

**TUGAS AKHIR PENCIPTAAN
PERANCANGAN BUKU VISUAL
SARWABOGA: KULINER DALAM SERAT CENHINI**



Disusun oleh
SUBIYANTORO

**PROGRAM STUDI S-1 DESAIN KOMUNIKASI VISUAL
JURUSAN DESAIN FAKULTAS SENI RUPA
INSTITUT SENI INDONESIA YOGYAKARTA
2015**

**TUGAS AKHIR PENCIPTAAN
PERANCANGAN BUKU VISUAL
SARWABOGA: KULINER DALAM SERAT CENITHINI**



Disusun oleh

SUBIYANTORO
NIM. 1112200024

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 Penciptaan berjudul:

PERANCANGAN BUKU VISUAL SARWABOGA: KULINER DALAM SERAT CENHINI, diajukan oleh SUBIYANTORO, NIM 111 2200 024, Program Studi Desain Komunikasi Visual, Jurusan Desain, Fakultas Seni Rupa Institut Seni Indonesia Yogyakarta, telah disetujui Tim Pembina Tugas Akhir pada Selasa, 30 Juni 2015 dan telah memenuhi syarat untuk diterima.

Pembimbing I/ Anggota

Drs. Hartono Karnadi, M.Sn.

NIP 19650209 199512 1001

Pembimbing II/ Anggota

Drs. Wibowo, M.Sn.

NIP 1950318 198703 1002

Penguji *Cognate*/ Anggota

Drs. Asnar Zacky, M.Sn.

NIP 19570807 198503 1003

Ketua Program Studi
Desain Komunikasi Visual/ Anggota

Drs. Hartono Karnadi, M.Sn

NIP 19650209 199512 1001

Ketua Jurusan Desain/ Ketua

Drs. Baskoro Suryo Banindro, M.Sn.

NIP 19650522 199203 1003

Mengetahui

Dekan Fakultas Seni Rupa

Institut Seni Indonesia Yogyakarta

Dr. Suastiwi, M.Des.

NIP 19590802 198803 2002

Halaman Pengesahan



Untuk almarhum bapak, mamak, gendhis, dan istriku tercinta



PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan dengan sesungguhnya bahwa Tugas Akhir dengan judul PERANCANGAN BUKU VISUAL SARWABOGA: KULINER DALAM SERAT CENHINI merupakan hasil penelitian, pemikiran, dan pemaparan asli dari penulis sendiri. Apabila terdapat karya orang lain, penulis akan mencantumkan sumber secara jelas.

Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila dikemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran dalam pernyataan ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik sesuai dengan norma yang berlaku di perguruan tinggi ini.

Yogyakarta, Juni 2015

Yang membuat pernyataan,

Subiyantoro



ABSTRAK

Serat Centhini merupakan salah satu karya dari Paku Buwana V yang mulai ditulis pada tahun 1814 M dan selesai pada tahun 1823 M. Naskah tersebut berisi tentang pendidikan, sejarah, arsitektur, pengetahuan alam, falsafah, agama, tasawuf, adat-istiadat, psikologi, ramalan, mistik, seni, fauna, flora, ramuan jamu atau obat tradisional, kuliner tradisional dan sebagainya.

Berbagai jenis makanan yang disebutkan dalam Serat Centhini meliputi makanan pokok, lauk pauk, dan minuman. Makanan pokok lebih banyak berasal dari bahan dasar dari *pala kependhem* (umbi-umbian), *pala gumantung* (buah-buahan), dan *pala kesimpar* (buah di atas permukaan tanah). Makanan-makanan tersebut diceritakan menurut lokasi dan fungsinya masing-masing seperti brongkos, bothok, gudheg, tumpeng, pindang, jadah, besengek, megana dan lain sebagainya. Beberapa jenis makanan masih dapat ditemui di daerah Jawa Tengah, Jawa Timur, dan DIY namun beberapa diantaranya sudah tidak dikonsumsi lagi.

Perancangan buku visual ini sebagai bentuk pelestarian terhadap karya budaya bangsa dalam hal makanan tradisional. Buku visual ini diharapkan dapat melengkapi penelitian-penelitian sebelumnya tentang kuliner tradisional dalam Serat Centhini yang sebagian besar berupa kajian dalam bentuk tulisan.

Kata Kunci: *Serat Centhini, Makanan tradisional, Buku visual.*

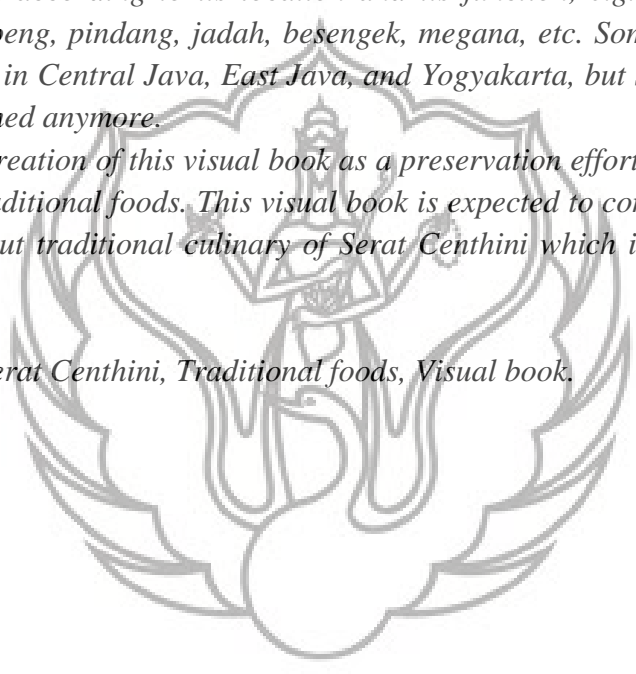
ABSTRACT

Serat Centhini is one of the creation of Paku Buwana V which began to be written in the year 1814 AD and was completed in the year 1823 AD. The manuscript contains about education, history, architecture, science, philosophy, religion, tasawuf (mysticism), mores, psychology, prophecy, mystical, art, fauna, flora, herbs (concoction of herb tradisional beverages called jamu), traditional medicine, traditional culinary, etc.

Various types of foods mentioned in the Serat Centhini are staple food, side dishes, and beverages. Most of the staple food taken from pala kependhem (tubers), pala gumantung (fruits), and pala kesimpar (fruits on the ground). The foods be told according to its location and its function, e.g. brongkos, bothok, gudheg, tumpeng, pindang, jadah, besengek, megana, etc. Some of the foods still can be found in Central Java, East Java, and Yogyakarta, but some of them is not being consumed anymore.

The creation of this visual book as a preservation effort of nation's culture especially traditional foods. This visual book is expected to complete the previous research about traditional culinary of Serat Centhini which is most of them are text studies.

Keywords: *Serat Centhini, Traditional foods, Visual book.*



KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat, hidayah, dan kasih sayang-Nya, sehingga Tugas Akhir ini dapat terselesaikan dengan baik dan lancar. Semua ini dapat terlaksana karena dukungan dan bantuan dari berbagai pihak dalam pelaksanaan Tugas Akhir ini sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar Sarjana Seni, pada Program Studi Desain Komunikasi Visual, Institut Seni Indonesia Yogyakarta.

Pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih kepada:

- 1) Allah SWT Yang Maha Pengasih lagi Penyanyang
- 2) Kanjeng Nabi Muhammad SAW panutan dan suri tauladan alam dan kehidupan
- 3) Bapak Dr. M. Agus Burhan, M.Hum, selaku Rektor Institut Seni Indonesia Yogyakarta
- 4) Ibu Dr. Suastiwi, M.Des, selaku Dekan Fakultas Seni Rupa, Institut Seni Indonesia Yogyakarta
- 5) Bapak Drs. Baskoro Suryo Banindro, M.Sn, selaku Ketua Jurusan Desain Fakultas Seni Rupa, Institut Seni Indonesia Yogyakarta dan Ketua Penguji
- 6) Bapak Drs. Hartono Karnadi, M.Sn, selaku Ketua Program Studi Desain Komunikasi Visual dan Pembimbing I atas bimbingan dan pengarahan dalam Tugas Akhir
- 7) Bapak Drs. Wibowo, M.Sn selaku Pembimbing II yang selalu sabar dan mengayomi selama bimbingan Tugas Akhir

- 8) Bapak Drs. Asnar Zacky, M.Sn, selaku Penguji *Cognate* atas masukan dan saran yang sangat bermanfaat
- 9) Segenap Staf Pengajar Program Studi Desain Komunikasi Visual, Institut Seni Indonesia Yogyakarta, Staf Akmawa, dan Perpustakaan
- 10) Ibu Dra. Christriyati Ariani, M.Hum dan Bapak Drs. Sumardi, MM, selaku pimpinan Balai Pelestarian Nilai Budaya Yogyakarta yang telah memberikan ijin serta kesempatan untuk melanjutkan studi
- 11) Bapak Suyadi, Ibu Musta'jilah, dan keluarga Taufik Nur Hidayat atas doa dan kasih sayangnya
- 12) Mbak Ning, Andri, dan Hafida Isti atas bantuan masak dan dukungannya
- 13) Agung Pangestu dan Genetic Studio atas bantuan dan pinjaman peralatan
- 14) Wiwit Antono dan Udin atas bantuan *display* dan penataan pameran
- 15) Bapak Pantja Sunjata, Ibu Insani Suciati, Ibu Dwi Hastuti serta rekan-rekan BPNB Yogyakarta atas pengertian, dukungan, dan bantuannya
- 16) Teman-teman Bioskop Keliling BPNB Yogyakarta, Pak Jhon, Mas Widodo, Mas Titok, Mas Tri, Mas Marjiyo
- 17) Uvindo, Imagination, PrintShop, Klick atas bantuan cetak digital dan *laser cutting*
- 18) Teman-teman DKV ISI Yogyakarta angkatan 2011 yang selalu menginspirasi
- 19) Alam semesta yang senantiasa memberikan inspirasi dan pengalaman hidup yang tak terhingga

Akhirnya penulis berharap semoga segala kebaikan dan bantuan yang telah diberikan selama Tugas Akhir ini senantiasa mendapat barokah dari Allah SWT. Permohonan maaf juga penulis haturkan atas segala kekurangan dan kesalahan selama pelaksanaan Tugas Akhir ini. Semoga Tugas Akhir Penciptaan ini dapat bermanfaat bagi kita semua.

Penulis

Subiyantoro



DAFTAR ISI

ABSTRAK	iv
<i>ABSTRACT</i>	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR GAMBAR	xiii
BAB I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Batas Lingkup Perancangan.....	4
D. Tujuan Perancangan.....	5
E. Manfaat Perancangan.....	5
F. Metode Perancangan	5
1. Data Awal	6
a. Data Primer.....	6
b. Data Sekunder	6
2. Metode Pengumpulan Data.....	6
a. Data Primer.....	6
b. Data Sekunder	7
1) Observasi.....	7
2) Wawancara.....	7
3) Internet	7
3. Metode Analisis Data.....	8
G. Skematika Perancangan	9
BAB II. IDENTIFIKASI DAN ANALISIS DATA.....	10
A. Identifikasi Data.....	10
1. Tinjauan Perancangan.....	10
2. Tinjauan Teoritis.....	10

a. Tinjauan Buku Kuliner Internasional	10
1) <i>Eat Drink Paleos Cookbook</i>	11
2) <i>Mangia! Mangia!</i>	12
3) <i>What Katie Ate at the weekend</i>	13
b. Tinjauan Buku Kuliner di Indonesia	14
1) <i>Bali: The Food of My Island Home</i>	15
2) Jejak Kuliner Arab di Pulau Jawa	16
3) Pesona Tuban: Irama Nikmatnya Masakan.....	17
c. Tentang Buku Visual	19
d. Ilustrasi dalam Buku Visual	19
e. Tentang Fotografi	20
1) Cabang-cabang Fotografi	21
a) Fotografi Jurnalistik.....	21
b) Fotografi Komersial.....	23
c) Fotografi Dokumentasi	27
d) Fotografi Seni	28
e) Fotografi Alam.....	29
f. Jejak Pangan di Nusantara	30
g. Konsep Mengenai Makanan.....	32
1) Makanan Pokok.....	34
2) Makanan Camilan	34
3) Makanan Jajanan.....	35
4) Makanan untuk Peristiwa Khusus	35
5) Makanan untuk Keperluan Acara atau Upacara.....	36
h. Deskripsi Serat Centhini.....	36
i. Teks Kuliner dalam Serat Centhini	38
1) Macam-macam Kuliner.....	38
2) Tempat dan Saat Penyajian	39
3) Fungsi Kuliner.....	39
j. Ragam Kuliner dalam Serat Centhini Pada Masa Kini	39
k. Teori Kebudayaan	40

B. Analisis Data	42
C. Simpulan Analisis	44
BAB III. KONSEP PERANCANGAN.....	45
A. Tujuan Perancangan.....	45
B. Tujuan Promosi.....	45
C. Tujuan Media	46
D. Strategi Media.....	47
E. Media Utama.....	48
F. Media Pendukung.....	48
G. Program Media	50
H. Konsep Kreatif.....	50
1. Tujuan Kreatif.....	50
2. Strategi Kreatif.....	51
a. Isi Pesan.....	51
b. Bentuk Pesan.....	51
1) Pesan Verbal.....	51
2) Pesan Visual.....	52
c. Gaya Bahasa	53
d. Data Penerbit.....	53
e. Seleksi Makanan Tradisional	55
3. Program Kreatif	56
a. Anatomi Sampul.....	56
b. Gaya Desain dan Tipe <i>Layout</i>	56
c. Penggunaan Warna.....	57
d. Tipografi.....	59
e. Ilustrasi	59
f. Teknik Produksi	60
g. Biaya.....	62
h. Naskah.....	63

BAB IV. VISUALISASI.....	82
A. Data Visual	82
1. Pendahuluan.....	82
2. Jenis-jenis Bumbu Masakan	83
3. Jenis-jenis Makanan Tradisional.....	84
B. Studi Tipografi	91
C. <i>Rough Layout</i> Buku	99
D. Desain Final Buku	113
E. <i>Rough Layout</i> Kemasan	127
F. Desain Final Kemasan.....	128
G. Desain Buklet Resep Masakan	130
H. <i>Rough Layout Stand Banner</i>	136
I. Desain Final <i>Stand Banner</i>	137
J. <i>Rough Layout</i> Poster	139
K. Desain Final Poster	140
L. <i>Rough Layout Paper Bag</i>	141
M. Desain Final <i>Paper Bag</i>	142
N. <i>Rough Layout</i> Undangan	145
O. Desain Final Undangan.....	146
BAB V. PENUTUP.....	147
A. Kesimpulan.....	147
B. Saran	148
DAFTAR PUSTAKA	149
LAMPIRAN.....	152

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. <i>Cover dan layout</i> isi buku <i>Eat Drink Paleos Cookbook</i>	11
Gambar 2. <i>Cover dan layout</i> isi buku <i>Mangia! Mangia!</i>	12
Gambar 3. <i>Cover</i> buku <i>What Katie Ate at the weekend</i>	13
Gambar 4. <i>Cover dan layout</i> isi buku <i>Bali: The Food of My Island Home</i>	15
Gambar 5. <i>Cover</i> buku <i>Jejak Kuliner Arab di Pulau Jawa</i>	16
Gambar 6. <i>Cover</i> buku <i>Pesona Tuban</i>	17
Gambar 7. Foto insiden kerusuhan demonstrasi tanggal 12 Mei 1998	22
Gambar 8. Contoh fotografi <i>fashion</i> karya Peter Tjahjadi.....	23
Gambar 9. Contoh karya <i>Still Life Photography</i>	24
Gambar 10. Contoh fotografi potret karya Indra Leonardi	25
Gambar 11. Contoh karya foto <i>food photography</i>	26
Gambar 12. Contoh fotografi iklan karya Roy Genggam.....	27
Gambar 13. Contoh foto <i>pre wedding</i> karya Indra Leonardi	27
Gambar 14. Contoh karya <i>fine art photography</i>	28
Gambar 15. Contoh fotografi <i>under water</i> karya Iman Brotoseno	30
Gambar 16. Foto relief di Candi Prambanan	31
Gambar 17. Foto relief di Candi Borobudur	31
Gambar 18. Salah satu halaman pada Serat Centhini Jilid I	37
Gambar 19. Logo Tut Wuri Handayani	52
Gambar 20. Contoh warna yang mengadaptasi dari warna-warna material ..	56
Gambar 21. Contoh aksentuasi warna pada foto makanan	58
Gambar 2. Contoh perbandingan makanan yang digambar secara manual ...	60
Gambar 23. Gambar sampul Serat Centhini Jilid I	82
Gambar 24. Foto bagian isi salah satu halamam pada Serat Centhini Jilid I.	83
Gambar 25. Foto macam-macam bumbu masakan.....	83
Gambar 26. Makanan Bothok Mandingan	84
Gambar 27. Sego Golong (Nasi Golong).....	84
Gambar 28. Jadah Tempe.....	85
Gambar 29. Tumpeng Robyong	85

Gambar 30. Gudeg	86
Gambar 31. Jenang Baro-baro, Jenang Abang, Jenang Putih	86
Gambar 32. Sayur Lodeh	87
Gambar 33. Brongkos	87
Gambar 34. Sambel Goreng.....	88
Gambar 35. Empal	88
Gambar 36. Pidhang.....	89
Gambar 37. Nasi Punar	89
Gambar 38. Nasi Megana.....	90
Gambar 39. Ketan, Kolak, Apem.....	90
Gambar 40. <i>Rough layout</i> sampul depan dan belakang	99
Gambar 41. <i>Rough layout</i> halaman judul.....	99
Gambar 42. <i>Rough layout</i> halaman colophon dan pembuka.....	100
Gambar 43. <i>Rough layout</i> halaman daftar isi.....	100
Gambar 44. <i>Rough layout</i> sekapur sirih/pengantar	101
Gambar 45. <i>Rough layout</i> halaman deskripsi Serat Centhini	101
Gambar 46. <i>Rough layout</i> halaman deskripsi Serat Centhini/lanjutan	102
Gambar 47. <i>Rough layout</i> halaman deskripsi bumbu dapur.....	102
Gambar 48. <i>Rough layout</i> foto bumbu dapur.....	103
Gambar 49. <i>Rough layout</i> halaman pembuka bab makanan tradisional	103
Gambar 50. <i>Rough layout</i> halaman Besengek	104
Gambar 51. <i>Rough layout</i> halaman Brongkos	104
Gambar 52. <i>Rough layout</i> halaman Bothok	105
Gambar 53. <i>Rough layout</i> halaman Empal Gepuk.....	105
Gambar 54. <i>Rough layout</i> halaman Gempol Pleret.....	106
Gambar 55. <i>Rough layout</i> halaman Gudeg	106
Gambar 56. <i>Rough layout</i> halaman Jadah Tempe.....	107
Gambar 57. <i>Rough layout</i> halaman Jenang Baro-baro.....	107
Gambar 58. <i>Rough layout</i> halaman Ketan, Kolak, Apem.....	108
Gambar 59. <i>Rough layout</i> halaman Lodeh.....	108
Gambar 60. <i>Rough layout</i> halaman Pindang.....	109

Gambar 61. <i>Rough layout</i> halaman Sambel Goreng.....	109
Gambar 62. <i>Rough layout</i> halaman Sego Golong.....	110
Gambar 63. <i>Rough layout</i> halaman Sego Liwet.....	110
Gambar 64. <i>Rough layout</i> halaman Sego Megono.....	111
Gambar 65. <i>Rough layout</i> halaman Sego Punar.....	111
Gambar 66. <i>Rough layout</i> halaman Tumpeng.....	112
Gambar 67. <i>Rough layout</i> halaman penutup dan daftar pustaka.....	112
Gambar 68. Desain final sampul depan dan belakang.....	113
Gambar 69. Desain final halaman judul.....	113
Gambar 70. Desain final halaman colophon dan pembuka.....	114
Gambar 71. Desain final halaman daftar isi.....	114
Gambar 72. Desain final sekapur sirih/pengantar.....	115
Gambar 73. Desain final halaman deskripsi Serat Centhini.....	115
Gambar 74. Desain final halaman deskripsi Serat Centhini/lanjutan.....	116
Gambar 75. Desain final halaman deskripsi bumbu dapur.....	116
Gambar 76. Desain final foto bumbu dapur.....	117
Gambar 77. Desain final halaman pembuka bab makanan tradisional.....	117
Gambar 78. Desain final halaman Besengek.....	118
Gambar 79. Desain final halaman Brongkos.....	118
Gambar 80. Desain final halaman Bothok.....	119
Gambar 81. Desain final halaman Empal Gepuk.....	119
Gambar 82. Desain final halaman Gempol Pleret.....	120
Gambar 83. Desain final halaman Gudeg.....	120
Gambar 84. Desain final halaman Jadah Tempe.....	121
Gambar 85. Desain final halaman Jenang Baro-baro.....	121
Gambar 86. Desain final halaman Ketan, Kolak, Apem.....	122
Gambar 87. Desain final halaman Lodeh.....	122
Gambar 88. Desain final halaman Pindang.....	123
Gambar 89. Desain final halaman Sambel Goreng.....	123
Gambar 90. Desain final halaman Sego Golong.....	124
Gambar 91. Desain final halaman Sego Liwet.....	124

Gambar 92. Desain final halaman Sego Megono.....	125
Gambar 93. Desain final halaman Sego Punar.....	125
Gambar 94. Desain final halaman Tumpeng.....	126
Gambar 95. Desain final halaman penutup dan daftar pustaka.....	126
Gambar 96. <i>Rough layout</i> kemasan	127
Gambar 97. Desain final kemasan	128
Gambar 98. Kemasan tampak depan, samping, belakang.....	129
Gambar 99. Desain sampul depan dan belakang buklet resep masakan	130
Gambar 100. Desain buklet halaman pengantar/sekapur sirih.....	130
Gambar 101. Desain buklet halaman resep Besengek dan Brongkos	131
Gambar 102. Desain buklet halaman resep Bothok dan Empal Gepuk	131
Gambar 103. Desain buklet halaman resep Gempol Pleret dan Gudeg	132
Gambar 104. Desain buklet halaman resep Jadah Tempe dan Jenang Baro ..	132
Gambar 105. Desain buklet halaman resep Ketan, Kolak, Apem dan Lodeh	133
Gambar 106. Desain buklet halaman resep Pindang dan Sambel Goreng.....	133
Gambar 107. Desain buklet halaman resep Sego Golong dan Sego Liwet....	134
Gambar 108. Desain buklet halaman resep Sego Megono dan Sego Punar ..	134
Gambar 109. Desain buklet halaman resep Tumpeng	135
Gambar 110. <i>Rough layout stand banner</i>	136
Gambar 111. Desain final <i>stand banner</i>	137
Gambar 112. Tampilan <i>stand banner</i>	138
Gambar 113. <i>Rough layout poster</i>	139
Gambar 114. Desain final poster.....	140
Gambar 115. <i>Rough layout paper bag</i>	141
Gambar 116. Desain final <i>paper bag</i> tampak depan.....	142
Gambar 117. Desain final <i>paper bag</i> tampak belakang.....	143
Gambar 118. Tampilan <i>paper bag</i> tampak depan, belakang, perspektif	144
Gambar 119. <i>Rough layout undangan</i>	145
Gambar 120. Desain final undangan.....	146

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Kondisi geografis Indonesia yang terdiri dari ribuan pulau dengan ratusan suku bangsa menjadikan negara ini memiliki kekayaan budaya dan sumber daya alam yang melimpah. Masing-masing daerah di Indonesia memiliki ciri khas dan cara tersendiri dalam menyikapi keadaan di tiap-tiap wilayah. Salah satu ciri khas dari daerah-daerah di Indonesia adalah dengan beragamnya kuliner tradisional yang menjadi ikon suatu daerah tertentu. Keragaman sumber pangan di berbagai daerah turut menjadikan kuliner tradisional Indonesia memiliki macam dan rasa. Kuliner tradisional di Indonesia dapat berupa makanan dan minuman, dimana aktivitas makan dan minum merupakan salah satu kebutuhan pokok manusia dalam pertumbuhannya sehingga dapat mempertahankan kelangsungan hidup. Pada dasarnya macam bahan-bahan mentah yang dapat dimakan dan diminum oleh warga masyarakat itu berasal dari unsur-unsur hewan, tanaman, air dan bahan lainnya yang terdapat dalam dan diperoleh dari lingkungan fisik setempat dimana masyarakat tersebut ada. Corak dan macam bahan-bahan mentah untuk makanan dan minuman yang terdapat dalam suatu masyarakat dipengaruhi oleh corak dari lingkungan fisiknya (Moertjipto, *et al.*, 1993/1994:1).

Banyak sumber yang dapat digunakan untuk mengetahui khasanah budaya bangsa dalam hal kuliner di Indonesia selain penelitian dan observasi langsung di lapangan. Salah satu sumber tertulis yang dapat digunakan untuk mengetahui dan mengkaji kuliner Nusantara di masa lampau adalah naskah kuna atau sastra lama. Naskah kuna pada masing-masing daerah memiliki keragaman isi dan cara menuliskannya sesuai dengan huruf dan bahasa dari daerah tersebut berasal. Berbagai hal dapat dikaji dari dalam naskah-naskah kuna, di antaranya adalah; sejarah, legenda, adat-istiadat, sastra, agama, ramalan, mitologi, dan sebagainya.

Sampai dengan saat ini masih banyak naskah-naskah kuna yang masih tersebar di beberapa museum, lembaga, instansi pemerintah, dan Perpustakaan Nasional Jakarta yang dapat dijadikan sebagai bahan kajian. Naskah-naskah kuna khususnya yang tertulis dalam huruf dan bahasa Jawa banyak tersimpan di Daerah Istimewa Yogyakarta antara lain di Perpustakaan Widyabudaya Kraton Yogyakarta, Pura Pakualaman, Museum Sanabudaya, Balai Pelestarian Nilai Budaya Yogyakarta. Sedangkan naskah-naskah kuna yang berada di Jawa Tengah banyak tersimpan di Museum Radyapustaka Surakarta, Perpustakaan Sanapustaka Kraton Surakarta, dan Reksapustaka Mangkunegaran.

Salah satu naskah atau serat yang menjadi karya besar dari Paku Buwana V adalah Serat Centhini. Dalam pengantar buku Serat Centhini Latin yang diterbitkan Yayasan Centhini Yogyakarta disebutkan bahwa Serat Centhini versi asli terdiri dari 12 jilid dengan jumlah halaman lebih dari 3.500

halaman. Disebutkan oleh Behrend (dalam Pantja, *et al.*, 2014:10) jumlah naskah Serat Centhini yang utama lebih dari 200 buah. Hal itu belum termasuk yang dimiliki oleh perorangan. Dalam Serat Centhini terkandung banyak informasi, antara lain tentang; pendidikan, sejarah, arsitektur, pengetahuan alam, falsafah, agama, tasawuf, adat-istiadat, psikologi, ramalan, mistik, seni, fauna, flora, makanan tradisional, ramuan jamu atau obat tradisional, jenis-jenis tanaman, dan kisah percintaan. Serat Centhini sering disebut sebagai “*Ensiklopedi Kebudayaan Jawa*” karena banyaknya ragam kandungan yang terdapat di dalamnya.

Adapun jenis makanan seperti yang terkandung dalam Serat Centhini meliputi makanan pokok, lauk pauk, dan minuman. Makanan pokok lebih banyak berasal dari bahan dasar dari *pala kependhem* (umbi-umbian), *pala gumantung* (buah-buahan), dan *pala kesimpar* (buah di atas permukaan tanah). Selain berfungsi sebagai makanan pokok, hasil bumi tersebut dapat menjadi hidangan pada saat-saat tertentu seperti menjamu tamu, kelengkapan upacara adat dan sebagainya. Sedangkan untuk lauk pauk banyak berasal dari bahan hewani dan nabati. Minuman atau *unjukan* juga banyak berasal dari bahan-bahan hasil bumi seperti jahe, temulawak, dan rempah.

Dari uraian di atas dapat dilihat bahwa kuliner tradisional yang terkandung dalam Serat Centhini memiliki jenis makanan dan minuman yang sangat kaya sebagai salah satu khasanah budaya Bangsa Indonesia sehingga perlu untuk dilestarikan. Berangkat dari hal tersebut, Balai Pelestarian Nilai Budaya Yogyakarta bermaksud untuk mendokumentasikan berbagai macam

kuliner tradisional Jawa seperti yang terkandung dalam Serat Centhini sebagai bentuk aktualisasi dari karya budaya tak benda (*intangible heritage*) Bangsa Indonesia. Kelestarian ragam kuliner tradisional Nusantara dapat menjadikan masyarakat luas pada rentang usia dewasa dapat memahami dan mewariskan pengetahuan tentang kuliner Nusantara kepada generasi muda selanjutnya.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian tersebut maka rumusan masalah dari perancangan ini adalah; Bagaimana merancang buku visual Sarwaboga tentang kuliner tradisional dalam Serat Centhini secara informatif, artistik, dan menarik sebagai sarana pelestarian budaya Bangsa Indonesia.

C. Batas Lingkup Perancangan

Batas lingkup dari perancangan ini adalah:

1. Jenis makanan dalam perancangan ini adalah makanan yang masih ada dan dikonsumsi oleh masyarakat sampai dengan saat ini.
2. Jenis makanan meliputi makanan pokok, *jajanan*, dan makanan untuk peristiwa khusus.
3. Secara geografis, jenis kuliner yang dibahas adalah makanan dan minuman yang berada wilayah Jawa Barat, Jawa Tengah, Daerah Istimewa Yogyakarta, dan Jawa Timur.

D. Tujuan Perancangan

Tujuan perancangan ini adalah:

1. Mendokumentasikan jenis dan varian dari makanan tradisional seperti yang terkandung dalam Serat Centhini.
2. Melestarikan karya budaya Indonesia khususnya dalam bidang kuliner tradisional.
3. Memberi informasi pengetahuan mengenai jenis dan variasi makanan tradisional dalam Serat Centhini yang dikemas secara visual.

E. Manfaat Perancangan

Manfaat perancangan ini adalah:

1. Sebagai salah satu referensi tentang makanan tradisional yang dapat dijadikan literatur kuliner Indonesia melalui konsep Desain Komunikasi Visual.
2. Sebagai karya yang memaparkan bukti bahwa sejak dahulu Bangsa Indonesia telah mengenal dan memiliki khasanah kuliner yang kaya dan beragam.

F. Metode Perancangan

Secara garis besar perancangan ini mencakup dua hal yaitu; perencanaan dan perancangan. Tahap perencanaan diantaranya meliputi; identifikasi data dan analisis data, sedangkan tahap perancangan meliputi; konsep kreatif, visualisasi, dan produksi.

1. Data Awal

a. Data Primer

Data primer diperoleh dari kajian buku-buku tentang kuliner terutama yang mengungkap tentang makanan dan minuman yang terkandung dalam naskah kuna Serat Centhini, meliputi:

- 1) Definisi kuliner dalam hal ini makanan dan minuman
- 2) Jenis-jenis makanan dan minuman
- 3) Fungsi dan lokasi dimana kuliner tersebut berada
- 4) Perkembangan kuliner tradisional sampai dengan saat ini.

b. Data Sekunder

Data sekunder atau pendukung meliputi:

- 1) Pengamatan langsung di lapangan
- 2) Wawancara
- 3) Internet

1. Metode Pengumpulan Data

Adapun metode yang digunakan dalam pengumpulan data pada perancangan ini adalah metode deskriptif-kualitatif. Data-data tersebut terdiri antara lain:

a. Data Primer

Data primer atau data utama didapatkan dari literatur atau buku-buku sejarah dan budaya di Indonesia terutama berkaitan dengan

kuliner yang relevan dan diakui validitas serta kredibilitas penelitiannya. Literatur yang digunakan meliputi buku, jurnal, buletin, maupun penelitian akademik.

b. Data Sekunder

1) Observasi

Pengamatan langsung di lapangan dilakukan dengan mengamati langsung jenis dan perkembangan makanan tradisional yang ada di tengah masyarakat, baik itu makanan yang masih dikonsumsi maupun sudah tidak dikenali lagi.

2) Wawancara

Wawancara dengan narasumber ahli dilakukan sebagai upaya untuk mendapatkan sumber data secara lisan. Selain dengan narasumber ahli sejarah dan budaya, wawancara juga dilakukan kepada pembuat makanan tradisional. Wawancara dilakukan di Daerah Istimewa Yogyakarta, Jawa Tengah, dan Jawa Timur yang menjadi daerah utama dari persebaran makanan-makanan tradisional tersebut.

3) Internet

Pencarian data melalui internet dilakukan untuk memperoleh data yang tidak dapat di akses melalui buku maupun wawancara. Internet juga diperlukan untuk mencari data dalam bentuk citra, seperti; peta, foto, maupun ilustrasi yang sulit dijangkau. Hal ini akan

mempermudah dalam mendapatkan data awal sehingga lebih mudah, efisien, dan ekonomis dari segi biaya.

3. Metode Analisis Data

Metode analisis data yang digunakan untuk menganalisa data yang telah diperoleh adalah dengan metode 5W+1H (*What, Why, Who, Where, When, How*) dan SWOT (*Streght, Weakness, Opportunity, Threat*).

- Metode 5W+1H (*What, Why, Who, Where, When, How*)
 - a. *What* (Apa): Apa yang akan dirancang?
 - b. *Why* (Mengapa): Mengapa perlu untuk dirancang?
 - c. *Who* (Siapa): Siapakah yang akan menjadi khalayak sasaran?
 - d. *Where* (Dimana): Dimanakah rancangan tersebut akan dirancang?
 - e. *How* (Bagaimana): Bagaimanakah agar masyarakat luas dapat mengakses hasil rancangan tersebut?

- Metode SWOT (*Streght, Weakness, Opportunity, Threat*)
 - a. *Streght* (Kekuatan): Apakah kelebihan dari buku ini?
 - b. *Weakness* (Kelemahan): Apakah kelemahan dari buku ini?
 - c. *Opportunity* (Kesempatan): Masihkah ada kesempatan/peluang untuk memasarkan buku ini?
 - d. *Threat* (Ancaman): Apakah ada ancaman atau pesaing dari buku ini?

G. Skematika Perancangan

