

PERANCANGAN BUKU KUMPULAN INFOGRAFIS RESEP ANEKA HIDANGAN PEMBUKA DAN PENUTUP ALA BARAT UNTUK ANAK-ANAK

Karenia Marisa Mulyate¹, Bing Bedjo Tanudjaja², Baskoro Suryo B.³
Program Studi Desain Komunikasi Visual, Fakultas Seni dan Desain, Universitas Kristen Petra
Jl. Siwalankerto 121-131, Surabaya
e-mail : karenmulyate@gmail.com

Abstrak

Perancangan ini membuat buku berisi kumpulan infografis resep aneka hidangan pembuka dan penutup ala Barat, disajikan dengan visual yang menarik yang sedapat mungkin disesuaikan dengan karakter anak-anak. Dengan adanya buku ini diharapkan mampu meningkatkan minat membaca anak-anak di Indonesia serta membantu meningkatkan kreativitas dan kemampuan mereka dalam memasak.

Kata kunci : buku infografis, resep, hidangan pembuka, hidangan penutup, anak-anak

Abstract

Title : *Infographics of Appetizer and Dessert Recipes Book Assignment for Kids*

This assignment is to make a book that contains infographics of appetizer and dessert recipes, by using an interesting visual and adjusted with children characteristic as could as possible. With this book hopefully it can increase children's reading interest and also their creativity and ability in cooking.

Keywords : *infographics book, recipe, appetizer, dessert, kids*

Pendahuluan

Belakangan ini sedang marak gairah memasak hampir di setiap kalangan. Misalnya saja banyak acara memasak di TV yang cukup digandrungi oleh masyarakat. Tidak hanya orang dewasa namun adapula acara memasak untuk anak-anak misalnya *Junior Masterchef* di Australia, dan *Iron Chef Kids* di Indonesia. Apapun istilahnya sedang jadi model dan *ngetrend* belakangan ini. Banyak anak yang sudah mulai menggemari kegiatan memasak sejak dini, dan banyak sekolah juga memberikan pelajaran PKK maupun ekstrakurikuler tata boga. Contohnya saja seperti Sekolah Dasar (SD) IPH School di Surabaya yang memiliki ekstrakurikuler memasak sebagai bagian dari kurikulum mereka. Kegiatan memasak untuk anak juga mendapatkan dukungan dari banyak orangtua. "*Kids Cooking Class*" yang diselenggarakan oleh Tristar Culinary Institute Royal Plaza Surabaya sejak 2010, membangkitkan minat ibu-ibu untuk mendorong anak pandai memasak sejak dini di bawah asuhan pakar masakan alias juru masak. Kebanyakan untuk mengisi liburan sekolah dengan kegiatan positif

selain bermain *video games*. Anak-anak diaktifkan dengan kegiatan kreatif berdampak semangat mandiri dan mengasah naluri bisnis ke depan. Apalagi jika kelak sekolah ke luar kota dan ke luar negeri, kemampuan memasak sungguh sangat berguna. ("*Trend Khusus Masak Anak-anak Kids Cooking Class*", par.1).

Adapula isu kesehatan dimana anak-anak zaman sekarang, khususnya mereka yang kalangan menengah ke atas dengan uang jajan yang cukup banyak, seringkali membeli jajanan di luar. Seperti yang diketahui banyak jajanan di luar yang menggunakan zat-zat berbahaya seperti pewarna buatan pada *Rainbow Cake* yang mungkin bisa dibeli dengan harga yang murah. Makanan olahan seperti kue, permen, minuman suplemen, dan es krim cenderung mengandung kadar pewarna tambahan (aditif) yang tinggi. Berbagai studi juga memperlihatkan bahwa gaya hidup masyarakat modern telah menyebabkan aktivitas anak usia sekolah dasar juga mulai dipengaruhi oleh gaya hidup yang tidak sehat. Kebiasaan jajan makanan yang tidak sehat, aktivitas fisik yang berkurang merupakan

fenomena yang semakin luas terjadi di kalangan siswa sekolah dan terbukti dari hasil Survey Kesehatan Rumah Tangga oleh Dep. Kesehatan pada tahun 2004 yang menemukan 8% gizi lebih pada anak usia 5-17 tahun. Tanpa upaya yang sungguh-sungguh maka semua hal ini bisa berakibat pada lahirnya generasi mendatang dengan gaya hidup dan status kesehatan serta gizi yang kurang baik dan berisiko untuk mengalami berbagai masalah kesehatan. ("Meningkatkan Pemahaman tentang Gizi, Kesehatan dan Keafiatan di Kalangan Murid-Murid Sekolah di Seluruh Dunia", par.4). Oleh karena itu, alangkah baiknya jika anak-anak mampu membuat sendiri aneka kue ala Barat kesukaan mereka untuk mengurangi resiko gangguan kesehatan di kemudian hari.

Alasan mengambil aneka hidangan pembuka (*appetizer*) dan hidangan penutup (*dessert*) ala Barat adalah karena sifatnya yang praktis untuk disantap, dan sangat global sehingga banyak inovasi dan modifikasi dari resep-resep ini sehingga banyak varian dalam satu jenis masakan. Misalnya saja di toko-toko kue dan kafe-kafe di Surabaya, dapat kita temui *cupcake* dalam berbagai varian rasa dengan hiasan/*frosting* yang berbeda-beda, baik dari segi bentuk maupun warna sehingga banyak disukai oleh anak-anak zaman. Terlebih lagi saat ini tidak sulit untuk menemukan aneka hidangan pembuka dan penutup ala Barat dan juga untuk membuatnya, sebab banyak toko-toko pangan seperti pasar tradisional dan supermarket yang menyediakan alat dan bahannya. Selain itu, adanya fenomena sosial mengenai gaya hidup masyarakat kalangan menengah ke atas di Indonesia yang menganggap diri mereka modern. Dapat kita lihat dalam kehidupan sehari-hari, kalangan seperti ini sering pergi ke mall, baik itu hanya orangtua maupun anak-anak juga. Seperti yang kita ketahui, mall yang sering dikunjungi oleh kalangan menengah ke atas juga kebanyakan menyediakan produk-produk yang berbau Barat termasuk makanan. Banyak restoran dan kafe yang menghadirkan aneka makanan ala Barat bahkan kafe yang menjual hidangan pembuka dan penutup ala Barat misalnya *pancake*, *tart*, *pie* sebagai menu spesialnya seperti Pancious dengan menu andalannya yaitu aneka *pancake* di Ciputra World Surabaya, Hare and Hatter yang menyediakan *High Tea* yaitu hidangan teh dengan berbagai macam *pastry* di Surabaya Town Square, Sweets dengan menu spesialnya yaitu *Rainbow Cheese Cake* di Surabaya Town Square dan sebagainya. Hampir setiap harinya, kafe-kafe dan toko makanan ringan ala Barat seperti ini ramai oleh pengunjung baik orang dewasa, remaja, bahkan anak-anak.

Mengenai bakat dan minat anak di Indonesia itu sendiri, faktanya bakat dan minat anak-anak di Indonesia cukup tinggi untuk memasak. Misalnya saja

di Surabaya seringkali diadakan event memasak di mall seperti yang tampak di atrium depan Hero Supermarket di Grand City Surabaya, Sabtu (29/12/2012) siang. Puluhan anak-anak mulai usia 3 tahun hingga 10 tahun tampak asyik mengikuti cooking class bertema Co Cookies atau kue cokelat ("Isi Liburan Dengan Membuat Kue Cokelat", par.1). Selain itu ada juga sekolah-sekolah yang seringkali membuat kerjasama dengan salah satu institusi kuliner di Surabaya yaitu, Tristar Culinary Institute untuk memberikan kelas memasak kepada para siswa-siswi mereka contohnya saja Sekolah Santa Maria Surabaya dan SD, SMP, SMA YPPI Surabaya yang sudah aktif sejak tahun 2007.

Meskipun demikian, hanya sedikit dari mereka yang mau belajar dari buku resep yang telah ada. Contohnya saja jika sedang berjalan-jalan dan mengunjungi toko buku, di bagian buku resep masakan jarang sekali ditemukan anak-anak yang sedang membaca-baca buku resep. Padahal, kebanyakan buku resep yang dijual di toko buku diletakkan dalam keadaan tidak disampul di rak. Sebagian buku resep memang menyajikan panduan yang komunikatif dan efektif juga dengan ilustrasi yang menarik, akan tetapi kurang menarik perhatian atau kurang merangsang otak terutama pada anak-anak. Otak memainkan peranan yang penting, karena di dalam organ ini terdapat pusat dari berbagai aktivitas manusia dan salah satunya berhubungan dengan kecerdasan. Kecerdasan seseorang itu tidak menetap, karena jika seseorang terus mendapatkan stimulus yang tepat maka kecerdasan ini bisa meningkat. Setiap orang membutuhkan stimulus yang baik agar otak bisa berkembang secara optimal. Namun otak manusia sebenarnya lebih menyukai segala sesuatu yang berbentuk gambar dan berwarna. "Otak manusia itu lebih suka dengan segala sesuatu yang bergambar dan berwarna. Karena gambar bisa memiliki sejuta arti sedangkan warna akan membuat segala sesuatu menjadi lebih hidup," ujar Bobby Hartanto, MPsi dalam acara konferensi Smart Parents Membantu Orangtua Gali Potensi Anak Pada Golden Periode di Annex Building Wisma Nusantara Complex ("Ternyata Otak Lebih Suka Gambar dan Warna", par.4). Buku resep infografis ini adalah buku resep yang mana panduannya menggunakan gambar-gambar yang diharapkan mampu membuat kegiatan memasak anak jadi lebih menyenangkan dan dengan gambar sebagai panduan diharapkan akan membuat anak mudah mengerti dalam mengeksekusi resep tersebut. Tidak menutup kemungkinan jika panduan dalam resep diubah dalam bentuk yang sifatnya ilustratif melalui infografis ini. Selain lebih menarik untuk dilihat, terkadang anak pun kurang mengerti seperti apa rupa bahan yang tertera dalam buku resep jika hanya dimuat dalam bentuk tulisan.

Buku resep ini dirancang untuk digunakan oleh anak-anak hingga remaja (usia 9 – 12 tahun). Pada usia 7-12 tahun anak mulai berpikir logis terutama yang berhubungan dengan obyek yang tampak langsung olehnya. Pada usia ini sebaiknya anak mendapatkan pembelajaran yang sifatnya *edutainment* yaitu mendapatkan pembelajaran sekaligus hiburan. Hal ini berfungsi untuk menumbuhkan kembangkitas dan imajinasi serta melatih saraf motorik anak (Mutaqqin 80). Untuk resepnya direncanakan adalah hidangan pembuka dan penutup yang *simple* saja, praktis, mudah dibuat dan mudah untuk mendapatkan alat dan bahannya mengingat target audience dari buku resep ini adalah anak-anak. Tingkat kesulitan eksekusi resep yang ditawarkan dalam buku ini adalah mudah – sedang, dimaksudkan agar prosesnya efektif, efisien, dan tidak membahayakan anak namun alangkah baiknya jika mendapatkan pengawasan orangtua. Pemilihan media buku sendiri dikarenakan buku merupakan media yang terpercaya sebagai sumber referensi dan cukup umum untuk menyediakan resep. Umum di sini berarti mudah untuk didapatkan dan calon pembeli pun lebih *aware* terhadap produk ini karena umumnya dipajang di rak-rak di toko buku. Selain itu, buku dapat menjadi satu kemasan praktis untuk memuat resep aneka kue yang beragam tersebut. Buku juga lebih mudah dibawa oleh pemiliknya atau bahkan jika sang pemilik ingin menambahkan beberapa hal sesuai selera pribadinya terhadap resep ini maka sang pemilik bisa langsung membuat coretan atau catatan di buku tersebut. Sedangkan jika menggunakan media digital atau internet harus ada pengetahuan sebelumnya dari orang lain atau promosi untuk memasukkan *keyword* yang bersangkutan. Jika situs yang bersangkutan tidak sering diakses maka tidak akan masuk ke dalam daftar teratas pada *search engine* sehingga hal ini tentunya akan menyusahakan apabila materi yang diterbitkan itu baru diterbitkan atau tidak memiliki promosi yang kuat sebelumnya.

Metode Penelitian

Data Primer

Data primer yang dibutuhkan adalah resep-resep pilihan yang akan dimuat dalam perancangan buku kumpulan infografis resep aneka hidangan pembuka dan penutup ala Barat ini yang kemudian akan diuji coba untuk dinilai beberapa aspek seperti tingkat kemudahan dan rasa makanan ringan tersebut. Data primer didapatkan dengan melakukan wawancara dari para ahli kuliner maupun yang berpengalaman di bidang tersebut, serta melakukan observasi.

Data Sekunder

Data sekunder berupa dokumentasi dari produk makanan yang telah dibuat sebelumnya. Adapun

untuk mendapatkan data sekunder ini dengan menggunakan metode kepustakaan seperti buku resep yang telah ada (non-ilustratif), serta resep dari majalah. Menggunakan media internet untuk mencari resep yang diinginkan, kemudian melakukan percobaan resep untuk menilai apakah resep ini cukup layak untuk dimuat dalam buku atau tidak dan melakukan beberapa modifikasi bila diperlukan. Hal ini bertujuan untuk menghemat waktu dan biaya dalam pengumpulan data. Melakukan dokumentasi yaitu proses dimana mengumpulkan hasil observasi dan wawancara di lokasi penelitian.

Metode Analisa

Metode yang digunakan adalah metode kualitatif, dimana metode yang dipakai dalam perancangan ini menggunakan pendekatan secara ilmiah dan tidak menggunakan perhitungan atau data statistik (menggunakan kata-kata, observasi dan dokumen lainnya) semua data yang terkumpul akan menjadi pedoman dalam perancangan ini. Wujud yang lebih operasionalnya adalah menggunakan analisa 5W1H dan USP (*Unique Selling Proposition*).

Analisa 5W1H berisi : *What*, perancangan ini ditujukan untuk membuat sebuah buku panduan memasak yang mana berisi resep aneka hidangan pembuka dan penutup ala Barat dengan menggunakan pendekatan infografis. Alat, bahan, dan cara pembuatan akan disampaikan kepada pembaca secara visual dengan menggunakan ilustrasi berbasis *vector*, serta didukung dengan fotografi untuk menunjukkan hasil akhir dari produk masing-masing resep. *Who*, buku kumpulan infografis aneka resep hidangan pembuka dan penutup ala Barat ini adalah anak-anak usia 9-12 yang masih duduk di bangku sekolah dasar, baik laki-laki maupun perempuan, kalangan menengah ke atas. Selain itu buku ini juga dapat menjadi koleksi maupun referensi untuk remaja maupun orang dewasa yang memiliki hobi memasak, juga untuk sekolah dan kursus memasak. *Where*, buku ini dirancang di Surabaya dan akan dipasarkan terutama di kota-kota besar yang memiliki masyarakat metropolitan dengan gaya hidup yang modern serta dari kalangan menengah ke atas. Alasan lain mengapa buku ini tidak cocok untuk daerah sub-urban adalah karena adanya kekhawatiran adanya keterbatasan jangkauan pasokan alat dan bahan yang dibutuhkan dalam mengeksekusi resep ini. *When*, buku ini akan dirancang bulan Maret – Juli 2013. Alasan waktu perancangan ini karena bertepatan dengan masa libur sekolah anak yaitu sekitar bulan Juni-Agustus dimana anak-anak dapat memanfaatkan waktu luang mereka bersama dengan keluarga maupun teman dengan kegiatan yang positif dan mengasah kreatifitas serta keterampilan seperti memasak. Selain itu juga untuk memperingati Hari Anak Nasional yang jatuh pada tanggal 23 Juli. *Why*, alasan pembuatan buku ini adalah karena secara objektif belum ada buku yang

serupa sehingga diharapkan buku ini dapat menjadi suatu bentuk inovasi terutama dalam dunia kuliner. Selain itu buku ini juga diharapkan dapat menjadi media pembelajaran yang menarik atau sebagai referensi yang baik untuk anak-anak. *How*, dengan membuat buku infografis yang berisi panduan cara memasak aneka hidangan pembuka dan penutup ala Barat secara runtut dan instruksional diharapkan mudah dipahami dan dieksekusi oleh *target audience* yaitu anak-anak usia 9-12 tahun.

“USP is short for “Unique Selling Proposition”, invented many years ago by Rosser Reeves of Ted Bates & Co.,Inc. Following in the wake of this basic and important advertising concept were “product difference”, “new product model”, “single concept”, and other semantic coinages meaning much the same thing.” (Baker 185). Dalam buku *Reality in Advertising* karangan Reeves, disebutkan ada tiga pengertian yang secara tepat mendefinisikan USP, yaitu :

- a. Setiap bentuk periklanan harus memberikan penawaran kepada konsumen. Bukan hanya dengan kata-kata, tampilan produk, maupun pajangan untuk dipamerkan semata namun harus mampu memberikan suatu wacana kepada pembacanya - “Dengan membeli produk ini, kamu akan mendapatkan keuntungan yang spesifik.”
- b. Penawaran itu haruslah yang tidak bisa maupun yang tidak akan ditawarkan oleh pesaingnya. Dengan kata lain harus unik.
- c. Penawaran itu harus kuat atau dengan kata lain mampu menggerakkan jutaan massa bahkan menarik konsumen baru kepada produk tersebut. USP buku ini sendiri adalah penggunaan infografis atau ilustrasi grafis yang menarik, efektif, dan komunikatif sebagai media panduan cara memasak/resep aneka hidangan pembuka dan penutup ala Barat bagi anak. Dengan kata lain, keterangan alat dan bahan beserta langkah-langkah yang pada kebanyakan buku resep lain disajikan dalam format teks diubah ke dalam bentuk visual pada buku ini serta dilengkapi dengan teks untuk beberapa *detail*. Buku ini juga menggunakan pengantar Bahasa Indonesia untuk memudahkan pemahaman *target audience* yaitu untuk anak-anak.

Pembahasan

Istilah infografis mengacu pada penggunaan perangkat visual dengan maksud untuk mengomunikasikan informasi yang kompleks secara cepat dan jelas. Perangkat yang dimaksud dapat berupa grafik, diagram, table, peta, dan daftar. Infografis dapat dibuat dalam berbagai macam teknik tergantung apa pesan yang ingin disampaikan (Newson, Haynes 236). Pada masa dimana semakin meningkatnya globalisasi dan berorientasi visual, desainer dituntut untuk lebih banyak menyampaikan

informasi dalam bentuk visual. Data-data tersebut haruslah dapat tersampaikan dengan baik kepada masyarakat baik secara nasional maupun internasional (Knight, Glaser 4). Infografis yang baik menunjukkan kehandalan desainer yang membuatnya untuk menyampaikan informasi yang tidak hanya mudah untuk dipahami namun juga lebih menarik dan lebih dapat dinikmati daripada hanya membaca teksnya saja. Intinya, visualisasi dari suatu informasi melibatkan penyimpulan dan pengasahan data yang diberikan sehingga dapat disampaikan dalam cara yang lebih ringkas dan jelas (Knight, Glaser 5). Berbeda dengan berbagai desain iklan dan pemasaran, yang mana mereka mengajak pengguna untuk melakukan suatu tindakan tertentu, desain informasi mencoba untuk menyampaikan semua data secara objektif kepada peenggunanya untuk mengambil keputusan. Desainer informasi digambarkan sebagai *‘transformer’* informasi, baik itu data mentah, maupun serangkaian aksi, dan proses, menjadi suatu bentuk visual yang mampu mengungkapkan inti permasalahan dalam keadaan dimana pembaca tertentu mampu menyerapnya dengan baik (Wildbur, Burke 6-7). Infografis juga membantu mengatasi keragaman bahasa yang ada di dunia. Kata-kata membentuk suatu bahasa. Bahasa terkadang rumit dan membingungkan. Kata-kata dianggap sebagai sebuah wadah yang dapat diisi oleh apapun tergantung dari konteks dan pemahaman masing-masing individu. Contoh saja kata ‘anjing’ dalam Bahasa Inggris adalah *‘dog’*, *‘perro’* dalam Bahasa Spanyol, *‘chien’* dalam Bahasa Perancis, dan *‘hund’* dalam Bahasa Jerman. Walaupun terdengar dan terbaca berbeda akan tetapi memiliki satu arti : yaitu hewan karnivora domestik yang berkaitan dengan rubah dan serigala dan berkembang dalam cakupan ras yang luas. (Woolman 6-7).

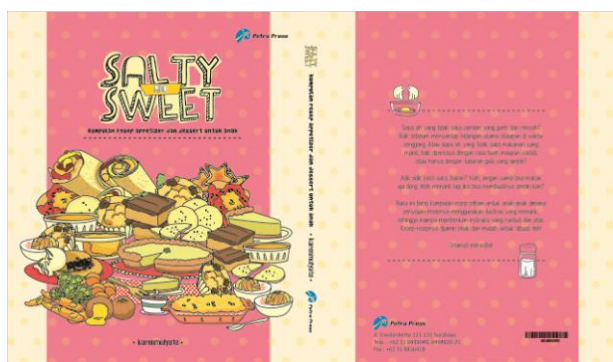
Pada umumnya infografis dibuat secara digital, baik dengan ilustrasi maupun fotografi bahkan penggabungan antara keduanya. Infografis dengan teknik fotografi menggunakan gambar berupa foto sebagai tampilan visual utama. Teknik fotografi sangat membantu untuk menampilkan gambar yang mungkin susah atau memberikan makna ambigu jika dibuat secara ilustratif.

Perancangan buku kumpulan infografis resep aneka hidangan pembuka dan penutup ala Barat ini dibuat dengan tujuan untuk menciptakan sebuah buku resep aneka hidangan makanan pembuka dan penutup ala Barat untuk anak-anak dimana alat, bahan, dan cara pembuatannya direpresentasikan dalam bentuk visual namun juga didukung dengan detail dalam bentuk teks atau dengan kata lain menggunakan media infografis. Infografis tersebut kemudian akan diolah sedemikian rupa sehingga menjadi media yang efektif, komunikatif, dan menarik yang menyampaikan informasi mengenai cara mengeksekusi resep-resep

hidangan pembuka dan penutup ala Barat yang disesuaikan dengan kemampuan dan selera desain *target audience* yaitu anak-anak usia 9-12 tahun dari kalangan menengah ke atas. Buku infografis ini diharapkan dapat menjadi suatu referensi yang inovatif, kreatif, dan menyenangkan bagi pembaca atau *target audience* khususnya dalam bidang kuliner yaitu memasak.

Target audience primernya adalah anak-anak, laki-laki maupun perempuan, berusia 9-12 tahun, berpendidikan, tinggal di kota besar, kalangan menengah ke atas, memiliki bakat dan minat di bidang kuliner khususnya memasak. Anak-anak yang bersekolah merupakan anak-anak dengan rasa keingintahuan yang cukup tinggi dan senang mencoba hal-hal yang baru dan penuh tantangan. Gaya hidup kalangan menengah ke atas yang senang akan hal-hal yang berbau asing baik itu pakaian maupun makanan juga sangat mendukung alasan pemilihan target audience terhadap buku ini. Melalui buku ini diharapkan anak-anak dapat semakin menumbuhkembangkan bakat dan minat mereka dalam bidang kuliner khususnya untuk memasak dan juga untuk menunjukkan bahwa adanya banyak cara untuk belajar sekaligus mendapatkan hiburan. *Target audience* sekundernya melingkupi segala usia, pria maupun wanita segala usia, sebagaimana informasi yang disampaikan dalam perancangan ini merupakan referensi yang sifatnya umum sehingga siapapun yang membutuhkan dapat menggunakan informasi tersebut.

Buku ini diberi judul *Salty and Sweet* yang merepresentasikan rasa hidangan pembuka atau *appetizer* yang cenderung asin, serta rasa hidangan penutup atau *dessert* yang cenderung manis.



Gambar 1. Desain cover buku

Buku resep ini dibuat dengan ukuran 21 cm x 25 cm dalam keadaan tertutup dan dibuat dalam dua versi yaitu dengan *hardcover* dan *softcover*. Isi dari buku ini adalah resep-resep hidangan pembuka dan penutup yang didapatkan dari beberapa sumber serta sejumlah *tips*. Resep-resep yang dimuat dalam buku ini merupakan resep yang praktis, dengan kata lain tidak menggunakan bahan-bahan yang terlalu rumit untuk

diolah dan langkah-langkah yang singkat. Gaya grafis yang digunakan adalah *The Comic Book Aesthetic* dengan ciri menggunakan warna terang dan solid, menggunakan *contour*, sedikit deformatif/distortif, minim tekstur dan terkesan datar/2D. Gaya layoutnya menggunakan *Late Modern* Ekletik dengan ciri minim *whitespace*, objek utama dikelilingi objek pendukung, terkesan simetris, dan menggunakan *typeface* jenis *script*. Warna yang digunakan adalah warna-warna yang terang dan warna-warna pastel.



Gambar 2. Desain akhir halaman cover dalam



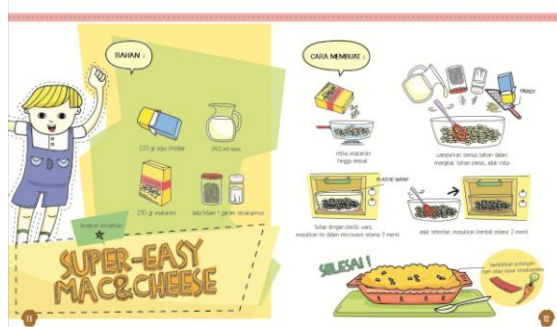
Gambar 3. Desain akhir halaman copyright dan prakata



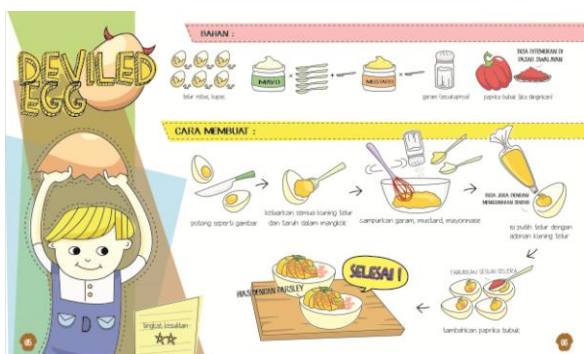
Gambar 4. Desain akhir halaman 1-2



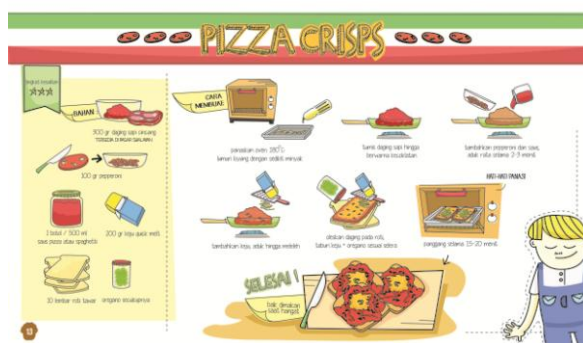
Gambar 5. Desain akhir halaman 3-4



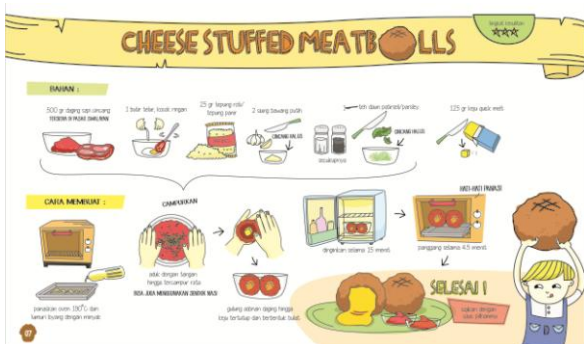
Gambar 9. Desain akhir halaman 11-12



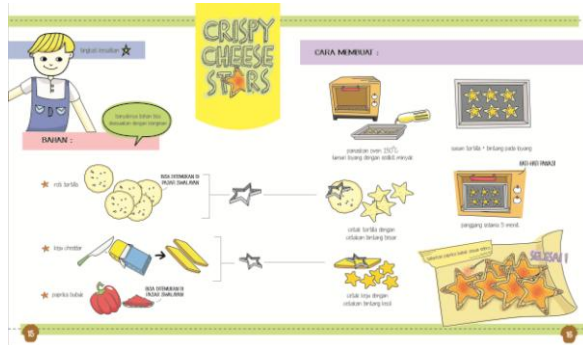
Gambar 6. Desain akhir halaman 5-6



Gambar 10. Desain akhir halaman 13-14



Gambar 7. Desain akhir halaman 7-8



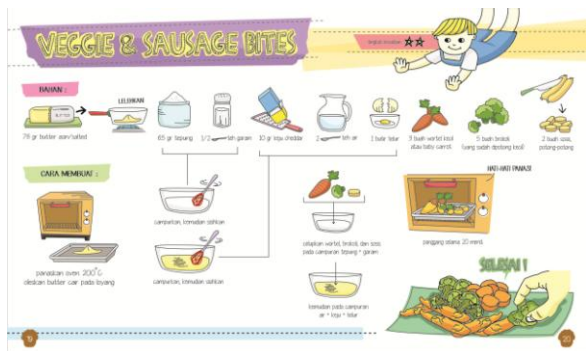
Gambar 11. Desain akhir halaman 15-16



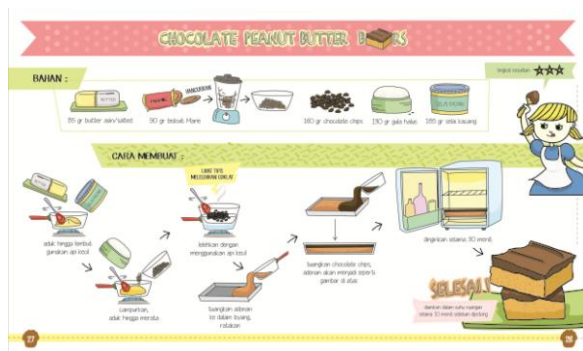
Gambar 8. Desain akhir halaman 9-10



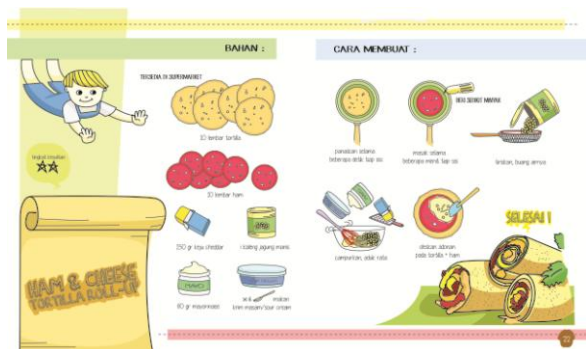
Gambar 12. Desain akhir halaman 17-18



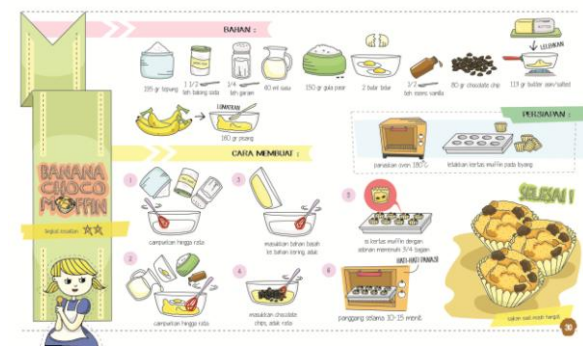
Gambar 13. Desain akhir halaman 19-20



Gambar 17. Desain akhir halaman 27-28



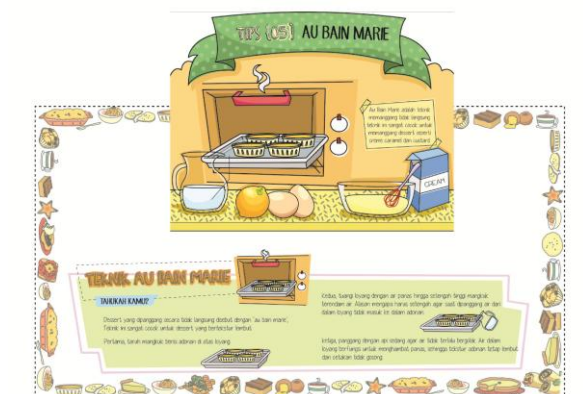
Gambar 14. Desain akhir halaman 21-22



Gambar 18. Desain akhir halaman 29-30



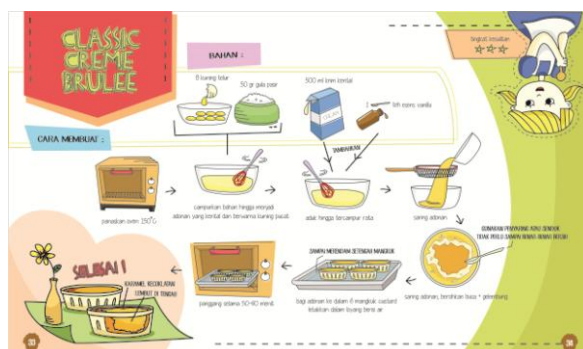
Gambar 15. Desain akhir halaman 23-24



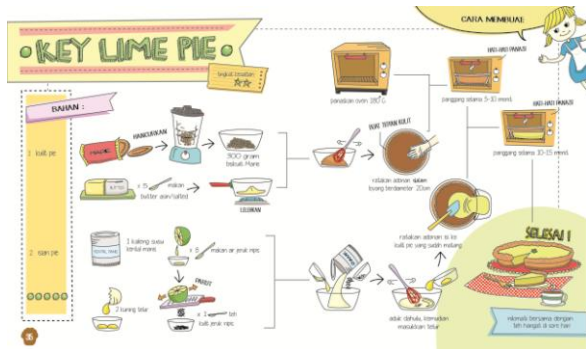
Gambar 19. Desain akhir halaman 31-32



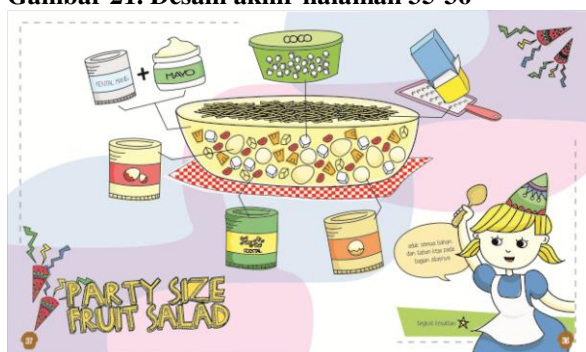
Gambar 16. Desain akhir halaman 25-26



Gambar 20. Desain akhir halaman 33-34



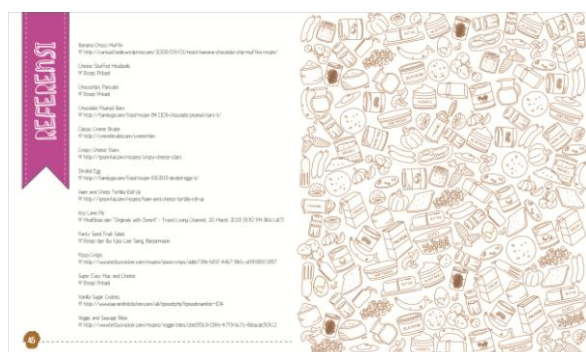
Gambar 21. Desain akhir halaman 35-36



Gambar 22. Desain akhir halaman 37-38

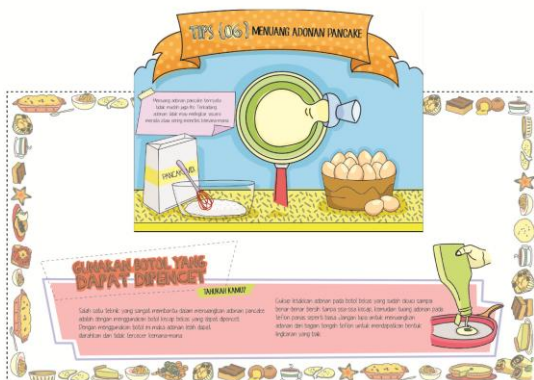


Gambar 25. Desain akhir halaman 43-44



Gambar 26. Desain akhir halaman 45-46

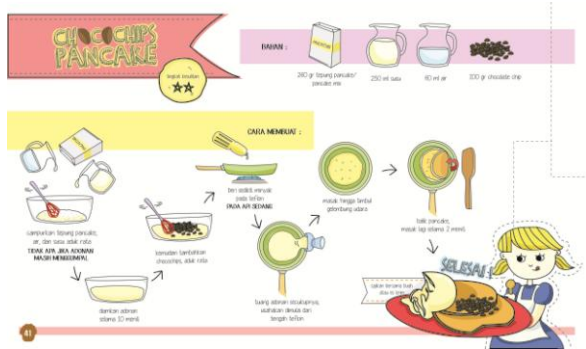
Perbedaan yang didapatkan pada buku *hardcover* dan *softcover* selain dari bahan sampul, juga terletak pada bagian tips. Tips pada buku *hardcover* dibuat dengan teknik *pop-up* dan tidak pada buku *softcover*.



Gambar 23. Desain akhir halaman 39-40



Gambar 27. Desain akhir halaman 3-4 *softcover*



Gambar 24. Desain akhir halaman 41-42



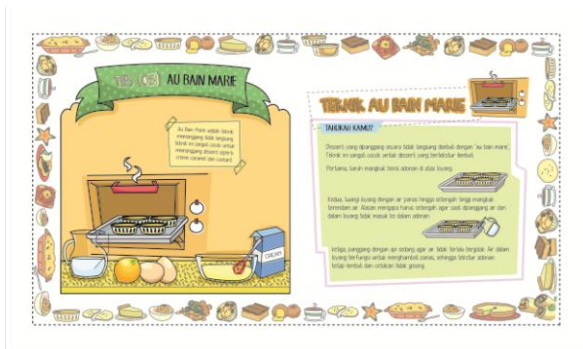
Gambar 28. Desain akhir halaman 9-10 softcover



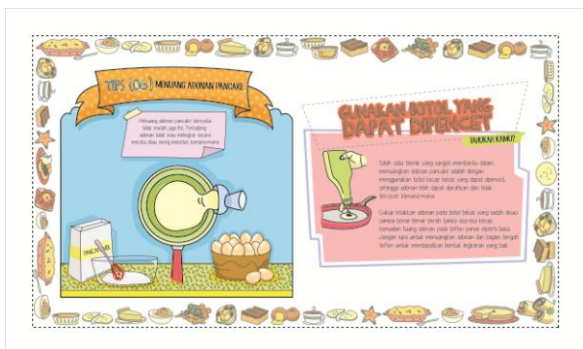
Gambar 29. Desain akhir halaman 17-18 softcover



Gambar 30. Desain akhir halaman 25-26 softcover

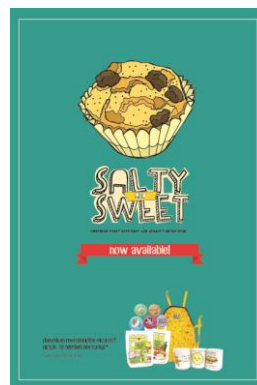


Gambar 31. Desain akhir halaman 31-32 softcover



Gambar 32. Desain akhir halaman 39-40 softcover

Beberapa media pendukung dalam perancangan ini antara lain *mini x-banner*, *x-banner*, pembatas buku, mug, celemek, *totebag*, dan pin.



Gambar 33. Desain *mini x-banner*



Gambar 34. Desain *x-banner*



Gambar 35. Desain *totebag*



Gambar 36. Desain pin



Gambar 37. Desain pembatas buku



Gambar 38. Desain mug



Gambar 39. Desain celemek

Saran

Berikut adalah beberapa saran bagi rekan-rekan yang mungkin berminat untuk meneruskan topik ini :

1. Pemilihan jenis hidangan. Dalam perancangan ini diangkat hidangan yang bertema Barat karena disesuaikan dengan gaya hidup anak-anak dari kalangan menengah ke atas. Akan lebih baik jika ke depannya dapat mengangkat hidangan-hidangan tradisional Indonesia. Perlu diingat bahwa hidangan tradisional Indonesia seringkali menggunakan begitu banyak jenis bahan dan rempah yang sulit diolah oleh anak-anak. Oleh karena itu sangatlah penting untuk mencari jenis makanan yang praktis dan mudah yang disesuaikan dengan kemampuan anak-anak dan tidak membuat mereka kewalahan. Selain itu, rasa dan penyajiannya pun sebaiknya disesuaikan dengan selera anak-anak.

2. Pengolahan visual dengan teknik yang berbeda akan menghasilkan gaya visual yang berbeda. Hal ini bisa menyangkut pemilihan teknik manual/digital, pengolahan *vector* yang lebih kompleks, maupun gambar yang realis atau fotografis. Penggunaan warna yang dianggap sesuai dengan karakter anak pada umumnya adalah warna-warna yang cerah, namun tidak ada salahnya jika bereksperimen dengan pendekatan warna yang berbeda selama itu harmonis dengan desain.

3. Penguasaan tema dan istilah-istilah yang menyangkut dunia kuliner khususnya dalam kegiatan memasak. Membaca banyak buku referensi maupun mendapatkan informasi dari berbagai sumber lain seperti televisi sangatlah membantu untuk memperluas wawasan dan memperdalam pemahaman akan berbagai istilah yang digunakan dalam dunia kuliner yang bukan merupakan bahasa sehari-hari terutama bagi masyarakat Indonesia. Contohnya saja, dalam perancangan ini terdapat penggunaan istilah seperti '*al dente*' untuk menjelaskan seperti apa pasta yang matang dengan sempurna.

4. Demi sempurnanya buku ini, di kemudian hari perancangan buku sejenis mungkin perlu dilakukan *trial and error* sehingga secara praktis informasi yang terkandung di dalam buku ini dapat dimanfaatkan oleh anak-anak secara maksimal.

Kesimpulan

Buku infografis kumpulan resep aneka hidangan pembuka dan penutup ala Barat ini diharapkan dapat menjadi jawaban untuk mengatasi isu jajanan yang tidak sehat dan biaya kursus memasak yang terlampau mahal, serta untuk mendukung menumbuhkan-kembangkan bakat dan minat anak dalam memasak

dengan menawarkan pendekatan yang berbeda dari buku-buku resep pada umumnya. Di dalam buku ini terdapat 7 resep hidangan pembuka dan 7 resep hidangan penutup ala Barat yang praktis dan dapat dieksekusi oleh anak-anak usia 9-12 tahun serta 6 tips yang sangat membantu anak-anak dalam proses memasak. Buku ini dirancang dengan visual yang akrab dengan anak-anak. Diharapkan buku infografis kumpulan resep hidangan pembuka dan penutup ala Barat ini dapat menjadi referensi yang baik, menambah wawasan, dan menyenangkan bagi pecinta kuliner yang gemar memasak. Dalam proses perancangan buku ini juga ditemukan beberapa kesulitan seperti mendapatkan jenis makanan yang lebih spesifik disukai oleh anak-anak dan sesuai dengan kemampuan mereka. Resep-resep yang dimuat pun harus mengalami modifikasi tertentu agar langkah-langkahnya lebih praktis dan singkat. Selain itu juga hambatan dalam mencari gaya visual yang sesuai dengan target *audience*, karena untuk membuat suatu buku infografis juga diperlukan visual yang membantu anak-anak untuk memahami informasi secara runtut dan bukan hanya mengutamakan visual yang ramai dan berwarna-warni.

Ucapan Terima Kasih

Penulis juga ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Tuhan Yesus Kristus, karena atas penyertaan dan bimbingan-Nya, penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir Akhir ini.
2. Bapak Drs. Bing Bedjo Tanudjaja, M.Si. selaku pembimbing I dan Bapak Drs. Baskoro Suryo B., M.Sn. selaku pembimbing II, yang telah menyediakan waktu, tenaga, dan pikirannya dalam mengarahkan penulis dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
3. Bapak Andrian Dektisa H., S.Sn., M.Si selaku penguji I dan Ibu Aniendya Christianna, S.Sn selaku penguji II, yang telah menyediakan waktu, tenaga, dan pikirannya dalam membantu penulis untuk menyempurnakan penyusunan Tugas Akhir ini.
4. Kepada Universitas Kristen Petra Surabaya yang telah memberikan kesempatan untuk menambah wawasan dan mengasah kemampuan Penulis.
5. Kedua orang tua penulis, yang telah memberikan bantuan dan dukungan baik secara moral dan materiil.
6. Para sahabat dan teman-teman yang telah banyak membantu dan memberi semangat dalam penyelesaian Tugas Akhir ini yang tidak dapat disebutkan satu per satu.

Daftar Pustaka

Baker, Stephen. (1979) *Systematic Approach to Advertising Creativity*. USA : McGraw-Hill, Inc.

“Isi Liburan dengan Membuat Kue Cokelat”. 2012. Diunduh pada 12 Februari 2013 dari : <<http://surabaya.tribunnews.com/2012/12/30/isi-liburan-dengan-membuat-kue-cokelat#sthash.TxgCyye2.dpuf>, 2012>

Knight, Carolyn dan Jessica Glaser. (2009) *Diagrams : Innovative Solutions for Graphic Designers*. Switzerland : RotoVision SA.

“Meningkatkan Pemahaman tentang Gizi, Kesehatan dan Keafiatan di Kalangan Murid-Murid Sekolah di Seluruh Dunia”. Diunduh pada 12 Februari 2013 dari <<http://www.nestle.co.id/ina/>>

Mutaqqin, Zainul. 2010. *Psikologi Anak dan Pendidikan*. [pdf] Diunduh pada 12 Februari 2013. dari: <http://www.scribd.com/doc/17901980/Psikologi-Anak-Pendidikan>.

Newsom, Doug & Jim Haynes. (2005) *PR : Public Relation Writing Form & Style 7th Edition*. USA : Thomson Wadsworth.

“Ternyata Otak Lebih Suka Gambar dan Warna” 2010. Diunduh pada 7 Februari 2013 dari: <http://www.theglobal-review.com/content_detail.php?lang=id&id=3244&type=12 >

“Trend Kursus Masak Anak-Anak (Kids Cooking Class)”. 2011. Diunduh pada 12 Februari 2013 dari: <<http://muda.kompasiana.com/2011/03/27/trend-kursus-masak-anak-anak-kids-cooking-class-350698.html>>

Wildbur, Peter dan Michael Burke. (1998) *Information Graphics : Innovative Solutions in Contemporary Design*. London : Thames & Hudson Ltd.

Woolman, Matt. (2002) *Digital Information Graphics*. UK : Thames and Hudson.