

BAB IV PROSES DESAIN DAN VISUALISASI

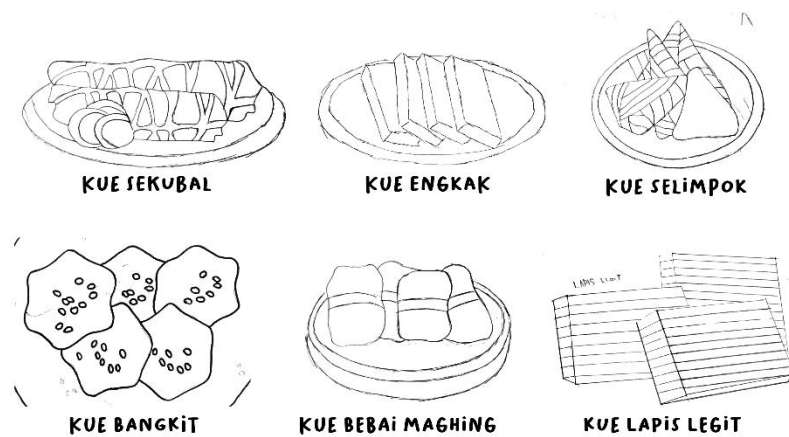
4.1 Proses Desain

Dalam pembuatan konsep perancangan buku ilustrasi, perlunya menerapkan desain yang nantinya akan dikombinasikan menjadi salah satu buku. Berikut merupakan tahapan yang dilakukan:

4.1.1 Perancangan Sketsa Kue Tradisional Lampung

Melalui hasil pengumpulan data yang telah dilakukan, dibuatlah sebuah sketsa kasar sebagai guna mempermudah dalam pembuatan buku ilustrasi. Konsep yang dibahas dalam buku ini adalah lustrasi *naturalis* yang sesuai dengan mapmapping yang telah dikumpulkan selama berbagai langkah proses.

Salah satu tujuan dari perancangan sketsa ini adalah untuk memberikan gambaran singkat tentang konsep dan ide-ide yang akan ditampilkan dalam buku. Penulis telah membuat beberapa rancangan sketsa dalam konteks ini:



Gambar 4. 1 Sketsa 6 Kue Tradisional Lampung
(Sumber : Penulis, 2024)

4.1.2 Perancangan Sketsa Buku Ilustrasi

Untuk membuat buku ilustrasi tentang 6 kue khas tradisional Lampung, konsep *layout* dan desain yang akan digunakan, sehingga

audiens dapat memahami isi buku tersebut. Konsep yang digunakan dalam buku ini menggunakan ilustrasi kartun dengan warna yang *colourful* karena disesuaikan dengan *mindmapping* yang telah didapatkan selama tahap proses.

1. Cover



Gambar 4.2 Sketsa *Cover* depan Buku dan belakang buku
(Sumber : Penulis, 2024)

2. Halaman isi



Gambar 4.3 Halaman Isi
(Sumber : Penulis, 2024)

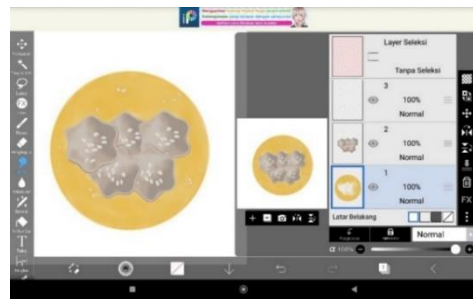
4.1.3 Teknik Digitalisasi

Dalam proses membuat digitalisasi karya untuk perancangan buku ilustrasi, penulis menggunakan teknik digitalisasi dengan menggunakan beberapa aplikasi seperti *Adobe Illustrator* dan *Ibist Paint*. *Ibist Paint* digunakan untuk membuat ilustrasi Kue Lampung, dan *Adobe Illustrator* digunakan untuk perancangan buku ilustrasi.

4.1.3.1 Digitalisasi Kue Tradisional Lampung



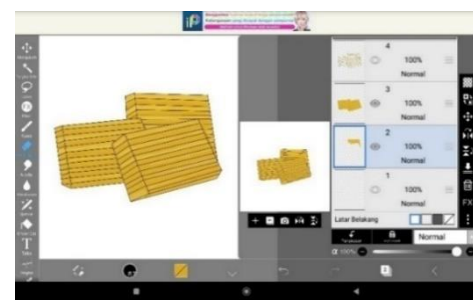
Gambar 4. 9 Digitalisasi *Bebai Maghing*
(Sumber : Penulis, 2024)



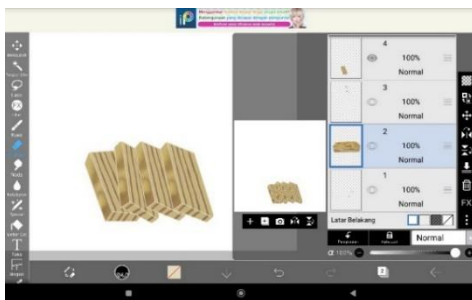
Gambar 4. 8 Digitalisasi *Bangkit*
(Sumber : Penulis, 2024)



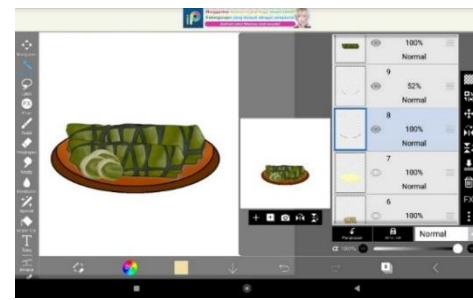
Gambar 4. 6 Digitalisasi *Selimpok*
(Sumber : Penulis, 2024)



Gambar 4. 7 Digitalisasi *Lapis Legit*
(Sumber : Penulis, 2024)

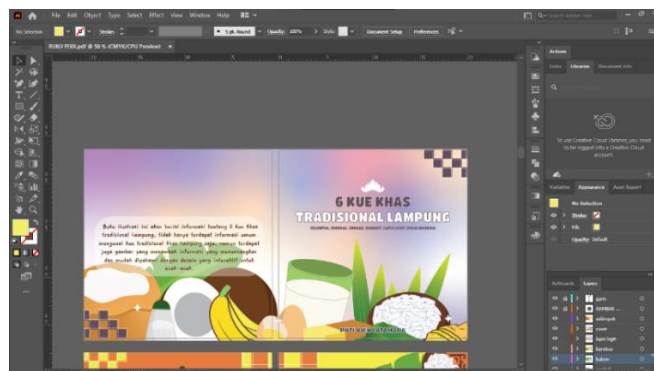


Gambar 4. 4 Digitalisasi *Engkak*
(Sumber : Penulis, 2024)

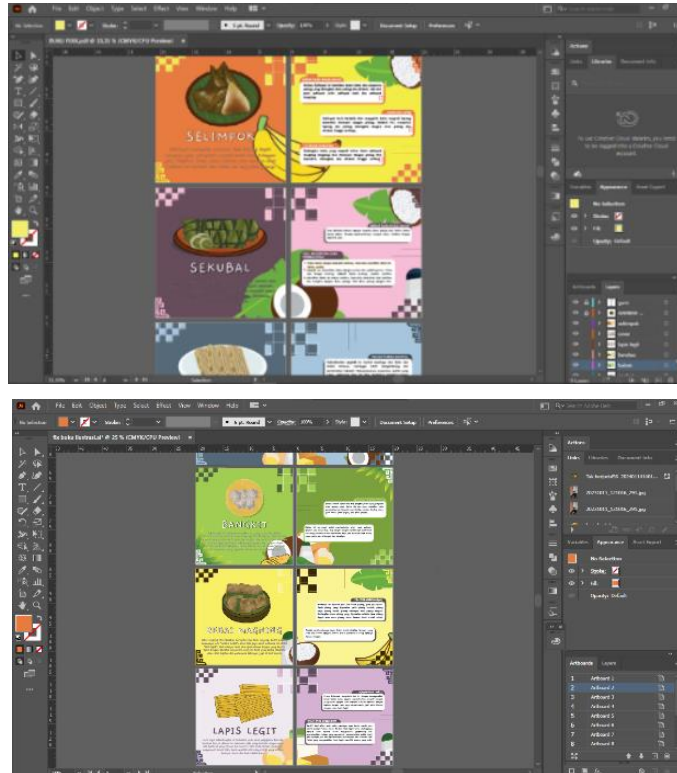


Gambar 4. 5 Digitalisasi *Sekubal*
(Sumber : Penulis, 2024)

4.1.3.2 Digitalisasi Buku Ilustrasi



Gambar 4. 10 Digitalisasi Pembuatan Cover Depan & Belakang
(Sumber : Penulis, 2024)



Gambar 4. 11 Digitalisasi Pembuatan Buku
(Sumber : Penulis, 2024)

4.2 Media Utama

Media utama yang penulis gunakan adalah buku ilustrasi berjudul 6 Kue Tradisional Khas Lampung dengan tag line *selimpok, sekubal, engkak, bangkit lapis legit, bebai maghing* yang berisi 12 halaman dengan ketentuan ukuran 20 x 20 cm menggunakan kertas jenis *art paper* 150 gsm untuk isi buku dan cover buku *laminasi doff* dengan teknik *soft cover* dengan streples.

Buku ini pertama kali dibuat dengan mencari data dari jurnal terdahulu yang menampilkan kue-kue tradisional Lampung. Tujuan dari perancangan buku ini adalah sebagai media pembelajaran berbasis karya ilustrasi untuk meningkatkan minat membaca bagi anak dan menambah pengetahuan terkait kue tradisional Lampung. Buku ini menjelaskan langkah-langkah membuat kue, bahan-bahan yang dibutuhkan hingga sejarahnya.

1. Cover



Gambar 4. 12 Cover Buku Ilustasi
(Sumber : Penulis, 2024)

Buku ilustrasi berjudul “6 Kue Khas Tradisional Lampung” dengan ukuran 20x20 cm. Cover depan menggunakan *font Titan One* dan cover belakang menggunakan *Gaegu (Bold)* sebuah *font sans serif* yang modern dan tegas sekaligus memberikan tampilan yang jelas dan menarik.

Di bagian atas buku terdapat siger, simbol khas Lampung, yang menandakan bahwa kue-kue yang ditampilkan merupakan bagian dari Lampung.

Buku ini juga menyertakan *tagline* yang memperleas 6 jenis kue tersebut ialah *selimpok, sekubal, egkak, bangkit, lapis legit, dan bebai maghing*.

Desain buku ini menampilkan warna-warna cerah dan penuh warna untuk menarik perhatian dan menonjolkan keindahan bahan-bahan dari kue itu sendiri. Selain itu *background* buku menggunakan bahan-bahan dari kue tradisional Lampung, yang memberikan kesan autentik dan relevan.

Dibagian bawah buku tercantum nama penulis, memberikan atribusi yang jelas. Desain ini bertujuan untuk memberikan pengalaman visual yang menarik serta informasi bermanfaat mengenai kue-kue tradisional Lampung.

2. Halaman Isi



SELIMPOK

Selimpok merupakan makanan khas Sumatra Selatan Lampung yang seringkali menjadi salah satu hidangan yang disajikan dalam acara hajatan atau upacara adat. Makanan ini terbuat dari ketan dan campuran pisang.

BAHAN YANG DIPERLUKAN?

Kuliner Selimpok ini berbahan dasar ketan dan campuran pisang yang dibungkus daun pisang dan diribus. Ada dua jenis selimpok yaitu selimpok lunak dan selimpok bungkung.

SELIMPOK LUNAK
Selimpok lunak terlebih dulu mengolah ketan menjadi tepung kemudian dicampur dengan pisang. Setelah itu, campuran tepung dan pisang dibungkus dengan daun pisang dan diribus hingga matang.

SELIMPOK BUNKUNG
Sedangkan ketan yang menjadi bahan dasar selimpok bungkung langsung bisa dicampur dengan pisang lalu kemudian dibungkus dan diribus hingga matang.



BANGKIT

Kue bangkit atau Baken merupakan kue yang sering ditemukan di daerah Sumatera salah satunya Lampung. Kue Bangkit ini memiliki rasa manis. Proses pembuatannya di mana kue bangkit akan digoreng dan kemudian ketika digoreng daripada adonan sebelumnya, kue bangkit dapat berwarna putih, kuning, atau kecoklatan. Hal ini didasarkan pada bahan tambahan yang digunakan selama proses pembuatan kue.

BAHAN YANG DIPERLUKAN?

Bahan utama pembuatan kue bangkit yaitu tepung tapioka atau tepung jagu. Selain itu ada juga tambahan pada pembuatan kue bangkit seperti jaja, santan, kuning telur, gula halus, palm sugar, dan daun pandan.

Bahan ini berfungsi untuk meningkatkan gizi, rasa, volume, tekstur, dan warna kue. Kue bangkit sangat disukai oleh anak-anak dan orang dewasa karena berukuran kecil dan memiliki rasa manis yang manis saat dikunyah dan dimakan.



SEKUBAL

Sekubal atau Segubal identik dengan kemenangan. Sebuah cara selebrasi berkebang makanan kuliner yang menjadi penanda masyarakat Lampung, bahwa tiap momen besar menjadi sebuah wajib seperti, acara pertunangan, pernikahan, khitanan, begawi, dan acara adat lainnya.

BAHAN YANG DIPERLUKAN?

Kue Sekubal dibuat dengan lapisan daun pisang dan bahan dasar beras ketan. Proses pembuatannya sangat lama, bahkan hingga sepuluh jam.

LALU, BAGAIMANA CARA MEMBUATNYA?

1. Kukus ketan hingga setengah matang. Kemudian masukkan ketan ke dalam wadah.
2. Setelah itu, tambahkan ketan dengan santan dan sedikit garam. Kukus lagi hingga matang. Setelah ketan matang, siapkan cetakan.
3. Masukkan ketan ke dalam cetakan, kemudian keluarkan dari cetakan dan bungkus dengan daun pisang.ikat daun pisang dengan tali.



ENGGAK

Engkak, yang terbuat dari ketan, memiliki bentuk yang mirip dengan kue lapis legit. Di sisi lain, engkak ketan lebih tebal lama dan memiliki tekstur yang lebih lembut. Kue ini muncul di setiap perayaan hari besar ataupun acara selamatan hingga pernikahan. Sebagai ucapan syukur kepada sang Maha Agung yang berlapis-lapis, berfungsi sebagai kue pada titik tertentu.

PROSES PEMBUATANNYA?

Kelambutan engkak ini berkat mentega dan telur dan bahan lainnya, sehingga lebih mengembang dan bertekstur lembut. Pemasaannya memakan waktu yang lama, sehingga kue ini bisa bertahan berbulan-bulan lamanya.

Kue ini sangat manis nan legit dan dibuat secara bertahap hingga memiliki tekstur yang berlapis. engkak tidak mengandung pengawet, hanya santan, dan bisa bertahan hingga seminggu jika disimpan di suhu ruangan.



Gambar 4. 13 Halaman Isi
(Sumber : Penulis, 2024)

Buku ilustrasi yang terdiri dari 12 halaman, dimana setiap halaman menampilkan satu jenis kue tradisional Lampung. Setiap halaman berisi informasi tentang sejarah, bahan yang dibutuhkan dan cara pembuatan kue tersebut, memberikan pemahaman mendalam tentang masing-masing kue tradisional.

Background setiap halaman menggunakan bahan dari kue itu sendiri untuk menciptakan kesan yang autentik dan *relevan*. Dibagian kanan atas dan kiri bawah setiap halaman, terdapat *element* khas Lampung untuk menegaskan identitas budaya.

Sedangkann untuk bagian isi menggunakan kombinasi font antara *Gaegu (bold)* dan *(italic)*, lalu font *Bakso Sapi* untuk judul dari nama kue tersebut. Desain buku ini menampilkan warna-warna cerah dan penuh warna untuk menarik perhatian dan menonjolkan keindahan bahan-bahan

dari kue itu sendiri bertujuan untuk menarik perhatian pembaca yang informatif dalam visual yang menarik.



Gambar 4. 14 Mockup Buku Ilustrasi
(Sumber : Penulis, 2024)

4.3 Media Pendukung

Media yang berfungsi sebagai pelengkap dan membantu dalam penyampaian informasi serta promosi media utama dikenal sebagai media pendukung. Adapun beberapa produk yang akan digunakan untuk menjadi media pendukung sebagai berikut:

1. X-banner

Pembuatan *x-banner* membantu mempromosikan dan menginformasikan tentang rilis buku 6 Kue khas Tradisional Lampung. Pembuatan *x-banner* menggunakan *software Adobe Illustrator*. Dengan ukuran 60 cm x 160 cm menggunakan bahan *Albatros*, dengan Teknik *Digital Printing*.



Gambar 4. 15 Mockup X-banner
(Sumber : Penulis, 2024)

2. Flyer

Flyer merupakan komponen dari infografis, yang berarti menampilkan data, ide, informasi, atau pengetahuan melalui grafik, bagan, jadwal, dan lainnya agar data, ide, informasi, atau pengetahuan tersebut dapat dilihat lebih dari sekedar teks dan memiliki efek visual yang kuat dan menarik (Achmad Dayari & Alwin Subarkah, 2024).

Flyer tujuannya adalah untuk memberikan informasi tentang isi buku sehingga orang-orang yang ditargetkan yang melihat atau membaca *flyer* dapat tertarik dengan buku yang diinformasikan. *Flyer* berbentuk vertical atau potret dan memiliki 14,8 x 21 cm (A5). *Flyer* dibuat dengan menggunakan kertas *art paper* 150 gr dengan Teknik *Printing*.



Gambar 4. 16 Mockup Flyer
(Sumber : Penulis, 2024)

3. Kaos

Kaos dengan desain sederhana yang menampilkan gambar salah satu makanan tradisional Lampung di kanan baju. Tujuan dari kaos ini adalah untuk mengingatkan target audience tentang makanan tradisional Lampung. Kaos ini menggunakan material *cotton combed 30s + sablon print DTF*.



Gambar 4. 17 Kaos
(Sumber : Penulis, 2024)

4. Gantungan Kunci (*Acrylic*)

Gantungan kunci ini dibuat dengan teknik cetak *UV Print* pada dua sisi bahan akrilik berukuran 5cm dan ketebalan 3mm. Tujuan dari gantungan kunci ini adalah untuk mempromosikan buku ilustrasi dengan memberikannya kepada anak usia dini agar mereka dapat memakainya.



Gambar 4. 18 Gantungan Kunci Acrylic
(Sumber : Penulis, 2024)

5. *Notebook*

Notes atau buku, digunakan untuk mencatat hal-hal penting dan sering digunakan sebagai salah satu untuk mendukung untuk mempromosikan sesuatu. Dibuat dengan ukuran A5. *Notebook* ini menggunakan bahan *soft cover Art carton 260 gsm* dengan isi 50 lembar dengan menggunakan Teknik *jilid spiral*.



Gambar 4. 19 Mockup Notebook
(Sumber : Penulis, 2024)

6. *Tote Bag*

Tote bag digunakan untuk menyimpan buku, peralatan dan barang lainnya. *Tote bag* sangat berguna untuk membawa banyak barang dan membuat

perjalanan lebih mudah. *Tote bag* menggunakan bahan *Canvas* dengan ukuran 30x40 cm dengan teknik *Sublimasi Printing*.



Gambar 4. 20 Tote Bag
(Sumber : Penulis, 2024)

7. *Mug* (Gelas)

Sama seperti media pendukung lainnya, gelas juga dapat menjadi sarana untuk mempromosikan buku ilustrasi ini agar lebih dikenal dikalangan masyarakat khususnya anak-anak. Gelas ukuran 9,5 cm dan diameter 8,2 cm dengan ukuran desain 20x8 cm dengan Teknik *Sablon*.



Gambar 4. 21 Mug
(Sumber : Penulis, 2024)