

PERANCANGAN BUKU JAJAN PASAR KABUPATEN TOLITOLI, SULAWESI TENGAH

Putri Angelia¹, Hartono Karnadi², M.Sn, Yusuf Hendra Yulianto³,

^{1,3}Program Studi Desain Komunikasi Visual, Fakultas Seni dan Desain,
Universitas Kristen Petra Surabaya

²Program Studi Desain Komunikasi Visual, Fakultas Seni Rupa,
Institut Seni Indonesia Yogyakarta
Email : p0eTRi_92@yahoo.com

Abstrak

Jajan pasar merupakan warisan kuliner budaya tradisional Indonesia yang patut dilestarikan. Perancangan buku ini merupakan upaya pelestarian keterampilan warisan pusaka budaya (*intangible heritage*) agar masyarakat mulai menyadari pentingnya pelestarian budaya yang di turunkan dari nenek moyang dan sangat disayangkan, jika suatu saat budaya tersebut akan hilang bila tidak ada upaya untuk meletarkannya. Maka dari itu dibuat suatu perancangan Buku kebudayaan untuk dapat memberikan informasi kepada masyarakat luas mengenai proses pembuatan Jajan Pasar Kabupaten Tolitoli yang diharapkan dapat menarik pembaca untuk memilikinya.

Kata Kunci: Buku, Perancangan Buku, Jajan Pasar, Jajan Pasar Kabupaten Tolitoli, Kabupaten Tolitoli.

Abstract

Title: Graphic Design

The design of the book snack market Tolitoli regency, Central Sulawesi

Jajan Pasar (traditional snacks in Indonesia) is a traditional Indonesian cultural culinary heritage that should be preserved. The design of this book is the preservation attempt of cultural heritage skills (*intangible heritage*) so that people began to realize the importance of cultural preservation which is passed from ancestors and very unfortunate, if one day the culture will be lost if there is not efforts to preserve. Therefore a culture book is designed to provide information to the public about the process of making Jajan Pasar of Tolitoli which is expected to attract readers to have it.

Keywords: Book, Book Design, Jajan Pasar, Jajan Pasar of Tolitoli regency, Tolitoli regency.

Pendahuluan

Indonesia adalah Negara kepulauan yang terbesar di dunia hal ini ditunjukkan dengan jumlah pulau yang dimiliki mencapai 17.506 (hasil survei *Base Point* atau Titik Dasar yang telah dilakukan DISHIDROS TNI AL). Dengan banyaknya pulau, membuat Indonesia memiliki masyarakat yang beraneka ragam budaya, suku, adat-istiadat, bahasa dan tak terkecuali makanan atau kulinernya. Kuliner Indonesia memiliki beraneka ragam. Dari Sabang sampai Merauke memiliki makanan khas masing masing. Di mana makanan atau kue-kue tradisional di Indonesia disebut sebagai “jajan pasar”. Dinamakan Jajan Pasar dikarenakan secara tradisi kue-kue ini di beli dari pasar atau banyak dijajakan di pasar tradisional. Ada yang menyebut

sebagai kue basah karena sebagian besar terbuat dari tepung beras, tepung ketan serta kelapa, oleh karena itu jajan pasar tidak tahan lebih dari 24 jam.

Sayangnya saat ini sudah banyak jajanan pasar yang tidak ditemukan lagi di pasar-pasar tradisional, karena mulai tergusur oleh mayoritas masyarakat yang sedang berpindah ke dunia modern. Di mana makanan *import* menjadi *trend* dan makanan siap saji (*instant*) yang menggoda minat masyarakat Indonesia untuk menikmatinya.

Hal tersebut tidak dapat dihindarkan, di samping adanya perubahan gaya hidup seseorang yang semakin

ingin cepat, praktis, dan juga peran lingkungan. Sehingga nilai-nilai tradisional mulai ditinggalkan. Dampaknya adalah Jajanan Pasar perlahan tapi pasti semakin tersingkirnya oleh jajanan instan dan makan restoran *franchise* dari luar negeri. Bahkan akibat terhempitnya dengan makanan yang modern, beberapa jajan pasar sudah tidak di-produksi lagi.

Setiap daerah di Indonesia memiliki makanan khas masing-masing, di mana keaneka ragaman sebut mempunyai ciri khas tersendiri, antara lain Serabi (berasal dari Solo), Bikang (Ambon), Gethuk (Magelang), Wingko (Lamongan), dan Kipo (Yogyakarta). Sama halnya dengan Kabupaten Tolitoli, merupakan kabupaten yang memiliki sejarah dan adat istiadat yang masih cukup tinggi. Keanekaragaman masyarakat Kabupaten Tolitoli membuat terjadi percampuran kebudayaan dan menciptakan berbagai macam kuliner, salah satunya yaitu Jajan Pasar. Jajan pasar tradisional Kabupaten Tolitoli sangatlah bervariasi, seperti Gogos, Totoli, Tetu, Ongol-ongol, Taraju dan lain-lain. Semuanya itu memiliki citarasa tradisional khas dari Kabupaten Tolitoli dengan harga yang murah dan sehat. Jajan Pasar Kabupaten Tolitoli tidak kalah dengan roti-roti yang berada di *bakery* mahal yang mulai bermunculan karena memiliki rasa dan warna yang lebih menarik.

Tetapi sama halnya dengan kota-kota besar di Indonesia, masyarakat di Kabupaten Tolitoli, Sulawesi Tengah juga mulai mengalami pergeseran selera, di mana sebagian masyarakat lebih menikmati panganan yang serba praktis dan lebih sesuai dengan kebutuhannya. Belum lagi banyak bermunculan pilihan jajanan yang lebih eksotik dan sesuai gaya hidup modern, seperti restoran siap saji yang belisensi luar negeri (*franchise*).

Jika kue-kue tradisional Indonesia khususnya dari Kabupaten Tolitoli ini tidak lagi diminati, maka salah satu wujud budaya Indonesia yang berupa makanan juga akan lenyap. Tidak ada lagi orang-orang yang mewarisi kue-kue tradisional pada generasi penerusnya. Meskipun telah banyak diterbitkan buku cara membuat makanan, tetapi kebanyakan tentang resep masakan modern, sedangkan buku yang khusus pembuatan kue-kue tradisional khas Kabupaten Tolitoli sangat sukar dijumpai.

Dari berbagai alasan di atas, maka perlu dirancang sebuah buku tentang Jajan Pasar yang ada di Kabupaten Tolitoli, sebagai sebuah buku panduan membuat kue-kue khas tradisional bagi peminat jajanan, khususnya generasi muda. Perancangan buku ini juga sebagai upaya pendokumentasian dan pelestarian *intangible*

heritage yaitu kue-kue tradisional dari Kabupaten Tolitoli.

Metode Penelitian

Dalam mengumpulkan data yang diperlukan, penulis melakukan penelitian dengan menggunakan pendekatan kualitatif. Data primer adalah data yang harus dikumpulkan terlebih dahulu oleh peneliti. Sumber dan jenis data primer penelitian ini adalah kata-kata, tindakan subjek serta gambaran ekspresi, sikap dan pemahaman dari subjek yang diteliti sebagai dasar utama melakukan interpretasi data. Dalam perancangan ini diperlukan data-data terkait jajan pasar yang ada di Kabupaten Tolitoli. Pengumpulan data menggunakan metode observasi lapangan dan wawancara.

Data sekunder adalah data dan atau informasi yang tidak dapat didapat secara langsung dari sumber pertama (responden) dengan melalui baik yang didapat melalui wawancara ataupun dengan menggunakan kuesioner secara tertulis. Data kualitatif dapat berupa teks, gambar, dan suara (Sarwono 228). Metode pengumpulan data dengan kepustakaan dan dokumentasi.

Metode analisa data yang digunakan menggunakan metode analisa data kualitatif dan SWOT (*Strength, Weakness, Opportunity, Thread*). Metode SWOT digunakan ketika terdapat perbandingan yang memiliki kesamaan, dalam hal ini museum yang dikelola oleh swasta.

Strengths: Menggunakan media buku juga sebagai upaya pendokumentasian dan pelestarian *intangible heritage*. Serta fungsi buku yang praktis dan fleksibel karena dapat dibawa dan dibaca dimana saja. Memberikan panduan yang dapat membantu masyarakat Indonesia untuk memiliki dan membaca mengenai jajan pasar Kabupaten Tolitoli mulai dari bahan-bahan yang digunakan, cara pembuatan, packaging serta makna yang terkandung di dalam jajan pasar tersebut. Jajan pasar yang di tampilkan cukup menarik karena merupakan ciri khas Tolitoli dan tidak semua tempat memiliki makanan tersebut. Tidak hanya sekedar buku resep pada umumnya. Pada perancangan ini juga menampilkan bahan, cara pembuatan hingga proses pembuatan. Dan Buku bersifat abadi.

Weakness: Zaman semakin modern, sehingga teknologi pun semakin berkembang. Informasi tentang jajan pasar pun sangat mudah ditemukan mulai dari buku hingga internet. Banyak tersedia buku internet yang mudah di akses dan bebas biaya. Masyarakat yang mulai bergeser pada sesuatu jajan pasar yang modern, dengan cita rasa yang lebih beraneka ragam.

Opportunities: Memberikan panduan tentang pembuatan jajan pasar Kabupaten Tolitoli yang dapat membantu masyarakat Indonesia, mulai dari bahan-bahan yang digunakan, cara pembuatan, *packaging* serta makna yang terkandung di dalam jajan pasar tersebut. Sebagian masyarakat mulai sadar akan kesehatan sehingga mulai kembali ke masa lalu dengan mengkonsumsi jajan pasar yang memiliki cita rasa natural karena tidak menggunakan pewarna, pengawet, dan pemanis buatan. Memiliki daya tarik tersendiri karena memiliki informasi yang lengkap tentang jajan pasar tolitoli dengan menampilkan *actual size*.

Threats: Sudah banyak media buku panduan mengenai jajan pasar atau buku kuliner. Banyak media yang menggunakan internet, ataupun media elektronik seperti CD interaktif. Mudahnya mengakses teknologi digital melalui internet serta tidak meratanya distribusi buku ke suatu daerah. Keadaan jajan pasar tradisional yang terdesak akan jajanan modern sehingga banyak jajanan tradisional yang tidak laku dan membuat para perajin mengganti profesi.

Kesimpulan analisis: Dari hasil analisa yang dilakukan melalui analisa SWOT, dapat disimpulkan bahwa buku ini lebih mengandung informasi yang lengkap dibandingkan dengan buku yang sejenis, yaitu adanya informasi bahan-bahan yang digunakan, cara pembuatan, *packaging* serta makna yang terkandung di dalam jajan pasar tersebut. Sehingga buku ini dapat memberikan informasi yang benar-benar lengkap dan bermanfaat bagi masyarakat.

Pembahasan

Makanan dapat juga dianggap sebagai barang yang dalam ilmu Antropologi dibicarakan dalam rangka pokok mengenai teknologi dan kebudayaan fisik. Makanan di pandang dari sudut bahan mentahnya, yaitu sayuran, buah-buahan, akar-akaran, biji-bijian, susu, daging, ikan serta telur (Koentjaraningrat, 1981 : 326). Dari pengertian ini secara garis besar makanan termasuk juga minuman dapat lihat dari sudut teknologi, konsumsi, dan dari sudut kegunaan atau fungsinya.

Konsep mengenai makanan menurut fungsinya dapat digolongkan sebagai makanan pokok, makanan sambilan, makanan jajan, untuk peristiwa tertentu dan untuk berbagai keperluan upacara. Salah satu yang disebut makanan jajan adalah jajan pasar atau disebut juga makanan tradisional.

Jajan Pasar Tradisional dikenal pertama kali di Indonesia. Indonesia adalah salah satu negara yang kaya

akan ragam budaya dan tradisi dari berbagai pelosok daerah. Tidak hanya terdiri dari kebudayaan seni dan permainan-permainan tradisional, tetapi makanan juga menjadi salah satu perwujudan budaya Indonesia. Banyak sekali jenis-jenis makanan yang terdapat di Indonesia. Salah satu makanan di Indonesia disebut dengan kue tradisional (Jajan Pasar Tradisional).

Dinamakan Jajan Pasar karena secara tradisi kue-kue ini dibeli dari pasar atau banyak di jajakan di pasar tradisional. Ada yang menyebutnya sebagai kue basah karena kue ini sebagian besar terbuat dari tepung beras dan tepung ketan serta kelapa dan bukan berupa kue kering. Karenanya jajan pasar tidak tahan lebih dari 24 jam. (Wijaya, par.2).

Jajan pasar Tolitoli merupakan warisan dari nenek moyang, dimana pada saat itu Tolitoli merupakan daerah penghasil beras, sehingga hampir semua jajanan terbuat dari beras mulai dari beras putih, beras ketan putih dan beras ketan merah. Tidak hanya itu tanah yang luas membuat banyak masyarakat Tolitoli banyak menanam berbagai macam tanaman seperti pohon kelapa dan pohon aren, yang pada akhirnya terdapat banyak kelapa (santan kelapa) dan gula merah. Ketiga bahan ini sering digunakan oleh masyarakat Tolitoli untuk membuat jajan/camilan sehingga bisa dikatakan ketiga bahan tersebut merupakan bahan pokok yang sering di gunakan dalam pembuatan jajan pasar Tolitoli. Mulai dari masakan yang mudah hingga sulit pasti menggunakan salah satu bahan tersebut.

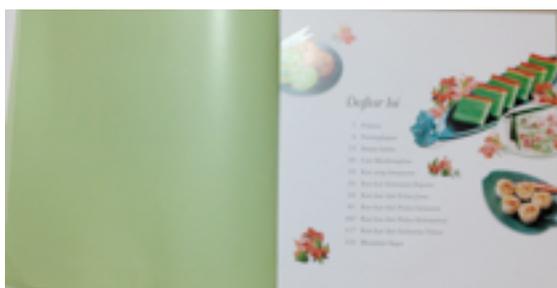
Jenis makanan Tolitoli begitu banyak dan beraneka ragam, dalam perancangan ini akan diangkat beberapa jenis makanan menurut ciri khas Tolitoli karena tidak semua tempat memiliki jenis makanan tersebut. Keunikan nama, bentuk, cara pembuatan hingga cita rasa yang masih tradisional menjadi alasan utama untuk membahas jajan pasar tersebut. Antara lain : Kalimpiut, Sinosok, Bolu, Bolio (dodoko), Susuu (cucur), Bandang lojo, Siri Mukka, Teraju, Bingka, Tettu, Onde-onde, Baje, Pamoneang, Ongol-ongol, Totoli, Cang kuning, Gogos, Bandang, Dadar gulung, Apang, Koyabu, Bolu kukus, Kue ku, Onde-onde jawa, dan Putu ayu.



Gambar 1. Kue-kue Indonesia



Gambar 5. Isi buku Kue-kue Indonesia 3



Gambar 2. Daftar isi buku Kue-kue Indonesia



Gambar 3. Isi buku Kue-kue Indonesia 1



Gambar 4. Isi buku Kue-kue Indonesia 2

Buku Kue-kue Indonesia membahas tentang jajan pasar seluruh Indonesia, mulai dari pulau Jawa, pulau Sumatera, pulau Kalimantan dan dari Indonesia Timur. Buku ini menjelaskan tentang bahan dan alat yang digunakan serta cara pembuatan. Akan tetapi dalam proses pembuatan hanya di jelaskan secara singkat yang terkadang menimbulkan persepsi yang salah. Tidak adanya panduan visual yang menuntun untuk membuat jajan tersebut. Foto jajan pasar juga dibuat menumpuk jadi satu sehingga kesesuaian dalam mencocokkan foto dan resep.

Konsep Perancangan: Saat ini sudah banyak buku mengenai Jajan Pasar yang di terbitkan. Tetapi hanya mengulas tentang cara pembuatan Jajan Pasar saja beserta bahan-bahannya. Oleh sebab itu, buku ini dibuat tidak hanya berisi cara pembuatan, bahan-bahan yang di gunakan, dan penyajian, tetapi mengulas tentang keberadaannya pada jaman sekarang yang sudah mulai tergeser dan sulit di temukan. Buku ini juga memberikan sedikit ulasan nilai kebudayaan dari Jajan Pasar, dan makna-makna yang terkandung di dalamnya.

Dikarenakan target market dari buku ini adalah remaja dan dewasa serta wisatawan dengan tingkat sosial menengah ke atas, maka gaya desain yang digunakan adalah *Simplicity*, dengan latar yang cenderung polos serta gambar dan tulisan yang mudah di baca dan beragam informasi dapat disampaikan secara detail. Dengan sentuhan tradisional, mengingat Jajan Pasar merupakan kebudayaan Indonesia.

Ilustrasi buku didominasi dengan menggunakan teknik fotografi sebagai daya tarik utama, diharapkan foto dapat memberikan bayangan kenyataan akan keadaan langsung yang sedang terjadi karena digunakan sebagai penyampaian bahasa visual, sehingga lebih muda mengetahui macam dan bentuk jajan pasar tersebut. Dengan pengaturan cahaya, waktu, dan tempat, sedemikian rupa agar menciptakan hasil yang maksimal. Selain buku sebagai media utama, digunakan pula media pendukung lainnya sebagai media promosi. Diharapkan dengan melalui media pendukung ini,

mampu menarik minat para *audience* yang membaca buku ini.

Tujuan Kreatif: Merupakan suatu upaya pendokumentasian. Hal ini berarti menuntut akurasi yang lebih tepat dan tidak menimbulkan kesimpangsiuran persepsi bagi yang melihatnya, misalnya penyajian fotografi suatu jajan pasar di buat ukuran sesungguhnya (*actual size*). Upaya ini, memudahkan masyarakat dalam mengidentifikasi identitas jajan pasar yang satu dengan yang lainnya melalui perbandingan ukuran. (Zakia, 1997 : 148) mengungkapkan bahwa, "*since perception is relative, the size of an object is judge on the ity*". Karena persepsi itu relative, ukuran sebuah objek sebagai dasar sebuah konteks, sehingga masyarakat dapat membandingkan ukuran jajan pasar yang satu dengan yang lainnya berdasarkan pengalaman melihat. Serta dibuat melalui media buku yang menarik menggunakan *finishing touch* sehingga menjadi buku yang efektif dan komunikatif, yang tanpa disadari mengajak *audience* untuk membeli dan melestarikan Jajan Pasar Kabupaten Tolitoli ini sehingga tidak punah terkena arus globalisasi.

Strategi Kreatif: *Target Audience*, Format dan Ukuran Buku, Isi Buku, Jenis Buku, Gaya Visual/Grafis dan Teknik Penyajian Isi Buku, Teknik Visual, dan Teknik cetak.

Target audience dari buku ini adalah masyarakat Indonesia yang tinggal di perkotaan dengan tingkat sosial AB yang senang dengan kuliner. Demografis : Buku ini dibuat untuk kalangan menengah dan menengah ke atas, antara usia 18-35 tahun, karena pada usia itu minat baca dan mencari sesuatu yang baru terhadap kebutuhan pokok masih tinggi. Dengan tingkat sosial AB. *Behavior* : Buku ini dibuat pada usia meranjak dewasa yang dapat menuntun masyarakat untuk mengenal lebih lanjut serta mencintai kuliner di Kabupaten Tolitoli, Sulawesi Tengah. *Audience* yang suka berbelanja keperluan memasak, suka membaca buku, mencari informasi melalui buku, tidak takut mencoba. Geografis : Buku ini diajukan untuk semua masyarakat Indonesia yang tinggal di perkotaan, karena pada umumnya masyarakat kota kesulitan untuk mendapatkan informasi mengenai jajan-jajan pasar tradisional. Psikografis : Buku ini ditujukan agar pembaca dengan usia meranjak dewasa semakin mengerti mengenai jajan pasar yang ada di Kabupaten Tolitoli, Sulawesi Tengah. Sehingga akan menambah kecintaan mereka terhadap budaya kuliner yang menjadi salah satu keunikan Indonesia yang ada di dunia. Dikhususkan pada *audience* yang senang dengan ketradisional suatu daerah, sehingga tertarik untuk mencoba sesuatu yang baru, lebih terbiasa berbelanja

kebutuhan sehari-hari, senang mencari hiburan dan mencari informasi tentang berbagai hal.

Format dan Ukuran Buku: Format buku: horizontal dan Ukuran buku: 20 x 23 cm.

Isi Buku: Isi buku berupa sejarah, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan serta teknik pengemasan. Jumlah halaman : 60 halaman.

Jenis Buku: Jenis buku resep tentang Jajan Pasar Kabupaten Tolitoli, dengan menjelaskan mengenai asal usul jajan pasar yang lengkap melalui ilustrasi fotografi dan cara pembuatan jajan pasar, serta buku ini hanya terdiri dari satu seri saja.

Gaya Visual/Grafis dan Teknik Penyajian Isi Buku: Gaya desain yang di gunakan dalam buku jajan pasar dalam perancangan ini terdiri dari foto-foto makanan tradisional yang sudah di pilih dari sekian banyak ragam dan jenisnya. Di samping itu juga di dasarkan atas kelangkaan, bahan dan fungsinya. Jajan pasar yang di soroti antara lain: Kalimpiut, Sinosok, Bolu, Bolio (Dodoko), Susuu (Cucur), Bandang lojo, Sri Mukka, Teraju, Bingka, Tettu, Onde-onde, Baje, Pamoneang, Ongol-ongol, Totoli, Cang kuning, Gogos, Bandang, Dadar gulung, dan Apang. Termasuk juga disertakan keterangan bahan baku dan proses pengolahan, serta cara pembuatan bungkus atau kemasan.

Dapat diuraikan, tentang perancangan buku jajan pasar sebagai makanan tradisional Kabupaten Tolitoli adalah sebagai berikut aspek kognitif berupa pesan verbal (tulisan) yang merupakan suatu pengetahuan, wawasan tentang jajan pasar sebagai aset budaya. Di samping hal tersebut, juga diuraikan cara pengolahan bahan hingga menjadi makanan siap santap. Hal ini merupakan inti dari proses pelestarian pembuatan jajan pasar.

Sasaran psikomotorik mengharapkan respon *audience* ketika berhadapan dengan buku jajan pasar tersebut. Ranah psikomotorik di munculkan pada cara membungkus untuk jenis jajan pasar tertentu, yang di uraikan secara visual tahap demi tahap. Tujuannya adalah supaya *audience* dapat meniru tahapan tersebut dengan benar. Pemilihan bahan dan teknologi *finishing touch* untuk setiap jenis makanan, turut mengembangkan psikomotorik *audience*. *Audience* di harapkan membuka halaman demi halaman buku yang menampilkan salah satu jenis jajan pasar. (Karnadi, 2007 : 46)

Adapun capaian afektif merupakan suatu cara agar *audience* merespon buku. Untuk menimbulkan respon, buku di rancang melalui berbagai cara, antara lain: menampilkan gambar objek (makanan) dalam ukuran sesungguhnya, bahan baku, dan alat-alat yang di

gunakan dalam pembuatan makanan tersebut. (Karnadi, 2007 : 46)

Penerapan warna, tekstur, dan lain-lain, di sesuaikan dengan karakter jajan pasar. Perancangan desain grafis tidak sebatas bentuk dua dimensi semata atau kasat mata, tetapi *audience* juga dapat merasakan dan bias belajar sesuatu, sehingga terjadi interaksi antara *audience* dengan media. (Karnadi, 2007 : 46)

Teknik Visual: Teknik yang digunakan yaitu fotografi. Dimana objeknya sebuah Jajan Pasar sehingga menggunakan teknik *food* fotografi.

Teknik cetak: Teknik cetak yang digunakan adalah cetak offset. Dengan menggunakan CMYK sebagai warna parasasi.

Program Kreatif: Judul Buku, Daftar isi Buku, Gaya *Layout*, Tone Warna, Tipografi, Cover Depan dan Belakang, dan Finishing.

Judul Buku: Judul buku : Kukis Tau Totoli. Judul buku ini paling cocok di gunakan karena memiliki arti yang sesuai dengan sesungguhnya yaitu Kue Khas Tolitoli. Dimana kue berarti makanan camilan yang tidak dapat memberikan rasa kenyang. Dibandingkan dengan Anu Kaan Tau Totoli (Makanan Khas Tolitoli) atau Panganan Diy Passa Totoli (Jajan Pasar Tolitoli).

Daftar isi Buku: Prakata, Alkulturasi, Alat yang digunakan, Bahan-bahan, Cara pembuatan, Cara pengemasan, Penutup, Sumber, dan Tentang penulis.

Gaya *Layout*: *Layout* yang digunakan adalah banyak menggunakan *white space*. Dengan menggunakan *Column Grid* sehingga dapat memudahkan dalam *layout* buku dan memudahkan pembaca dalam membaca.

Tone Warna: Warna yang digunakan cenderung natural untuk memperjelas kesan kesederhanaan, cahaya foto pun sesuai dengan warna sesungguhnya sehingga menciptakan warna yang kontras dari foto dan warna buku yang sederhana.

Tipografi: Pemilihan huruf untuk keperluan informasi direncanakan dengan mempertimbangkan *human factors*, standart kebacaan (*legibility*). Study berbagai jenis huruf mulai dari *serif* atau berkaki, *sans serif*, dekoratif, hingga *script*. Tujuannya adalah memilih karakter huruf yang tepat, secara psikologis, estetik, korelasinya terhadap jenis dan karakter jajan pasar.

Font yang digunakan adalah jenis san serif sehingga mudah dibaca karena huruf sans serif mempunyai tingkat readability dan legibility yang paling baik. Tipografi yang digunakan adalah JasminUPC untuk

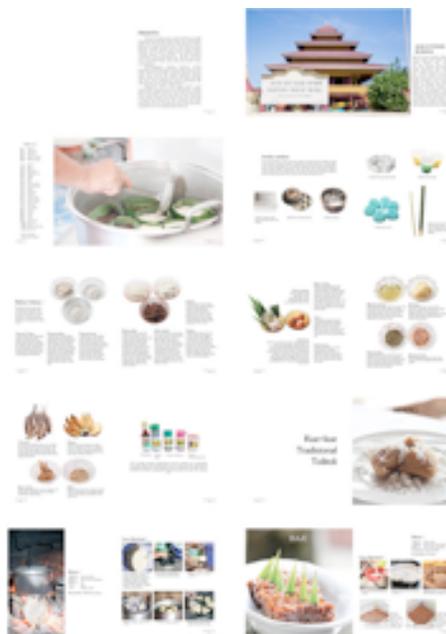
textbody dengan ukuran 18pt dan headline dengan ukuran 36pt. Untuk Cover menggunakan Odstemplik dengan ukuran 72pt.

Cover Depan dan Belakang: Buku ini dijilid menggunakan teknik hard cover dan jahit sehingga terlihat lebih menarik dan mengingat target audience adalah menengah dan menengah ke atas. Cover depan menggunakan foto bahan dasar pembuatan jajan pasar Tolitoli yang berada diatas daun pisang dengan menggunakan teknik *spot uv* agar terlihat lebih maksimal. Cover belakang menggunakan foto daun pisang yang terlentang sambungan dari cover depan dengan mennggunakan teknik *spot uv* agar terlihat lebih maksimal.

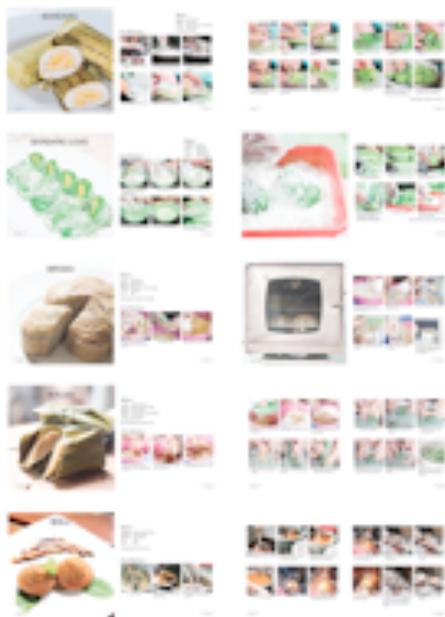
Finishing: Menggunakan teknik *spot uv* untuk jaket dan teknik stiker pada media.



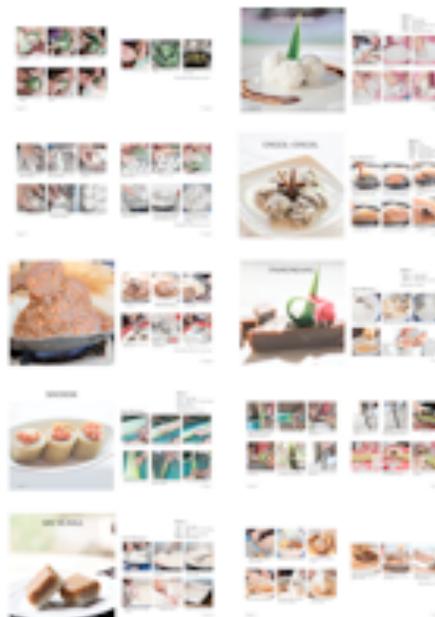
Gambar 1. Final cover buku



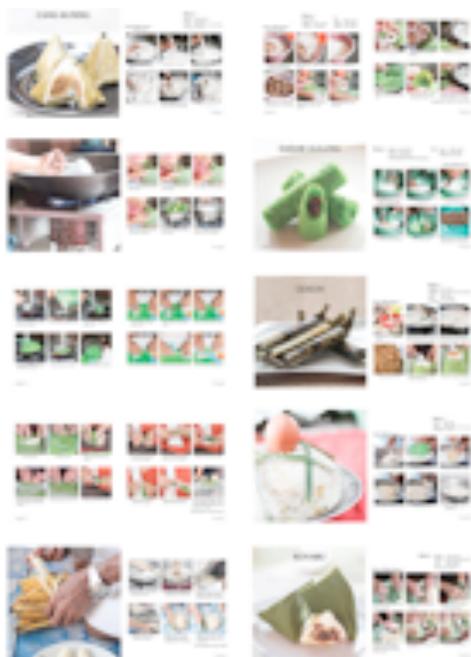
Gambar 2. Final isi buku 1



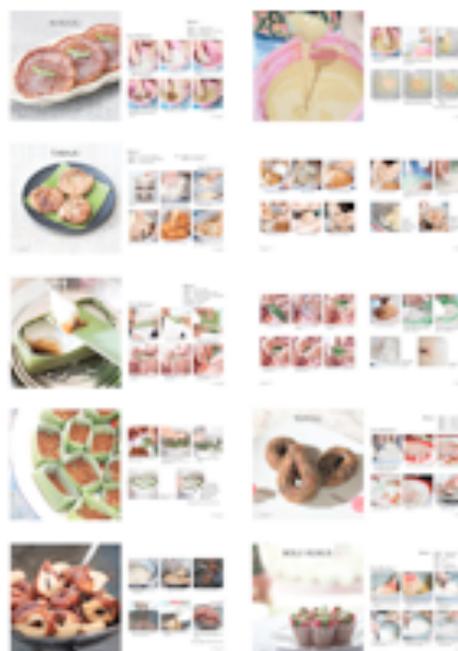
Gambar 3. Final isi buku 2



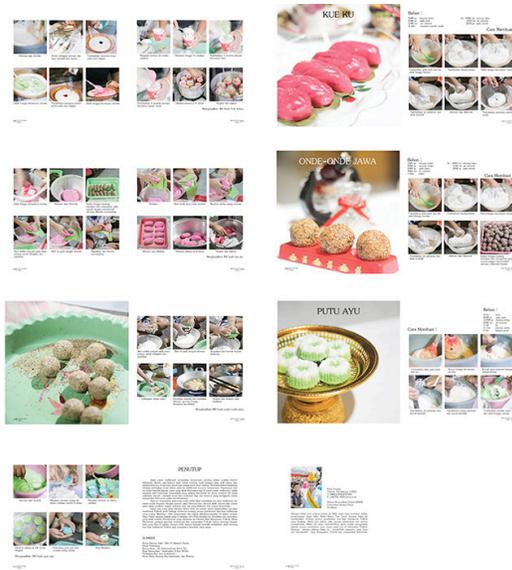
Gambar 5. Final isi buku 4



Gambar 4. Final isi buku 3



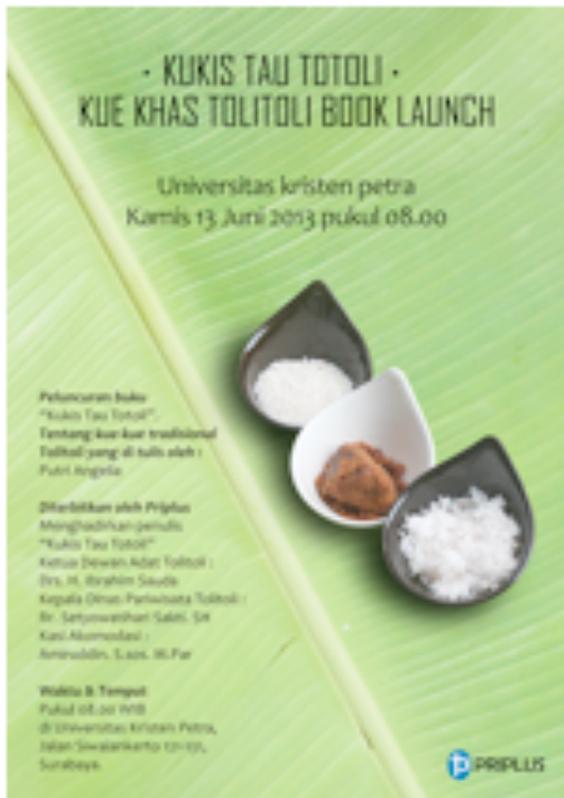
Gambar 6. Final isi buku 5



Gambar 7. Final isi buku 6



Gambar 9. Final media pembatas buku



Gambar 8. Final Media Poster



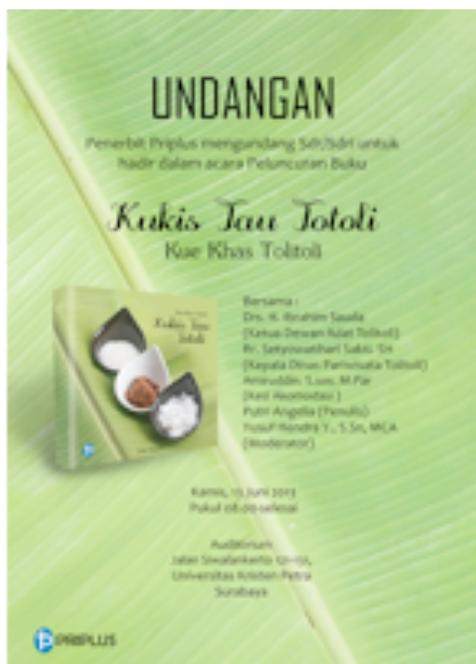
Gambar 10. Final media paper bag



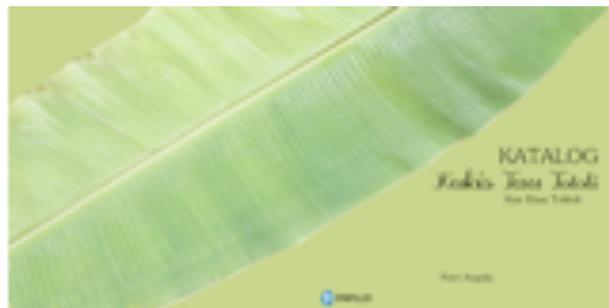
Gambar 11. Final media spanduk



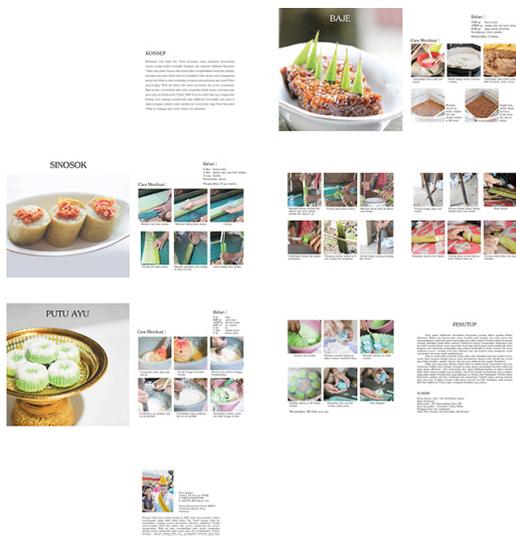
Gambar 13. Final media x-banner



Gambar 12. Final media undangan



Gambar 14. Final katalog



Gambar 15. Final isi katalog



Gambar 16. Final poster konsep

Simpulan

Dengan perancangan promosi ini, penulis mendapatkan banyak pengetahuan yang sangat berguna terutama tentang Jajan Pasar Kabupaten Tolitoli. Dengan berbagai wawancara dengan narasumber untuk mengetahui semua hal yang berkaitan dengan Jajan Pasar Kabupaten Tolitoli. Penulis dapat mengetahui lebih dalam tentang sejarah, kebiasaan, adat istiadat, dan jajanan yang sering di konsumsi oleh masyarakat Tolitoli zaman dahulu.

Jajan pasar di Tolitoli begitu bervariasi dan beragam, sehingga penulis mengalami beberapa kendala dalam penentuan kue yang endemik Tolitoli, karena literatur dan referensi tentang jajan pasar tersebut sangat terbatas.

Proses pembuatan jajan pasar ternyata tidak lah mudah, hal tersebut dapat terlihat dari proses persiapan bahan, mengolah bahan baku hingga membungkus atau

mencetak lalu memasaknya, hingga menjadi kue-kue yang siap dikonsumsi. Oleh karena itu sungguh sangat mengagumkan, sehingga penulis menjadi lebih menghargai suatu proses bukan semata hasilnya.

Perancangan buku dapat dilakukan dengan berbagai macam cara dan didukung dengan media promosi untuk menarik minat masyarakat Indonesia. Penulis berharap dengan adanya buku yang membahas tentang Jajan Pasar Kabupaten Tolitoli ini makanan tradisional Kabupaten Tolitoli tetap lestari hingga generasi penerus. Sangat disayangkan, jika suatu saat budaya tersebut akan hilang bila tidak ada upaya untuk melestarikannya.

Saran: Jajan Pasar Kabupaten Tolitoli memiliki cita rasa yang nikmat dikarenakan proses pembuatannya masih tradisional yang membedakan dari toko-toko roti jaman sekarang. Maka dari itu kita sebagai warga Indonesia harus menjaga dan melestarikan Jajan Pasar Kabupaten Tolitoli. Keanekaragaman makanan tradisional tersebut merupakan produk keterampilan lokal, warisan orang tua atau leluhur dimana keterampilan mengolah di peroleh melewati proses turun menurun dan terbatas lingkungan keluarga.

Perancangan buku tentang Jajan Pasar Tolitoli disusun berdasarkan dari berbagai literatur dan beberapa narasumber, tentunya dengan waktu yang relatif singkat yaitu sekitar 4 bulan, dapat dikatakan jauh dari sempurna. Oleh karena itu bila masih terdapat kekurangan dapat dilengkapi atau disempurnakan oleh para desainer komunikasi visual lainnya.

Penulis juga menyarankan dalam pemotretan perlu kerja cepat, karena beberapa jajan pasar tersebut tidak tahan lama yang akhirnya basi, sehingga secara visual tidak segar lagi dan tidak menjadi menarik sebagai obyek foto. Demikian properti pendukung memang perlu dipikirkan lebih cermat agar tampilan kue/jajan pasar menjadi lebih menyatu dengan gagasan yang diharapkan.

Ucapan Terima Kasih

Atas berkat rahmat dan penyertaan Tuhan Yang Maha Esa, akhirnya penulis dapat menyelesaikan laporan tugas akhir ini. Penyusunan laporan tugas akhir dilakukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Seni Jurusan Desain Komunikasi Visual pada Fakultas Seni dan Desain Universitas Kristen Petra Surabaya.

Penulis menyadari bahwa dukungan dan bimbingan yang telah diberikan oleh semua pihak sangat membantu proses perancangan hingga penyelesaian laporan tugas akhir ini. Untuk itu penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Tuhan yang Maha Esa karena telah menyertai proses pembuatan Laporan Perancangan Tugas Akhir selama di Tolitoli sampai selesainya pembuatan laporan ini.
2. Orang Tua yang selalu memberikan semangat, mendorong dan turut membantu penulis dalam melakukan penyelesaian laporan.
3. Bapak Drs. Hartono Karnadi, M.Sn dan Yusuf Hendra Y., S.Sn, MCA, selaku pembimbing. Terima kasih atas segala bimbingan yang telah di berikan serta bersedia meluangkan waktu.
4. Ketua Dewan Adat Tolitoli Bapak Drs. H. Ibrahim Sauda, Ketua Dinas Pariwisata Tolitoli Ibu Rr. Setyowatihari Sakti. SH dan Kasi Akomodasi Pariwisata Tolitoli Bapak Amiruddin. S.Sos. M.Par, selaku narasumber.
5. Para pedagang Jajan Pasar Tolitoli dan masyarakat Tolitoli, Ibu Nina, Ibu Nuraini, Ibu Neta, Ibu Syamsudin, dan Bapak Rusmin, selaku narasumber.
6. Kelompok Tugas Akhir penulis, teman-teman yang telah membantu dalam proses Tugas Akhir ini, Albert Saputro Wiyono dan semua teman-teman yang belum tercantum, terima kasih dan dukungan dalam penyelesaian laporan tugas akhir ini.

Daftar Pustaka

Buku:

Adoya, Wulan. *Mengenal Usaha Kue-kue Basah*. Jakarta : Esensi, 2009.

Djojuroto, Kinayati dan Sumaryati, M.L.A. *Prinsip-prinsip Dasar Penelitian Bahasa dan Sastra*. Bandung : Nuansa, 2000.

Hedgecoe, John. *Photographer's Sourcebook of Creative Ideas*. New York : Alfred A Knopf, Inc., 1987

Jacobs, Lou. *How To Take Great Pictures With SLR*. Tucson : H.P.Books, 1974

Paul Mijksenaar & Piet Westendorp "Open Here – The Art of Instructional Design", Thames & Hudson, UK, 1999

Tim Penyusun Kamus, *Kamus Besar Indonesia*, Jakarta: Balai Pustaka, 1994

Yunus, Aminuddin. *Kue Tradisional*. Bogor: PT Variapop Group, 2006.

Buku digital:

Statistik Kab Tolitoli. *Tolitoli dalam angka 2012*. Tolitoli : Flipbook, 2012

Jurnal:

Mariato, Dwi. *Surya seni*. Yogyakarta; Galangpress, 2007.

Pertautan:

Gitin, Sasha. "11 Great Camera Angles For Food Photography" Digital Photography School. 2010. 1 Maret 2013

<<http://digital-photography-school.com/angles-for-food-photography#ixzz2NGjWcCVZ>>.

Glynnis. "The book." Abook. 2013. 1 Maret 2013. <<http://a book.com>>

Jaelani, Lalu Muhamad. "Pulau – Pulau Terluar Dan Batas NKRI" *Teknik Geometika*. 2013.

Teknik Geometika. 25 Januari 2013.

<<http://www.geomatika.its.ac.id/lang/id/archives/774>>.

Pollack, Jonathan. "Food Photography Techniques and Tips." digital photography school. 2010.

1 Maret 2013

<<http://digital-photography-school.com/food-photography-techniques-and-tips#ixzz2VMsabpvb>>

Rowse, Darren. "Food Photography – An Introduction." digital photography school. 2010.

1 Maret 2013

<<http://digital-photography-school.com/food-photography-an-introduction#ixzz2VMoXMemf>>

Winneke, Odilia. "Jajan Pasar Untuk Pesta." *DetikFood*. 2013. *DetikFood*. 25 Januari 2013.

<<http://food.detik.com/read/2005/05/12/095155/359594/291/jajan-pasar-untuk-pesta>>.

Website Resmi Pemerintah Kabupaten Tolitoli. "Kabupaten Tolitoli." Tolitoli, Kabupaten. 2013.

25 Januari 2013. <<http://www.tolitolikab.go.id/>>.