

**VIDEO PROMOSI NASI SALA KULINER KHAS PARIAMAN**

**TUGAS AKHIR**

*Diajukan kepada Universitas Negeri Padang  
Untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan dalam  
Menyelesaikan Program Sarjana Desain Komunikasi Visual*



**Oleh:**

**AGUNG OKTAVIANDRES WINUZA  
NIM. 14027050/2014**

**PROGRAM STUDI DESAIN KOMUNIKASI VISUAL  
DEPARTEMEN SENI RUPA  
FAKULTAS BAHASA DAN SENI  
UNIVERSITAS NEGERI PADANG  
2021**

## ABSTRAK

**Agung Oktaviandres Winuza, 2021 : “Video Promosi Nasi Sala Kuliner Khas Pariaman”**

**Tugas Akhir Program Studi Desain Komunikasi Visual, Jurusan Seni Rupa, Fakultas Bahasa dan Seni, Universitas Negeri Padang.**

*Sala laauk* adalah makanan khas Kota Pariaman yang berbahan dasar dari adonan daging ikan yang dihaluskan dan dicampur tepung. Adonan tersebut kemudian dibentuk menjadi gumpalan sebesar ibu jari dan digoreng. *Sala* ini biasa dimakan dengan nasi dan campuran lauk lainnya yang disebut dengan *Nasi Sala*. *Nasi Sala* merupakan makanan khas Kota Pariaman yang merupakan salah satu kekayaan kuliner masyarakat Kota Pariaman. Namun, sebagian besar wisatawan maupun masyarakat banyak yang belum mengenal nasi *sala* dan belum adanya promosi dalam bentuk media promosi audio visual yang digunakan untuk mengenalkan nasi *sala* kepada masyarakat secara umum. Perancangan video promosi ini dengan tujuan mendapatkan suatu rancangan video promosi yang kreatif, komunikatif dan menarik, sehingga mampu memberikan informasi dan menjangkau target penonton yang luas dengan menggugah video di media sosial.

Metode yang digunakan dalam perancangan video promosi *Nasi Sala* ini adalah metode *Glass box* berdasarkan hasil observasi dan wawancara kepada wisatawan dan salah satu pemilik warung *Nasi Sala*. Metode analisis data yang digunakan dalam perancangan video promosi ini menggunakan metode 5W + 1H yaitu, *what* (apa), *who* (siapa), *where* (dimana), *why* (mengapa), *when* (kapan), dan *how* (dimana). Hal ini dilakukan karena dapat mengoptimalkan segi promosi yang mendukung serta meminimalisir segi negatif yang menghambat dalam proses perancangan.

Hasil dari perancangan video promosi ini terbagi menjadi dua yaitu media utama berupa video dan media pendukung yaitu poster, spanduk (*x banner*), stiker, *totebag*, *mug*, baju kaos, celemek (*apron*).

**Kata Kunci :** *Video, Promosi, Nasi Sala, Sala*

## KATA PENGANTAR

Assalamualaikum Wr.Wb

Puji syukur penulis ucapkan kehadiran Allah SWT atas berkat rahmat dan hidayah-Nya dan tidak lupa pula salawat beserta salam penulis panjatkan kepada Nabi besar Muhammad SAW, sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Karya Akhir yang penulis buat dengan judul “**Video Promosi Nasi Sala Kuliner Khas Pariaman**” dapat diselesaikan dengan baik.

Dalam perancangan karya akhir ini tidak lepas dari bantuan berbagai pihak, maka pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terimakasih yang setulusnya kepada

1. Kedua orang tua yang telah memberikan doa, pengorbanan, nasehat, dorongan, motivasi, dukungan dan materi, terimakasih sebanyak-banyaknya semoga beliau selalu diberi kesehatan dan berkah dalam hidup.
2. Bapak Drs. Mediagus, M.Pd selaku pembimbing akademik dan ketua Jurusan Seni Rupa Universitas Negeri Padang
3. Ibu Dini Faisal, S.Ds., M.Ds selaku ketua Prodi Desain Komunikasi Visual Universitas Negeri Padang
4. Ibu Dra. Jupriani, M.Sn selaku pembimbing yang telah berdsedia meluangkan waktu untuk membimbing, memeriksa, serta memberikan petunjuk, saran dan arahan dalam perancangan karya akhir
5. Bapak Dr. Syafwandi, M.Sn, dan Bapak Dr. M.Nasrul Kamal, M.Sn selaku penguji I, dan II yang telah memberikan kritik, saran, arahan berupa perbaikan dalam karya akhir serta memberikan motivasi dalam penyelesaian perancangan karya akhir
6. Seluruh civitas akademika Prodi Desain Komunikasi Visual yang telah memberikan kontribusi terhadap kelancaran karya akhir ini.

Penulis mengharapkan saran dan masukan yang bersifat positif dan membangun dari pembaca proposal ini. Atas saran dan masukan yang diberikan penulis mengucapkan terimakasih. Akhir kata, penulis berharap agar proposal ini dapat bermanfaat bagi seluruh pembaca.

Padang, Agustus 2021

Penulis

## DAFTAR ISI

<b>ABSTRAK .....</b>	<b>i</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>ii</b>
<b>DAFTAR ISI. ....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR GAMBAR. ....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>ix</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang .....	1
B. Identifikasi Masalah .....	4
C. Batasan Masalah.....	4
D. Rumusan Masalah .....	4
E. Orisinalitas .....	4
F. Tujuan Perancangan .....	5
<b>BAB II KAJIAN PUSTAKA</b>	
A. Kajian Praksis.....	6
1. Nasi Sala.....	6
2. Sejarah Nasi Sala.....	7
3. Data Visual Nasi Sala.....	7
B. Kajian Teoritis.....	10
1. Promosi.....	10
2. Media.....	10
3. Video .....	12
4. Pengambilan gambar ( <i>Shot</i> ) .....	15
5. Pergerakan Kamera .....	16
6. Frame Size.....	17
7. Tipografi.....	18
C. Karya Relevan .....	19
D. Kerangka Konseptual .....	21
<b>BAB III METODE PERANCANGAN</b>	
A. Metode Pengumpulan Data .....	22
B. Metode Analisa Data.....	24

1. What (Apa), Apa Masalahnya? .....	24
2. Who (Siapa) Siapa Target Audiencenya? .....	25
3. When (Kapan) Kapan Masalah Ini Terjadi? .....	25
4. Where (Dimana) Dimana Masalah Ini Terjadi? .....	25
5. Why (Kenapa) Kenapa Masalah Ini Terjadi? .....	25
6. How (Bagaimana) Bagaimana Cara Mengatasi Masalah Ini? .....	25
C. Pendekatan Kreatif .....	26
1. Tujuan Kreatif .....	26
2. Target Audien.....	26
3. Strategi Kreatif .....	27
D. Program Kreatif.....	28
1. Pra Produksi .....	28
2. Produksi.....	29
3. Pasca Produksi.....	29
E. Program Media .....	30
1. Media Utama .....	30
2. Media Pendukung .....	30
F. Jadwal Kegiatan .....	32

#### **BAB IV PERANCANGAN VISUAL**

A. Metode Perancangan .....	33
1. Konsep Visual .....	33
2. Konsep Verbal.....	40
B. Program Kreatif.....	41
1. Media Utama.....	41
a. Pra Produksi .....	41
b. Produksi .....	42
c. Pasca Produksi .....	43
2. Media Pendukung .....	45
C. Layout.....	48
1. Layout Kasar .....	48
2. Layout Kmprehensif.....	53

D. Final Desain.....	58
1. Video Promosi.....	58
2. Poster.....	61
3. X-banner.....	62
4. Stiker.....	63
5. Baju kaos.....	63
6. Tote bag.....	64
7. Mug.....	64
8. Apron.....	65
E. Uji Kelayakan.....	65
F. Rencana Anggaran Biaya.....	67

## **BAB V PENUTUP**

A. Kesimpulan.....	68
B. Saran.....	69

## **DAFTAR PUSTAKA**

## **LAMPIRAN**

## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar</b>	<b>Halaman</b>
1. Sala.....	7
2. Sayur pucuak ubi.....	8
3. Nasi dibungkus dengan daun pisang.....	8
4. Nasi sala yang disajikan.....	9
5. Warung Nasi Sala Elli.....	9
6. Screenshot Video Promosi Kuliner Khas Karo .....	19
7. Proses editing .....	43
8. Layout Alternatif Poster 1 .....	48
9. Layout Alternatif Poster 2.....	48
10. Layout Alternatif Poster 3.....	48
11. Layout Alternatif X-Banner 1 .....	49
12. Layout Alternatif X-Banner 2 .....	49
13. Layout Alternatif X-Banner 3 .....	49
14. Layout Alternatif Stiker 1 .....	50
15. Layout Alternatif Stiker 2 .....	50
16. Layout Alternatif Stiker 3 .....	50
17. Layout Alternatif Baju Kaos 1 .....	50
18. Layout Alternatif Baju Kaos 2 .....	50
19. Layout Alternatif Baju Kaos 3 .....	51
20. Layout Alternatif Tote bag 1 .....	51
21. Layout Alternatif Tote bag 2.....	51
22. Layout Alternatif Tote bag 3.....	51
23. Layout Alternatif Mug 1 .....	52
24. Layout Alternatif Mug 2 .....	52
25. Layout Alternatif Mug 3 .....	52
26. Layout Alternatif Apron 1 .....	52
27. Layout Alternatif Apron 2 .....	52
28. Layout Alternatif Apron 3 .....	53



29. Layout Komprehensif Alternatif Poster 1 .....	53
30. Layout Komprehensif Alternatif Poster 2 .....	53
31. Layout Komprehensif Alternatif Poster 3 .....	54
32. Layout Komprehensif Alternatif X- Banner 1 .....	54
33. Layout Komprehensif Alternatif X- Banner 2 .....	54
34. Layout Komprehensif Alternatif X- Banner 3 .....	55
35. Layout Komprehensif Alternatif Stiker 1 .....	55
36. Layout Komprehensif Alternatif Stiker 2 .....	55
37. Layout Komprehensif Alternatif Stiker 3 .....	55
38. Layout Komprehensif Alternatif Baju Kaos 1 .....	56
39. Layout Komprehensif Alternatif Baju Kaos 2 .....	56
40. Layout Komprehensif Alternatif Baju Kaos 3 .....	56
41. Layout Komprehensif Alternatif Tote Bag 1 .....	56
42. Layout Komprehensif Alternatif Tote Bag 2 .....	56
43. Layout Komprehensif Alternatif Tote Bag 3 .....	57
44. Layout Komprehensif Alternatif Mug 1 .....	57
45. Layout Komprehensif Alternatif Mug 2 .....	57
46. Layout Komprehensif Alternatif Mug 3 .....	57
47. Layout Komprehensif Alternatif Apron 1 .....	58
48. Layout Komprehensif Alternatif Apron 2 .....	58
49. Layout Komprehensif Alternatif Apron 3 .....	58
50. Final Desain Opening Video .....	59
51. Final Desain View Warung Nasi Sala .....	59
52. Final Desain Wawancara Pemilik Warung Nasi Sala .....	60
53. Final Desain Pengambilan Gambar Proses penggorengan Sala .....	60
54. Final Desain Pengambilan Gambar Penyajian Nasi Sala ke pengunjung ..	60
55. Final Desain Credit Tittle .....	61
56. Final Desain Poster .....	61
57. Final Desain X-banner .....	62
58. Final Desain stiker .....	63
59. Final Desain Baju Kaos .....	63
60. Final Desain Tote Bag .....	64

61. Final Desain Mug.....64  
62. Final Desain Apron .....65

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel</b>	<b>Halaman</b>
1. Kerangka Konseptual .....	21
2. Jadwal Kegiatan .....	32
3. Skenario.....	35
4. <i>Storyline</i> .....	36
5. <i>storyboard</i> .....	37
6. <i>Script</i> Narasi.....	39
7. <i>Shoting Schedule</i> .....	42
8. Uji Kelayakan 1 Berdasarkan Fungsi informatif .....	66
9. Uji Kelayakan 2 Berdasarkan Fungsi informatif .....	66
10. Anggaran Biaya Produksi .....	67
11. Anggaran Biaya Media Pendukung .....	67

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar belakang Masalah

Kota Pariaman adalah kota kecil di pesisir barat Sumatra Barat dengan luas hanya 73,36 km persegi dan berpenduduk kurang lebih 80 ribu jiwa dan biasa disebut oleh masyarakat Sumatera Barat dengan sebutan “*piaman*”. Sebagai daerah yang terletak di kawasan pesisir pantai, Pariaman memiliki kekayaan kuliner yang tidak dapat dipisahkan dari hasil lautnya, pemerintah kota melirik pariwisata sebagai sektor andalan dalam menarik minat wisatawan luar maupun wisatawan dalam untuk berkunjung ke Kota Pariaman seperti wisata pantai dan wisata kuliner. Salah satu wisata kuliner yang paling di minati yaitu sejenis gorengan yang disebut *sala laauk*. Hidangan ini cukup mudah ditemukan di wilayah Pariaman, terutama disekitar pantai. Secara harfiah, kata *sala* dapat diartikan sebagai goreng artinya istilah ini digunakan untuk berbagai jenis bahan makanan yang diolah dengan cara di goreng. Selain jenis *sala laauk* ini, terdapat hidangan lain yang juga mendapat sebutan *sala* seperti nasi *sala*, *sala* udang, dan *sala* kepiting. Sedangkan laauk secara sederhana berarti ikan. Meskipun secara harfiah bermakna ‘ikan goreng’, tetapi *sala laauk* sama sekali tidak seperti yang dibayangkan.

*Sala laauk* merupakan hidangan berbentuk gumpalan sebesar ibu jari yang terbuat dari adonan daging ikan yang dihaluskan dan dicampur tepung. Adonan tersebut kemudian dibentuk menjadi gumpalan dan digoreng hingga berwarna coklat keemasan. Gumpalan-gumpalan bertekstur renyah ini memiliki citarasa yang dominan asin dan gurih dengan aroma rempah berasal dari beberapa jenis bumbu yang ditambahkan di dalamnya. *Sala laauk* yang paling umum adalah yang

berbentuk bulat sebesar bola pingpong atau sala keras. Sedangkan nasi *sala* itu sendiri adalah *sala lauak* yang dimakan dengan nasi yang dibungkus dengan daun pisang, sambal dan daun singkong sebagai pelengkap hidangan.

Hasil wawancara dengan Amanda pada tanggal 22 Mei 2019 salah satu wisatawan yang berkunjung ke Pariaman, sebagian besar wisatawan tersebut belum mengenal apa itu nasi *sala* dan tidak hanya wisatawan yang belum mengenal nasi *sala* masyarakat Pariaman sendiri juga ada yang belum mengenal apa itu *sala*. Sebagian besar wisatawan luar mendengar kata *sala* selalu beranggapan *sala* yang bulat, sedangkan *sala* yang ada di nasi *sala* ini berbentuk seperti gumpalam-gumpalan bertekstur renyah.

Saat ini usaha nasi *sala* sudah banyak beredar dipariaman. Nasi *sala* dahulunya adalah nasi *baka* yang merupakan makanan bekal bagi para nelayan, dan nasi *sala* ini sudah ada sepanjang perjalanan sejarah nelayan itu sendiri. Seiring waktu, Nasi *baka* kemudian 'berevolusi' menjadi Nasi *Sek* yang mana Nasi *Sek* itu singkatan dari 'Seratus kenyang' dan pada saat ini nasi *sek* berubah menjadi nasi *sala*. Ciri khasnya nasi dibungkus daun pisang agar tetap hangat dan wangi. Dengan dibungkus daun pisang, nasi yang ada di dalamnya tidak cepat basi.

Berdasarkan hasil wawancara dengan Ibu Elli pada tanggal 7 April 2019 salah satu pemilik nasi *sala* yang ada di Kota Pariaman, Nasi *sala* merupakan makanan khas Kota Pariaman yang merupakan salah satu kekayaan kuliner masyarakat Kota Pariaman. Namun belum ada media promosi dalam bentuk media promosi audio visual yang digunakan untuk mengenalkan nasi *sala* kepada masyarakat secara umum. Berdasarkan hal tersebut penulis merasa perlunya media promosi untuk

mengenalkan nasi sala sebagai kekayaan kuliner yang dimiliki masyarakat Kota Pariaman.

Promosi merupakan kegiatan terpenting yang berperan aktif dalam memperkenalkan, memberitahukan dan mengingatkan kembali manfaat suatu produk agar mendorong konsumen untuk membeli produk yang dipromosikan tersebut. Untuk mengadakan promosi, setiap perusahaan harus dapat menentukan dengan tepat alat promosi manakah yang dipergunakan agar dapat mencapai keberhasilan dalam penjualan.

Salah satu bentuk promosi yang dapat dilakukan adalah dengan media audio visual untuk mempromosikan nasi *sala* kepada masyarakat secara umum. Video promosi mampu menjangkau target penonton yang luas dengan memposting video tersebut di televisi atau media sosial dimana pada saat ini sebagian besar masyarakat lebih sering menggunakan media sosial dalam kehidupan sehari-hari.

Video promosi dapat membantu untuk mengenalkan nasi *sala* di Kota Pariaman dengan media audio visual yang menarik dan nantinya akan dipublikasikan di media sosial sehingga menarik wisatawan yang belum mengenal apa itu nasi *sala*. Penulis memakai media audio visual karena media ini dapat menyampaikan informasi dengan logis kepada target penonton dan dilihat pada era modern saat ini media audio visual ini sendiri sudah banyak digunakan dan fleksibel sebagai media promosi yang banyak di lihat masyarakat.

Media video tentang promosi ini akan menampilkan gambaran nasi sala berupa, teks, video dan audio yang digabungkan sehingga nantinya dapat menjadi daya tarik penonton dengan kisaran durasi video selama tiga menit atau lebih, sehingga akan lebih komunikatif. Berdasarkan penjelasan tersebut penulis merasa

perlunya membuat rancangan media promosi untuk mengenalkan nasi sala kepada masyarakat umum dan mengajukan proposal karya akhir dengan judul **“Video Promosi Nasi Sala Kuliner Khas Pariaman “**.

#### **B. Identifikasi Masalah**

Dilihat dari latar belakang masalah yang telah dikemukakan tersebut terdapat masalah yang diidentifikasi sebagai berikut :

1. Nasi *Sala* masih belum dikenal di luar Kota Pariaman.
2. Tidak ada media promosi yang digunakan untuk mempromosikan Nasi *Sala*
3. Perlunya media audio visual yang digunakan untuk mempromosikan Nasi *Sala*.

#### **C. Batasan Masalah**

Sesuai dengan identifikasi masalah diatas, maka batasan masalah yang dikemukakan yaitu perlunya media audio visual yang digunakan untuk mempromosikan nasi *sala* kepada masyarakat luas.

#### **D. Rumusan Masalah**

Berdasarkan batasan masalah diatas, maka rumusan masalah adalah bagaimana merancang media audio visual untuk mengenalkan nasi *sala* kepada masyarakat luas sebagai media promosi ?

#### **E. Orisinalitas**

Perancangan karya Video promosi makanan Khas Kota Pariaman Nasi *Sala* ini merupakan hasil karya penulis sendiri. Mulai dari penentuan konsep, hingga proses penyelesaian. Sehingga karya ini bukanlah hasil plagiat atau penjiplakan, melainkan orisinal dari penulis sendiri.

## **F. Tujuan Perancangan**

Dari identifikasi masalah yang didapatkan maka, tujuan dari perancangan

Promosi Makanan Khas Pariaman Nasi *Sala* Dalam Audio Visual ini adalah :

1. Memperkenalkan nasi *sala* secara luas di luar Kota Pariaman.
2. Mempromosikan nasi *sala* lewat sebuah video promosi.