

***E-BOOK RESEP ANEKA MASAKAN RANDANG***  
**KHAS SUMATERA BARAT**

**LAPORAN**  
**KARYA AKHIR**

*Diajukan sebagai Salah Satu Persyaratan dalam Menyelesaikan Program  
Sarjana Desain Komunikasi Visual*



**Oleh:**

**FITRI WAHYUNI**  
**NIM. 18027095**

**PROGRAM STUDI DESAIN KOMUNIKASI VISUAL**

**DEPARTEMEN SENI RUPA**

**FAKULTAS BAHASA DAN SENI**

**UNIVERSITAS NEGERI PADANG**

**2023**

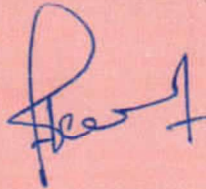
**HALAMAN PERSETUJUAN KARYA AKHIR**

***E-BOOK ANEKA RESEP MASAKAN RANDANG KHAS  
SUMATERA BARAT***

Nama : Fitri Wahyuni  
NIM/BP : 18027095/2018  
Program Studi : Desain Komunikasi Visual  
Departemen : Seni Rupa  
Fakultas : Bahasa dan Seni

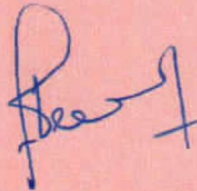
Padang, 08 Mei 2023

Disetujui dan disahkan oleh:  
Dosen Pembimbing



Eliya Pebriveni, S.Pd., M.Sn.  
NIP. 19830201.200912.2.001

Kepala Departemen Seni Rupa



Eliya Pebriveni, S.Pd., M.Sn.  
NIP. 19830201.200912.2.001

HALAMAN PENGESAHAN

Dinyatakan Lulus Setelah Dipertahankan Didepan Penguji  
Karya Akhir  
Departemen Seni Rupa Fakultas Bahasa Dan Seni  
Universitas Negeri Padang

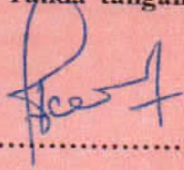
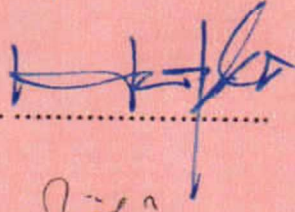
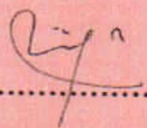
Judul : *E-Book Resep Aneka Masakan Randang Khas Sumatera Barat*  
Nama : Fitri Wahyuni  
NIM/BP : 18027095/2018  
Program Studi : Desain Komunikasi Visual  
Departemen : Seni Rupa  
Fakultas : Bahasa dan Seni

Padang, 09 Juni 2023

Tim Penguji

Nama/NIP

Tanda tangan

- |               |                                                                      |                                                                                          |
|---------------|----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Pembimbing | : <u>Eliva Pebriveni, S.Pd., M.Sn.</u><br>NIP. 19830201.200912.2.001 | 1.  |
| 2. Penguji 1  | : <u>Ir. Drs. Heldi, M.Si., Ph. D</u><br>NIP. 19610722.199103.1.001  | 2.  |
| 3. Penguji 2  | : <u>Dwi Mutia Sari, S.Ds., M.Ds.</u><br>NIP. 19861023.201903.2.006  | 3.  |

Mengetahui  
Kepala Departemen Seni Rupa



Eliva Pebriveni, S.Pd., M.Sn.  
NIP. 19830201.200912.2.001

## SURAT PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa :

1. Karya tulis saya, \*Skripsi/Karya Akhir dengan judul E-Book Resep Aneka Masakan Padang khas Sumatera Barat

adalah asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik, baik di Universitas Negeri Padang maupun di Perguruan Tinggi lainnya.

2. Karya tulis ini murni gagasan, pemikiran, dan rumusan saya sendiri, tanpa bantuan tidak sah dari pihak lain, kecuali arahan Tim Pembimbing.
3. Di dalam karya tulis ini tidak terdapat hasil karya atau pendapat yang telah ditulis atau di publikasikan orang lain, kecuali dikutip secara tertulis dengan jelas dan dicantumkan sebagai acuan di dalam naskah saya dengan disebutkan nama pengarangnya dan dicantumkan pada daftar pustaka.
4. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya, dan apabila di kemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran, saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah saya peroleh karena karya tulis ini, serta sanksi lainnya sesuai dengan norma dan ketentuan hukum yang berlaku.

Padang, 31 Mei 2023

Saya yang menyatakan,



Feni Wahyuni  
NIM. 18027095

# E-BOOK RESEP ANEKA MASAKAN RENDANG KHAS SUMATERA BARAT

Fitri Wahyuni<sup>1</sup>, Eliya Pebriyeni<sup>2</sup>

Program Studi Desain Komunikasi Visual

Departemen Seni Rupa, Fakultas Bahasa dan Seni, Universitas Negeri Padang

Email: fitriwahyuni23123@gmail.com

## ABSTRAK

*Randang* merujuk pada teknik memasak bernama ‘*marandang*’ yang maknanya adalah menihalkan air. Tidak hanya *randang* daging, jenis *randang* ada beragam mulai dari *randang* nabati hingga hewani. Secara garis besar *randang* terbagi menjadi dua versi, yaitu *randang* versi daratn dan pesisir. Mayoritas orang tidak tahu bahwa jenis *randang* sangat beragam, sehingga pengetahuan tentang *randang* ini perlu dilestarikan dengan membuat dokumentasi resep aneka masakan *randang*. Masyarakat Sumatera Barat yang merupakan daerah asal *randang*, perlu menjaga informasi ini dan meneruskan keahlian memasak beragam jenis *randang* ini kepada generasi muda sehingga dapat turut mempertahankan warisan budaya dari masakan tradisional Sumatera Barat. Perancangan ini menggunakan Metode Kotak Kaca (*Glass Box Method*). Metode perancangannya terdiri dari tahap (1)Persiapan, (2) Inkubasi, (3) Luminasi, (4) Verifikasi. Metode pengumpulan data melalui wawancara, observasi data, dan studi literatur. Kemudian pendekatan analisis dengan 5W + 1H yaitu *What, Who, Where, When, Why, How*. Perancangan ini menghasilkan *output* media utama berupa e-book dan media pendukung berupa postingan instagram, poster, banner, apron, pembatas buku, stiker dan notebook. *Outcome* yang dihasilkan dari perancangan ini dapat menjadi acuan, referensi dan sumber pembelajaran dunia kuliner tradisional maupun dalam Desain Komunikasi Visual.

**Kata kunci:** *e-book*, buku resep, *randang*, masakan tradisional, Sumatera Barat

## KATA PENGANTAR

Alhamdulillahirabbil'aalamiin, puji dan syukur penulis sampaikan ke hadirat Allah SWT atas limpahan berkah dan karunia-Nya, Kemudian shalawat serta salam penulis hadiahkan kepada baginda Rasulullah, Nabi Muhammad SAW sehingga penulis dapat menyelesaikan perancangan karya akhir dengan judul "*E-Book Resep Aneka Masakan Randang Khas Sumatera Barat*".

Laporan karya akhir ini disusun sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan studi Desain Komunikasi Visual di Universitas Negeri Padang. Dalam proses penulisannya, penulis tentu mendapat banyak bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak. Untuk itu, penulis menyampaikan terimakasih sebesar-besarnya kepada:

1. Ibu Eliya Pebriyeni, S.Pd, M.Sn. selaku dosen pembimbing sekaligus kepala departemen yang telah bersedia meluangkan waktunya untuk memberikan bimbingan dan arahan atas penulisan karya akhir ini.
2. Bapak Ir. Drs. Heldi, M.Si., Ph. D. sebagai penguji I yang telah memberikan saran, arahan dan masukan dalam karya akhir ini.
3. Ibu Dwi Mutia Sari, S. Ds., M. Ds. sebagai penguji II yang telah memberikan saran, arahan dan masukan dalam karya akhir ini.
4. Bapak Eko Purnomo, S.Ds, M. Sn. Selaku pembimbing akademis.
5. Ibu Dini Faisal, S.Ds., M.Ds. selaku ketua prodi Desain Komunikasi Visual, Departemen Seni Rupa Fakultas Bahasa dan Seni Universitas Negeri Padang.

6. Bapak dan Ibu Dosen staf pengajar Seni Rupa dan Desain Komunikasi Visual yang telah memberikan ilmunya sehingga sangat membantu penulis dalam menambah dan mengembangkan wawasan.

Penulis menyadari masih banyak kekurangan dalam penulisan karya akhir ini, oleh karena itu penulis mengharapkan saran, masukan dan kritikan yang dapat membantu memperbaiki kekurangan tersebut. Penulis berharap semoga karya akhir ini bermanfaat khususnya bagi penulis dan para pembaca pada umumnya,

Padang, Mei 2023

Fitri Wahyuni

## HALAMAN PERSEMBAHAN

Puji dan syukur penulis sampaikan ke hadirat Allah SWT atas limpahan berkah dan karunia-Nya, serta memberikan kemudahan dan kelancaran dalam segala hal kepada penulis.

1. Terimakasih kepada orangtua tercinta yang telah memberikan dukungan, doa dan segalanya kepada penulis.
2. Terimakasih kepada kakak dan adik kandung yang selalu mendukung dan membantu finansial penulis.
3. Terimakasih kepada Usi, Adin, Viona, Iput dan rika sebagai sahabat yang selalu membantu dan memberikan dorongan kepada penulis.
4. Terimakasih kepada teman-teman seperjuangan DKV UNP.
5. Terimakasih kepada semua pihak yang tidak bisa disebutkan satu persatu yang telah memberikan dukungan selama proses perkuliahan di Universitas Negeri Padang.



## DAFTAR ISI

ABSTRAK .....	i
KATA PENGANTAR.....	ii
HALAMAN PERSEMBAHAN .....	iv
DAFTAR ISI .....	v
DAFTAR TABEL .....	viii
DAFTAR GAMBAR .....	ix
BAB 1 .....	1
PENDAHULUAN .....	1
A. Latar Belakang .....	1
B. Identifikasi Masalah .....	7
C. Batasan Masalah.....	7
D. Rumusan Masalah .....	7
E. Orisinalitas .....	7
F. Tujuan Perancangan.....	8
G. Manfaat Perancangan .....	8
BAB II.....	10
KAJIAN PUSTAKA .....	10
A. Kajian Praksis .....	10
1. <i>Randang</i> .....	10
2. Jenis <i>Randang</i> Khas Daratan Sumatera Barat.....	13
B. Kajian Teoritis .....	16
1. Buku .....	16
2. Buku Digital ( <i>E-Book</i> ) .....	17
3. Buku Resep Masakan.....	20
4. Unsur-Unsur Desain.....	21
5. Prinsip-Prinsip Desain.....	22
6. Tipografi.....	24
7. Layout.....	27
8. Gambar .....	29
C. Karya yang Relevan.....	31
D. Kerangka Konseptual .....	35

BAB III.....	36
Metode Perancangan .....	36
A.Metode Perancangan .....	36
B.Metode Pengumpulan Data .....	39
C.Metode Analisis Data .....	41
D.Pendekatan Kreatif .....	43
E.Media Utama dan Media Pendukung.....	48
BAB IV .....	53
PERANCANGAN VISUAL .....	53
A. Media .....	53
1.Perancangan <i>E-Book</i> .....	53
2.Rencana Anggaran Biaya .....	53
B. Program Kreatif .....	54
1.Ide Kreatif .....	54
2.Pendekatan Visual .....	55
C. Layout Media Utama .....	58
1.Layout Kasar <i>E-Book</i> .....	58
2.Layout Komprehensif <i>E-Book</i> .....	59
3.Layout Final <i>E-Book</i> .....	60
D. Layout Media Pendukung .....	61
1.Aternatif Desain Feed Instagram .....	61
2.Aternatif Desain Poster .....	62
3.Aternatif Desain Banner.....	63
4.Aternatif Desain Apron.....	64
5.Aternatif Desain Pembatas Buku .....	65
6.Aternatif Desain Stiker.....	66
7.Aternatif Desain Notebook .....	66
E. Final Desain .....	67
1.Final Desain Media Utama.....	67
2.Media Pendukung.....	77
F. Uji Kelayakan Desain .....	82
BAB V .....	85
PENUTUP .....	85
A. Kesimpulan.....	85

B.Saran .....	85
LAMPIRAN .....	91

## DAFTAR TABEL

Table 1. Rencana Anggaran Biaya Perancangan E-Book Aneka Resep Masakan <i>Randang</i> Khas Sumatera Barat .....	53
Table 2. Alternatif Tipografi dalam Perancangan E-Katalog .....	556
Table 3. Uji Kelayakan Desain 1.....	83
Table 4. Uji Kelayakan Desain 2.....	84

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Cover Buku Menu Istimewa Sehari-Hari Karya Lily Minarosa .....	31
Gambar 2. Tampilan Isi Buku Menu Istimewa Sehari-Hari Karya Lily Minarosa	32
Gambar 3. Cover Buku Aneka Olahan Randang Karya Lilly T. Erwin.....	33
Gambar 4. Isi Buku Aneka Olahan Randang Karya Lilly T. Erwin .....	33
gambar 5. Mind mapping .....	38
gambar 6. Palet Perancangan E-Book .....	57
Gambar 7. Layout Kasar Cover dan Isi Buku E-Book.....	58
Gambar 8. Layout Komprehensif Cover dan Isi E-Book.....	59
Gambar 9. Layout Final Cover dan Isi Buku E-Book.....	60
Gambar 10. Alternatif 1 Desain Feed Instagram E-Book Aneka Resep Masakan Randang Khas Sumatera Barat.....	61
Gambar 11. Alternatif 2 Desain Feed Instagram E-Book Aneka Resep Masakan Randang Khas Sumatera Barat.....	61
Gambar 12. Alternatif 1 Desain Poster E-Book Aneka Resep.....	62
Masakan Randang Khas Sumatera Barat .....	62
Gambar 13. Alternatif 2 Desain Poster E-Book Aneka Resep.....	62
Masakan Randang Khas Sumatera Barat .....	62
Gambar 14. Alternatif 3 Desain Poster E-Book Aneka Resep.....	63
Masakan Randang Khas Sumatera Barat .....	63
Gambar 15. Alternatif 1 dan 2 Desain Banner E-Book Aneka Resep Masakan Randang Khas Sumatera Barat.....	63
Gambar 16. Alternatif 3 Desain Banner E-Book Aneka Resep .....	64
Masakan Randang Khas Sumatera Barat .....	64
Gambar 17. Alternatif 1,2 dan 3 Desain Apron E-Book Aneka Resep.....	64
Masakan Randang Khas Sumatera Barat .....	64
Gambar 18. Alternatif 1 Desain Pembatas Buku E-Book Aneka Resep Masakan Randang Khas Sumatera Barat.....	65
Gambar 19. Alternatif 2 Desain Pembatas Buku E-Book Aneka Resep.....	65
Masakan Randang Khas Sumatera Barat .....	65
Gambar 20. Alternatif 3 Desain Pembatas Buku E-Book Aneka Resep.....	65
Masakan Randang Khas Sumatera Barat .....	65
Gambar 21. Alternatif 1, 2 dan 3 Desain Stiker E-Book Aneka Resep .....	66
Masakan Randang Khas Sumatera Barat .....	66
Gambar 21. Alternatif 1, 2 dan 3 Desain Notebook E-Book Aneka Resep Masakan Randang Khas Sumatera Barat .....	66
Gambar 22. Final Desain Cover E-Book Aneka Resep Masakan Randang Khas Sumatera Barat .....	67
Gambar 23. Final Desain Cover Pendukung dan Halaman 1 E-Book Aneka..... Resep Masakan Randang Khas Sumatera Barat .....	67
Gambar 24. Final Desain Halaman 2 dan 3 E-Book Aneka Resep Masakan Randang Khas Sumatera Barat.....	68
Gambar 25. Final Desain Halaman 4 dan 5 E-Book Aneka Resep.....	68
Masakan Randang Khas Sumatera Barat .....	68

Gambar 26. Final Desain Halaman 6 dan 7 E-Book Aneka Resep.....	69
Masakan Randang Khas Sumatera Barat .....	69
Gambar 27. Final Desain Halaman 8 dan 9 E-Book Aneka Resep.....	69
Masakan Randang Khas Sumatera Barat .....	69
Gambar 28. Final Desain Halaman 10 dan 11 E-Book Aneka Resep.....	70
Masakan Randang Khas Sumatera Barat .....	70
Gambar 29. Final Desain Halaman 12 dan 13 E-Book Aneka Resep.....	70
Masakan Randang Khas Sumatera Barat .....	70
Gambar 30. Final Desain Halaman 14 dan 15 E-Book Aneka Resep.....	71
Masakan Randang Khas Sumatera Barat .....	71
Gambar 31. Final Desain Halaman 16 dan 17 E-Book Aneka Resep.....	71
Masakan Randang Khas Sumatera Barat .....	71
Gambar 32. Final Desain Halaman 18 dan 19 E-Book Aneka Resep.....	72
Masakan Randang Khas Sumatera Barat .....	72
Gambar 33. Final Desain Halaman 20 dan 21 E-Book Aneka Resep.....	72
Masakan Randang Khas Sumatera Barat .....	72
Gambar 34. Final Desain Halaman 22 dan 23 E-Book Aneka Resep.....	73
Masakan Randang Khas Sumatera Barat .....	73
Gambar 35. Final Desain Halaman 24 dan 25 E-Book Aneka Resep.....	73
Masakan Randang Khas Sumatera Barat .....	73
Gambar 36. Final Desain Halaman 26 dan 27 E-Book Aneka Resep.....	74
Masakan Randang Khas Sumatera Barat .....	74
Gambar 37. Final Desain Halaman 28 dan 29 E-Book Aneka Resep.....	74
Masakan Randang Khas Sumatera Barat .....	74
Gambar 38. Final Desain Halaman 30 dan 31 E-Book Aneka Resep.....	75
Masakan Randang Khas Sumatera Barat .....	75
Gambar 39. Final Desain Halaman 32 dan 33 E-Book Aneka Resep.....	75
Masakan Randang Khas Sumatera Barat .....	75
Gambar 40. Final Desain Halaman 34 dan 35 E-Book Aneka Resep.....	76
Masakan Randang Khas Sumatera Barat .....	76
Gambar 41. Final Desain Halaman 36 dan 37 E-Book Aneka Resep.....	76
Masakan Randang Khas Sumatera Barat .....	76
Gambar 42. Final Desain Halaman 38 dan 39 E-Book Aneka Resep.....	77
Masakan Randang Khas Sumatera Barat .....	77
Gambar 43. Final Desain Desain Feed Instagram E-Book Aneka Resep Masakan Randang Khas Sumatera Barat.....	78
Gambar 44. Final Desain Poster E-Book Aneka Resep .....	78
Masakan Randang Khas Sumatera Barat .....	78
Gambar 45. Final Desain Banner E-Book Aneka Resep .....	79
Masakan Randang Khas Sumatera Barat .....	79
Gambar 46. Final Desain Apron E-Book Aneka Resep.....	80
Masakan Randang Khas Sumatera Barat .....	80
Gambar 47. Final Desain Pembatas Buku E-Book Aneka Resep .....	81
Masakan Randang Khas Sumatera Barat .....	81
Gambar 48. Final Desain Stiker E-Book Aneka Resep .....	81
Masakan Randang Khas Sumatera Barat .....	81

Gambar 49. Final Desain Notebook Aneka Resep.....	82
Masakan Randang Khas Sumatera Barat .....	82

## BAB 1

### PENDAHULUAN

#### A. Latar Belakang

Sumatera Barat adalah bagian dari Suku Minangkabau yang kaya akan ragam kuliner, salah satunya yaitu *randang* yang sudah dikenal sejak lama. Menurut hasil *survey Cable News Network (CNN)* pada tahun 2011 tentang *world's 50 most delicious foods* (50 hidangan terlezat di dunia) menyebutkan bahwa *randang* mendapatkan posisi pertama sebagai makanan terlezat di dunia (Ramadhan dan Fatchiya, 2020). Di Sumatera Barat, *randang* biasa disebut dengan *randang*. *Randang* merujuk pada teknik memasak bernama “*marandang*” yang artinya mengolah dan mengaduk masakan dalam waktu yang lama sehingga hasil masakan menjadi kering. Jadi, proses *marandang* maknanya adalah menihalkan air.

Berdasarkan wawancara dengan seorang ahli kuliner Sumatera Barat, Uni Reno Andam Suri, pada tanggal 23 Januari 2023, beliau mengatakan bahwa *Randang* di Sumatera Barat terdapat dalam dua versi yaitu *randang* daratan dan *randang* rantau (Pesisir). Wilayah daratan dikenal dengan sebutan luhak nan tigo. Luhak ini terdiri dari Luhak Tanah Datar, Luhak Agam, dan Luhak Lima Puluh Kota. Luhak nan tigo ini merupakan daerah asli Minangkabau, Kemudian baru tersebar masyarakat sampai ke daerah-daerah rantau seperti pariaman, Maninjau, wilayah pesisir dan wilayah rantau lainnya. Aisyah (2017) menjelaskan dalam konsep sejarah Minangkabau lama, keadaan wilayah alam Minangkabau itu terbagi kepada dua bagian yaitu *daratan* (daratan) dan *rantau*



(pesisir). Daerah daratan di Minangkabau dikenal dengan sebutan luhak nan tigo: yaitu luhak Tanah Datar, luhak Agam, dan luhak Lima puluh Kota. Ketiga daerah luhak disebut sebagai daerah aslinya Minangkabau, sebab dari daerah tersebut tersebar masyarakat sampai ke daerah rantau Minangkabau. Posisi daerah rantau terdapat di bagian pesisir dari wilayah daratan yang berdekatan dengan pantai. Sumber daya alam dari kekayaan dari laut dan pantai ikut mempengaruhi bentuk kuliner yang dihasilkannya.

Pengelompokkan *randang* didasarkan pada sumber daya alam apa yang ada di daerah tersebut. Contohnya di daerah Maninjau terdapat *randang* Lokan dan Pakis karena letak geografis yang berada di muara atau danau, dan *randang* Daun Kayu terdapat di wilayah daratan seperti Payakumbuh karena disana terdapat pegunungan yang ditumbuhi banyak sekali pohon. Untuk resep dari setiap jenis *randang* tidak sama, terdapat perbedaan pada pengolahan bahan utama dan timing. Contoh perbedaan dari segi pengolahan bahan utama salah satunya pada *randang* telur yang diolah dahulu telurnya sehingga berbentuk keripik baru kemudian dimasukkan ke dalam *randang*, sedangkan pada *randang* runtiah dagingnya disuwir terlebih dahulu dan digoreng dengan minyak hasil marandang baru suwiran daging tersebut dimasukkan ke dalam kuah *randang*. Sementara perbedaan dari segi timing, contohnya *randang* daging yang lebih cepat dimasukkan ke dalam kuah *randang* daripada *randang* ikan tuna karena ikan tuna lebih cepat matang daripada daging (Reno, interview, 23 Januari 2023).

Di daerah Daratan yang merupakan daerah pertama di Minangkabau, masyarakat memasak *randang* dengan bumbu yang lebih minimalis atau minim rempah, sehingga bahan utamanya lebih mencolok dan lebih terasa, berbeda dengan *randang* Pesisir yang kaya rempah. Mereka menambahkan rempah-rempah seperti merica, jintan, cengkih, kayu manis, lada jawa, dan lain sebagainya yang tujuannya untuk memperkuat rasa rempah sehingga pada *randang* rantau, bumbu dan rempahnya yang lebih terasa. Namun, *randang* yang mayoritas dikenal masyarakat luar adalah *randang* rantau (*randang* pesisir) yang kaya rempah karena penyebaran informasi di wilayah rantau itu lebih cepat daripada di wilayah pedalaman atau wilayah daratan.

Orang minang yang dikenal sebagai daerah asal *randang* ini harus mengetahui perbedaan mendasar antara *randang* daratan dan *randang* pesisir. Setelah mengetahui konsep dan resep dari *randang* daratan dan *randang* pesisir, maka pengembangannya pun dapat dengan mudah dipelajari karena saat ini *randang* sudah sangat berkembang, bahkan ada *randang* udang, *randang* jagung, dan lain sebagainya. Jika konsep memasak *randang* sudah dipahami maka *randang* apapun itu bisa dimasak. Pada dasarnya semua berasal dari *basic recipe randang* yang terdiri dari santan, bawang merah, cabe, lengkuas, jahe, daun kunyit, daun jeruk dan sereh. Resep setiap daerah di Sumatera Barat sendiri bisa berbeda-beda, karena resep *randang* itu berkembang. Maka dari itu, perlu belajar *basic recipe* terlebih dahulu sebagai landasan awal, jadi perbedaan resep apapun yang digunakan itu tidak akan jadi masalah karena resep bisa disesuaikan dengan preferensi masing-masing.

Banyak yang tidak mengetahui bahwa jenis *randang* itu sangat beragam. Perancangan ini didasarkan pada pengalaman pribadi penulis yang baru mengetahui bahwa ada *randang* kering yang berbentuk keripik yaitu *randang talua*. Hal ini penulis ketahui ketika diberi *randang talua* oleh teman kerja saat jam makan siang. Dari kejadian ini, penulis penasaran dan mencari tahu *randang* apa saja yang ada selain *randang* daging. Dari hasil *browsing*, ternyata ada beragam jenis *randang* yang tidak penulis tahu sebelumnya. Kemudian, dari observasi yang dilakukan baik dari kunjungan langsung maupun pada laman online, belum ada ditemukan buku resep yang menampilkan resep aneka *randang* khas Daratan dan Pesisir secara spesifik, namun ditemukan beberapa contoh buku yang membahas *randang* yaitu:

1. Buku berjudul “Aneka Olahan *Randang*” yang khusus menuliskan resep dari beberapa jenis *randang*, namun resepnya adalah hasil modifikasi chef, sehingga *randang* ini bukan *randang* asli Sumatera Barat dan tidak membahas *randang* Daratan dan Pesisir secara spesifik.
2. Buku berjudul “*Randang Bundo*” yang membahas *randang* mulai dari defenisi, filosofi hingga resep. Namun, buku ini tidak membahas aneka *randang* dua versi secara khusus juga
3. Ada beberapa buku yang mengulas resep *randang* namun bercampur dengan resep masakan lain. Jadi, buku ini hanya membahas resep *randang* secara umum.

Adanya pelaku usaha/bisnis kuliner *randang* akan mempermudah masyarakat untuk menikmati *randang* tanpa susah payah memasaknya sendiri

dirumah. Namun, setiap kuliner tradisional mempunyai sejarahnya sendiri, hal ini merupakan salah satu keunikan dari masakan tradisional, sehingga perlu bagi generasi muda dan masyarakat untuk mengetahui ini dan turut andil melestarikannya. Untuk itu, diperlukan media yang dapat meng-*keep* data-data masakan tradisional untuk mempertahankan warisan budaya dan kuliner agar masyarakat terutama generasi muda dapat mempelajari tentang hal ini juga. Jika pengetahuan ini tidak dipertahankan maka dikhawatirkan generasi mendatang tidak memiliki pengetahuan dan kurangnya rasa menghargai kuliner tradisional. Hal ini dapat mengakibatkan pengetahuan masyarakat tentang resep aneka *randang* tidak turun temurun sehingga dikhawatirkan punahnya kelestarian aneka *randang* yang sudah ada sejak lama yang merupakan bagian dari kekayaan kuliner Sumatera Barat. Dengan adanya rasa menghargai kekayaan kuliner daerah pada anak muda yang memiliki kreatifitas tinggi maka diharapkan mereka dapat menyebarkanluaskannya dengan cara yang lebih kreatif.

Berdasarkan uraian diatas, didapatkan sebuah ide untuk membuat buku resep yang mengulas tentang resep *randang* khas daratan dan pesisir Sumatera Barat, serta menjelaskan perbedaan mendasar antara *randang* daratan dan *randang* pesisir. Untuk membuat aneka *randang* ini tetap eksis di masyarakat terutama kalangan muda, maka perlu dirancang media yang berisi dokumentasi resep aneka masakan *randang* secara khusus yang bisa menjadi arsip. Hal ini juga bertujuan agar Sumatera Barat sendiri punya arsip warisan resep kuliner daerahnya sendiri dengan lebih spesifik kemudian sebagai *inventarisasi* atau dokumentasi data resep *randang* yang legendaris ini sehingga dapat turut

mempertahankan warisan budaya dari masakan tradisional Sumatera Barat. Salah satu media yang tepat dengan target sasaran anak muda yang sangat dekat dengan internet yaitu buku elektronik (*e-book*). Dengan perkembangan teknologi saat ini, *e-book* menjadi media yang cukup digemari dan sering digunakan oleh anak muda, baik untuk sumber belajar ataupun mencari informasi lainnya. Mayoritas anak muda akan lebih tertarik mengakses *e-book* dibanding harus pergi ke toko buku karena *e-book* lebih praktis, dapat menghemat waktu dan tenaga. Menurut Rodhiah & Roza (2020) “*E-book* memiliki banyak sekali kelebihan jika dibandingkan dengan buku konvensional. *E-book* mudah diakses kapan saja dan dimana saja oleh pembacanya karena bersifat digital”.

Dari yang telah dibahas diatas, pemecahan masalahnya yaitu berupa sebuah rancangan buku digital resep *randang* khas Daratan dan Pesisir yang efektif, komunikatif dan menyenangkan dengan target audiens kalangan muda untuk tujuan memperkenalkan dan mempertahankan kualitas asli *randang* sebagai masakan tradisional Sumatera Barat dan agar anak muda dapat memasaknya secara mandiri sehingga pengetahuan tentang *randang* asli Sumatera Barat ini tidak hilang ditelan zaman dan tetap eksis di kalangan masyarakat. Rancangan ini diangkat dengan judul “ ***E-Book Resep Aneka Masakan Randang Khas Sumatera Barat***”.

## **B. Identifikasi Masalah**

Berdasarkan latar belakang diatas, maka teridentifikasi masalah sebagai berikut:

1. Belum optimalnya pengetahuan masyarakat tentang *randang* khas daratan dan pesisir, terutama dikalangan anak muda.
2. Belum optimalnya buku konvensional ataupun buku digital yang membahas resep aneka *randang* khas daratan dan pesisir secara spesifik.
3. Belum optimalnya media berupa *e-book* dalam pengembangan masakan *randang* bagi masyarakat.

## **C. Batasan Masalah**

Batasan masalah berfokus pada penulisan resep masakan berupa *e-book* yang dijadikan sebagai media informasi dan dokumentasi yang menyampaikan resep berbagai macam jenis *randang* khas daratan dan Pesisir Sumatera Barat secara spesifik.

## **D. Rumusan Masalah**

Rumusan masalahnya yaitu “Bagaimana perancangan *e-book* resep aneka masakan *randang* khas daratan dan pesisir Sumatera Barat yang informatif, komunikatif dan efektif untuk kalangan muda ”.

## **E. Orisinalitas**

Sejauh ini belum ada media informasi yang memuat resep aneka *randang* versi Daratan dan Pesisir Sumatera Barat secara spesifik. Buku ini akan

mengulas resep aneka *randang* versi Daratan dan Pesisir Sumatera Barat secara spesifik. Ide dan pengembangan adalah orisinal milik peneliti sendiri dan tidak ada unsur plagiat ide atau perancangan dari desain milik peneliti/perancang manapun.

#### **F. Tujuan Perancangan**

Tujuan perancangan *e-book* resep masakan *randang* khas Daratan dan Pesisir Sumatera Barat adalah untuk memberikan informasi dan dokumentasi aneka masakan *randang* khas daratan dan pesisir Sumatera Barat yang informatif, komunikatif dan praktis kepada generasi muda agar mereka punya suatu tempat untuk mencari sumber data/pengetahuan tentang resep *randang* daratan dan pesisir Sumatera Barat guna mempertahankan warisan budaya dari masakan tradisional Sumatera Barat.

#### **G. Manfaat Perancangan**

1. Memberikan informasi kepada masyarakat atau target audiens mengenai ragam *randang* di Sumatera Barat yang dibagi dalam dua kelompok besar.
2. Menambah pengetahuan dan kepedulian generasi muda perihal aneka resep masakan *randang* yang ada di Sumatera Barat.
3. Membantu Sumatera Barat meng-*keep* data resep *randang* khas Daratan dan Pesisir Sumatera Barat sehingga dapat mempertahankan warisan budaya kuliner Sumatera Barat.

4. Dapat membantu menghemat *budget* untuk produksi dalam jumlah besar jika mampu memasak *randang* secara mandiri. Contohnya untuk perhelatan, acara-acara tradisi, dan lain sebagainya
5. Menambah sumber referensi dibidang akademis terutama untuk bidang Tataboga.
6. Dapat menjadi acuan atau referensi resep bagi pebisnis/calon pebisnis makanan khas Sumatera Barat yang berbasis tradisional.