

PERANCANGAN DESAIN GRAFIS JAJAN PASAR YOGYAKARTA



**PERTANGGUNGJAWABAN TERTULIS
PENCIPTAAN SENI**
untuk memenuhi persyaratan mencapai derajat magister
dalam bidang Seni, minat utama Desain Komunikasi Visual

Hartono Karnadi
NIM 152 C/DS-dk/03

**PROGRAM PASCASARJANA
INSTITUT SENI INDONESIA YOGYAKARTA**
2005

PERANCANGAN DESAIN GRAFIS JAJAN PASAR YOGYAKARTA



PERTANGGUNGJAWABAN TERTULIS
PENCIPTAAN SENI
untuk memenuhi persyaratan mencapai derajat magister
dalam bidang Seni, minat utama Desain Komunikasi Visual

Hartono Karnadi
NIM 152 C/DS-dk/03

**PROGRAM PASCASARJANA
INSTITUT SENI INDONESIA YOGYAKARTA
2005**

PERTANGGUNGJAWABAN TERTULIS
PENCIPTAAN SENI

PERANCANGAN DESAIN GRAFIS
JAJAN PASAR YOGYAKARTA

Oleh
Hartono Karnadi
NIM 152 C/DS-dk/03

Telah dipertahankan pada tanggal 27 Juli 2005
di depan Dewan Penguji yang terdiri dari



Drs. Soeprapto Soedjono, MFA, PhD
Pembimbing Utama



Drs. M. Umar Hadi, MS
Penguji Cognate



Drs. M. Dwi Marianto, MFA, PhD
Ketua

Pertanggungjawaban Tertulis ini telah diuji dan diterima
sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar Magister Seni

Yogyakarta, 25 Agustus 2005

Direktur Program Pascasarjana
Institut Seni Indonesia Yogyakarta,



Drs. M. Dwi Marianto, MFA, PhD
NIP 131285252



Kupersembahkan kepada: istriku tercinta, Anastasia Sumaryati dan
anakku Jallu Pratama, Bhagas Bhaskara, serta calon bayi yang akan lahir

PERNYATAAN

Saya menyatakan bahwa karya seni yang saya ciptakan dan pertanggungjawabkan secara tertulis ini merupakan hasil karya sendiri, belum pernah diajukan untuk memperoleh gelar akademik di suatu perguruan tinggi manapun, dan belum pernah dipublikasikan.

Saya bertanggung jawab atas keaslian karya saya ini, dan saya bersedia menerima sanksi apabila dikemudian hari ditemukan hal-hal yang tidak sesuai dengan pernyataan ini.

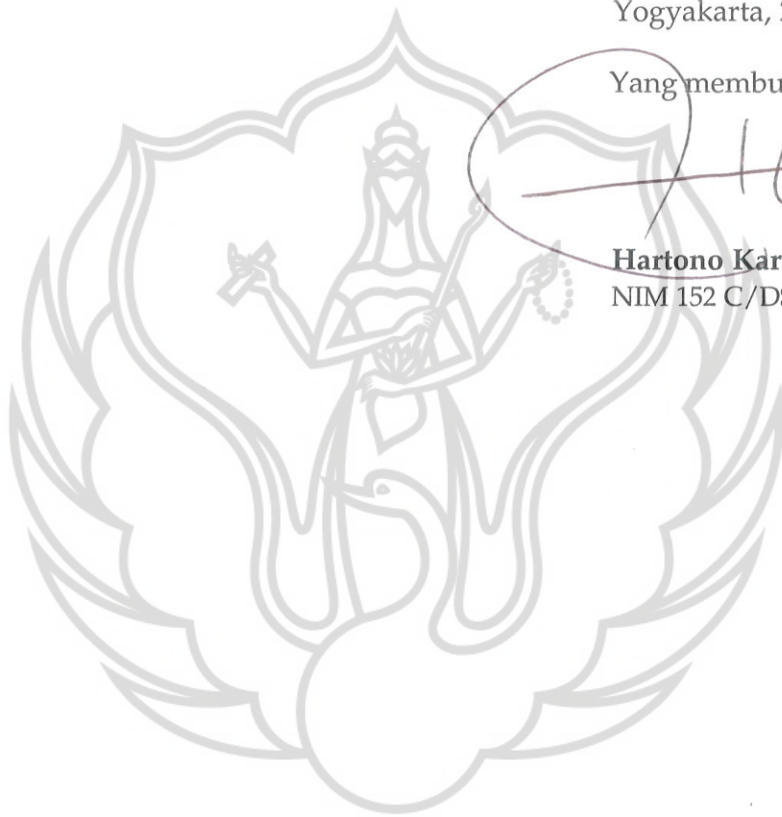
Yogyakarta, 27 Juli 2005

Yang membuat pernyataan,



Hartono Karnadi

NIM 152 C/DS-dk/03



THE GRAPHIC DESIGN OF "JAJAN PASAR" IN YOGYAKARTA

Written Project Report of Graduate Program
of Indonesia Arts Institute of Yogyakarta, 2005

By Hartono Karnadi

ABSTRACT

People in Yogyakarta have respect toward cultural inheritance and their ancestors' tradition. The existence of Yogyakarta Palace as a local Royal institution is assumed really supports the development of its culture. The various kinds of traditional events continually develop in the society, such as the rites of marriage, pregnancy, birth ceremony, and so forth. On those events, there will be provided among others, some specific snacks and meals, that are often called as "sesaji". One of them is "jajan pasar".

In fact, the "jajan pasar" that develops in the society is very unique and varied. Nevertheless, for some reasons, there are things that are difficult to be found due to not to be produced anymore. Just in case, we really need them, we have to make a special order and we have to go to special place to find its cook. Furthermore, through the development of the modern life globalisation era, it also affects the system of our life pragmatically and economically. Therefore, the existence of fast-food and junk-food among us which make the traditional food is left behind and sometimes forgotten.

From those problems, I believed that the research and documenting system of "jajan pasar" are very important. Although there are a lot of books on food published, but some of them are just talking about the recipes of modern food. The traditional food, especially "jajan pasar", cannot be found anywhere and if we find it there is a small quantity left. The design of book entitled "*Citarasa Jajan Pasar Yogyakarta*" is one of the ways to preserve the cultural inheritance. In designing of the book, not only to solve problems of function and aesthetic, but also how to implement the proper visual communication design concept in finding a better communication and information cases appropriately.

PERANCANGAN DESAIN GRAFIS JAJAN PASAR YOGYAKARTA

Pertanggungjawaban Tertulis Penciptaan Seni, Program Pascasarjana
Institut Seni Indonesia Yogyakarta, 2005

Oleh **Hartono Karnadi**

ABSTRAK

Masyarakat Yogyakarta sangat menghormati warisan budaya dan tradisi leluhur. Keberadaan Kraton Yogyakarta sangat mendukung tumbuh kembangnya aset budaya tersebut. Berbagai kegiatan tradisi masih terus berkembang di masyarakat, seperti upacara perkawinan, kehamilan, kelahiran, dan lain-lain. Di dalam kegiatan tersebut akan dijumpai makanan-makanan khas yang biasa disebut sebagai sesaji. Salah satu diantaranya adalah jajan pasar.

Dalam kenyataannya, jajan pasar yang berkembang di masyarakat sangat unik dan bervariasi. Namun demikian karena berbagai alasan, adapula yang sulit didapat atau tidak diproduksi lagi. Apabila dibutuhkan, harus mencari dan memesan dahulu untuk mendapatkannya. Apalagi seiring perkembangan zaman ke arah kehidupan modern akibat globalisasi, berdampak pada sistem kehidupan yang pragmatis dan ekonomis. Maka munculah makanan siap saji dan siap santap, yang berdampak makanan tradisional semakin ditinggalkan dan dilupakan.

Dari masalah tersebut di atas, penelitian dan pendokumentasian jajan pasar menjadi sangat penting. Meskipun telah banyak diterbitkan buku makanan, tetapi kebanyakan tentang resep makanan modern. Makanan tradisional terutama kue sangat sedikit dijumpai. Perancangan buku "Citarasa Jajan Pasar Yogyakarta", merupakan salah satu upaya pelestarian pusaka budaya. Dalam perancangan buku tersebut, tidak hanya sekedar mengejar fungsi dan estetika, tetapi bagaimana menerapkan konsep desain komunikasi visual yang benar, yaitu dengan memecahkan kasus komunikasi dan informasi secara lebih tepat guna.

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas segala kasih dan karunia-Nya, sehingga Tugas Akhir ini dapat terselesaikan dengan baik. Semua itu karena dukungan dari berbagai pihak yang selalu membantu dalam pelaksanaan Tugas Akhir ini, sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar Magister Seni, minat utama Desain Komunikasi Visual pada Program Pascasarjana Institut Seni Indonesia Yogyakarta.

Pada kesempatan ini penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada:

- 1) Bapak Prof. Dr. I Made Bandem, selaku Rektor Institut Seni Indonesia Yogyakarta
- 2) Bapak Drs. M. Dwi Marianto, MFA, PhD, selaku Direktur Program Pascasarjana, Institut Seni Indonesia Yogyakarta
- 3) Bapak Drs. Subroto Sm., MHum, selaku Asisten Direktur I dan Pembimbing Akademik, Program Pascasarjana, Institut Seni Indonesia Yogyakarta
- 4) Bapak Drs. Soeprapto Soedjono, MFA, PhD, selaku Pembimbing yang selalu memberi pengarahan dan bimbingan dalam Tugas Akhir
- 5) Bapak Drs. M. Umar Hadi, MS, selaku Penguji *Cognate* dan banyak memberikan inspirasi dalam membuat konsep desain grafis
- 6) Direktur LPIU (*Local Implementation Unit*) Program *DUE-like* Institut Seni Indonesia Yogyakarta
- 7) Segenap Staf Pengajar di Program Pascasarjana Institut Seni Indonesia Yogyakarta, Staf Akmawa dan Perpustakaan

- 8) Bapak Drs. Lasiman, MSn, selaku Ketua Program Studi Desain Komunikasi Visual, Fakultas Seni Rupa ISI Yogyakarta yang selalu mendukung sebagai teman berdiskusi
 - 9) Segenap Staf Pengajar di Program Studi Desain Komunikasi Visual, Fakultas Seni Rupa, Institut Seni Indonesia Yogyakarta
 - 10) Bapak Prof. Timbul Haryono, M.Sc, selaku narasumber
 - 11) Ibu Dra. Sumintasi, MHum dan Ibu S. Ilmi Albiladiah, SS, Balai Kajian Jarahnitya, Departemen Kebudayaan dan Pariwisata Yogyakarta
 - 12) Rumah Budaya Tembi Sewon Bantul, Museum Sono Budoyo Yogyakarta, dan Perpustakaan Kraton Yogyakarta Tepas Widya Budoyo
 - 13) Direktur dan Staf Akademi Desain Visi Yogyakarta
 - 14) Teman-teman angkatan 2003 Penciptaan Seni PPs ISI Yogyakarta, yang selalu kompak dan saling mendukung
 - 15) Spektrum Grafik Studio dan Cahaya Timur Offset atas bantuan cetak digital
 - 16) Anwar Priyadi dan Hermawan Alwan atas dukungan proses produksi cetak
 - 17) Edi Sunaryo dan Alex Luthfi, atas dorongan semangatnya
 - 18) Sigit Del dan Danang Syamsi atas dukungan penyelesaian akhir desain hingga karya selesai tepat waktu
 - 19) Para pembuat dan penjual makanan tradisional di Yogyakarta
- Akhirnya penulis berharap semoga segala kebaikan dan bantuan serta dukungan yang telah diberikan mendapat berkat dari Tuhan Yang Maha Esa.

Pada kesempatan ini pula penulis mohon maaf atas kekurangan dan keterbatasan dalam pelaksanaan Tugas Akhir ini. Semoga nilai tambah dalam penciptaan karya desain grafis ini, kiranya dapat dirasakan bersama untuk pengetahuan dan perkembangan Desain Komunikasi Visual di Indonesia.



Penulis

Hartono Karnadi
NIM 152 C/DS-dk/03

DAFTAR ISI

ABSTRACT	v
ABSTRAK	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR GAMBAR	xi
I. PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Ide Penciptaan	4
C. Keaslian Penciptaan	6
D. Tujuan dan Manfaat	8
II. KONSEP PENCIPTAAN	
A. Kajian Sumber Penciptaan	11
B. Landasan Penciptaan	22
C. Konsep Perwujudan	26
III. METODE/PROSES PENCIPTAAN	
A. Metode Penciptaan	33
B. Tahap-tahap Penciptaan	38
IV. ULASAN/PEMBAHASAN KARYA	47
V. PENUTUP	
A. Kesimpulan.....	124
B. Saran-saran	125
KEPUSTAKAAN	126
LAMPIRAN	129

DAFTAR GAMBAR

Gb. 1. Relief Candi Borobudur pada lorong Rupadatu	14
Gb. 2. Relief Candi Borobudur pada lorong Rupadatu	15
Gb. 3. Relief Candi Brahma di kompleks Candi Prambanan	16
Gb. 4. Detail relief Candi Brahma	16
Gb. 5. Sesaji sebagai <i>ubarampe</i> upacara siraman calon pengantin	19
Gb. 6. Alternatif <i>layout: front cover</i>	50
Gb. 7. Desain <i>front cover</i>	51
Gb. 8. Alternatif <i>layout: halaman daftar makanan</i>	52
Gb. 9. Desain halaman daftar makanan	53
Gb. 10. Alternatif <i>layout: halaman Pendahuluan</i>	54
Gb. 11. Desain halaman Pendahuluan 1	55
Gb. 12. Desain halaman Pendahuluan 2	56
Gb. 13. Alternatif <i>layout: halaman bahan utama & bahan pendamping</i>	57
Gb. 14. Desain halaman bahan utama	58
Gb. 15. Desain halaman bahan pendamping	59
Gb. 16. Alternatif <i>layout: halaman alat pembuat jajan pasar</i>	60
Gb. 17. Desain halaman alat pembuat jajan pasar	61
Gb. 18. Alternatif <i>layout: halaman apem</i>	62
Gb. 19. Desain halaman <i>apem</i>	63
Gb. 20. Alternatif <i>layout: halaman clorot</i>	64
Gb. 21. Desain halaman <i>clorot</i>	65
Gb. 22. Alternatif <i>layout: halaman membuat contong clorot</i>	66

Gb. 23.	Desain halaman membuat <i>contong clorot</i>	67
Gb. 24.	Alternatif <i>layout</i> : halaman <i>klepon</i> & membuat <i>sudi</i>	68
Gb. 25.	Desain halaman <i>klepon</i> & membuat <i>sudi</i>	69
Gb. 26.	Alternatif <i>layout</i> : halaman <i>klepon</i>	70
Gb. 27.	Desain halaman <i>klepon</i>	71
Gb. 28.	Alternatif <i>layout</i> : halaman <i>wajik klethik</i>	72
Gb. 29.	Desain halaman <i>wajik klethik</i>	73
Gb. 30.	Alternatif <i>layout</i> : halaman <i>serabi kocor</i>	74
Gb. 31.	Desain halaman <i>serabi kocor</i>	75
Gb. 32.	Alternatif <i>layout</i> : halaman <i>lopis</i>	76
Gb. 33.	Desain halaman bahan & cara membuat <i>lopis</i>	77
Gb. 34.	Desain halaman <i>lopis</i>	78
Gb. 35.	Alternatif <i>layout</i> : halaman <i>cara bikang</i>	79
Gb. 36.	Desain halaman <i>cara bikang</i>	80
Gb. 37.	Alternatif <i>layout</i> : halaman <i>moho</i>	81
Gb. 38.	Desain halaman <i>moho</i>	82
Gb. 39.	Alternatif <i>layout</i> : halaman <i>legondho</i>	83
Gb. 40.	Desain halaman <i>legondho</i>	84
Gb. 41.	Alternatif <i>layout</i> : halaman cara membungkus <i>legondho</i>	85
Gb. 42.	Desain halaman cara membungkus <i>legondho</i>	86
Gb. 43.	Alternatif <i>layout</i> : halaman <i>cothot</i>	87
Gb. 44.	Desain halaman <i>cothot</i>	88
Gb. 45.	Alternatif <i>layout</i> : halaman bahan & cara membuat <i>cothot</i>	89
Gb. 46.	Desain halaman bahan & cara membuat <i>cothot</i>	90

Gb. 47. Alternatif <i>layout</i> : halaman <i>legomoro</i>	91
Gb. 48. Desain halaman <i>legomoro</i>	92
Gb. 49. Alternatif <i>layout</i> : halaman proses membungkus <i>legomoro</i>	93
Gb. 50. Desain halaman proses membungkus <i>legomoro</i>	94
Gb. 51. Alternatif <i>layout</i> : halaman <i>cenil</i>	95
Gb. 52. Desain halaman <i>cenil</i>	96
Gb. 53. Desain halaman bahan & cara membuat <i>cenil</i>	97
Gb. 54. Alternatif <i>layout</i> : halaman <i>kue ku</i>	98
Gb. 55. Desain halaman <i>kue ku</i>	99
Gb. 56. Alternatif <i>layout</i> : halaman <i>carang gesing</i>	100
Gb. 57. Desain halaman <i>carang gesing</i>	101
Gb. 58. Alternatif <i>layout</i> : halaman teks <i>yangko</i> & contoh kertas kemasan ..	102
Gb. 59. Desain halaman teks <i>yangko</i> & contoh kertas kemasan	103
Gb. 60. Alternatif <i>layout</i> : halaman <i>yangko</i>	104
Gb. 61. Desain halaman <i>yangko</i>	105
Gb. 62. Alternatif <i>layout</i> : halaman <i>geplak</i>	106
Gb. 63. Desain halaman <i>geplak</i>	107
Gb. 64. Alternatif <i>layout</i> : halaman <i>hawuk-hawuk</i>	108
Gb. 65. Desain halaman <i>hawuk-hawuk</i>	109
Gb. 66. Alternatif <i>layout</i> : halaman <i>jadah manten</i>	110
Gb. 67. Desain halaman <i>jadah manten</i>	111
Gb. 68. Alternatif <i>layout</i> : halaman cara membungkus <i>jadah manten</i>	112
Gb. 69. Desain halaman cara membungkus <i>jadah manten</i>	113
Gb. 70. Alternatif <i>layout</i> : halaman <i>mendut</i>	114

Gb. 71.	Desain halaman <i>mendut</i>	115
Gb. 72.	Alternatif <i>layout</i> : halaman membuat kemasan <i>mendut</i>	116
Gb. 73.	Desain halaman membuat kemasan <i>mendut</i>	117
Gb. 74.	Alternatif <i>layout</i> : halaman <i>kipo</i>	118
Gb. 75.	Desain halaman <i>kipo</i>	119
Gb. 76.	Alternatif <i>layout</i> : halaman <i>kipo</i> & <i>colophon</i>	120
Gb. 77.	Desain halaman <i>kipo</i> & <i>colophon</i>	121
Gb. 78.	Alternatif <i>layout</i> : halaman <i>back cover</i>	122
Gb. 79.	Desain halaman <i>back cover</i>	123
Gb. 80.	Display karya pada saat pameran	130
Gb. 81.	Display halaman <i>lopis</i> , halaman <i>wajik klethik</i> & <i>serabi kocor</i>	130
Gb. 82.	Display halaman alat pembuat kue & halaman <i>klepon</i>	130
Gb. 83.	Display halaman <i>legomoro</i> & halaman <i>kue moho</i>	130
Gb. 84.	Teknik <i>pop-up</i> halaman daftar makanan	131
Gb. 85.	Display halaman <i>cothot</i> & halaman <i>cenil</i>	131
Gb. 86.	Display halaman <i>yangko</i>	132
Gb. 87.	Display halaman <i>kipo</i> & halaman bahan pembuat kue	132
Gb. 88.	Display halaman <i>kue mendut</i> , <i>kue ku</i> , <i>carang gesing</i> & <i>clorot</i>	133
Gb. 89.	Display buku <i>Citarasa Jajan Pasar Yogyakarta</i>	133
Gb. 90.	Suasana dan pengunjung pameran	134
Gb. 91.	Suasana dan pengunjung pameran	134
Gb. 92.	Hartono Karnadi dan poster pameran	135
Gb. 93.	Desain Katalog Pameran	136

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Letak geografis Yogyakarta yang strategis, mulai dari laut, gunung, serta dataran suburnya mendukung munculnya beragam budaya dan tradisi. Didukung pula oleh adat dan perilaku sosial serta agama masyarakat Yogyakarta zaman dahulu, semakin memperkaya warisan budaya yang ditinggalkan para leluhur kepada generasi sekarang, seperti: bahasa, aksara, seni pertunjukan, seni rupa, seni kerajinan, aneka makanan tradisional, dan lain-lain.

Keberadaan kraton Yogyakarta sebagai pusat budaya Jawa, sejak dahulu selalu menyelenggarakan upacara-upacara ritual. Dalam kegiatan ritual tersebut hadir berbagai macam dan jenis makanan tradisional yang merupakan bagian *ubarampe* upacara tradisional. Karena budaya dan tradisi selalu berkembang, sepatutnyalah makanan tradisional selalu diupayakan pelestariannya, mengingat keunikan nama, bentuk, rasa, warna, bahan dan cara pengolahan, memberikan citarasa tersendiri bagi masyarakat terhadap makanan tradisional Yogyakarta.

Dalam sebuah artikel harian ibukota, *Kompas* (23 April 2000: 13) dimuat ungkapan seseorang yang tinggal di Yogyakarta, ia mengaku bingung setiap kali ada kerabat dari luar kota yang datang mengunjunginya. Kalau minta diantar ke tempat-tempat wisata, tak terlalu repot karena di sekitar kota ini ada banyak objek wisata, mulai dari kraton, candi, pantai sampai gunung. Akan tetapi bisa jadi repot kalau itu menyangkut urusan selera dan perut. Pada umumnya mereka yang datang dari luar kota, selalu minta diantar ke tempat-tempat makanan khas di kota yang sedang dikunjunginya. Sebut saja *gudeg* dan *bakpia pathuk*, tentunya

makanan tersebut tidak asing bagi masyarakat di luar Yogyakarta. Seharusnya bukan hanya dua makanan tersebut yang mereka kenal. Di samping *gudeg* dan *bakpia pathuk*, masih banyak lagi makanan tradisional yang dimiliki Yogyakarta! Dari hasil pengamatan, hal ini disebabkan kurangnya informasi tentang makanan tradisional, dan makanan tersebut sudah langka didapatkan karena menunggu upacara tradisional berlangsung atau sudah tidak dibuat lagi karena tersaingi oleh makanan siap santap (*fastfood*), dan makanan yang cepat saji (*instant*).

Orientasi pemerintah lebih banyak terkonsentrasi pada sektor-sektor pariwisata, yang dapat menghasilkan devisa dan meningkatkan perekonomian, namun kurang memberikan perhatian pada upaya pelestarian unsur budaya, seperti makanan tradisional. Padahal makanan tradisional cenderung menarik para wisatawan nasional maupun regional untuk dijadikan oleh-oleh. Hal ini disebabkan dari kekhasan, cara pengemasan, teknik pembuatan, bentuk dan warnanya bahkan keunikan nama makanan tersebut.

Pada dasarnya upaya pelestarian sudah dilakukan mulai dari penggalian ulang budaya makanan tradisional, seminar *Jajan Pasar sebagai Aset Budaya dan Pariwisata Yogyakarta* yang dilaksanakan pada tanggal 14 Desember 1995. Penelitian bidang kajian sejarah dan budaya, hingga *Festival Makanan dan Minuman Tradisional* tanggal 24 Agustus 1998 di Kotamadya Yogyakarta, berupa pameran dan demonstrasi pembuatan makanan dan minuman tradisional. Tetapi kegiatan ini jarang sekali diadakan dan dalam lingkup yang terbatas.

Meskipun telah banyak diterbitkan buku makanan, tetapi kebanyakan tentang resep makanan modern. Makanan tradisional terutama kue sangat sedikit dijumpai. Sebagai contoh, yaitu Laporan Penelitian Bidang Kajian Naskah

Lembaga Studi Jawa Yogyakarta yang dilakukan oleh Suwandi yang berjudul *"Jenis Makanan dan Minuman Tradisional dalam Naskah di Perpustakaan Sana Pustaka Surakarta dan Sana Budaya Yogyakarta"*. Di dalam laporan tersebut diungkapkan berbagai jenis makanan yang terdata pada dua museum yaitu di Yogyakarta dan Surakarta. Walaupun banyak persamaan budaya, tetapi dari penelitian tersebut dapat diketahui Surakarta lebih banyak memiliki jenis makanan tradisional dibandingkan dengan Yogyakarta. Namun sayang laporan setebal 81 halaman tersebut tidak dilengkapi dengan data visual berupa gambar atau foto.

Contoh berikutnya adalah buku hasil penelitian yang dilakukan oleh Moetjipto dan kawan-kawan (1993/1994). *Makanan: Wujud, Variasi dan Fungsinya serta Cara Penyajian Pada Orang Jawa Daerah Istimewa Yogyakarta*. Buku setebal 396 halaman ini relatif lengkap, mengungkap berbagai macam makanan yang berada di Yogyakarta, dari cara pengolahan hingga bahan yang digunakan, baik yang berupa makanan utama, makanan pendamping dan minuman.

Di samping buku-buku tersebut di atas masih banyak lagi yang diterbitkan oleh penerbit independen, seperti buku resep masakan, suplemen resep masakan yang disisipkan pada majalah wanita, hingga rubrik memasak di surat kabar maupun tabloid keluarga. Kualitas desain maupun penyajian gambar pada media tersebut, relatif baik. Olah desain grafisnya dikerjakan dengan sungguh-sungguh, bahkan beberapa buku resep makanan dicetak dalam edisi eksklusif. Tetapi menurut pengamatan saya, penyajian makanan terutama jajan pasar atau kue tradisional di Yogyakarta masih sangat sedikit yang dipublikasikan. Dari hal tersebut di atas perlu adanya media sebagai sarana dokumentasi, yang memadukan unsur-unsur komunikasi, fungsi dan estetika.

B. Rumusan Ide Penciptaan

Kondisi masyarakat saat ini dihadapkan dengan berbagai pilihan citarasa makanan, mulai dari makanan tradisional, makanan modern, bahkan makanan siap santap (*fast food*) dan makanan cepat saji (*instant*). Terlebih setelah masuknya budaya global, yang ditandai bermunculan industri pangan. Masyarakat ditawarkan dengan bahan makanan yang siap pakai atau siap olah, turut pula mempengaruhi *attitude* masyarakat modern. Hal ini merupakan suatu bukti keberhasilan teknologi komunikasi. Mereka serba ingin praktis, cepat dan prestise, fenomena ini memberi dampak pula pada pola makan mereka. Lalu bagaimana dengan citarasa mereka terhadap makanan tradisi Yogyakarta?

Keanekaragaman makanan tradisional Yogyakarta pada dasarnya terdiri dari makanan pokok, makanan sambilan, makanan jajan, makanan untuk upacara. Diantara makanan tersebut termasuk juga **jajan pasar**. Jajan pasar merupakan jenis makanan yang fungsinya untuk melengkapi berbagai macam upacara tradisional seperti *mitoni*, *selapanan* dan sebagainya. Secara harafiah, jajan pasar berarti makanan yang diujakan di pasar. Dalam pengertian khusus yang termasuk jajan pasar adalah jenis makanan yang bukan berfungsi sebagai makanan pokok sehari-hari seperti nasi, akan tetapi jenis makanan ringan atau kue. (Haryono, 1995: 4).

Di samping sebagai pelengkap sesaji dan makanan cemilan, jajan pasar merupakan produk budaya. Walaupun bersaing dengan makanan modern, pelestarian makanan tradisional tetap perlu. Sangat disayangkan bila suatu saat nanti jajan pasar dilupakan orang. Hal ini menjadi tanggung jawab bersama sebagai masyarakat, untuk tetap menghormati dan melestarikan tradisi Yogyakarta.

Terdapat dua kategori dalam upaya pelestarian pusaka budaya yaitu: *tangible heritage* dan *intangible heritage*. *Tangible heritage* merupakan pelestarian pusaka budaya yang bersifat fisik: candi, kawasan situs, bangunan lama, sedangkan *intangible heritage* adalah pelestarian ketrampilan membuat blangkon, keris, batik, makanan tradisional, dan lain sebagainya. (Kompas, Senin, 21 Januari 2002: 30).

Perancangan buku tentang jajan pasar dalam penelitian ini, merupakan salah satu upaya *intangible heritage*, yaitu berupa panduan ketrampilan membuat jajan pasar. Pada zaman dahulu ketrampilan ini biasanya dipelajari secara turun-temurun, dan berlaku terbatas di lingkungan keluarga, kini dengan menerbitkan buku jajan pasar ini, masyarakat umum dapat mempelajari dan mencoba membuat kue tradisional secara mandiri.

Dipilihnya buku sebagai media dokumentasi berbagai jenis jajan pasar khas Yogyakarta, karena buku dapat disimpan dalam waktu yang sangat lama, sebagai benda koleksi, memuat informasi lebih lengkap dibanding dengan media lainnya. Penyebaran informasi dapat lebih efektif pada khalayak sasaran yang dituju, juga dapat diproduksi dengan berbagai macam teknik cetak dan *finishing touch*.

Isi buku terdiri dari foto-foto makanan tradisional yang telah diseleksi, dengan pertimbangan jenis dan fungsinya, bahan baku dan proses pengolahan, serta cara pembuatan bungkus atau kemasan. Metode ini ditempuh berlandaskan 'teori belajar' yang dikembangkan Benjamin. S. Bloom dan David R. Krathwohl, yaitu berupa aspek afektif, kognitif, dan psikomotorik.

Dari sudut pandang pendidikan, taksonomi Bloom memotivasi masyarakat, terutama generasi muda terhadap aspek afektif, yaitu pengembangan perasaan,

menghargai pusaka budaya nenek moyang. Aspek kognitif berupa pengenalan informasi/pengetahuan tentang makanan tradisional Yogyakarta, sedangkan aspek psikomotorik adalah ketrampilan proses membuat makanan tersebut.

Proses komunikasi grafisnya, mengacu pada 'kesepakatan bahasa' yang dikembangkan oleh Richard Bandler dan John Grinder, berupa: *Visual Seeing* (melihat), *Auditory Hearing* (mendengar), *Kinestetik* (*feeling/touching*: merasa), *Olfactory Smell* (membraui), dan *Gustatory Taste* (rasa). Dalam buku yang akan dirancang ini, kelima kesepakatan bahasa di atas yang melibatkan indra manusia, sangat berperan terhadap proses identifikasi masyarakat mengenai bentuk, karakter jajan pasar sebagai objek perancangan.

Akhirnya perancangan buku yang berjudul *Citarasa Jajan Pasar Yogyakarta* merupakan paduan dari metode belajar yang dikembangkan Bloom dan kesepakatan bahasa dari Bandler, di samping menerapkan konsep desain komunikasi visual yang benar, yaitu memecahkan kasus komunikasi dan informasi lebih tepat guna.

C. Keaslian Penciptaan

Keaslian karya dapat dilihat dari gagasan dan teknik yang digunakan pada proses penciptaan karya tersebut. Orisinalitas karya dapat pula ditinjau dari kebaruan, artinya kesegaran ide diutamakan dalam penciptaan tersebut, bukan sekadar pengulangan atau stereotip.

Agar dapat menyalurkan media desain grafis yang bernilai orisinal, seseorang harus memahami aspek konteks dan aspek komunikasi. Karena pada dasarnya desain lahir untuk menjawab kebutuhan khalayak atau publik tertentu, bukan

sekadar untuk memuaskan pendesainnya. Nilai desain terletak pada seberapa jauh ia mampu menghadirkan kontribusi berwujud nilai-nilai yang dapat mempertinggi kualitas hidup manusia dalam arti yang seluas-luasnya.

Ada pendapat yang dapat dipakai sebagai landasan penilaian keaslian karya ditinjau dari nilai-nilai dasarnya yaitu: nilai penampilan (*appearance*) atau nilai wujud yang melahirkan benda seni. Nilai ini terdiri dari nilai bentuk dan nilai struktur. Nilai kedua adalah nilai isi (*content*) yang terdiri atas nilai pengetahuan (kognitif), nilai rasa, intuisi atau bawah sadar manusia, nilai gagasan, dan nilai moral, nilai sosial, nilai religi, dan seterusnya. Nilai ketiga adalah nilai pengungkapan (*presentation*) yang menunjukkan nilai bakat pribadi seseorang, nilai ketrampilan, dan nilai medium yang dipakai (Sumardjo, 2000: 140).

Ditinjau dari gagasan, yaitu perancangan buku jajan pasar yang ada di Yogyakarta, berupa dokumentasi dan informasi, merupakan suatu gagasan baru. Walaupun telah banyak buku makanan yang diterbitkan, tetapi penyampaian secara desain komunikasi visual masih kurang tepat sasaran. Banyak orang menganggap bahwa gagasan baru berarti temuan baru dalam bentuk alat mekanis. Ini barangkali merupakan bentuk paling nyata yang dapat diambil oleh suatu gagasan baru, tetapi gagasan baru mencakup cara-cara baru mengerjakan segala sesuatunya, cara-cara baru memandang segala sesuatunya, cara-cara baru mengorganisasi segala sesuatu, cara-cara baru menyajikan segala sesuatunya, gagasan baru mengenai gagasan. (Bono, 1990: 54).

Mengacu pada persoalan di atas, keaslian penciptaan media desain grafis ini tidak perlu diragukan. Walaupun pada dasarnya karya desain grafis yang

diciptakan terinspirasi dari karya-karya desainer grafis terdahulu, tetapi metode dan teknik penggarapan sangat berbeda. Hal ini nampak jelas dari kandungan gagasan yang baru, di mana ide menampilkan visual jajan pasar dalam ukuran sesungguhnya (*actual size*), penyajian panduan proses atau cara-cara pembuatan bungkus kue, misalnya, belum pernah dilakukan oleh desainer grafis lain. Demikian pula teknik penyajian media ini, *target audience* atau masyarakat dapat berinteraksi langsung dengan media ini; mereka dapat menyentuh, mengusap, membaui, meraba (berinteraksi) pada setiap halaman dari berbagai jenis jajan pasar yang terpilih. Unsur eksplorasi lebih banyak dilakukan, teknologi bahan, ketepatan pemilihan kertas dan teknik cetak campuran serta penyelesaian akhir dari proses grafika. Inilah yang menjadi tujuan utama dalam penciptaan karya Tugas Akhir.

D. Tujuan dan Manfaat

Warisan budaya harus dihargai secara penuh dan dihadirkan secara menarik, mengikuti zaman, dan manakala diperlukan bisa dikemas sebagai komoditas yang tepat guna, yang bisa berkompetisi dengan produk *import*. Dengan demikian pemahaman makanan tradisional Yogyakarta di dalam media desain grafis pun, lebih mudah dipahami dalam konteks keberadaannya sebagai pusaka budaya.

Mengingat kondisi masyarakat yang majemuk, saat ini dihadapkan dengan berbagai macam pilihan jenis makanan, oleh sebab itu tujuan perancangan buku Citarasa Jajan Pasar Yogyakarta ini adalah:

- 1) Meningkatkan apresiasi masyarakat terhadap makanan tradisional khas Yogyakarta melalui dukungan media desain grafis yang tepat.
- 2) Menyiptakan karya inovatif di bidang desain komunikasi visual khususnya desain grafis yaitu buku sebagai media informasi dan panduan di bidang makanan tradisional, khususnya jajan pasar.
- 3) *Intangible heritage* yaitu upaya penyelamatan dan pelestarian pusaka budaya dan pewarisan nilai-nilai luhur budaya bangsa.
- 4) Menyosialisasikan jajan pasar sebagai makanan tradisional Yogyakarta bagi generasi muda Indonesia khususnya Yogyakarta.
- 5) Memotivasi masyarakat menghargai aspek afektif manusia untuk mengaktifkan perasaan, yang dalam konteks ini untuk menghargai pusaka budaya warisan nenek moyang. Aspek kognitif berupa pengenalan akan informasi/pengetahuan tentang makanan tradisional Yogyakarta, dan aspek psikomotorik yang merupakan pewarisan ketrampilan membuat makanan tersebut.

Sedangkan perancangan buku jajan pasar yang bersumber pada makanan tradisional Yogyakarta, dapat bermanfaat sebagai berikut:

- 1) Pendokumentasian jajan pasar dalam bentuk buku merupakan salah satu upaya menyiptakan media yang paling efektif untuk menyimpan data dalam bentuk verbal dan visual dalam jangka waktu yang panjang, sehingga siapa, kapan, dan dimanapun dapat menyimak dan mempelajari makna yang terkandung dalam buku ini.
- 2) Masyarakat dapat lebih mengetahui keanekaragaman jajan pasar yang dimiliki bangsa Indonesia, khususnya Yogyakarta.

3) Perancangan desain grafis merupakan hasil riset dan eksplorasi yang memadukan berbagai teknologi bahan dan proses cetak, agar hasilnya dapat dimanfaatkan oleh para desainer lain sebagai gagasan baru atau salah satu solusi dalam memecahkan kasus perancangan desain grafis.

