

Identifikasi Masalah Buku Resep Harian “30 Menu Hemat Untuk 1 Bulan ala Sisca Soewitomo”

Jeff Daniel Riyanto

Program Studi Desain Komunikasi Visual, Universitas Pelita Harapan
JR80057@student.uph.edu

Brian Alvin Hananto

Program Studi Desain Komunikasi Visual, Universitas Pelita Harapan
brian.hananto@uph.edu

Jessica Laurencia

Program Studi Desain Komunikasi Visual, Universitas Pelita Harapan
jessica.laurencia@uph.edu

ABSTRAK

Indonesia adalah negara dengan keberagaman suku, budaya dan tradisi. Dari keberagaman tersebut lahirlah keanekaragaman kuliner tradisional nusantara. Terjadinya pandemi yang berpengaruh pada perekonomian Indonesia membuat banyak orang terpaksa diberhentikan kerja dan hal ini menuntun daya beli masyarakat juga menurun. Salah satu cara yang bisa dilakukan untuk menghemat pengeluaran adalah memasak dirumah agar lebih hemat. Bahan-bahan yang mudah didapat dilingkungan sekitar memberikan nilai lebih pada kuliner bertajuk tema Indonesia/nusantara untuk digali lebih lagi. Buku resep terdiri dari kumpulan menu makanan untuk dicoba dan dieksplorasi. Dengan pengolahan elemen grafis dan layout buku dapat mempermudah penyampaian pesan kepada audiens. Identifikasi masalah menganalisis buku dengan menggunakan pengumpulan data berupa studi pustaka. Buku berjudul 30 Menu Hemat untuk 1 Bulan ala Sisca Soewitomo ingin mengenalkan dan menghadirkan kelestarian kuliner Indonesia melalui cara yang mudah dan juga hemat.

Kata Kunci: Kuliner, Traditional, Buku Resep, Desain Grafis

PENDAHULUAN

Indonesia adalah negara berkepulauan yang terdiri dari ribuan pulau yang berpenghuni juga tidak berpenghuni. Keberagaman budaya dan tradisi masing-masing daerah mempunyai keanekaragaman masakan dan cita rasa tersendiri. Juga dengan adanya adat dan keunikan dari suku bangsa yang tersebar luas di wilayah Indonesia memiliki budaya kuliner yang sangat bervariasi. Rempah-rempah merupakan bahan yang menjadi ciri khas Nusantara. Bahan-bahan tersebut dapat dengan mudah ditemukan dan teknik yang digunakan tidaklah jauh dari kebudayaan Indonesia. Percampuran bahan rempah-rempah yang disatukan dan dicampur dengan kebudayaan masing-masing daerah atau suku bangsa melahirkan beraneka ragam kuliner Indonesia.

Pandemi yang melanda dunia membuat seluruh negara termasuk Indonesia mengalami krisis terutama berdampak pada kesehatan dan perekonomian Indonesia. Pada kondisi ini berimbas kepada hampir seluruh sektor bisnis yang membuat pekerja Indonesia di PHK Sebanyak 1.943.916 orang dari 114.340 perusahaan (Zulkipli & Muharir, 2021). Pandemi ini berdampak pada penurunan pendapatan dan peningkatan konsumsi makanan. Statistik Susenas maret & September memberikan persentase rata-rata pengeluaran per kapita sebulan rumah tangga mengalami penurunan sebanyak 3.96% untuk pengeluaran makanan (Sugeng Supriyanto & Widya Larasati, 2020). Hal ini tentunya membuat daya beli masyarakat terpaksa tertekan karena keadaan (Heri Kurniawansyah et al., 2020). Dalam upaya pemulihan ekonomi nasional Indonesia kementerian koordinator bidang perekonomian Republik Indonesia menghimau dalam rangka kemandirian ekonomi untuk menjawab tantangan zaman(ekon.go.id, 2021). Sehingga kita harus bisa mengatur pengeluaran uang keluarga atau individu dengan baik.

Melalui resep-resep yang dapat dipelajari, kita dapat membuatnya dengan alat dan bahan yang mudah didapat dari rumah. Studi ini bertujuan untuk melakukan identifikasi masalah pada visual buku '30 Menu Hemat untuk 1 Bulan ala Sisca Soewitomo' untuk perancangan ulang. Sisca Soewitomo telah menulis banyak buku menu lainnya berbasis masakan Indonesia. Yang membuat beda dari buku ini adalah buku ini membahas mengenai menu yang dapat dinikmati dengan hemat. Pada isi buku berisi 30 hari atau 1 bulan kumpulan menu yang terdiri dari 5 menu setiap harinya. Sehingga buku ini mempunyai relevansi terhadap kondisi masyarakat pasa saat pandemi ini.

KAJIAN TEORI

1. Buku Resep

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia pengertian buku adalah lembar kertas yang berjilid, berisi tulisan atau kosong (E. Setiawan, n.d.). Menurut Kokom mariah dalam buku "C3 resep dan menu" resep adalah memberi petunjuk secara seksama dan tetap mengenai berbagai hal meliputi, komposisi dan proporsi bahan, cara melakukannya bahan, teknik-teknik olah yang digunakan, dan prosedur kerja suatu hidangan (Siti Hamida & Kokom Komariah, 2013). Selain itu elemen penunjang dari fisik dan isi buku dapat memberikan nilai lebih terhadap pesan yang lebih mudah tersampaikan.

2. Fotografi Makanan

Inti fotografi makanan adalah merangsang selera lewat mata (Ws Pramono & Dicky Stefanus, 2018). Menurut Merry Harun, Director Canon Division kuliner adalah salah satu tren gaya hidup masyarakat kita, kuliner tidak hanya sebatas pada petualangan rasa tetapi juga kenikmatan visual yang disajikan. Mengabadikan foto yang indah akan menjadikan kuliner tersebut semakin berkesan (Herry Tjiang, 2015). Dalam buku "7 Hari Belajar Food Photography" menjelaskan bahwa penggunaan lampu sangat penting dan terdapat 3 efek

yang dapat dibuat dengan *professional lighting* dibagi menjadi 1 lampu, 2 lampu dan 3 lampu. Dijelaskan bahwa arah cahaya dari samping dan belakang adalah yang paling menarik karena memberikan bayangan dan detail pada makanan sehingga cahaya dan bayang tidak flat dan kurang menarik seperti dari arah atas dan depan. Penggunaan *angle* tidak kalah penting (Herry Tjiang, 2015).

3. Layout Buku

Peletakan dan susunan unsur-unsur visual harus terkendali dengan baik agar memperjelas hierarki/tingkatan perhatian sasaran terhadap semua unsur yang ditampilkan (Leonardo Adi Dharma Widya & Andreas James Darmawan, 2016). Dengan pengolahan tipografi, elemen layout, dan prinsip layout didalamnya akan menambah pencapaian konsep desain yang diinginkan dan mempermudah penyusunan gambar dan teks sebagai acuan.

METODOLOGI

Metodologi pra desain yang dilakukan melalui metode analisis dan studi pustaka. Berdasarkan analisis yang sudah ditemukan kemudian dibantu dengan studi pustaka dan menemukan identifikasi masalah.

PEMBAHASAN

Sis Cartica (Sisca) Soewitomo mulai masuk ke dalam dunia kuliner semenjak mengikuti pendidikan kuliner di berbagai negara seperti China, Taipei, Taiwan dan America (Sisca Soewitomo, 2013). Ketertarikan Sisca pada kuliner nusantara membuatnya ingin membawa makanan Indonesia ke ranah Internasional (IDN TIMES, 2021). Dalam upayanya untuk memperluas wawasan dari kuliner nusantara. Menurut Sisca Soewitomo tentang memasak "Tujuannya adalah dengan bahan yang mudah didapat, mudah membuatnya dan dengan penampilan yang menggoda selera. Kuncinya tiga itu." (Ghina Sabrina, 2018). Selain dengan metode pengajaran langsung Sisca juga menulis buku resep masakan yang dapat dibaca dan diikuti oleh masyarakat Indonesia.

Sejak tahun 1998 ia mulai menulis resep masakannya kedalam buku yang kemudian diterbitkan dan beberapa diantaranya merupakan buku *best seller*. Sampai saat ini Sisca telah menulis hingga kurang lebih 150 buku resep masakan (Sisca Soewitomo, 2013). Salah satu buku yang ia tulis adalah 30 menu hemat untuk 1 bulan diterbitkan pada tahun 2013. Terdapat 2 seri buku menu untuk 1 bulan dan yang membedakan pada buku ini adalah khusus menu hemat. Pada buku ini Sisca Soewitomo memberikan solusi untuk Menyusun menu sehari-hari dengan banyak variasi dari kuliner Indonesia. Variasi makanan Indonesia sangat beragam dan dari berbagai rempah-rempah dari hasil Indonesia. Dengan adanya pandemi ini kita diharapkan dapat mengelola kemandirian ekonomi untuk menjawab tantangan zaman. Dengan adanya menu "30 menu hemat untuk 1 bulan ala sisca soewitomo" dapat membantu menyelesaikan masalah yang ada untuk lebih berhemat dan menghadapi masa kritis pandemi.

Perancangan ulang buku masakan ini dilakukan dengan metode analisis dan studi pustaka. Buku dibaca dan kemudia dianalisa letak kesalahan yang kemudian dibantu dengan studi pustaka bertujuan untuk melakukan redesain yang baik dan benar.



Gambar 2 30 Menu Hemat untuk 1 Bulan ala Sisca Soewitomo.
(Sumber: Dokumen Pribadi, 2021)

Buku resep masakan “30 menu hemat untuk 1 bulan ala sisca soewitomo” pada cover menampilkan foto sang penulis yaitu Sisca dan beberapa contoh makanan yang terdapat dalam buku (gambar 2). Cover disusun menggunakan kolom-kolom yang diisi dengan foto yang dipisahkan dengan *shape* berisikan judul buku. Fokus utama buku ini adalah judul buku yang dicetak dengan teknik emboss, Teknik emboss merupakan salah satu teknik olah latar yang memberikan tekstur efek timbul sesuai dengan motif yang sudah didesain pada plat cetakan (Dorothy S. Lyle, 1976), diikuti dengan foto Sisca (juru masak) yang sedang membawa makanan kemudian beberapa contoh foto makanan dalam buku. Memberikan arti bahwa foto *portrait* Sisca sebagai penulis buku.

Penggunaan warna biru pada elemen grafis untuk memberi emphasis antara foto-foto lain. Diterapkan juga pada foto lainnya seperti warna dari pakaian Sisca dan juga foto lainnya yang mempunyai tone warna *cool*. Warna biru secara general mempunyai arti kedamaian, keadilan, intelektual, maskulin, kontemplasi. Tetapi pada produk makanan warna biru mempunyai efek negatif karena dinilai dapat merusak selera makanan, menyebabkan tubuh merasa tenang dan santai (Monica & Laura Christina Luzar, 2011). Buku ini menggunakan 3 klasifikasi *typeface* antara lain *humanist sans serif* dan *serif-inline*. Penggunaan *humanist sans* menjadi *typeface* utama pada buku ini yang diaplikasikan hampir di seluruh tulisan seperti judul dan isi subbab kecuali nama menu makanan dan nomor halaman yang menggunakan *serif-inline*.



Daftar Isi		Daftar Isi	
prakata	3	menu 16	68
menu 1	6	menu 17	72
menu 2	10	menu 18	76
menu 3	14	menu 19	80
menu 4	18	menu 20	84
menu 5	22	menu 21	90
menu 6	26	menu 22	96
menu 7	30	menu 23	100
menu 8	34	menu 24	104
menu 9	38	menu 25	108
menu 10	42	menu 26	112
menu 11	46	menu 27	116
menu 12	52	menu 28	120
menu 13	56	menu 29	124
menu 14	60	menu 30	128
menu 15	64	Tentang Penulis	132

Gambar 3 Daftar Pustaka. (Sumber: Dokumen Pribadi, 2021)



Gambar 4 Pembuka Bab. (Sumber: Dokumen Pribadi, 2021)

Buku "30 Menu Hemat untuk 1 Bulan ala Sisca Soewitomo" memiliki sistem layout yang kurang jelas dan tidak detail yang berpengaruh pada tipografi dan elemen grafis lainnya, serta fotografi yang tidak konsisten. Pada bagian daftar isi dibagi menjadi 3 jenis bagian yaitu prakata, menu dan tentang penulis. Bab-bab tersebut menyediakan informasi nama dan nomor halaman. Dalam bab menu berisikan sub bab 5 buah menu dalam 1 hari. Bab menu tidak memiliki informasi yang terperinci sehingga menyulitkan pembaca untuk mengetahui nama menu secara jelas. Pada bagian pembuka bab menu terdapat 5 foto menu makanan yang dibagi menjadi sarapan, menu makan siang/malam dan hidangan selingan (gambar 4). Foto menu diletakkan pada layout tanpa menggunakan panduan grid atau kolom yang tersedia. Terdapat ruang kosong yang cukup besar pada bagian kanan halaman dan membuat 1 bagian muka halaman menjadi tidak *balance* padat sebelah kiri. Menurut buku Pengantar Desain Grafis keseimbangan dapat dicapai dengan memiliki kesan sama berat/seimbang (Leonardo Adi Dharma Widya & Andreas James Darmawan, 2016) Dalam detail kategori makanan menggunakan *uppercase* dan *lowercase* membuat hirarki menjadi terganggu. Tipografi terkait dengan pilihan jenis huruf, ukuran huruf, jarak huruf, jarak kata, leading, dan lebar paragraf (Suriyanto Rustan, 2011).

Tiap halaman pada buku ini memiliki jumlah kolom yang tidak beraturan. Menurut Danton Sihombing, *grid* adalah sebagai solusi permasalahan penataan elemen-elemen visual dalam ruang (Danton Sihombing, 2011). Dalam buku ini menggunakan *grid* atau *column grid*. Jika dilihat secara menyeluruh yang paling terlihat pada sub bab menu memiliki 3 buah kolom. Dalam sub bab menu mempunyai jumlah menu yang tidak selaras dengan jumlah kolom yang ada. Menu berjumlah ganjil dan kolom yang tersedia berjumlah genap (6 kolom, 1 muka).



Gambar 6 Halaman 29. (Sumber: Dokumen Pribadi, 2021)



Gambar 7 Halaman 50. Sumber: Dokumen Pribadi, 2021)

Dengan ukuran buku 21 cm x 17 cm dibagi menjadi 3 kolom per halaman membuat teks yang tersedia menjadi kecil dan teks terpotong pada rata 2-5 kata. Karena jumlah dan ukuran kolom yang sangat bervariasi sehingga terdapat beberapa menu yang terpaksa menggeser seluruh kolom menjadi lebih sempit (gambar 6) dan untuk isi yang membutuhkan ruang untuk teks yang banyak membuat 1 atau 2 kolom besar untuk 1 sub menu (gambar 7). Selain kolom tiap halaman memiliki margin yang berbeda-beda dan dalam beberapa kasus membuat teks keluar dari margin dan sejajar dengan nomor halaman (gambar 6). Foto menu yang dilampirkan pada sub bab dilampirkan tidak sesuai kolom atau grid yang disediakan dan memiliki ukuran yang tidak konsisten seperti contoh pada halaman 29 dan 50 (Gambar 6&7).

SIMPULAN & REKOMENDASI

Buku resep ini dibuat oleh Sisca Soewitomo bertujuan untuk mengenalkan kuliner Indonesia yang luas dan bahan yang mudah didapat dan dibuat. Proses identifikasi masalah dalam buku '30 Menu Hemat untuk 1 Bulan' ini ditemukan beberapa faktor yang menjadi masalah. Pembacaan yang tidak detail membuat penyampaian konten tidak efektif pada daftar isi. Komposisi yang digunakan dalam pembuka bab menggunakan foto makanan dan teks tidak balance dan dalam isi bab juga terjadi demikian. Kolom layout yang digunakan mengacu pada *column grid* yang tetapi masih digunakan terlalu kecil dan besar dan tidak konsisten juga margin yang tidak konsisten dan terlalu dekat dengan punggung buku membuat Sebagian teks tertutup lipatan buku. Fotografi pada makanan menggunakan tone yang berbeda-beda dan lighting yang kurang konsisten membuat keseluruhan foto makanan tidak menyatu dan terkesan berbeda-beda. Rekomendasi yang ditemukan berdasarkan identifikasi masalah adalah perancangan sistem buku layout yang konsisten tetapi tidak monoton dapat membuat penyampaian isi buku lebih jelas dan tidak membingungkan.

DAFTAR PUSTAKA

Danton Sihombing. (2011). *Tipografi dalam Desain Grafis (Indonesian Edition)*. Gramedia Pustaka Utama.

Dorothy S. Lyle. (1976). *Modern Textiles*.

E. Setiawan. (n.d.). *Arti kata buku - Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) Online*.

ekon.go.id. (2021, April 28). *Kemandirian Ekonomi Untuk Menjawab Tantangan Zaman di Masa pandemi - Kementerian Koordinator Bidang Perekonomian Republik Indonesia*. <https://Ekon.Go.Id/Publikasi/Detail/3029/Kemandirian-Ekonomi-Untuk-Menjawab-Tantangan-Zaman-Di-Masa-Pandemi>.

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

Heri Kurniawansyah, Amrullah Amrullah, M Salahuddin, Muslim Muslim, & Sri Nurhidayati. (2020). Konsep Kebijakan Strategis Dalam Menangani Eksternalitas Ekonomi dari Covid - 19 Pada Masyarakat Rentan di Indonesia. *Indonesian Journal of Social Sciences and Humanities*, 1.

Herry Tjiang. (2015). *7 Hari Belajar Food Photography*. PT Elex Media Komputindo.

IDN TIMES. (2021, October 4). *Sisca Soewitomo Gantung Panci, Begini Perjalanan Karier Sang Ratu Boga*. <https://www.idntimes.com/food/dining-guide/dhiya-azzahra/sisca-soewitomo-gantung-panci-begini-perjalanan-karier-sang-ratu-boga/5>.

Leonardo Adi Dharma Widya, & Andreas James Darmawan. (2016). *PENGANTAR DESAIN GRAFIS*.

Monica, & Laura Christina Luzar. (2011). *EFEK WARNA DALAM DUNIA DESAIN DAN PERIKLANAN*.

Sisca Soewitomo. (2013). *30 Menu Hemat untuk 1 Bulan ala Sisca Soewitomo*. Gramedia Pustaka Utama.

Siti Hamida, & Kokom Komariah. (2013). *C3 Resep dan Menu*.

Sugeng Supriyanto, SST. , M. S., & Widya Larasati, SST. (2020). *Pengeluaran Untuk Konsumsi Penduduk Indonesia*. Badan Pusat Statistik.

Surianto Rustan. (2011). *Hurufontipografi Ufontipografi Ntipofrafi*. PT Gramedia Pustaka Utama.

Ws Pramono, & Dicky Stefanus. (2018). *Food Photography Series*. PT Elex Media Komputindo.

Zulkipli, & Muharir. (2021). *DAMPAK COVID-19 TERHADAP PEREKONOMIAN INDONESIA*.