

**PERANCANGAN BUKU
JENIS MAKANAN TRADISIONAL
PASAMAN BARAT**

KARYA AKHIR

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



Oleh:

HERDA SELFINA

85890

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

2011

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Karya Akhir

PERANCANGAN BUKU JENIS MAKANAN TRADISIONAL PASAMAN BARAT

Nama : Herda Selfina
NIM : 85890
Program Studi : Desain Komunikasi Visual
Jurusan : Seni Rupa
Fakultas : Bahasa dan Seni

Padang, 22 Juli 2011

Disetujui untuk Ujian:

Dosen Pembimbing I,

Dosen Pembimbing II,

Drs. Ariusmedi, M. Sn
NIP. 09620602.198903.1003

Ishakawi, S.Pd, M.Ds
NIP. 19621115.198911.1001

Mengetahui
Ketua Jurusan Seni Rupa FBS UNP

Dr. Ramalis Hakim, M. Pd
NIP. 19550712.198503.1.002

HALAMAN PENGESAHAN

Dinyatakan Lulus setelah dipertahankan di depan Tim Penguji Karya Akhir
Jurusan Seni Rupa, Fakultas Bahasa dan Seni
Universitas Negeri Padang

Judul : Perancangan Buku Jenis Makanan Tradisional
Pasaman Barat

Nama : Herda Selfina
NIM : 85890
Program Studi : Desain Komunikasi Visual
Jurusan : Seni Rupa
Fakultas : Bahasa dan Seni

Padang, 10 Agustus 2011

	Tim Penguji: Nama/NIP	TandaTangan
1. Ketua	: Dra. Zubaidah, M. Sn NIP. 19570425.198602.2.001	: 1.
2. Sekretaris	: Dra. Zubaidah, M. Pd NIP. 19600906.198503.2.008	: 2.
3. Anggota	: Ir. Drs. Heldi, M. Si Nip. 19610722.199103.1.001	: 3.

ABSTRAK

Herda Selfina: **Perancangan Buku Jenis Makanan Tradisional Pasaman Barat**

Pasaman Barat adalah salah satu Kabupaten yang ada di Sumatra Barat yang dibentuk dari hasil pemekaran kabupaten Pasaman yang di resmikan pada tanggal 18 Desember 2003. Kabupaten ini memiliki luas wilayah 3.887.77 km dengan populasi 388.893 jiwa. Kabupaten Pasaman Barat merupakan salah satu daerah penghasil kelapa sawit di Sumatra Barat dan terus berkembang sampai sekarang. Perkembangan dari hasil kelapa sawit inilah yang membuat dinamika Pasaman Barat memiliki ciri khas tersendiri yang membedakan dari daerah lainnya. Disamping sebagai penghasil Kelapa sawit Pasaman Barat ini juga terdapat dua buah gunung yang dijadikan sebagai tempat wisata alam yaitu gunung Pasaman dan Gunung Talamau (wawancara dengan Khairuman Bandaro Kepala Kantor Kerapatan Adat Nagari Kinali Simpang Empat Pasaman Barat pada tanggal 15 Oktober 2010).

Perancangan media promosi Buku ini bertujuan untuk menenangkan ingatan masyarakat kembali akan adanya jenis makanan tradisional Pasaman Barat, karena makanan tradisional ini sangat penting untuk diperhatikan agar tetap diingat dan dilestarikan oleh generasi berikutnya.

Berdasarkan hasil rancangan desain promosi dengan medi utama buku dan beberapa media pendukung dapat menjadi media yang menarik perhatian masyarakat baik di Pasaman Barat ataupun yang berada di luar Pasama Barat, dengan media yag berpariasi dan komunikatif akan memberikan hasil yang baik dan bisa dimengrti oleh masyarakat luas, dari perancangan buku dan media-media pendukung lainnya.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kepada Allah SWT yang telah memberikan hidayah dan inayah-Nya, dalam menyelesaikan karya akhir ini dengan judul *“Perancangan Buku Jenis Makanan Tradisional Pasaman Barat”* untuk memenuhi persyaratan penyelesaian pendidikan di jurusan Seni Rupa.

Dalam menyelesaikan karya akhir ini, penulis banyak mendapatkan bantuan dari berbagai pihak, untuk itu penulis menyampaikan ucapan terimakasih dan penghargaan setinggi-tingginya kepada:

1. Bapak Dr. Ramalis Hakim, M. Pd., selaku ketua jurusan Seni Rupa Universitas Negeri Padang yang telah memberikan petunjuk dalam penulisan karya akhir ini serta telah memberikan fasilitas pada penulis dalam mengikuti perkuliahan.
2. Bapak Drs. Syafril R, M. Sn., selaku sekretaris jurusan Seni Rupa Universitas Negeri Padang yang telah memberikan fasilitas dan kebutuhan mahasiswa dalam menjalani perkuliahan.
3. Bapak Drs. Syafwandi, M. Sn., selaku ketua program studi Desain Komunikasi Visual Universitas Negeri Padang yang telah membimbing kami dalam mengikuti perkuliahan.
4. Bapak Drs. Ariusmedi, M. Sn., selaku pembimbing I yang telah memberikan bimbingan dan kontribusinya untuk kesempurnaan karya akhir ini.
5. Bapak Ishakwi. S.Pd. M. Ds., selaku pembimbing II yang telah memberikan bimbingan dan kontribusinya untuk kesempurnaan karya akhir ini.
6. Orang tua dan keluarga tercinta, yang selalu mengiringi penulis dengan doa dalam penyelesaian perkuliahan dan karya akhir ini.
7. Teman dekat dan rekan-rekan seperjuangan, yang tidak dapat disebutkan satu persatu, yang telah mendorong untuk penyelesaian karya akhir ini.

Akhirnya penulis berharap semoga karya akhir ini dapat bermanfaat bagi banyak orang dan menambah khasanah bagi ilmu pendidikan dan referensi bagi pembaca. Namun demikian, penulis menyadari masih banyak kekurangan dan jauh dari kesempurnaan, segala kritik dan saran yang bersifat membangun sangat

penulis harapkan demi perbaikan untuk di masa depan. Semoga Allah selalu memberikan rahmat dan karunia-Nya kepada kita semua. Amin.

Padang, 22 Juli 2011

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING	
PENGESAHAN DOSEN PENGUJI	
SURAT PERNYATAAN KEASLIAN NASKAH	
ABSTRAK.....	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR GAMBAR.....	iv
DAFTAR TABEL.....	v
DAFTAR LAMPIRAN.....	vi

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang.....	1
B. Identifikasi Masalah.....	5
C. Pembatasan Masalah.....	6
D. Rumusan Masalah.....	6
E. Orisinalitas.....	6
F. Tujuan Perancangan.....	7

BAB II KAJIAN PUSTAKA

A. Kajian Praksis.....	8
B. Kajian Teoritis.....	10
1. Pengertian Desain.....	10
2. Tinjauan Tipografi (<i>typhograpi</i>).....	14

3. Teori Warna.....	16
4. Teori <i>Lay Out</i>	17
5. Teori Promosi dan komunikasi.....	19
6. Teori Manajemen.....	22
7. Jenis-jenis Buku.....	28
C. Karya yang Relevan.....	31
D. Kerangka Konseptual.....	34

BAB III METODE PERANCANGAN

A. Metode Pengumpulan Data.....	35
1. Data yang Diperlukan.....	35
2. Metode Pengumpulan Data.....	37
B. Metode Analisis Data.....	38
1. Kekuatan.....	38
2. Kelemahan.....	39
3. Peluang.....	39
4. Tantangan.....	40
C. Pendekatan Kreatif.....	42
1. Metode Pemecahan Masalah.....	42
2. Stategi Komunikasi.....	43
D. Media Utama dan Media Pendukung.....	46
1. Media Utama.....	46
2. Media Pendukung.....	46
3. Media <i>Souvenir</i>	47

E. Jadual Kerja.....	48
----------------------	----

BAB IV PERANCANGN VISUAL

A. Teori Media.....	49
1. Media Utama.....	49
2. Media Pendukung.....	50
B. Program Kreatif.....	53
1. Bentuk Paling Sesuai.....	53
2. Pemilihan Warna yang Sesuai.....	55
3. Pemilihan Huruf yang Paling Sesuai.....	56
4. Pemilihan Visualisasi yang Baik.....	57
C. Lay Out.....	57
1. Media Utama	58
2. Media Pendukung.....	61

BAB V KESIMPULAN

A. Kesimpulan.....	77
B. Saran.....	78

DAFTAR RUJUKAN

DAFTAR GAMBAR

1. Cover buku Karya Fitri Hannan Jamalullail.....	32
2. Gambar 7 Kover buku karya Irma Probosini.....	33
3. Kerangka Konseptual.....	34
4. <i>lay Out</i> Kasar kover Buku.....	58
5. <i>Lay Out</i> Eksekusi Kover Buku.....	59
6. <i>Lay Out</i> Komprehensif Kover Buku.....	59
7. <i>Lay Out</i> Kasar Isi Buku.....	60
8. <i>Lay Out</i> Eksekusi Isi Buku.....	60
9. <i>Lay Out</i> Komprehensif Isi Buku.....	61
10. <i>Lay Out</i> Kasar Brosur.....	61
11. <i>Lay Out</i> Eksekusi Brosur.....	62
12. <i>Lay Out</i> Komprehensif brosur.....	62
13. <i>Lay Out</i> Kasar Banner.....	63
14. <i>lay Out</i> Eksekusi Banner.....	63
15. <i>Lay Out</i> Komprehensif banner.....	64
16. <i>lay Out</i> Kasar Stiker.....	64
17. <i>Lay Out</i> eksekusi Stiker.....	65
18. <i>Lay Out</i> Komprehensif Stiker.....	65
19. <i>Lay Out</i> Kasar Poster.....	65
20. <i>Lay Out</i> Eksekusi Poster.....	66
21. <i>Lay Out</i> Komprehensif Poster.....	66

22. <i>Lay Out</i> Kasar Pembatas Buku.....	66
23. <i>Lay Out</i> Eksekusi Pembatas Buku.....	67
24. <i>Lay Out</i> Komprehensip Pembatas Buku.....	68
25. <i>Lay Out</i> kasar baju.....	68
26. <i>Lay Out</i> Eksekusi Baju.....	69
27. <i>Lay Out</i> Komprehensip.....	69
28. <i>Lay Out</i> Kasar mug.....	70
29. <i>Lay Out</i> Eksekusi Mug.....	71
30. <i>Lay Out</i> Komprehensip Mug.....	71
31. <i>Lay Out</i> Kasar Piring.....	72
32. <i>Lay Out</i> Eksekusi Piring.....	73
33. <i>Lay Out</i> Komprehensip Piring.....	73
34. <i>Lay Out</i> Kasar Pin.....	74
35. <i>Lay Out</i> Eksekusi Pin.....	74
36. <i>Lay Out</i> Komprehensip Pin.....	75
37. Final Desain Kofer Buku.....	76
38. Final Desain Isi Buku.....	76

DAFTAR TABEL

1. Tabel Data Kondisi Makanan Tradisional.....	36
2. Jadwal Kerja.....	48
3. Table Teknik warna CMYK pada Iklan Promosi Buku.....	56
4. Table teknik warna RGB pada Iklan Promosi Buku.....	56

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran I Katalog Karya

Lampiran 11 Lembar Konsultasi Pembimbing 1 dan 11

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pasaman Barat adalah salah satu kabupaten yang ada di Sumatra Barat yang dibentuk dari hasil pemekaran kabupaten Pasaman yang di resmikan pada tanggal 18 Desember 2003. Kabupaten ini memiliki luas wilayah 3.887.77 km dengan populasi 388.893 jiwa. Kabupaten Pasaman Barat merupakan salah satu daerah penghasil kelapa sawit di Sumatra Barat dan terus berkembang sampai sekarang. Perkembangan dari hasil kelapa sawit inilah yang membuat dinamika Pasaman Barat memiliki ciri khas tersendiri yang membedakan dari daerah lainnya. Disamping sebagai penghasil Kelapa sawit Pasaman Barat ini juga terdapat dua buah gunung yang dijadikan sebagai tempat wisata alam yaitu gunung Pasaman dan gunung Talamau (wawancara dengan Khairuman Bandaro Kepala Kantor Kerapatan Adat Nagari Kinali Simpang Empat Pasaman Barat pada tanggal 15 Oktober 2010).

Pasaman Barat mempunyai motto yang disebut dengan *Tuah Basamo* (perjuangan bersama untuk Pasaman Barat), sedangkan lambang dari Pasaman Barat ini adalah *Rumah Bagonjong* (rumah bergonjong), Meskipun Pasaman Barat merupakan kabupaten baru di Sumatra Barat, Di sini juga banyak terdapat potensi-potensi yang layak untuk dikembangkan seperti potensi pariwisata, potensi sejarah, budaya, kesenian, religius dan olah raga, yang bisa membangun Pasaman Barat menjadi kabupaten yang

sangat makmur. Menurut Ardiyansah (Staff Dinas Pariwisata Kabupaten Pasaman Barat).

Potensi wisata yang dimaksud adalah. Pertama yaitu: bernilai sejarah perkampungan Minangkabau, rumah dan makam *rajo* Sinuruik, rumah peninggalan Tuanku Lareh dan makam peninggalan *rajo* Parit. Kedua, wisata rekreasi, Pantai Air Bangis, Air terjun desa Tombang, Pantai *Muaro* bingung, Air terjun air meruap,dll. Ketiga, wisata kesenian, Silat, Ronggeng, Tari pilin salapan, *Gandang lasuang*, kuda kepang, Reog Ponorogo, debus, campur sari, rebab, Gamelan randai, Tari gelombang dan tari tor-tor. Keempat, wisata religius, surau Buya Sasak, surau Buya *lubuak landua*, surau Buya Alin tagak. Kelima, wisata olah raga, arena *motorcross* (pengembangan dan perbaikan), sepeda gunung, panjat tebing, *hiking* dan arung jeram. Keenam, wisata kuliner (makanan tradisional), Limbat Naiang (Lele asap), Gule Langkitang (gulai Lingkitang), Rondang pau (rendang Paku), Gule Loken (gulai Lokan), Gule Pisang (gulai Pisang), Gule bulung gadung naiduda (gulai daun Ubi tumbuk), Joruk (asam Durian, sambal yang terbuat dari durian yang di campur dengan cabe), Gule Gulaen aek (gulai Ikan sungai) dan Gule Seno (gulai Labu).

Berangkat dari berbagai potensi yang dimiliki Pasaman Barat, maka makanan tradisional dipilih menjadi potensi penting untuk dipromosikan kepada masyarakat Pasaman Barat. Sebab, makanan tradisional ini telah terkikis oleh persaingan makanan-makanan dari negara asing dan masyarakat Pasaman Barat sudah mulai mengkonsumsi

makanan tersebut, sedangkan makanan tradisional yang dimiliki daerah Pasaman Barat kurang diminati lagi dan banyak generasi muda yang berada di daerah Pasaman Barat tersebut, kurang mengenal khas makanan daerahnya sendiri. Maka dari itu, perlunya melestarikan makanan tradisional Pasaman Barat, agar masakan khas tersebut dapat dikenal dan tetap bisa dinikmati oleh generasi masa depan.

Sebagaimana pentingnya masalah makanan tradisional di atas, oleh karena itu sebelum membahas masalah makanan tradisional, alangkah baiknya mengetahui manfaat makanan dan pengertian makanan itu sendiri. Berdasarkan pengertian makanan dan manfaat makanan dijelaskan dalam Kamus besar bahasa Indonesia edisi keempat menurut Dendy Sogono (2008: 861) dan dalam Wikipedia bahasa Indonesia, ensiklopedia bebas <http://id.wikipedia.org/wiki/Makanan> bahwa:

Makanan berasal dari kata makan yang berarti segala sesuatu yang kita makan atau masuk ke dalam tubuh yang membentuk atau mengganti jaringan tubuh, memberikan tenaga, atau mengatur semua proses dalam tubuh.

Makanan adalah bahan, biasanya berasal dari hewan atau tumbuhan, dimakan oleh makhluk hidup untuk memberikan tenaga dan nutrisi. Makanan yang dibutuhkan manusia biasanya dibuat melalui bertani atau berkebun yang meliputi sumber hewan dan tumbuhan. Pada umumnya bahan makanan mengandung beberapa unsur atau senyawa seperti air, karbohidrat, protein, lemak, vitamin, enzim, pigmen dan lain-lain, dan juga gizi yang terdapat dalam makanan dapat membantu mendapatkan energi, membantu pertumbuhan badan dan otak.

Sedangkan pengertian makanan tradisional telah dijelaskan dalam kamus besar bahasa Indonesia dan Wikipedia bahasa Indonesia, ensiklopedia bebas <http://id.wikipedia.org/wiki/Makanan>, yang

menjelaskan bahwa “makanan tradisional adalah makanan dan minuman yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat tertentu, dengan citarasa khas yang diterima oleh masyarakat tersebut menurut tradisi (adat)”.

Berdasarkan definisi makanan dan makanan tradisional yang telah dijelaskan di atas, maka makanan khas Pasaman Barat yang akan dipromosikan antara lain: (1) Limbat Naiang (Lele asap) yaitu, lele adalah sejenis ikan yang hidup didaerah perairan yang berawa-rawa, yang kemudian diolah dan dibersihkan kemudian dikeringkan diatas api hingga ikan tersebut berubah warna menjadi hitam kecoklatan. (2) Gule Lankitang (Gulai Langkitang), yaitu gulai yang dibuat dengan bahan dasar langkitang/hewan yang hidupnya diair dan memiliki kerang dengan ukuran yang lebih kecil. (3) Rondang Pau (Rendang Paku), Gulai yang dibuat dari bahan dasar paku atau sejenis pakis yang tumbuh didaerah tepi sungai. (4) Gule Loken (Gulai Loka), yaitu gulai yang terbuat dari bahan dasar loka atau kerang. (5) Gule Pisang (Gulai Pisang), yaitu gulai yang terbuat dari pisang khusus yang dinamakan dengan pisang Lidi. (6) Gule Bulung Gadung Naiduda (Gulai daun Ubi tumbuk), yaitu gulai yang dibuat dari daun ubi yang dihaluskan dengan menggunakan lesung. (7) Joruk (Asam Durian), yaitu sambal yang terbuat dari durian yang dicampur dengan cabe. (8) Gule Gulaen aek (Gulai Ikan sungai), yaitu gulai yang Ikannya berasal dari sungai, yang diberi nama ikan garing dan kulari. (9)Gule Seno (Gulai Labu), yaitu gulai yang terbuat dari labu yang biasanya

dijadikan kolak oleh orang lain tapi di Pasaman Barat Labu ini juga bisa dijadikan gulai.

Sebagaimana uraian di atas, maka penulis ingin membuat sebuah promosi untuk jenis makanan Pasaman Barat ini, karena dikhawatirkan jenis makanan ini dilupakan oleh generasi berikutnya karena adanya berbagai macam makanan yang berasal dari daerah lain yang lebih menarik minat para masyarakat untuk menikmatinya, seperti makanan-makana yang bisa cepat saji. Sedangkan dari berbagai jenis makanan tradisional di Pasaman Barat tersebut hanya limbat naiang (lele asap) yang baru dipromosikan dan sudah diketahui secara internasional. (wawancara dan Dokumentasi dengan Ardiansyah, Staf Dinas Pariwisata Pasaman Barat pada tanggal 15 Oktober 2010).

Melalui perancangan buku ini, diharapkan masyarakat luas dapat lebih mengenal dan mengerti dengan adanya makanan tradisional ini khususnya Pasaman Barat itu sendiri. dengan meningkatkan promosi makanan tradisional ini maka penulis memilih Pasaman Barat sebagai objek penelitian, yang bertujuan agar masyarakat Pasaman Barat maupun di luar Pasaman Barat, mengetahui jenis makanan tradisional yang ada. Dengan demikian judul dari laporan karya akhir ini adalah “*Perancangan Buku Jenis Makanan Tradisional Pasaman Barat*”.

B. Identifikasi Masalah

Bertitik tolak dari latar belakang yang telah dikemukakan terdapat masalah-masalah yang dapat diidentifikasi sebagai berikut:

1. Masih banyaknya jenis makanan tradisional Pasaman Barat yang belum dipromosikan sehingga dilupakan oleh masyarakat Pasaman Barat itu sendiri maupun diluar Pasaman Barat.
2. Dari sekian banyak jenis makanan hanya lele asap yang di promosikan.

C. Pembatasan Masalah

Sesuai dengan identifikasi masalah yang telah dikemukakan, untuk mempublikasikan jenis makanan tradisional daerah Pasaman Barat maka penulis membatasi pada perancangan media promosi jenis makanan tradisional Pasaman Barat dalam bentuk buku.

D. Rumusan Masalah

Berdasarkan batasan masalah di atas, maka penulis mencoba merumuskan masalah yaitu: Bagaimanakah desain buku Jenis makanan tradisional Pasaman Barat.

E. Orisinalitas

Permasalahan yang diangkat ini adalah benar-benar baru dibuat sesuai dengan fakta-fakta yang ada di lapangan dan dilakukan sendiri oleh si peneliti dan bisa dibuktikan kebenarannya, dan sebagai bahan acuan dalam pembuatan tugas akhir ini adalah dari sebuah buku karya Fitri Hanna Jamalaulail dengan judul Hidangan Khas Aceh yang diterbitkan tahun 2008. Sebagai sebuah penjelasan yang membedakan karya yang akan dirancang dengan buku acuan yang sudah ada adalah dalam buku acuan memperlihatkan gambar, teks, warna. Sedangkan dalam buku yang akan dirancang memperlihatkan gambar dalam bentuk yang bervariasi,

teks dengan warna yang bervariasi dan warna yang kontras, yang bertujuan agar menampilkan warna asli dari makanan yang ada.

F. Tujuan Perancangan

1. Memperlihatkan jenis-jenis makanan Pasaman Barat Melalui buku makanan.
2. Merancang sebuah buku tentang jenis makanan tradisional Pasaman Barat.
3. Sebagai salah satu arsip (dokumen) untuk daerah Pasaman Barat.
4. Sebagai antisipasi terhadap kekhawatiran terhadap hilangnya jenis-jenis makanan tradisional yang ada di Pasaman Barat.
5. Media cetak , poster, stiker, Brosur, dan pembatas buku.
6. Baju, pin, piring dan mug.
7. Memperlihatkan Jenis Makanan, Menu dan bahan serta cara memasak melalui buku makanan.