

NASKAH PUBLIKASI ILMIAH
***PICTUREBOOK* SAJIAN MI: REPRESENTASI**
MULTIKULTURAL DI DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA



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

**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

ABSTRAK

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*

A. Pendahuluan

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 yang menunjukkan identitas berbeda antara kelompok satu dengan kelompok lainnya, salah satunya budaya makan. 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. Seperti Mi Aceh yang membawa tiga identitas dalam satu porsi sajiannya, 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 Association (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 hanyaberhenti 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.

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. Metode Penciptaan

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.

1. Tahap Riset

Tahap awal dari metode desain yang dikembangkan oleh Vijay Kumar ini membawa penulis pada sebuah pemetaan tren global yang sesuai dengan topik perancangan. Apa yang sedang terjadi di dunia, apa yang baru, apa yang

berubah, dan potensi apa yang akan terjadi ke depan menjadi beberapa poin penting yang perlu dipahami. Penulis dapat memanfaatkan tahap ini untuk melihat peluang dan membentuk hipotesis awal sehingga dapat menjadi bekal pada proses penelitian dan eksplorasi tahap berikutnya (2013:40).

Tren kuliner terus berkembang mengikuti perkembangan teknologi dan media dengan pasar yang tak pernah sepi audiens. Setiap tren selalu menawarkan pengalaman berbeda dan menarik dari sebuah aktivitas makan yang sebetulnya begitu-begitu saja. Pihak yang terlibat juga datang dari beragam latar belakang yang sama-sama memberi makna maupun memaknai ulang aktivitas makan dari budaya masing-masing yang dibawanya. Pada perancangan ini, penulis menghadirkan pengalaman multikultural pada aktivitas makan mi di Yogyakarta melalui media *picturebook*.

Setelah menjelajahi perkembangan tren dan memahami tujuan awal perancangan, yang perlu dilakukan adalah mengaitkan keduanya dengan kondisi sekitar yaitu kondisi lingkungan topik perancangan. Hal inilah yang kemudian disebut konteks. Kumar (2013:125) menjelaskan dengan menelusuri sejarah konteks dan mencari tahu siapa saja pemangku kepentingan yang terlibat, penulis akan mendapat jawaban mengapa segala sesuatu terjadi dan kemungkinan apa yang bisa terjadi ke depannya.

Kedatangan orang-orang Tionghoa di Nusantara memang tidak diketahui pasti, namun Setiono (2003:18-39) mengungkapkan bahwa pelayaran dari Tiongkok ke Nusantara sudah terjadi sejak zaman purba, kemudian pelayaran besar-besaran dilakukan oleh Dinasti Ming dipimpin Laksamana Cheng Ho pada abad ke-15, dan migrasi besar-besaran orang Tionghoa ke Nusantara pada akhir abad ke-19 dan awal abad ke-20 saat pemerintah Hindia Belanda membutuhkan banyak tenaga murah. Orang-orang Tionghoa diperkirakan mencapai lima juta orang di Jawa pada abad ke-19, mereka bermukim di tanah perantauan tanpa pernah kembali ke negeri asalnya sehingga yang dilakukan adalah membaurkan diri baik dari bahasa, makanan, pakaian, maupun agama. Kemudian Setiono (2003:56-59) menyebutkan bahwa golongan peranakan

inilah yang mempengaruhi kebudayaan lokal, salah satunya adalah budaya kuliner seperti tahu, kecap, taoge, bakmi, baso, bihun, dan lainnya.

Yogyakarta menjadi salah satu wilayah yang tidak lepas dari pengaruh budaya Tionghoa, sejalan dengan predikat “Indonesia mini” yang melekat pada Yogyakarta sehingga banyak budaya pendatang yang turut menambah keragaman sajian mi. Pola migrasi seperti ini yang kemudian terus terulang sehingga semakin memperkaya kebudayaan tuan rumah. Dalam konteks perancangan *picturebook* sajian mi di Yogyakarta, pemangku kepentingan yang ditemukan penulis di antaranya adalah pedagang mi, pemerintah daerah, dan mahasiswa. Orang-orang tersebut yang akan menjadi baik informan maupun audiens dalam perancangan ini.

Hal berikutnya yang perlu dikupas pada tahap riset metode desain Vijay Kumar yakni konsep desain yang berpusat pada manusia. Desain semacam ini tidak lagi berprinsip pada desain untuk semua atau satu ukuran untuk semua, seperti desain pada abad ke-19 dan awal abad ke-20. Kumar (2013:210-216) menjelaskan bahwa untuk melibatkan peran manusia atau pengguna pada tahap ini memerlukan empati, pengamatan, keterlibatan pribadi, dan penyelesaian masalah. Untuk bisa mengetahui pengalaman dan perasaan seseorang, setidaknya seorang peneliti perlu meminjam cara kerja seorang etnografer dengan menghabiskan waktu selama mungkin yang dibutuhkan sehingga dapat terjalin kedekatan emosional antara peneliti dengan informan. Pada perancangan ini, penulis melakukan pengamatan pada enam belas jenis mi di tiga belas warung mi yang berbeda di Yogyakarta. Penulis juga melakukan wawancara dengan penjual dan penikmat mi sebagai informan.

2. Tahap Analisis

Setelah mendapatkan banyak wawasan dari informan, penulis melakukan ekstraksi wawasan tersebut menjadi kumpulan data yang lebih terpol. Penulis perlu membuat sistemnya sendiri untuk menghasilkan peluang yang bisa ditawarkan pada kenyataan situasi sebelumnya yang dipandang

kompleks. Dalam konteks perancangan ini, penulis menyatukan pola dari pengalaman para penikmat mi yang membagikan memori mengenai sajian mi otentik di daerah asal dengan sajian mi yang sudah dimodifikasi di Yogyakarta. Hal semacam inilah yang menjadi dasar penulis dalam membangun sebuah pola untuk menemukan identitas keragaman budaya yang tersirat dalam sebuah sajian mi.

3. Tahap Sintesis

Setelah menemukan pola sebagai *insight*, penulis mulai membangun konsep melalui *brainstorming*, membuat sketsa, mengisahkan dengan cerita (*storytelling*) dan menambahkan nilai-nilai dalam cerita tersebut. *Picturebook* mi di Yogyakarta nantinya menyuguhkan sebuah cerita bagaimana pengalaman multikultural dari bentuk praktik suatu budaya dapat dirasakan dengan mengonsumsi kuliner mi. Sumber cerita berasal dari sejarah bagaimana para imigran melakukan perjalanan dengan kondisi sosial ekonomi yang memengaruhinya, kemudian muncul profesi pedagang khususnya yang menjajakan sajian mi, sampai pengalaman penjual dan pembeli kuliner mi yang didapat dari hasil wawancara. Penulis juga menajamkan konsep media yakni segmentasi audiens dan bentuk akhir *picturebook* serta konsep kreatif yang mencakup keseluruhan isi *picturebook*.

Halaman	Pesan Verbal	Pesan Visual
Sampul	Judul: Wisata Gastronomi Sajian Mi di Daerah Istimewa Yogyakarta	Ilustrasi sampul
Sampul dalam	-	Ilustrasi mi
Halaman judul	Judul: Wisata Gastronomi Sajian Mi di Daerah Istimewa Yogyakarta	-
Hlm. 1-4	Pengenalan tokoh	Ilustrasi makan mi
Hlm. 5-8	Sejarah singkat sajian mi yang berkembang di Tiongkok dari Dinasti Han, Dinasti Tang, Dinasti Song, dan Dinasti Ming.	Ilustrasi perkembangan proses pembuatan mi.

Hlm. 9-16	Migrasi orang Tionghoa ke Nusantara dan migrasi orang-orang dari berbagai daerah di Indonesia ke Kota Yogyakarta.	Ilustrasi perjalanan migrasi pekerja Tionghoa ke Nusantara
Hlm. 17-22	Mi Jawa, Mi Lethek, Mi Pentil, dan Mides	Ilustrasi Mi Jawa, Mi Lethek, Mi Pentil, dan Mides
Hlm. 23-32	Mi Ayam Wonogiri, Mi Kopyok Semarang, Mi Ongklok Wonosobo, Mi Kocok Bandung, dan Lomie Bandung	Ilustrasi Mi Ayam Wonogiri, Mi Kopyok Semarang, Mi Ongklok Wonosobo, Mi Kocok Bandung, dan Lomie Bandung
Hlm. 33-40	Mi Aceh, Mi Gomak Medan, Mi Sop Medan, dan Mi Keling	Ilustrasi Mi Aceh, Mi Gomak Medan, Mi Sop Medan, dan Mi Keling
Hlm. 41-46	Mi Palembang, Mi Bangka, dan Mi Singkawang	Ilustrasi Mi Palembang, Mi Bangka, dan Mi Singkawang
Hlm. 47-48	Penutup dari tokoh	Ilustrasi mensyukuri beragamnya budaya dalam sajian mi di Yogyakarta

Gambar 1. Storyline

4. Tahap Realisasi

Tahap akhir metode desain ini merupakan realisasi karya perancangan ke dalam bentuk prototipe. Prototipe ini perlu dievaluasi bersama informan sekaligus calon pembaca sehingga masukan maupun kritik dari mereka dapat membuat *picturebook* ini menjadi lebih mudah diterima.

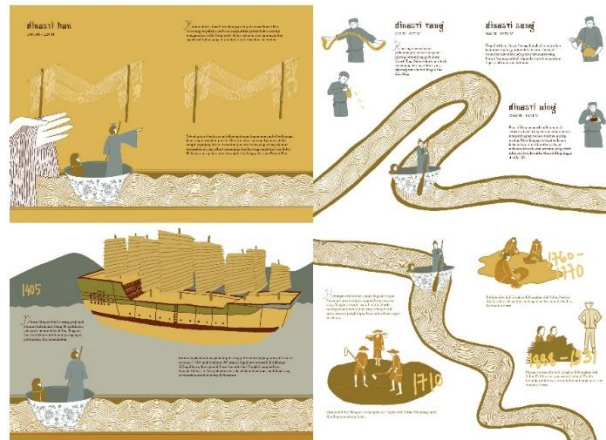
C. Hasil Perancangan

1. Visualisasi *Picturebook*

Mengacu pada landasan teori mengenai *picturebook* yang telah dipaparkan, ulasan visualisasi *picturebook* meliputi latar, karakterisasi, perspektif naratif, dan waktu serta gerakan dalam *picturebook*. Secara umum,

picturebook sajian mi ini menggunakan prinsip latar *symmetrical picturebook* yang memiliki porsi sama-sama menonjol pada narasi visual dan narasi verbalnya. Penggambaran situasi dari peristiwa yang berlangsung atau latar yang dibangun dalam *picturebook* ini adalah latar simetris dan duplikatif, yakni dibuat menyeluruh dengan deskripsi visual yang mendetail dengan tidak meninggalkan interaksi terhadap deskripsi verbal.

Latar sampul, halaman pembuka, dan halaman penutup dibuat minimal dengan suasana fantasi dan tidak melibatkan banyak elemen visual. Penulis melakukan hal ini untuk mempersiapkan halaman-halaman berikutnya dengan pesan yang lebih padat sehingga dapat menjaga pembaca agar tidak merasa sesak dengan sajian keseluruhan pesan. Pada bagian awal pembahasan, latar ditingkatkan (*enhanced and expanded setting*) untuk mengembangkan plot dari situasi keseharian menuju ruang fantasi. Dari aktivitas makan mi, tertidur karena kekenyangan, kemudian terbangun dalam sebuah situasi irasional menyusuri aliran mi di atas mangkuk bersama seorang laki-laki berpakaian tradisional hanfu. Latar minimal masih diterapkan secara konsisten pada bagian ini. Penggunaan elemen visual dan elemen verbal yang minim diharapkan mampu membuat pembaca segera membuka halaman berikutnya. Sebagian data wawancara dibagi ke dalam ilustrasi gambar, sedangkan sebagian lainnya dituangkan dalam narasi verbal. Penulis mengilustrasikan bahan dan bumbu, peralatan makan, dan suasana tempat makan mi untuk membangun latar suasana. Informasi rasa, kapan sajian mi tersebut dimakan, dan berapa biaya yang perlu dibayarkan dipaparkan melalui narasi teks.



Gambar 2. Ilustrasi bagian sejarah perkembangan mi di Tionghoa (atas) dan ilustrasi bagaian proses migrasi orang Tionghoa ke Nusantara (bawah) (Sumber: Dokumentasi penulis)

Karakterisasi tokoh dalam *picturebook* sajian mi ini lebih menonjolkan karakter eksternal seperti pada baju atau atribut yang digunakan daripada karakter emosional. Ada tiga tokoh utama, yakni seorang perempuan masa kini yang digambarkan dengan pakaian warna monoton dan minim detail, laki-laki dari masa lampau yang menggunakan pakaian tradisional hanfu yang berkembang pada masa Dinasti Han menaiki mangkuk keramik dengan motif khasnya, dan laki-laki Jawa dengan atasan lurik, bawahan jarik, dan menggunakan blangkon yang menaiki mangkuk keramik motif ayam jago. Tokoh perempuan dipilih untuk mewakili penulis sebagai seorang perempuan yang memiliki ketertarikan mengonsumsi sajian mi, sedangkan tokoh laki-laki hadir untuk mewakili para penjelajah pada zaman dahulu yang memang didominasi oleh kaum laki-laki. Karakter pendukung yang muncul pada beberapa bagian *picturebook* masih menonjolkan karakter eksternal, seperti pekerja Tionghoa yang menggunakan pakaian khas daerahnya, mandor dari pemerintahan Hindia Belanda yang menggunakan setelan rapi beserta topi yang senada berwarna putih, dan pedagang dari berbagai daerah.



Gambar 3. Karakterisasi tokoh utama (Sumber: Dokumentasi penulis)

Perspektif naratif pada karya *picturebook* ini menggunakan sudut pandang orang pertama atau autodiegetik, yakni narator merangkap sebagai tokoh utama juga. Beberapa kali tokoh digambarkan sedang membelakangi pembaca, seakan-akan pembaca turut melihat di sudut yang sama dengan tokoh utama perempuan. Di sisi lain tampak juga sudut pandang maha tahu, namun pembaca tetap dibuat selalu mengikuti ke mana pun tokoh utama perempuan pergi. Penggunaan narasi verbal semakin kuat dengan penggunaan kata ganti 'kami'.

Pada bagian waktu dan gerakan yang menunjukkan sekuens *picturebook*, teknik *pageturner* diaplikasikan. Adanya gambar aliran mi yang terus ditunjukkan dari halaman ke halaman dan dari kiri ke kanan mendorong pembaca untuk mengikuti aliran mi dengan membalik halaman agar mengetahui peristiwa yang terjadi berikutnya. Ilustrasi aliran mi dibuat selang-seling, yang pertama diletakkan di bagian bawah halaman dan yang kedua dibuat meliuk-liuk memenuhi sebagian besar halaman. Hal tersebut dilakukan untuk membuat tata letak *picturebook* lebih dinamis dan menghindari terjadinya kebosanan pembaca akibat pola visual yang monoton.

2. Visualisasi Ilustrasi

Sifat dan peran ilustrasi pada *picturebook* sajian mi ini adalah sekuensial. Citra berurutan dari suatu ilustrasi *picturebook* dibuat dramatis melalui elemen gambar, komposisi tata letak, dan penggunaan warna. Penggunaan elemen gambar aliran mi dari awal hingga akhir cerita membuat efek sekuensial

menjadi tampak jelas. Aktivitas mengenali sajian mi dari masa lampau ke masa kini dan dari satu daerah ke daerah lainnya disatukan dengan sebuah perjalanan menaiki mangkuk di atas aliran mi. Peristiwa mustahil menjadi terjadi seperti melompati zaman dan mendatangi banyak lokasi dalam satu waktu dapat terwujud karena efek dramatis yang menjadi bagian dari sebuah ilustrasi sekuensial. Penggunaan ilustrasi mangkuk di atas aliran mi itu sendiri merepresentasikan proses migrasi orang Tionghoa ke Nusantara yang menggunakan kapal melalui jalur laut.

3. Visualisasi Warna

Panduan warna ini dibuat untuk membantu penulis dalam membangun latar suasana menyesuaikan dengan konteks peristiwa yang disampaikan. Pada bagian sampul, warna cenderung senada berupa warna cokelat, krem, dan kuning pucat untuk mencerminkan warna dominan yang tampak dari sebuah sajian mi. Pada halaman pembuka, yakni bagian perkenalan dengan tokoh, terdapat tambahan suasana warna hijau yang senada dengan warna cokelat untuk menunjukkan situasi manusia modern yang lebih menyukai kesan minimalis. Sedikit berbeda saat memasuki bagian sejarah perkembangan mi dan proses migrasi orang Tionghoa yang melibatkan warna biru dan merah. Biru mewakili identitas motif pada mangkuk keramik dan merah mewakili warna keberuntungan orang Tionghoa yang disisipkan ke dalam ilustrasi gerbang dan kapal. Warna pada bagian sajian mi di Daerah Istimewa Yogyakarta didominasi warna cokelat, krem dan kuning pucat. Namun, pada beberapa bagian hadir kembali warna biru dan hijau mewakili gerobak penjual mi pada umumnya.



Gambar 4. Panduan warna dalam *picturebook* sajian mi (Sumber: Dokumentasi penulis)

4. Visualisasi Tipografi

Perancangan *picturebook* sajian mi ini menggunakan empat jenis huruf, yaitu Catherine, Jsa Chinese, Bodoni Bk Bt, dan tulisan tangan digital penulis. Dimulai dari jenis huruf Catherine, digunakan sebagai judul mi dan pembuka setiap paragraf dengan ukuran 14 pt. Untuk huruf Jsa Chinese, penggunaannya hanya pada bagian awal sebagai *font* judul dari materi yang membicarakan perkembangan sajian mi di Tiongkok dengan ukuran 39 pt. Pada *bodytext* menggunakan jenis huruf Bodoni Bk Bt yang memiliki kait. Selain membuat mata lebih nyaman ketika membaca teks yang panjang, jenis huruf ini juga memberikan kesan klasik pada ilustrasi nuansa lampau. Terakhir, tulisan tangan yang dibuat secara digital oleh penulis digunakan untuk tipografi sampul *picturebook* sajian mi.



Gambar 5. Jenis huruf dalam *picturebook* sajian mi; 1) Catherine, 2) Jsa Chinese, 3) Bodoni Bk Bt, dan 4) tulisan tangan digital penulis (Sumber: Dokumentasi penulis)

D. Kesimpulan

Proses perancangan telah melalui empat tahap, yakni tahap riset, tahap analisis, tahap sintesis, dan tahap realisasi. Suatu aktivitas makan yang sebetulnya begitu-begitu saja terus-menerus dikembangkan mengikuti perkembangan zaman dan teknologi. Berdasarkan hal tersebut, penulis menawarkan pengalaman multikultural dari sebuah aktivitas makan mi di Daerah Istimewa Yogyakarta yang disampaikan melalui media *picturebook*.

Dari keseluruhan proses perancangan di atas, 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 dibayarkan. 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.

Setelah menyelesaikan perancangan ini, penulis membuat catatan yang bisa digunakan untuk pembaca atau perancang lainnya yang akan melakukan penelitian serupa. Penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan dari karya *picturebook* sajian mi ini. Meskipun poin keberagaman untuk mencapai representasi multikultural melalui sajian mi yang ada di Daerah Istimewa Yogyakarta bisa dicapai, sifatnya masih permukaan dan terbatas pada ranah praktik. Penulis berharap ada penelitian atau perancangan serupa yang lebih mendalam sampai pada ranah keyakinan dan kepercayaan dari suatu budaya melalui aktivitas makan mi. Masih banyak hal menarik yang bisa dieksplorasi dari

sebuah aktivitas makan mi sehingga makan tidak hanya soal perut kenyang tetapi juga membawa pengalaman yang berkesan.

Kesulitan yang dialami penulis adalah akses pada penjual mi karena tidak adanya kedekatan emosional membuat proses wawancara tidak bisa dilakukan. Maka diperlukan pendekatan lebih lama bagi penulis yang memiliki rencana penelitian atau perancangan dengan topik serupa. Kondisi pandemi Covid-19 juga turut memengaruhi terbatasnya akses penelitian yang sebetulnya bisa dilakukan di kota-kota asal sajian mi. Misalnya untuk meneliti sajian Mi Ongklok Wonosobo, penulis bisa melakukan pengamatan dan wawancara baik di warung Mi Ongklok di Yogyakarta dan di Wonosobo sendiri. Lokasi penelitian juga bisa dikembangkan lagi dengan menelusuri sajian mi dari daerah atau kota lain untuk menambah khasanah pengetahuan mengenai gastronomi sajian mi.

E. Kepustakaan

- Kumar, Vijay. (2013), *101 Design Methods: A Structured Approach For Driving Innovation In Your Organization*, Canada, John Wiley & Sons, Inc.
- Mace, Daniel. (2010), "Teaching About Multicultural Food To Multicultural Students In A Multicultural School" dalam *Geography*, Vol. 95, No. 2, pp. 80-87.
- Male, Alan. (2007), *Illustration: A Theoretical and Contextual Perspective*, Switzerland, AVA Publishing.
- Maryoto, Andreas. (2009), *Jejak Pangan: Sejarah, Silang Budaya, dan Masa Depan*, Jakarta, PT Kompas Media Nusantara.
- Nikolajeva, Maria & Carole Scott. (2006), *How Picturebooks Work*, New York, Routledge.
- Panayi, Panikos. (2008), *Spicing up Britain*, London, Reaktion Books.
- Parekh, Bikhu. (2000), *Rethinking Multiculturalism: Cultural Diversity and Political Theory*, London, Macmillan Press LTD.
- Santoso, Umar, Murdijati Gardjito, Eni Harmayani. (2017), *Makanan Tradisional Indonesia Seri 2*, Yogyakarta, Gadjah Mada University Press.

Savarin, Jean Anthelme Brillat. (1825), *The Physiology of Taste: or Meditations on Transcendental Gastronomy*, terjemahan M. F. K. Fisher (2009) London, Everyman's Library.

Setiono, Benny G. (2003), *Tionghoa dalam Pusaran Politik*, Jakarta, Elkasa.

Usman, Abdul Rani. (2009), *Etnis Cina Perantauan di Aceh*, Jakarta, Yayasan Obor Indonesia.

Wigan, Mark. (2008), *Basic Illustration: Text and Image*, Switzerland, AVA Publishing.

Webtografi

Agmasari, Silvita. (9 Agustus 2015), *Kontes Masak di Televisi Bawa Dampak Besar untuk Dunia Kuliner*, Kompas.com. <https://lifestyle.kompas.com/read/2015/08/09/100000020/Kontes.Masak.di.Televisi.Bawa.Dampak.Besar.untuk.Dunia.Kuliner> (1 Januari 2021, pukul 17.02)

Editor. (8 April 2013), *Pertahankan "Indonesia Mini" di Yogyakarta*, Kompas.com. <https://nasional.kompas.com/read/2013/04/08/03164776/Pertahankan.Indonesia.Mini.di.Yogyakarta?page=all> (3 Januari 2021, pukul 18.21)

Hasan, Akhmad Muawal. (4 Juli 2017), *Popularitas Mukbang, Wajah Kesepian Netizen*, Tirto. <https://tirto.id/popularitas-mukbang-wajah-kesepian-netizen-crUD> (1 Januari 2021, pukul 23.09)

Humas DIY. (12 Maret 2019), *2025, DIY Targetkan Tujuan Wisata Terkemuka Asia Tenggara*. <https://jogjaprovo.go.id/berita/detail/7577-pariwisata-dari-rakyat-oleh-rakyat-dan-untuk-rakyat>

Iswara, Jaya Aditya. (10 Desember 2018), *Ubud Food Festival: Agar Makanan Indonesia Semakin Mendunia*, Good News From Indonesia. <https://www.goodnewsfromindonesia.id/2018/12/10/ubud-food-festival-agar-makanan-indonesia-semakin-mendunia> diakses (3 Januari 2021, pukul 08.40)

Kirandita, Patresia. (3 April 2017), *Aku Memotret Makanan, Maka Aku Ada*, Tirto. <https://tirto.id/aku-memotret-makanan-maka-aku-ada-cl4e> (2 Januari 2021, pukul 19.49)

Nurfadilah, Putri Syifa. (25 September 2018), *Mi Instan Jadi Candu Dunia, Indonesia Nomor 2 Konsumsi Tertinggi*, Kompas.com.

<https://ekonomi.kompas.com/read/2018/09/25/114900426/mi-instan-jadi-candu-dunia-indonesia-nomor-2-pengonsumsi-tertinggi?page=all#page2>

Sabrina, Ghina. (7 November 2018), *Sisca Soewitomo Bercerita Tentang Acara Masak "Aroma" dan Tren Makanan Nusantara*, Whiteboard Journal. <https://www.whiteboardjournal.com/living/culinary/sisca-soewitomo-bercerita-tentang-acara-masak-aroma-dan-tren-makanan-nusantara/> (1 Januari 2021, pukul 17.03)

Qodir, Zuly. (4 November 2009), *Pendidikan Multikultural di Yogyakarta*, Kompas.com. <https://edukasi.kompas.com/read/2009/11/04/11343914/Pendidikan.Multikultural.di.Yogyakarta?page=all>

Wallace, Thontowi. (15 September 2020), *"Ubud Writers & Reader Festival" dan "Ubud Food Festival" Hadir Kembali Tahun Ini dengan Konsep Baru*, Whiteboard Journal. <https://www.whiteboardjournal.com/ideas/media/ubud-writers-readers-festival-dan-ubud-food-festival-hadir-kembali-tahun-ini-dengan-konsep-baru/> (3 Januari 2021, pukul 08.35)

