

**PERANCANGAN BUKU RESEP MAKANAN TRADISIONAL
SUKU BATAK SIMALUNGUN**



PERANCANGAN

Oleh

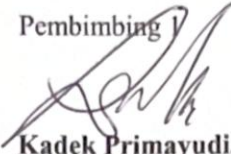
RAISSA GIRASTI SANTOSA

NIM: 2012723024

**PROGRAM STUDI DESAIN KOMUNIKASI VISUAL
JURUSAN DESAIN
FAKULTAS SENI RUPA DAN DESAIN
INSTITUT SENI INDONESIA YOGYAKARTA
2025**

Tugas Akhir Perancangan berjudul: **PERANCANGAN BUKU RESEP MAKANAN TRADISIONAL SUKU BATAK SIMALUNGUN** diajukan oleh Raissa Girasti Santosa, NIM 2012723024, Program Studi S-1 Desain Komunikasi Visual, Jurusan Desain, Fakultas Seni Rupa dan Desain, Institut Seni Indonesia Yogyakarta (Kode Prodi: 90241), telah dipertanggungjawabkan di depan Tim Penguji Tugas Akhir pada tanggal 10 Juni 2025 dan dinyatakan telah memenuhi syarat untuk diterima.

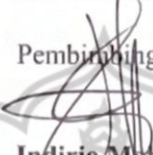
Pembimbing 1



Kadek Primayudi, S.Sn., M.Sn.

NIP 198106152014041001/NIDN 0015068106

Pembimbing 2



Indiria Maharsi, S.Sn., M.Sn.

NIP 197209092008121001/NIDN 0009097204

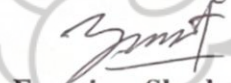
Cognate/Anggota



Dr. Sn. Drs. Hartono Karnadi, M.Sn.

NIP 196502091995121001/NIDN 0009026502

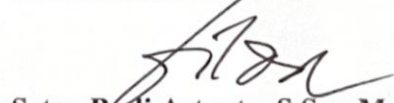
Koordinator Program Studi



Fransisca Sherly Taju, S.Sn., M.Sn.

NIP 199002152019032018/NIDN 0015029006

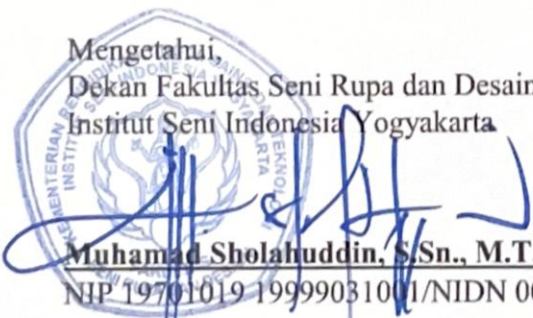
Ketua Jurusan Desain



Setya Budi Astanto, S.Sn., M.Sn.

NIP 19730129 2005011001/NIDN 0029017304

Mengetahui,
Dekan Fakultas Seni Rupa dan Desain
Institut Seni Indonesia Yogyakarta



Muhamad Sholahuddin, S.Sn., M.T.

NIP 19701019 19999031001/NIDN 0019107005

PERNYATAAN KEASLIAN KARYA

Saya yang bertanda tangan di bawah ini,

Nama: Raissa Girasti Santosa

NIM: 2012723024

Program Studi: Desain Komunikasi Visual

Fakultas: Seni Rupa dan Desain

Jenis: Tugas Akhir Perancangan

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa Tugas Akhir Perancangan yang berjudul PERANCANGAN BUKU RESEP MAKANAN TRADISIONAL SUKU BATAK SIMALUNGUN yang dibuat untuk melengkapi persyaratan menjadi Sarjana Desain pada Program Studi Desain Komunikasi Visual, Fakultas Seni Rupa dan Desain, Institut Seni Indonesia Yogyakarta sepenuhnya merupakan hasil pemikiran saya dan sejauh yang saya ketahui belum pernah diajukan maupun dipublikasikan dalam bentuk apapun baik di Institut Seni Indonesia Yogyakarta maupun di perguruan tinggi atau instansi manapun, kecuali bagian sumber informasi yang tercantum sebagai acuan mengikuti tata cara dan etika penulisan karya ilmiah yang lazim. Demikian pernyataan ini dibuat dengan kesadaran dan tanggung jawab tanpa ada paksaan dari pihak manapun

Yogyakarta, 28 Mei 2025



Raissa Girasti Santosa
NIM 2012723024

KATA PENGANTAR

Puji Syukur saya panjatkan kepada Allah ta'ala atas segala berkat dan rahmatnya dalam memberikan petunjuk demi terwujudnya Tugas Akhir dengan judul Perancangan Buku Resep Makanan Tradisional Suku Batak Simalungun. Perancangan Tugas Akhir ini menjadi salah satu syarat dalam memperoleh gelar sarjana desain di Program Studi Desain Komunikasi Visual.

Dalam perancangan penulis menyadari masih banyak kekurangan baik dalam penulisan maupun perancangan ini. Kritik dan saran sangat diterima untuk menjadi perbaikan bagi penulis.



Yogyakarta, 28 Mei 2025

Raissa Girasti Santosa
NIM 2021723024

UCAPAN TERIMA KASIH

Selama proses perancangan ini, banyaknya do'a dan dukungan dari berbagai pihak telah berkontribusi dalam penyelesaian perancangan ini. Maka dari itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak Dr. Irwandi, S.Sn., M.Sn. Selaku Rektor Institut Seni Indonesia Yogyakarta
2. Bapak Muhamad Sholahuddin, S.Sn., M.T. Selaku Dekan Fakultas Seni Rupa ISI Yogyakarta.
3. Bapak Setya Budi Astanto, S.Sn., M.Sn. Ketua Jurusan Desain Fakultas Seni Rupa ISI Yogyakarta.
4. Ibu Fransisca Sherly Taju, S.Sn., M.Sn. selaku Koordinator Program Studi Desain Komunikasi Visual.
5. Bapak Kadek Primayudi, S.Sn., M.Sn. selaku dosen pembimbing pertama yang telah menyediakan waktu dan energi dalam membimbing saya dalam proses pengerjaan tugas akhir.
6. Bapak Indiria Maharsi, S.Sn., M.Sn. selaku dosen pembimbing pertama yang telah menyediakan waktu dan energi dalam membimbing saya dalam proses pengerjaan tugas akhir.
7. Ibu Hesti Rahayu, S.Sn.,M.A. selaku dosen wali yang memandu selama masa perkuliahan.
8. Kedua orang tua penulis, Budi Santosa dan Karlina Efenty Sinaga yang terus memberikan doa dan semangat untuk mengerjakan tugas akhir
9. Kakak kandung penulis, Shima Raihani Putri yang senantiasa menghibur dengan curhatannya.
10. Sahabat Cumi Naqal, Aivone Ikia Carissa dan Nabila Annisa Siregar yang menjadi semangat dan alasan hidup penulis.
11. Azhar Hasna Nuha Mufidah yang senantiasa menjadi tempat mengeluh dan menyalurkan kepala.
12. Teman Sate Cak Soleh, Yolanda Maharani Dwi Putri dan Rikaz Khan yang menjadi tempat berbagi lelucon dan cerita semasa perkuliahan.

13. Aurellia Berliana yang senantiasa berbagi cerita dan memberikan nasihat-nasihat baik.
14. Haikyuu yang menjadi semangat penulis dalam mengerjakan skripsi
15. River JKT48 yang senantiasa menemani masa-masa sulit.
16. Raissa Girasti Santosa selaku penulis karena sudah berusaha sebaik mungkin.



LEMBAR PERSYARATAN PERSETUJUAN PUBLIKASI

Penulis yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama: Raissa Girasti Santosa

NIM: 2012723024

Fakultas: Seni Rupa dan Desain

Jurusan: Desain

Program Studi: Desain Komunikasi Visual

Dengan pengembangan ilmu pengetahuan khususnya pada bidang Desain Komunikasi Visual, dengan ini penulis memberikan karya Tugas Akhir penulis yang berjudul PERANCANGAN BUKU RESEP MAKANAN TRADISIONAL SUKU BATAK SIMALUNGUN. Dengan demikian penulis memberikan kepada UPT Perpustakaan ISI Yogyakarta hak untuk menyimpan, mengalihkan dalam bentuk lain, mengelolanya dalam bentuk pangkalan data, mendistribusikan secara terbatas, dan mempublikasikannya di internet atau media lain untuk kepentingan akademis tanpa perlu meminta izin dari saya maupun memberikan royalti kepada saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis. Demikian pernyataan ini penulis buat dengan sebenar-benarnya.

Yogyakarta, 24 Juni 2025

Raissa Girasti Santosa

NIM 2012723024

ABSTRAK

Suku Batak Simalungun merupakan salah satu kelompok etnis Batak. Tiap suku memiliki budaya khas yang tercerminkan melalui bentuk makanan tradisional. Makanan tradisional berperan sebagai warisan budaya yang menyimpan sejarah dan identitas dari sebuah suku atau daerah. Suku Batak Simalungun memiliki banyak hidangan yang lezat, bermanfaat bagi kesehatan dan memiliki filosofi kuat. Namun, informasi mengenai makanan tradisional Suku Batak Simalungun masih terbatas dan tidak tersedia di banyak *platform*. Tujuan utama dari dibuatnya buku resep makanan khas Simalungun ini sebagai media informasi dan pengenalan budaya. Buku cetak resep makanan tradisional suku Batak Simalungun akan dilengkapi dengan ilustrasi makanan serta rempah yang digunakan.

Data dari perancangan ini diperoleh melalui wawancara dengan masyarakat Suku Batak Simalungun, studi literatur serta kuisioner. Analisis dari perancangan ini menunjukkan bahwa media tentang makanan tradisional Batak Simalungun sangat terbatas. Hasil analisis mensugestikan bahwa buku resep makanan tradisional Batak Simalungun diperlukan sebagai media informasi dan edukasi. Maka dari itu dibuat perancangan buku resep makanan tradisional suku Batak Simalungun. Buku resep yang dilengkapi ilustrasi dirasa tepat untuk menjadi media penyampaian informasi.

Kata kunci: Batak Simalungun, makanan tradisional, buku resep, ilustrasi.

ABSTRACT

The Batak Simalungun tribe is one of the Batak ethnic groups. Each tribe has a unique culture that is reflected through the form of traditional food. Traditional food acts as a cultural heritage that stores the history and identity of a tribe or region. The Batak Simalungun tribe has many delicious dishes, is beneficial for health and has a strong philosophy. However, information about traditional food of the Batak Simalungun tribe is still limited and not available on many platforms. The main purpose of making this recipe book for typical Simalungun food is as a medium for information and cultural introduction. The printed book of traditional Batak Simalungun food recipes will be equipped with illustrations of the food and spices used.

Data from this design was obtained through interviews with the Batak Simalungun tribe, literature studies and questionnaires. Analysis of this design shows that media about traditional Batak Simalungun food is very limited. The results of the analysis suggest that a traditional Batak Simalungun food recipe book is needed as a medium for information and education. Therefore, a recipe book for traditional Batak Simalungun food was designed. Recipe books with illustrations are considered appropriate as a medium for conveying information.

Keywords: Batak Simalungun, traditional food, recipe book, illustration.

DAFTAR ISI

PERNYATAAN KEASLIAN KARYA	iii
KATA PENGANTAR	iv
UCAPAN TERIMA KASIH.....	v
ABSTRAK	viii
ABSTRACT.....	ix
BAB I PENDAHULUAN.....	2
A. Latar Belakang Masalah.....	2
B. Rumusan Masalah	5
C. Batasan Masalah.....	6
D. Tujuan Perancangan	6
E. Manfaat Perancangan.....	6
F. Definisi Operasional	7
G. Metode Perancangan	8
H. Metode Analisis Data	9
I. Skematika Perancangan	10





BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Indonesia adalah negara kepulauan yang kaya akan keberagaman suku, ras, budaya, kepercayaan, agama dan bahasa. Negara Indonesia memiliki sekitar 1.340 suku bangsa yang tersebar hampir di seluruh Indonesia menurut data yang tercantum pada Sensus Penduduk (SP) 2010. Tiap suku memiliki budaya khas masing-masing, tak terkecuali dalam bentuk makanan tradisional. Makanan tradisional berperan sebagai warisan budaya yang menyimpan sejarah dan identitas dari sebuah suku atau daerah. Suku Batak Simalungun merupakan salah satu sub suku Batak yang menetap di Kabupaten Simalungun dan sekitarnya di Sumatera Utara. Tempat tinggal suku Simalungun berada diantara dua suku yaitu suku Batak Toba dan Batak Karo (Sitohang, dkk 2024). Sebagian orang Simalungun saat ini percaya bahwa asal-usul orang Simalungun, dikatakan berasal dari India, tepatnya dari daerah Assam, India Selatan, dari suatu tempat yang bernama Asom (Planet Batak, 2013). Simalungun mendapatkan pengaruh Islam dari warga Melayu di pesisir Sumatera Timur, setelah pengislaman di Mandailing dan Angkola pada masa Perang Padri. Kediaman suku Simalungun berada di antara dua suku yaitu suku Batak Toba dan Karo.

Kabupaten Simalungun terbagi menjadi Simalungun Atas dan Simalungun Bawah. Meskipun dalam sistem pemerintahan Kabupaten Simalungun tidak terbagi menjadi dua, tetapi masyarakat Simalungun sering menyebut daerah mereka dengan sebutan Simalungun Atas dan Simalungun Bawah. Simalungun Atas meliputi daerah Dolok Pardamean, Raya, Sidamanik, Purba, Silimakuta, Silau Kahean dan Dolok Silau. Simalungun Bawah meliputi daerah Bandar, Pematang Bandar, Ujung Padang, Siantar, Huta Bayu Raja, Tanah Jawa, Bosar Maligas, Dolok Batu Nanggar dan Tapan Dolok sampai perbatasan Lima Puluh (Azlia, 2023). Faktor geografis ini memengaruhi makanan tradisional Suku Simalungun, sehingga antara hidangan Simalungun Atas dan Simalungun Bawah memiliki beberapa perbedaan. Makanan tradisional Simalungun Atas cenderung menggunakan daging babi sebagai sumber protein dalam hidangannya. Semnata itu, masyarakat Simalungun Bawah kebanyakan menggunakan daging sapi atau ayam sebagai sumber protein dalam

makanan tradisional. Warga asli yang tinggal di Kabupaten Simalungun kehidupan masyarakatnya masih sangat kental dengan adat istiadat dari suku tersebut (Planet Batak, 2013). Adat tersebut disajikan melalui makanan tradisional yang menjadi simbol dari tradisi turun menurun. Makanan tradisional menjadi bagian integral dari budaya, biasanya diturunkan dari nenek moyang dan memiliki karakteristik rasa serta nilai filosofi yang unik, baik dalam proses pembuatan, penyajian, maupun penggunaan bahan dasar dari alam setempat (Marwanti, 2000).

Seperti halnya suku lain, suku Simalungun mengolah berbagai rempah-rempah yang tersedia dari sumber alam di sekitarnya menjadi makanan tradisional. Makanan tradisional merupakan hasil budidaya masyarakat setempat yang dilakukan secara turun temurun, mengembangkan makanan seimbang dengan bahan-bahan dari tumbuhan dan hewan yang didapat melalui budi daya atau dari alam sekitar (Marwanti, 2000). Rempah yang digunakan masyarakat Simalungun ialah getah pohon holat, lengkio, batang pohon pisang dan andaliman yang beberapa hanya tersedia di daerah Simalungun. Hasairin (2010) mengungkapkan bahwa, makanan tradisional digunakan sebagai instrumen untuk upacara adat, ritual dan sebagainya. Setiap bahan dan cara pengolahan memiliki makna yang simbolis, begitu juga dengan cara penyajian makanan tradisional suku Batak Simalungun. Suku Batak Simalungun memiliki banyak hidangan yang lezat, bermanfaat bagi kesehatan dan memiliki filosofi kuat. Mulai dari makanan adat untuk ritual sampai makanan sehari-hari.

Makanan tradisional suku Batak Simalungun menjadi faktor penting untuk dikenalkan kepada masyarakat karena ciri khas unsur filosofisnya dan peruntukannya sebagai makanan adat yang masih dilakukan hingga sekarang. Salah satu makanan khas Simalungun yang paling dikenal ialah Dayok Nabinatur, hidangan ayam potong yang ditata secara teratur sehingga menyerupai bentuk ayam semula. Makanan ini diberikan pada acara khusus seperti pernikahan, pelepasan anggota keluarga yang akan merantau, ataupun penghiburan bagi mereka yang kehilangan orang terdekat. Selain Dayok Nabinatur, masih banyak hidangan khas Simalungun yang lezat, bermanfaat dan berkhasiat tinggi. Maka dari itu penting untuk dibuat buku resep makanan khas Simalungun sebagai media informasi dan pengenalan budaya.

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia edisi ketiga (2002:951) resep adalah keterangan tentang bahan dan cara memasak obat (makanan). Resep merupakan

panduan takaran dari bahan-bahan ataupun alat yang akan digunakan untuk membuat masakan 2 yang telah teruji keakuratannya (wikibooks, 2017). Resep tersedia dalam berbagai media, salah satunya buku. Buku resep makanan tradisional banyak beredar di masyarakat. Resep masakan tradisional merupakan suatu set instruksi untuk menghasilkan masakan khas daerah yang berisikan bahan, jumlah dan cara membuatnya (Ardi, dkk 2021). Buku resep makanan tradisional dibuat sebagai bentuk pelestarian warisan budaya agar dapat diturunkan pada generasi berikutnya. Adanya buku resep makanan tradisional mempermudah akses bagi masyarakat untuk mengetahui cara memasak makanan tersebut.

Makanan tradisional sering digunakan dalam konteks sebagai media menyampaikan rasa terima kasih, ritual dan mempererat kekeluargaan. Namun, sekarang pola konsumsi masyarakat telah berubah, meningkatnya minat terhadap makanan modern menyebabkan eksistensi makanan tradisional semakin menurun. Hal ini disebabkan oleh globalisasi dan penyajian makanan modern yang mengedepankan estetika sehingga lebih bergengsi saat disuguhkan. Makanan modern seakan superior dibandingkan makanan tradisional karena terus mengikuti arus tren. Saat ini, kebanyakan penikmat makanan tradisional datang dari kalangan orang tua. Sementara dari kalangan muda sendiri masih kurang tertarik untuk mengkonsumsi makanan tradisional. Rendahnya minat terhadap makanan tradisional ini disebabkan oleh beberapa faktor, diantaranya adalah meningkatnya makanan asing yang masuk ke Indonesia yang lebih bervariasi baik dari segi rasa, bentuk, warna, maupun kemasan. Selain itu, kebanyakan makanan tradisional juga memiliki daya simpan yang relatif singkat (Tsalits, dkk 2021).

Makanan tradisional mulai sulit ditemukan dan berkurang peminatnya. Tergerusnya minat masyarakat Indonesia pada makanan tradisional dikarenakan makanan asing, contohnya makanan asing yang kini lebih mudah ditemukan dan tersebar dimana-mana. Meskipun penjual makanan tradisional masih bertahan, tetapi pemasarannya cenderung menurun tiap tahunnya. Selain itu, makanan tradisional biasanya hanya dijual di daerah asalnya saja, sehingga menyebabkan pemasaran tidak meluas (Khairullah, 2020) Hal tersebut merupakan salah satu bukti nyata adanya pengaruh globalisasi pada sektor kuliner. Memang masuknya makanan asing dapat memberi warna baru pada kuliner Indonesia, akan tetapi sebagai masyarakat Indonesia

harus turut andil dalam melestarikan budaya dan tidak mengikuti tren belaka (Candra, dkk. 2023). Sehingga, perlu adanya upaya untuk memperluas informasi mengenai makanan tradisional Batak Simalungun. Maka dari itu, untuk menjaga eksistensi makanan tradisional diperlukan media yang merepresentasikan makanan tradisional Batak Simalungun.

Walaupun informasi mengenai makanan-makanan tradisional Batak Simalungun dapat diakses di internet, tetapi informasi itu disajikan dengan foto yang sama dan teks panjang. Idealnya, informasi mengenai makanan tradisional dapat memberikan penjelasan yang komprehensif dan akurat tentang masakan yang dimaksud, termasuk ringkasan singkat, sejarah, kategori resep, kekhasan, harga dan lokasi (Wicaksono 2017:13). Seringkali setelah membaca informasi di internet, tak lama kemudian informasi tersebut dilupakan lantaran terlalu banyak informasi yang dikonsumsi. Menurut Kate Garland, seorang dosen psikologi University of Leicester, buku cetak berperan lebih besar dalam memberikan memori jangka panjang pada pembaca. Buku cetak juga dapat memberikan informasi yang detail mencakup tulisan, sejarah dan ilustrasi sehingga menjadikan buku sebagai media informasi yang tangguh sebagai media penyampaian ilmu. Menurut Irsza (2017:4) ilustrasi digunakan pada buku sebagai penunjang tingkat keterbacaan agar lebih mudah dipahami. Sehingga buku resep yang disajikan dengan ilustrasi menjadi media yang efisien untuk memperkenalkan makanan tradisional Batak Simalungun.

Media yang digunakan dalam perancangan ini adalah buku cetak ilustrasi. Buku cetak resep makanan tradisional suku Batak Simalungun akan dilengkapi dengan ilustrasi makanan serta rempah yang digunakan. Dalam buku resep ini akan memuat cara memasak, sejarah, filosofi dan peruntukan dari makanan tradisional suku Batak Simalungun. Mengacu pada buku resep dengan format yang sama yaitu *Yummy: A History of Desserts* dan *The Colourful Stories of Indonesia Cooking*. Buku resep makanan tradisional Simalungun akan dikemas secara ringan dan *colorful* agar dapat menjadi media edukasi yang informatif dan mudah untuk dibaca.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana merancang buku resep makanan tradisional Batak Simalungun yang menarik, informatif dan edukatif.

C. Batasan Masalah

1. Batasan

Perancangan

- a) Objek yang diteliti adalah makanan tradisional suku Batak Simalungun seperti Dayok Nabinatur, Nitak, Tinuktuk, Hinasumba, Saksang, Obbut, Labar, Dayok Natinombu, Matah-matah, Sayur bangun-bangun dan Na Ni Randu.
- b) Buku resep ini berisi tentang panduan cara memasak, sejarah, filosofi dan peruntukan dibalik makanan tradisional suku Batak Simalungun melalui ilustrasi dan tulisan.
- c) Penelitian dan wawancara akan dilakukan di kota Yogyakarta

2. Target Audiens

- 1) Target yang ingin dituju dari perancangan ini ialah masyarakat Indonesia remaja hingga dewasa, baik laki-laki maupun perempuan dengan rentang usia 17-35 tahun.

D. Tujuan Perancangan

Memberikan panduan, informasi dan edukasi mengenai makanan tradisional suku Batak Simalungun.

E. Manfaat Perancangan

1. Bagi Masyarakat Umum

Perancangan ini dapat menjadi media informasi serta edukasi mengenai makanan khas suku Batak Simalungun.

2. Bagi Komunitas Batak Simalungun

Perancangan ini dapat menjadi sumber referensi serta upaya pelestarian budaya makanan tradisional Batak Simalungun.

3. Bagi Mahasiswa/i

Menjadi sumber referensi bagi mahasiswa untuk berkarya dan menambah wawasan mengenai makanan khas suku Batak Simalungun.

4. Bagi Institusi

Perancangan diharapkan dapat menjadi alternatif desain pemecah masalah dengan teori ilustrasi sebagai media yang dapat mempromosikan DKV

Institut Seni Indonesia Yogyakarta sekaligus menjadi referensi dalam perancangan buku resep bertema makanan khas suku Batak Simalungun.

F. Definisi Operasional

1. Makanan Tradisional

Makanan tradisional dapat memiliki definisi yang beraneka ragam. Makanan tradisional adalah warisan makanan yang diturunkan dan telah membudaya di masyarakat Indonesia (Muhilal, 1995 dalam Adiasih, 2015), pekat dengan tradisi setempat (Winarno, 1993 dalam Adiasih, 2015), menimbulkan pengalaman sensorik tertentu dengan nilai gizi yang tinggi (European Communities, 2007 dalam Adiasih, 2015). Maka, makanan tradisional adalah makanan tinggi gizi yang diwariskan oleh nenek moyang dan memiliki nilai budaya turun-temurun dari tradisi setempat.

2. Suku

Menurut KBBI suku memiliki arti golongan orang sebagian dari kaum yang seketurunan.

3. Batak Simalungun

Suku Batak Simalungun merupakan kelompok etnis Batak yang menyebar dan menetap di Kabupaten Simalungun dan sekitarnya di Sumatera Utara (Wikipedia, n.d.).

4. Buku Resep

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia resep adalah keterangan tentang bahan dan cara memasak obat (makanan). Maka dari itu buku resep adalah sekumpulan kertas yang dijilid berisikan keterangan cara memasak.

5. Ilustrasi

Menurut Zeegen (2012) ilustrasi adalah suatu cara untuk merepresentasikan tulisan atau teks yang dituang dalam bentuk visual agar dapat berkomunikasi, mengajak, memberitahu dan menghibur.

G. Metode Perancangan

1. Data yang dibutuhkan

- a. Data Verbal: Data verbal menggunakan buku-buku referensi tentang makanan tradisional suku Batak Simalungun serta melalui online website.
- b. Data Visual: Data visual menggunakan berbagai jenis referensi fotografi, video, ilustrasi dan lain-lain.

2. Teknik Pengumpulan Data

Metode yang digunakan dalam perancangan ini adalah metode kualitatif. Penelitian dilakukan dengan beberapa cara:

a. Studi Literatur

Informasi diperoleh dari melakukan pemahaman terhadap buku literatur, jurnal dan artikel baik cetak, maupun media elektronik.

b. Wawancara

Yaitu teknik pengumpulan data dengan cara mengajukan pertanyaan yang terkait dengan topik perancangan secara langsung oleh peneliti kepada narasumber, kemudian jawaban tersebut ditulis atau direkam untuk selanjutnya dianalisis agar mendapat data yang akurat. Wawancara dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui lebih dalam terkait ketertarikan serta pemahaman responden terhadap subjek resep makanan tradisional khas suku Batak Simalungun.

c. Kuesioner

Kuesioner dilakukan untuk mengetahui mudah atau tidak ditemukannya informasi mengenai makanan tradisional khas Batak Simalungun menurut masyarakat Simalungun sendiri.

3. Brainstorming dan Ideasi

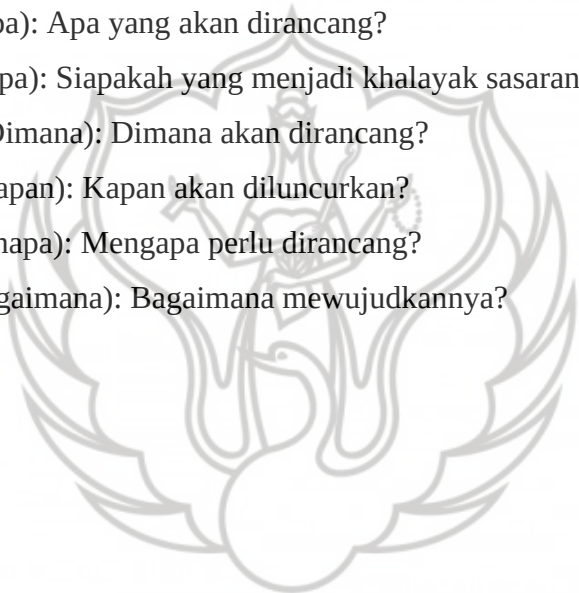
Brainstorming dilakukan untuk memecahkan masalah dan pencarian solusi. Setelah itu dilakukan ideasi, yaitu proses menghasilkan, mengembangkan dan merealisasikan sehingga menjadi produk final.

4. Visualiasi Media

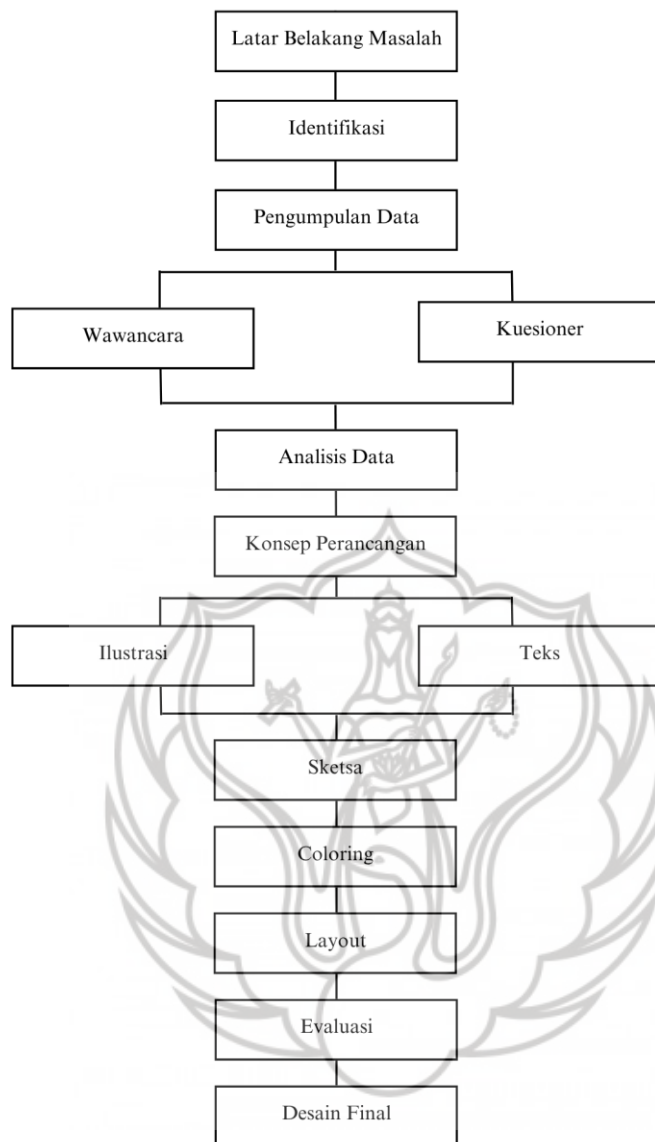
- a. Menentukan aset ilustrasi
- b. Menyusun teks
- c. Sketsa ilustrasi
- d. *Coloring*
- e. Menyusun *layout*
- f. Evaluasi

H. Metode Analisis Data

Metode analisis data yang dilakukan adalah 5W+1H (*What, Who, Where, When, Why, How*) untuk mengkaji, membahas dan mengolah data-data yang telah diperoleh sebelumnya.

- a) *What* (Apa): Apa yang akan dirancang?
 - b) *Who* (Siapa): Siapakah yang menjadi khalayak sasaran?
 - c) *Where* (Dimana): Dimana akan dirancang?
 - d) *When* (Kapan): Kapan akan diluncurkan?
 - e) *Why* (Kenapa): Mengapa perlu dirancang?
 - f) *How* (Bagaimana): Bagaimana mewujudkannya?
- 

I. Skematika Perancangan



Gambar 1.1 Skematika Perancangan Buku Resep Makanan Tradisional Suku Batak Simalungun
(Sumber: Raissa Girasti Santosa, 2024)