

BAB V PENUTUP

A. Kesimpulan

Menjadi mahasiswa identik dengan jadwal perkuliahan padat dan pola makan yang tidak teratur. Memesan makanan melalui aplikasi jasa antar makanan dapat menjadi solusi praktis dan cepat, yang seringkali tidak terjamin kualitas serta kebersihannya. Jika aplikasi tersebut sering digunakan, dapat berdampak buruk bagi kondisi keuangan mahasiswa,. Hal ini dapat membiasakan perilaku boros dan pola makan yang tidak baik. Salah satu cara mudah untuk membangun kebiasaan atau pola makan sehat dapat dimulai dengan memasak. Akan tetapi memasak membutuhkan acuan yang jelas seperti resep masakan guna menghasilkan hidangan yang memuaskan. Oleh karena itu, diperlukan perancangan media yang secara visual mampu membantu mahasiswa belajar memasak seperti buku resep sederhana menyesuaikan dengan kebutuhan mahasiswa, yaitu mudah, murah, cepat dan menyehatkan.

Perancangan ini diawali dengan mengumpulkan data yang kemudian dilanjutkan dengan analisis akar permasalahan menggunakan pendekatan 5W+1H. Pendekatan *design thinking* oleh Hasso-Plattner juga digunakan sebagai metode perancangan buku ini guna membantu mengoptimalkan proses pemecahan masalah khalayak sasaran. Penjaringan ide resep dilakukan melalui uji coba resep menggunakan acuan prinsip resep sederhana Chef Yotam Ottolenghi yaitu *SIMPLE*, yakni memasak dengan waktu singkat, minim penggunaan alat dan bahan, serta langkah kerja yang mudah. Perancangan buku ilustrasi ini melewati tahap penyusunan konsep ide kreatif, konsep media hingga proses desain yang mempertimbangkan studi visual yakni gaya ilustrasi, bahasa, serta tata letak visual.

Hasil dari perancangan ini yaitu buku ilustrasi resep sederhana berjudul “*Easy-Peasy!:* Resep Simpel Ala Anak Kos”. Isi buku berupa ilustrasi 14 menu masakan sederhana beserta resepnya yang telah dirangkai oleh penulis. Buku ini memiliki keunikan dari sisi konten yang terdapat pada

informasi durasi memasak, serta kandungan resep yang berfokus menggunakan makanan berserat seperti sayuran. Adapun keunikan dari sisi desain yang terletak pada gaya visual, *layout* dan format buku. Secara visual, gaya ilustrasi realis dipakai agar setiap bahan masakan mudah teridentifikasi oleh pembaca. Tata letaknya tidak kaku dan bervariasi, tetapi tetap mempertimbangkan komposisi keterbacaan teks. Format buku didesain dengan pemilihan teknik jahit benang, sampul hard cover dan kertas art paper, yakni jenis kertas yang cukup licin sesuai pertimbangan keadaan penggunaan media. Selain itu, belum banyak implementasi format buku resep seperti ini di Indonesia.

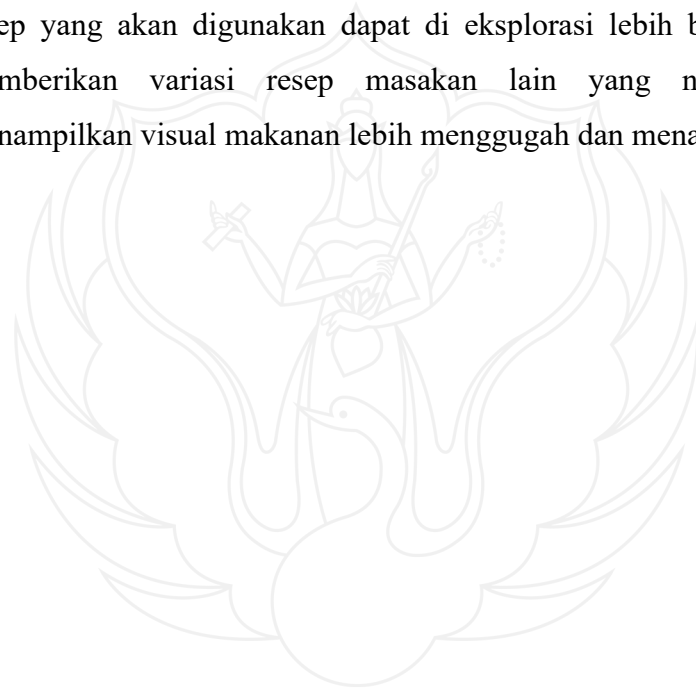
Dalam proses pembuatan resep, penulis menemukan bahwa akses bahan segar mudah diakses dan terjangkau oleh mahasiswa, hal ini disebabkan banyaknya warung sayur 24 jam yang tersebar pada area sekitar perguruan tinggi di wilayah Yogyakarta. Memasak mampu merangsang ide-ide kreatif dalam mencari alternatif baik itu bahan masakan ataupun metode pengerjaan, menyesuaikan dengan ketersediaan serta kemampuan terhadap resep yang dibuat.

Temuan lainnya yaitu, pembuatan buku ilustrasi dengan tema makanan mampu mendapatkan respon positif, apabila menyesuaikan kebutuhan target audiens yang dituju. Gaya visual, warna dan *layout* menjadi *keypoint* dalam merancang buku ilustrasi resep agar pembaca tertarik dan termotivasi untuk mulai memasak. Tahapan memasak yang didampingi ilustrasi mampu membantu mahasiswa dalam memasak karena mudah ditiru dan diingat.

Terakhir, penulis menemukan bahwa teknik mencetak jahit benang atau *sewn binding* pada produksi buku resep di Indonesia perlu diperbanyak. Hal ini dikaitkan dengan situasi proses memasak menggunakan buku resep. Halaman buku perlu terbuka dengan mudah agar dapat membantu pembaca melihat keseluruhan visual makanan dan instruksi lebih jelas.

B. Saran

Terdapat beberapa hambatan pada perancangan ini, yakni penulis hanya mengandalkan jurnal dan kuesioner digital tanpa memiliki narasumber yang bergerak dibidang gizi atau kesehatan dalam memastikan nutrisi pada resep yang dibuat. Diharapkan kedepannya pada perancangan dengan topik serupa untuk mencermati sumber data yang diperoleh, dan memperhatikan pengelolaan waktu dalam merencanakan konsep ilustrasi gaya realis agar hasil perancangan terlihat lebih maksimal. Selain itu, proses pengumpulan resep yang akan digunakan dapat di eksplorasi lebih banyak lagi guna memberikan variasi resep masakan lain yang nantinya mampu menampilkan visual makanan lebih menggugah dan menarik.



DAFTAR PUSTAKA

Buku

Landa, R. (2013). Graphic Design Solutions. In *Journal of Chemical Information and Modeling* (Vol. 53, Issue 9).

Maharsi, I. (2016). *ILUSTRASI*. Badan Penerbit ISI Yogyakarta .
<http://digilib.isi.ac.id/1258/2/upload.pdf>

Jurnal

Arjuna, D. (2022). ANALISIS ILUSTRASI DAN ELEMEN PENDUKUNGNYA PADA BUKU “YUK BERHIJAB” KARYA FELIX SIAUW. *JURNAL DASARUPA: DESAIN DAN SENI RUPA*, 2(2).
<https://doi.org/10.52005/dasarupa.v2i2.106>

Devinta, M., Hidayah, N., & Hendrastomo, G. (2016). Fenomena Culture Shock (Gegar Budaya) Pada Mahasiswa Perantauan Di Yogyakarta. *Jurnal Pendidikan Sosiologi*, 5(3).

Farmer, N., Touchton-Leonard, K., & Ross, A. (2018). Psychosocial Benefits of Cooking Interventions: A Systematic Review. In *Health Education and Behavior* (Vol. 45, Issue 2). <https://doi.org/10.1177/1090198117736352>

Fatrikawati, H., & Hamidah, S. (2016). Pengaruh Pengetahuan Makanan Sehat Terhadap Kebiasaan Makan Kelas X Boga SMKN 4 Yogyakarta. *Jurnal Pendidikan Teknik Boga Universitas Negeri Yogyakarta* .

Fauzan, A., Shafa Qolbu Risnanti, A., & Firmansyah, R. (2023). PENGARUH PLATFORM ONLINE FOOD DELIVERY (OFD) TERHADAP PERILAKU KONSUMTIF MAHASISWA. *JURNAL EKONOMI PERJUANGAN*, 5(1).
<https://doi.org/10.36423/jumper.v5i1.1157>

Fauziah, Y., Putri, E. Y., Susmita, A., Rosdiana, D., Isniah, S., & Purba, H. H. (2021). A SYSTEMATIC LITERATURE REVIEW OF 5W1H IN MANUFACTURING AND SERVICES INDUSTRIES . *3rd Mercu Buana*

Conference on Industrial Engineering-MBCIE 2021 “Research Development Based on Literature Review,” 220–221.

- Hanifa, M., Lidinillah, D. A. M., & Mulyadiprana, A. (2021). Perancangan Buku Komik Berbasis Budaya Lokal untuk Siswa Kelas IV Sekolah Dasar. *PEDADIDAKTIKA: Jurnal Ilmiah Pendidikan Guru Sekolah Dasar*, 8(4). <https://doi.org/10.17509/pedadidaktika.v8i4.41877>
- Jauziyah, S., Nuryanto, N., Tsani, A. F. A., & Purwanti, R. (2021). PENGETAHUAN GIZI DAN CARA MENDAPATKAN MAKANAN BERHUBUNGAN DENGAN KEBIASAAN MAKAN MAHASISWA UNIVERSITAS DIPONEGORO. *Journal of Nutrition College*, 10(1). <https://doi.org/10.14710/jnc.v10i1.30428>
- Kamadewi, P. P., Hidayat, S., & Resmadi, I. (2020). PERANCANGAN BUKU RESEP BERILUSTRASI UNTUK ANAK USIA 9-11 TAHUN. *E-Proceeding of Art & Design*, 7, 1381–1382.
- Monica, M., & Luzar, L. C. (2011). Efek Warna dalam Dunia Desain dan Periklanan. *Humaniora*, 2(2). <https://doi.org/10.21512/humaniora.v2i2.3158>
- Paakki, M., Sandell, M., & Hopia, A. (2019). Visual attractiveness depends on colorfulness and color contrasts in mixed salads. *Food Quality and Preference*, 76. <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2019.04.004>
- Rösch, N., Tiberius, V., & Kraus, S. (2023). Design thinking for innovation: context factors, process, and outcomes. *European Journal of Innovation Management*, 26(7). <https://doi.org/10.1108/EJIM-03-2022-0164>
- Spence, C. (2018). What is so unappealing about blue food and drink? In *International Journal of Gastronomy and Food Science* (Vol. 14). <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2018.08.001>
- Sugihartono, R. P. (2015). Perancangan Buku Ilustrasi Manfaat Buah Dan Sayur Untuk Anak-Anak. *E-Proceeding of Art & Design*, 2(3).
- Tobelo, C. D., Malonda, N. S. H., & Amisi. Marsella D. (2021). GAMBARAN POLA MAKAN PADA MAHASISWA SEMESTER VI FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT UNIVERSITAS SAM RATULANGI SELAMA MASA PANDEMI COVID-19. *Kesmas: Jurnal Kesehatan Masyarakat Universitas SAM RATULANGI*, 10(2).

- Turner, J. C. F. (2016). Food Illustration: a morsel on the medium. *Cuizine*, 7(2).
<https://doi.org/10.7202/1038481ar>
- Wangi, L. P. S. (2020). PERANCANGAN ILUSTRASI BUKU PANDUAN VEGETARIAN. *PERANCANGAN ILUSTRASI BUKU PANDUAN VEGETARIAN*, 1–8.
- Wijaya, P. (2013). Perancangan Buku Ilustrasi Anak Berjudul Kerajaan Fantasi Indonesia Bertema Gotong Royong. *Adiwarna*, 1(2).
- Witabora, J. (2012). Peran dan Perkembangan Ilustrasi. *Humaniora*, 3(2).
<https://doi.org/10.21512/humaniora.v3i2.3410>

Artikel Internet

- Alodokter. *Ketahui Berbagai Zat gizi Mikro Dan Zat Gizi makro Beserta Fungsinya* (2024) Alodokter. Available at:
<https://www.alodokter.com/ketahui-berbagai-zat-gizi-mikro-dan-zat-gizi-makro-beserta-fungsinya> (Diakses 3 Januari 2025).
- Binus. (2019). *Tipografi: Kurir Komunikasi visual: Binus University Malang: Pilihan universitas terbaik di malang*. BINUS UNIVERSITY MALANG | Pilihan Universitas Terbaik di Malang.
<https://binus.ac.id/malang/2018/12/tipografi-kurir-komunikasi-visual/>
(Diakses 18 September 2024).
- Gemilang, T. (2023, December 29). Apa Itu Buku Resep masakan Atau Cookbook, Cookery book Dan Fungsinya. Apa Itu Buku Resep Masakan atau Cookbook, Cookery Book dan Fungsinya - Bonser News.
<https://www.bonsernews.com/lifestyle/47911350222/apa-itu-buku-resep-masakan-atau-cookbook-cookery-book-dan-fungsinya> (Diakses 3 Januari 2025).
- HafsaTahir. (2023). There are several benefits to making easy recipes:. Medium.
<https://hafsayt.medium.com/there-are-several-benefits-to-making-easy-recipes-86d410e3512e> (Diakses 25 April 2024).

- Huckstep, A. (2018). *Ottolenghi releases New Cookbook: Simple*. Ottolenghi's one secret equation for simple cooking. <https://www.delicious.com.au/food-files/news-articles/article/ottolenghi-releases-new-cookbook-simple/p45e1kxb?nk=d59073dfa13af792720debd75906823-1687425716> (Diakses 25 April 2024).
- Logsdon, J. (2015). *Components to a recipe*. Self Publish a Cookbook.com. <https://www.selfpublishacookbook.com/info/how-to-write-cookbook/more/components-to-a-recipe> (Diakses 5 Agustus 2024).
- M, H., & M, H. (n.d.). Pengertian gambar ilustrasi: Tujuan, Jenis, Fungsi Dan Peran. Gramedia Literasi. <https://www.gramedia.com/literasi/pengertian-gambar-ilustrasi/> (Diakses 3 Januari 2025).
- Maharsi J. (2018) *Mengenal Berbagai Jenis buku bergambar ala komunitas 1001 Buku - Komunitas Indonesia*. Available at: <https://komunita.id/2018/12/27/mengenal-berbagai-jenis-buku-bergambar-ala-komunitas-1001-buku/> (Diakses 3 Januari 2025).
- Marion. (2009). *Should recipes include nutrition info?*. Food Politics by Marion Nestle. <https://www.foodpolitics.com/2009/09/should-recipes-include-nutrition-info/> (Diakses 5 Agustus 2024).
- Middleton, C. (2023) *Myth: Healthy Food is more expensive than unhealthy food, The Conversation*. Available at: <https://theconversation.com/myth-healthy-food-is-more-expensive-than-unhealthy-food-101213> (Diakses 8 Maret 2024).
- Olive. (2023). Types of cookbooks: A comprehensive guide to your culinary journey, Kitchen Authority. Available at: <https://kitchenauthority.net/types-of-cookbooks/> (Diakses 14 Mei 2024).
- Plattner, H. (2010) 'An Introduction to Design Thinking: PROCESS GUIDE', *Hasso Plattner Institute of Design at Stanford University*. Available at: <https://web.stanford.edu/~mshanks/MichaelShanks/files/509554.pdf> (Diakses 22 April 2024).