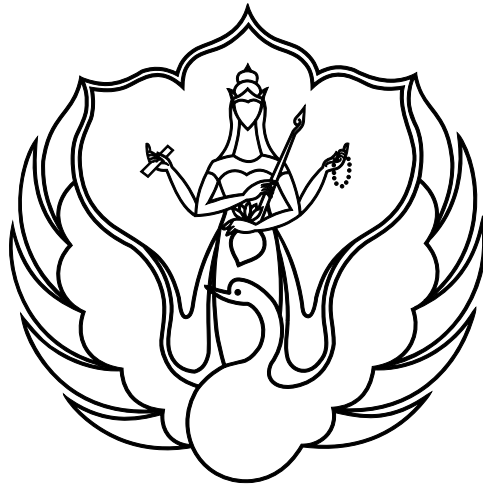


**PERANCANGAN BUKU POP-UP PENGETAHUAN BAHAN
MAKANAN DAN PERALATAN MEMASAK DASAR UNTUK
ANAK PEREMPUAN**



PERANCANGAN

DAVINA REVA FAWNIA

NIM 1912607024

PROGRAM STUDI DESAIN KOMUNIKASI VISUAL

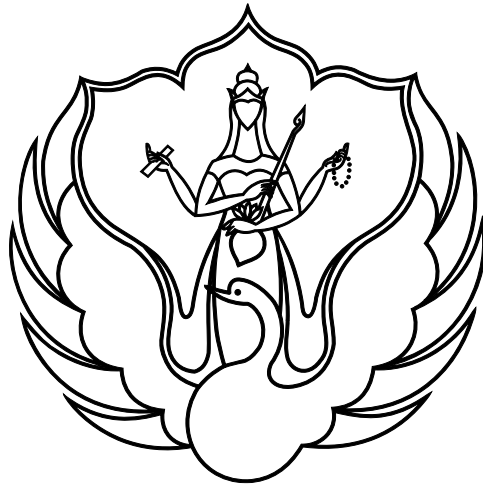
JURUSAN DESAIN

FAKULTAS SENI RUPA

INSTITUT SENI INDONESIA YOGYAKARTA

2024

**PERANCANGAN BUKU POP-UP PENGETAHUAN BAHAN
MAKANAN DAN PERALATAN MEMASAK DASAR UNTUK
ANAK PEREMPUAN**



PERANCANGAN

DAVINA REVA FAWNIA

NIM 1912607024

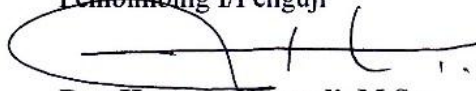
**Tugas Akhir ini diajukan kepada Fakultas Seni Rupa
Institut Seni Indonesia Yogyakarta
Sebagai Salah Satu Syarat untuk Memperoleh
Gelar Sarjana S-1 dalam Bidang Desain Komunikasi Visual
2024**

LEMBAR PENGESAHAN

Tugas Akhir Perancangan berjudul:

PERANCANGAN BUKU POP-UP PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN DAN PERALATAN MEMASAK DASAR UNTUK ANAK PEREMPUAN diajukan oleh Davina Reva Fawnia, 1912607024, Program Studi S-1 Desain Komunikasi Visual, Jurusan Desain, Fakultas Seni Rupa, Institut Seni Indonesia Yogyakarta (Kode Prodi DKV: 90241), telah dipertanggungjawabkan di depan Tim Penguji Tugas Akhir pada 11 Januari 2024 dan dinyatakan telah memenuhi syarat untuk diterima.

Pembimbing I/Penguji



Drs. Hartono Karnadi, M.Sn.

NIP 19650209 199512 1 001 / NIDN 0009026502

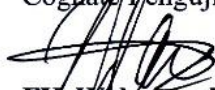
Pembimbing II/Penguji



Heningtyas Widowati, S.Pd., M.Pd.

NIP 19770124 200212 2 002 / NIDN 0024017704

Cognate/Penguji Ahli



FX. Widyatmoko, S.Sn., M.Sn.

NIP 19750710 200501 1 001 / NIDN 0010077504

Ketua Program Studi/Ketua/Anggota



Daru Tunggul Aji, S.S., M.A.

NIP 19870103 201504 1 002 / NIDN 0003018706

Ketua Jurusan/Ketua



Martino Dwi Nugroho, S.Sn., M.A.

NIP 19770315 200212 1 005 / NIDN 0015037702

Mengetahui

Dekan Fakultas Seni Rupa dan Desain

Institut Seni Indonesia Yogyakarta



Muhammad Sholahuddin, S.Sn., M.T

NIP 19701019 199903 1 001 / NIDN 0019107005

PERNYATAAN KEASLIAN KARYA

Dengan ini, saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama Lengkap : Davina Reva Fawnia

Tempat, Tanggal Lahir : Jakarta, 15 Januari 2001

Nomor Induk Mahasiswa : 1912607024

Menyatakan bahwa laporan Karya Tugas Akhir yang berjudul **“Perancangan Buku Pop-Up Pengetahuan Bahan Makanan dan Peralatan Memasak Dasar untuk Anak Perempuan”** merupakan hasil karya tulis saya sendiri untuk menyelesaikan salah satu persyaratan Pendidikan jenjang Strata Satu (S-1) pada Fakultas Seni Rupa di Institut Seni Indonesia Yogyakarta dengan Program Studi Desain Komunikasi Visual. Karya ini belum dipublikasikan maupun diajukan sebelumnya. Jika terdapat karya dan tulisan orang lain, penulis akan mencantumkan sumber dengan jelas. Demikian pernyataan ini saya buat dengan penuh tanggung jawab dan kesadaran tanpa paksaan dari pihak manapun.

Yogyakarta, 22 Desember 2023



Davina Reva Fawnia

KATA PENGANTAR

Puji syukur dipanjatkan kepada Allah S.W.T, yang telah melimpahkan rezeki dan karunia-Nya kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan perancangan tugas akhir berjudul “Perancangan Buku Pop-Up Pengetahuan Bahan Makanan dan Peralatan Memasak Dasar untuk Anak Perempuan”. Perancangan ini membahas tentang pentingnya mengetahui cara menangani bahan makanan dan peralatan memasak untuk anak perempuan, khususnya sebelum mereka terjun langsung ke dunia memasak, sebagai upaya untuk edukasi anak agar tidak pilih-pilih makanan. Perancangan tugas akhir ini dibuat sebagai pemenuhan syarat nilai mata kuliah Tugas Akhir dan penyelesaian Pendidikan jenjang Strata Satu (S-1) Desain Komunikasi Visual yang diselesaikan dengan niat dan usaha yang sebaik mungkin.

Tugas akhir yang diciptakan oleh penulis adalah bentuk dari kontribusi berupa karya, yang tentunya masih jauh dari kata sempurna. Maka dari itu penulis terbuka dengan kritik dan saran yang membangun supaya penulisan ini bisa menjadi lebih baik lagi kedepannya. Harapan penulis, semoga perancangan ini bisa menjadi inspirasi serta referensi yang baik untuk pembaca, terutama mahasiswa Desain Komunikasi Visual.

Yogyakarta, 22 Desember 2023



Davina Reva Fawnia

ABSTRAK

PERANCANGAN BUKU POP-UP PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN DAN PERALATAN MEMASAK DASAR UNTUK ANAK PEREMPUAN

Kebiasaan memesan makanan melalui jasa pesan antar secara online pasca COVID-19 menjadi populer karena kepraktisan dan efisiensinya, tetapi juga dapat menimbulkan efek negatif terutama pada kesehatan dan proses tumbuh kembang anak, karena anak menjadi lebih sering diasup oleh makanan instan tanpa mengetahui proses pembuatan dan pemilihan bahan makanan yang baik untuk dikonsumsi. Hal tersebut dapat dihindari dengan melatih kegiatan memasak kepada anak-anak. Sebelum mulai memasak, langkah baik jika anak dapat mengenali bahan makanan sekaligus peralatan memasak sebagai sarana melatih diri untuk tidak pilih-pilih makanan, serta sebagai bekal awal sebelum mulai memasak. Dari paparan di atas, maka diperlukan perancangan untuk menyampaikan pengetahuan bahan makanan dan peralatan memasak dasar untuk anak perempuan sebagai target audience. Tujuan dari perancangan ini ialah menciptakan buku pop-up pengetahuan bahan makanan dan peralatan memasak dasar, khususnya untuk anak perempuan. Metode analisis data menggunakan 5W+1H. Proses perancangan didapat dengan mengolah data yang berasal dari studi literatur dan survei. Hasil dari perancangan ini berupa buku pop-up anak yang akan dipublikasikan, berisi paparan mengenai pengenalan serta tips menyiapkan bahan makanan dan peralatan memasak, dengan pendekatan pengenalan melalui karakter anak dan ibu. Perancangan buku pop-up ini diharapkan dapat meningkatkan literasi sekaligus tips untuk mengenalkan bahan makanan dan peralatan masak pada anak, khususnya anak perempuan.

Kata kunci: Pop-up, Makanan, Peralatan, Memasak, Anak.

ABSTRACT

EDUCATIONAL POP-UP BOOK DESIGN OF FOOD INGREDIENTS AND BASIC COOKING EQUIPMENT FOR GIRLS

The habit of ordering food via online delivery services after the COVID-19 has become popular because of its practicality and efficiency. However, it also brings negative effects, especially on children's health, growth and development processes. Children are more often fed with instant food without knowing the manufacturing and selection process of the food. This can be avoided by involving children in cooking activities. Before starting to cook, it would be good if children can learn about food ingredients and cooking utensils as a means of training themselves not to be a food picker, as well as initial preparation before starting to cook. From the explanation above, a design is needed to convey knowledge of food ingredients and basic cooking equipment to girls as the target audience. The aim of this design was to create a pop-up book on knowledge of food ingredients and basic cooking equipment, especially for girls. The data analysis method used was 5W+1H. The design process was obtained by processing data originating from literature studies and surveys. The result of this design is a pop-up children's book that will be published, containing an introduction and tips on preparing food ingredients and cooking utensils, with an introductory approach through the characters of a child and her mother. The design of this pop-up book is expected to increase literacy as well as tips for introducing food ingredients and cooking utensils to children, especially girls.

Keywords: Pop-up, Food, Equipment, Cooking, Children.

DAFTAR ISI

PERNYATAAN KEASLIAN KARYA	i
KATA PENGANTAR	ii
UCAPAN TERIMA KASIH	iii
ABSTRAK	v
ABSTRACT	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Batasan Masalah.....	4
D. Tujuan Perancangan	4
E. Manfaat Perancangan.....	4
F. Definisi Operasional.....	5
G. Metode Perancangan	5
H. Metode Analisis Data	7
I. Konsep Perancangan Desain	7
J. Skematika Perancangan.....	9
BAB II IDENTIFIKASI DAN ANALISIS DATA	10
A. Studi Literatur.....	10
B. Ancangan Buku Pop-up Yang Akan Dirancang.....	25
C. Tinjauan Pustaka	28
D. Analisis Data	30
E. Simpulan dan Usulan Pemecahan Masalah.....	31
BAB III KONSEP DESAIN	33
A. Konsep Kreatif	33
B. Program Kreatif.....	38
C. Biaya Kreatif	56
BAB IV PROSES DESAIN	58
A. Studi Visual	58
B. Studi <i>Layout</i>	88
C. Hasil Karya Akhir	90
BAB V PENUTUP	118
A. Kesimpulan.....	118

B. Saran.....	119
DAFTAR PUSTAKA	121
LAMPIRAN.....	125



DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Skematika Perancangan Buku Pop-up Pengetahuan Bahan Makanan dan Peralatan Memasak Dasar untuk Anak Perempuan	9
Gambar 2. 1 Buku <i>Pop-up</i> : Robert Sabuda “Alice’s Adventure in Wonderland: A Pop-up Adaptation”	13
Gambar 2. 2 Buku <i>Pop-up</i> : Robert Sabuda “Love”	14
Gambar 2. 3 <i>Asymmetrical Slit</i> “Pop-up! A Manual of Paper Mechanism oleh Duncan Birmingham”	26
Gambar 2. 4 <i>Parallelogram</i> “Pop-up! A Manual of Paper Mechanism oleh Duncan Birmingham”	26
Gambar 2. 5 <i>Parallelogram Stand Ups</i> “Pop-up! A Manual of Paper Mechanism oleh Duncan Birmingham”	26
Gambar 2. 6 Teknik Pembuatan <i>Lift the Flap</i> “Sekilas tentang Pop-Up, Lift the Flap, dan Movable Book”	27
Gambar 2. 7 <i>Slot Guided Slide</i> “Pop-up! A Manual of Paper Mechanism oleh Duncan Birmingham”	27
Gambar 2. 8 <i>Floating Layers</i> “Pop-up! A Manual of Paper Mechanism oleh Duncan Birmingham”	28
Gambar 3. 1 Referensi Studi Aset Visual	35
Gambar 3. 2 Referensi Studi Aset Visual	36
Gambar 3. 3 Referensi Studi Gaya Visual	36
Gambar 3. 4 Aplikasi <i>Clip Studio Paint</i>	37
Gambar 3. 5 Anak Perempuan Indonesia	51
Gambar 3. 6 Referensi Pakaian Gendhis	51
Gambar 3. 7 Referensi Tokoh Ibu	52
Gambar 3. 8 Referensi Pakaian Ibu	52
Gambar 3. 9 <i>Grid System</i> untuk <i>Spread Page</i>	53
Gambar 3. 10 <i>Vibrant Color Palette</i>	54
Gambar 3. 11 <i>Color Palette #3694</i>	54
Gambar 3. 12 <i>Bright Color Palettes</i>	54
Gambar 3. 13 <i>Font Quirky Spring</i>	55
Gambar 3. 14 <i>Font Andika Regular</i>	55

Gambar 4. 1 Sketsa Karakter Gendhis	59
Gambar 4. 2 Karakter Gendhis	59
Gambar 4. 3 Sketsa Karakter Ibu	60
Gambar 4. 4 Karakter Ibu	60
Gambar 4. 5 Referensi Dapur	61
Gambar 4. 6 Referensi Dapur dan Wastafel	61
Gambar 4. 7 Referensi Oven	62
Gambar 4. 8 Referensi <i>Microwave</i>	62
Gambar 4. 9 Referensi Panci	62
Gambar 4. 10 Referensi Wajan	63
Gambar 4. 11 Referensi Baskom	63
Gambar 4. 12 Referensi <i>Rice Cooker</i>	63
Gambar 4. 13 Referensi Cerek Listrik	64
Gambar 4. 14 Referensi Blender	64
Gambar 4. 15 Referensi Cobek dan Ulekan	64
Gambar 4. 16 Referensi Wadah berbahan Kaca	65
Gambar 4. 17 Referensi Kompor	65
Gambar 4. 18 Referensi Tabung Gas	65
Gambar 4. 19 Referensi Kulkas	66
Gambar 4. 20 Referensi Rak Gantung	66
Gambar 4. 21 Referensi Talenan Kayu	67
Gambar 4. 22 Referensi Pisau	67
Gambar 4. 23 Referensi Pisau	67
Gambar 4. 24 Referensi Sodet	68
Gambar 4. 25 Referensi Gunting	68
Gambar 4. 26 Referensi Peeler/Pengupas	68
Gambar 4. 27 Referensi Centong Nasi	68
Gambar 4. 28 Referensi Sendok Makan	69
Gambar 4. 29 Referensi Sendok Teh	69
Gambar 4. 30 Referensi Garpu Makan	69
Gambar 4. 31 Referensi Garpu Buah	70
Gambar 4. 32 Referensi Sumpit	70
Gambar 4. 33 Referensi Capitan	70
Gambar 4. 34 Referensi Skup Es Krim	70

Gambar 4. 35 Referensi Parutan.....	71
Gambar 4. 36 Referensi Saringan/Peniris.....	71
Gambar 4. 37 Referensi Sendok sayur	71
Gambar 4. 38 Referensi <i>Whisker</i> /Pengocok	71
Gambar 4. 39 Referensi Sendok Takar	72
Gambar 4. 40 Referensi Timbangan	72
Gambar 4. 41 Referensi Gelas Takar	72
Gambar 4. 42 Referensi Jumput Tangan.....	73
Gambar 4. 43 Referensi Sayur Bayam	73
Gambar 4. 44 Referensi Tomat.....	73
Gambar 4. 45 Referensi Kentang	74
Gambar 4. 46 Referensi Wortel	74
Gambar 4. 47 Referensi Cabai.....	74
Gambar 4. 48 Referensi Timun.....	74
Gambar 4. 49 Referensi Jamur	75
Gambar 4. 50 Referensi Kemiri.....	75
Gambar 4. 51 Referensi Kol.....	75
Gambar 4. 52 Referensi Daun Bawang	76
Gambar 4. 53 Referensi Brokoli.....	76
Gambar 4. 54 Referensi Lobak Putih	76
Gambar 4. 55 Referensi Sawi Putih.....	77
Gambar 4. 56 Referensi Jagung.....	77
Gambar 4. 57 Referensi Apel	77
Gambar 4. 58 Referensi Jeruk	77
Gambar 4. 59 Referensi Anggur	78
Gambar 4. 60 Referensi Stroberi	78
Gambar 4. 61 Referensi Pisang	78
Gambar 4. 62 Referensi Semangka	78
Gambar 4. 63 Referensi Telur.....	79
Gambar 4. 64 Referensi Telur Goreng.....	79
Gambar 4. 65 Referensi Susu	79
Gambar 4. 66 Referensi <i>Seafood</i>	80
Gambar 4. 67 Referensi Ikan Kakap	80
Gambar 4. 68 Referensi Ikan Tongkol.....	80

Gambar 4. 69 Referensi Kepiting	80
Gambar 4. 70 Referensi Potongan Daging Ayam	81
Gambar 4. 71 Referensi Potongan Daging	81
Gambar 4. 72 Referensi Sosis.....	81
Gambar 4. 73 Referensi Tahu Kuning	82
Gambar 4. 74 Referensi Tempe	82
Gambar 4. 75 Referensi Mayones	82
Gambar 4. 76 Referensi Keju	82
Gambar 4. 77 Referensi Gula	83
Gambar 4. 78 Referensi Gula Batu.....	83
Gambar 4. 79 Referensi Garam Kemasan	83
Gambar 4. 80 Referensi Minyak.....	84
Gambar 4. 81 Referensi Kecap Asin dan Manis.....	84
Gambar 4. 82 Referensi Terasi Udang	84
Gambar 4. 83 Referensi Lada	84
Gambar 4. 84 Referensi Bawang Bombay	85
Gambar 4. 85 Referensi Bawang Putih	85
Gambar 4. 86 Referensi Bawang Merah	85
Gambar 4. 87 Referensi Ketumbar Kemasan	85
Gambar 4. 88 Referensi Kunyit.....	86
Gambar 4. 89 Referensi Cuka.....	86
Gambar 4. 90 Referensi Bubuk Cabai	86
Gambar 4. 91 Referensi Jahe	86
Gambar 4. 92 Referensi Lengkuas	87
Gambar 4. 93 Referensi Sabun Cuci	87
Gambar 4. 94 Referensi Spons	87
Gambar 4. 95 Referensi Sabut Kawat	87
Gambar 4. 96 Referensi Sampul Depan Buku <i>Pop-up</i> Cinderella	88
Gambar 4. 97 Referensi Sampul Depan Buku <i>Pop-up</i> AIR	88
Gambar 4. 98 Referensi Sampul Belakang Buku <i>Pop-up</i> Cinderella.....	88
Gambar 4. 99 Referensi Sampul Belakang Buku <i>Pop-up</i> AIR.....	89
Gambar 4. 100 Referensi <i>Layout</i> Halaman Buku <i>Pop-up</i> Cinderella	89
Gambar 4. 101 Referensi <i>Layout</i> Halaman Buku <i>Pop-up</i> Cinderella	89
Gambar 4. 102 Referensi <i>Layout</i> Halaman Buku <i>Pop-up</i> AIR	90

Gambar 4. 103 Referensi <i>Layout</i> Halaman Buku <i>Pop-up</i> AIR	90
Gambar 4. 104 <i>Sketch</i> Sampul Buku	90
Gambar 4. 105 Sampul Depan Buku	91
Gambar 4. 106 Sampul Belakang Buku	91
Gambar 4. 107 Hasil Print Sampul Depan Buku	92
Gambar 4. 108 Hasil Print Sampul Belakang Buku	92
Gambar 4. 109 Sketsa Halaman 1 – 2	93
Gambar 4. 110 Sketsa Halaman 3 – 4.....	93
Gambar 4. 111 Sketsa Halaman 5 – 6.....	93
Gambar 4. 112 Sketsa Halaman 7 – 8.....	94
Gambar 4. 113 Sketsa Halaman 9 – 10.....	94
Gambar 4. 114 Sketsa Halaman 11 – 12.....	95
Gambar 4. 115 Sketsa Halaman 13 – 14.....	95
Gambar 4. 116 Sketsa Halaman 15 – 16.....	95
Gambar 4. 117 Sketsa Halaman 17 – 18.....	96
Gambar 4. 118 Sketsa Halaman 19 – 20.....	96
Gambar 4. 119 Sketsa Halaman 21 – 22.....	96
Gambar 4. 120 Sketsa Halaman 23 – 24.....	97
Gambar 4. 121 Sketsa Halaman 25 – 26.....	97
Gambar 4. 122 Sketsa Halaman 27 – 28.....	97
Gambar 4. 123 Sketsa Halaman 29 – 30.....	98
Gambar 4. 124 Sketsa Halaman 31 – 32.....	98
Gambar 4. 125 Sketsa Halaman 33 – 34.....	98
Gambar 4. 126 Hasil Akhir Halaman 1 – 2	99
Gambar 4. 127 Hasil Akhir Halaman 3 – 4	99
Gambar 4. 128 Hasil Akhir Halaman 5 – 6	99
Gambar 4. 129 <i>Lift the Flap</i> Posisi Tertutup Halaman 5 – 6.....	100
Gambar 4. 130 Hasil Akhir Halaman 7 – 8	100
Gambar 4. 131 <i>Lift the Flap</i> Posisi Terbuka dan Magnet pada Halaman 7 – 8.....	100
Gambar 4. 132 Hasil Akhir Halaman 9 – 10	101
Gambar 4. 133 <i>Lift the Flap</i> Posisi Terbuka Halaman 9 – 10	101
Gambar 4. 134 Hasil Akhir Halaman 11 – 12	101
Gambar 4. 135 Hasil Akhir Halaman 11 – 12	102
Gambar 4. 136 Hasil Akhir Halaman 13 – 14	102

Gambar 4. 137 Hasil Akhir Halaman 15 – 16	103
Gambar 4. 138 <i>Lift the Flap</i> Posisi Terbuka pada Halaman 15 – 16.....	103
Gambar 4. 139 Hasil Akhir Halaman 17 – 18	103
Gambar 4. 140 <i>Lift the Flap</i> Posisi Terbuka pada Halaman 17 – 18.....	104
Gambar 4. 141 Hasil Akhir Halaman 19 – 20	104
Gambar 4. 142 Magnet dan <i>Lift the Flap</i> pada Halaman 19 – 20	104
Gambar 4. 143 Hasil Akhir Halaman 21 – 22	105
Gambar 4. 144 <i>Lift the Flap</i> Posisi Terbuka pada Halaman 21 – 22.....	105
Gambar 4. 145 Hasil Akhir Halaman 23 – 24	106
Gambar 4. 146 <i>Lift the Flap</i> Posisi Terbuka pada Halaman 23.....	106
Gambar 4. 147 <i>Lift the Flap</i> Posisi Terbuka pada Halaman 24.....	107
Gambar 4. 148 Magnet pada Halaman 24	107
Gambar 4. 149 Hasil Akhir Halaman 25 – 26	107
Gambar 4. 150 <i>Lift the Flap</i> Posisi Terbuka pada Halaman 25.....	108
Gambar 4. 151 <i>Slot Guided Slide</i> pada Halaman 26	108
Gambar 4. 152 Hasil Akhir Halaman 27 – 28	108
Gambar 4. 153 <i>Lift the Flap</i> pada halaman 27	109
Gambar 4. 154 Hasil Akhir Halaman 29 – 30	109
Gambar 4. 155 <i>Lift the Flap</i> Posisi Terbuka pada Halaman 29.....	109
Gambar 4. 156 Hasil Akhir Halaman 31 – 32	110
Gambar 4. 157 <i>Lift the Flap</i> Posisi Terbuka pada Halaman 31 – 32.....	110
Gambar 4. 158 Hasil Akhir Halaman 33 – 34	111
Gambar 4. 159 <i>Paralellogram</i> pada Halaman 34.....	111
Gambar 4. 160 <i>Paralellogram</i> pada Halaman 34.....	112
Gambar 4. 161 Poster <i>Launching</i> dan Bedah Buku	112
Gambar 4. 162 <i>Banner Tripod Foamboard Launching</i> dan Bedah Buku	113
Gambar 4. 163 Hasil Akhir Gambar Celemek.....	114
Gambar 4. 164 <i>Mock-up</i> Celemek.....	114
Gambar 4. 165 Media Sosial	115
Gambar 4. 166 Hasil Akhir Gambar Magnet Kulkas	115
Gambar 4. 167 <i>Mock-up</i> Magnet Kulkas	116
Gambar 4. 168 Hasil Akhir <i>Memopad</i>	116
Gambar 4. 169 <i>Mock-up Memopad</i>	117

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Berkembangnya era digital dan modernisasi lambat laun menggeser kebiasaan dalam keseharian kehidupan manusia. Terutama pada masa pandemi COVID-19 2019 hingga 2022 awal, digitalisasi kehidupan manusia begitu terasa karena terjadi secara cepat dan mendadak. Karena adanya *social distancing*, semua orang dituntut untuk bisa menyesuaikan sistem yang serba *online*. Mulai dari sistem bekerja *work from home*, kegiatan sekolah yang dilakukan secara daring, juga kebiasaan masyarakat yang awalnya bertatap secara langsung kini beralih pada kegiatan melalui *social media* dari gawai dan perangkat keras yang ada di rumah. Hal ini berlaku di banyak sektor, termasuk salah satunya dalam bidang kuliner.

Selama masa pandemi, jasa pesan antar makanan secara *online* dan makanan olahan siap saji menjadi semakin populer karena kepraktisan dan efisiensinya. Konsumen tidak perlu datang ke restoran maupun menghabiskan waktu belanja bahan masakan dan menyiapkan makanannya sendiri. Jasa pesan antar makanan *online* dan makanan olahan siap saji memberikan kemudahan sehingga populer di kalangan masyarakat. Kepopuleran tersebut tetap tidak redam bahkan ketika masa pandemi sudah berakhir. Hal tersebut menjadi sebuah kelebihan bagi orang-orang yang berhalangan dan memiliki keterbatasan untuk memasak, seperti tidak punya waktu, keterbatasan finansial (lebih murah untuk membeli daripada memasak), serta keluarga dengan jumlah anggota yang sedikit. Terbukti dari adanya peningkatan pemesanan makanan siap saji sebanyak tiga kali lipat sejak adanya pandemi. Melalui survei yang dilakukan oleh Populix pada penelitian dengan judul Memahami Trend Makanan Dan Minuman Pada Gen Z & Milenial, yang dijalankan selama empat tahun (2019-2022), dapat ditarik kesimpulan bahwa permintaan konsumen untuk pengiriman makanan secara online telah meningkat secara konsisten selama pandemi dan masa pasca-pandemi (Anitana, 2023).

Meskipun memiliki dampak positif, tentu ada dampak negatif pula yang menyertai. Jasa pesan antar makanan *online* dan makanan siap saji memberikan kepraktisan, kemudahan, dan efisiensi dalam menyiapkan makanan, namun bagi keluarga yang memiliki anak kecil, hal ini bisa berdampak pada tumbuh kembang anak,

mulai dari pola pikir dan perkembangan karakter yang terhambat, sampai berbagai penyakit tubuh seperti obesitas dan penyakit dalam. Menurut Wenny Hulukati (2015:275) pada jurnal yang berjudul Peran Lingkungan Keluarga Terhadap Perkembangan Anak, pola pikir dan perilaku anak banyak dipengaruhi oleh lingkungannya, terutama pada lingkungan keluarga. Lingkungan keluarga merupakan pilar utama untuk membentuk baik buruknya pribadi seorang manusia. Peran keluarga dapat membentuk pola sikap dan pribadi anak yang berkarakter. Lingkungan keluarga juga dapat berperan menjadi sumber pengetahuan anak (Mutmainnah, 2015:16). Anak yang terbiasa diberikan makanan melalui jasa pesan antar makanan *online* dan makanan olahan siap saji akan lebih suka memakan makanan instan tersebut tanpa memikirkan dampak yang akan terjadi. Jika dibiarkan hal ini dapat mempengaruhi kesehatan anak di masa mendatang, seperti obesitas dan berbagai macam penyakit dalam. Hal ini dapat menjadi lebih buruk apabila si anak cenderung sedikit atau kurang beraktivitas secara fisik, seperti berolah raga, bermain, dan sebagainya.

Di zaman yang sudah serba modern ini, orang-orang mulai beralih pada gaya hidup yang serba praktis ketimbang konvensional. Keahlian memasak mulai ditinggalkan dan orang-orang mulai beralih untuk menggunakan jasa pesan antar makanan *online*. Kemampuan memasak dirasa sudah tidak begitu penting lagi untuk dipelajari. Padahal budaya leluhur kita selalu mengajarkan bahwa manusia harus bisa hidup mandiri dan tidak bergantung pada orang lain.

Memasak merupakan kemampuan yang sebaiknya dipelajari meski hanya pada tahap dasarnya, guna mempelajari cara mengontrol kadar asupan nutrisi yang akan masuk ke dalam tubuh, serta sebagai kemampuan mendasar yang dapat digunakan ketika tidak ada alternatif mendapatkan makanan lain selain dari memasak sendiri. Bagi anak, kegiatan memasak dapat menjadi salah satu cara untuk mengembangkan karakternya. Menurut penelitian yang dilakukan oleh Erna Zumrotun, Aan Widiyono, dan Siti Istiqomah dengan judul Kegiatan Cooking Class untuk Menumbuhkan Kemandirian dan Tanggung Jawab Anak di RA IMAMA Mijen Semarang (2022:65), kegiatan memasak memiliki peran besar dalam pengembangan karakter anak, terutama dalam aspek mandiri dan bertanggung jawab. Kegiatan memasak dinilai mampu mengasah kreativitas, apalagi jika dipelajari sejak kecil. Hal ini sesuai dengan pendapat Lesley Britton dari bukunya yang berjudul Montessori: *Play and Learn*, bahwa kegiatan

memasak seperti memasak kue dapat membantu anak untuk belajar mengenal hal-hal baru di sekitarnya.

Kegiatan memasak memiliki berbagai manfaat baik untuk anak maupun orang tua. Memasak bersama orang tua juga dapat menjadi sarana bagi anak dan orang tua untuk dapat berkomunikasi dan menjalin hubungan yang lebih erat. Selain untuk mengenalkan beragam jenis makanan, anak-anak yang terlibat dalam kegiatan memasak akan lebih tertarik untuk mencoba makanan baru serta melatih diri untuk tidak pilih-pilih makanan. Penting bagi anak untuk mengenali makanan yang ia konsumsi. Tahapan belajar memasak dimulai dengan mengenali bahan baku masakan dan alat-alat dapur yang digunakan. Tak dapat dipungkiri, untuk anak-anak ruang dapur dapat menjadi tempat yang cukup berbahaya dengan berbagai risikonya. Bila tidak berhati-hati dalam mengoperasikannya, alat dapur seperti pisau dan kompor dapat menyebabkan luka. Untuk itu, mempelajari kegiatan memasak mulai dari dasar dapat menjadi bekal awal bagi anak sebelum terjun langsung pada dapur.

Dari paparan sebelumnya, dapat diketahui bahwa pola hidup orang tua dapat memengaruhi perkembangan karakter anak. Dalam pola hidup yang menjunjung tinggi kepraktisan dan efisiensi, ada baiknya kita juga membekali anak dengan kemampuan dasar memasak. Hal ini mencakup pengenalan alat memasak dan bahan makanan, cara membersihkan, menyiapkan, dan menyimpan beragam jenis bahan baku masakan. Dalam kasus ini, anak perempuan menjadi target utama karena secara kultural, anak perempuan di Indonesia lebih dekat dengan dapur dan kegiatan masak-memasak daripada anak laki-laki.

Media sebagai alat perantara komunikasi, diperlukan untuk mengenalkan bahan makanan dan alat dapur kepada anak. Usia anak sekolah dasar memiliki minat yang terfokus pada segala sesuatu yang bersifat dinamis bergerak (Jatmika, 2005). Hal ini termasuk pada buku pop-up. Buku pop-up adalah buku yang cukup populer sebagai buku bacaan untuk anak-anak. Media Buku Pop-Up merupakan sebuah alat peraga tiga dimensi yang dapat menstimulasi imajinasi anak serta menambah pengetahuan sehingga dapat mempermudah anak dalam mengetahui penggambaran bentuk suatu benda, memperkaya perbendaharaan kata serta meningkatkan pemahaman anak (Tisna Umi Hanifah, 2014). Melalui penjelasan tersebut, media buku pop-up dinilai tepat sebagai media perancangan karena dapat mengakomodasi kebutuhan visual serta telah terbukti

memberikan dampak yang cukup signifikan terhadap peningkatan nilai dan minat membaca pada anak.

B. Rumusan Masalah

Rumusan masalah pada perancangan ini adalah bagaimana merancang buku pop-up pengetahuan bahan makanan dan peralatan memasak dasar untuk anak perempuan?

C. Batasan Masalah

Batasan masalah dilakukan agar perancangan dapat terfokus kepada topik dari objek perancangan. Maka batasan perancangan dari perancangan ini adalah:

1. Perancangan ini menyampaikan informasi pengetahuan tentang bahan makanan dan peralatan memasak dasar. Bahan makanan yang diambil berupa bahan rumahan yang mudah diakses dan tersedia secara luas di Indonesia. Konten buku akan memuat tentang introduksi singkat, pembagian jenis bahan makanan dan peralatan dapur beserta penjelasannya, cara penggunaan peralatan, serta tips dan trik dalam menyiapkan bahan makanan dan mengoperasikan peralatan dapur.
2. Perancangan memiliki *output* buku cetak yang di dalamnya terdapat beberapa media interaktif (pop-up). Buku akan menggunakan perpaduan teks dan gambar.
3. Batasan target audiens merupakan anak perempuan usia 8 – 13 tahun dan ibu-ibu yang tinggal di kawasan urban dan suburban di Indonesia.

D. Tujuan Perancangan

Tujuan perancangan ini adalah merancang buku pop-up pengetahuan bahan makanan dan peralatan memasak dasar, khususnya untuk anak perempuan.

E. Manfaat Perancangan

1. Bagi Target Audiens

Perancangan ini dapat membantu anak dalam memberi informasi mengenai cara mengolah makanan dengan baik serta memberikan pemahaman bahwa keterampilan mengolah makanan itu sebaiknya dipelajari.

2. Bagi Mahasiswa Desain Komunikasi Visual

Perancangan ini dapat menjadi referensi literatur, baik dari segi media maupun

teori yang digunakan dalam perancangan.

3. Bagi Institusi

Perancangan ini dapat menjadi tambahan referensi dan kepustakaan khususnya tentang perancangan komunikasi visual buku pop up mengenai pengenalan mengolah makanan pada anak.

F. Definisi Operasional

1. Buku pop-up

Menurut Bluemel dan Taylor (2012:22) memberi pengertian *Pop-up Book* adalah sebuah buku yang menampilkan potensi untuk bergerak dan interaksinya melalui penggunaan kertas sebagai bahan lipatan, gulungan, bentuk, roda atau putarannya. Media Buku Pop-Up merupakan sebuah alat peraga tiga dimensi yang dapat menstimulasi imajinasi anak serta menambah pengetahuan sehingga dapat mempermudah anak dalam mengetahui penggambaran bentuk suatu benda, memperkaya perbendaharaan kata serta meningkatkan pemahaman anak (Tisna Umi Hanifah, 2014).

2. Bahan makanan

Menurut Harsono Haryosutomo (Sri Maryati:2000), bahan makanan adalah bahan yang dihasilkan oleh pertanian, perkebunan, peternakan, dan teknologi makanan. Sedangkan menurut Suharjo (1986), bahan makanan adalah bahan-bahan yang dimakan setiap hari untuk memenuhi kebutuhan bagi pemeliharaan, pertumbuhan, dan penggantian jaringan tubuh yang rusak.

3. Peralatan dapur

Menurut Sudiara (2006:39), peralatan dapur, atau peralatan pengolahan makanan segala sesuatu alat utama dan perlengkapan yang diperlukan di dapur, guna memperlancar seluruh pekerjaan dapur. Keadaan peralatan dapur sangat menentukan, baik mutu bahan maupun kebersihannya. Semua peralatan yang digunakan di dapur mulai dari tahap persiapan, pengolahan, sampai penghidangan suatu bahan makanan menjadi suatu makanan jadi yang siap dikonsumsi.

G. Metode Perancangan

Metode perancangan menjelaskan prosedur yang digunakan dalam menjawab permasalahan dan tujuan perancangan ini. Metode perancangan meliputi:

1. Metode Pengembangan Ide

- a. Melakukan *brainstorming* dan merinci permasalahan dalam bentuk *mindmap* untuk mencapai solusi yang tepat.
- b. Melalui *mindmap*, diputuskan membuat pop-up book sebagai media utama perancangan. Pop-up book berisikan pengenalan tentang bahan makanan dan alat dapur, serta tips dan trik yang nantinya akan dilengkapi oleh ilustrasi pendukung dengan gaya, pewarnaan, tata *layout*, dan tipografi yang disesuaikan dengan kebutuhan target audiens.
- c. Pop-up book digunakan sebagai media edukasi anak untuk mempelajari dunia dapur sebagai sarana bagi anak untuk melatih diri agar tidak pilih-pilih makanan.

2. Jenis Data yang Dibutuhkan

a. Data Verbal

Data verbal merupakan pesan atau informasi dalam bentuk ucapan yang disampaikan secara lisan. Data verbal menyangkut tentang hal-hal yang bersifat tanya jawab ataupun keterangan dari narasumber yang menjelaskan informasi mengenai cara mengolah makanan dan manfaat belajar mengolah makanan. Data verbal akan diambil dari kajian wawancara dan survei.

b. Data Literatur

Data literatur merupakan pesan atau informasi dalam bentuk kata-kata yang disampaikan secara tulisan. Data verbal menyangkut tentang hal-hal yang bersifat teoritis seperti informasi mengenai cara mengolah makanan dan manfaat belajar mengolah makanan. Data literatur akan diambil dari kajian pustaka seperti buku.

c. Data Visual

Data visual merupakan data yang diperoleh melalui dokumentasi berupa foto maupun video yang berkaitan dengan tema perancangan. Data visual yang akan diambil meliputi informasi foto dan ilustrasi dari makanan sehat, alat memasak, bahan makanan rumahan, serta tata cara untuk mengolah makanan. Data visual akan digunakan sebagai referensi.

3. Metode Pengumpulan Data

a. Studi Pustaka

Metode pengumpulan data dengan cara membaca literatur terkait dari majalah, buku, jurnal, dan media massa lainnya sebagai referensi yang memuat

informasi mengenai topik perancangan serta landasan teori yang akan digunakan. Selain itu, pengamatan buku visual dan ilustrasi yang sudah ada juga dilakukan untuk dijadikan pembanding dan referensi dalam perancangan.

b. Survei

Metode pengambilan data yang melibatkan banyak sampel dan dalam pengambilan datanya menggunakan angket/kuesioner dan wawancara. Survei ditujukan pada orang tua yang memiliki anak dengan jenjang pendidikan sekolah dasar.

4. Instrumen Pengumpulan Data

- a. Buku dan alat tulis untuk menunjang proses pencatatan informasi.
- b. Google form / formulir survei online untuk menunjang proses survei.
- c. Komputer/laptop, pen display, dan software menggambar untuk menunjang proses perancangan.

H. Metode Analisis Data

Metode analisis data yang akan digunakan untuk mengolah data yang diperoleh adalah dengan pendekatan kualitatif deskriptif 5W+1H (What, Why, Who, Where, When, How). Dalam penggunaannya, metode dijabarkan sebagai berikut:

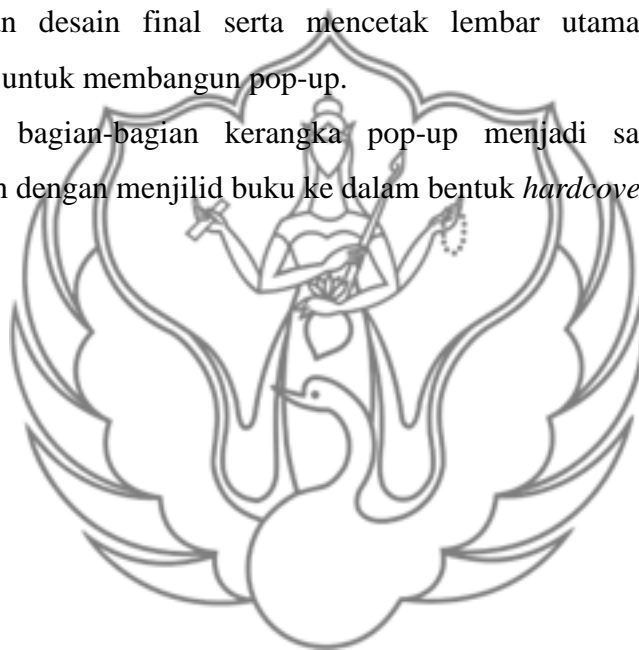
1. What (Apa): Apa permasalahannya?
2. Why (Mengapa): Mengapa hal tersebut terjadi?
3. Who (Siapa): Siakah yang mengalami masalah tersebut?
4. Where (Di mana): Di manakah masalah tersebut terjadi?
5. When (Kapan): Kapan masalah tersebut terjadi?
6. How (Bagaimana): Bagaimana mengatasi masalah tersebut?

I. Konsep Perancangan Desain

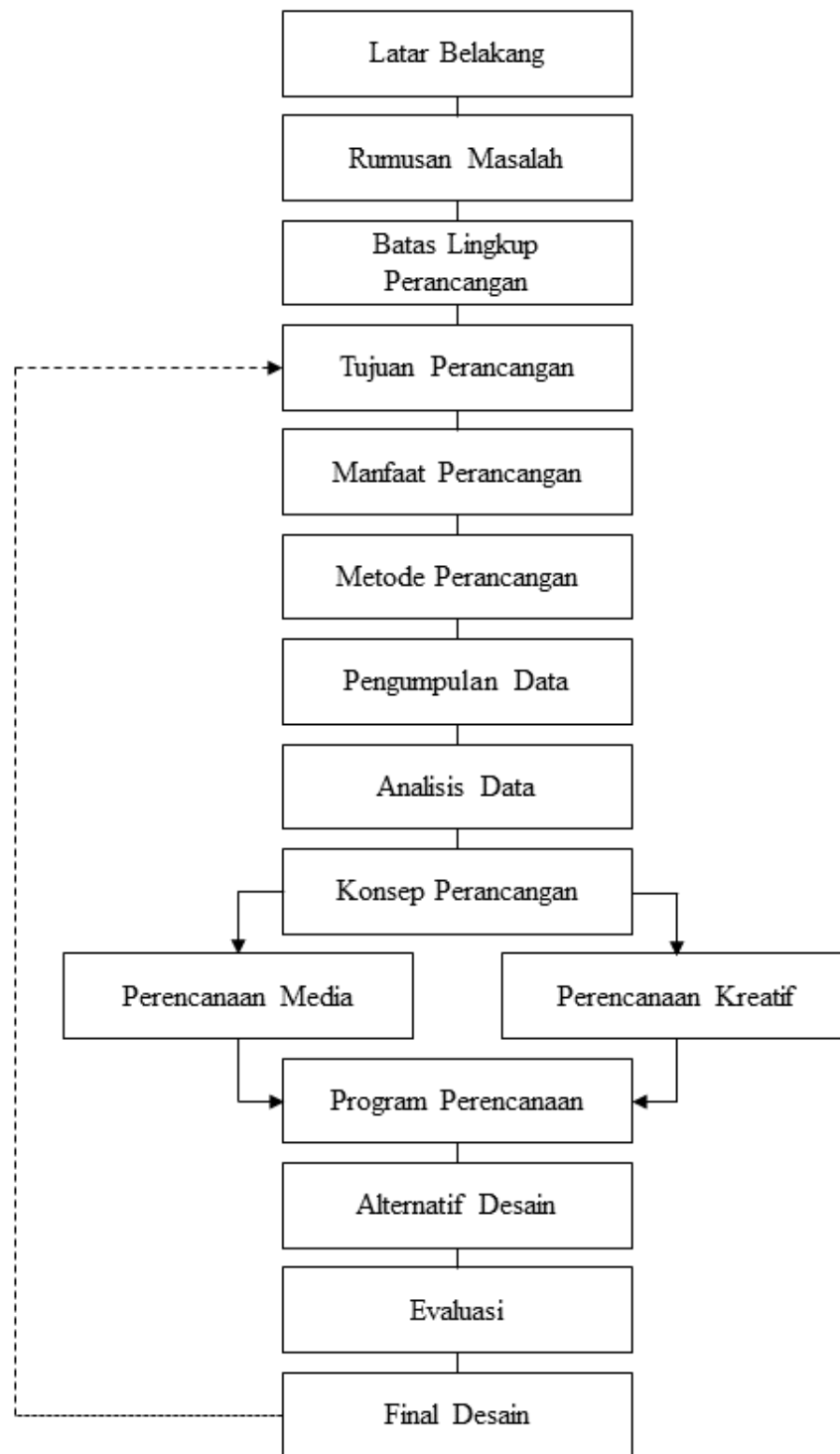
Tahapan-tahapan yang diperlukan dalam proses perancangan meliputi:

- a. Menentukan latar belakang supaya perancangan sesuai dengan masalah dan target audiens yang akan dituju.
- b. Mencari dan mengumpulkan data melalui survei kepada target audiens dan studi pustaka seperti literatur, berita, penelitian, maupun perancangan yang sudah ada.
- c. Analisis data-data yang sudah terkumpul dengan menggunakan metode analisis 5W+1H. Data yang sudah terkumpul kemudian disaring lagi untuk menentukan

- informasi mana saja yang akan dimuat ke dalam buku perancangan.
- d. Menentukan jenis-jenis pop-up yang akan digunakan dalam perancangan.
 - e. Menulis kerangka materi yang akan dimasukkan ke dalam buku perancangan secara terstruktur dan dengan menggunakan bahasa yang ringan dan mudah dipahami target audiens.
 - f. Membuat kerangka jenis pop-up yang akan digunakan beserta informasi yang akan dipaparkan dalam buku dalam bentuk sketsa kasar.
 - g. Membuat desain karakter, sketsa halaman, sketsa sampul, dan warna palet yang akan digunakan.
 - h. Membuat perancangan beserta aset-aset yang ada di dalamnya sampai tahap *finishing*.
 - i. Menentukan desain final serta mencetak lembar utama dan kerangka yang diperlukan untuk membangun pop-up.
 - j. Menyusun bagian-bagian kerangka pop-up menjadi satu buku yang utuh. Dilanjutkan dengan menjilid buku ke dalam bentuk *hardcover*.



J. Skematika Perancangan



Gambar 1. 1 Skematika Perancangan Buku Pop-up Pengetahuan Bahan Makanan dan Peralatan Memasak Dasar untuk Anak Perempuan
(Sumber: Davina Reva Fawnia, 2023)