

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Indonesia adalah negara yang memiliki berbagai macam budaya, termasuk kuliner khas. Cukup banyak jenis kuliner Indonesia yang populer tidak hanya di kalangan masyarakat lokal, melainkan juga di mancanegara. Salah satunya adalah soto, yang seringkali oleh orang Barat disebut mirip sup. Soto sendiri memiliki beragam varian yang tersebar di berbagai daerah di Nusantara, tiap ragamnya memiliki cerita dan ciri khas tersendiri didalamnya.

Asal mula soto Nusantara memiliki alur cerita yang panjang, berawal dari diperkenalkannya oleh pedagang cina di wilayah pesisir utara Jawa atau sekarang dikenal dengan kotasemarang hingga kini menyebar luas diberbagai daerah Indonesia. Persebaran ragam soto dipengaruhi oleh berbagai faktor geografis dan akulturasi budaya.

Pengkaryaan ini dirancang dengan latar belakang masalah kurangnya pengetahuan masyarakat terhadap asal usul soto serta ragamnya di Nusantara. Perancangan buku ilustrasi ini memberikan sajian visual menggunakan teknik ilustrasi digital menggunakan aplikasi Adobe Photoshop. Teknik pewarnaan pada buku ilustrasi ini menggunakan warna *soft warm* dengan dengan hasil akhir ilustrasi semi realis. Penggunaan teknik ilustrasi dalam buku-buku pengetahuan tentang kuliner di Indonesia masih sangat jarang, maka dari itu ilustrasi yang dibuat diharapkan dapat menarik perhatian target audiens terlebih dahulu.

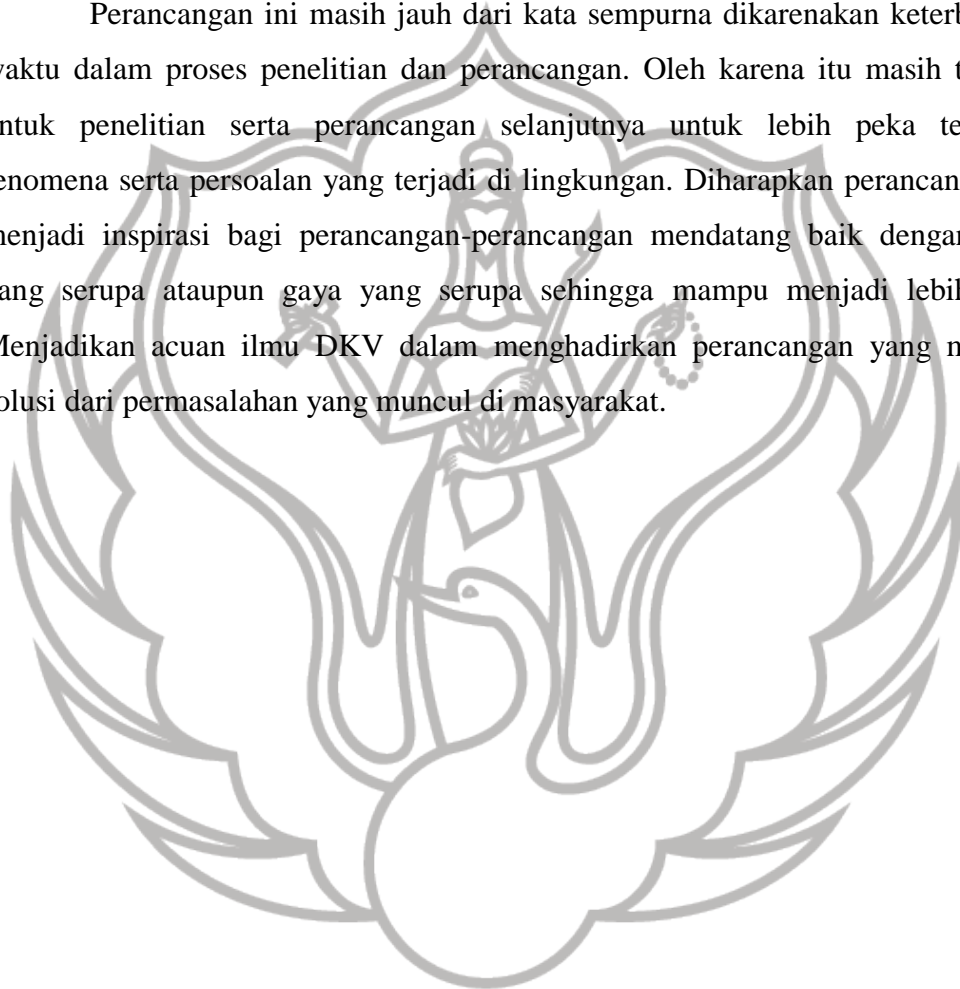
Penyampaian merupakan bentuk pendekatan yang perlu diperhatikan dalam menyampaikan informasi. Dalam hal ini gaya bahasa, gaya visual ilustrasi, media dan bentuk penyampaiannya merupakan poin penting agar pesan yang disampaikan mampu menjadi informasi yang informatif, edukatif, menarik dan mudah dipahami. Data yang digunakan dalam perancangan ini berupa data pustaka hasil penelitian terdahulu, internet, wawancara, serta observasi lapangan.

Dalam perancangan ini salah satu kesulitan yang dihadapi ialah banyaknya informasi yang berbeda mengenai tiap resep dan cara penyajian ragam soto di Nusantara, sehingga perlu dipilah dari segi informasi yang paling umum.

B. Saran

Buku ilustrasi merupakan media yang sering digunakan untuk penyampaian pesan dan juga informasi. Selain itu unsur ilustrasi dalam buku sering difungsikan sebagai sarana penyampaian informasi yang ilustratif. Jika dilihat dari sudut pandang Desain Komunikasi Visual penyampaian informasi menggunakan unsur ataupun bahasa visual dapat menggunakan gaya desain yang beragam. Maka dari itu ilustrasi yang lebih variatif dan komunikatif dapat lebih ditekankan.

Perancangan ini masih jauh dari kata sempurna dikarenakan keterbatasan waktu dalam proses penelitian dan perancangan. Oleh karena itu masih terbuka untuk penelitian serta perancangan selanjutnya untuk lebih peka terhadap fenomena serta persoalan yang terjadi di lingkungan. Diharapkan perancangan ini menjadi inspirasi bagi perancangan-perancangan mendatang baik dengan tema yang serupa ataupun gaya yang serupa sehingga mampu menjadi lebih baik. Menjadikan acuan ilmu DKV dalam menghadirkan perancangan yang menjadi solusi dari permasalahan yang muncul di masyarakat.



DAFTAR PUSTAKA

Buku

- Adzhani, Fakhkana (2018) *Makanan Tradisional Khas Jawa Barat Sebagai Gagasan Membuat Buku Ilustrasi*. Bandung: Universitas Pendidikan Indonesia
- Alamsyah, Yuyun. (2008) "*Bangkitnya Bisnis Kuliner Tradisional*", Jakarta: PT Elex Media Komputindo
- Budiyanto, Ary dan Intan Kusuma Wardhani. (2013). "Menyantap Soto Melacak Jao To", dalam *Proceedings of International Conference on Chinese - Indonesians : Their Lives and Identities*. Surabaya: Universitas Kristen Petra
- Christopher, Kevin. Bima Wicandra, Obed. Astharianty. *Perancangan Buku Visual Soto di Jawa Timur Sebagai Upaya Pendokumentasian Kuliner Indonesia*. Surabaya: Universitas Kristen Petra
- Limando, Ido. Mardiono Soewito, Bambang, Yuwono, Adiel. *Perancangan Buku Visual Tentang Tempe Sebagai Salah Satu Makanan Masyarakat Indonesia*. Surabaya: Universitas Kristen Petra
- Lombard, Dennys. (2005) *Nusa Jawa 2: Silang Budaya*. Jakarta: Gramedia
- Maharsi, Indiria. (2016) "*Ilustrasi*". Yogyakarta: Badan Penerbit ISI Yogyakarta
- Muljana, Slamet. (2005) *Runtuhnya Kerajaan Hindu-Jawa dan Timbulnya Negara-Negara Islam di Nusantara*. Yogyakarta: LkiS
- Rustan, Suriyanto. (2008) *Layout Dasar & Penerapan*. Jakarta: Gramedia
- Sanyoto, Sadjiman Ebdi. (2006) "*Metode Perancangan Komunikasi Visual Periklanan*". Yogyakarta: Dimensi Press

Tautan

- Aneka Resep. 2012. Pengertian Soto. <http://tulisresep.blogspot.com/2012/11/pengertian-soto.html> (27 November 2020)
- Fiaindriakusumo. 2017. Menikmati Makanan Melalui Buku Resep dengan Ilustrasi Pertama di Indonesia. <https://mommiesdaily.com/2017/04/16/menikmati-makanan-melalui-buku-resep-dengan-ilustrasi-pertama-di-indonesia/> (diakses pada 12 November 2020)
- G-Traveler. 2015. Soto Sokaraja, Makanan Khas Kabupaten Banyumas. <https://katalogwisata.com/soto-sokaraja-makanan-khas-kabupaten-banyumas> (diakses 16 Juni 2020)

- Heritage Kuliner Semarang. 2013. Sejarah Soto “Setiap kelompok masyarakat selalu punya tradisi tertentu yang berhubungan dengan makanan”.
<https://hp4jateng.wordpress.com/> (diakses pada 17 November 2020)
- Ilham, Mughnifar. 2020. Pengertian Ilustrasi – Manfaat, Fungsi, Tujuan, Jenis-Jenis Dan Contoh. <https://materibelajar.co.id/pengertian-ilustrasi/> (diakses pada 10 September 2020)
- Iqbal, Reza. 2019. Resep Mudah Membuat Coto Makassar, Rasanya Gurih dan Segar. <https://www.idntimes.com/food/recipe/reza-iqbal/resep-membuat-coto-makassar/1> (diakses pada 31 Agustus 2020)
- Kumparan. 2018. Resep Masakan: Soto Tauco Khas Tegal yang Segar untuk Santap Siang. <https://kumparan.com/kumparanfood/resep-masakan-soto-tauco-khas-tegal-yang-segar-untuk-santap-siang-1539672548949370096/full> (diakses pada 16 Juni 2020)
- Konfirmasitimes. 2019. Aneka Macam Soto yang Wajib Kamu Coba. <https://konfirmasitimes.com/2019/12/24/aneka-macam-soto-yang-wajib-kamu-coba-part-1/> (diakses pada 15 Juni 2020)
- Maulana, Arif. 2020. Fadly Rahman, M.A., “Kita Bisa Belajar Sejarah dari Makanan”. <https://www.unpad.ac.id/profil/fadly-rahman-m-a-kita-bisa-belajar-sejarah-dari-makanan/> (diakses pada 12 November 2020)
- Nancy, Yonanda. 2019. Sejarah, Asal-usul, dan Ragam Varian Soto di Indonesia. <https://tirto.id/sejarah-asal-usul-dan-ragam-varian-soto-di-indonesia-eehQ> (diakses pada 20 Juni 2020)
- Nisa, Aria Khoirun. 2017. 11 Jenis Soto yang Ada di Indonesia, Mana Favoritmu?. <https://www.idntimes.com/food/dining-guide/aria-nisa/11-macam-soto-yang-ada-di-indonesia-mana-favoritmu/6> (diakses pada 15 Juni 2020)
- Vania, Rossa. Nadia, Frista. 2018. Soto Didorong Jadi Kuliner Nasional Indonesia. <https://www.suara.com/lifestyle/2018/11/24/121703/soto-didorong-jadi-kuliner-nasional-indonesia?page=all> (diakses pada 31 Agustus 2020)