

***PICTUREBOOK* SAJIAN MI:
REPRESENTASI MULTIKULTURAL DI DAERAH
ISTIMEWA YOGYAKARTA**



TESIS
PERTANGGUNGJAWABAN TERTULIS
PENCIPTAAN SENI

untuk memenuhi persyaratan mencapai derajat magister
dalam bidang seni, minat utama Desain Komunikasi Visual

**Viki Restina Bela
1921210411**

**PROGRAM STUDI SENI PROGRAM MAGISTER
PASCASARJANA INSTITUT SENI INDONESIA YOGYAKARTA
2021**

TESIS
PENCIPTAAN SENI

**PICTUREBOOK SAJIAN MI: REPRESENTASI
MULTIKULTURAL DI DAERAH ISTIMEWA
YOGYAKARTA**


Oleh


Viki Restina Bela
1921210411

Telah dipertahankan pada tanggal 14 Juni 2021
di depan Dewan Penguji yang terdiri dari


Pembimbing Utama,

Penguji Ahli,


Dr. Prayanto Widyo Harsanto, M.Sn.


Dr. Suwarno Wisetrotomo, M.Hum

Ketua Tim Penguji


Dr. Fortunata Tyasrinestu, M.Si

Yogyakarta, 02 JUL 2021.....2021

Direktur,



Dr. Fortunata Tyasrinestu, M.Si

PERSEMBAHAN



Karya ini dipersembahkan untuk:
Bapak dan Ibu

PERNYATAAN

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

Saya bertanggungjawab atas keaslian karya saya ini dan bersedia menerima sanksi apabila di kemudian hari ditemukan hal-hal yang tidak sesuai dengan isi pernyataan ini.



Yogyakarta, 2 Juli 2021

Viki Restina Bela
NIM 1921210411

**PICTUREBOOK SAJIAN MI:
REPRESENTASI MULTIKULTURAL DI DAERAH
ISTIMEWA YOGYAKARTA**

Pertanggungjawaban Tertulis
Program Studi Seni Program Magister
Pascasarjana Institut Seni Indonesia Yogyakarta, 2021

Oleh Viki Restina Bela

ABSTRAK

Budaya makan mi hari ini tidak lepas dari perjalanan panjang budaya orang Tionghoa yang dibawa ke Nusantara. Setiap daerah kemudian mengembangkan sajian mi yang beragam menyesuaikan dengan bahan yang tersedia. Beragamnya pendatang di berada Yogyakarta turut memengaruhi beragamnya sajian mi ini membuka peluang wisata gastronomi yang menghadirkan pengalaman multikultural. Melalui fenomena tersebut, penulis menawarkan sebuah perancangan *picturebook* sajian mi sebagai representasi multikultural di Daerah Istimewa Yogyakarta.

Proses perancangan ini mengacu pada teori *picturebook* Nikolajeva dan Scott (2006) yang melibatkan elemen verbal dan elemen visual dalam setiap aspek *picturebook* seperti latar, karakterisasi, perspektif naratif dan waktu, serta gerakan sekuens. Perancangan juga memadukan teori ilustrasi Male (2007) mengenai citra visual sekuensial berupa ilustrasi fiksi naratif.

Penulis menggunakan metode desain yang dikembangkan Vijay Kumar (2013) yang mencakup empat tahap, yaitu tahap riset (*Sense Intent, Know Context, Know People*), tahap analisis (*Frame Insight*), tahap sintesis (*Explore Concept, Frame Solution*), dan tahap realisasi (*Realize Offerings*).

Dari keseluruhan proses perancangan, penulis menemukan bahwa untuk merancang *picturebook* sajian mi sebagai representasi multikultural di Daerah Istimewa Yogyakarta tidak bisa hanya menampilkan elemen visual yang kuat lalu dilengkapi elemen verbal atau sebaliknya. Ilustrasi gambar bukan sekadar mengilustrasikan narasi teks dan narasi teks bukan hanya mendeskripsikan ilustrasi gambar. Namun, kedua elemen *picturebook* tersebut harus mampu berdiri sendiri dengan peran yang setara. Untuk konsep pengalaman multikultur, penulis menemukan keragaman dalam praktik makan mi mulai dari penggunaan bahan dan bumbu yang kemudian memengaruhi keragaman rasa, peralatan makan, suasana tempat makan, kapan sajian mi tersebut disantap, hingga variasi harga yang perlu dibayar. Selain itu, penulis juga menambahkan visualisasi atribut pakaian yang diwujudkan dalam karakter tokoh *picturebook* untuk menunjukkan keberagaman latar belakang, baik penjual maupun orang-orang yang menjadikan sajian mi tersebut hadir.

Kata Kunci: *Picturebook*, gastronomi, multikultural, sajian mi

NOODLE DISHES PICTUREBOOK: MULTICULTURAL REPRESENTATION IN THE SPECIAL REGION OF YOGYAKARTA

Written Project Report
Art Studies Program Master's Program
Post-graduate Program of Indonesia Institute of the Arts Yogyakarta, 2021

By Viki Restina Bela

ABSTRACT

We cannot separate the culture of eating noodles today from the Chinese's long journey that brought its culture to the archipelago. Each region then develops a variety of noodle dishes, adjusting to each available ingredient. The diversity of Yogyakarta's newcomer also influences the variety of noodle dishes, resulting in gastronomic tourism opportunities that present a multicultural experience. Through this phenomenon, the author offers a picturebook design of noodle dishes as a multicultural representation of the Special Region of Yogyakarta.

This design process referred to the picturebook theory of Nikolajeva and Scott (2006) which involves verbal elements and visual elements in every aspect of the picturebook, such as setting, characterisation, narrative perspective and time, and movement sequences. This design also combined Male's (2007) illustration theory regarding sequential visual images as fictional illustrations.

The author used Vijay Kumar's design method (2013), which comprise four stages: the research stage (Sense Intent, Know Context, Know People), the analysis stage (Frame Insight), the synthesis stage (Explore Concept, Frame Solution), and the realisation stage (Realise Offerings).

From the entire design process, the author found that to design a noodle dishes picturebook as a multicultural representation in the Special Region of Yogyakarta, it cannot only display strong visual elements and then equipped with verbal elements or vice versa. Image illustrations do not illustrate the narrative text and the narrative text describes not only image illustrations. However, the two elements of the picturebook must be able to stand alone with an equal role. For the multicultural experience concept, the author finds diversity in the practice of eating noodles. Starting from the use of ingredients and seasonings which then affect the variety of flavors, tableware, atmosphere of the place to eat, the time of consumption, to the variations in the price that needs to be paid. In addition, the author also adds a visualization of clothing attributes that are embodied in picturebook characters to show the diversity of backgrounds from the seller and the people who make the noodle dish present.

Keywords: *Picturebook, gastronomy, multicultural, noodle dishes*

KATA PENGANTAR

Puji Syukur kehadiran Allah S.W.T atas izin-Nya penulis dapat menjalani masa studi perkuliahan dan menyelesaikan pembuatan tesis. Proses perancangan ini tidak lepas dari dukungan beberapa pihak melalui masukan dan motivasi yang diberikan. Ungkapan terima kasih penulis sampaikan kepada:

1. Allah S.W.T, yang telah meridai terlaksananya perancangan tesis;
2. Kedua orang tua saya yaitu Bapak Aris Kuswanto, Ibu Siti Rumiati dan adik saya Rizkiawan Restu Purnama yang selalu memberikan dukungan, perhatian, motivasi, kepercayaan dan doa untuk kelancaran pengerjaan tesis;
3. Direktur Program Pascasarjana ISI Yogyakarta Ibu Dr. Fortunata Tyasrinestu, M.Si.
4. Ibu Dr. Noor Sudiyati, M.Sn., selaku Ketua Program Studi Seni Program Magister Pascasarjana ISI Yogyakarta;
5. Bapak Dr. Prayanto Widyoharsanto, M.Sn., selaku Dosen Pembimbing yang telah memberikan bimbingan selama proses penyusunan tesis;
6. Bapak Dr. Suwarno Wisetrotomo, M.Hum., selaku penguji pada sidang 14 Juni 2021;
7. Seluruh dosen dan karyawan di Pascasarjana ISI Yogyakarta;
8. Malik Hasanudin Aulia sebagai rekan diskusi;
9. Penjual mi di Yogyakarta yang menciptakan sajian mi hangat dan lezat dan menjadikan tesis ini bisa diwujudkan;
10. Nindya, Yunita, Irmawati, Santi, Nanas, Chandra, Satria, Anantha, Irma, dan Fadil yang telah menjadi informan sekaligus membukakan pintu-pintu pengetahuan yang lebih dalam;
11. Teman-teman Pascasarjana ISI Yogyakarta angkatan 2019 dan Berupa Serupa yang telah berjuang bersama;
12. Seluruh pihak yang telah membantu proses pengerjaan tesis yang tidak dapat disebutkan satu per satu.

Saya menyadari bahwa penciptaan karya Tuga akhir ini masih jauh dari sempurna, maka dari itu kritik dan saran yang bersifat membangun dari semua pihak selalu diterima.

Yogyakarta, 2 Juli 2021

Viki Restina Bela



DAFTAR ISI

ABSTRAK	v
ABSTRACT	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
BAB I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Ide Penciptaan	6
C. Tujuan dan Manfaat Perancangan	6
BAB II. KONSEP PENCIPTAAN	8
A. Kajian Sumber Penciptaan	8
B. Landasan Penciptaan	13
BAB III. METODE PENCIPTAAN	37
A. Tahap Riset	37
B. Tahap Analisis	46
C. Tahap Sintesis	64
D. Tahap Realisasi	72
BAB IV. ULASAN KARYA	73
BAB V. PENUTUP	88
A. Kesimpulan	88
B. Saran	89
KEPUSTAKAAN	91
LAMPIRAN	93

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Jadwal wawancara penulis dengan informan.....	46
Tabel 2. Data wawancara Mi Jawa.	47
Tabel 3. Data wawancara Mi Lethek.	48
Tabel 4. Data wawancara Mi Pentil.	49
Tabel 5. Data wawancara Mides.	50
Tabel 6. Data wawancara Mi Ayam Wonogiri.	51
Tabel 7. Data wawancara Mi Kopyok.....	52
Tabel 8. Data wawancara Mi Ongklok.	53
Tabel 9. Data wawancara Mi Kocok.....	54
Tabel 10. Data wawancara Lomie.....	55
Tabel 11. Data wawancara Mi Singkawang.....	57
Tabel 12. Data wawancara Mi Bangka.	58
Tabel 13. Data wawancara Mi Palembang.....	59
Tabel 14. Data wawancara Mi Gomak.....	60
Tabel 15. Data wawancara Mi Keling.....	62
Tabel 16. Data wawancara Mi Sop.	63
Tabel 17. Data wawancara Mi Aceh.	64
Tabel 18. Storyline.	72

DAFTAR GAMBAR

- Gambar 1. Potongan serial dokumenter “Migrasi Tiongkok Mengubah Kuliner Indonesia Lewat Semangkuk Mi” (Sumber: kanal Youtube Vice Indonesia). 9
- Gambar 2. Pertigaan Map: Arab Quarter, Chinese Quarter, dan Europe Quarter. (sumber: Instagram.com/@celcea)..... 11
- Gambar 3. Sampul Komik Lezat dan Sehatnya Mi Lethek. (Sumber: <https://chc.ft.ugm.ac.id/buku-seri-pendidikan-pusaka-untuk-anak-daerah-istimewa-yogyakarta-seri-kedua/>)..... 12
- Gambar 4. (kiri) ”*Betsy and the Doctor*” karya Gunilla Wolde sebagai contoh latar minimal, (kanan) “*Children of the Forest*” karya Elsa Beskow sebagai contoh latar yang ditingkatkan, (bawah) “*In the Night Kitchen*” karya Maurice Sendak sebagai contoh latar dengan teks intraikon. (Sumber: <https://www.ebay.com/c/1244178188>, <http://ofallarts.blogspot.com/2006/03/elsa-beskow.html>, <https://artsearch.nga.gov.au/detail.cfm?irn=183468>) 15
- Gambar 5. (kiri) ”*Curious George’s First Day of School*” karya Margret dan H.A. Rey sebagai contoh perspektif maha tahu, (kanan) “*Come Into My Night, Come Into My Dream*” karya Stefan Mählqvist and Tord Nygren sebagai contoh perspektif orang pertama (Sumber: <https://www.christianbook.com/along-curious-george-georges-first-school/h-a-rey/9780618605651/pd/605657> dan potongan gambar dari Buku How Picturebooks Work)..... 19
- Gambar 6. (kiri) ”*The Wild Baby*” karya Barbro Lindgren sebagai contoh simultaneous succession, (kanan) “*Sunshine*” karya Jan Ormerod sebagai contoh

urutan gambar (Sumber: https://www.amazon.com/Wild-Baby-Barbro-Lindgren/dp/0590333631 , https://wordlessbooks.co.uk/books/sunshine).	20
Gambar 7. (kiri) "Kitchen Gym Exercise" karya Ruth Thomlevold sebagai contoh ilustrasi instruksi, (kanan) John Fox menjelaskan tentang pesawat tempur WW2 'Spitfire' sebagai contoh ilustrasi informasi. (Sumber: dokumentasi Alan Male, 2007)	24
Gambar 8. (kiri) Ilustrasi satir karikatur karya Stephen Lee menggambarkan Blair dan Law Lords dalam Channel Four sebagai contoh ilustrasi editorial, (kanan) Sarah Nayler memberikan bahasa visual dan karakterisasi kontemporer sebagai contoh ilustrasi fiktif naratif. (Sumber: dokumentasi Alan Male, 2007)	25
Gambar 9, (kiri) David Young membuat kampanye untuk mempromosikan perekrutan guru sebagai contoh ilustrasi periklanan, (kanan) Martin Macrae memberikan tampilan visual tambahan pada identitas merek yang sudah dikenali ini sebagai contoh ilustrasi identitas. (Sumber: dokumentasi Alan Male, 2007)..	26
Gambar 10, La Ballade de Mulan karya Clémence POLLET, 2015. (Sumber: https://hongfei-cultures.com/d%C3%A9tail-d-un-livre/la-ballade-de-mulan)	67
Gambar 11. Referensi ilustrasi warna lampau (historical color pallete) (Sumber: http://whataboutfood.me/high-quality-1920s-color-palette/lovely-historic-paint-colors-for-1920s-color-palette/).	68
Gambar 12. Sampul picturebook 'Wisata Gastronomi Sajian Mi di Daerah Istimewa Yogyakarta' (Sumber: Dokumentasi penulis).	75

Gambar 13. Ilustrasi bagian sejarah perkembangan mi di Tionghoa (atas) dan ilustrasi bagaian proses migrasi orang Tionghoa ke Nusantara (bawah) (Sumber: Dokumentasi penulis).....	76
Gambar 14. Ilustrasi pembatas (atas) dan ilustrasi mi dari Yogyakarta (bawah) (Sumber: Dokumentasi penulis).....	77
Gambar 15. Karakterisasi tokoh utama (Sumber: Dokumentasi penulis).....	79
Gambar 16. Karakterisasi tokoh pendukung (Sumber: Dokumentasi penulis).....	80
Gambar 17. Sudut pandang orang pertama, pembaca seakan-akan berada di belakang tokoh (Sumber: Dokumentasi penulis).	81
Gambar 18. Gerakan sekuens aliran mi yang dimunculkan pada setiap halaman merupakan teknik pageturner yang mengajak pembaca untuk membalik halaman (Sumber: Dokumentasi penulis).....	82
Gambar 19. Sifat sekuensial dari picturebook yang memungkinkan tokoh dapat melompati berbagai zaman dalam satu waktu (Sumber: Dokumentasi Penulis). .	83
Gambar 20. Sketsa manual (Sumber: Dokumentasi penulis).....	84
Gambar 21. Panduan warna dalam picturebook sajian mi (Sumber: Dokumentasi penulis).....	86
Gambar 22. Jenis huruf dalam picturebook sajian mi; 1) Catherine, 2) Jsa Chinese, 3) Bodoni Bk Bt, dan 4) tulisan tangan digital penulis (Sumber: Dokumentasi penulis).....	87

BAB I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Perbedaan identitas yang terjadi dalam masyarakat merupakan hal yang tidak terhindarkan, apalagi jika identitas tersebut merupakan warisan nenek moyang yang dimiliki bersama secara historis. Identitas di sini digunakan sebagai keyakinan dalam memahami dan mengorganisir kehidupan suatu kelompok masyarakat. Dalam hal ini, Bikhu Parekh (2008:15) menggunakan istilah keanekaragaman untuk merujuk pada perbedaan yang diperoleh secara kultural. Identitas ini kemudian melekat pada banyak unsur kebudayaan, seperti yang telah dikualifikasikan oleh Koentjoroningrat (2015) dalam tujuh unsur kebudayaan yaitu sistem bahasa, sistem pengetahuan, sistem kemasyarakatan, sistem peralatan hidup dan teknologi, sistem mata pencaharian hidup, sistem religi, dan sistem kesenian. Setiap unsur kebudayaan akan menunjukkan identitas yang berbeda-beda antara kelompok satu dengan kelompok lainnya, salah satunya budaya makan yang terdapat dalam sistem peralatan hidup dan teknologi. Pilihan bahan, cara mengolah dan menyajikan hingga ritual dalam mengkonsumsi suatu sajian makanan tertentu dapat memberikan simbol khusus bagi masyarakatnya.

Membicarakan keanekaragaman identitas tidak bisa dilepaskan dari bentuk-bentuk perbenturan dan peleburan budaya. Melalui gastronomi, perbenturan tersebut tidak terjadi dan justru mempertemukan berbagai kultur secara mulus. Sebagaimana yang disampaikan oleh Maryoto (2009:12),

pertemuan berbagai kultur tersebut terdapat pada menu maupun restoran, di antaranya Chinese Moeslem Restaurant, Bakmi Jawa, dan Rijsttafel. Pada sajian mi seperti Bakmi Jawa, perjalanannya dari Tionghoa sampai ke tanah Jawa mengalami beberapa penyesuaian. Umumnya, sajian mi di daerah asalnya menggunakan bahan dasar tepung, berisi sayuran hijau, ditaburi daging, dan disiram kuah kaldu yang umumnya dari daging babi. Ketika sudah sampai di Jawa, kuliner ini masih menggunakan bahan dasar tepung dan sayuran, tetapi mengalami penyesuaian pada taburan daging dan campuran kuah kaldunya yang berasal dari daging ayam. Lain lagi dengan Mi Aceh yang membawa tiga identitas dalam satu porsi kuliner tersebut, bahan mi mewakili budaya Tionghoa, kuah kari kentalnya dipengaruhi oleh budaya India, dan campuran daging kambing atau sapi dari budaya Islam yang telah berkembang di Aceh (Asmoro, 2020). Begitu juga dengan sajian mi dari kota-kota lain di Indonesia yang membawa budaya dan sejarah yang beragam.

Menurut Savarin (terj., M. F. K. Fisher, 2009:120), membicarakan gastronomi adalah membicarakan apa saja yang bisa dimakan, digunakan untuk kelangsungan hidup manusia, aktivitasnya melibatkan budaya yang terus menerus dimaknai, menciptakan transaksi dalam suatu perniagaan, terdapat industri yang mendukung, dan pengalaman mengatur sarana prasarana hingga tercapai aktivitas makan yang terbaik. Ada dua hal menarik ketika membicarakan gastronomi melalui sajian mi, pertama pada beberapa daerah di Indonesia mengklaim kuliner tersebut menjadi makanan khasnya dengan membubuhi nama daerahnya di belakang kata mi, seperti Bakmi Jawa dan Mi

Aceh. Kedua, dari laporan World Instant Noodles Asosiation (WINA), konsumsi mi instan Indonesia pada tahun 2017 mencapai 12,62 miliar porsi sebagai konsumsi terbesar kedua setelah China dengan jumlah 38,970 miliar porsi (Nurfadilah, 2018). Selain banyak peminatnya, sajian mi juga menyimpan beragam pengaruh budaya yang menjadikan kuliner tersebut tercipta. Hal ini berpotensi untuk menciptakan sajian mi sebagai salah satu wisata gastronomi. Seperti sifat wisata gastronomi yang dikemukakan Amarasthi (2021), yakni ‘mengalami’ yang tersaji. Pengalaman menyantap suatu sajian makanan tidak hanya berhenti pada cita rasa, tetapi juga menggali sejarah, budaya, dan praktik keseharian suatu masyarakat sehingga satu makanan tercipta.

Yogyakarta sebagai kota dengan predikat *City of Tolerance*, kota budaya, kota pendidikan, kota wisata dan disebut sebagai Indonesia mini (Qodir, 2009) juga tidak lepas dari bentuk-bentuk keanekaragaman identitas. Pemerintah provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta menargetkan pada tahun 2025, Yogyakarta akan menjadi tujuan wisata budaya dan pendidikan terkemuka Asia Tenggara (Humas DIY, 2019). Salah satu bentuk wisata budaya yang bisa dikembangkan adalah wisata gastronomi, mengingat bahwa kehadiran para pendatang turut memengaruhi budaya gastronomi di Yogyakarta. Berdirinya warung-warung mi di Yogyakarta membawa identitas yang beragam dari beberapa daerah di Indonesia. Selain Bakmi Jawa, hadir juga Mi Aceh, Mi Gomak Medan, Mi Ayam Palembang, Mi Ayam Bangka, Mi Singkawang, Mi Kocok Bandung, Mi Kopyok Semarang, dan Mi Ongklok Wonosobo. Di

Yogyakarta sendiri, selain Bakmi Jawa juga terdapat Mi Lethek, Mi Pentil, dan Mides yang bahan dasar tepungnya dari singkong.

Serupa dengan apa yang terjadi di Yogyakarta, Inggris telah mengaku sebagai wilayah multikultur sejak berakhirnya Perang Dunia II. Pada tahun 1945, banyak imigran yang datang dari wilayah Mediterania dan Asia Selatan untuk membangun kehidupan baru di Inggris. Berdirinya kawasan-kawasan imigran tersebut turut membangun kebudayaan baru, salah satunya budaya gastronomi dengan munculnya restoran-restoran yang menjual makanan khas para imigran. Menurut Panayi (2008:31-32) kemunculan restoran imigran ini dibarengi dengan terbitnya buku-buku masak dengan menu khas daerah para imigran. Pentingnya penulisan buku masak harus diakui, karena membantu penduduk Inggris sebagai tuan rumah dalam proses penerimaan budaya para imigran.

Berdasarkan fenomena di atas, penulis mengajukan sebuah perancangan yang menyajikan pengalaman multikultural melalui budaya gastronomi, khususnya dari sajian mi yang ada di Yogyakarta ke dalam media *picturebook*. Karya *picturebook* pada perancangan ini tidak hanya fokus pada resep masakan saja tetapi juga berupa karya ilustrasi untuk menunjukkan bentuk-bentuk peleburan budaya dan narasi-narasi yang dapat membangun pengalaman keanekaragaman budaya tersebut. Budaya di sini dibatasi pada bentuk-bentuk budaya praktik yang berhubungan dengan perilaku dan kehidupan sosial terutama dalam mengonsumsi sajian mi. Penulis tidak akan menyentuh budaya

dalam ranah keyakinan dan kepercayaan, mengingat keterbatasan waktu yang ada.

Picturebook ini ditujukan pada audiens pecinta kuliner dengan rentang usia dua puluh sampai lima puluh tahun, yang aktivitas makannya tidak berhenti pada sekadar kenyang tetapi ada ketertarikan untuk mendapat pengalaman baru, baik dari cita rasa maupun cerita di balik hadirnya kuliner tersebut. Menurut Nikolajeva dan Scott (2006:21), *picturebook* memiliki audiens ganda, yakni anak-anak dan orang dewasa berpengalaman (*sophisticated adults*) sehingga pemilihan media *picturebook* pada perancangan ini memiliki peluang untuk mendekati audiens dewasa agar turut merasakan pengalaman multikultural bahkan tergugah untuk datang langsung ke warung-warung mi serupa dan mengalaminya sendiri. Pembaca anak-anak, meskipun tidak masuk sebagai audiens utama, masih bisa menikmati karya *picturebook* ini didampingi orang dewasa.

Perancangan ini menggunakan metode desain yang dikembangkan oleh Vijay Kumar dengan beberapa tahap, yakni tahap riset (*Sense Intent, Know Context, Know People*), tahap analisis (*Frame Insight*), tahap sintesis (*Explore Concept, Frame Solution*), dan tahap realisasi (*Realize Offerings*). Empat tahap dalam metode desain ini sifatnya tidak linier, penulis dapat menggunakan metode ini dengan cara maju bertahap, mundur ke belakang maupun melompati tahapan-tahapan yang ada. Tahap pertama dan tahap kedua dapat dilakukan secara bersamaan, yakni melakukan pengamatan dan observasi ke warung mi bersama beberapa informan yang dapat mewakili setiap daerah dari warung-

warung mi tersebut. Data dari informan digunakan untuk melengkapi pengalaman peleburan berbagai kultur budaya yang muncul ketika mengonsumsi sajian mi tersebut. Pada tahap ketiga dan keempat penulis mengolah catatan dan dokumentasi data ke dalam media *picturebook*.

Dengan melakukan perancangan ini, penulis berharap audiens mendapatkan pengalaman multikultural dari karya *picturebook* sajian mi yang ada di Yogyakarta. Lebih jauh lagi, audiens bisa merefleksikan karya ini dalam ritual doa sebelum makan, sebagai rasa syukur atas keragaman budaya yang menjadikan sajian mi ini tercipta.

B. Rumusan Ide Penciptaan

Dari uraian di atas, rumusan masalah yang diajukan adalah bagaimana merancang *picturebook* sajian mi sebagai representasi multikultural di Daerah Istimewa Yogyakarta?

C. Tujuan dan Manfaat Perancangan

1. Tujuan Perancangan

Merancang *picturebook* sajian mi sebagai representasi multikultural di Daerah Istimewa Yogyakarta.

2. Manfaat Perancangan

a. Manfaat Bagi Perancang

Mempelajari berbagai disiplin ilmu dari sudut pandang yang berbeda, seperti melihat bentuk multikultural dalam dunia gastronomi khususnya sajian mi, dan menyatukannya dalam karya desain dan kehidupan sehari-hari.

b. Manfaat Bagi Program Studi

Menyumbangkan produk pengetahuan dan karya desain komunikasi visual yang dapat menunjukkan pengalaman multikultural dalam sajian mi.

c. Manfaat Bagi Masyarakat

Menambah khazanah pengetahuan untuk memahami multikulturalisme dalam sajian mi yang disajikan dalam *picturebook*.

