

TUGAS AKHIR - RD141558

PERANCANGAN BUKU VISUAL KULINER TRADISIONAL BALI SEBAGAI MEDIA PENGENALAN BUDAYA BALI UNTUK WISATAWAN INTERNASIONAL

PUTU DEVI ANJANI PUTRI 3414100110

Dosen Pembimbing Denny Indrayana Setyadi ST., M.Ds NIP. 19801012 200604 1 002

Bidang Studi Desain Komunikasi Visual Departemen Desain Produk Fakultas Arsitektur, Desain dan Perencanaan Institut Teknologi Sepuluh Nopember 2018



TUGAS AKHIR - RD 141558

PERANCANGAN BUKU VISUAL KULINER TRADISIONAL BALI SEBAGAI MEDIA PENGENALAN BUDAYA BALI UNTUK WISATAWAN INTERNASIONAL

Oleh:

Putu Devi Anjani Putri NRP. 3414100110

Dosen Pembimbing:

Denny Indrayana Setyadi ST., M.Ds

NIP: 198010122006041002

Bidang Studi Desain Komunikasi Visual

Departemen Desain Produk
Fakultas Arsitektur, Desain dan Perencanaan
Institut Teknologi Sepuluh Nopember
2018



FINAL PROJECT - RD 141558

THE DESIGN OF BALINESE TRADITIONAL CULINARY VISUAL BOOK AS AN INTRODUCTORY MEDIA ABOUT THE BALINESE CULTURE FOR INTERNATIONAL TOURISTS

By:

Putu Devi Anjani Putri NRP. 3414100110

Supervisor:

Denny Indrayana Setyadi ST., M.Ds

NIP: 198010122006041002

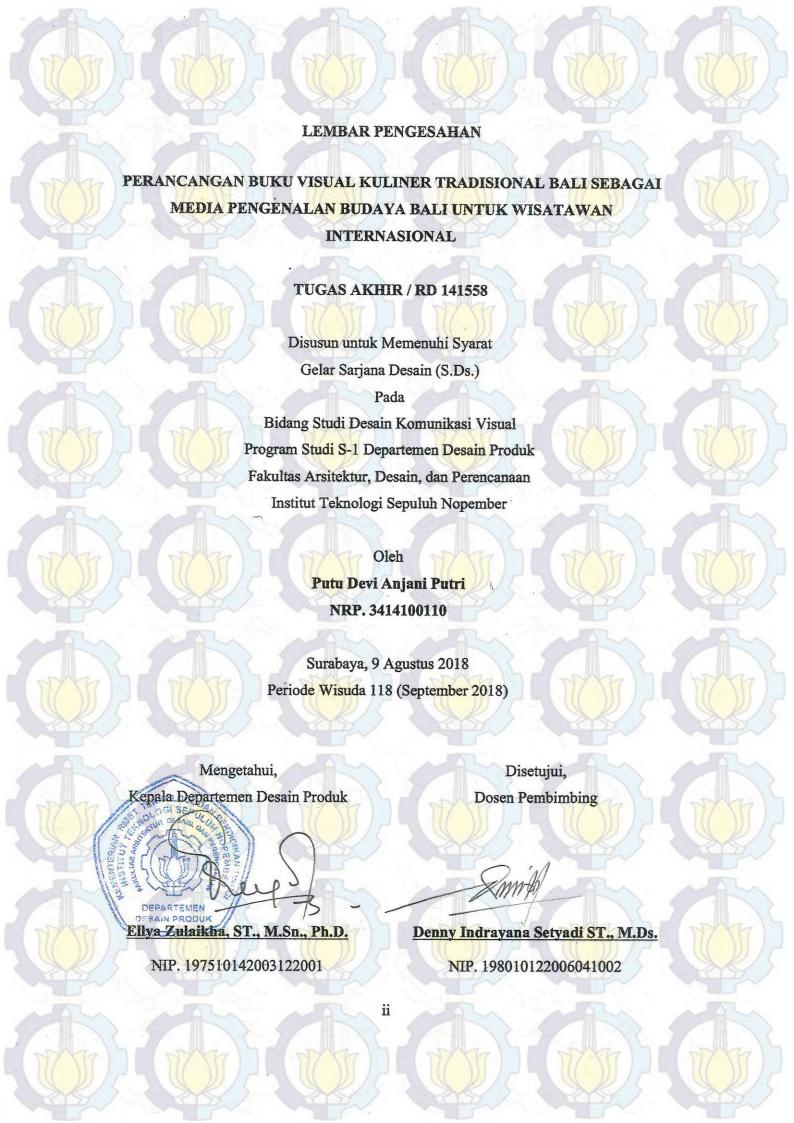
Visual Communication Design Field of Study

Department of Product Design

Faculty of Architecture, Design, and Planning

Institut Teknologi Sepuluh Nopember

2018



PERNYATAAN KEASLIAN KARYA TULIS TUGAS AKHIR

Saya mahasiswa Bidang Studi Desain Komunikasi Visual, Program Studi S-1 Departemen Desain Produk, Fakultas Arsitektur, Desain dan Perencanaan, Institut Teknologi Sepuluh Nopember Surabaya,

Nama Mahasiswa

: Putu Devi Anjani Putri

NRP

: 3414100110

Dengan ini menyatakan bahwa karya tulis Tugas Akhir yang saya buat dengan judul "PERANCANGAN BUKU VISUAL KULINER TRADISIONAL BALI SEBAGAI MEDIA PENGENALAN BUDAYA BALI UNTUK WISATAWAN INTERNASIONAL "adalah:

- Bukan merupakan duplikasi karya tulis yang sudah dipublikasikan atau yang pernah dipakai untuk mendapatkan gelar sarjana di universitas lain, kecuali pada bagian-bagian sumber informasi dicantumkan sebagai kutipan/referensi dengan cara yang semestinya.
- Dibuat dan diselesaikan sendiri, dengan menggunakan data-data hasil pelaksanaan penelitian dalam proyek tersebut.

Demikian pernyataan ini saya buat dan jika terbukti tidak memenuhi apa yang telah dinyatakan di atas, maka saya bersedia karya tulis Tugas Akhir ini dibatalkan.

Surabaya, 9 Agustus 2018

Yang membuat pernyataan

Putu Devi Anjani Putri

NRP: 3414100110

PERANCANGAN BUKU VISUAL KULINER TRADISIONAL BALI SEBAGAI MEDIA PENGENALAN BUDAYA BALI UNTUK WISATAWAN INTERNASIONAL

Putu Devi Anjani Putri NRP: 3414100110

Bidang Studi Desain Komunikasi Visual, Departemen Desain Produk, Fakultas Arsitektur, Desain, dan Perencanaan, Institut Teknologi Sepuluh Nopember, Surabaya

E-mail: pdevianjani@gmail.com

ABSTRAK

Kuliner tradisional memiliki hubungan yang erat dengan budaya Bali. Untuk memahami budaya Bali sepenuhnya, wisatawan juga harus mengenal kuliner tradisionalnya. Saat ini, berbagai buku yang mempromosikan budaya Bali telah diterbitkan sebagai referensi wisata untuk wisatawan internasional, akan tetapi konten buku tersebut tidak banyak membahas tentang kuliner tradisional Bali. Buku yang mempromosikan kuliner tradisional Bali juga banyak ditemukan di pasaran, tetapi sebagian besar tidak menjelaskan budaya yang tersirat di balik masakan-masakan Bali.

Dalam penelitian ini, perancang mengunjungi Bali untuk melakukan riset mengenai kuliner tradisional dan hubungannya dengan budaya Bali. Metode observasi digunakan untuk mengamati hubungan budaya dan masakan tradisional Bali melalui proses pembuatan dan penyajiannya. Metode wawancara dilakukan kepada kepala Dinas Pariwisata Denpasar untuk mengetahui kondisi pariwisata Bali saat ini, dan kepada kepala Dinas Pariwisata Gianyar, yang saat ini sedang membangun Gianyar sebagai gastronomy center pulau Bali, untuk mengetahui kondisi kuliner tradisional Bali sebagai daya tarik wisata saat ini dan sejarah kuliner tradisional Bali.

Hasil dari penelitian ini membentuk konten yang merupakan solusi untuk menjembatani pemahaman kuliner tradisional dan budaya Bali. Buku visual ini mengambil tema Tri Hita Karana, filosofi Bali akan konsep harmoni yang membentuk berbagai budaya Bali. Buku visual ini diharapkan membuka sudut pandang baru dalam mengenal budaya Bali.

Kata Kunci: Buku Visual, Kuliner Tradisional, Pariwisata

THE DESIGN OF BALINESE TRADITIONAL CULINARY VISUAL BOOK AS AN INTRODUCTORY MEDIA ABOUT THE BALINESE CULTURE FOR INTERNATIONAL TOURISTS

Putu Devi Anjani Putri NRP: 3414100110

Visual Communication Design Field of Study, Department of Product Design,
Faculty of Architecture, Design, and Planning,
Institut Teknologi Sepuluh Nopember, Surabaya
E-mail: pdevianjani@gmail.com

ABSTRACT

Balinese traditional culinary expressed an evident relationship with the island's cultural custom and is considered as a critical view for tourists on understanding the culture. Today, plenty of books about the Balinese culture that acts as a travel reference for international tourists are being published in the market. However, not many of them mentioned the island's traditional culinary. There are a few books about the Balinese culinary in the market, but not many of them expressed the relationship between the culinary and the culture.

In this study, the researcher explored the island of Bali to deepen her understanding of the culture behind their traditional culinary. The observation method is used during the research process to observe the culture behind the process and the presentation of Balinese traditional dishes. Interviews are done to the head of the tourism office of Denpasar and Gianyar, consecutively to understand the current tourism condition and to know how much of an effort Gianyar had done to promote the Balinese traditional culinary as the gastronomy center of Bali.

The outcome of this research formed the content that bridged the understanding on traditional culinary and the Balinese culture. From the outcome, a visual book is formed. The book incorporates Tri Hita Karana, a Balinese philosophy of harmony that formed the Balinese culture. The output of the research, the visual book, is expected to open a new point of view on understanding the Balinese culture.

Keywords: Visual Book, Traditional Culinary, Tourism

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa karena telah memberikan kekuatan dan kesabaran sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul "Perancangan Buku Visual Kuliner Tradisional Bali Sebagai Media Pengenalan Budaya Bali Untuk Wisatawan Internasional".

Kelancaran dan keberhasilan penulis tidak lepas dari dukungan serta bantuan banyak pihak yang membantu penulis selama proses pengerjaan Tugas Akhir. Penulis secara khusus mengucapkan terima kasih kepada:

- 1. Bapak, Ibu, Panji, Wina, Ala, dan seluruh anggota keluarga besar di Bali dan Bekasi yang telah memberikan bantuan, dukungan, serta doa.
- 2. Bapak Denny Indrayana Setyadi selaku dosen pembimbing, serta ibu Senja Aprela dan bapak R. Eka Rizkiantoro selaku dosen penguji saya yang telah membimbing, memberikan ilmu, dan masukan selama proses pengerjaan Tugas Akhir.
- 3. Bapak A. A. Gede Yuniartha Putra selaku Ketua Dinas Pariwisata Denpasar, bapak A. A. Ari Bramanta selaku Ketua Dinas Pariwisata Gianyar, ibu Oka, Murni's Warung, bapak Lin, Ninik, dan Mbah Uti yang telah banyak memberikan ilmu dan membantu proses riset.
- 4. Satya, Farah, Indira, Dhika, Dinu, Nita, Tara, Sonya, Hirzi, Idrus, Daphine, Fadhil, Bintang, Andy, teman-teman Astronot 2014, keluarga Gading Kuning, dan teman-teman Tugas Akhir 2018 yang telah saling membantu dan memberikan dukungan selama proses Tugas Akhir.
- 5. Seluruh dosen dan karyawan Despro ITS.

Demikian laporan Tugas Akhir ini disusun dengan harapan dapat bermanfaat bagi penulis serta pembaca. Penulis sangat terbuka dalam menerima kritik dan saran yang dapat menyempurnakan isi tugas akhir ini.

Surabaya, 7 Agustus 2018 Penulis

DAFTAR ISI

ABSTRAK	vi
ABSTRACTv	iii
BAB I PENDAHULUAN	.1
1.1 Latar Belakang	. 1
1.2 Identifikasi Masalah	.4
1.3 Batasan Masalah	.4
1.4 Rumusan Masalah	. 5
1.5 Tujuan dan Relevansi	. 5
1.6 Manfaat Penelitian	. 5
1.6.1 Manfaat Bagi Stakeholder5	
1.6.2 Manfaat Bagi Pemerintah5	
1.6.3 Manfaat Bagi Mahasiswa6	
1.7. Lingkup Proyek	.6
1.7.1 Lingkup Output6	
1.7.1 Metode Penelitian6	
1.8. Organisasi Penulisan	. 7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	11
2.1 Landasan Teori	11
2.1.1 Tinjauan Tentang Metode Penceritaan	
2.1.2 Tinjauan Tentang Tri Hita Karana11	
2.1.3 Tinjauan Kuliner Tradisional Bali dan Nilai Budayanya 12	
2.1.4 Tinjauan Kuliner Tradisional Bali sebagai Daya Tarik Wisata16	5
2.1.5 Tinjauan Tentang Buku Visual	
2.1.6 Tinjauan Tentang Elemen Visual	23
2.1.7 Tinjauan Tentang Gaya Lukisan Bali	29
2.1.8 Tinjauan Tentang Tipografi	31
2.2 Referensi Buku Visual Kuliner Tradisional Bali	34
2.2.1 Sri Owen's Indonesian Food	
2.2.2 Flavours of Bali	

2.2.3 Balinese Food: The Traditional Cuisine & Food C	
BAB III METODE PENELITIAN	
3.1 Metode Penggalian Data	45
3.1.1 Observasi	45
3.1.2 Wawancara	45
3.1.3 Studi Literatur	45
3.1.4 Studi Eksisting	46
3.2 Kriteria Desain	47
3.3 Pengambilan Keputusan	48
3.4 Pengembangan dan Perbaikan	48
3.5 Alur Perancangan	50
BAB IV ANALISA DATA	51
4.1 Hasil Riset	51
4.1.1 Observasi	51
4.1.2 Wawancara	63
4.1.3 Studi Eksisting	73
4.1.4 Komparasi Elemen Visual dari Studi Eksisting	75
4.1.5 Kuisioner	77
4.2 Segmentasi Pasar	81
4.2.1 Segmentasi Demografis	81
4.2.2 Segmentasi Geografis	84
4.3 Thematic Network	85
4.4 User Testing	86
BAB V KONSEP DESAIN	91
5.1 Gambaran Umum Perancangan	91
5.2 Segmentasi Pasar	92
5.3 Big Idea	92
5.4 Konsep Desain	92
5.5 Kriteria Desain	93
5.5.1 Sinopsis Buku	93

5.5.2 Konten Buku	94
5.5.3 Layout & Grid	95
5.5.4 Komponen Visual	97
5.5.5 Font	98
5.5.6 Warna	98
5.6 Proses Perancangan	98
5.6.1 Judul Buku	98
5.6.2 Konten Buku	99
5.6.3 Layout	103
5.6.5 Font	121
5.6.6 Warna	122
5.7 Desain Final	122
5.7.1 Spesifikasi Buku	122
5.7.2 Desain Cover	123
5.7.3 Desain Pembatas Bab	123
Sumber: Putri, 2017	124
5.7.4 Desain Halaman Sub-bab	124
5.7.5 Desain Halaman Deskriptif	126
5.8 Produksi dan Distribusi Buku	127
5.8.1 Jenis Kertas	127
5.8.2 Finishing Buku	127
5.8.3 Perkiraan Harga Produksi dan Penjualan	127
5.8.4 Distribusi Buku	132
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN	135
6.1 Kesimpulan	135
6.2 Saran	136
DAFTAR PUSTAKA	139

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Buku Visual Flavours of Bali	3
Gambar 2.1 Struktur <i>Manuscript Grid</i>	20
Gambar 2.2 Contoh Penggunaan Manuscript Grid	20
Gambar 2.3 Struktur Column Grid	21
Gambar 2.4 Contoh Penggunaan Column Grid	21
Gambar 2.5 Struktur <i>Modular Grid</i>	22
Gambar 2.6 Contoh Penggunaan Modular Grid	22
Gambar 2.7 Contoh Penggunaan Hierarchical Grid	23
Gambar 2.8 Contoh Still-life Photography	24
Gambar 2.9 Contoh Nature Photography	25
Gambar 2.10 Contoh Human Interest Photography	25
Gambar 2.11 Contoh Food Photography	26
Gambar 2.12 Contoh Macro Photography	27
Gambar 2.13 Penggunaan Ilustrasi oleh Satoshi Hashimoto	28
Gambar 2.14 Ilustrasi Satoshi Hashimoto pada Cover Buku	29
Gambar 2.15 Lukisan Ida Bagus Made Poleng	30
Gambar 2.16 Lukisan Nyoman Kerip	31
Gambar 2.17 Font Butler, Contoh Font Serif	32
Gambar 2.18 Font <i>Proxima Nova</i> , Contoh Font Sans Serif	32
Gambar 2.19 Font Miama, Contoh Font Script	33
Gambar 2.20 Font Shlop, Contoh Font Dekoratif	33
Gambar 2.21 Sri Owen's Indonesian Food	34
Gambar 2.22 Sri Owen's Indonesian Food (Layout 1)	35
Gambar 2.23 Sri Owen's Indonesian Food (Layout 2)	36
Gambar 2.24 Flavours of Bali	37
Gambar 2.25 Flavours of Bali (Layout 1)	38
Gambar 2.26 Flavours of Bali (Layout 2)	39
Gambar 2.27 Balinese Food	40
Gambar 2.28 Balinese Food (Isi)	41

Gambar 2.29 Balinese Food (Halaman Foto)	42
Gambar 3.1 Buku Balinese Food	46
Gambar 3.2 Buku Flavours of Bali	46
Gambar 3.3 Diagram Alur Perancangan	50
Gambar 4.1 Bahan Base Genep	52
Gambar 4.2 Bumbu Kering oleh Keluarga Desa Mengwi	53
Gambar 4.3 Bumbu Kering oleh Keluarga Desa Singaraja	53
Gambar 4.4 Bumbu Basah	54
Gambar 4.5 Daging Ayam untuk Lawar Ayam	54
Gambar 4.6 Daging Nyawan untuk Lawar Nyawan	55
Gambar 4.7 Lawar Ayam Setelah Diaduk	56
Gambar 4.8 Lawar Nyawan Siap Dihidangkan	56
Gambar 4.9 Urutan	56
Gambar 4.10 Sate Lilit	57
Gambar 4.11 Memasak Santan	59
Gambar 4.12 Telengis	59
Gambar 4.13 Lontong Serapah	60
Gambar 4.14 Memasak Babi Guling	62
Gambar 4.15 Penyajian Babi Guling	63
Gambar 4.16 Ketua Dinas Pariwisata Denpasar	64
Gambar 4.17 Ketua Dinas Pariwisata Gianyar	70
Gambar 4.18 Layout Buku Sri Owen's Indonesian Food	73
Gambar 4.19 Flavours of Bali	74
Gambar 4.20 Chapter 5 di Balinese Food	75
Gambar 4.21 Persentase Have You Ever been to Bali?	77
Gambar 4.22 Diagram Kewarganegaraan Responden	77
Gambar 4.23 Diagram Kewarganegaraan Berdasarkan Benua	78
Gambar 4.24 Persentase Ketertarikan kepada Kuliner Tradisional Bali	78
Gambar 4.25 Persentase Ketertarikan kepada Buku Kuliner Tradisional Bali	
	79

Gambar 4.26 Persentase Warganegara Asing yang Tertarik untuk Membeli Buku yang Memuat tentang Kuliner Tradisional Bali Berdasarkan Benua

	80
Gambar 4.28 Jumlah Responden yang Tertarik untuk Membeli Buku Dib	andingkan
Responden yang Tertarik akan Kuliner Tradisional Bali	83
Gambar 4.29 Pengelompokkan Hasil Riset	85
Gambar 4.30 Thematic Network Hasil Riset Peneliti	86
Gambar 4.31 User Testing dengan Dominic Chicoca	87
Gambar 4.32 User Testing dengan Sahr Fillie (kiri) dan Mohammed (kanan)	88
Gambar 4.33 User Testing dengan Shan	90
Gambar 5.1 Bagan Konten Buku	94
Gambar 5.2 Sketsa Layout Cover	95
Gambar 5.3 Sketsa Layout Pembatas Bab	95
Gambar 5.4 Sketsa Layout Pembatas Sub-bab	96
Gambar 5.5 Sketsa Layout Isi Buku	96
Gambar 5.6 Alternatif Layout 1 Pemisah Antar Bab	103
Gambar 5.7 Alternatif Layout 2 Pemisah Antar Bab	103
Gambar 5.8 Alternatif Layout 3 Pemisah Antar Bab	104
Gambar 5.9 Alternatif Layout 1 Sub-bab	104
Gambar 5.10 Alternatif Layout 2 Sub-bab	104
Gambar 5.11 Alternatif Layout 3 Sub-bab	105
Gambar 5.12 Detail Komponen Layout Sub-bab	105
Gambar 5.13 Alternatif 1 Halaman Deskriptif	106
Gambar 5.14 Alternatif 2 Halaman Deskriptif	106
Gambar 5.15 Alternatif 3 Halaman Deskriptif	106
Gambar 5.16 Alternatif 1 Halaman Resep	107
Gambar 5.17 Alternatif 2 Halaman Resep	107
Gambar 5.18 Alternatif 3 Halaman Resep	107
Gambar 5.19 Alternatif 4 Halaman Resep	108
Gambar 5.20 Foto Still-life A (Tidak Terpilih)	109
Gambar 5.21 Foto Still-life B (Terpilih)	110
Gambar 5.22 Foto Nature Photography A (Tidak Terpilih)	110
Gambar 5 23 Foto <i>Nature Photography</i> B (Terpilih)	111

Gambar 5.24 Foto <i>Human Interest</i> A (Tidak Terpilih)	112
Gambar 5.25 Foto <i>Human Interest</i> B (Terpilih)	112
Gambar 5.26 Foto Food Photography A (Tidak Terpilih)	113
Gambar 5.27 Foto Food Photography B (Terpilih)	114
Gambar 5.28 Foto Macro Photography A (Tidak Terpilih)	115
Gambar 5.29 Foto Macro Photography B (Terpilih)	115
Gambar 5.30 Foto Sebelum di Edit	116
Gambar 5.31 Foto Sesudah di Edit	116
Gambar 5.32 Cat Lapisan Pertama	117
Gambar 5.33 Cat Lapisan Kedua	118
Gambar 5.34 Cat Lapisan Ketiga	118
Gambar 5.35 Ilustrasi Bab 1: Food from the Gods	119
Gambar 5.36 Ilustrasi bab 2: The Abundance of Natural Resources	120
Gambar 5.37 Ilustrasi bab 3: Bonding the Community	120
Gambar 5.38 Font Butler	121
Gambar 5.39 Font Proxima Nova	121
Gambar 5.40 Busana Penari Bali	122
Gambar 5.41 Tone Warna Busana Penari Bali	122
Gambar 5.42 Cover Buku	123
Gambar 5.43 Halaman Pembatas Bab	124
Gambar 5.44 Halaman Sub-bab Alternatif 1	124
Gambar 5.45 Halaman Sub-bab Alternatif 2	125
Gambar 5.46 Halaman Sub-bab Final	125
Gambar 5.47 Halaman Deskriptif yang Mengikuti Grid	126
Gambar 5.48 Halaman Deskriptif Horizontal	126
Gambar 5.49 Halaman Deskriptif yang Menonjolkan Elemen Visual	127

DAFTAR TABEL

Tabel 4.1 Data wisatawan asing yang datang tahun 2016	. 68
Tabel 4.2 Data wisatawan asing yang datang tahun 2017	. 69
Tabel 5.1 Konten buku	103

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sebagai wujud dari perkembangan budaya, masakan tradisional Bali memiliki filosofi tertentu. Misalkan masakan tradisional Bali yang disebut dengan lawar, lawar adalah campuran sayur-sayuran dan daging cincang yang dimasak oleh sekumpulan orang sebagai tradisi *menyame braya* atau mempererat ikatan kekeluargaan. Tradisi *ngelawar* biasanya dilakukan menjelang hari raya besar seperti Galungan dan Kuningan. Diluar pembangunan atmosfir pariwisata di pulau Bali, masyarakat Bali mempertahankan tradisi kuliner yang telah diwariskan generasi ke generasi (Owen, 2015, p. 238). Dalam kata lain, sebagian besar kuliner tradisional Bali tetap berjalan dengan semestinya, tanpa ada perubahan dari efek pembangunan pariwisata. Budaya yang tersirat dalam kuliner tradisional Bali – seperti tradisi *menyame braya* pada masakan Lawar, telah diwariskan secara turun-temurun, sehingga membuat masakan tersebut menjadi masakan asli Bali. Maka dari itu, masakan asli Bali merupakan wujud dari budaya Bali.

Budaya adalah daya tarik utama dari pariwisata Bali. Berdasarkan pengamatan di lapangan, wisatawan mancanegara atau wisatawan internasional tertarik akan budaya Bali karena kemampuan masyarakat Bali untuk mempertahankan budaya tersebut di era globalisasi. Memperkenalkan masakan asli Bali kepada wisatawan internasional dapat memberikan gambaran akan budaya Bali yang saat ini masih di lestarikan. Mempromosikan kuliner tradisional Bali sebagai bagian dari pariwisata budaya dapat menstimulasi perkembangan lokal dan wisata kuliner juga dipercaya dapat menarik wisatawan asing modern yang mencari daya tarik wisata yang orisinil dan berbeda (Sujatha & Pitanatri, 2016, p. 308).

Berbagai publikasi mengenai kuliner Bali sudah beredar di pasar internasional, tetapi sebagian besar dari media tersebut tidak memuat masakan tradisional Bali. Promosi pariwisata di Bali saat ini tidak banyak menekankan kepada aspek kulinernya, sebagian besar pamflet wisatawan hanya menyebutkan makanan seperti nasi goreng atau mie goreng yang bukan merupakan masakan tradisional Bali (Yamashita, 2004, p. 78-79). Menurut wawancara peneliti dengan wisatawan internasional asal Afrika, Domingus Chicoca, sebagian besar pemandu wisata di Bali – yang saat ini banyak yang berasal dari luar Bali, kurang memahami kuliner tradisional Bali, sehingga wisatawan diarahkan untuk menyantap masakan yang mereka anggap sebagai masakan tradisional seperti nasi goreng dan nasi padang, yang tidak memiliki hubungan apapun dengan budaya Bali. Hal ini dapat membentuk persepsi yang salah di benak wisatawan internasional mengenai masakan tradisional Bali.

Untuk membenarkan persepsi tersebut, dibutuhkan sebuah media yang bertindak sebagai media edukasi. Buku adalah salah satu jenis media yang kerap digunakan untuk memperkenalkan daya tarik wisata. Buku-buku yang memperkenalkan daya tarik wisata memiliki *genre* tersendiri di toko buku, yaitu *travel literature*. *Travel literature* adalah buku-buku yang menceritakan perjalanan seseorang di suatu tempat dengan gaya bercerita yang menyerupai novel dengan materi visual sebagai pendukung cerita (Thompson, 2011, p. 14). Sebagai promosi pariwisata, berbagai *travel literature* tentang Bali telah beredar di toko-toko buku di bandara. Sebagian besar dari buku tersebut memperkenalkan berbagai daya tarik wisata Bali, mulai dari atraksi kesenian hingga kekayaan alamnya, dan menjelaskan budaya Bali di balik daya tarik wisata tersebut. Di antara buku-buku tersebut, terdapat beberapa yang memperkenalkan kuliner tradisional Bali sebagai daya tarik wisata.

Sebuah buku berjudul *Balinese Food: The Traditional Cuisine & Food Culture of Bali* memuat hal tersebut, memperkenalkan budaya Bali melalui sudut pandang kuliner tradisionalnya. Buku tersebut juga ditulis untuk wisatawan asing, dengan berbagai resep dan tempat mencari bahan masakan tradisional Bali di luar

Indonesia. Namun, tampilan visual dari buku ini sangat kurang, dengan hanya memuat 16 halaman berisi fotografi dan 272 halaman lainnya berisi tulisan Vivienne Kruger tentang kuliner tradisional Bali dan budayanya. Sebuah buku visual oleh Smudge Eats yang memuat tentang kuliner Bali berjudul Flavours of Bali telah memenangkan 2016 Best Book Awards dalam kategori Travel: Guides and Essays. Buku tersebut memuat berbagai resep masakan Bali beserta tempat wisatawan asing dapat menemukannya, dilengkapi dengan ilustrasi dan foto-foto yang menarik perhatian pembacanya. Namun, masakan yang dimuat dalam buku tersebut tidak banyak menjelaskan tentang budaya Bali. Buku tersebut hanya memuat masakan-masakan yang ada di Bali, sebagian dari masakan tersebut bahkan merupakan kuliner *fusion* dari kuliner tradisional Bali dan kuliner asing. Maka dari itu, dibutuhkan media yang memuat tentang budaya Bali melalui sudut pandang kuliner tradisionalnya sebagai media promosi kuliner tradisional Bali sebagai bagian dari pariwisata budaya Bali.



Gambar 1.1 Buku Visual Flavours of Bali

Sumber: Booktopia.com.au, 2016

Dengan membentuk sebuah buku yang memuat tentang kuliner tradisional Bali, diharapkan dapat membenarkan persepsi wisatawan internasional akan budaya Bali dan menaikkan nilai jual kuliner tradisional Bali sebagai daya tarik wisata. Buku ini diharapkan dapat membangun ingatan di benak wisatawan internasional mengenai kuliner tradisional Bali dan membangun sudut pandang baru dalam mengenal budaya Bali. Buku ini akan menggunakan teknik bertutur travel literature. Teknik tersebut dapat di aplikasikan secara efektif dengan menyusun, menyisipkan, dan menstimulasi ingatan lokasi wisatawan asing dengan ingatan rasa melalui narasi dan visualisasi perjalanan penulis.

1.2 Identifikasi Masalah

- 1. Pengetahuan wisatawan asing akan kuliner tradisional Bali masih minim.
- 2. Buku yang mempromosikan kuliner tradisional Bali tidak sepenuhnya memuat masakan asli Bali.
- 3. Persepsi wisatawan asing akan budaya Bali dapat berubah dengan kurangnya publikasi yang memperkenalkan kuliner tradisional Bali.
- 4. Buku wisata yang mempromosikan kuliner tradisional Bali tidak banyak membahas mengenai budaya yang tersirat di masakan tradisional Bali.

1.3 Batasan Masalah

Dalam perancangan ini terdapat batasan masalah. Memfokuskan perancangan ini pada bidang keahlian perancang di bidang Desain Komunikasi Visual. Diantaranya:

- 1. Perancangan ini difokuskan kepada perancangan buku visual kuliner tradisional Bali sebagai media pengenalan budaya Bali.
- 2. Target pasar dari hasil perancangan ini adalah wisatawan internasional.

1.4 Rumusan Masalah

Bagaimana peneliti merancang buku visual kuliner tradisional Bali yang memperkenalkan budaya Bali untuk wisatawan internasional?

1.5 Tujuan dan Relevansi

Tujuan perancangan dalam penulisan ini adalah:

- Mengolah ragam kuliner tradisional Bali dan latar belakang budayanya yang divisualisasikan dalam sebuah buku visual untuk wisatawan internasional.
- 2. Membuat buku visual yang berfokus kepada kuliner tradisional yang menonjolkan budaya Bali.

1.6 Manfaat Penelitian

1.6.1 Manfaat Bagi Stakeholder

- Sebagai media kreatif perantara informasi antara warga desa budaya dan wisatawan asing
- 2. Membantu mempromosikan kuliner tradisional Bali sebagai daya tarik wisata
- 3. Membantu kabupaten Gianyar membentuk identitasnya sebagai *gastronomy center* di Bali

1.6.2 Manfaat Bagi Pemerintah

- 1. Membantu upaya pemerintah dalam mengangkat kekayaan budaya Bali.
- 2. Membuka sudut pandang baru dalam memperkenalkan budaya Indonesia.

1.6.3 Manfaat Bagi Mahasiswa

- Sebagai pembelajaran terhadap mahasiswa dalam mengaplikasikan ilmu grafisnya di kehidupan nyata.
- Mampu menyadarkan mahasiswa tentang masalah promosi budaya Indonesia.

1.7. Lingkup Proyek

1.7.1 Lingkup Output

Output yang dihasilkan dalam perancangan ini adalah buku visual yang memuat tentang kuliner tradisional Bali yang menghasilkan stimulis ingatan di benak wisatawan internasional atas imaji pariwisata Bali.

1.7.1 Metode Penelitian

Perancangan buku visual ini menggunakan metode sebagai berikut :

1. Observasi

Pada tahap ini, peneliti mengamati aktivitas kuliner tradisional Bali di beberapa tempat wisata di Bali. Peneliti nantinya akan memperoleh konten yang akan dimasukan dalam buku visual.

2. Wawancara

Berbagai narasumber akan diwawancara oleh peneliti, diantaranya adalah penjual kuliner tradisional bali, tokoh kuliner tradisional Bali dan pakar pariwisata Bali. Wawancara dilakukan untuk mendapatkan sudut pandang dari pelaku budaya.

3. Studi Literatur

Melalui metode studi literatur, peneliti mencari informasi-informasi yang dibutuhkan untuk konten buku visual. Studi literatur dilakukan kepada beberapa buku yang peneliti anggap memiliki informasi yang dibutuhkan, yang pada laporan ini dimuat dalam bab tinjauan pustaka. Menggunakan

metode ini, peneliti dapat memenuhi kebutuhan informasi yang tidak didapatkan ketika melakukan riset.

4. Studi Eksisting

Peneliti melakukan studi eksisting untuk menghasilkan buku visual yang merupakan gabungan dari konten narasi dan visual dari buku-buku wisata kuliner tradisional Bali. Metode ini juga digunakan untuk mengidentifikasi teknik fotografi apa yang baik digunakan untuk buku visual peneliti, material buku dan desain editorial yang digunakan.

5. Kuisioner

Sebagai bentuk dari *market research* dan dasar pembentukkan konten dengan basis data, peneliti menyebarkan kuisioner kepada warganegara asing mengenai kuliner tradisional Bali, potensinya sebagai daya tarik wisata dan mengetahui ketertarikan warganegara asing akan buku yang mengangkat topik tersebut.

6. Thematic Network

Peneliti menentukan konsep utama buku melalui analisa data riset. Metode *thematic network* membantu peneliti untuk mengidentifikasi, mengatur dan menghubungkan data riset yang telah didapatkan (Martin & Hanington, 2012, p. 178).

1.8. Organisasi Penulisan

• Bab I, Pendahuluan

Membahas latar belakang perancangan buku visual peneliti, permasalahan mengenai kuliner tradisional Bali saat ini, statusnya di mata wisatawan asing dan bagaimana publikasinya saat ini. Peneliti mengidentifikasi masalah utama yang nantinya akan mendasarkan tujuan peneliti dalam merancang buku visual kuliner tradisional Bali.

Bab II, Tinjauan Pustaka

Peneliti melakukan studi pustaka sebagai landasan teori penelitian dan untuk mengumpulkan konten buku seperti mengidentifikasi kuliner-kuliner tradisional Bali dan kandungan budaya didalamnya. Bab ini juga berisikan studi literatur peneliti terhadap buku-buku yang mempromosikan kuliner tradisional Bali sebagai referensi penggunaan layout, font, bahasa bertutur dan pemanfaatan elemen visual.

Bab III, Metode Penelitian

Bab ini menjelaskan metode penelitian yang digunakan dalam perancangan ini dan fungsinya dalam perancangan buku visual kuliner tradisional Bali. Peneliti menggunakan metode observasi, wawancara dan studi literatur untuk membentuk konten buku, lalu menggunakan metode *thematic network* untuk mengidentifikasi *big idea* dari hasil penelitian. Metode lainnya digunakan untuk kebutuhan di luar konten buku visual, seperti metode studi eksisting yang digunakan untuk mengidentifikasi penataan elemen visual, bentuk fisik dan penulisan buku *travel literature* yang baik dan metode kuisioner yang dilakukan sebagai dasar pembentuk target pasar.

Bab IV, Analisa Data

Peneliti menjabarkan hasil penelitian dan mendapatkan konten untuk buku visual kuliner tradisional Bali. Peneliti juga menemukan konsep desain yang akan membantu proses perancangan buku.

Bab V, Konsep dan Implementasi Desain

Menjabarkan bagaimana konsep desain yang ditemukan dari proses analisa data diaplikasikan kepada buku visual kuliner tradisional Bali. Peneliti menguraikan *big idea* menjadi konsep visual buku.

• Bab VI, Kesimpulan dan Saran

Berisi kesimpulan dari perancangan buku visual kuliner tradisional Bali dan saran untuk perancangan sejenis kedepannya.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Landasan Teori

Pada bab ini peneliti akan memaparkan landasan teori yang membentuk konten buku visual peneliti. Selain untuk membentuk konten, landasan teori ini juga akan digunakan sebagai dasar dalam membentuk elemen visual dalam buku. Adapun landasan-landasan teori yang digunakan sebagai berikut:

2.1.1 Tinjauan Tentang Metode Penceritaan

Metode penceritaan yang akan digunakan di buku peneliti adalah metode storytelling, dimana peneliti menceritakan perjalanan peneliti dalam mencari seluk beluk kuliner tradisional Bali. Metode ini dianggap menjadi metode yang sangat efektif untuk melekatkan sebuah imaji di bayangan wisatawan asing. *Storytelling* adalah metode yang tak lekang waktu untuk berkomunikasi dengan konsumen, karena metode tersebut adalah cara awal kita berkomunikasi sebagai sebuah spesies dan cerita adalah cara kita mencerna dan menyebarkan informasi – cerita menghasilkan makna, membangun relevansi, dan menimbulkan respon emosi (Barthes, 2006, p. 158).

2.1.2 Tinjauan Tentang Tri Hita Karana

Konsep Tri Hita Karana adalah filosofi Hindu Bali yang berarti tiga hubungan yang harmonis/seimbang; harmoni antara manusia dan Tuhan, manusia dan manusia lainnya, dan manusia dan alam, filosofi ini merupakan filosofi dasar dalam kehidupan masyarakat Bali (Peters, 2013, p. xxi). Filosofi ini menjadi dasar pembangunan berbagai aspek dalam kehidupan masyarakat Bali. Berikut adalah beberapa dari aspek-aspek tersebut:

1. Sistem Irigasi

Sistem irigasi untuk bercocok tanam khas Bali, Subak, dibangun berdasarkan filosofi Tri Hita Karana, dimana sistem ini telah digunakan selama 2000 tahun di Bali (Koohafkan & Altieri, 2017, p. 161).

2. Batasan-batasan Pariwisata Bali

Menurut Jan Hendrik Peters (2013), ada 3 peraturan yang harus diterapkan dalam pembangunan daya tarik wisata di Bali yaitu Balinese Culture-based Development, Community Based Development, dan Sustainable and Responsible Development. Balinese Culture-based Development berarti pembangunan daya tarik wisata harus memperhatikan budaya setempat dan sesuai dengan filosofi Tri Hita Karana. Community Based Development berarti pembangunan daya tarik wisata harus bersifat "dari rakyat, oleh rakyat dan untuk rakyat" tidak (Peters. 2013. xiv) berarti menimbulkan p. yang ketidakseimbangan dalam kehidupan bermasyarakat. Sustainable and Responsible Development berarti pembangunan daya tarik wisata tidak merusak alam dan masih menyisakan lahan untuk generasi selanjutnya.

3. Kesenian Bali

Jean Couteau dan Warih Wisatsana (2013) menuliskan dalam bukunya mengenai pelukis Bali, Agung Rai, bahwa "Agung Rai menjelaskan bahwa kehidupan kesenian di Bali didasari konsep Tri Hita Karana". Seni di Bali diperuntukkan untuk tiga hal yaitu mempererat hubungan manusia, menjunjung segala hal yang berkaitan dengan Tuhan dan Dewa-dewa, dan memuji keindahan alam (Couteau & Wisatsana, 2013, p. 314-315).

2.1.3 Tinjauan Kuliner Tradisional Bali dan Nilai Budayanya

A. Masakan untuk Upacara Adat Bali

Selain untuk dimakan, masyarakat Bali memasak sebagai simbol dari rasa hormat, terima kasih dan pemberian untuk para dewa-dewa (Kruger, 2014, p. 13). Maka dari itu, dibutuhkan persiapan yang panjang untuk menghidangkan masakan-masakan pada upacara adat Bali. Di desa, semua persiapan tersebut dilakukan bersama-sama, dengan wanita menyiapkan sesajen untuk upacara dan para pria menyiapkan makanan. Segala persiapan untuk makanan yang berupa pengorbanan daging, mulai dari memotong hewan-hewan, mengulak bumbu, mengipas sate dan mencincang daging merupakan kewajiban para pria karena pekerjaan-pekerjaan tersebut membutuhkan tenaga fisik yang cukup besar (Kruger, 2014, p. 15).

B. Bebek Betutu pada Hari Raya Saraswati

Betutu adalah kuliner Bali yang paling dikenal. Bebek ini diisi dengan daun singkong dan dibumbui dengan bumbu Bali, dengan daun pisang dan seludang mayang (bagian luar bunga kelapa) sebagai pembungkusnya (Owen, 2015, p. 228). Bebek betutu biasa dihidangkan pada Hari Raya Saraswati, dimana masakan tersebut melambangkan saudara dari angsa yang merupakan kendaraan Dewi Saraswati (Kruger, 2014, p. 136). Bebek betutu biasa dihidangkan berdampingan bersama dengan hidangan upacara lainnya, seperti lawar. Namun, untuk menikmati bebek betutu, wisatawan dapat mendatangi langsung restoran yang menjual hidangan ini, tanpa menunggu upacara Hari Raya Saraswati yang hanya datang setiap enam bulan sekali.

C. Lawar pada Upacara Galungan dan Kuningan

Lawar adalah campuran sayur-sayuran dan daging cincang yang dimasak oleh sekumpulan orang sebagai tradisi menyame braya atau mempererat ikatan kekeluargaan. Tradisi ngelawar (membuat lawar) biasanya dilakukan menjelang hari raya besar seperti Galungan dan Kuningan. Berbagai jenis lawar dihidangkan pada hari raya besar tersebut. Masyarakat Bali memasak minimal lima jenis lawar untuk sebuah upacara (Kruger, 2014, p. 18). Daging babi biasa dikorbankan di upacara-upacara adat Bali, daging ini lalu dibentuk menjadi berbagai

macam masakan, mulai dari *babi guling* hingga sate babi. Tidak ada bagian yang disisakan; darah, isi perut dan organ babi lainnya dikombinasikan dengan kelapa parut dan bumbu untuk dijadikan *lawar* (Owen, 2015, p. 264).

D. Babi Guling pada Upacara Manusa Yadnya

Babi guling hampir ada di setiap upacara adat Bali, mulai dari upacara manusa yadnya hingga hari raya besar seperti Nyepi dan Galungan. Manusa yadnya adalah rangkaian upacara yang dilakukan oleh seseorang selama hidupnya, merayakan setiap fase dari kehidupannya dan bersyukur kepada sang pencipta. Upacara ini dilaksanakan oleh masyarakat Hindu Bali. Salahsatu contoh upacara manusa yadnya adalah upacara tiga bulanan, dimana seorang bayi yang baru menginjak usia tiga bulan merayakan keberadaannya di dunia. Pada upacara tiga bulanan ini, disajikan babi guling untuk keluarga sang bayi.

E. Masakan Sehari-hari Tradisional Bali

Berbagai masakan berbahan dasar sayuran dapat ditemukan di hidangan sehari-hari di rumah-rumah di Bali. *Jukut* dalam bahasa Bali berarti sayur, hidangan berbahan dasar sayuran di Bali biasanya diawali dengan kata *jukut*, contohnya *jukut daun belimbing* yang berarti masakan sayuran daun belimbing. Masakan berbahan dasar sayuran yang namanya diawali dengan *jukut* biasanya tidak menggunakan bumbu yang keras karena rasa yang ditonjolkan adalah rasa sayuran itu sendiri. *Jukut* juga merupakan bagian dari hidangan nasi sehari-hari masyarakat Bali, yaitu *nasi campur*. Nasi campur ala Bali merupakan kombinasi dari lauk-lauk sehari-hari di desa, seperti *be sisit* atau ayam suir, *sambal matah, jukut kacang panjang goreng,* kacang-kacangan dan lauk apapun sesuai dengan tema nasi campur tersebut. Nasi campur

tidak biasa dibuat dirumah, melainkan dibeli diluar. Isi dari sebuah nasi campur dapat sangat beragam dari satu tempat ke tempat lain.

Di Pura, setelah bersembahyang, umat Hindu-Bali biasa mencari nasi campur daging babi yang berisi berbagai variasi lauk dari daging hewan tersebut. *Urutan* adalah salahsatu dari variasi daging babi tersebut. *Urutan* adalah daging babi yang telah dicincang, dibumbui dan dimasukkan lagi kedalam ususnya, membentuk tampilan yang mirip seperti sosis. Ada juga *tum*, adalah pepes daging versi Bali yang bisa dibuat menggunakan daging apa saja dengan kombinasi kencur, bawang merah, bawang putih, cabai, minyak kelapa, garam dan terasi sebagai bumbunya.

Selain daging hewan, masyarakat pedesaan Bali biasa menyantap daging serangga dan hewan-hewan kecil. Di desa, capung dan *nyawan* (lebah kecil) biasa ditangkap untuk dibakar atau dijadikan sop. Dengan banyaknya lahan yang dijadikan sawah di Bali, dua serangga itu tidak sulit untuk ditemukan, dan jika serangga terbang terlalu sulit untuk ditangkap, terdapat pilihan hewan-hewan kecil seperti *lindung* (belut) dan *kakul* (keong sawah) yang biasa dimasak dengan bumbu lengkap.

F. Peralatan Dapur Tradisional Bali

Menurut pengamatan Vivienne Kruger atas dapur tradisional Bali, lebih dari 90 persen masyarakat Bali yang tinggal di pedesaan masih menggunakan tungku kayu bakar kuno (Kruger, 2014, p. 33). Masyarakat Hindu-Bali biasa melakukan tradisi *mebanten saiban* atau *ngejot* setiap pagi setelah selesai memasak. Tradisi ini dilakukan sebagai simbol rasa terima kasih untuk Tuhan atas makanan yang diberikan. Setelah memasak, masyarakat Hindu-Bali akan meletakkan nasi dan beberapa lauk diatas beberapa daun pisang yang telah dipotong kecil-kecil, lalu banten sederhana itu dibawa menggunakan *tampah* untuk diletakkan di berbagai tempat suci. Di desa, masyarakat Bali

tidak biasa menggunakan piring sebagai tempat menyantap makanan. Masyarakat Bali menggunakan *ingke* sebagai pengganti dari piring. *Ingke* adalah piring tradisional yang terbuat dari lidi daun kelapa atau lontar. Untuk menyantap makanan, *ingke* harus dialasi kertas coklat terlebih dahulu, dengan bagian licinnya menghadap keluar agar kuah makanan tidak ikut terserap.

2.1.4 Tinjauan Kuliner Tradisional Bali sebagai Daya Tarik Wisata

A. Aspek Dasar Daya Tarik Wisata

Terdapat empat aspek yang harus diperhatikan dalam penawaran produk pariwisata (Utama, 2012, pg. 5):

- Attractions (daya tarik) tersedianya daya tarik untuk menarik wisatawan, yang mungkin berupa daya tarik alam maupun masyarakat dan budayanya
- Accesibility (transportasi) tersedianya alat-alat transportasi agar wisatawan domestik dan mancanegara dapat dengan mudah mencapai tujuan wisata
- *Amenities* (fasilitas) tersedianya fasilitas utama maupun pendukung pada sebuah destinasi, berupa akomodasi, restoran, pusat oleh-oleh dan lainnya
- *Ancillary* (kelembagaan) adanya lembaga penyelenggara perjalanan wisatawan sehingga kegiatan wisata dapat berlangsung, aspek ini berupa pemandu wisata, biro perjalanan, pemesanan tiket dan ketersediaan informasi tentang destinasi

B. Kuliner Tradisional Bali sebagai Daya Tarik Wisata

Secara tidak langsung, kuliner tradisional Bali sudah pasti memiliki daya tarik untuk wisatawan, karena kuliner tradisional Bali berhubungan langsung dengan masyarakat dan budayanya. Bali yang kaya dengan berbagai wisatawan internasional dapat dengan mudahnya memperkenalkan daya tarik wisata baru. Berbagai wisatawan dari

berbagai negara berbaur di Bali sebagai tujuan wisata yang sebenarnya memiliki beragam makanan khas daerah, keragaman makanan ini teramat sangat mendukung untuk mewujudkan makanan khas daerah Bali sebagai tuan rumah pada daerah tujuan wisata internasional balik dilihat dari gastronomi kulinernya atau komposisi menu (Putri, Sulistyawati, Suark, & Ariani, 2013, p. 11).

2.1.5 Tinjauan Tentang Buku Visual

A. Buku Visual sebagai Buku Panduan Wisata

Buku adalah sekumpulan media cetak yang dijilid menjadi satu yang memuat sekumpulan informasi. Visual menurut KBBI berarti dapat dilihat atau berdasarkan penglihatan. Maka, buku visual berarti sebuah media yang memuat sekumpulan informasi untuk dilihat atau yang mengutamakan indera penglihatan.

Menurut KBBI, buku panduan wisata adalah buku petunjuk yang khusus diterbitkan dengan isi yang praktis yang memuat berbagai macam keterangan mengenai daya tarik wisata, sarana wisata dan sebagainya. Maka, buku visual yang digunakan sebagai buku panduan wisata adalah buku yang memuat berbagai macam keterangan mengenai daya tarik wisata yang mengutamakan elemen yang dapat dilihat atau mengutamakan indera penglihatan.

B. Struktur Buku

Cover

Cover atau sampul buku merupakan bagian dari buku yang memuat judul, nama pengarang, penerbit dan elemen visual seperti ilustrasi dan penyajian warna-warna yang dapat menarik minat target pasar. Berdasarkan letaknya, cover buku terdiri dari:

- Cover depan terletak di bagian depan buku
- Cover belakang terletak di bagian akhir buku

- Punggung buku buku tebal di samping atau diantara cover depan dan belakang yang berfungsi sebagai pelindung jilidan buku
- Endorsement kalimat dukungan atau review positif buku yang diletakkan pada cover untuk menambah daya tarik
- Lidah cover memberi kesan eksklusif pada buku, biasanya berisi foto dan riwayat hidup pengarang

• Halaman Pembuka

Halaman pembuka berisi pendahuluan yang diletakkan sebelum isi. Berikut jenis-jenis halaman pembuka:

- Halaman yang berisi judul, sub judul, nama penulis, nama penerbit dan tahun diterbitkan
- Halaman kulit ari yang berisi judul buku
- Halaman hak cipta
- Halaman tambahan yang berisi prakata atau sambutan dari penulis
- Daftar isi

• Isi

Memuat pendahuluan, judul bab, alinea, perincian, kutipan, ilustrasi, judul lelar dan inisial.

• Post eliminary

Bagian akhir penutup isi buku yang terdiri dari catatan penutup, daftar istilah (glosarium), lampiran, indeks, daftar pustaka, biografi penulis.2.8 Tinjauan Tentang *Layout* Buku

C. Layout

Layout buku adalah tata letak elemen-elemen buku seperti gambar, ilustrasi, konten yang berupa teks, dan sebagainya dalam buku yang bertujuan untuk membuat kumpulan elemen tersebut tertata rapi dan nyaman untuk dilihat. Menurut Surianto Rustan (2008), prinsip-prinsip layout adalah:

• Sequence

Merupakan urutan penempatan konten agar sesuai dengan alur pembaca. *Layout* dalam suatu buku harus memiliki *sequence* yang tepat agar pembaca dapat menerima informasinya dengan baik.

• Emphasis

Memberikan penekanan pada objek-objek tertentu yang dianggap penting dalam alur membaca. Penggunaan *emphasis* dalam sebuah *layout* membantu pembaca untuk fokus pada objek tertentu yang dianggap penting untuk dilihat atau dibaca.

• Balance

Layout dalam sebuah buku sebaiknya mengatur keseimbangan antara ruang kosong dan isi.

• Unity

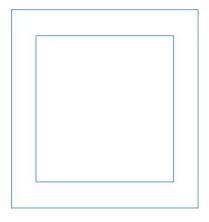
Pengaturan *layout* pada suatu buku harus menciptakan kesan kesatuan.

D. Grid

Grid memperkenalkan urutan sistematis dalam membuat *layout*, memisah-misahkan tipe-tipe informasi dan memudahkan navigasi dalam membaca (Samara, 2005, p. 33). Dengan menggunakan *grid*, desainer dapat membentuk konten yang jelas dan efisien. Berikut adalah jenis-jenis *grid*:

• Manuscript Grid

Bentuk *grid* yang paling sederhana yang terdiri dari satu bagian utama yang mendominasi satu halaman. Biasa digunakan untuk memuat deskripsi yang panjang seperti sebuah *manuscript*.



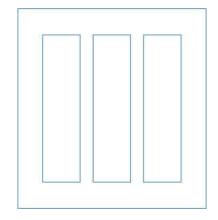
Gambar 2.1 Struktur *Manuscript Grid*Sumber: http://www.webdesignstuff.co.uk/
kp111/files/2012/01/manuscript.jpg



Gambar 2.2 Contoh Penggunaan *Manuscript Grid*Sumber: Making and Breaking the
Grid Second Edition, 2017

• Column Grid

Sesuai namanya, grid ini membagikan konten menjadi kolom. Jumlah kolom juga bisa beragam, mulai dari *single column, double column* hingga *multi column*. Cocok digunakan untuk memuat konten berinformasi banyak secara efektif di satu halaman.



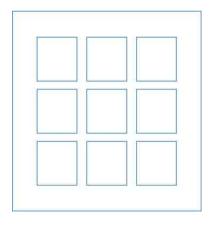
Gambar 2.3 Struktur *Column Grid*Sumber: http://www.webdesignstuff.co.uk/
kp111/files/2012/01/column.jpg



Gambar 2.4 Contoh Penggunaan *Column Grid*Sumber: https://maxboam.files.wordpress.com/2013/05/
espn-2013-04-29-2.jpg?w=510&h=304

• Modular Grid

Hampir sama seperti *column grid, modular grid* juga membagikan konten ke bagian-bagian yang lebih kecil lagi. Namun, kolom pada *modular grid* lebih kecil sehingga cocok untuk memuat informasi yang banyak dengan narasi yang pendek.



Gambar 2.5 Struktur *Modular Grid*Sumber: http://www.webdesignstuff.co.uk/
kp111/files/2012/01/modular.jpg



Gambar 2.6 Contoh Penggunaan *Modular Grid*Sumber: Adele Henderson, behance.net/ahenderson

• Hierarchical Grid

Sesuai dengan namanya, *hierarchical grid* atau *hierarchy grid* berdasarkan hirarki membagi-bagi sesuai dengan kepentingan elemen di halaman tersebut. Model *grid* ini biasa digunakan pada desain web dimana desain web lebih mengedepankan intuisi keterbacaan mata saat pertamakali membuka web tersebut. Struktur *hierarchical grid* bervariasi dan berpengaruh ke interpretasi pembaca (Mint, 2017).



Gambar 2.7 Contoh Penggunaan *Hierarchical Grid*Sumber: Erin Lancaster, erinlancaster.com

2.1.6 Tinjauan Tentang Elemen Visual

Berikut adalah tinjauan tentang elemen visual yang akan digunakan pada buku visual peneliti:

A. Foto

Berbeda dengan dunia literatur dan perfilman, dunia fotografi tidak terikat oleh genre-genre tertentu (Samara, 2005, p. 33). Misalkan genre *Nature Photography* dan *Aerial Photography* yang sebenarnya merupakan sub-genre dari *Landscape Photography* yang berkembang seiring berjalannya waktu. Tinjauan berikut akan membahas genre-

genre fotografi yang digunakan oleh peneliti untuk menonjolkan kuliner tradisional Bali pada konten buku.

• Still-life Photography

Still-life Photography adalah genre fotografi yang melibatkan benda mati sebagai objek utama. Diambil dari istilah kesenian, still-life (diambil dari bahasa Belanda stilleven) merupakan gambar yang secara dominan berisi benda-benda mati yang memberikan kesan hidup pada benda-benda tersebut melalui pola dan ritme yang berasal dari imajinasi senimannya (Martineau, 2010, p. 6-13).



Gambar 2.8 Contoh *Still-life Photography*Sumber: Sophie Leng, sophieleng.com

• Nature Photography

Nature Photography adalah bentuk fotografi yang berfokus kepada objek-objek alamiah. Genre fotografi ini berkembang dari Landscape Photography. Menurut fotografer Jon Cox, tujuan dari

nature photography adalah sebagai bentuk apresiasi lebih dalam untuk alam dan sebagai media untuk memperlihatkan keindahan alam kepada orang-orang sebanyak mungkin, karena semakin banyak seseorang melihat dan memahami alam, semakin mereka ingin mempertahankan alam (Cox, 2003, p. 8-11).



Gambar 2.9 Contoh *Nature Photography*Sumber: Carlos Lazarini, carloslazarini.com

• Human Interest Photography

Human Interest Photography adalah bentuk fotografi yang berfokus kepada kegiatan manusia. Jenis fotografi ini memberikan sisi humanis dari sebuah kegiatan dan mampu menyampaikan sebuah cerita dengan sentuhan perasaan (Way, 2014, p. 2).



Gambar 2.10 Contoh *Human Interest Photography*Sumber: Wilsen Way, *Human Interest Photography*, 2014

• Food Photography

Food Photography atau fotografi makanan merupakan sub-genre dari Still-life Photography yang berfokus pada objek kuliner. Tujuan dari food photography adalah untuk memberikan sensasi yang serupa kepada pembaca ketika menghadapi masakan yang ditampilkan secara langsung, membangkitkan memori mereka akan masakan tersebut, menghasilkan fantasi atau membangkitkan selera makan pembaca (Manna, 2005, p. xxi).



Gambar 2.11 Contoh *Food Photography*Sumber: Issy Croker, issycroker.com

• Macro Photography

Macro Photography adalah jenis fotografi dimana ukuran objek pada foto sesuai dengan ukuran aslinya atau lebih besar, cocok digunakan untuk menunjukkan pola, tekstur, warna dan detail yang tidak terlihat secara kasat mata (Davies, 2010, p. 1). Jenis fotografi ini dapat digunakan untuk mengambil detail sebuah objek dan menambah makna dalam foto tersebut.



Gambar 2.12 Contoh *Macro Photography*Sumber: Adrian Davies, *Close-up & Macro Photography*, 2010

B. Ilustrasi

Ilustrasi membantu pengarang buku untuk memvisualisasikan ide yang ingin disampaikan kepada pembaca. Ilustrasi juga membantu pembaca memahami lebih dalam konteks yang sedang disajikan. Terdapat koneksi yang kuat antara kata-kata dan ilustrasi yang memfasilitasi penciptaan sebuah karya grafis, sebuah gambar memiliki kekuatan untuk (Hall, 2011, p. 8):

- Mengkomunikasikan sesuatu secara instan.
- Mengkomunikasikan sesuatu kepada berbagai jenis pembaca, tidak tergantung kepada usia, lokasi dan era.
- Melibatkan pembaca dalam gambar tersebut.
- Merepresentasikan cara manusia melihat sesuatu.
- Menyenangkan secara visual.
- Mengkomunikasikan sebuah cerita jika di atur berurutan.
- Menghasilkan koneksi instan dengan emosi, memori dan pengalaman manusia.

Memenuhi kebutuhan visual pembaca melalui bentuk, warna dan rupa.



Gambar 2.13 Penggunaan Ilustrasi oleh Satoshi Hashimoto Sumber: https://i.pinimg.com/originals/1f/e6/e0/ 1fe6e0e82efa2031f5651ecb6fb64330.jpg

Selain membantu penulis mengkomunikasikan konten buku melalui isinya, ilustrasi juga dianggap penting dalam pembentukkan sampul buku. John Hamilton, art director di Penguin Books, menyarankan bahwa ilustrasi untuk sebuah sampul buku harus memenuhi kriteria berikut ini (Hall, 2011, p. 104):

- Sampul buku yang berupa ilustrasi harus menarik perhatian target audience, dengan membuat koneksi dengan ketertarikan mereka dan mengkomunikasikan bahwa buku tersebut dibuat untuk mereka.
- Sampul buku yang berupa ilustrasi, jika memungkinkan harus menggambarkan secara spesifik isi dari buku tersebut atau harus mencerminkan garis besar dari isi dari buku tersebut.

- Sampul buku yang berupa ilustrasi harus membuat buku tersebut menonjol dibandingkan kompetitornya.
- Sampul buku ilustrasi harus menggambarkan kategori dari buku tersebut, membantu penempatan buku tersebut di toko buku.



Gambar 2.14 Ilustrasi Satoshi Hashimoto pada Cover Buku Sumber: Satoshi Hashimoto, s-portfolio.net

2.1.7 Tinjauan Tentang Gaya Lukisan Bali

Agung Rai, pelukis ternama Bali, berkata bahwa karya seni Bali dibentuk berdasarkan konsep Tri Hita Karana (Couteau & Wisatsana, 2013, p. 314). Begitu juga karya seni yang berbentuk lukisan. Terdapat beberapa gaya lukisan yang berasal dari Bali, yaitu gaya Ubud, gaya batuan, gaya Sanur, gaya kontemporer dan gaya *young artist* (Subhiksu & Utama, 2018, p. 100-101). Berikut adalah tinjauan pustaka atas gaya-gaya lukisan Bali yang digunakan untuk buku visual perancang:

• Gaya Lukisan Ubud

Gaya lukisan Ubud merupakan gaya lukisan Bali yang menggunakan tema kehidupan sehari-hari di Bali dengan komposisi yang dinamis, penggunaan perspektif dan kaya akan warna (Dermawan, 2016, p.

16-17). Salahsatu eniman ternama Bali yang menggunakan gaya tersebut adalah Ida Bagus Made Poleng. Lukisan tersebut merupakan hasil dari pengaruh pelukis Jerman, Walter Spies, dan pelukis Belanda, Rudolf Bonnet, yang menetap di Bali dan memperkenalkan media seperti cat air dan tempera (Dermawan, 2016, p. 16-17).



Gambar 2.15 Lukisan Ida Bagus Made Poleng Sumber: https://alchetron.com/Ida-Bagus-Made

• Gaya Lukisan Young Artist

Aliran *Young Artist* adalah gaya yang dipimpin oleh Arie Smit, pelukis asal Belanda yang menetap di Bali, yang menggunakan warna-warna terang dengan tema yang sederhana (Subhiksu & Utama, 2018, p. 101). Salahsatu pelukis ternama Bali yang berkecimpung di aliran tersebut adalah Nyoman Kerip. Aliran *Young Artist* muncul setelah perang dunia ke-2 di Ubud dimana aliran tersebut mempelopori penggunaan warna-warna cerah dalam lukisan Bali (Greenway, 2016, p. 45).



Gambar 2.16 Lukisan Nyoman Kerip Sumber: https://fineartamerica.com/featured/jayapranaceremony-by-i-nyoman-kerip-roberto-morgenthaler.html

2.1.8 Tinjauan Tentang Tipografi

Penggunaan tipografi dalam mengatur konten dalam sebuah buku sangatlah penting, karena style tipografi yang tepat mengkomunikasikan konten yang tepat juga.

Berikut adalah klasifikasi huruf dalam tipografi:

Serif

Serif mempunyai "kaki" di ujung-ujung garis fontnya. Hal ini membuat huruf serif terkesan kuat, klasik, resmi dan elegan. Huruf serif sering digunakan di kebutuhan resmi seperti makalah ilmiah, surat kabar dan dokumen resmi.

ABCDEFGHIJKLM NOPQRSTUVWXYZ

Gambar 2.17 Font *Butler*, Contoh Font Serif Sumber: Font Book, Putri, 2017

· Sans Serif

Beralawanan dengan serif, sans serif tidak memiliki "kaki" di ujung garisnya. Sans serif menghasilkan layout yang bersih, modern dan sederhana.

ABCDEFGHIJKLM NOPQRSTUVWXYZ

Gambar 2.18 Font *Proxima Nova*, Contoh Font Sans Serif Sumber: Font Book, Putri, 2017

• Script

Merupakan huruf tulisan tangan. Script melambangkan flow yang baik, feminim dan sentuhan identitas.

abcdefghijklm nopgrsturwxyz

Gambar 2.19 Font *Miama*, Contoh Font Script Sumber: Font Book, Putri, 2017

Dekoratif

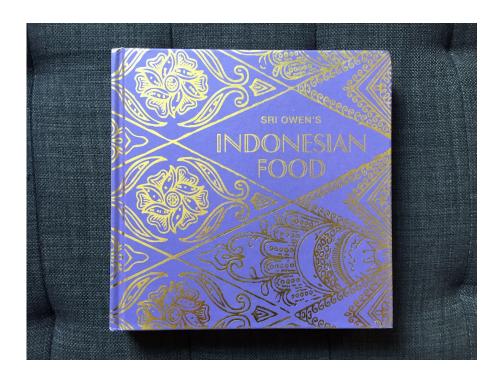
Jenis huruf yang digunakan di saat-saat tertentu, untuk menyimbolkan suatu *event* atau identitas. Jenis huruf ini tidak disarankan untuk dijadikan *body text* karena keterbacaannya yang kurang.

ABCDEFGHUKLM NOPORSTUVWXYZ

Gambar 2.20 Font *Shlop*, Contoh Font Dekoratif Sumber: Font Book, Putri, 2017

2.2 Referensi Buku Visual Kuliner Tradisional Bali

2.2.1 Sri Owen's Indonesian Food



Gambar 2.21 Sri Owen's Indonesian Food Sumber: Putri, 2017

Judul Buku : Sri Owen's Indonesian Food

Penulis : Sri Owen

Penerbit : Pavilion

Dimensi Buku : 22.5 cm x 22.5 cm

Cover : Hardcover

Isi : 287 halaman

Ketebalan : 3 cm

Jilid : Jilid benang

Buku ini berisi tentang pengalaman Sri Owen, warga negara asing yang besar di Padang, mengeksplorasi kuliner tradisional Indonesia. Buku ini berisi budaya-budaya dibalik tiap masakan yang ia ulas beserta dengan resep-resepnya.



Gambar 2.22 Sri Owen's Indonesian Food (Layout 1) Sumber: Putri, 2017

Layout

Menggunakan *manuscript grid* untuk sebagian besar kontennya, buku ini menonjolkan resep-resepnya menggunakan *column grid*. Foto di layout menjadi satu halaman.

Tipografi

Font sans serif dekoratif yang digunakan sebagai judul secara konstan dipakai di buku ini sebagai judul pembuka sebuah bab atau kata-kata yang

di emphasize. Body font yang digunakan sans serif dengan jarak antar huruf yang disesuaikan sehingga sangat nyaman untuk dibaca.



Gambar 2.23 Sri Owen's Indonesian Food (Layout 2) Sumber: Putri, 2017

Elemen Visual

Buku ini berfokus pada elemen fotografinya. Makanan-makanan yang ada di buku ini difoto seadanya tetapi tetap menggugah selera. Supergrafis yang ada di cover buku juga ikut menghiasi halaman, membuat semuanya terlihat lebih etnis.

Alur

Sri Owen menceritakan pengalamannya dari satu tempat ke tempat lain di Indonesia, menceritakan kuliner tradisional dan budaya suatu tempat secara mendalam melalui subjek tertentu (contoh: membantu menyiapkan

makanan upacara adat Bali, mengikuti upacara adat di Padang). Sri Owen memberikan sentuhan personal pada setiap catatan perjalannya sehingga tidak terkesan membosankan.

2.2.2 Flavours of Bali



Gambar 2.24 Flavours of Bali Sumber: Smudge Eats, 2016

Judul Buku : Flavours of Bali

Penulis : Smudge Eats

Penerbit : Smudge

Dimensi Buku : 25 cm x 27,5 cm

Cover : Hardcover

Isi : 448 halaman

Ketebalan : 7,6 cm

Jilid : Jilid benang

Buku ini membawa pembacanya dalam wisata kuliner modern Bali. Dengan mengkategorikan kuliner berdasarkan daerahnya, buku ini berisi rekomendasi restoran-restoran yang sedang *hype* di Bali beserta resepresep masakan hidangannya. Buku ini dianggap menjadi kompetitor karena merupakan buku visual yang memuat topik kuliner tradisional Bali. Elemen ilustrasi pada buku ini disusun oleh ilustrator ternama Indonesia, Aditya Pratama atau yang biasa dikenal dengan nama Sarkodit.



Gambar 2.25 Flavours of Bali (Layout 1)

Sumber: Booktopia.com.au, 2016

Layout

Buku ini menggunakan *three column grid* dengan menembus grid ke 2 dan ke 3 nya untuk beberapa konten seperti pada gambar diatas. Foto di layout menjadi satu halaman.

Tipografi

Seri "Flavours of" memiliki fontnya sendiri, seperti yang ada pada di sampul buku dan judul-judul tiap bab. Font sans serif yang memberi kesan handdrawn ini sangat cocok ketika dipadukan dengan ilustrasi yang ada.



Gambar 2.26 Flavours of Bali (Layout 2)

Sumber: Booktopia.com.au, 2016

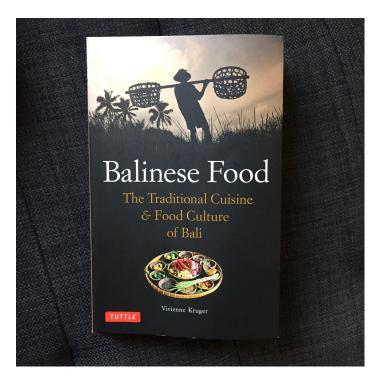
Elemen Visual

Mengutamakan ilustrasi, buku ini menyajikan elemen visual yang eksploratif dan mengajak pembacanya untuk berpetualang.

Alur

Buku ini membahas kuliner modern Bali pada masing-masing daerah di Bali. Dibahas secara detail, per restoran dan masakan yang dihidangkan beserta resepnya.

2.2.3 Balinese Food: The Traditional Cuisine & Food Culture of Bali



Gambar 2.27 Balinese Food Sumber: Putri, 2017

Judul Buku : Balinese Food: The Traditional Cuisine &

Food Culture of Bali

Penulis : Vivienne Kruger

Penerbit : Tuttle Publishing

Dimensi Buku : 20,3 cm x 13 cm

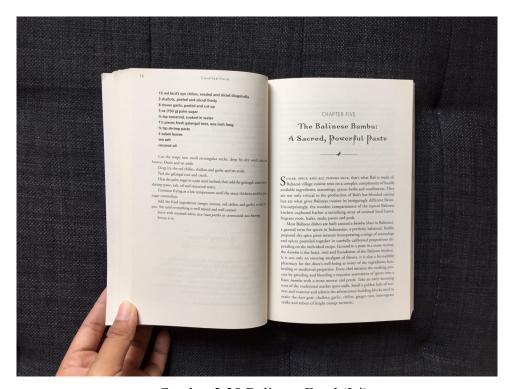
Cover : Softcover

Isi : 288 halaman

Ketebalan : 2 cm

Jilid : Binding lem

Buku ini berisi tentang kuliner tradisional Bali dan budaya yang tersirat di masing-masing masakan. Buku ini menyebutkan peran kuliner dalam upacara-



Gambar 2.28 Balinese Food (Isi)

Sumber: Putri, 2017

upacara adat Bali dan tradisi keseharian masyarakat Bali. Buku ini dianggap sebagai kompetitor karena kontennya serupa dengan buku visual yang akan dirancang.

Layout

Menggunakan *manuscript grid* teks yang dimuat dalam buku yang kecil ini maksimal dan dapat dibaca dengan jelas.

Tipografi

Penggunaan font yang dekoratif dalam pada setiap judulnya membuat buku ini terkesan lebih hidup. Body font yang digunakan adalah serif, menunjukan bahwa buku ini ditujukan untuk audiens yang lebih formal.



Gambar 2.29 Balinese Food (Halaman Foto)
Sumber: Putri, 2017

Elemen Visual

Hanya ada sedikit elemen visual pada buku ini, yaitu pada 16 halaman di bagian tengah buku, dimana foto-foto dilampirkan.

Alur

Cara Vivienne Kruger menjelaskan budaya Bali pada masakan-masakan Bali sangat sistematis dan nyaman untuk dibaca. Dilengkapi dengan halaman glosarium dan index yang sangat membantu untuk mencari sebuah informasi diantara kumpulan informasi yang banyak dalam buku ini. "Halaman ini sengaja dikosongkan"

BAB III

METODE PENELITIAN

3.1 Metode Penggalian Data

Berikut adalah metode-metode yang digunakan oleh peneliti untuk memperoleh data yang nantinya dijadikan acuan untuk konten buku visual.

3.1.1 Observasi

Untuk menggali informasi yang lebih dalam mengenai kuliner tradisional Bali, peneliti melakukan observasi di beberapa tempat untuk mengamati proses pembuatan kuliner tradisional Bali dan penyajiannya. Metode observasi yang digunakan adalah metode observasi partisipan. Metode observasi partisipan adalah metode kerja lapangan budaya dimana peneliti terlibat dengan subjek observasi dalam kegiatan yang ingin diamati (Endraswara, 20xx, p. 140).

3.1.2 Wawancara

Wawancara adalah metode penelitian yang paling mendasar yang melibatkan kontak langsung dengan narasumber untuk memperoleh pengalaman yang personal, mengumpulkan opini, sikap dan persepsi (Martin & Hanington, 2012, p. 102). Dalam penelitian ini, peneliti telah memilih beberapa narasumber yang paham akan kuliner tradisional Bali dan perannya sebagai daya tarik wisata.

3.1.3 Studi Literatur

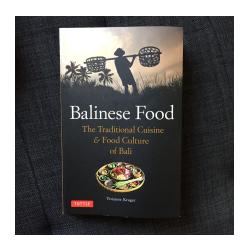
Studi literatur digunakan sebagai riset konten buku visual. Bahan literatur yang digunakan adalah literatur yang membahas kuliner tradisional Bali dan budaya Bali. Beberapa studi literatur yang digunakan adalah sebagai berikut:

• Studi literatur mengenai kuliner tradisional Bali dan budaya yang terkandung didalamnya, berjudul Balinese Food: The Traditional Cuisine

- & Food Culture of Bali yang ditulis oleh Vivienne Kruger
- Studi literatur mengenai kuliner tradisional Indonesia berjudul Sri Owen's Indonesian Food yang disusun oleh Sri Owen
- Studi literatur mengenai kuliner tradisional Bali berjudul Food of Bali: Authentic Recipes from the Islands of God yang disusun oleh Sri Owen
- Studi literatur dari jurnal-jurnal penelitian tentang kuliner tradisional Bali yang sudah ada

3.1.4 Studi Eksisting

Studi eksisting yang dijadikan acuan konten dalam proses perancangan buku visual ini adalah Balinese Food: The Traditional Cuisine & Food Culture of Bali yang ditulis oleh Vivienne Kruger. Sedangkan buku Flavours of Bali yang ditulis oleh Smudge Eats digunakan sebagai acuan visual.



Gambar 3.1 Buku Balinese Food Sumber: Putri, 2017



Gambar 3.2 Buku Flavours of Bali Sumber: Smudge Eats, 2016

3.1.5 Kuisioner

Kuisioner adalah metode yang efisien untuk mengumpulkan data dalam jumlah besar (Martin & Hanington, 2012, p. 140). Wisatawan

internasional adalah target pasar yang luas, untuk mempersempitnya dibutuhkan sebuah metode yang dapat menyimpulkan opini dari pasar yang luas tersebut. Sebagai bentuk dari *market research*, peneliti menyebarkan kuisioner kepada beberapa warganegara asing. Kuisioner tersebut mempertanyakan pengetahuan warganegara asing mengenai kuliner tradisional Bali dan ketertarikan mereka akan buku yang memuat tentang kuliner tradisional Bali.

3.2 Kriteria Desain

Setelah melakukan penggalian data, peneliti menentukan konten buku visual menggunakan metode *thematic network*. *Thematic network* adalah metode riset yang dapat digunakan untuk mengorganisir tema-tema hasil analisa dari data kualitatif (Attride-Stirling, 2001, p. 387). Setelah data hasil riset dikumpulkan, metode *thematic network* membantu peneliti untuk mengumpulkan data-data tersebut menjadi sekumpulan pola yang mempermudah peneliti untuk mengeksplorasi hubungan antara data-data tersebut dan membentuk sebuah pesan yang paling menyatukan (Martin & Hanington, 2012, p. 178). Menggunakan metode tersebut, peneliti menemukan konsep desain buku visual dalam perancangan ini, berasal dari satu *global theme* yang merupakan kesimpulan dari penelitian. Menurut Bella Martin dan Bruce Hanington (2012) terdapat 3 kelas tema dalam metode *thematic network*, yaitu:

1. Basic Themes

Tema dasar adalah gagasan yang ditarik langsung dari hasil penelitian. Gagasan tersebut biasanya tidak dapat mengkomunikasikan apa-apa jika dipresentasikan sendiri.

2. Organizing Themes

Tema pengatur adalah tema yang mengelompokkan tema dasar menjadi sebuah gagasan tertentu. Sebuah tema pengatur harus memiliki hubungan dengan tema

pengatur lainnya, memungkinkan tema-tema tersebut nantinya bersatu menjadi sebuah *big idea*.

3. Global Theme

Tema global adalah tema yang menyatukan semua tema pengatur dan merupakan inti dari sebuah *thematic network*. Tema ini merupakan *big idea* yang merupakan kesatuan dari hasil riset peneliti.

Setelah *global theme* (atau yang dapat disebut juga dengan *big idea*) ditemukan, perancang menentukan kriteria yang mencermikan tema tersebut untuk buku visual kuliner tradisional Bali. Kriteria tersebut diantaranya konten, gaya atau jenis ilustrasi, fotografi, tipografi, dan warna utama buku.

3.3 Pengambilan Keputusan

Perancang mengambil keputusan untuk menetapkan konten dan desain yang digunakan untuk buku visual kuliner tradisional Bali.

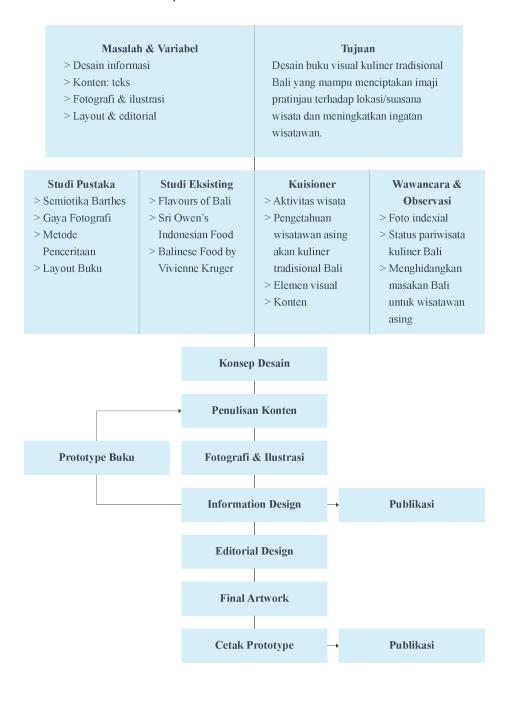
3.4 Pengembangan dan Perbaikan

Dari alternatif buku yang sudah ada, perancang melakukan *user testing* kepada target pasar untuk memperoleh *feedback* yang nantinya kan digunakan sebagai bahan evaluasi untuk buku yang lebih baik lagi. *User testing* dilakukan dengan menunjukkan buku visual cetakan pertama kepada target pasar, dimana target pasar akan membaca konten buku tersebut dan mengamati elemen visual yang ada pada buku. Target pasar, yang merupakan wisatawan internasional, nantinya akan memberikan masukan-masukan dan *review* dari buku visual perancang sehingga desain buku yang dihasilkan dapat memenuhi keinginan target pasar dan mampu menjawab permasalahan yang ada. *User testing* dilakukan sebanyak tiga kali, dengan tiga wisatawan internasional, Domingos Chicoca (umur 24 tahun) dari Afrika, Mohammed (umur 25 tahun) dari Mesir, Sahr Fillie (umur 26 tahun) dari

Afrika, dan Shan (umur 24 tahun) dari Hong Kong, dimana dua diantaranya sudah mengunjungi Bali dan dua diantaranya baru akan mengunjungi Bali. Subjek *user testing* juga dipilih berdasarkan kegemaran mereka. Mr. Chicoca memiliki kegemaran memasak sehingga sangat tertarik akan kuliner tradisional Bali, Mr. Mohammed memiliki kegemaran *travelling* dan menyukai buku-buku wisata sehingga memiliki kecenderungan untuk membeli buku perancang, Mr. Fillie memiliki ketertarikan yang besar akan budaya suatu tempat sehingga konten yang diangkat dalam buku perancang memiliki daya tarik yang besar, dan Mr. Shan adalah seorang *freelance graphic designer* yang suka berwisata.

3.5 Alur Perancangan

Perancangan Buku Visual Kuliner Tradisional Bali sebagai Media Pengenalan Budaya Bali untuk Wisatawan Internasional



Gambar 3.3 Diagram Alur Perancangan

Sumber: Putri, 2017

BAB IV ANALISA DATA

4.1 Hasil Riset

Berikut adalah analisa hasil penelitian yang diperoleh melalui riset yang telah dilakukan pada tanggal 4 - 13 November 2017 dan 20 Maret - 1 April 2018 di Bali.

4.1.1 Observasi

Kuliner Bali yang telah diamati oleh peneliti antara lain adalah *lawar* (ayam dan *nyawan*), *babi guling serapah*. Berikut adalah analisa hasil dari proses observasi:

A. Observasi Pembuatan dan Penyajian *Lawar* di Rumah Rakyat Bali

Peneliti mengunjungi dua keluarga yang berbeda dan kegiatan mereka membuat *lawar*. Kedua keluarga yang diamati oleh peneliti memiliki latar belakang desa dan tradisi yang berbeda. Masakan *lawar* pada umumnya dibuat dan dihidangkan pada hari raya besar seperti Galungan dan Kuningan, tetapi karena waktu yang terbatas peneliti hanya dapat mengamati masakan *lawar* di rumah rakyat Bali. Keluarga pertama berasal dari desa Mengwi dan keluarga kedua berasal dari desa Singaraja.

• Tujuan Observasi

Observasi ini dilakukan untuk membentuk konten buku, yaitu:

- 1. Mengetahui bahan-bahan yang digunakan pada masakan *lawar*
- 2. Mengetahui tahapan pembuatan *lawar*

- 3. Mengetahui jenis-jenis *lawar*
- 4. Mengamati cara menghidangkan *lawar*

Hasil Observasi

Berikut adalah hasil observasi berdasarkan tujuan observasi yang telah disebutkan:

1. Seperti layaknya kuliner tradisional Bali yang lain, *lawar* menggunakan bumbu dasar *base genep* yang dalam bahasa Indonesia dapat diartikan sebagai bumbu banyak atau lengkap. *Base genep* merupakan campuran dari beberapa jenis cabai, beberapa jenis bawang, kelapa yang diolah sesuai kebutuhan, beberapa jenis lada, kemiri, garam, jahe, lengkuas dan garam yang



Gambar 4.1 Bahan *Base Genep*Sumber: Putri, 2017

selanjutnya akan diolah sesuai kebutuhan masakan. *Base genep* dapat diolah secara berbeda dan disatukan lagi menjadi satu bumbu nantinya, tergantung dari masakan. Untuk *lawar*, *base genep* diolah menjadi dua bumbu, bumbu kering dan bumbu basah. Pada bumbu kering, beberapa elemen dari bumbu dasar *base genep* digoreng sampai kering dan renyah

dan pada bumbu basah, beberapa elemen digoreng sebentar dengan jumlah minyak yang banyak untuk menghasilkan bumbu yang bertekstur pasta.



Gambar 4.2 Bumbu Kering oleh Keluarga Desa Mengwi yang Membuat *Lawar* Ayam Sumber: Putri, 2017



Gambar 4.3 Bumbu Kering oleh Keluarga Desa Singaraja yang Membuat *Lawar Nyawan* Sumber: Putri, 2017



Gambar 4.4 Bumbu Basah Sumber: Putri, 2017

Selanjutnya disiapkan bahan dasar *lawar* yang ingin dimasak. Dalam masakan *lawar* terdapat dua elemen utama yaitu sayuran dan daging. Sayuran yang digunakan pada *lawar* pada umumnya sama yaitu kacang panjang, kelapa (dari *bumbu genep*, dapat dibakar lalu di parut atau di parut lalu digoreng) dan sayur nangka. Sedangkan daging yang digunakan pada *lawar* disesuaikan dengan jenisnya, *lawar* ayam yang dimasak oleh keluarga desa Mengwi menggunakan daging ayam, *lawar nyawan* yang dimasak oleh keluarga desa Singaraja menggunakan lebah dan larvanya.



Gambar 4.5 Daging Ayam untuk *Lawar* Ayam Sumber: Putri, 2017



Gambar 4.6 Daging *Nyawan* untuk *Lawar Nyawan* Sumber: Putri, 2017

- 2. Bumbu *base genep* yang sebelumnya telah diolah diaduk bersama sayuran dan daging yang telah dimasak. Urutan penambahan bahan untuk diaduk sangat penting untuk diperhatikan agar tidak merusak tekstur *lawar*. Sayuran yang telah dimasak masuk terlebih dahulu, lalu diaduk dengan bumbu basah. Setelah itu daging dimasukkan dan diaduk lagi sampai daging tercampur rata dengan bumbu. Terakhir, bumbu kering dimasukkan dan diaduk cepat.
- 3. Lawar yang dimasak oleh dua keluarga ini dimasak untuk acara menyame braye atau kumpul keluarga. Biasanya lawar disajikan dengan lauk lainnya untuk acara tersebut. Di keluarga yang berasal dari desa Mengwi, lawar disajikan dengan urutan. Urutan adalah masakan tradisional Bali yang menggunakan usus babi yang diisi dengan daging babi yang telah dibumbui. Sedangkan di keluarga yang berasal dari desa Singaraja, lawar disajikan dengan sate lilit. Sate lilit adalah sate yang berbahan dasar ayam yang telah dibumbui dengan bumbu turunan base genep dan di tusuk dengan cata dililit. Lawar sendiri dihidangi langsung setelah diaduk



Gambar 4.7 *Lawar* Ayam Setelah Diaduk Sumber: Putri, 2017



Gambar 4.8 *Lawar Nyawan* Siap Dihidangkan Sumber: Putri, 2017



Gambar 4.9 *Urutan* Sumber: Putri, 2017



Gambar 4.10 *Sate Lilit* Sumber: Putri, 2017

B. Observasi Pembuatan dan Penyajian *Lontong Serapah* Tradisional khas Desa Negara di Rumah Makan "Warung di Kebun"

Warung di Kebun adalah rumah makan yang menyajikan kuliner tradisional Bali khas desa Negara. Rumah makan ini terletak di kota Denpasar, diantara pertokoan tanaman. *Ambience* yang menyerupai sebuah kebun membuat rumah makan ini unik diantara rumah makan lain di daerah tersebut. Dapur yang digunakan untuk memasak semua menu makanan di rumah makan ini masih menggunakan pengaturan dapur tradisional Bali. Cara memasak semua menu makanan juga masih menggunakan cara tradisional. *Lontong serapah* adalah salahsatu menu masakan khas desa Negara yang dihidangkan di tempat tersebut. Peneliti memilih *lontong serapah* untuk diamati karena masakan tersebut adalah menu yang paling disukai oleh wisatawan-wisatawan asing yang berkunjung ke tempat tersebut.

• Tujuan Observasi

Observasi ini dilakukan untuk membentuk konten buku, yaitu:

- 1. Mengetahui bahan-bahan yang digunakan pada masakan tradisional Bali, *lontong serapah*
- 2. Mengetahui tahapan pembuatan lontong serapah
- 3. Mengamati reaksi wisatawan asing setelah mencoba masakan *lontong serapah*

Hasil Observasi

Berikut adalah hasil observasi berdasarkan tujuan observasi yang telah disebutkan:

1. Seperti namanya, *lontong serapah* adalah jenis masakan seperti lontong sayur yang melibatkan lontong, sayuran dan bumbu kuah yang disiram diatasnya. Faktor yang membuat hidangan khas Bali ini berbeda adalah bahwa bumbu kuah yang digunakan berbahan dasar dari ampas minyak kelapa atau yang masyarakat Bali sebut *telengis*. Di rumah makan Warung di Kebun, disediakan dua jenis lontong serapah, yang menggunakan daging ayam dan tidak menggunakan daging. Bumbu kuah yang dihasilkan tidak menggunakan kaldu daging atau elemen daging lainnya, sehingga lontong serapah yang tanpa daging dapat dinikmati oleh kalangan vegetarian. Hidangan asli *lontong serapah* pada dasarnya memang tidak menggunakan daging, namun daging ditambahkan karena beberapa pelanggan rumah makan tersebut menginginkan tekstur lain, sehingga ditaburkan daging ayam diatasnya. Bahan dasar lontong serapah sendiri adalah campuran sayuran yang terdiri dari toge, bayem, pepaya muda, kacang panjang, nangka dan jantung pisang dan lontong. Untuk bumbunya, dibutuhkan waktu 5 jam untuk memperoleh telengis dari kelapa. Pertama kelapa diparut &



Gambar 4.11 Memasak Santan Diatas Kompor Tradisional dengan Kayu Bakar Sumber: Putri, 2017



Gambar 4.12 Telengis Sumber: Putri, 2017

diperas santannya, lalu diletakkan diatas kompor tradisional yang menggunakan kayu bakar sebagai sumber api. Kompor tradisional digunakan karena proses santan tersebut untuk berubah menjadi minyak dan menghasilkan *telengis* membutuhkan waktu yang lama dan jika menggunakan gas, akan membuang banyak.

2. *Telengis* yang diperoleh nantinya diolah bersama beberapa elemen dari *base genep* menjadi sebuah bumbu berkuah. Sayur-sayuran direbus dan dicampur menjadi satu lalu bumbu

dituangkan diatasnya. Jika hidangan dibuat non-vegetarian, tambahkan ayam rebus yang telah dipotong-potong diatasnya.



Gambar 4.13 *Lontong Serapah*Sumber: Putri, 2017

3. Seorang wisatawan asing menjadi pelanggan tetap warung makan ini. Perempuan berumur sekitar 30 tahun tersebut sering mengadakan *meeting* di Warung di Kebun. Beliau menyukai *lontong serapah* karena secara visual menarik dan secara rasa tidak terlalu tajam seperti masakan tradisional lainnya.

C. Observasi Pembuatan dan Penyajian *Babi Guling* untuk Wisatawan di Rumah Makan *Babi Guling Samboga*

Bertempatan dekat dengan bandara, rumah makan *babi guling* Samboga bekerjasama dengan berbagai *travel agent* sebagai rumah makan pertama yang diperkenalkan ke wisatawan asing ketika baru sampai ke Bali atau ingin pulang ke negara asal. Rumah makan tersebut menspesialisasikan masakan khas Bali yang disebut dengan *babi guling*. Bertujuan menghidangkan masakan tradisional secara modern,

rumah makan *Samboga* menggunakan teknik masak yang modern dan higienis beserta dengan penyajian yang telah disesuaikan dengan selera wisatawan asing.

• Tujuan Observasi

Observasi ini dilakukan untuk membentuk konten buku, yaitu:

- 1. Mengetahui bahan-bahan yang digunakan pada masakan tradisional Bali, *babi guling*
- 2. Mengetahui tahapan pembuatan babi guling secara modern
- 3. Mengamati reaksi wisatawan setelah mencoba masakan tradisional Bali, *babi guling*

Hasil Observasi

Tujuan dilakukannya observasi ini adalah:

1. Seperti layaknya kuliner tradisional Bali lainnya, *babi guling* menggunakan *base genep* sebagai bumbu utamanya, yang membedakan dari kuliner tradisional Bali lainnya, *base genep* pada hidangan ini tidak terlihat langsung diluarnya. Diambil langsung dari namanya *babi guling* adalah masakan daging babi yang dimasak secara diguling. *Base genep* diolah menjadi bumbu basah dan dimasukkan langsung kedalam daging babi utuh lalu dimasak diatas api sambil diguling.



Gambar 4.14 Memasak Babi Guling Menggunakan Perangkat Modern Sumber: Putri, 2017

2. Secara tradisional, daging babi diguling langsung diatas api dan diputar menggunakan bambu. Akan tetapi bambu yang digunakan tidak terjamin kebersihannya dan jika diguling di luar ruangan, daging babi akan mudah terekspos dengan debu dan kotoran. Restaurant Samboga menggunakan oven rakitan yang dirakit khusus untuk mengguling satu ekor babi, dengan ini daging babi tidak terekspos kotoran dan terjaga kebersihannya. Bumbu juga dibuat di dapur modern yang higienis lalu dibungkus dengan plastik vakum dan disimpan hingga waktunya dipakai. Setelah diguling, daging babi dipotong-potong dan dipisahkan daging dan kulitnya. Sebelum di guling, kulit babi diberikan sedikit baking soda agar mengembang dan menjadi kerupuk. Daging lalu dibumbui lagi dengan bumbu basah dari perut babi yang sudah tercampur dengan minyak babi, lalu dihidangkan dengan lawar, tom dan sate babi.



Gambar 4.15 Penyajian *Babi Guling*Sumber: Putri, 2017

3. Restaurant Samboga bekerja sama dengan berbagai *travel* agent untuk menyediakan makanan Bali ketika grup wisatawan asing tersebut baru datang ke Bali atau ingin pulang ke negara asalnya. Namun, peneliti datang di waktu yang tidak tepat untuk mengobservasi, beberapa hari sebelumnya Restaurant Samboga didatangi wisatawan asing dari Cina, tetapi di hari peneliti datang, wisatawan yang datang berasal dari Jakarta. Wisatawan dari Jakarta terlihat sangat antusias mencoba kuliner tersebut. Untuk wisatawan yang mencari makanan halal, Restaurant Samboga menyediakan nasi goreng yang dimasak di dapur yang berbeda. Untuk yang wisatawan yang memakan *babi guling*, mereka tidak cukup memakan satu porsi. Terdapat dua keluarga dari negara Cina yang ikut dalam grup tersebut dan mereka terus menambah *babi guling* mereka yang disediakan dalam bentuk prasmanan.

4.1.2 Wawancara

Berikut adalah hasil wawancara yang dilakukan oleh peneliti.

A. Wawancara dengan Ketua Dinas Pariwisata Denpasar

Untuk menggali informasi mengenai kuliner tradisional Bali sebagai daya tarik wisata, peneliti melakukan wawancara dengan ketua dinas pariwisata Bali. *Interview* ini juga bertujuan untuk mengetahui persona wisatawan asing yang mengunjungi Bali sebagai dasar pembentukan segmentasi.



Gambar 4.16 Ketua Dinas Pariwisata Denpasar Sumber: Putri, 2017

Tanggal: 7 November, 2017

Waktu: 09.00-10.00 WIB

Tempat: Kantor Dinas Pariwisata Denpasar, Denpasar, Bali

Narasumber: Anak Agung Gede Yuniartha Putra, SH. MH dengan Kepala Bidang Sumber Daya Pariwisata, Ni Ketut Nuraini, SH. MH

Interviewer: Putu Devi Anjani Putri

Alat Pendukung: alat perekam suara, kamera, buku catatan

Berikut adalah pertanyaan yang diajukan kepada narasumber:

- 5. Apakah kuliner tradisional termasuk sebagai objek pariwisata Bali?
- 6. Apakah kuliner tradisional Bali memiliki tinggi sebagai daya tarik wisatawan?
- 7. Kuliner tradisional Bali apa saja yang telah disesuaikan dengan standar kuliner internasional?
- 8. Usaha apa saja yang telah dilakukan dinas pariwisata Bali untuk mempromosikan kuliner tradisional Bali sebagai objek wisata?
- 9. Wisatawan asing berkewarganegaraan apa yang banyak datang ke Bali?

Berikut adalah respon dari narasumber:

1. Apakah kuliner tradisional termasuk sebagai objek pariwisata Bali?

banyaknya Narasumber menjawab ya. Dengan wisatawan mancanegara yang mendatangi pulau Bali, Dinas Pariwisata Bali menyediakan apa yang ingin dicari oleh wisatawan asing tersebut. Istilah "objek pariwisata" sudah tidak boleh dipakai dan sejak tahun 2009 diganti menjadi "daya tarik wisata". Kuliner tradisional perlahan-lahan berubah dari daya tarik wisata tambahan menjadi daya tarik wisata utama. Bali memiliki tiga daya tarik wisata utama, yaitu alam, budaya dan buatan. Daya tarik wisata buatan yang dimaksud adalah tempat yang dilestarikan budayanya dan dibuat menjadi sebuah desa budaya dimana wisatawan dapat tinggal dan mencari pengalaman hidup di sebuah desa di Bali, melalui program memasak, bercocok tanam, dan lainnya. Dinas Pariwisata Bali menyebarkan daya tarik wisata yang berbeda-beda di sembilan kabupaten atau kota di Bali sehingga tidak menumpuk di suatu tempat (saat ini masih menumpuk di Bali selatan). Desa budaya adalah salahsatu dari media yang dikembangkan sebagai daya tarik wisata di sembilan kabupaten tersebut, dan kabupaten yang dicanangkan menjadi gastronomy center di Bali adalah kabupaten Gianyar. Terdapat banyak desa budaya di Gianyar yang menawarkan berbagai pengalaman wisata kuliner tradisional Bali. Gianyar dicanangkan menjadi gastronomy center Bali karena kulinernya yang lebih beragam dari kabupaten lainnya, mulai dari betutu yang menggunakan daging bebek dan daging ayam, berbagai jenis babi guling dan klepon khas Bali. Narasumber lalu merekomendasikan interviewer untuk menemui Kepala Dinas Pariwisata Kabupaten Gianyar, namun beliau sedang tidak bisa ditemui di waktu riset berlangsung.

2. Apakah kuliner tradisional Bali memiliki tinggi sebagai daya tarik wisatawan?

Narasumber menjawab sangat tinggi. Babi guling, salah satunya adalah kuliner tradisional Bali yang paling banyak diminati wisatawan asing, terutama wisatawan asing yang berasal dari Cina.

3. Kuliner tradisional Bali apa saja yang telah disesuaikan dengan standar kuliner internasional?

Narasumber menyebutkan dua kuliner tradisional Bali yaitu sate lilit dan betutu. Kuliner tradisional seperti sambal matah sedang dalam usaha untuk diperkenalkan secara internasional. Sebuah restaurant di Bali menyajikan *pizza* dengan *topping* sambal matah sebagai cara pengenalan kuliner tersebut ke wisatawan asing. Sebagian besar kuliner yang telah dihidangkan di hotel bintang 5 juga merupakan kuliner tradisional Bali yang telah di sajikan secara modern.

4. Usaha apa saja yang telah dilakukan dinas pariwisata Bali untuk mempromosikan kuliner tradisional Bali sebagai objek wisata?

Melalui event, Dinas Pariwisata Bali mempromosikan kuliner tradisional Bali. Seperti di Sanur Festival contohnya, dimana kuliner tradisional Bali diberikan tempat yang khusus sehingga menonjol di mata pengunjung.

5. Wisatawan asing berkewarganegaraan apa yang banyak datang ke Bali?

Narasumber memberikan data wisatawan asing yang berkunjung ke Bali tahun 2016-2017.

NATIONALITY	RANK	AMOUNT	SHARE
Chinese	2	741,741	20.38%
Australian	1	850,326	23.26%
Japanese	3	179,651	4.94%
India	5	130,012	3.57%
British	4	164,539	4.52%
American	8	125,066	3.44%
French	6	129,683	3.56%
South Korean	10	110,670	3.04%
German	9	117,073	3.22%
Malaysian	7	129,028	3.55%
Taiwanese	11	100,209	2.75%
Singaporean	12	96,184	2.64%

Dutch	13	74,038	2.03%
Russian	15	44,114	1.21%
New Zealand	14	65,069	1.79%
Canadian	16	39,415	1.08%
Philipine	17	34,458	0.95%
Italian	18	33,667	0.92%
Spanish	20	28,706	0.79%
Swiss	19	29,285	0.80%
Total		3,222,934	

Tabel 4.1 Data wisatawan asing yang datang tahun 2016

NATIONALITY	RANK	AMOUNT	SHARE
Chinese	1	1,177,593	25.90%
Australian	2	846,788	18,62%
Japanese	3	204,341	4.49%
India	4	199,735	4.39%
British	5	192,215	4.23%
American	6	151,432	21.08%

French	7	143,805	3.16%
South Korean	8	143,339	3.15%
German	9	140,416	3.09%
Malaysian	10	130,334	2.87%
Taiwanese	11	108,344	2.38%
Singaporean	12	97,213	2.14%
Dutch	13	81,473	1.79%
Russian	14	70,653	1.55%
New Zealand	15	68,903	1.52%
Canadian	16	50,799	1.12%
Philipine	17	43,768	0.96%
Italian	18	41,871	0.92%
Spanish	19	35,389	0.78%
Swiss	20	33,267	13.60%
Total		3,961,678	

Tabel 4.2 Data wisatawan asing yang datang tahun 2017

B. Wawancara dengan Ketua Dinas Pariwisata Gianyar

Setelah menggali informasi mengenai kondisi terkini pariwisata Bali, peneliti dirujuk untuk bertemu dengan dinas pariwisata Gianyar. Peneliti dirujuk menuju beliau karena Gianyar sedang dibangun menjadi *gastronomy center* pulau Bali.



Gambar 4.17 Ketua Dinas Pariwisata Gianyar Sumber: Putri, 2018

Tanggal: 20 Maret, 2018

Waktu: 10.00-10.30 WIB

Tempat: Kantor Dinas Pariwisata Gianyar, Gianyar, Bali

Narasumber: Anak Agung Ari Bramanta, SE.

Interviewer: Putu Devi Anjani Putri

Alat Pendukung: alat perekam suara, kamera, buku catatan

Berikut adalah pertanyaan yang diajukan kepada narasumber:

- 1. Mengapa Gianyar dipilih menjadi gastronomy center Bali?
- 2. Kapan dan bagaimana kuliner tradisional mulai diangkat menjadi daya tarik wisata?
- 3. Apakah usaha Dinas Pariwisata Gianyar untuk mempromosikan kuliner tradisional Bali?

Berikut adalah respon dari narasumber:

1. Mengapa Gianyar dipilih menjadi gastronomy center Bali?

Semua berawal dari ditemukannya sistem perairan sawah Bali, yaitu subak. Subak adalah sistem pengaturan perairan sawah di Bali yang melibatkan konsep Tri Hita Karana (harmoni sesama manusia, harmoni kepada alam dan harmoni dengan Tuhan). Desa pakraman (desa yang dilandasi oleh nilai-nilai religius) juga dimulai dari Gianyar. Mengapa sejarah masakan Bali tumbuh di Gianyar? Karena Gianyar merupakan daerah subur, terdapat 12 sungai dan 5 diantaranya adalah sungai besar. Dimana ada sungai, disana ada air, ada mata pencaharian, ada sawah. Jaman dahulu, ketika pertama kali sistem desa pakraman diperkenalkan di Bali oleh Rsi Markandya di abad ke 7, mulailah peradaban kerajaan Bali kuno di Gianyar dari abad ke 8 sampai abad ke 13. Kerajaan Dinasti Warmadewa (anak dari Udayana, anak dari Airlangga yang menjadi raja di jawa timur) juga bertempatan di Gianyar. Semua kerajaan berebut tempat kekuasaan yang dekat dengan sungai karena wilayah dekat sungai adalah wilayah yang bagus untuk bercocok tanam. Pada peradaban kerajaan tersebut, makanan disuguhkan untuk para dewa, dan makanan yang disuguhkan begitu kaya dengan lauk pauk akibat dari banyaknya sungai-sungai di wilayah kerajaan. Makanan tersebut digunakan sebagai persembahan untuk pada dewa di upacara-upacara keagamaan.

Seiring berjalannya waktu, makanan yang disuguhkan untuk para dewa itu akhirnya disuguhkan juga untuk tamu-tamu kerajaan. Di sekitar itu juga mulainya tradisi megibung (makan-makan bersama diatas satu daun pisang yang besar) di Pura Samuan Tiga pada abad 11 dimana utusan-utusan desa dari seluruh Bali berkumpul disana yang memiliki kepercayaan yang sama namun mempraktekan kegiatan kegamaan dengan cara yang berbeda-beda (tergantung dengan desa pakraman masing-masing). Pada pertemuan tersebut, mereka menemukan solusi untuk mempersatukan semua kegiatan tersebut, yaitu dengan membentuk konsep pura Khayangan Tiga, menggunakan dasar kepercayaan yang sama dengan sistem subak, yaitu Tri Hita Karana dan Tri Murti (Brahma, Wisnu, Siwa). Setelah pertemuan tersebut, tradisi megibung dibawa oleh Patih Gajahmada ke arah timur, Karangasem. Setelah itu, makanan-makanan perjamuan menjadi makanan untuk masyarakat juga.

2. Kapan dan bagaimana kuliner tradisional mulai diangkat menjadi daya tarik wisata?

Kuliner tradisional pertama diangkat menjadi daya tarik wisata pada tahun 1931, di Paris Colonial Festival yang diadakan di Bali, dimana pada acara tersebut diperkenalkan bebek betutu. Setelah acara tersebut banyak warganegara Eropa yang datang ke Bali dan selalu disambut dengan jamuan makanan tradisional. Dari jamuan itu, berkembanglah rumah makan tradisional, terutama di Ubud. Salahsatu rumah makan yang dulu terkenal di kalangan wisatawan asing adalah Warung Teges yang menghidangkan ayam bumbu Bali. Di sekitar puri juga berkumpul banyak pedagang makanan, semua ini terjadi di kisaran tahun 1960 sampai 1970an. Mulai dari tahun 1970 sampai 1980an, mulai muncul rumah makan yang menghidangkan masakan tradisional Bali dengan penataan hidangan yang lebih modern, salahsatunya adalah Murni's Warung.

Setelah itu ada juga Ayu's Kitchen – yang menjual garang asem, Restaurant Ibu Rai, dan Babi Guling Ibu Oka yang juga ikut menjual masakan tradisional dengan presentasi yang lebih modern. Tahun 1980an terjadi pembangunan pariwisata di daerah kedewatan, yang akhirnya muncul Ayam Bu Mangku Kedewatan. Perkembangan kuliner tradisional di Bali beriringan dengan perkembangan destinasi pariwisata di Ubud.

3. Apakah usaha Dinas Pariwisata Gianyar untuk mempromosikan kuliner tradisional Bali?

Saat ini kami sedang menyusun sebuah buku, yang mempakemkan sejarah kuliner tradisional Bali di Gianyar. Buku ini nantinya dapat berperan sebagai sumber referensi yang lumayan komplit mengenai perkembangan kuliner tradisional Bali di Gianyar.

4.1.3 Studi Eksisting

Berikut adalah buku-buku yang digunakan sebagai studi eksisting perancang dan elemen yang menginspirasi konsep buku visual perancang:

A. Sri Owen's Indonesian Food



Gambar 4.18 Layout Buku Sri Owen's Indonesian Food Sumber: Putri, 2017

Perancang mengambil inspirasi kombinasi layout *manuscript* dan *column* dari buku Sri Owen's Indonesian Food. Pemanfaatan satu halaman penuh untuk elemen visual membuat elemen tersebut menonjol pada buku ini, menginspirasi perancang untuk mengaplikasikan layout yang serupa untuk elemen visual buku perancang. Ukuran buku ini juga merupakan ukuran buku yang banyak digunakan oleh buku-buku *travel literature*, yaitu memiliki sisi yang berukuran sekitar 20 cm, maka dari itu peneliti menentukan dimensi buku yang serupa.

B. Flavours of Bali



Gambar 4.19 Flavours of Bali

Sumber: Smudge Eats, 2016

Ilustrasi digunakan untuk mengarahkan cerita dalam buku Flavours of Bali. Ilustrasi dalam buku tersebut melambangkan objek-objek yang melambangkan daerah yang sedang diceritakan, seperti gambar diatas dimana gambar orang berselancar dan kegiatan pantai lainnya seperti menyelam melambangkan daerah seminyak dan sekitarnya. Ukuran buku ini juga menggunakan dimensi yang umum digunakan untuk buku *travel literature*.

the arterior are robus, most to an extra copyright, the copyright of the c

C. Balinese Food: The Traditional Cuisine & Food Culture of Bali

Gambar 4.20 Chapter 5 di Balinese Food Sumber: Putri, 2017

Perancang mengambil inspirasi gaya bahasa dari buku Balinese Food yang ditulis oleh Vivienne Kruger. Pada buku tersebut, Vivienne bertutur menggunakan sudut pandang orang pertama dan menceritakan pengalamannya mengeksplorasi nilai-nilai kuliner tradisional Bali. Menggabungkan beberapa kata-kata *urban* seperti "sugar, spice and all things nice" yang di kutip dari kartun Powerpuff Girls, Vivienne membangun relasi psikologis dengan pembacanya.

4.1.4 Komparasi Elemen Visual dari Studi Eksisting

Elemen visual sangat ditonjolkan di buku Flavours of Bali dan Indonesian Food. Keduanya mempromosikan kuliner, berikut adalah jabaran lebih lengkap elemen visual yang digunakan di kedua buku tersebut.

Fotografi

Jenis fotografi yang digunakan di kedua buku ini adalah food photography dan landscape photography. Food photography memiliki

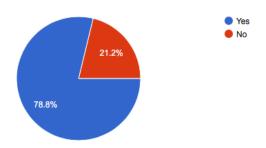
peran yang sangat penting di buku Flavours of Bali dan Indonesian Food. Saturasi dan penataan yang baik dari makanan-makanan tersebut menciptakan ilusi rasa kepada pembaca dan peletakkannya selalu diletakkan di samping resep masakan. Selain sebagai gambaran masakan yang akan dimasak, foto masakan yang berdampingan dengan resep masakan tersebut memancing keinginan pembaca untuk memasak. Disamping itu, peran *landscape photography* berbeda di kedua buku. Pada buku Flavours of Bali, *landscape photography* digunakan untuk memvisualisasikan restauran-restauran di Bali, dari segi eksterior dan interior nya. Sedangkan pada buku Indonesian Food, *landscape photography* digunakan sebagai bentuk visual dari perjalanan Sri Owen dalam menelusuri masakan Indonesia.

Ilustrasi

Ilustrasi terdapat di cover dan pemisah bab buku Flavours of Bali dan Indonesian Food. Keduanya menggunakan ilustrasi pattern vektor batik Indonesia pada bagian cover untuk mendefinisikan kesan Indonesia dan Bali dari isi buku. Ilustrasi yang digunakan di pemisah bab buku Indonesian Food bersifat minimalis, hanya sebuah siluet wayang dengan warna yang berbeda untuk setiap bab, tergantung pada suasana yang penulis ingin pembaca rasakan di bab tersebut. Contohnya, bab yang membahas budaya berwarna kuning (menyimbolkan heritage, budaya) dan bab yang membahas upacara berwarna ungu (festive, perayaan). Sedangkan ilustrasi yang digunakan di pemisah bab buku Flavours of Bali kaya akan elemen yang berbeda beda yang dijadikan menjadi sebuah ilustrasi yang melambangkan wilayah bali yang sedang dibahas pada bab tersebut. Contohnya, ilustrasi pantai dan orang-orang berselancar sebagai pembatas dari bab yang membahas tentang wilayah pantai Jimbaran.

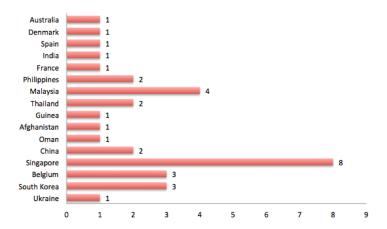
4.1.5 Kuisioner

Untuk menggali informasi mengenai ketertarikan wisatawan asing terhadap kuliner tradisional Bali sebagai daya tarik wisata di kalangan warganegara asing, peneliti menyebarkan kuisioner kepada 33 responden yang merupakan warga negara asing. Peneliti juga mengambil sampel dari responden yang belum pernah mengunjungi Bali, sebagai bentuk *market research* dari buku visual yang akan diedarkan secara komersil.



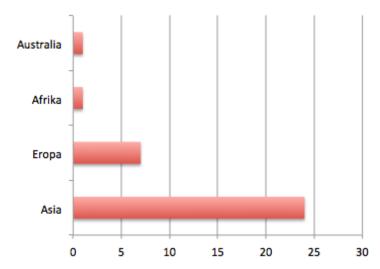
Gambar 4.21 Persentase *Have You Ever been to Bali?*Sumber: Putri, 2017

Responden terbanyak berdasarkan dari negara Singapura dengan jumlah enam responden, kedua terbanyak adalah Malaysia dan Belgium dengan



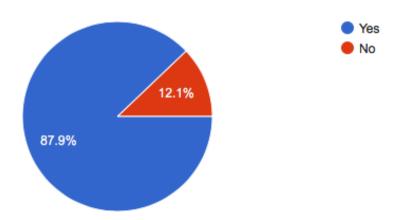
Gambar 4.22 Diagram Kewarganegaraan Responden

Sumber: Putri, 2017

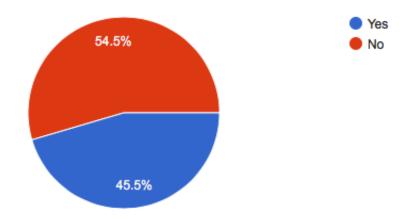


Gambar 4.23 Diagram Kewarganegaraan Berdasarkan Benua Sumber: Putri, 2017

jumlah masing-masing tiga responden dan Thailand dengan jumlah dua responden. Ketika ditanyakan mengenai kuliner tradisional Bali, sebagian besar menganggap kuliner tradisional Bali menarik. Namun ketika ditanyakan mengenai ketertarikan untuk membeli buku yang memuat tentang kuliner tradisional Bali, sebagian besar responden tidak tertarik.

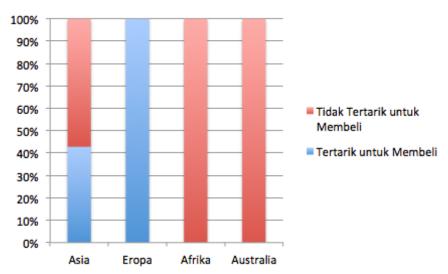


Gambar 4.24 Persentase Ketertarikan kepada Kuliner Tradisional Bali Sumber: Putri, 2017



Gambar 4.25 Persentase Ketertarikan kepada Buku Kuliner Tradisional Bali Sumber: Putri, 2017

Setelah peneliti menganalisa fenomena tersebut, peneliti mencoba mengelompokkan responden berdasarkan benua. Terlihat responden yang berasal dari Afrika dan Australia tidak memiliki ketertarikan untuk membeli sedangkan 9 dari 21 responden Asia dan 6 dari 6 responden Eropa tertarik untuk membeli buku yang bertemakan kuliner tradisional Bali. Berdasarkan hasil tersebut, dapat dikatakan bahwa buku visual yang dirancang akan lebih diminati di wilayah Eropa, maka bahasa yang akan digunakan pada buku visual peneliti adalah bahasa mayoritas di Eropa, yaitu bahasa inggris.



Gambar 4.26 Persentase Warganegara Asing
yang Tertarik untuk Membeli Buku yang Memuat tentang
Kuliner Tradisional Bali Berdasarkan Benua
Sumber: Putri, 2017

Sebagai dasar pembentukan konten visual, peneliti menanyakan "what do you look for in Bali?" atau "apa yang anda ingin lihat di Bali?". Pertanyaan tersebut membantu peneliti memilih gaya visual dan pemilihan elemen-elemen visual yang akan ditambahkan kepada buku. Jawaban dari pertanyaan tersebut juga dapat membantu peneliti menentukan key interest yang dapat digunakan sebagai gimmick dalam pembentukan konten buku visual. Berdiri di urutan pertama, sebanyak 29 responden memilih *tropical landscapes* atau pemandangan tropis dan di urutan kedua terdapat traditional culinary yang dipilih oleh 18 responden diikuti dengan cultural activities di urutan ke tiga dan traditional art performances di urutan keempat. Peneliti juga menanyakan elemen visual dalam buku secara spesifik melalui pertanyaan "what do you want to see in a book about traditional culinary?" atau "apa yang anda ingin lihat di dalam sebuah buku mengenai kuliner tradisional". Sebanyak 78.8% responden menjawab pictures of the food atau foto makanan, 69.7% menjawab recipe atau resep makanan, 54.4% menjawab *where to find the food* atau dimana masakan tersebut dapat ditemukan dan 51.5% menjawab *cultural values behind the dishes* atau nilai budaya dibalik masakan Bali.

Peneliti juga menguji wawasan responden mengenai kuliner tradisional Bali dengan cara meminta responden yang merasa paham dengan kuliner tradisional Bali menyebutkan masakan-masakan tradisional Bali. Beberapa responden menjawab dengan benar akan tetapi masih ada yang menyebutkan masakan tradisional lain sebagai kuliner tradisional Bali. Contohnya seperti nasi padang, bebek goreng, opor ayam dan sebagainya.

4.2 Segmentasi Pasar

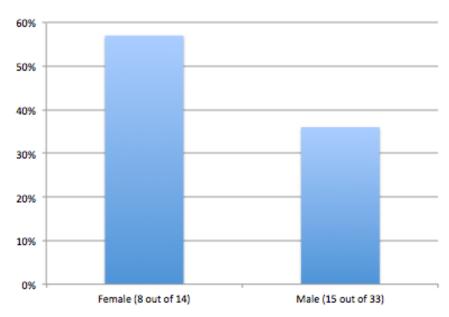
Berikut adalah analisa segmentasi pasar buku visual kuliner tradisional Bali berdasarkan studi literatur dan penelitian perancang:

4.2.1 Segmentasi Demografis

A. Jenis kelamin: Laki-laki dan Perempuan

Buku visual ini dibuat untuk laki-laki dan perempuan. Berdasarkan kuisioner yang dilakukan oleh peneliti, 57% responden (8 dari 14) perempuan dan 36% responden (15 dari 33) laki-laki tertarik akan kuliner tradisional Bali. Dalam hal ketertarikan akan kuliner tradisional Bali, perempuan lebih tertarik akan kuliner tradisional Bali dibandingkan laki-laki. Responden perempuan tertarik akan kuliner tradisional karena mereka tertarik akan resep-resepnya sedangkan responden laki-laki lebih tertarik akan nilai dibaliknya (sejarah dan budaya). Buku visual peneliti akan menonjolkan resep-resep berdasarkan jumlah responden perempuan yang tertarik dan menyelipkan informasi mengenai nilai dibalik kuliner tradisional di bagian deskripsi. Buku visual ini masih ditujukan untuk kedua

gender karena kedua gender memiliki ketertarikan akan kuliner tradisional Bali.

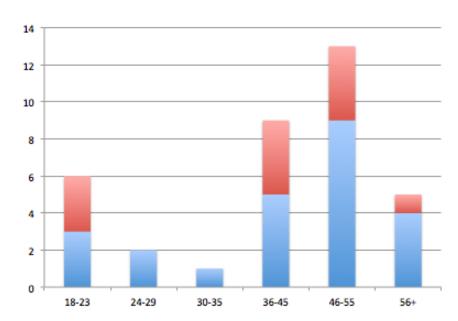


Gambar 4.27 Ketertarikan akan Kuliner Tradisional Bali

Sumber: Putri, 2017

B. Usia: 24-35 tahun

Sebanyak 100% responden berusia 30-35 dan 56+ tahun, 90% responden berusia 46-55 tahun, 83% responden berusia 36-45 tahun dan 66% responden berusia 18-23 dan 24-29 tahun tertarik akan kuliner tradisional Bali. Tetapi hanya beberapa dari persentase responden tersebut yang tertarik untuk membeli buku yang bertema kuliner tradisional Bali. Pada diagram berikut, batang-batang pada diagram melambangkan jumlah responden yang tertarik akan kuliner tradisional Bali dan batang-batang berwarna biru melambangkan responden yang tertarik untuk membeli buku tentang kuliner tradisional Bali. Berdasarkan perbandingan jumlah responden yang tertarik akan kuliner tradisional Bali dan yang ingin membeli, peneliti menemukan 100% responden berumur 24-29 dan 30-35 tahun tertarik akan kuliner tradisional Bali dan tertarik untuk membeli buku yang memuat tentang informasi tersebut. Maka dari itu, peneliti memilih range umur 24-35



tahun sebagai target market dari buku visual yang sedang dirancang.

Gambar 4.28 Jumlah Responden yang Tertarik untuk Membeli Buku Dibandingkan Responden yang Tertarik akan Kuliner Tradisional Bali Sumber: Putri, 2017

C. Wisatawan Asing yang Suka Memasak, Tertarik akan Kuliner dan Budaya

Buku visual ini nantinya akan didistribusikan di desa wisata kabupaten Gianyar sebagai media pendukung kabupaten Gianyar sebagai gastronomy center di Bali. Wisatawan asing yang datang ke desa wisata di Gianyar tentunya memiliki ketertarikan tertentu akan kuliner tradisional Bali, karena sebagain besar desa wisata di Gianyar memberikan pelajaran memasak kepada wisatawan asing. Buku yang nantinya akan di distribusikan di toko-toko buku seperti periplus ini juga akan ditempatkan bersama buku-buku budaya dan kuliner lainnya yang tentunya memiliki target pasar sendiri yaitu orang yang tertarik akan kuliner dan budaya.

D. Pendapatan > 20 juta per bulan

Wisatawan asing dengan pendapatan lebih dari dua puluh juta perbulan dapat membeli tiket pesawat pulang-pergi ke Bali. Wisatawan asing dengan pendapatan dalam range tersebut juga memiliki ketertarikan sendiri akan Bali sehingga rela membayar mahal untuk terbang kesana dan memiliki potensi lebih besar untuk membeli buku yang memuat tentang kuliner tradisional Bali.

4.2.2 Segmentasi Geografis

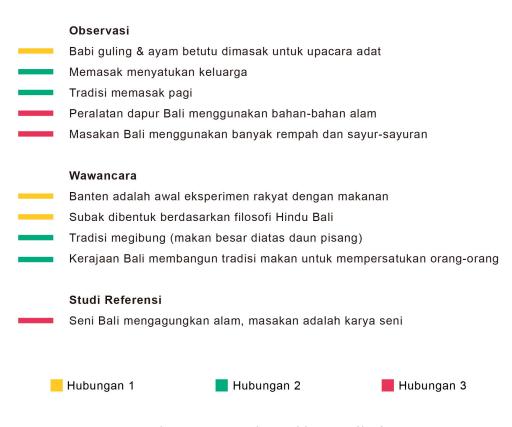
Berdasarkan data yang didapat dari wawancara dengan Kepala Dinas Pariwisata Bali, wisatawan asing dari Eropa lebih tertarik dengan budaya Bali dan berdasarkan kuisioner, responden yang tertarik akan kuliner tradisional Bali dan ingin membeli buku yang membahas topik tersebut berasal dari benua Eropa. Maka dari itu, wisatawan asing yang berasal dari Eropa menjadi segmen pasar untuk buku visual peneliti.

4.2.3 Segmentasi Psikografis

- Memiliki minat akan budaya
- Memiliki minat akan kuliner
- Memiliki minat akan memasak

4.3 Thematic Network

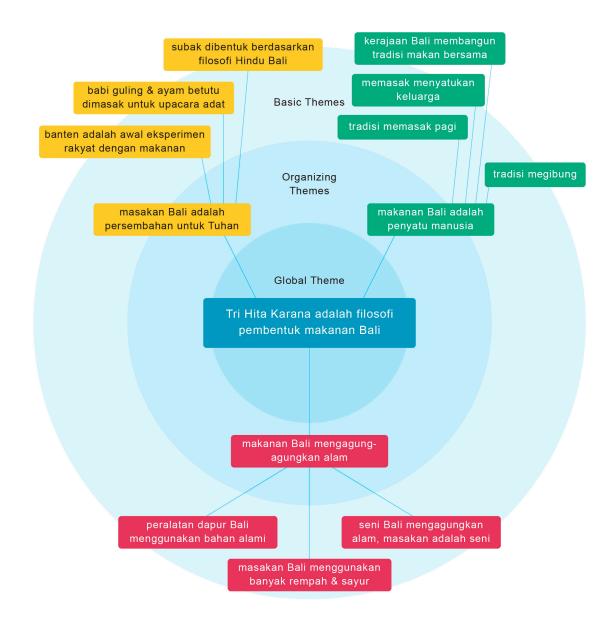
Setelah menganalisa hasil riset, peneliti mencari *global theme* untuk mendapatkan *big idea* buku visual. *Big idea* tersebut nantinya akan dijadikan dasar untuk membentuk konsep desain. Menggunakan metode *thematic network*, peneliti menggabungkan hasil riset menjadi beberapa kategori yang menjadi dasar untuk pembentukkan konten. Sebelum membentuk tabel *thematic network*, peneliti mengelompokkan hasil riset sesuai dengan hubungannya, berikut adalah proses tersebut:



Gambar 4.29 Pengelompokkan Hasil Riset

Sumber: Putri, 2017

Peneliti lalu mengidentifikasi hubungan antara data tersebut dan mencari *global theme* dari hubungan-hubungan tersebut. Berikut adalah tabel *thematic network* untuk buku visual peneliti:



Gambar 4.30 *Thematic Network* Hasil Riset Peneliti Sumber: Putri, 2017

4.4 User Testing

Setelah membentuk buku, perancang melakukan cetakan pertama dan memulai user testing. User Testing yang pertama dilakukan tanggal 9 Juli 2018 dengan Domingos Chicoca yang merupakan wisatawan internasional asal Afrika yang menetap di Surabaya sebagai mahasiswa pascasarjana. Mr. Chicoca memiliki

ketertarikan yang besar terhadap memasak, sehingga kuliner tradisional merupakan daya tarik tersendiri baginya ketika mengunjungi suatu tempat. Mr. Chicoca berumur 24 tahun, sesuai dengan target pasar perancang, beliau juga sudah pernah mengunjungi Bali. Berikut adalah *feedback* dari Mr. Chicoca:

- 1. Elemen ilustrasi mencerminkan Bali dan membantu jalannya cerita.
- 2. Ketika Mr. Chicoca pergi ke Bali, pemandu wisata tidak menunjukkan tempat-tempat makan yang menjual kuliner tradisional Bali, sehingga sebagian besar masakan yang disebutkan dalam buku (kecuali bebek betutu) tidak diketahui oleh Mr. Chicoca.
- 3. Ada beberapa istilah yang kurang digambarkan dengan jelas pada buku visual perancang, contohnya kata "ketupat".
- 4. Penggunaan fakta-fakta terkini di buku seperti pengakuan UNESCO akan sistem irigasi tradisional Bali memberikan penghormatan yang besar kepada budaya Bali.
- 5. Resep-resep cukup komunikatif.



Gambar 4.31 *User Testing* dengan Dominic Chicoca Sumber: Putri, 2018



Gambar 4.32 *User Testing* dengan Sahr Fillie (kiri) dan Mohammed (kanan) Sumber: Putri, 2018

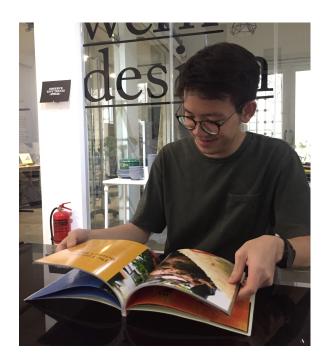
Kemudian perancang mencari wisatawan internasional yang memiliki ketertarikan lain selain kuliner. *User Testing* kedua dilakukan tanggal 10 Juli 2018 dengan Mohammed dan Sahr Fillie yang juga merupakan wisatawan internasional yang menetap di Surabaya sebagai mahasiswa pascasarjana. Mr. Mohammed berasal dari Mesir dan memiliki ketertarikan akan *travelling*, beliau baru mengunjungi kota Solo minggu sebelumnya dan berencana untuk mengunjungi Bali bulan Agustus 2018. Mr. Mohammed berumur 25 tahun, sesuai dengan target pasar perancang. Berikut adalah *feedback* dari Mr. Mohammed:

- 1. Konten buku membuat Mr. Mohammed ingin mencoba kuliner yang disebutkan di Bali.
- 2. Konten buku memberi pengetahuan bahwa daya tarik wisata Bali bukan hanya hiburan saja, melainkan memiliki unsur budaya yang kental.
- 3. Fotografi dan ilustrasi membantu membentuk imaji di benak pembaca yang belum pernah mengunjungi Bali.
- 4. Judul buku sudah mencerminkan isi namun kurang memberikan *emphasize* kepada kuliner tradisional Bali.

5. Buku perancang sebaiknya di perjual-belikan di asrama internasional di kampus-kampus yang memiliki program *student exchange*.

Pada saat yang sama, perancang melakukan *user testing* dengan Sahr Fillie, mahasiswa pascasarjana yang berasal dari sebuah kota yang masih memiliki budaya yang kental di Afrika. Mr. Fillie memiliki ketertarikan yang sangat besar akan budaya karena di negara asalnya, budaya merupakan bagian dari kehidupan sehari-hari yang membentuk karakter masyarakat. Mr. Fillie berumur 26 tahun, sehingga termasuk dalam target pasar perancang. Berikut adalah *feedback* dari Mr. Fillie:

- 1. Judul buku sangat mencerminkan konten buku dan membuat pembeli tertarik untuk membaca.
- 2. Konten buku membuat pembaca merasakan sesuatu yang lebih dari sebuah daya tarik wisata Bali. Mr. Fillie merasa bahwa buku visual perancang wajib dibaca setelah mengunjungi Bali.
- 3. Mr. Fillie mendapatkan pengetahuan baru mengenai "banten" dan "pelinggih", dimana manfaatnya tidak pernah begitu dijelaskan selama kunjungannya ke Bali.
- 4. Elemen visual membangkitkan ingatan Mr. Fillie akan Bali dan membantunya dalam menyerap konten.
- 5. Ukuran buku dan *color scheme* cukup membantu keterbacaan konten.



Gambar 4.33 *User Testing* dengan Shan Sumber: Putri, 2018

User Testing ke empat dilakukan pada 16 Juli 2018 dengan Shan, *freelance graphic designer* dari Hong Kong yang sedang melakukan program magang di sebuah agensi desain di Surabaya. Mr. Shan senang mengamati aspek visual sebuah buku, kegemarannya adalah berwisata, dan beliau memiliki rencana untuk pergi ke Bali bulan Agustus 2018. Mr. Shan berumur 24 tahun, sehingga termasuk dalam target pasar perancang. Berikut adalah *feedback* dari Mr. Shan:

- 1. Penggunaan font di buku visual perancang mampu mempermudah keterbacaan buku.
- 2. Pembedaan warna di setiap bab membantu pembaca bernavigasi dengan baik.
- 3. Konten buku mampu dijadikan acuan untuk wisatawan internasional yang sedang merencanakan perjalanan ke Bali.
- 4. Secara visual nyaman untuk dilihat dan memiliki elemen fotografi yang baik.

BAB V KONSEP DAN IMPLEMENTASI DESAIN

5.1 Gambaran Umum Perancangan

Kuliner tradisional Bali merupakan salah satu daya tarik wisata Bali yang dikenal baik oleh wisatawan asing. Berawal dari daya tarik wisata tambahan, kuliner tradisional sedang dikembangkan menjadi salah satu daya tarik wisata utama selain alam, budaya dan buatan. Pengetahuan wisatawan asing akan kuliner tradisional Bali juga semakin bertambah, namun banyak fenomena yang menunjukkan bahwa masih banyak persepsi yang salah mengenai kuliner tradisional Bali. Sebagian besar dari wisatawan asing bahkan masih menganggap nasi goreng sebagai kuliner tradisional Bali.

Kuliner tradisional Bali adalah makanan yang memiliki hubungan dengan budaya Bali. Berbagai buku yang beredar di pasaran telah memuat kuliner tradisional Bali, tetapi sebagian besar dari buku kuliner tersebut memperlihatkan kuliner modern di Bali, yang tidak memiliki hubungan dengan budaya Bali. Contohnya masakan *chilli crab* yang terdapat di buku Flavours of Bali, masakan tersebut bukanlah masakan tradisional Bali. Tidak ada buku yang menjelaskan peran budaya Bali dalam membentuk kuliner tradisionalnya, sedangkan hubungan tersebut yang membuat kuliner tradisional Bali memiliki ciri khas tersendiri sebagai daya tarik wisata. Maka dari itu, dibutuhkan sebuah media publikasi yang dapat menjabarkan kandungan budaya dalam kuliner tradisional Bali untuk wisatawan asing.

Buku adalah media yang tepat untuk menyampaikan sebuah cerita. Didukung dengan elemen visual yang menarik perhatian pembaca, cerita tersebut dapat tersampaikan secara maksimal. Maka dari itu, konsep buku visual dipilih oleh peneliti. Perancangan buku visual kuliner tradisional Bali yang dibuat khusus untuk wisatawan internasional ini diharapkan dapat memperbaiki persepsi-

persepsi yang salah mengenai kuliner tradisional Bali dan membantu mempromosikan kuliner tradisional Bali sebagai daya tarik wisata.

5.2 Segmentasi Pasar

• Usia: 24 - 35 tahun

• Jenis Kelamin: Laki-laki dan perempuan

• Pendapatan: > Rp 20.000.000 per bulan

• Wisatawan asing yang tertarik akan kuliner dan budaya

5.3 Big Idea

Berdasarkan *thematic network* yang telah dibuat oleh peneliti, ditemukan sebuah *global theme* yang merupakan tema keseluruhan dari penelitian yang telah dilakukan. *Global theme* yang ditemukan ini digunakan sebagai *big idea* buku visual peneliti, yang merupakan dasar dari pembentukan konsep desain buku visual kuliner tradisional Bali.

Big idea tersebut adalah "Tri Hita Karana as the philosophical root of Balinese traditional culinary", dimana buku ini menjabarkan budaya yang terkandung dalam kuliner tradisional Bali melalui filosofi tersebut. Big idea tersebut menghasilkan beberapa keywords yang membantu perancang dalam membentuk konsep desain yaitu Gods, nature dan human.

5.4 Konsep Desain

Tri Hita Karana adalah filosofi Hindu Bali yang menjadi dasar dari berbagai aspek kehidupan masyarakat Bali. Tri Hita Karana berarti tiga bentuk harmoni – harmoni dengan Tuhan, harmoni dengan alam dan harmoni dengan sesama manusia. Filosofi tersebut membentuk berbagai sistem di Bali, mulai dari sistem irigasi Bali hingga batasan-batasan pariwisata. Filosofi tersebut adalah

dasar dari budaya Bali. Kuliner tradisional Bali juga terbentuk berdasarkan filosofi tersebut.

Desain yang digunakan dalam buku visual ini dilandaskan oleh filosofi Tri Hita Karana sebagai bentuk pencerminan budaya Bali. Seperti yang perancang jabarkan tentang pengaruh Tri Hita Karana kepada seni lukis Bali di bab tinjauan pustaka, perancang menggunakan konsep tersebut untuk ilustrasi buku visual kuliner tradisional Bali. Ilustrasi-ilustrasi dalam buku visual ini akan menggambarkan harmoni antar manusia, memiliki elemen Tuhan dan Dewa-dewa mitologi Hindu Bali, dan menggambarkan keindahan alam.

Metode penyampaian cerita pada buku visual perancang disesuaikan dengan kategori buku *travel literature*, yang berfokus kepada pengalaman penulis dalam melakukan sebuah perjalanan. Didukung dengan elemen fotografi yang menggambarkan bentuk nyata dari hasil perjalanan perancang, alur cerita dapat disampaikan secara lebih personal dan memberikan gambaran nyata kepada pembaca.

5.5 Kriteria Desain

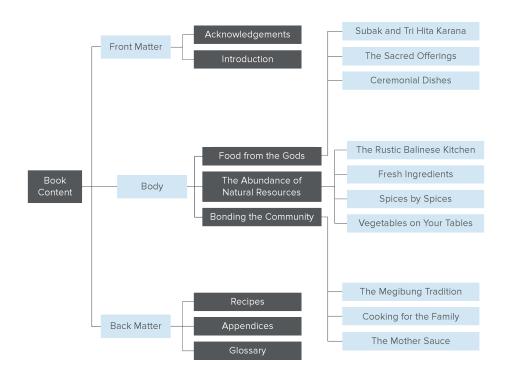
Berikut adalah kriteria desain dalam perancangan buku visual ini:

5.5.1 Sinopsis Buku

Buku *Beyond the Balinese Dish* adalah buku visual yang menceritakan perjalanan penulis dalam meneliti hubungan budaya dan kuliner tradisional Bali. Dalam perjalanan tersebut, penulis menemui pakar-pakar budaya Bali, pemilik beberapa rumah makan ternama di Bali dan mengamati langsung budaya kuliner didalam keluarganya yang berasal dari Bali. Disertai dengan ilustrasi bergaya Bali dan foto-foto sebagai pembentuk gambaran akan cerita yang disampaikan, diharapkan buku tersebut memberikan imaji akan budaya Bali yang dapat tersimpan dengan baik di benak wisatawan asing.

5.5.2 Konten Buku

Konten buku visual dibuat berdasarkan data yang didapat pada proses pengumpulan data dan studi eksisting dari buku yang serupa. Konten buku visual akan dibagi menjadi beberapa bab berdasarkan jenis kuliner tradisionalnya. Berikut adalah bagan yang menggambarkan konten:



Gambar 5.1 Bagan Konten Buku

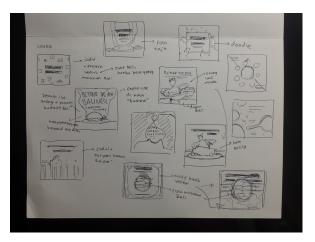
Sumber: Putri, 2017

Konten buku visual perancang dibagi menjadi 3 bagian – *front matter* (bagian pembuka), *body* (bagian inti), dan *back matter* (bagian penutup). *Front matter* menjelaskan keinginan dasar dan tujuan dari penulis dalam membentuk buku visual kuliner tradisional Bali. Bagian *body* merupakan pembabakan utama buku visual penulis, yang dibagi menjadi 3 bagian yang terinspirasi dari filosofi Tri Hita Karana – *Food from the Gods* (menggambarkan harmoni dengan Tuhan), *The Abundance of Natural Resources* (menggambarkan harmoni dengan alam), dan *Bonding the*

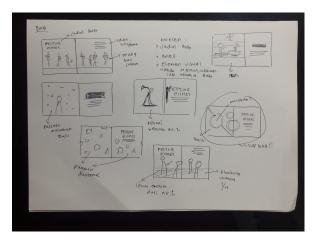
Community (menggambarkan harmoni diantara manusia). Back matter memuat konten-konten lebih yang mensupport konten utama, dalam hal ini adalah resep-resep masakan Bali, appendices (kumpulan referensi yang digunakan dalam buku visual), dan glossary (kumpulan istilah-istilah asing yang digunakan dalam buku).

5.5.3 Layout & Grid

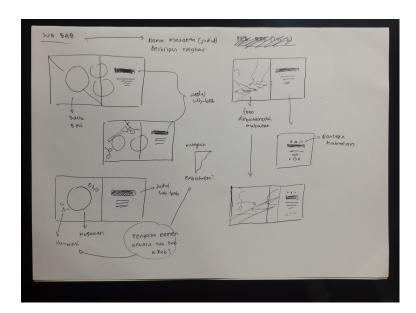
Sebagai bentuk dari eksplorasi layout & grid, perancang membuat beberapa sketsa penempatan konten buku visual:



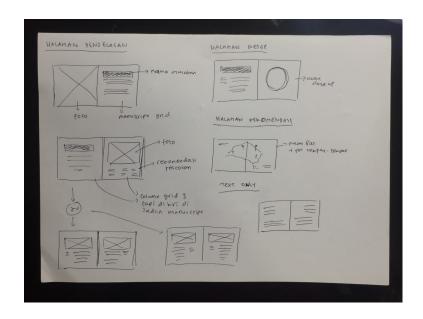
Gambar 5.2 Sketsa Layout Cover Sumber: Putri, 2017



Gambar 5.3 Sketsa Layout Pembatas Bab Sumber: Putri, 2017



Gambar 5.4 Sketsa Layout Pembatas Sub-bab Sumber: Putri, 2017



Gambar 5.5 Sketsa Layout Isi Buku Sumber: Putri, 2017

5.5.4 Komponen Visual

Perancangan buku ini berfokus kepada dua elemen visual utama yaitu fotografi dan ilustrasi. Berikut *brief* dari komponen visual yang akan digunakan pada buku ini:

• Fotografi

Perancang menggunakan kamera Canon PowerShot SX50 HS untuk mengambil foto, menggunakan lensa fix. Jenis fotografi yang akan digunakan dalam buku ini adalah still-life photography, nature photography, human interest photography, photography dan macro photography. Jenis-jenis fotografi ini digunakan sebagai pencerminan Tri Hita Karana pada buku visual perancang – still-life photography menghidupkan persembahan untuk upacara adat, nature photography mengindahkan keindahan alam dan human interest photography mencerminkan interaksi manusia. Tiga jenis fotografi tersebut secara dominan digunakan di bab masing-masing yang mencerminkan prinsip-prinsip Tri Hita Karana. Food photography dan macro photography digunakan sebagai elemen fotografi pendukung yang mengindahkan masakan tradisional Bali.

• Ilustrasi

Ilustrasi digunakan pada awal cover buku, bab, sub-bab, dan beberapa artikel yang perlu menggunakan ilustrasi sebagai pendukung cerita. Ilustrasi pada buku visual perancang menggunakan tema Tri Hita Karana, dimana terdapat elemenelemen alam, menggambarkan interaksi antara manusia dan menyertakan elemen-elemen ketuhanan. Ilustrasi dibuat secara manual menggunakan cat akrilik diatas *multi-purpose paper*.

5.5.5 Font

Font utama yang digunakan dalam perancangan ini adalah font serif dengan font pendukung sans serif. Font pendukung digunakan untuk isi-isi dalam buku sedangkan font utama digunakan sebagai heading, title dan gambaran besar lainnya.

5.5.6 Warna

Warna yang digunakan dalam buku visual ini akan diambil berdasarkan komponen budaya yang ada di keseharian masyarakat Bali.

5.6 Proses Perancangan

Berikut adalah aspek-aspek yang diperhatikan penulis dalam membentuk buku visual:

5.6.1 Judul Buku

Peneliti mencari judul untuk buku visual kuliner tradisional Bali yang menggambarkan konten buku. Dalam menentukan judul buku tersebut, peneliti membuat 3 alternatif judul:

1. Spices & Society: Balinese Culinary Heritage

Judul ini menggambarkan konten buku yang mengupas budaya dibalik kuliner tradisional Bali. Kata "spices" dan "society" digunakan untuk menggambarkan hubungan erat antara makanan dan komunitas. Kata "Balinese culinary heritage" menggambarkan bahwa kuliner tradisional Bali adalah warisan budaya.

2. Savoring Bali

Kata "savoring" berarti merasakan, secara perasaan atau dalam konteks sedang memakan sesuatu. Kata tersebut mengindikasikan bahwa buku visual ini mengajak pembaca untuk "merasakan" Bali, melalui budaya dan masakannya. Judul ini memberikan *emphasize* juga kata "Bali" yang menurut Kepala Dinas Priwisata Denpasar, dapat menambah daya tarik wisatawan asing untuk membeli buku.

3. Beyond the Balinese Dish

Menggunakan kata "beyond" yang berarti "melebihi", penulis dapat mengkomunikasikan pesan bahwa buku visual peneliti mengupas kuliner tradisional Bali lebih dalam. Kata ini juga mengindikasikan bahwa isi buku visual mendefinisikan kuliner tradisional Bali lebih dari apa yang terlihat. Penggunaan kata "dish" menggambarkan masakan tradisional Bali, dan kata ini memberi *emphasize* pada kuliner tradisional Bali yang terlihat didepan mata sebagai hidangan.

Setelah mengidentifikasi konten lebih lanjut, peneliti memutuskan untuk menggunakan judul *Beyond the Balinese Dish*. Judul tersebut digunakan sebagai penggambaran bahwa buku visual peneliti menjabarkan kuliner tradisional Bali melebihi dari apa yang diketahui secara umum. Judul ini juga memberi daya tarik tertentu dengan menggunakan kata "*beyond*".

5.6.2 Konten BukuBerikut adalah detail pembabakan buku:

No.	Bab	Headline	Deskripsi
1	Front Matter	Acknowledgement	Penulis berterimakasih kepada pihak-pihak yang telah membantu dalam proses penelitian.
2		Introduction	Penjelasan singkat mengenai buku Beyond the Balinese Dish.

3		Subak and Tri Hita Karana	Menjelaskan bagaimana filosofi hidup di Bali, Tri Hita Karana, membentuk sistem irigasi Bali, Subak, yang mengawali
	Food from the Gods		pertumbuhan kuliner tradisional Bali.
4		The Sacred Offerings	Masyarakat Bali memberikan persembahan kepada Dewa-dewa dan Tuhan sebagai bentuk terimakasih dan bagaimana masakan Bali berkembang
			melalui proses membuat persembahan tersebut.
5		Ceremonial Dishes	Masakan yang digunakan untuk persembahan suci yang nantinya menjadi makanan yang dikonsumsi untuk umum.

6	The Abundance of Natural Resources	The Rustic Balinese Kitchen	Menjabarkan tentang dapur tradisional Bali dan alat-alat dapur yang dibentuk dari bahan-bahan alami.
7		Fresh Ingredients	Menjelaskan kekayaan bahan-bahan dasar alami di Bali sebagai dampak dari kesuksesan sistem subak dan pasar tradisional Bali.
8		Spices by Spices	Rempah-rempah yang wajib dimiliki di dapur Bali.
9		Vegetables on Your Tables	Memuat tentang masakan-masakan Bali yang menggunakan banyak sayuran di dalamnya sebagai
			dampak dari kekayaan alam Bali.
10	Bonding the Community	The Megibung Tradition	Menceritakan asal mula tradisi makan bersama diatas daun

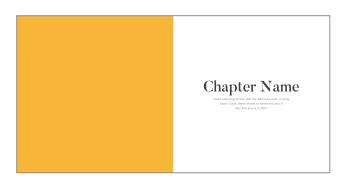
			pisang.
11		Cooking for the Family	Menjelaskan bagaimana tradisi megibung mengubah kebiasaan makan keluarga Bali.
12		The Mother Sauce	Menjelaskan bumbu dasar masakan Bali dan bagaimana bumbu tersebut menyatukan keluarga Bali.
13	Back Matter	Recipes	Kumpulan resep-resep masakan Bali yang telah dijelaskan di Buku visual perancang.
14		Appendices	Kumpulan referensi yang digunakan untuk buku visual perancang.
15		Glossary	Berisi kata-kata dan istilah-istilah dalam



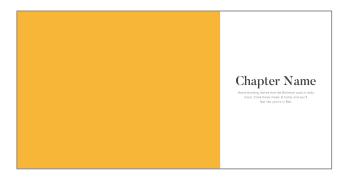
Tabel 5.1 Konten buku Sumber: Putri, 2017

5.6.3 Layout

Setelah mengeksplorasi layout melalui sketsa, perancang menemukan beberapa layout. Berikut adalah alternatif layout untuk pemisah antar bab:



Gambar 5.6 Alternatif Layout 1 Pemisah Antar Bab Sumber: Putri, 2017



Gambar 5.7 Alternatif Layout 2 Pemisah Antar Bab Sumber: Putri, 2017



Gambar 5.8 Alternatif Layout 3 Pemisah Antar Bab Sumber: Putri, 2017

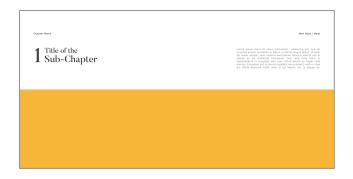
Bagian berwarna oranye mewakili elemen visual. Perbedaan antara alternatif 1-3 adalah banyaknya persentase elemen visual dalam halaman tersebut. Selanjutnya, pembabakan buku visual bertemu dengan sub-bab. Berikut adalah alternatif layout untuk sub-bab:



Gambar 5.9 Alternatif Layout 1 Sub-bab Sumber: Putri, 2017



Gambar 5.10 Alternatif Layout 2 Sub-bab Sumber: Putri, 2017



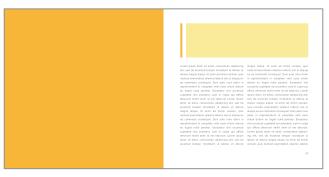
Gambar 5.11 Alternatif Layout 3 Sub-bab Sumber: Putri, 2017

Dalam halaman sub-bab terdapat 4 elemen penting yaitu judul sub-bab itu sendiri, indikator pembabakan (termasuk di bab apakah sub-bab tersebut), indikator halal/tidak halal masakan yang akan dijelaskan di sub-bab tersebut dan penjelasan secara umum mengenai masakan tersebut.

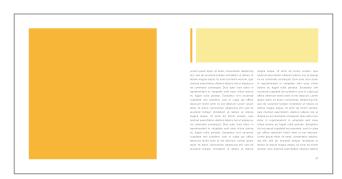


Gambar 5.12 Detail Komponen Layout Sub-bab Sumber: Putri, 2017

Halaman isi memiliki 2 tipe: halaman deskriptif dan halaman yang memuat tentang resep. Berikut adalah beberapa alternatif layout dari halaman isi:



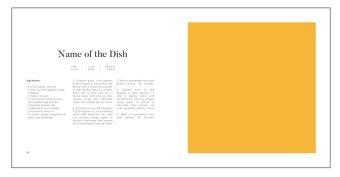
Gambar 5.13 Alternatif 1 Halaman Deskriptif Sumber: Putri, 2017



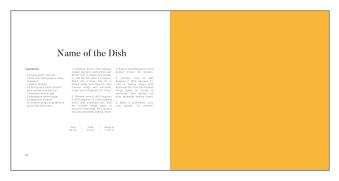
Gambar 5.14 Alternatif 2 Halaman Deskriptif
Sumber: Putri, 2017



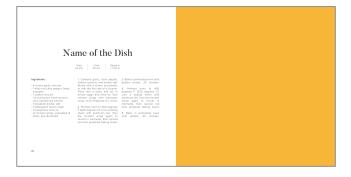
Gambar 5.15 Alternatif 3 Halaman Deskriptif Sumber: Putri, 2017



Gambar 5.16 Alternatif 1 Halaman Resep Sumber: Putri, 2017



Gambar 5.17 Alternatif 2 Halaman Resep Sumber: Putri, 2017



Gambar 5.18 Alternatif 3 Halaman Resep Sumber: Putri, 2017



Gambar 5.19 Alternatif 4 Halaman Resep Sumber: Putri, 2017

5.6.4 Komponen Visual

Buku ini menggunakan elemen visual sebagai daya tarik utama pembaca. Elemen visual juga membantu memvisualisasikan cerita yang ingin disampaikan oleh penulis. Elemen visual tersebut meliputi:

Fotografi

Elemen fotografi dugunakan untuk menunjukkan pembaca wujud asli dari konteks yang sedang diceritakan oleh penulis. Elemen visual ini juga akan memberi kesan jurnalisme kepada tulisan penulis. Perancang menggunakan kamera Canon Powershot SX50 HS dengan lensa fix, kamera ini dipilih karena mudah dibawa, ringan, memiliki lensa fix dengan kapasitas zoom yang setara dengan lensa yang lebih panjang, dan menghasilkan kualitas foto yang bagus. Perancang menggunakan flash external di beberapa foto dan menyimpan semua foto dalam format RAW untuk mempermudah proses editing. Foto yang terpilih memiliki ISO maksimum 1600, untuk mencegah foto menjadi "pecah". Berikut adalah rincian proses pemilihan foto berdasarkan jenis fotografinya dan bagaimana penggunaannya pada buku visual perancang:

• Still-life Photography

Jenis fotografi ini digunakan untuk menunjukkan benda asli dari konteks yang sedang diceritakan. Foto yang terpilih harus memiliki kesan hidup, agar dapat mengkomunikasikan cerita penulis dengan tepat. Berikut adalah contoh pemilihan fotografi *still-life* untuk buku visual perancang:



Gambar 5.20 Foto *Still-life* A (Tidak Terpilih) f/4.5, *exposure* 1/20 s, ISO 1600 Sumber: Putri, 2017



Gambar 5.21 Foto *Still-life* B (Terpilih) f/4, *exposure* 1/40 s, ISO 1600 Sumber: Putri, 2017

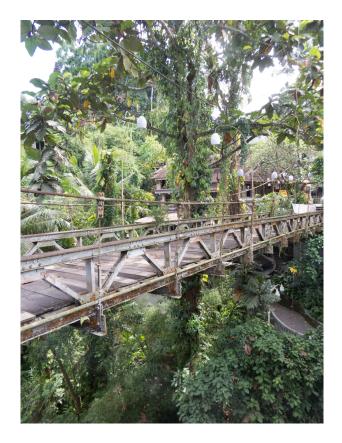
Foto diatas digunakan untuk menjelaskan peralatan dapur traditional Bali. Foto *still-life* A tidak terpilih karena *angle* yang digunakan terlalu datar, sehingga objek terlihat tidak hidup. Foto *still-life* B terpilih karena *angle* yang digunakan membuat objek terlihat hidup. Foto A juga menyerap terlalu banyak cahaya, sehingga menghasilkan foto yang sedikit terlalu terang.

• Nature Photography

Digunakan untuk mencerminkan keindahan alam Bali. Jenis foto ini juga sesuai dengan keinginan target pasar yang, setelah diberi kuisioner, menginginkan fotografi alam pada buku visual perancang. Berikut adalah contoh pemilihan foto *nature photography* pada buku visual perancang:



Gambar 5.22 Foto *Nature Photography* A (Tidak Terpilih) f/4, *exposure* 1/60 s, ISO 80 Sumber: Putri, 2018



Gambar 5.23 Foto *Nature Photography* B (Terpilih) f/4, *exposure* 1/50 s, ISO 80 Sumber: Putri, 2018

Foto diatas digunakan untuk menunjukkan kondisi Ubud yang masih dikelilingi oleh hutan-hutan walaupun banyak objek pariwisata dibangun diantaranya. Foto *nature photography* A tidak terpilih karena tidak berfokus kepada alam, melainkan lebih berfokus kepada jembatan. Foto *nature photography* B lebih memiliki ruang untuk memperlihatkan alam, sehingga memberikan fokus kepada alam.

• Human Interest Photography

Jenis fotografi ini digunakan untuk mengkomunikasikan cerita penulis melalui wujud manusia dan memperlihatkan kegiatan masyarakat Bali. Berikut adalah contoh pemilihan *human interest photography* untuk buku visual perancang:



Gambar 5.24 Foto *Human Interest* A (Tidak Terpilih) f/4, *exposure* 1/60 s, ISO 1600

Sumber: Putri, 2018



Gambar 5.25 Foto *Human Interest* B (Terpilih) f/4, *exposure* 1/60 s, ISO 1600 Sumber: Putri, 2018

Foto diatas digunakan untuk mencerminkan kegiatan di pasar tradisional Bali. Foto *human interest* A tidak terpilih karena kegiatan subjek tidak mencerminkan kegiatan pasar dan terlalu banyak ruang sehingga tidak berfokus kepada subjek. Foto *human interest* B mempersempit ruang sehingga berfokus kepada subjek, kegiatan yang dilakukan oleh subjek juga mencerminkan kegiatan pasar (menghitung uang).

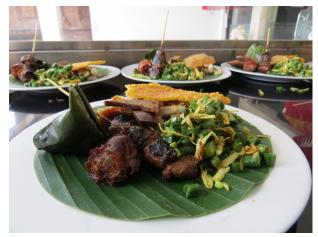
• Food Photography

Food photography memberikan sensasi serupa kepada pembaca ketika menghadapi masakan yang diceritakan secara langsung. Jenis fotografi ini juga menarik perhatian pembaca kepada kuliner tradisional Bali. Berikut adalah contoh pemilihan foto *food* photography pada buku visual perancang:



Gambar 5.26 Foto *Food Photography* A (Tidak Terpilih) f/4, *exposure* 1/30 s, ISO 800

Sumber: Putri, 2017



Gambar 5.27 Foto *Food Photography* B (Terpilih) f/4, *exposure* 1/40 s, ISO 800 Sumber: Putri, 2017

Foto diatas digunakan untuk memberi gambaran akan salahsatu masakan tradisional Bali, babi guling. Foto *food photography* A tidak terpilih karena tekstur masakan tidak terlihat dengan jelas, sehingga tidak membangkitkan selera pembaca akan masakan tersebut. Foto *food photography* B terpilih karena tekstur masakan terlihat dan masakan lebih memenuhi *frame*.

• Macro Photography

Jenis fotografi ini digunakan untuk memperjelas pola, tekstur, warna, dan detail yang tidak terlihat secara kasat mata untuk menambahkan *experience* pembaca pada sebuah objek. Berikut adalah contoh pemilihan foto *macro photography* untuk buku visual perancang:



Gambar 5.28 Foto *Macro Photography* A (Tidak Terpilih) f/5.6, *exposure* 1/80 s, ISO 1600 Sumber: Putri, 2018



Gambar 5.29 Foto *Macro Photography* B (Terpilih) f/5.6, *exposure* 1/80 s, ISO 1600 Sumber: Putri, 2018

Foto diatas digunakan untuk memperlihatkan proses pengolahan bumbu Bali. *Macro photography* digunakan untuk memperjelas tekstur bumbu dan alat dapur tradisional Bali. Foto *macro photography* A tidak terpilih karena tekstur alat dapur tradisional terlihat lebih dominan daripada bumbu. Foto *macro photography* B

terpilih karena tekstur alat dapur tradisional dan bumbu Bali terlihat, ditambah lagi dengan adanya objek pendukung untuk alat dapur yang memberikan kesan hidup pada foto tersebut.

Setelah foto-foto yang telah diambil dipilih kembali seperti yang sudah dijelaskan diatas, perancang memulai proses pengeditan foto di aplikasi Adobe Photoshop CC 2015. Proses pengeditan dilakukan agar warna pada foto-foto yang telah diambil sesuai dengan skema warna buku visual. Berikut adalah contoh pengeditan foto yang dilakukan perancang:



Gambar 5.30 Foto Sebelum di Edit Sumber: Putri, 2018



Gambar 5.31 Foto Sesudah di Edit Sumber: Putri, 2018

Perancang mengatur *color balance* foto agar sesuai dengan warna utama buku visual (dominan merah, hijau dan kuning). Perancang juga mengatur kontras foto agar lebih kontras lagi, sehingga terlihat lebih *stand out*. Exposure semua foto disamakan pengaturannya, agar foto terkesan lembut, dengan *offset* +0.0288 dan *gamma correction* 1.

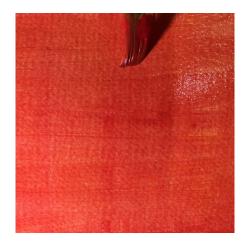
Ilustrasi

Gaya ilustrasi yang digunakan dalam buku visual peneliti terinspirasi dari gaya lukisan Bali, terutama gaya lukisan Ubud dan *Young Artist*. Kedua gaya lukisan tersebut menggunakan cat akrilik sebagai medium dan *background* yang terdiri dari beberapa lapisan cat. Lapisan pertama adalah warna dasar yang paling terang, lalu warna yang ingin dicampurkan dan ditutup lagi dengan warna dasar yang paling terang. Berikut adalah tahaptahap dari pembuatan *background* untuk menghasilkan tekstur bergaya Bali:



Gambar 5.32 Cat Lapisan Pertama Sumber: Putri, 2017

Lapisan cat pertama di aplikasikan dengan menorehkan kuas ke arah horizontal. Lapisan pertama adalah warna paling terang dari campuran warna background yang diinginkan, dalam contoh ini warna yang ingin dihasilkan adalah warna oranye, sehingga warna yang paling terang adalah kuning.



Gambar 5.33 Cat Lapisan Kedua Sumber: Putri, 2017

Lapisan cat kedua di aplikasikan dengan menorehkan kuas ke arah vertikal, sehingga membentuk tekstur bertumpukan. Lapisan kedua diaplikasikan sebelum cat lapisan pertama mengering, sehingga merubah tekstur dan warna dapat bercampur dengan mudah.



Gambar 5.34 Cat Lapisan Ketiga Sumber: Putri, 2017

Setelah lapisan kedua hampir mengering, aplikasikan cat lapisan ketiga. Warna lapisan ketiga merupakan warna yang sama dengan cat lapisan pertama. Lapisan ini memberikan dimensi "berlapis" pada *background* ilustrasi. Ilustrasi dapat ditambahkan diatas *background*, setelah cat sudah benar-benar kering. *Multi-purpose paper* atau kertas lukis serba guna digunakan agar kertas tidak melengkung ketika di aplikasikan cat akrilik.

Ilustrasi dalam buku visual perancang mengambil banyak inspirasi dari lukisan Ida Bagus Made Poleng dan Nyoman Keripu, dimana ilustrasi tersebut berfokus pada manusia, memiliki warna yang cerah dan terinspirasi dari kegiatan sehari-hari masyarakat Bali. Wanita menjadi objek utama dalam ilustrasi dalam buku visual ini karena wanita merupakan sosok yang paling aktif dan terlibat langsung dalam masakan tradisional Bali dalam keseharian masyarakat Bali (seperti membuat persembahan untuk upacara adat, memasak untuk keluarga, dan membawa persembahan ke Pura).



Gambar 5.35 Ilustrasi Bab 1: *Food from the Gods*Sumber: Putri, 2017



Gambar 5.36 Ilustrasi bab 2: *The Abundance*of Natural Resources

Sumber: Putri, 2017



Gambar 5.37 Ilustrasi bab 3: *Bonding the Community*Sumber: Putri, 2017

Ilustrasi pada pembatas bab 1 menggambarkan kumpulan wanita yang membawa persembahan suci dan menuju ke Pura sambil berbincang, elemen ketuhanan dilambangkan melalui persembahan suci, elemen alam dilambangkan melalui bunga kembang sepatu dan elemen manusia dilambangkan dengan interaksi antar wanita. Ilustrasi pada pembatas bab 2 menggambarkan kumpulan wanita yang sedang menumbuk bumbu bersama (kegiatan memasak), elemen ketuhanan dilambangkan melalui riasan rambut mereka, elemen alam dilambangkan melalui bunga kembang

121

sepatu dan elemen manusia dilambangkan dengan interaksi antar wanita.

Dan ilustrasi pada pembatas bab 3 menggambarkan kumpulan wanita yang

sedang berinteraksi dengan monyet-monyet sebagai simbol harmoni,

elemen ketuhanan dilambangkan melalui persembahan suci, elemen alam

dilambangkan melalui bunga kembang sepatu dan elemen manusia

dilambangkan dengan interaksi antar wanita.

5.6.5 Font

Font yang digunakan dalam buku visual ini adalah gabungan dari font serif

dan non-serif. Font serif digunakan sebagai heading karena bentuknya

yang eye-catching. Font serif yang digunakan adalah Butler yang memiliki

kesan etnik dan tepat untuk melambangkan pulau Bali. Font sans serif

yang digunakan adalah Proxima Nova. Proxima Nova digunakan sebagai

body text karena memiliki keterbacaan yang jelas.

ABCDEFGHIJKLM

NOPORSTUVWXYZ

Gambar 5.38 Font Butler

Sumber: Putri, 2017

ABCDEFGHIJKLM NOPQRSTUVWXYZ

Gambar 5.39 Font Proxima Nova

Sumber: Putri, 2017

5.6.6 Warna

Tone warna yang digunakan terinspirasi dari busana penari Bali. Tone warna tersebut dapat dikembangkan menjadi beberapa *hue* dan diatur saturasinya untuk kebutuhan ilustrasi.



Gambar 5.40 Busana Penari Bali

Sumber: https://qubicle.id/story/kisah-di-balik-penari-bali, 2017



Gambar 5.41 Tone Warna Busana Penari Bali

Sumber: Putri, 2017

5.7 Desain Final

5.7.1 Spesifikasi Buku

Judul Buku: Beyond the Balinese Dish

Ukuran Buku: 22 x 22 cm

Jumlah Halaman: 112

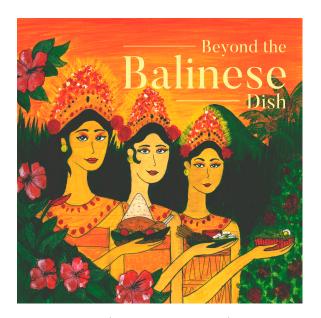
Warna: Full Colour

Isi: Fancy paper 115 dan 120 gsm

Cover: Hardcover dengan laminasi doff

5.7.2 Desain Cover

Beyond the Dish dalam bahasa Indonesia berarti "lebih dari masakan" atau bermakna lebih dari sekedar sebuah masakan. Kata Balinese di *emphasize* untuk menambah daya jual buku. Dalam cover tersebut terdapat 3 wanita melambangkan filosofi utama buku, Tri Hita Karana, yang membawa makanan tradisional. Elemen ketuhanan dilambangkan dengan riasan Bali Agung yang dikenakan oleh ketiga wanita, elemen alam digambarkan dengan bunga-bunga dan landscape dibelakang ketiga wanita dan elemen manusia dilambangkan dengan ketiga wanita.



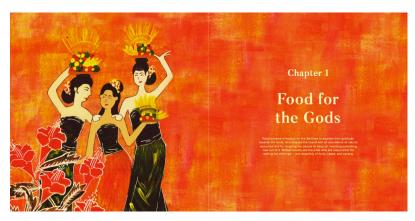
Gambar 5.42 Cover Buku

Sumber: Putri, 2017

5.7.3 Desain Pembatas Bab

Untuk desain pembatas antar bab, perancang menggunakan ilustrasi yang menggambarkan isi dari bab tersebut. Pada bab 1 contohnya, perancang

menggunakan ilustrasi 3 wanita yang membawa banten (persembahan seremonial) dengan baju adat, yang menggambarkan bahwa bab tersebut mengisahkan bagaimana tradisi kuliner Bali datang dari upacara adat. Ilustrasi setiap pembatas bab menggunakan 3 wanita agar selaras dengan *cover* buku.



Gambar 5.43 Halaman Pembatas Bab

Sumber: Putri, 2017

5.7.4 Desain Halaman Sub-bab

Setiap bab memiliki sub-bab yang membahas elemen tertentu dari sejarah kuliner tradisional Bali. Berikut adalah alternatif desain untuk pembatas sub-bab buku visual perancang:



Gambar 5.44 Halaman Sub-bab Alternatif 1

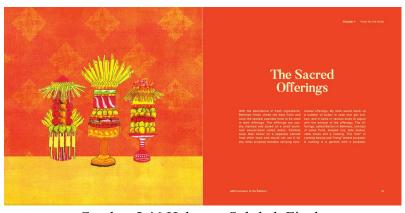
Sumber: Putri, 2017



Gambar 5.45 Halaman Sub-bab Alternatif 2

Sumber: Putri, 2017

Sebelum menentukan halaman sub-bab final, perancang memilih untuk menggunakan fotografi sebagai elemen visual. Tetapi fungsi dari elemen fotografi adalah untuk menimbulkan efek nostalgia kepada pembaca, yang bukan merupakan gambaran dari isi sub-bab. Maka dari itu perancang memutuskan untuk menggunakan ilustrasi sebagai elemen visual.



Gambar 5.46 Halaman Sub-bab Final

Sumber: Putri, 2017

5.7.5 Desain Halaman Deskriptif

Halaman deskriptif adalah halaman yang memuat konten dari sebuah subbab. Terdapat 3 jenis halaman deskriptif di buku visual perancang: halaman deskriptif horizontal, layout yang mengikuti grid, dan layout yang menonjolkan elemen visual.



Gambar 5.47 Halaman Deskriptif yang Mengikuti Grid Sumber: Putri, 2017



Gambar 5.48 Halaman Deskriptif Horizontal Sumber: Putri, 2017



Gambar 5.49 Halaman Deskriptif yang Menonjolkan Elemen Visual Sumber: Putri, 2017

5.8 Produksi dan Distribusi Buku

5.8.1 Jenis Kertas

Ada 2 jenis kertas *fancy paper* yang digunakan sebagai isi dari buku ini. Kertas Lessebo 115 gsm dengan warna *ivory* digunakan sebagai kertas halaman isi, teksturnya yang doff membuat foto-foto pada buku lebih menonjol. Kertas Imperial Rives Tradition dengan warna *pale cream* digunakan untuk halaman bab, teksturnya yang menyerupai kanvas akrilik membuat ilustrasi halaman bab lebih menonjol.

5.8.2 Finishing Buku

Menyesuaikan dengan tekstur kertas yang digunakan untuk isi buku, cover buku menggunakan laminasi doff. Finishing hardcover digunakan agar buku terlihat eksklusif. Buku final yang akan dipublikasi menggunakan binding jahit, dengan jahitan pada setiap 16 halaman, sedangkan percetakan satuan menggunakan binding lem.

5.8.3 Perkiraan Harga Produksi dan Penjualan

Berikut adalah perkiraan harga produksi buku visual perancang untuk penerbitan 1000 buku:

A. Biaya Produksi

1. Isi Buku

Kertas:

1 plano = 4 A3+=16 halaman buku

Total halaman = 112 + 8 *sleeve*

Halaman isi + sleeve = 104 halaman = 7 plano (dengan sisa ½ plano)

Halaman pemisah bab = 16 halaman = 1 plano

Maka harga kertas untuk 1 buku adalah:

• Fancy paper Lessebo 115 gsm

warna ivory, 7 plano (Rp 4.700,-

per plano)

Rp 32.900,-

• Fancy paper Imperial Rives

Tradition Text 120 gsm warna

pale cream, 1 plano

Rp 8.500,-

Total Harga Kertas (1 buku)

Rp 41.400,-

Total Harga Kertas (1000 buku)

Rp

41.400.000,-

Cetak:

Jumlah plat = 4

Jumlah warna = 4

Oplah cetak = $8 \times 1.000 = 8.000$ plano

Harga plat = Rp 40.000,-

Biaya ongkos cetak = Rp 120,-

Maka dari itu:

• Harga plat = $4 \times 4 \times 40.000 =$

Rp 640.000,-

• Ongkos cetak = $4 \times 8.000 \times 120 =$

Rp 3.840.000,-

Total Harga Cetak Isi Buku

Rp

4.480.000,-

Total Biaya Isi Buku

Rp

45.880.000,-

2. Cover

Kertas:

1 plano = 4 A3+=4 cover buku

1000 buku = 250 plano

Art paper 210 gsm = Rp 1.200.000, - per rim

Maka dari itu:

• Art paper 210 gsm (1.200.000 / 500

untuk mendapat harga per plano)

250 plano

Rp 600.000,-

Cetak:

Jumlah plat = 4

Jumlah warna = 4

Oplah cetak = 250 plano

Harga plat = Rp 40.000,-

Biaya ongkos cetak = Rp 120,-

1 plano = $65 \times 100 \text{ cm}$

Maka dari itu:

• Harga plat = $4 \times 4 \times 40.000 =$ Rp 640.000,-

• Ongkos cetak = 4 x 250 x 120 = Rp 120.000,-

• Finishing laminasi doff (Rp 0,18/cm²)

0,18 x 250 x 65 x 100 Rp 292.500,-

Total Harga Cetak Cover Buku Rp

1.052.500,-

Total Harga Cover Buku Rp

1.652.500,-

3. Lainnya

Biaya pemotongan kertas:

Biaya potong = Rp 10.000/rim

Maka dari itu:

• Biaya potong = ((8000 + 250) / 500)

x 10.000 =

Rp 165.000,-

Biaya jilid buku:

Biaya hardcover = Rp 8.000/buku

Maka dari itu:

• Biaya jilid = 8.000×1.000 **Rp**

8.000.000,-

Total Biaya Lainnya	Rp		
8.165.000,-			
4. Total Biaya Produksi			
Total Biaya Isi Buku	Rp		
45.880.000,-			
Total Biaya Cover Buku	Rp 1.652.500,-		
Total Biaya Lainnya	Rp 8.165.000,-		
Total Biaya Produksi	Rp		
55.697.500,-			

B. Riset dan Desain

1. Biaya Riset

Biaya tiket pesawat (4x pulang pergi
 Bali dan Surabaya, dibulatkan)
 Biaya hidup (makan, transportasi
 selama 14 + 14 hari)
 Cooking class di Paon Bali
 Rp 350.000. Total Biaya Riset
 Rp

2. Biaya Desain

6.150.000.-

 Biaya pengerjaan fotografi dan konten tekstual (50% dari biaya riset dikurangi biaya tiket pesawat)
 Rp 1.175.000, Biaya pengerjaan ilustrasi (biaya cat akrilik, kertas multimedia dan konsep)
 Rp 1.000.000, Total Biaya Desain
 Rp
 2.175.000, Total Biaya Riset dan Desain
 Rp

C. Total Biaya Penjualan

8.325.000,-

Biaya Produksi Rp
55.697.500,
Biaya Riset dan Desain Rp 8.325.000,
Total Penjualan 1000 Buku Rp
64.022.500,-

Rp 65.000,-

5.8.4 Distribusi Buku

Ada beberapa alternatif dalam mendistribusi buku visual perancang, yaitu:

A. Melalui Partridge Publishing

Harga Jual 1 Buku (Dibulatkan)

Perancang mengirim contoh buku kepada *publisher* asal Singapur, Partridge Publishing. Penerbit buku ini sudah dikenal di ranah internasional dan bekerjasama dengan toko buku Periplus. Banyaknya buku yang akan dicetak menjadi hak dari penerbit.

B. Self Publishing

Self publishing adalah penerbitan buku yang dilakukan secara mandiri. Untuk melakukan self publishing secara internasional, dibutuhkan

sebuah media yang digunakan oleh warganegara asing untuk berjual beli. Website Kickstarter.com merupakan tempat dimana berbagai pengusaha mandiri menjual produk-produk *self made* mereka. Dalam kunjungan perancang ke Bali, perancang bertemu dengan salah satu *self publisher* yang menggunakan Kickstarter sebagai perantara untuk menjual bukunya, Luna Jaffe dari Oregon. Berikut adalah alur *sales* & *distribution* buku visual perancang dengan bantuan Kickstarter:

- Perancang membuat halaman Kickstarter berisi video dan penjelasan singkat mengenai buku Beyond the Balinese Dish.
- 2. Perancang mencari dana sebanyak Rp 64.022.500 (sekitar US\$5,000) dimana setiap penyumbang sekitar US\$15 mendapatkan *digital copy* dari buku visual perancang, penyumbang sekitar US\$30 mendapatkan 1 buah buku hardcover dan 3 *postcard* dengan pengiriman *worldwide*, penyumbang sekitar US\$45 mendapatkan 2 buah buku dan 6 *postcard* dengan pengiriman *worldwide*, dan penyumbang sekitar US\$60 mendapatkan 3 buah buku dengan 6 *postcard* dan satu set peralatan dapur Bali yang terbuat dari batok kelapa dengan pengiriman *worldwide*.
- 3. Dana yang terkumpulkan nantinya akan digunakan untuk memproduksi 1.000 buku yang akan dijual di toko-toko *merchandise*, buku dan restaurant yang telah bekerjasama dengan perancang.
- 4. Penggalangan dana dibuka kembali, dan seterusnya.

"Halaman ini sengaja dikosongkan"

BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan

Dalam perancangan ini telah didapatkan hasil-hasil berikut:

- Konten buku visual perancang berhasil menyampaikan pengetahuan akan budaya Bali melalui kuliner tradisionalnya. Hal ini membuka wawasan wisatawan internasional akan daya tarik wisata di Bali yang memiliki hubungan erat dengan budaya.
- Buku visual perancang membantu jalannya informasi yang tidak dapat disampaikan secara langsung oleh pemandu wisata saat wisatawan asing mendatangi Bali.
- Gaya penulisan travel writing membawa target pasar masuk kedalam cerita yang dituliskan di buku, sehingga menimbulkan imaji yang tepat di benak pembaca.
- Elemen visual memiliki dampak yang berbeda-beda kepada pembaca, bergantung kepada pengalaman pembaca akan Bali. Elemen fotografi membangkitkan ingatan pembaca yang pernah mengunjungi Bali sedangkan elemen ilustrasi membangkitkan keinginan untuk mengunjungi Bali kepada pembaca yang belum pernah mengunjungi Bali. Hal ini dikarenakan fotografi memberikan efek nostalgia kepada pembaca, dan ilustrasi memberikan sebuah gambaran mengenai sebuah situasi di benak pembaca.
- Tri Hita Karana dapat tergambarkan melalui ide-ide utama setiap bab pada buku. Pembaca dapat menangkap konsep dari filosofi tersebut dengan mudah.
- Judul kurang memberikan *emphasize* kepada kuliner tradisional Bali.
- Elemen ilustrasi pada buku visual perancang berhasil mencerminkan Bali dan membantu penyampaian cerita kepada pembaca.
- Font yang digunakan pada buku visual perancang membantu keterbacaan buku.

- Pembedaan warna pada setiap bab buku visual membantu pembaca untuk bernavigasi dengan baik.
- Ada beberapa istilah yang kurang digambarkan pada buku.

6.2 Saran

Perancangan buku visual kuliner tradisional Bali sebagai media pengenalan budaya Bali untuk wisatawan internasional ini memiliki aspek-aspek yang masih perlu untuk dikembangkan. Berikut adalah aspek-aspek tersebut:

- Pada perancangan ini, peneliti melakukan riset selama satu bulan (akumulasi), berdasarkan riset tersebut peneliti berhasil memperdalam informasi atas budaya yang terkandung dalam empat masakan tradisional Bali – lawar, babi guling, lontong serapah, dan ayam betutu. Jika riset dilakukan lebih lama, hasil yang didapatkan bisa lebih dari apa yang telah didapatkan dalam penelitian ini, dengan lebih banyaknya kuliner yang diperdalam maka konten buku dapat bertambah.
- Berdasarkan penelitian perancang, wisatawan internasional memiliki kegemaran untuk mengenal istilah baru dari sebuah negara, sebuah buku yang memperkenalkan istilah-istilah disekitar kuliner tradisional Bali akan menjadi media yang tepat untuk menyalurkan pengetahuan tersebut.
- Dalam penelitian ini perancang kurang melakukan penelitian yang dalam kepada resep-resep masakan yang ada pada buku, beberapa resep masakan masih diambil langsung dari penjual masakan dan penulis resep *online* (belum dicoba secara langsung).
- Dalam penelitian ini, perancang menemukan bahwa elemen visual berpengaruh kepada pengalaman pembaca akan Bali. Kedepannya, dapat disarankan bahwa jika sebuah buku ditujukan untuk wisatawan yang belum pernah mengunjungi Bali, elemen ilustrasi perlu diperbanyak. Sedangkan jika sebuah buku ditujukan untuk wisatawan yang sudah mengunjungi Bali, elemen fotografi perlu diperbanyak.

• Berdasarkan *user testing,* wisatawan internasional menyukai konten buku yang berupa fakta-fakta terkini mengenai pengangkatan budaya Bali pada ranah internasional. Sebuah media berupa majalah atau *online newsletter* dapat membantu menyalurkan pengetahuan tersebut.

"Halaman ini sengaja dikosongkan"

DAFTAR PUSTAKA

- Attride-Stirling, J. (2001). Thematic Networks: An Analytic Tool for Qualitative Research. *Qualitative Research*, 1(3), 385-405.
- Barthes, R. (2006). *Mitologi* (Diterjemahkan oleh Nurhadi dan A. Sihabul Mullah). Yogyakarta: Kreasi Wacana. Karya orisinil dipublikasikan tahun 1983.
- Couteau, J. & Wisatsana, W. (2013). *Gung Rai: Kisah Sebuah Museum*. Jakarta: Kepustakaan Populer Gramedia.
- Cox, J. (2003). Digital Nature Photography. New York: Watson-Guptill.
- Davies, A. (2010). Close-up and Macro Photography. Burlington: Focal Press.
- Dermawan, A. (2016). *Arie Smit, Hikayat Luar Biasa Tentara Penembak Cahaya*. Jakarta: Gramedia.
- Endraswara, S. (2006). *Metode, Teori, Teknik Penelitian Kebudayaan: Ideologi, Epistemologi, dan Aplikasi.* Yogyakarta: Pustaka Widyatma.
- Greenway, P. (2016). *Journey Through Bali & Lombok*. Singapore: Tuttle Publishing.
- Kruger, V. (2014). *Balinese Food: The Traditional Cuisine & Food Culture of Bali*. Singapore: Tuttle Publishing.
- Koohafkan, P. & Altieri, M. A. (2017). *Forgotten Agricultural Heritage*. New York: Routledge.
- Manna, L. (2005). *Digital Food Photography*. Boston: Cengage Learning.
- Martin, B. & Hanington, B. (2012). *Universal Methods of Design*. Beverly: Rockport Publishers.
- Martineau, P. (2010). Still Life in Photography. Los Angeles: Getty Publications.
- Mint. (2017). Grids in Web Design. Diakses dari webdesignstuff.co.uk.

- Owen, S. (2015). Sri Owen's Indonesian Food. United Kingdom: Pavilion.
- Peters, J. H. (2013). Tri Hita Karana. Jakarta: Kepustakaan Populer Gramedia.
- Putri, I. A. T. E., Sulistyawati, A. S., Suark, F. M., & Ariani. N. M. (2013)

 Pengembangan Makanan Khas Bali sebagai Wisata Kuliner (Culinary
 Tourism) di Desa Sebatu Kecamatan Tegalalang Gianyar. *Udayana Mengabdi 12, no. 1,* 11.
- Rustan, S. (2008). *Layout: Dasar dan Penerapannya*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka.
- Samara, T. (2005). *Making and Breaking the Grid*. New York: Rockport Publishing.
- Subhiksu, I. B. K. & Utama, G. B. R. (2018). *Daya Tarik Wisata Museum Sejarah dan Perkembangannya di Ubud Bali*. Yogyakarta: Deepublish.
- Sujatha, D.K. & Pitanatri, P.D.S. (2016). Adopt, Adapt and Adep: A Balinese Way Persisting to McDonalization. *Heritage, Culture and Society*, 308.
- Thompson, C. (2011). Travel Writing. New York: Routledge.
- Utama, I. G. B. R. (2012). *Pengantar Industri Pariwisata*. Yogyakarta: Deepublish.
- Way, W. (2014). *Human Interest Photography*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Yamashita, S. (2004). *Bali and Beyond: Explorations in the Anthropology of Tourism*. New York: Berghahn Books.

BIODATA PENULIS



Putu Devi Anjani Putri, atau yang biasa dikenal dengan Anjani lahir di Jakarta pada tanggal 18 November 1996. Ia merupakan anak pertama dari empat bersaudara, dari pasangan Bapak I Made Harta Wijaya dan Ibu Putu Evy Ardiana Dewi. Pendidikan yang pernah dilalui penulis adalah bersekolah di TK dan SD Melati Indonesia, SMP dan SMA di Sekolah Global Prestasi, hingga kemudian melanjutkan pendidikan Desain Komunikasi Visual di Institut Teknologi Sepuluh Nopember di Surabaya.

Semasa mengikuti masa perkuliahan, penulis aktif dalam kegiatan organisasi dalam lingkungan kampus, sebagai anggota kepengurusan himpunan jurusan, panitia acara kampus dan sebagai *Steering Committee* HIMA IDE tahun 2015. Penulis memiliki berbagai hobi seperti menyanyi, menonton film, dan membaca.

Identitas Responden

Waktu Pengisian	Nama	Negara Asal	Range Umur	Jenis Kelamin
11/24/17 9:55	Anastasiia	Ukraine	24-29	Female
11/24/17 10:16	Won Eun Jae	South Korea	36-45	Female
11/24/17 13:06	Pierre BARBIEUX	Belgium	46-55	Male
11/24/17 13:32	LEE, JUNSUNG	South Korea	46-55	Male
11/24/17 14:01	Pascal Haest	Belgium	46-55	Male
11/24/17 14:48	Andrew	Malaysia	46-55	Male
11/24/17 15:27	S C Hoong	Singapore	56+	Male
11/24/17 15:37	Lance Zhuang	China	30-35	Male
11/24/17 17:29	Felix	Singapore	46-55	Male
11/24/17 17:41	Ali Mohammed Hilal	Oman	18-23	Male
11/24/17 17:46	Rasol	Afghanistan	18-23	Male
11/24/17 18:06	Fofana	Guinea	18-23	Female
11/24/17 18:36	Chanatip Arerathanakul	Thailand	24-29	Female
11/24/17 18:41	Firoz	Malaysia	36-45	Male
11/24/17 18:54	SamanthaHu	China	18-23	Female
11/24/17 19:13	Sultan	Philippines	18-23	Male
11/24/17 20:17	Sirinda	Thailand	24-29	Female
11/24/17 20:56	Rashad	Spain	46-55	Male
11/24/17 21:37	Ursula	Denmark	18-23	Female
11/24/17 21:40	Evelyn	Philippines	46-55	Female
11/24/17 21:55	Marianne	France	18-23	Female
11/24/17 22:21	Priyanka	India	18-23	Female
11/24/17 22:30	Darryl Hadaway	Australia	56+	Male
11/24/17 23:32	Kenny Yau Sy Yang	Malaysia	18-23	Male
11/25/17 6:53	marc peeters	Belgium	56+	Male
11/25/17 9:08	Wong Tze Leng	Singapore	46-55	Male
11/25/17 9:17	Ho Young Lee	South Korea	36-45	Male
11/25/17 9:59	Razam Rashid	Malaysia	46-55	Male
11/25/17 11:17	Tom Cheong	Singapore	56+	Male
11/25/17 15:59	Lea Jean Leopold	Singapore	36-45	Female
11/25/17 17:28	Jacinta Pierre	Singapore	36-45	Female
11/25/17 21:18	Sofiah	Singapore	36-45	Female
11/25/17 22:31	Joanne	Singapore	46-55	Female

Identitas Responden (Bagian 2)

	Have you ever been	How many
Nama	to Bali?	times?
Anastasiia	Yes	10+
Won Eun Jae	Yes	15+
Pierre BARBIEUX	Yes	a few times
LEE, JUNSUNG	Yes	Around 5 times
Pascal Haest	Yes	2
Andrew	Yes	5
S C Hoong	Yes	At least 3 times
Lance Zhuang	Yes	5 times at least
Felix	Yes	6
Ali Mohammed Hilal	No	
Rasol	No	
Fofana	No	
Chanatip Arerathanakul	No	
Firoz	Yes	5 times or more
SamanthaHu	No	
Sultan	Yes	Twice a year
Sirinda	Yes	1
Rashad	Yes	5
Ursula	No	
Evelyn	Yes	5 times
Marianne	Yes	1
Priyanka	No	
Darryl Hadaway	Yes	20
Kenny Yau Sy Yang	Yes	One time
marc peeters	Yes	20x
Wong Tze Leng	Yes	3
Ho Young Lee	Yes	10+
Razam Rashid	Yes	1
Tom Cheong	Yes	5+
Lea Jean Leopold	Yes	4-5 times
Jacinta Pierre	Yes	3 times
Sofiah	Yes	8
Joanne	Yes	4

Hasil KuisionerBali dan Kuliner Tradisional Bali sebagai Daya Tarik Wisata

Nama	What do you look for in Bali?	Have you ever tried Balinese traditional culinary?	Do you find it interesting?	Can you name a few Balinese traditional culinary?
Anastasiia	Tropical landscapes;Cultural activities (e.g. traditional festivals like Hari Raya Nyepi);Traditional culinary;Traditional art performances	Yes	Yes	
Won Eun Jae	Tropical landscapes;Cultural activities (e.g. traditional festivals like Hari Raya Nyepi);Traditional culinary;Traditional art performances;Yoga Golf Western culture	Yes	Yes	Sambal mata, babi guling, nasi bali
Pierre BARBIEUX	Tropical landscapes;Cultural activities (e.g. traditional festivals like Hari Raya Nyepi);Traditional culinary;Traditional art performances;Visiting friends	Yes	Yes	sate, babi guling, ikan bakar
LEE, JUNSUNG	Tropical landscapes;Cultural activities (e.g. traditional festivals like Hari Raya Nyepi);Traditional culinary;Traditional art performances	Yes	Yes	Pork Back Libs
Pascal Haest	Tropical landscapes;Cultural activities (e.g. traditional festivals like Hari Raya Nyepi);Traditional culinary;Traditional art performances	Yes	Yes	
Andrew	Traditional culinary;Golf	Yes	Yes	bebek bengil

S C Hoong	Tropical landscapes;Cultural activities (e.g. traditional festivals like Hari Raya Nyepi);Traditional culinary;Traditional art performances	Yes	Yes	Bali Sate, Beef Rendang, Opor Ayam
Lance Zhuang	Tropical landscapes	Yes	Yes	dirty duck, nasi gorang, bbq, a lot
Felix	Tropical landscapes;Cultural activities (e.g. traditional festivals like Hari Raya Nyepi);Traditional culinary	Yes	Yes	Bali hauling, iga Babi, sate babi
Ali Mohammed Hilal	Cultural activities (e.g. traditional festivals like Hari Raya Nyepi)	No	Yes	
Rasol	Tropical landscapes	No	No	
Fofana	Tropical landscapes	No	Yes	
Chanatip Arerathanakul	Tropical landscapes	No	No	

Firoz	Balinese resort & landscaping as well as the beach & scuba diving	No	Yes	
SamanthaHu	Tropical landscapes;Cultural activities (e.g. traditional festivals like Hari Raya Nyepi);Traditional culinary;Traditional art performances	No	Yes	
Sultan	Tropical landscapes;Traditional culinary	Yes	Yes	
Sirinda	Tropical landscapes;Cultural activities (e.g. traditional festivals like Hari Raya Nyepi)	No	Yes	
Rashad	Tropical landscapes;Cultural activities (e.g. traditional festivals like Hari Raya Nyepi);Traditional culinary;Traditional art performances	Yes	Yes	bebek betutu
Ursula	Tropical landscapes	No	No	
Evelyn	Tropical landscapes;Traditional culinary	Yes	Yes	Babi guling, bebek goring

Marianne	Tropical landscapes	Yes	Yes	
Priyanka	Tropical landscapes;Cultural activities (e.g. traditional festivals like Hari Raya Nyepi);Traditional culinary;Traditional art performances	No	Yes	
Darryl Hadaway	Tropical landscapes;Beaches, less culinary as live in Jakarta	Yes	Yes	Not sure of names but yes
Kenny Yau Sy Yang	Tropical landscapes	Yes	Yes	Babi guling
marc peeters	relax from the rest of Indonesia	Yes	Yes	Bebek Bedugul, Babi guling
Wong Tze Leng	Tropical landscapes	Yes	Yes	Babi Guling
Ho Young Lee	Tropical landscapes	Yes	Yes	

Razam Rashid	Tropical landscapes;Cultural activities (e.g. traditional festivals like Hari Raya Nyepi);Traditional art performances	No	Yes	
Tom Cheong	Tropical landscapes;Cultural activities (e.g. traditional festivals like Hari Raya Nyepi);Traditional culinary	Yes	Yes	
Lea Jean Leopold	Tropical landscapes; Cultural activities (e.g. traditional festivals like Hari Raya Nyepi); Traditional culinary; Traditional art performances	Yes	Yes	Nasi Campur, Ayam, Babi Guling, lawar, satay, Bebek, Eis Campur, traditonal kueh kueh
Jacinta Pierre	Tropical landscapes;Traditional culinary;Beach	Yes	Yes	Padang
Sofiah	Tropical landscapes;Traditional culinary;Seasports	Yes	No	
Joanne	Tropical landscapes;Traditional culinary	Yes	Yes	

Buku Mengenai Kuliner Tradisional Bali

Nama	Have you ever read a book about traditional culinary?	Are you interested on buying a book about Balinese traditional culinary?	If yes, why?
Anastasiia	Yes	Yes	It'll help to find our must try dishes in Bali and maybe try to cook it at home
Won Eun Jae	Ever found it, never read it	No	
Pierre BARBIEUX	Yes	Yes	I love world cooking.
LEE, JUNSUNG	No	Yes	Want to know more about Baliese traditional food
Pascal Haest	No	Yes	When I visited Bali in the past my focus was more on culture and sigthseeing but indeed still a lot culinary to discover.

Andrew	No	No	
S C Hoong	Yes	Yes	As part of my Food Recipe collections
Lance Zhuang	No	Yes	good to know difference nation's food.
Felix	No	No	
Ali Mohammed Hilal	Yes	Yes	
Rasol	No	No	
Fofana	No	No	

Chanatip Arerathanakul	No	No	
Firoz	No	No	
SamanthaHu	No	Yes	I wanna learn new culture.
Sultan	Ever found it, never read it	No	
Sirinda	Ever found it, never read it	Yes	
Rashad	Yes	Yes	I like cooking and would love to learn to cook Balinese style
Ursula	No	Yes	To learn more

Evelyn	No	No	
Marianne	No	No	
Priyanka	No	No	
Darryl Hadaway	No	No	Wife more likely to buy but interested if can demonstrate health benefits
Kenny Yau Sy Yang	No	No	
marc peeters	Yes	Yes	love to eat the food from Bali - especially Pork
Wong Tze Leng	No	Yes	To learn more so that I can find and enjoy the dishes

Ho Young Lee	No	No	
Razam Rashid	Ever found it, never read it	No	
Tom Cheong	No	Yes	
Lea Jean Leopold	No	Yes	Only if there some historical background to the dishes. Food related history is interesting.
Jacinta Pierre	No	No	
Sofiah	No	No	
Joanne	No	No	

Buku Mengenai Kuliner Tradisional Bali (Bagian 2)

Nama	Have you ever bought a book about traditional culinary?	What do you want to see in a book about traditional culinary?
Anastasiia	Yes	Recipes
Won Eun Jae	Yes	Recipes;Where to find them
Pierre BARBIEUX	Yes	Recipes;Pictures of the food;Traditional way of making them;The cultural values behind the dishes
LEE, JUNSUNG	No	Pictures of the food;Where to find them;People's opinions about the food;The cultural values behind the dishes
Pascal Haest	No	Recipes;Pictures of the food;Where to find them;Traditional way of making them;People's opinions about the food;The cultural values behind the dishes
Andrew	No	Recipes;Pictures of the food;Where to find them;People's opinions about the food
S C Hoong	Yes	Recipes;Pictures of the food

Lance Zhuang	No	Pictures of the food;Traditional way of making them;The cultural values behind the dishes
Felix	No	Recipes;Pictures of the food;Where to find them;Traditional way of making them
Ali Mohammed Hilal	No	Pictures of the food
Rasol	No	The cultural values behind the dishes
Fofana	No	Where to find them
Chanatip Arerathanakul	No	Pictures of the food
Firoz	No	Pictures of the food;Where to find them;People's opinions about the food;The cultural values behind the dishes;How to find Halal balinese food
SamanthaHu	No	Pictures of the food;Where to find them;People's opinions about the food;The cultural values behind the dishes
Sultan	Yes	Recipes;Where to find them;People's opinions about the food;The cultural values behind the dishes

Sirinda	No	Recipes;Pictures of the food;Where to find them;Traditional way of making them;The cultural values behind the dishes
Rashad	Yes	Recipes;Pictures of the food;Traditional way of making them;The cultural values behind the dishes
Ursula	No	Recipes;Where to find them;Traditional way of making them
Evelyn	Yes	Recipes;Pictures of the food
Marianne	No	Recipes;Pictures of the food;People's opinions about the food
Priyanka	No	Recipes;Pictures of the food;Traditional way of making them;The cultural values behind the dishes
Darryl Hadaway	No	Recipes;Pictures of the food;People's opinions about the food;Health benefits
Kenny Yau Sy Yang	No	Recipes;Pictures of the food;Where to find them;The cultural values behind the dishes
marc peeters	Yes	Recipes;Traditional way of making them

Wong Tze Leng	No	Pictures of the food; Where to find them; Traditional way of making them; People's opinions about the food; The cultural values behind the dishes
Ho Young Lee	No	Pictures of the food
Razam Rashid	No	Recipes;Pictures of the food;Where to find them;Traditional way of making them;People's opinions about the food
Tom Cheong	No	Recipes;Pictures of the food;Where to find them;Traditional way of making them;The cultural values behind the dishes
Lea Jean Leopold	No	Recipes;Pictures of the food;Where to find them;Traditional way of making them;The cultural values behind the dishes
Jacinta Pierre	No	Recipes;Pictures of the food;Where to find them;Traditional way of making them;The cultural values behind the dishes
Sofiah	No	Recipes;Pictures of the food;Where to find them;Traditional way of making them
Joanne	No	Recipes;Pictures of the food;Traditional way of making them;The cultural values behind the dishes

Buku Mengenai Kuliner Tradisional Bali (Bagian 3)

Nama	Do you have any suggestions for the healt?
Nama	Do you have any suggestions for the book?
Anastasiia	Colorful photos and receipts
Won Eun Jae	Target for recipe book and for where to eat are different. If the book talks about culture behind local food, that will b culture book not culinary book, which will be also appealing.
Pierre BARBIEUX	
LEE, JUNSUNG	More people's opinions woould be helpful
Pascal Haest	A bit as above question, put the dishes into their cultural and region, traditional perspective. Good luck Anjani!
Andrew	
S C Hoong	
Lance Zhuang	tell more abt how to cook them in ur own kitchen
Felix	

Ali Mohammed Hilal	
Rasol	
Fofana	
Chanatip Arerathanakul	
Firoz	
SamanthaHu	
Sultan	
Sirinda	
Rashad	
Ursula	
Evelyn	Maybe it should be a fusion between traditional and modern way of cooking
Marianne	

Priyanka	
Darryl Hadaway	Healthy eating bali style
Kenny Yau Sy Yang	
marc peeters	stress on the differences with the rest of Indonesia on tolerance. Make Bali an example to change the rest of Indonesia in the better way
Wong Tze Leng	
Ho Young Lee	
Razam Rashid	
Tom Cheong	Have it translated into different languages. More pictures than text. Get familiar personalities to talk about their favourite dishes. Make it available online as well
Lea Jean Leopold	
Jacinta Pierre	
Sofiah	
Joanne	