

**PERANCANGAN BUKU ILUSTRASI PERALATAN
MASAK TRADISIONAL DARI BAMBU
DI YOGYAKARTA**



PENCIPTAAN

Candra Eka Permanasari
NIM : 111 2205 024

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

2015

Tugas Akhir Perancangan berjudul :
Perancangan Buku Ilustrasi Peralatan Masak Tradisional dari Bambu di Yogyakarta, diajukan oleh Candra Eka Permanasari, NIM : 111 2205 024, Program Studi Desain Komunikasi Visual, Jurusan Desain, Fakultas Seni Rupa, Institut Seni Indonesia Yogyakarta, telah disetujui oleh Tim Pembina Tugas Akhir pada tanggal 1 Juli 2015 dan dinyatakan LULUS.

Pembimbing I

Indiria Maharsi, M.Sn.
 NIP.19720909 200812 1 001

Pembimbing II

Endro Tri Susanto, M.Sn.
 NIP.19640921 199403 1 001

Cognate

Terra Bajraghosa, M.Sn.
 NIP.19810412 200604 1 004

Ketua Program Studi

Drs. Hartono Karnadi, M.Sn
 NIP.19650209 199512 1 001

Ketua Jurusan Desain

Drs. Baskoro Suryo Banindro, M.Sn.
 NIP.19650522 199203 1 003

Dekan Fakultaas Seni Rupa
 Institut Seni Indonesia Yogyakarta

Dr. Suwastiwi, M.Des.
 NIP.19590802 198803 2 002

PERNYATAAN KEASLIAN KARYA

Saya menyatakan dengan sesungguhnya bahwa Tugas Akhir dengan Judul **PERANCANGAN BUKU ILUSTRASI PERALATAN MASAK TRADISIONAL DARI BAMBU DI YOGYAKARTA** yang dibuat untuk melengkapi sebagian persyaratan menjadi Sarjana Seni pada Program Studi Disain Komunikasi Visual Fakultas Seni Rupa Institut Seni Indonesia Yogyakarta, sejauh yang saya ketahui, bukan merupakan tiruan atau duplikasi dari skripsi atau tugas akhir yang sudah dipublikasikan kecuali bagian yang sumber informasinya dicantumkan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, Juni 2015

Candra Eka Permanasari
NIM. 111 2205 024



HALAMAN PERSEMBAHAN

Alhamdulillah rabbil' alamin

Segala puji dan syukur bagi Allah Subhana Wa Ta'ala yang Maha Pengasih lagi Maha Penyayang atas rahmat dan hidayahnya yang tak tenilai dan telah dianugerahkan kepada penulis sehingga, karya Tugas Akhir ni dapat terselesaikan dengan baik.

Pada kesempatan ini pula penulis ingin menyampaikan rasa terimakasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Bapak Indiria Maharsi, S.Sn., M.Sn. selaku Dosen Pembimbing I dan Bapak Endro Tri Susanto, S.Sn., M.Sn. selaku Dosen Pembimbing II, yang telah berbaik hati meluangkan waktu memberikan arahan dan bimbingan kepada penulis.
2. Bapak Drs. Baskoro Suryo Banindro, M.Sn. selaku ketua Jurusan Disain ISI Yogyakarta.
3. Bapak Drs. Hartono Karnadi, M.Sn. selaku Ketua Program Studi DKV ISI Yogyakarta sekaligus Dosen Wali.
4. Bapak Terra Bajraghosa, S.Sn., M.Sn. dosen penguji Tugas Akhir.
5. Seluruh staf pengajar dan karyawan Program Studi DKV ISI Yogyakarta.
6. Orangtua penulis, Eko Priyono, Purwati Agustinah (alm) dan Niken Setyawati, yang tak henti mencurahkan perhatian dan tenaganya. Saudara Penulis, Khrisnanda Satya Permana Putra, Amindia Permana Putri, Intan Fortuna Fachrawati, Krisna Perdana Kusuma, Kurnia Samporna dan Meta Indria Sari, terimakasih atas dukungannya. Ponakan penulis, Abang Dzaki, Kesyafa, Hisyam dan Akyra, terimakasih untuk keceriaannya yang selalu dapat membakar semangat.
7. Bimo Kuncoro Jati, yang telah memberikan semangat dan mencurahkan segalanya hingga terselesaikan Tugas Akhir ini.
8. Teman-teman DKV ISI, terutama Ida, Berta, Tintun, Nicko, Toro yang sudah mensupport, juga teman seperjuangan Alit, Alhamra, Agung, Ikhsan dan Iend.

9. Keluarga Besar Bapak Supartono Aji Handoyo, Ibu Budiyanti, Mbak Ika dan Mas Panji. Serta keluarga besar di Turi, Pakde San, Bude Yanti dan Mas Koes.
10. Keluarga besar Purna Paskibraka Indonesia kota Yogyakarta, atas dukungan dan fasilitasnya.
11. Rekan-Rekan dari Nirwana Creative Media, Mas Ujung, Adit, Bimo, Mbak Vienna, Anggi, Vivi, Mas Dian, Teja, Azis, Rahmat dkk. Serta Pak Noko dan Bu Endang, yang sudah seperti orang tua penulis sendiri, terimakasih atas nasehatnya.
12. Rekan-Rekan dari Kabare Production, Pak Danang, Mas Bayu Hapsoro, Mas Anis, Mas Bimo, Mbak Diah, Mas Hani dkk, terimakasih atas dukungan dan motivasinya.
13. Semua pihak yang tak dapat disebutkan satu per-satu, terimakasih banyak, semoga Allah membalas kebaikan kalian semua dengan berlipat-lipat.

Penulis menyadari masih banyak kekurangan dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini sehingga masih perlu untuk disempurnakan. Oleh karena itu penulis sangat mengharapkan saran dan kritik dari siapapun.

Akhirnya penulis mohon maaf apabila ada kekurangan maupun kesalahan dalam penulisan Tugas Akhir ini. Semoga Penulisan Tugas Akhir ini dapat memebrikan manfaat untuk semua pihak.

Yogyakarta, Juni 2015

Candra Eka Permanasari

“Cintailah apa yang kamu kerjakan,
maka seterusnya kamu tidak perlu menyebutnya dengan
bekerja”

-Wishnutama, Entrepreneur-



KATA PENGANTAR

Indonesia merupakan sebuah negara yang dianugerahi kekayaan luar biasa. Salah satunya bambu. Tanpa disadari negara ini merupakan negara penghasil bambu terbesar di Asia Tenggara.

Bertumbuh kembangnya peralatan modern saat ini tidak lepas dari alat-alat tradisional yang diantaranya terbuat dari bambu. Ini merupakan warisan budaya dari nenek moyang yang harus dilestarikan sebagai aset kekayaan bangsa ini.

Belum lagi, dewasa ini penggunaan peralatan dengan bahan yang ramah lingkungan dan terbarukan sedang santer dibicarakan diluar sana. Karena itulah banyak orang yang mulai melirik kembali peralatan yang lebih alami dan ramah lingkungan

Melalui buku ini, pembaca akan diajak untuk mengenal berbagai macam bambu, cara mengolah dan juga aplikasi yang berupa alat masak tradisional yang berbahan dasar bambu. Selain menjadi warisan sejarah dari peralatan masak tradisional yang digunakan sejak nenek moyang kita, ternyata jika kita mengerti dan mampu memanfaatkan tumbuhan yang sangat mudah ditemui disekitar kita ini bambu juga memiliki nilai ekonomis yang tinggi dengan pengelolaan yang relatif mudah.

Kami berharap tulisan ini dapat memperkaya wawasan warisan kebudayaan dari nenek moyang kita dan juga dapat mengaplikasikan serta bermanfaat dalam kebutuhan sehari hari.

Yogyakarta, Juni 2015

Penulis.

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN KEASLIAN KARYA	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iv
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR GAMBAR	xi
ABSTRAK	xv

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Perancangan	4
D. Manfaat Perancangan	4
E. Ruang lingkup	5
F. Metode Perancangan	5
1. Data Yang diperlukan	5
2. Metode Pengumpulan Data	6
3. Metode Analisa Data	6
G. Skema Perancangan	7
H. Sistematika Perancangan	8

BAB II IDENTIFIKASI DAN ANALISA

A. Identifikasi Data	11
1. Bambu	11
2. Alat masak Tradisional dari Bambu	19
3. Tinjauan tentang Ilustrasi	30
4. Layout	39
5. Positioning	43

6. Target Audiens dan Target Market	43
7. Potensi Pasar	44
B. Analisa Data	44
1. Analisis 5W+1H	44
2. Kesimpulan	45

BAB III KONSEP DISAIN

A. Tujuan Perancangan	47
B. Konsep Perancangan	47
C. Konsep Kreatif	47
1. Tujuan Kreatif	47
2. Strategi Kreatif	48
3. Bentuk Pesan	49
4. Isi Pesan	49
5. Strategi Visual	50
6. Program Kreatif	51
7. Storyline	54
D. Konsep Media	64
1. Tujuan Media	64
2. Strategi dan Program Media	64
3. Program Penulisan Teks dan Visual	65
E. Biaya Produksi	66
1. Biaya Buku Ilustrasi	66
2. Biaya Media	69
3. Total Biaya Produksi	69
F. Naskah	70

BAB VI STUDI VISUAL DAN PERANCANGAN

A. Data Visual	78
B. Studi Gaya Ilustrasi	87
C. Studi Visual	90
a. Gambar Sketsa	90

b. Gambar Jadi	108
D. Desain Buku	126
E. Desain Media Pendukung	139

BAB V PENUTUP

A. Kesimpulan	143
B. Saran	144

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN



DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.	Identifikasi dan klasifikasi bambu melalui rizoma	12
Gambar 2.	Identifikasi dan klasifikasi bambu melalui daun dan batang	13
Gambar 3.	Identifikasi dan klasifikasi bambu melalui cabang	13
Gambar 4.	Identifikasi dan klasifikasi bambu melalui bunga	14
Gambar 5.	Bambu Petung	15
Gambar 6.	Bambu Petung	16
Gambar 7.	Bambu Apus	16
Gambar 8.	Bambu Ater	17
Gambar 9.	Bambu Ater	17
Gambar 10.	Bambu Ori	18
Gambar 11.	Bambu Ori	19
Gambar 12.	<i>Kukusan</i>	19
Gambar 13.	<i>Kukusan Wedok</i>	19
Gambar 14.	<i>Serok Goreng</i>	20
Gambar 15.	<i>Tampah</i>	20
Gambar 16.	<i>Tambir</i>	21
Gambar 17.	Menampi beras dengan <i>tambir</i>	21
Gambar 18.	<i>Irig dan kalo</i>	22
Gambar 19.	<i>Kalo</i>	22
Gambar 20.	<i>Sosog</i>	23
Gambar 21.	<i>Tenggok</i>	23
Gambar 22.	<i>Tumbu</i>	24
Gambar 23.	<i>Dhunak</i>	25
Gambar 24.	<i>Cething</i>	25
Gambar 25.	<i>Besek</i>	26
Gambar 26.	<i>Kreneng</i>	26
Gambar 27.	<i>Kranjang</i>	27
Gambar 28.	<i>Ancak</i>	27
Gambar 29.	<i>Selon</i>	28
Gambar 30.	<i>Semprong</i>	28

Gambar 31.	Menyalakan tungku dengan <i>semprong</i>	29
Gambar 32.	<i>Tepas</i>	29
Gambar 33.	<i>Tomblok</i>	30
Gambar 34.	Pewarnaan teknik <i>Aquarel</i>	33
Gambar 35.	Pewarnaan teknik <i>Drybrush</i>	33
Gambar 36.	Pewarnaan teknik <i>Pointilis</i>	34
Gambar 37.	Arsir searah	36
Gambar 38.	Arsir silang	36
Gambar 39.	Arsir acak	36
Gambar 40.	Arsir gradatif	37
Gambar 41.	Arsir halus	37
Gambar 42.	Arsir sedang	37
Gambar 43.	Arsir kasar	37
Gambar 44.	Arsir campuran	38
Gambar 45.	Pewarnaan teknik <i>Blocking</i>	39
Gambar 46.	Logo Penerbit Gramedia	53
Gambar 47.	Bambu Petung	78
Gambar 48.	Bambu Apus	78
Gambar 49.	Bambu Ater	79
Gambar 50.	Bambu Ori	79
Gambar 51.	Pengawetan bambu dengan direndam alami	79
Gambar 52.	Alat masak tradisional	80
Gambar 53.	Dapur tradisional	80
Gambar 54.	<i>Tenggok</i>	80
Gambar 55.	<i>Tumbu</i>	81
Gambar 56.	<i>Tampah</i>	81
Gambar 57.	<i>Tambir</i>	81
Gambar 58.	<i>Irig dan Kalo</i>	82
Gambar 59.	<i>Kukusan</i>	82
Gambar 60.	<i>Cething</i>	82
Gambar 61.	<i>Dhunak</i>	83
Gambar 62.	<i>Besek</i>	83

Gambar 63.	<i>Kreneng</i>	83
Gambar 64.	<i>Kranjang</i>	84
Gambar 65.	<i>Serok Goreng</i>	84
Gambar 66.	<i>Selon</i>	84
Gambar 67.	<i>Sosog</i>	85
Gambar 68.	<i>Semprong</i>	85
Gambar 69.	<i>Ancak</i>	85
Gambar 70.	<i>Tepas</i>	86
Gambar 71.	<i>Tomblok</i>	86
Gambar 72.	Ilustrasi realis karya Eric	87
Gambar 73.	Ilustrasi realis karya Indra	87
Gambar 74.	Teknik arsiran campuran	88
Gambar 75.	Teknik arsiran tegak lurus	88
Gambar 76.	Teknik pewarnaan dengan cat air dan pensil warna	89
Gambar 77.	Teknik pewarnaan dengan cat air dan pensil warna	89
Gambar 78.	Sketsa alat masak tradisional	90
Gambar 79.	Sketsa anyaman	90
Gambar 80.	Sketsa batang bambu 1	91
Gambar 81.	Sketsa batang bambu 2	91
Gambar 82.	Sketsa batang bambu 3	92
Gambar 83.	Sketsa rizoma, daun dan batang	92
Gambar 84.	Sketsa cabang dan bunga	93
Gambar 85.	Sketsa bambu petung	93
Gambar 86.	Sketsa bambu apus	94
Gambar 87.	Sketsa bambu ater	94
Gambar 88.	Sketsa bambu ori	95
Gambar 89.	Sketsa menganyam	95
Gambar 90.	Sketsa perendaman bambu	96
Gambar 91.	Sketsa proses pengiratan	96
Gambar 92.	Sketsa proses penganyaman	97
Gambar 93.	Sketsa dapur tradisional	97
Gambar 94.	Sketsa <i>tenggok</i>	98

Gambar 95.	Sketsa <i>tumbu</i>	98
Gambar 96.	Sketsa <i>tampah</i>	99
Gambar 97.	Sketsa <i>tambir</i>	99
Gambar 98.	Sketsa <i>irig/kalo</i>	100
Gambar 99.	Sketsa <i>kukusan</i>	100
Gambar 100.	Sketsa <i>cething</i>	101
Gambar 101.	Sketsa <i>dhunak</i>	101
Gambar 102.	Sketsa <i>beseke</i>	102
Gambar 103.	Sketsa <i>kreneng</i>	102
Gambar 104.	Sketsa <i>keranjang</i>	103
Gambar 105.	Sketsa <i>serok goreng</i>	103
Gambar 106.	Sketsa <i>selon</i>	104
Gambar 107.	Sketsa <i>sosog</i>	104
Gambar 108.	Sketsa <i>ancak</i>	105
Gambar 109.	Sketsa <i>semprong</i>	105
Gambar 110.	Sketsa <i>tepas</i>	106
Gambar 111.	Sketsa <i>tomblok</i>	106
Gambar 112.	Sketsa alat masak tradisional 2	107
Gambar 113.	Sketsa daun	107
Gambar 114.	Ilustrasi alat masak tradisional	108
Gambar 115.	Ilustrasi anyaman	108
Gambar 116.	Ilustrasi batang bambu 1	109
Gambar 117.	Ilustrasi batang bambu 2	109
Gambar 118.	Ilustrasi batang bambu 3	110
Gambar 119.	Ilustrasi rizoma, daun dan batang	110
Gambar 120.	Ilustrasi cabang dan bunga	111
Gambar 121.	Ilustrasi bambu petung	111
Gambar 122.	Ilustrasi bambu apus	112
Gambar 123.	Ilustrasi bambu ater	112
Gambar 124.	Ilustrasi bambu ori	113
Gambar 125.	Ilustrasi menganyam	113
Gambar 126.	Ilustrasi perendaman bambu	114

Gambar 127. Ilustrasi proses pengiratan	114
Gambar 128. Ilustrasi proses penganyaman	115
Gambar 129. Ilustrasi dapur tradisional	115
Gambar 130. Ilustrasi tenggok	116
Gambar 131. Ilustrasi tumbu	116
Gambar 132. Ilustrasi tampah	117
Gambar 133. Ilustrasi tambir	117
Gambar 134. Ilustrasi irig/kalo	118
Gambar 135. Ilustrasi kukusan	118
Gambar 136. Ilustrasi cething	119
Gambar 137. Ilustrasi dhunak	119
Gambar 138. Ilustrasi besek	120
Gambar 139. Ilustrasi kreneng	120
Gambar 140. Ilustrasi keranjang	121
Gambar 141. Ilustrasi serok goreng	121
Gambar 142. Ilustrasi selon	122
Gambar 143. Ilustrasi sosog	122
Gambar 144. Ilustrasi ancak	123
Gambar 145. Ilustrasi semprong	123
Gambar 146. Ilustrasi tepas.....	124
Gambar 147. Ilustrasi tomblok	124
Gambar 148. Ilustrasi alat masak tradisional 2	125
Gambar 149. Ilustrasi daun	125
Gambar 150. Kaver buku	126
Gambar 151. Layout halaman 1	126
Gambar 152. Layout halaman 2 dan 3	127
Gambar 153. Layout halaman 4 dan 5	127
Gambar 154. Layout halaman 6 dan 7	128
Gambar 155. Layout halaman 8 dan 9	128
Gambar 156. Layout halaman 10 dan 11	129
Gambar 157. Layout halaman 12 dan 13	129
Gambar 158. Layout halaman 14 dan 15	130

Gambar 159. Layout halaman 16 dan 17	130
Gambar 160. Layout halaman 18 dan 19	131
Gambar 161. Layout halaman 20 dan 21	131
Gambar 162. Layout halaman 22 dan 23	132
Gambar 163. Layout halaman 24 dan 25	132
Gambar 164. Layout halaman 26 dan 27	133
Gambar 165. Layout halaman 28 dan 29	133
Gambar 166. Layout halaman 30 dan 31	134
Gambar 167. Layout halaman 32 dan 33	134
Gambar 168. Layout halaman 34 dan 35	135
Gambar 169. Layout halaman 36 dan 37	135
Gambar 170. Layout halaman 38 dan 39	136
Gambar 171. Layout halaman 40 dan 41	136
Gambar 172. Layout halaman 42 dan 43	137
Gambar 173. Layout halaman 44 dan 45	137
Gambar 174. Layout halaman 46 dan 47	138
Gambar 175. Layout halaman 48	138
Gambar 176. Pin	139
Gambar 177. Jenis-jenis pin	139
Gambar 178. Totebag	140
Gambar 179. Gantungan Kunci	140
Gambar 180. Standing Banner	141
Gambar 181. Poster Launching	142
Gambar 182. Poster Pameran	142

ABSTRAK

Candra Eka Permanasari

Perancangan Buku Ilustrasi Peralatan Masak Tradisional dari Bambu
di Yogyakarta

Indonesia merupakan negara agraris yang kaya akan sumber daya alam. Hutan hujan tropis di Indonesia memiliki vegetasi yang sangat beragam. Diantara ribuan tanaman yang ada di Indonesia, bambu merupakan salah satu tanaman yang mudah ditemui di setiap daerah di Indonesia, baik di dataran rendah maupun di dataran tinggi. Bambu merupakan tanaman multi fungsi, dari akar daun, batang, bunga dan rebung nya dapat dimanfaatkan untuk kehidupan sehari-hari. Sejak jaman dahulu bambu dimanfaatkan sebagai bahan bangunan, kerajinan tangan, obat-obatan dan alat masak tradisional.

Salah satu hasil olahan dari bambu, yaitu alat masak tradisional, dewasa ini mulai ditinggalkan karena dianggap kurang praktis dan kuno. Padahal alat masak tradisional yang sangat ramah lingkungan ini, merupakan artefak budaya Indonesia peninggalan nenek moyang yang sepatutnya kita lestarikan. Banyak generasi muda saat ini tidak mengetahui dan acuh tak acuh pada peralatan ini. Kita ketahui banyak wisatawan mancanegara yang menghargai produk semacam ini. Jangan sampai kita kecewa jika artefak budaya Indonesia yang satu ini di klaim milik negara lain.

Buku merupakan media penyampai pesan yang tidak asing bagi semua orang. ilustrasi pada buku dapat menambah nilai estetis dan artistik. Dengan menambahkan ilustrasi pada buku akan lebih menarik perhatian audiens dan mempermudah pembaca untuk memahami pesan yang ingin disampaikan.

Buku ilustrasi alat masak tradisional dari bambu merupakan salah satu upaya pelestarian budaya lokal di Indonesia. Buku ini menyajikan ilustrasi beberapa jenis bambu, pengolahan batang bambu agar dapat dianyam dan peralatan masak tradisional dari anyaman bambu, serta keterangan kegunaan alat masak tersebut. Dengan harapan pembaca ataupun generasi muda mengerti dan dapat ikut melestarikan.

Kata kunci : buku Ilustrasi, bambu, anyaman, peralatan masak tradisional.

ABSTRACT

Candra Eka Permanasari

Perancangan Buku Ilustrasi Peralatan Masak Tradisional dari Bambu
di Yogyakarta

Indonesia is an agricultural country rich in natural resources . Tropical rain forests in Indonesia have a very diverse vegetation. Among the thousands of existing plants in Indonesia, bamboo is a plant that is easily found in every region in Indonesia, both in lowland and upland. Bamboo is a multi- function plant , from the roots of the leaves, stems, flowers and shoots it can be used for everyday life. Since ancient times bamboo used as building materials, handicrafts, pharmaceuticals and traditional cookware .

One produced from bamboo, which is a traditional cooking equipment, today began to be abandoned because it was considered less practical and ancient. Whereas traditional cooking equipment that is environmentally friendly, is an Indonesian cultural artifacts and ancestral heritage which we preserve sepatutunya. Many young people today are not aware of and indifferent to this equipment. We know a lot of foreign tourists who appreciate this kind of products. Let us not be disappointed if cultural artifacts Indonesia this one in another state-owned claims.

The book is a media messenger that is familiar to everyone. illustrations in the book can add aesthetic and artistic value. By adding illustrations to the book will attract more attention of the audience and make the reader to understand the message.

Books illustrations of traditional cooking utensils from bamboo is one of the efforts to preserve the local culture in Indonesia. This book presents an illustration some species of bamboo, bamboo sticks processing to be woven and traditional cooking utensils made of bamboo, as well as a description of the usefulness of cooking utensils. With hope readers or the younger generation understands and can help preserve.

Keywords : book illustration, bamboo, wicker, traditional cookware.

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Indonesia dikenal sebagai negara yang memiliki keanekaragaman budaya dan kekayaan alam yang luar biasa. Iklim tropis dan tanah yang subur menjadikan setiap daerah di Indonesia mudah ditumbuhi tanaman. Di antara ribuan tanaman yang tumbuh dalam ekosistem hujan hujan tropis di Indonesia terdapat banyak sekali tanaman yang sangat erat kaitannya dalam kehidupan manusia sebagai alat penunjang keseharian, salah satunya yaitu bambu.

Bambu merupakan tumbuhan yang sejak jutaan tahun yang lalu sudah tumbuh di muka bumi. Menurut Widjaja (seperti dikutip Herru, 2012) jenis bambu yang terdapat di Indonesia diperkirakan mencapai 160 jenis bambu yang ada di Indonesia, 88 jenis di antaranya merupakan bambu endemik atau jenis bambu khas yang terdapat di suatu daerah.

Bambu adalah tumbuhan unik yang mampu tumbuh dari iklim dingin hingga iklim tropis, sehingga kita dapat dengan mudah menemukannya. Bambu merupakan tanaman yang memiliki manfaat sangat penting bagi kehidupan. Setiap bagian dari tanaman bambu mulai dari akar, batang, daun, kelopak, bahkan rebungnya dapat dimanfaatkan untuk berbagai macam keperluan. Akar bambu berfungsi untuk menjaga ekosistem. Daun bambu juga bisa digunakan sebagai salah satu ramuan obat tradisional, di Indonesia daun bambu lebih sering dimanfaatkan sebagai pupuk. Batang bambu paling banyak dimanfaatkan dalam kehidupan sehari-hari. Rebung bambu kini sering dimanfaatkan sebagai kerajinan tangan. Bambu dimanfaatkan untuk pembuatan rumah sederhana dengan biaya rendah, jembatan, alat-alat untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari dan kerajinan tangan. Menurut A. Lewington (1990), ada lebih dari 1000 produk berbeda yang terbuat dari bahan bambu. Bambu dapat dikreasikan menjadi bangunan rumah, perabotan, alat pertanian, kerajinan, dan makanan. Bahkan beberapa kesenian di Indonesia menggunakan bambu.

Di Yogyakarta, pemanfaatan bambu diwujudkan dalam berbagai macam benda sehingga dapat membantu meringankan pekerjaan masyarakat, antara lain digunakan membuat rumah, membuat furnitur seperti lincak, kandang hewan ternak di pekarangan, membuat caping atau topi petani yang biasa digunakan setiap pergi ke sawah dan untuk membuat peralatan rumah tangga seperti bakul nasi, tudung saji, tempat kue, ataupun anyaman yang lain seperti *tenggok*, *tampah*, *tepas*, *tambir*, *serotong*, *beseke* dan lain-lain. Sebagian besar peralatan memasak tradisional yang berbahan dasar bambu dapat kita temui di dapur (Santoso, wawancara, 11 September 2014).

Dapur merupakan kebutuhan vital sebuah rumah tangga, di mana dapur menjadi ruang yang setiap hari digunakan untuk kegiatan memasak. Masih ada keluarga yang menjadikan dapur sebagai tempat berkumpul dan untuk melestarikan budaya memasak bersama anggota keluarga. Dapur tradisional biasanya terletak di bagian belakang dari rumah dan terhubung dengan beberapa ruang sekaligus, seperti kamar mandi, kamar pembantu, ruang keluarga, kamar, sumur dan halaman atau yang biasa disebut pekarangan. Dulu masyarakat tradisional menggunakan alat masak yang terbuat dari kayu, bambu, tanah liat dan besi. Berbeda dengan masyarakat modern dengan dapur kering yang biasanya terletak di bagian depan rumah dan menggunakan alat masak modern berbahan dasar aluminium, teflon, plastik, atau bahan-bahan yang lebih awet atau tahan lama.

Sekarang, peralatan masak tradisional berbahan dasar bambu mulai ditinggalkan karena sebagian besar masyarakat beralih ke peralatan modern. Di daerah-daerah penghasil bambu, masyarakat yang dulu sering mengolah bambu menjadi peralatan rumah tangga saat ini sudah beralih memanfaatkan bambu menjadi kerajinan tangan atau hiasan rumah. Pergeseran ini merupakan dampak masuknya era globalisasi di mana peralatan yang lebih modern dirasa mampu memberikan nilai lebih menggantikan peran bambu sebagai alat masak tradisional.

Peralatan tradisional untuk memasak yang terbuat dari bambu ini kini merupakan salah satu artefak kebudayaan bangsa Indonesia. Sangat

disayangkan jika banyak yang tidak mengerti manfaat alat-alat tradisional tersebut ataupun sekedar mengetahui nama dan bentuknya.

Modernisasi telah mengikis nilai-nilai luhur pada generasi muda Indonesia jika tidak diimbangi oleh peran orang tua untuk terus menanamkan nilai-nilai luhur peninggalan nenek moyang. Dengan mengenali budaya, maka peradaban dengan nilai-nilai luhur itu akan tetap berjalan dinamis seiring dengan perkembangan jaman.

Masyarakat Indonesia cenderung belajar dari alam. Menurut Endraswara (2003:43-44), disebutkan bahwa filosofi bambu dijadikan sebuah simbol untuk mengajarkan nilai-nilai moral yang baik. Dalam falsafah Jawa, filosofi bambu disesuaikan dengan unsur sentral kebudayaan Jawa yaitu *rila* (ikhlas, kesediaan menyerahkan segala milik), *nrima* (bersyukur, merasa puas dengan nasib dan kewajiban yang telah ada) dan sabar (menunjukkan ketiadaan hasrat, ketiadaan ketaksabaran, ketiadaan nafsu yang bergolak).

Beberapa saat tahun lalu, ketika salah satu lagu daerah di Indonesia diklaim oleh negara lain, muncul kekecewaan di berbagai lapisan masyarakat. Sayangnya sebelum peristiwa itu terjadi banyak yang kurang peduli bahkan tidak terlalu peduli dengan lagu tersebut, ataupun sekedar mempatenkannya sebagai lagu daerah di Indonesia. Kemudian ada pula peristiwa serupa tentang perebutan pulau dan klaim makanan tradisional. Dari peristiwa-peristiwa tersebut, sebagai generasi penerus bangsa harus lebih peka dan peduli dengan kekayaan yang dimiliki bangsa ini, salah satunya adalah alat masak tradisional bangsa Indonesia, khususnya suku Jawa di Yogyakarta. Meskipun terkesan kuno dan sering dianggap tidak praktis, tapi dengan mengetahui, mempelajari dan mengerti fungsi serta kegunaannya, generasi muda akan dapat lebih menghargai nilai-nilai yang terkandung di dalamnya. Dari pemikiran tersebut, maka timbullah ide untuk memberikan informasi mengenai peralatan masak tradisional, khususnya yang terbuat dari bambu dalam kemasan yang menarik untuk generasi muda Indonesia.

Buku ilustrasi menjadi pilihan yang akan digunakan sebagai media penyampaian pesan. Karena buku ilustrasi ini akan lebih mudah mengajak dan berkomunikasi kepada pembaca dengan cara yang lebih menarik. Pembaca tidak hanya mendapat informasi dari buku ilustrasi saja, tetapi pembaca juga dapat menikmati visualisasi di dalam buku tersebut.

B. Rumusan Masalah

Dari ulasan diatas terdapat beberapa hal yang menjadi pokok permasalahan yaitu :

1. Bagaimana merancang buku ilustrasi tentang alat masak tradisional terbuat dari bambu yang informatif dan menarik sehingga mampu menyampaikan pesan secara baik kepada audiens?
2. Bagaimana menentukan gaya visual pada buku ilustrasi yang sesuai dengan target audiens?

C. Tujuan Perancangan

Perancangan ini dibuat dengan tujuan untuk :

1. Sebagai media pembelajaran tentang peralatan dapur tradisional yang terbuat dari bambu kepada generasi muda.
2. Sebagai proses dokumentasi salah satu artefak kebudayaan bangsa, yaitu peralatan masak tradisional yang dulu digunakan dalam kehidupan sehari-hari.

D. Manfaat Perancangan

1. Bagi Penulis

Manfaat bagi penulis adalah untuk menyelesaikan jenjang pendidikan S1 pada Fakultas Seni Rupa program studi Disain Komunikasi Visual dan mengaplikasikan ilmu yang telah diperoleh dalam sebuah karya desain.

2. Bagi Mahasiswa Desain Komunikasi Visual

Manfaat bagi mahasiswa Desain Komunikasi Visual yakni hasil perancangan ini dapat digunakan sebagai referensi untuk penelitian atau

perancangan dengan tema sejenis.

3. Bagi Target Audiens

Manfaat bagi target audiens yakni untuk menambah khasanah ilmu pengetahuan khususnya tentang peralatan masak tradisional. Selain itu juga dapat mendokumentasikan salah satu ilmu pengetahuan dan artefak budaya bangsa Indonesia.

E. Ruang Lingkup

Perancangan ini dibatasi beberapa hal yaitu meliputi :

1. Proses perancangan ini mengenai alat masak tradisional yang terbuat dari bambu.
2. Ruang lingkup dibatasi di wilayah Daerah Istimewa Yogyakarta, baik dari pengumpulan data dan penyebutan nama benda.
3. Karya final dari rancangan ini adalah buku ilustrasi yang akan menjelaskan mengenai peralatan masak tradisional yang terbuat dari bambu.

F. Metode Perancangan

1. Data yang Diperlukan

- a. Data yang berkaitan dengan tanaman bambu, baik jenis maupun karakternya.
- b. Data yang berkaitan dengan tradisi masyarakat Daerah Istimewa Yogyakarta khususnya tentang peralatan masak yang terbuat dari bambu.
- c. Data yang berkaitan dengan desain, ilustrasi, *layout*, teknik gambar baik secara verbal maupun visual yang nantinya akan berpengaruh pada perancangan.

2. Metode Pengumpulan Data

Alat yang akan digunakan dalam metode pengumpulan data dan perancangan ini yaitu alat tulis, alat gambar, pensil warna, cat air, buku

sket, kamera, *recorder* dan seperangkat komputer. Metode pengumpulan datanya meliputi :

a. Data Verbal

Pada perancangan ini metode yang akan digunakan yaitu dengan mengumpulkan data verbal meliputi kajian pustaka berupa buku-buku teori, artikel atau literatur yang berkaitan, dan juga melakukan wawancara baik dengan narasumber terkait maupun target audiens.

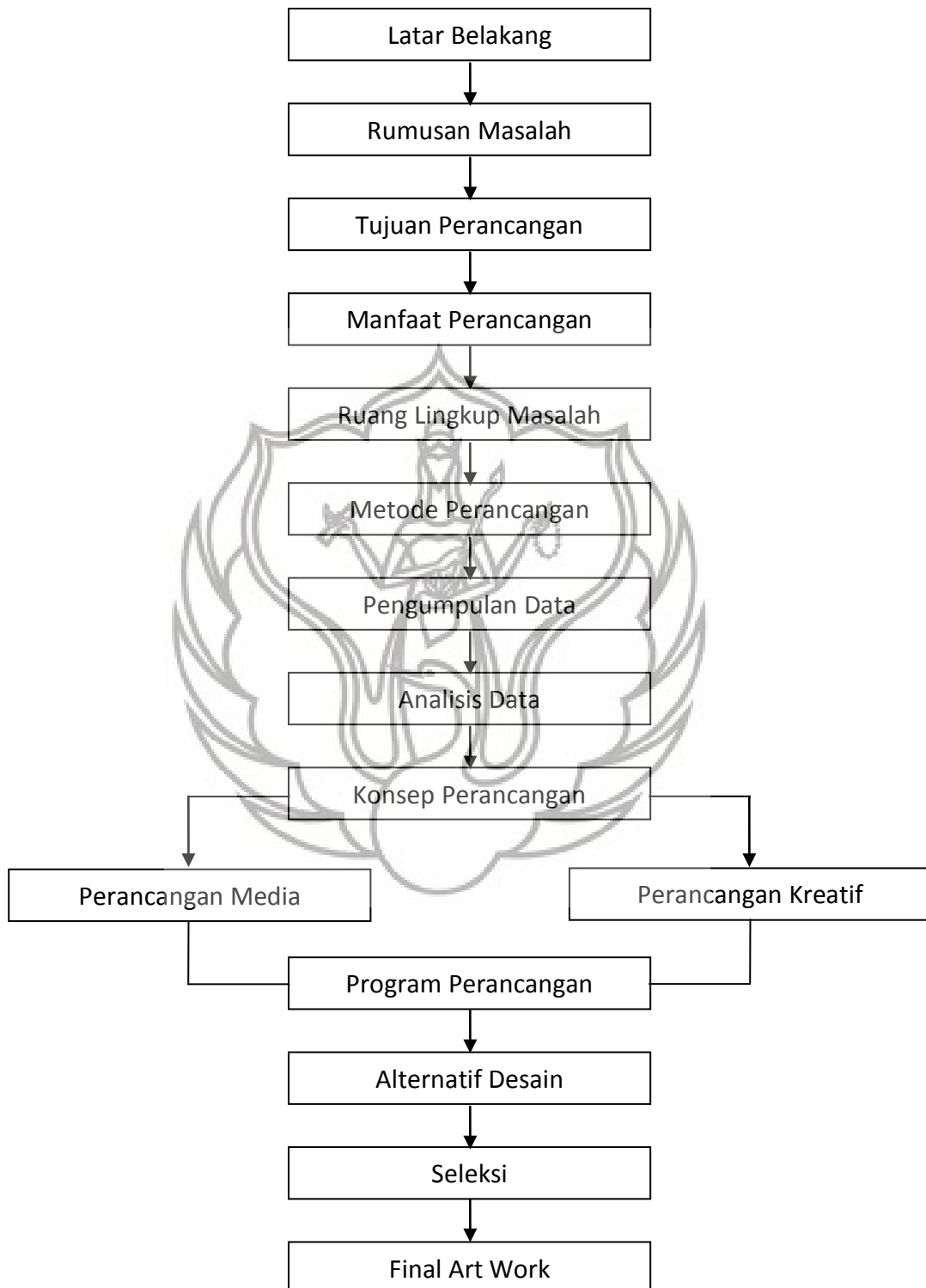
b. Data Visual

Pada perancangan ini metode yang akan digunakan yaitu dengan mengumpulkan data visual yaitu dari foto dokumentasi, buku-buku, artikel atau literatur yang berkaitan, yang nantinya sebagai bahan referensi dalam pembuatan karya.

3. Metode Analisis Data

Metode yang akan digunakan dalam perancangan ini yaitu analisa dengan metode 5W+1H. Metode ini merupakan analisis yang berdasarkan pada apa (*what*), siapa (*who*), dimana (*where*), kapan (*when*), mengapa (*why*) dan bagaimana (*how*).

G. Skematika Perancangan



H. Sistematika Perancangan

BAB I PENDAHULUAN

- A. Latar Belakang Masalah
- B. Rumusan Masalah
- C. Tujuan Perancangan
- D. Manfaat Perancangan
- E. Ruang lingkup
- F. Metode Perancangan
 - 1. Data Yang diperlukan
 - 2. Metode Pengumpulan Data
 - 3. Metode Analisa Data
- G. Skema Perancangan
- H. Sistematika Perancangan

BAB II IDENTIFIKASI DAN ANALISA

- A. Identifikasi Data
 - 1. Bambu
 - 2. Alat masak Tradisional dari Bambu
 - 3. Tinjauan tentang Ilustrasi
 - 4. Layout
 - 5. Positioning
 - 6. Target Audiens dan Target Market
 - 7. Potensi Pasar
- B. Analisa Data
 - 1. Analisis SWOT
 - 2. Kesimpulan

BAB III KONSEP DISAIN

- A. Tujuan Perancangan
- B. Konsep Perancangan
- C. Konsep Kreatif
 - 1. Tujuan Kreatif
 - 2. Strategi Kreatif
 - 3. Bentuk Pesan
 - 4. Isi Pesan
 - 5. Strategi Visual
 - 6. Program Kreatif
 - 7. Storyline
- D. Konsep Media
 - 1. Tujuan Media
 - 2. Strategi dan Program Media
 - 3. Program Penulisan Teks dan Visual
- E. Biaya Produksi
 - 1. Biaya Buku Ilustrasi
 - 2. Biaya Media
 - 3. Total Biaya Produksi
- F. Naskah

BAB VI STUDI VISUAL DAN PERANCANGAN

- A. Data Visual
- B. Studi Gaya Ilustrasi
- C. Studi Visual
- D. Desain Buku
- E. Desain Media Pendukung

BAB V PENUTUP

A. Kesimpulan

B. Saran

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

