

**BUKU ILUSTRASI PENGENALAN KULINER TRADISIONAL NASI
KAPAU**

KARYA AKHIR

*Diajukan Kepada Universitas Negeri Padang
Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Persyaratan Dalam Menyelesaikan
Program Sarjana Desain Komunikasi Visual*



Oleh:

Yosi Fitrah

19027091

PROGRAM STUDI DESAIN KOMUNIKASI VISUAL

DEPARTEMEN SENI RUPA

FAKULTAS BAHASA DAN SENI UNIVERSITAS NEGERI PADANG

2023

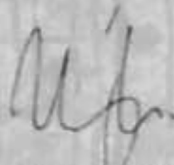
PERSETUJUAN KARYA AKHIR

BUKU ILUSTRASI PENGENALAN KULINER TRADISIONAL NASI KAPAU

Nama : Yosi Fitrah
NIM : 19027091
Program Studi : Desain Komunikasi Visual
Departemen : Seni Rupa
Fakultas : Bahasa dan Seni

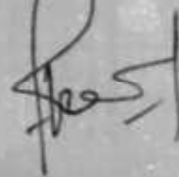
Padang, 11 Agustus 2023

Disetujui dan disahkan oleh,
Dosen Pembimbing



Drs. Ariusmodi, M.Sn
NIP. 196206021989031003

Mengetahui
Kepala Departemen Seni Rupa



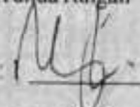

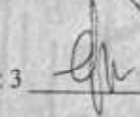
Eliya Pebriyeni, S.Pd, M.Sn
NIP. 19830201.200912.2.001

HALAMAN PENGESAHAN

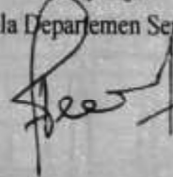
Dinyatakan lulus setelah dipertahankan didepan Tim Penguji Tugas Akhir
Departemen Seni Rupa, Fakultas Bahasa dan Seni
Universitas Negeri Padang

Judul : Buku Ilustrasi Pengenalan Kuliner tradisional Nasi Kapau
Nama : Yosi Fitrah
NIM : 19027091
Program Studi : Desain Komunikasi Visual
Departemen : Seni Rupa
Fakultas : Bahasa dan Seni

Padang, 28 Agustus 2023

	Tim Penguji :	Tanda Tangan
	Nama/NIP	
1. Pembimbing	: <u>Drs. Ariusmedi, M.Sn</u> NIP. 196206021989031003	: 
2. Penguji I	: <u>Dr. Budiwirman, M.Pd</u> NIP. 195904171989031001	: 
3. Penguji II	: <u>Eko Purnomo, M.Sn</u> NIP. 171021	: 

Menyetujui
Kepala Departemen Seni Rupa



Eliya Pebriyeni, 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
Buku Ilustrasi Pengenalan Kuliner Tradisional
Nasi Kapau

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, 16 Agustus 2023
Saya yang menyatakan,



Yosi fitrah
NIM. 19027091

BUKU ILUSTRASI PENGENALAN KULINER TRADISIONAL NASI KAPAU

Yosi Fitrah¹, Drs. Ariusmedi, M.Sn²
Program Studi Desain Komunikasi Visual
Fakultas Bahasa dan Seni
Email : yosifitrah@gmail.com

ABSTRAK

Buku Ilustrasi Pengenalan Kuliner Tradisional Nasi Kapau adalah buku yang dirancang untuk memperkenalkan salah satu kuliner Minangkabau yaitu Nasi Kapau. Buku ini bertujuan untuk memberikan informasi mengenai Nasi Kapau mencakup asal daerahnya, ciri khas penjualnya, cara penataan lauknya, macam-macam lauknya, sejarah awal kemunculannya, dan perbedaannya dengan Nasi Padang. Saat ini masih banyak masyarakat yang belum dapat mengidentifikasi Nasi Kapau walaupun sudah tersebar di berbagai provinsi di Indonesia. Dengan dirancangnya buku ini diharapkan Nasi Kapau akan semakin dikenal serta tidak terjadi kesalah pemahaman. Ilustrasi yang akan digunakan pada perancangan ini menggunakan gaya ilustrasi realis dan mengambil warna asli dari objek. Metode perancangan yang digunakan adalah metode *glass box* dengan metode pengumpulan data melalui observasi, wawancara, studi literatur dan dokumentasi. Data tersebut kemudian dianalisis dengan metode 5W+1H. Perancangan Buku Ilustrasi Pengenalan Kuliner Tradisional Nasi Kapau ini akan menggunakan judul “Wow Nasi Kapau” dengan media pendukung diantaranya *e-book*, *x-banner*, poster, Instagram, *totebag*, *note book*, dan kipas tangan.

Kata kunci: buku, tradisional, kuliner, ilustrasi, Kapau

¹Mahasiswa Penulis Karya Akhir Prodi Desain Komunikasi Visual

²Pembimbing Dosen FBS Universitas Negeri Padang

BUKU ILUSTRASI PENGENALAN KULINER TRADISIONAL NASI KAPAU

Yosi Fitrah¹, Drs. Ariusmedi, M.Sn²
Visual Communication Design Study Program
faculty of Language and Art
Email : yosifitrah@gmail.com

ABSTRACT

The Illustration Book of Traditional Culinary Introduction to Nasi Kapau is a book designed to introduce one of the culinary delights of Minangkabau, Nasi Kapau. This book aims to provide information about Nasi Kapau including its regional origin, the characteristics of the seller, the way the side dishes are arranged, the various side dishes, the early history of its appearance, and its differences from Nasi Padang. Currently there are still many people who cannot identify Nasi Kapau even though they are spread across various provinces in Indonesia. With the design of this book, it is hoped that Nasi Kapau will become more well-known and there will be no misunderstandings. The illustration that will be used in this design uses a realist illustration style and takes the original color of the object. The design method used is the glass box method with data collection methods through observation, interviews, literature studies and documentation. The data was then analyzed using the 5W+1H method. The design of this Kapau Nasi Kapau Traditional Culinary Illustration Book Design will use the title "Wow Nasi Kapau" with supporting media including e-books, x-banners, posters, Instagram, totebags, note books, and hand fans.

Keywords: book, traditional, culinary, illustration, Kapau

¹Student Writer of Final Project Visual Communication Design Study Program

²Supervisor of FBS Lecturer at Padang State University

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis kepada Allah SWT, atas berkat dan karunia-Nya penulis dapat merancang karya akhir dengan “Buku Ilustrasi Pengenalan Kuliner Tradisional Nasi Kapau”. Laporan karyaakhir ini digunakan sebagai syarat dalam menyelesaikan jenjang pendidikan Strata Satu pada Program Studi Desain Komunikasi Visual, Fakultas Bahasa dan Seni, Universitas Negeri Padang. Dalam proses pembuatan laporan tugas akhir ini, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada :

1. Bapak Drs. Ariusmedi, S.Sn, selaku Dosen Pembimbing Karya Akhir yang telah bersedia meluangkan waktu dan tenaga untuk membimbing dalam memberikan ilmu pengetahuan, saran, dan masukan dalam Karya akhir ini.
2. Bapak Dr. Budiwirman S.Pd.,M.Pd selaku dosen penguji 1 yang telah memberikan masukan saran dan arahan dalam perancangan karya akhir ini.
3. Bapak Eko Purnomo, M. Sn selaku dosen penguji 2 yang telah memberikan masukan saran dan arahan dalam perancangan karya akhir ini.
4. Ibu Dini Faisal, S.Ds.,M.Ds., selaku ketua Prodi Program Studi Desain Komunikasi Visual, dan selaku Dosen Penasehat Akademis yang telah memberikan bimbingan dan arahnya selama dimasa perkuliahan.
5. Ibu Eliya Pebriyeni, S.Pd, M.Sn, Selaku ketua Departemen Seni Rupa, Fakultas Bahasa Dan Seni, Universitas Negeri Padang.
6. Segenap Dosen Prodi Desain Komunikasi Visual yang telah memberikan pembelajaran ilmu pengetahuan selama perkuliahan
7. Secara khusus perancang ingin mengucapkan terimakasih kepada kedua orangtuaku tercinta yaitu Ayahanda Edy dan Ibunda Reni yang telah memberikan dukungan dan pengorbanan baik secara moral maupun materil sehingga perancang dapat menyelesaikan studi dengan baik.
8. Sahabat perjuangan Wivia Trirahma Melani , Rafika Duri, Siska Dian Utami dan Widya Haristin yang kurang lebih 4 tahun bersama-sama, terimakasih

telah memberikan dukungan, semangat, serta saran sehingga perancang dapat menyelesaikan dengan baik.

9. Bagi semua pihak yang tidak bisa saya sebutkan satu-persatu yang telah memberikan bantuan moral dan materi. Penulis menyadari masih banyak terdapat kesalahan dalam pembuatan Karya akhir ini, oleh karena itu penulis mohon maaf atas ketidak sengajaan tersebut.

Sekian pengantar yang penulis sampaikan mohon maaf jika ada kesalahan, penulis menyadari bahwasannya masih banyak kekurangan. Penulis berharap semoga karya akhir ini dapat memberikan manfaat serta kontribusi yang nyata kepada penulis dan pembaca umumnya, Amin.

Padang Agustus 2023
Penulis,

Yosi Fitrah

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR TABEL	ix
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Identifikasi Masalah.....	5
C. Batasan Masalah	6
D. Rumusan Masalah.....	6
E. Orisinalitas	6
F. Tujuan.....	6
BAB II KAJIAN PUSTAKA	7
A. Kajian Praksis	7
1. Data verbal.....	7
2. Data visual	11
B. Kajian Teoritis	14
1. Ilustrasi.....	14
2. Buku ilustrasi	15
3. Layout.....	16
4. Typography.....	18
5. Warna.....	19
C. Karya Relevan.....	21
D. Kerangka Konseptual.....	23
BAB III METODE PERANCANGAN	24
A. Metode Perancangan.....	24
B. Metode Pengumpulan Data.....	25
1. Observasi	25
2. Wawancara.....	25
3. Studi literatur	27
4. Dokumentasi	27
C. Metode Analisis Data.....	27

D. Segmentasi	28
E. Pendekatan Kreatif.....	29
F. Media Utama Dan Media Pendukung.....	30
G. Jadwal kerja	32
BAB IV PERANCANGAN VISUAL.....	33
A. Konsep desain.....	33
1. Media utama	34
2. Media pendukung	34
3. Rencana Anggaran Biaya.....	37
B. Program Kreatif	37
C. Eksekusi Perancangan.....	39
1. Storyline.....	39
2. Visualisasi/text.....	41
3. Emphasis	41
4. Layout Media Utama	42
5. Layout media pendukung.....	51
6. Final desain	61
D. UJI KELAYAKAN DESAIN	65
BAB V PENUTUP.....	66
A. Kesimpulan	66
B. Saran	66
DAFTAR PUSTAKA.....	68

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 penjual nasi Kapau mengambil lauk dengan menggunakan sanduak.....	11
Gambar 2 Tempat duduk pembeli nasi Kapau	11
Gambar 3 sepiring hidangan nasi Kapau.....	11
Gambar 4 tata lauk khas Kapau	12
Gambar 5 lauk khas Kapau tambunsu.....	12
Gambar 6 lauk khas Kapau gulai ikan batalua.....	12
Gambar 7 tampilan randang daka-daka khas Kapau.....	12
Gambar 8 dendeng balado khas Kapau	13
Gambar 9 rute dari kota Padang ke Nagari Kapau.....	13
Gambar 10 : peta Nagari Kapau.....	13
Gambar 11 buku The Colourful of Indonesian Cooking.....	21
Gambar 12 buku The Colourful of Indonesian Cooking.....	21
Gambar 13 Unity In diversoto.....	22
Gambar 14 warna.....	38
Gambar 15 Sketsa cover	42
Gambar 16 final desain cover	42
Gambar 17 sketsa daftar isi.....	43
Gambar 18 halaman 1-2.....	43
Gambar 19 halaman 3-4.....	44
Gambar 20 halaman 5-6.....	44
Gambar 21 halaman 7-8.....	44
Gambar 22 halaman 9-10.....	45
Gambar 23 halaman 11-12.....	45
Gambar 24 halaman 13-14.....	45
Gambar 25 halaman 15-16.....	46
Gambar 26 halaman 17-18.....	46
Gambar 27 halaman 19-20.....	46
Gambar 28 halaman 21-22.....	47
Gambar 29 halaman 23-24.....	47
Gambar 30 halaman 25-25.....	47
Gambar 31 halaman 1-2.....	47
Gambar 32 halaman 3-4.....	48
Gambar 33 halaman 5-6.....	48
Gambar 34 halaman 7-8.....	48
Gambar 35 halaman 9-10.....	48
Gambar 36 halaman 11-12.....	49
Gambar 37 halaman 13-14.....	49
Gambar 38 halaman 15-16.....	49
Gambar 39 halaman 17-18.....	49
Gambar 40 halaman 19-20.....	50

Gambar 41 halaman 21-22.....	50
Gambar 42 halaman 23-24.....	50
Gambar 43 halaman 25-26.....	50
Gambar 44 halaman 27-28.....	51
Gambar 45 halaman 29-30.....	51
Gambar 46 sketsa alternatif banner	52
Gambar 47 sketsa alternatif banner	52
Gambar 48 sketsa alternatif banner	53
Gambar 49 sketsa poster	53
Gambar 50 sketsa postingan instagram.....	54
Gambar 51 sketsa desain tote bag.....	54
Gambar 52 sketsa desain tote bag.....	55
Gambar 53 sketsa desain note book.....	55
Gambar 54 sketsa desain note book.....	56
Gambar 55 sketsa desain note book.....	56
Gambar 56 sketsa desain kipas tangan.....	57
Gambar 57 desain cover e-book.....	57
Gambar 58 final desain x-banner	58
Gambar 59 final desain poster	58
Gambar 60 final desain instagram	59
Gambar 61 final desain tote bag	59
Gambar 62 final tote bag.....	60
Gambar 63 final desain note book	60
Gambar 64 final note book	61
Gambar 65 final desain kipas tangan	61
Gambar 66 Mockup Cover	61
Gambar 67 Mockup Banner.....	62
Gambar 68 Mockup poster	62
Gambar 69 Mockup Instagram	62
Gambar 70 Mockup Tote bag	63
Gambar 71 Mockup Totebag	63
Gambar 72 Mockup Note Book.....	63
Gambar 73 Mockup Note Book.....	64
Gambar 74 Mockup Note Book.....	64

DAFTAR TABEL

Table 1 jawaban responden.....	2
Table 2.1 Presentase Jawaban Responden kuisisioner.....	4
Table 1.3 Presentase Jawaban Responden kuisisioner.....	4
Table 1.4 Presentase Jawaban Responden kuisisioner.....	4
Table 5 Rencana Anggaran Biaya	37
Table 6. 1 Story Line.....	40

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Indonesia adalah negara yang kaya akan keberagaman suku bangsa yang tersebar dari Sabang sampai Merauke. Setiap suku bangsa di Indonesia memiliki warisan budaya dan tradisi yang unik, salah satu warisan budaya tersebut ialah kuliner. Kuliner ialah bagian dari gaya hidup yang tidak dapat dipisahkan dari keseharian manusia karena makanan adalah salah satu kebutuhan pokok manusia.

Indonesia memiliki beragam jenis kuliner yang memiliki cita rasa yang khas dari daerah asalnya. Salah satu provinsi yang terkenal akan kekhasan cita rasa kulinernya adalah Sumatera Barat. Selain terkenal akan keberadaan Nasi Padang yang telah menjamur diberbagai daerah di seluruh Indonesia, provinsi ini juga memiliki kuliner tradisional lain yaitu Nasi Kapau atau masakan khas Nagari Kapau. Kedua hidangan ini seringkali dianggap sama karena sama-sama berasal dari Sumatera Barat dan memiliki beberapa lauk yang sama.

Beberapa perbedaan dasar antara Rumah Makan Padang pada umumnya dengan masakan khas Nagari Kapau adalah asal-usul daerahnya, tata letak hidangan, cara memesan, menu dan cita rasa makanan. Nasi kapau merupakan kuliner tradisional yang berasal dari Desa/Nagari Kapau di Kecamatan Tilatang kamang, Kabupaten Agam, Provinsi Sumatra Barat. Kebiasaan yang terdapat pada tempat makan khas Nagari Kapau adalah dengan menampilkan berbagai macam makanan secara langsung di hadapan calon konsumennya. Beberapa menu/lauk khas Nagari Kapau ialah *Tambunsu*, *Gulai Ikan Batalua*, *Randang Daka-Daka*, *Dendeng Batokok*, serta *Gulai Kapau*. Menu tersebut diletakkan dalam panci-panci besar dan disusun diatas rak-rak bertingkat diantara posisi penjual dan calon konsumen. Dengan posisi tersebut calon konsumen dapat secara langsung memilih dan menentukan menu yang diinginkan, dan bagi sipenjualpun dapat langsung “merespon” keinginan calon konsumen dengan menggunakan “senjata” andalannya yakni berupa “*sanduak*” panjang. “*Sanduak*” merupakan sendok yang biasanya terbuat dari tempurung kelapa dan dilengkapi dengan tangkainya yang

panjang agar sipenjual dapat dengan mudah mengambil/menjangkau menu yang diinginkan oleh konsumen.

Kebiasaan-kebiasaan tersebut diatas merupakan salah satu ciri-ciri dari tempat makan khas Nagari Kapau, yang mungkin tidak ditemukan pada tempat-tempat makan lainnya. Hal ini juga yang menjadikan masyarakat umum kebingungan dalam membedakan antara tempat makan yang berlabel Rumah Makan Padang dengan tempat makan spesifik khas Nagari Kapau.

Namun kebingungan dan kesalah pemahaman antara masakan khas Nagari Kapau dengan Rumah Makan Padang masih sering terjadi. Salah satu contohnya adalah pada postingan video akun TikTok @reviewwyuk21 pada tanggal 5 Maret 2023 dengan jumlah likes 51,500 yang diakses pada tanggal 8 Maret 2023. Video ini menggunakan judul “Review Nasi Kapau/Nasi Padang Senen JKT”, namun seluruh video ini membahas masakan khas Nagari Kapau. Narasi dari creator video ini-pun juga menyebut hidangan ini dengan “Nasi Padang” alih-alih Nasi Kapau atau masakan khas Nagari Kapau. Hal ini membuktikan masih terdapatnya kebingungan akan identifikasi kedua hidangan ini.

Untuk memperoleh data yang valid, penulis melakukan survei berupa pengisian kuisisioner kepada 30 orang responden pada tanggal 8 Maret 2023 secara online melalui *FormGeogle*. Responden utama dalam memperoleh data untuk mengetahui bagaimana pandangan masyarakat mengenai masakan khas Nagari Kapau adalah masyarakat berumur 17-25 tahun di kota Padang yang memiliki asal dari povinsi berbeda. Responden kuisisioner tersebut meliputi tingkat Pendidikan SMP, SMA, dan perguruan tinggi. Jawaban masing masing responden dijabarkan di tabel dibawah ini:

Table 1 jawaban responden

Nama	Pendidikan	Asal	Jawaban 1	Jawaban 2	Jawaban 3
Basmah	PERGURUAN TINGGI	PEKAN BARU	N	Y	N
Della Hayu Enggarini	PERGURUAN TINGGI	MURATARA	Y	N	Y
Huzaimi Isnaina	PERGURUAN TINGGI	SUMSEL	Y	N	Y
Della Hayu Enggarini	PERGURUAN	MURATARA	Y	N	Y

	TINGGI				
Ayu Rahmah Citra	PERGURUAN TINGGI	PALEMBANG	N	Y	N
Romy Bassam Dae Sung Jang	PERGURUAN TINGGI	DI YOGYAKARTA	N	N	Y
Katon Bagas Pramumukti	SMA	BEKASI	Y	Y	Y
Vincent	SMA	DI YOGYAKARTA	N	N	Y
Iqbal	PERGURUAN TINGGI	KEPRI	N	N	N
Vergiawan Aldrianto Putra	PERGURUAN TINGGI	SUMSEL	N	Y	Y
Nadila Athaullah Putri	PERGURUAN TINGGI	JAMBI	N	N	Y
Kholyati	SMA	LESUNG BARU MUDA	Y	Y	Y
Depri Mubarik	PERGURUAN TINGGI	MURATARA	N	N	Y
Zharry S.	PERGURUAN TINGGI	DI YOGYAKARTA	N	Y	Y
Ragil Idanja	SMA	SUMSEL	Y	N	Y
IRWAN	SMA	INDRAMAYU	N	N	Y
Cikita Putri Syahrani	SMA	BEKASI	N	N	N
Bella Amelia	SMP	INDRAMAYU	Y	Y	Y
Riski Ameliani	PERGURUAN TINGGI	PEKAN BARU	Y	Y	N
Alvita	PERGURUAN TINGGI	BANDAR LAMPUNG	N	N	N
Nopia lestari	PERGURUAN TINGGI	PADANG	Y	N	Y
Syarifah „Aini	SMA	BEKASI BARAT	N	N	Y
Muhammad Iqbal Syaher	PERGURUAN TINGGI	SUMUT	Y	Y	N
Pratama	SMA	BEKASI	N	Y	Y
Alfina Nawazilayah	SMA	INDRAMAYU	N	N	Y
Faizeel Leil Rahmi H	PERGURUAN TINGGI	BEKASI	Y	N	Y
Aulia	PERGURUAN TINGGI	DI YOGYAKARTA	N	N	Y
Syifa	SMA	JAKARTA	N	N	Y
Dinda Rahma Adila	PERGURUAN TINGGI	RIAU	N	N	N
Mazaya Shafa Azzahra Al Umar	PERGURUAN TINGGI	PEKAN BARU	Y	N	Y

Dari tabel diatas diperoleh persentase jawaban responden berdasarkan pertanyaan yang ditanyakan. Persentase jawaban responden tersebut dijabarkan sebagai berikut:

Table 2.1 Presentase Jawaban Responden kuisisioner

No	Pertanyaan	Pilihan	Jawaban
1	Apakah saudara mengetahui daerah asal dari Nasi Kapau	Tahu	<input checked="" type="radio"/>
		Tidak tahu	<input type="radio"/>

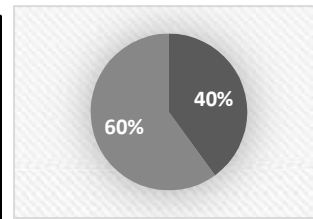


Table 1.3 Presentase Jawaban Responden kuisisioner

No	Pertanyaan	Pilihan	Jawaban
2	Apakah saudara mengetahui perbedaan antara Masakan khas Nagari Kapau dan RM Padang??	Tahu	<input checked="" type="radio"/>
		Tidak tahu	<input type="radio"/>

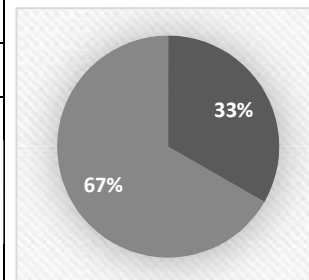
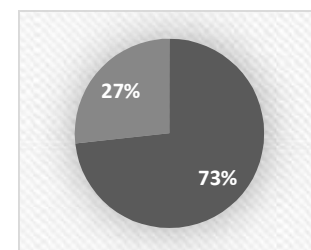


Table 1.4 Presentase Jawaban Responden kuisisioner

No	Pertanyaan	pilihan	Jawaban
3	Menurut saudara apakah kedua makanan tradisional ini (Nasi Kapau dan Nasi Padang) daerah asal yang sama ?	Ya	<input checked="" type="radio"/>
		Tidak	<input type="radio"/>



Dari data diatas dapat diambil kesimpulan bahwa berbanding terbalik dengan tempat berlabel Rumah Makan Padang yang telah dikenal luas, masih banyak masyarakat yang belum mengetahui tentang masakan khas Nagari Kapau. Hal itu dapat dilihat dari persentase pengetahuan masyarakat tentang daerah asal dari Nasi Kapau/ masakan khas Nagari Kapau, perbedaannya dengan RM Padang, serta tingginya persentase anggapan masyarakat bahwa masakan khas Nagari Kapau dan tempat berlabel Rumah Makan Padang memiliki asal daerah yang sama. Dengan demikian masakan khas Nagari Kapau masih harus diinformasikan

dan dijelaskan kepada masyarakat terutama masyarakat yang berasal dari luar Sumatera Barat, sehingga dengan itu masyarakat dapat mengidentifikasi dan mengetahui masakan khas Nagari Kapau, dan tidak ada lagi kesalah pemahaman antara masakan khas Nagari Kapau dan Rumah Makan Padang.

Untuk memperkenalkan masakan khas Nagari Kapau dibutuhkan media yang bisa menyampaikan informasi dengan optimal, juga menarik bagi masyarakat. Media-media yang sudah ada sebelumnya berupa artikel-artikel yang dirasa belum optimal juga sulitnya menemukan buku bacaan maupun jurnal yang membahas masakan khas Nagari Kapau ini secara spesifik. Perancang memilih media buku ilustrasi karena informasi yang ingin diinformasikan cukup banyak dan kompleks dan buku dirasa adalah media yang pas untuk menampung semua informasi tersebut. Buku ilustrasi dirasa cukup tepat karena keberadaan gambar pada buku ilustrasi akan membantu memperjelas isi teks informasi serta membantu memberikan daya tarik bagi pembaca. Buku ilustrasi tersebut berwujud buku fisik. Dalam (M. Julee Tanner 2014) menjelaskan bahwa buku fisik masih lebih baik dari pada buku digital atau *e-book*. Hal ini didasarkan karena buku cetak masih lebih baik untuk mata, kognitif dan metakognitif yang berujung pada tingkat pemahaman pembaca yang lebih baik dari pada buku digital. Media buku ilustrasi fisik dipilih selain bertujuan untuk memperkenalkan masakan khas Nagari Kapau, juga untuk membantu menumbuhkan kembali budaya membaca pada masyarakat. Berdasarkan latar belakang masalah diatas, maka penulis mengangkat judul “**Buku Ilustrasi Pengenalan Kuliner Tradisional Nasi Kapau**”.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dikemukakan terdapat masalah-masalah yang dapat diidentifikasi sebagai berikut:

1. Kurangnya pengetahuan masyarakat mengenai kuliner tradisional Nasi Kapau.
2. Masyarakat belum dapat membedakan antara masakan khas Nagari Kapau dengan Rumah Makan Padang pada umumnya.
3. Terbatasnya bahan bacaan yang membahas Nasi Kapau secara spesifik

C. Batasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah yang telah dikemukakan, maka fokus dalam perancangan karya akhir ini adalah tentang informasi mengenai Nasi Kapau, daerah asal, ciri khas, asal-muasal, dan menu-menu khasnya dengan cara yang menarik dan mudah dipahami.

D. Rumusan Masalah

Dari batasan masalah yang telah dijabarkan, maka penulis merumuskan masalah yaitu; bagaimana cara merancang buku Ilustrasi yang menarik dan informatif dengan materi yang membahas kuliner tradisional Nasi Kapau.

E. Orisinalitas

Perancangan Karya Akhir Buku Ilustrasi Pengenalan Kuliner Tradisional Nasi Kapau ini bukanlah hasil tiruan atau *plagiarisme* melainkan buah dari wawancara, studi dan pengamatan penulis. Masalah yang diangkat bersifat faktual dan tidak mengada-ada, serta referensi dan inspirasi yang digunakan dalam perancangan dan disebut dalam daftar referensi sehingga keasliannya dapat dipertanggungjawabkan.

F. Tujuan

Adapun tujuan dari perancangan karya akhir ini adalah untuk menghasilkan sebuah buku Ilustrasi yang menarik dan informatif dengan materi yang secara spesifik membahas tentang pengenalan kuliner tradisional Nasi Kapau.