

# Perancangan Buku Edukasi Populer Tentang Tempe Untuk Masyarakat Awam

Enrico Varian Onggo<sup>1</sup>, Maria Nala Damayanti<sup>2</sup>, Jacky Cahyadi<sup>3</sup>  
Desain Komunikasi Visual, Seni dan Desain, Universitas Kristen Petra,  
Jalan Siwalankerto 121-131, Surabaya, Indonesia  
Email: enricovarian@gmail.com

## Abstrak

Tempe merupakan makanan asli Indonesia yang sangat akrab dengan masyarakat. Selain rasanya yang enak, tempe juga merupakan makanan tradisional yang sehat dan memiliki kandungan nutrisi yang tinggi. Sebagai bangsa yang mengaku penemu tempe pertama kali, ternyata di Indonesia sangat sulit ditemukan adanya buku atau rekaman fisik yang menyediakan informasi tentang tempe. Oleh karena itu, perancangan ini dibuat untuk menyediakan informasi mengenai tempe dan merekam budaya kuliner tradisional di Indonesia.

**Kata kunci:** Buku edukasi, Tempe, Budaya kuliner

## Abstract

**Title:** *Designing Educational Book about Tempeh for Common*

*Tempeh is Indonesian original food which really related with Indonesian people. Beside their good taste, tempeh is also a healthy traditional food and contains high nutrition. As a nation that admitted to invented tempeh, the fact is very difficult to find physical record about culinary culture and information about tempeh in Indonesia. Therefore, this design is made to provide information about tempeh and record culinary tradition in Indonesia.*

**Keywords:** *Education book, Tempeh, Culinary culture*

## Pendahuluan

Tempe merupakan bahan makanan yang berasal dari Indonesia. Memang, tidak jelas kapan pertama kali tempe mulai dibuat. Namun demikian, sejak berabad-abad silam makanan tradisional ini sudah dikenal oleh masyarakat Jawa, khususnya di Yogyakarta dan Surakarta. Dalam manuskrip Serat Centhini ditemukan bahwa masyarakat Jawa pada abad ke-16 telah mengenal “tempe”. Kata tempe disebutkan sebagai hidangan bernama jae santen tempe (sejenis masakan tempe dengan santan) dan kadhele tempe srundengan. Kata “tempe” diduga berasal dari bahasa Jawa Kuno. Pada masyarakat Jawa Kuno terdapat makanan berwarna putih terbuat dari tepung sagu yang disebut tumpi. Makanan bernama tumpi tersebut terlihat memiliki kesamaan dengan tempe segar yang juga berwarna putih. Boleh jadi, ini menjadi asal muasal dari mana kata “tempe” berasal (Badan Standardisasi Nasional,1).

Tempe sendiri merupakan salah satu warisan budaya kuliner bangsa yang penting. Tempe tidak hanya

populer di dalam negeri, tetapi juga di luar negeri. Dari berbagai produk olahan kedelai, tempe merupakan produk khas Indonesia yang paling populer di dunia. (Astawan 4). Bukan saja menjadi makanan khas di Indonesia, tetapi lebih dari itu tempe sudah menjadi bagian dari gaya hidup masyarakat. Sebagai hal yang sangat akrab di kehidupan kita, seringkali malah dianggap terlalu biasa dan tidak perlu dibahas. Bangsa Indonesia yang mengaku sebagai penemu dan sangat familiar dengan tempe namun dalam kenyataannya, sungguh ironis apabila ternyata tidak ada bukti fisik rekaman budaya mengenai hal tersebut. Fakta di pasaran menunjukkan bahwa ternyata di Indonesia, tempat asal tempe, terasa sangat susah untuk menemukan buku yang menyajikan tempe secara komprehensif, padahal bahan bacaan mengenai tempe bertebaran di perpustakaan mancanegara (Syarif et al. i). Dengan adanya buku ini diharapkan dapat membantu merekam budaya kuliner bangsa yang sangat potensial dan juga membagikan informasi seputar tempe kepada masyarakat secara populer.

## Metode Penelitian

Dalam sebuah penelitian dibutuhkan data-data untuk menunjang penelitian yang dilakukan. Ada dua macam jenis data yang dibutuhkan, yaitu data primer dan data sekunder.

Data primer yang digunakan dalam perancangan ini dikumpulkan dengan metode wawancara dan observasi secara langsung kepada narasumber.

Data sekunder yang digunakan dalam perancangan ini dikumpulkan melalui buku, jurnal, dan modul.

## Metode Pengumpulan Data

Dalam perancangan komunikasi visual ini membutuhkan banyak referensi dan data yang diperoleh melalui beberapa cara. Dalam memperoleh data primer dapat dilakukan dengan cara wawancara dan buku. Wawancara ini dilakukan secara langsung dengan beberapa ahli gizi dan teknologi pengolahan pangan di Surabaya.

Sedangkan untuk data sekunder diperoleh melalui internet. Metode ini dilakukan dengan cara mencari data lewat media internet mengenai apa saja kandungan gizi dan manfaat yang bisa diperoleh dari tempe bagi kesehatan.

## Alat Pengumpulan Data

Instrumen penelitian adalah alat-alat yang akan digunakan untuk pengumpulan data. Dalam penelitian ini akan digunakan pendoman wawancara, kamera, dan notes.

Pedoman wawancara digunakan untuk membantu mempermudah alur wawancara, sehingga wawancara berlangsung secara terstruktur dan tidak ada bagian yang terlewatkan.

Kamera digunakan untuk mengambil data visual berupa foto, sehingga dapat dilihat kembali dan tidak ada bagian yang terlewatkan.

Notes digunakan untuk mencatat jawaban-jawaban serta informasi yang didapat selama wawancara.

Metode yang digunakan adalah penelitian kualitatif karena data yang diperoleh dari wawancara akan diolah dan diambil suatu kesimpulan.

## Metode Analisis Data

Metode yang digunakan adalah penelitian kualitatif karena data yang diperoleh dari wawancara akan diolah dan diambil suatu kesimpulan.

## Pembahasan

### Konsep Buku

Buku yang akan dibuat dalam perancangan ini merupakan buku edukasi mengenai manfaat dan potensi tempe untuk orang awam. Buku ini akan dibuat secara populer dan menarik secara visual untuk menjawab kebutuhan orang-orang awam yang membutuhkan informasi mengenai tempe.

## Tujuan Perancangan

Dengan adanya buku ini diharapkan dapat memberikan informasi dan edukasi mengenai tempe serta meningkatkan kesadaran masyarakat tentang potensi dan manfaat tempe yang besar, juga memberikan sudut pandang baru yang positif kepada masyarakat mengenai manfaat dan potensi tempe.

## Strategi Perancangan

Perancangan buku ini harus dibuat dengan berdasarkan strategi yang disesuaikan dengan kebutuhan dan minat target audiens yang dituju agar dapat menyampaikan pesan secara efektif. Beberapa pendekatan kreatif yang digunakan antara lain:

Pendekatan visual, konten visual yang disajikan dalam buku berupa fotografi dan ilustrasi. Untuk ilustrasi, yang akan digunakan adalah gaya ilustrasi pendekatan realis dengan teknik *digital painting*.

Pendekatan verbal, konten bahasa yang digunakan dalam buku ini akan dibuat se-ringan dan se-populer mungkin sehingga enak dibaca dan mudah dipahami oleh orang awam sekalipun.

Pendekatan *layout*, penyajian *layout* yang digunakan yaitu dengan menggunakan *grid* dan menggunakan banyak *whitespace*. Hal tersebut bertujuan agar *layout* dalam buku tetap rapi, namun tidak terlalu banyak tulisan dalam satu halaman sehingga orang lebih nyaman untuk membaca.

## Judul Buku

Judul buku yang akan dibuat dalam perancangan ini adalah Tempeku, hal tersebut dikarenakan buku ini banyak memberikan informasi dan edukasi mengenai tempe kepada orang awam. Informasi yang disajikan merupakan informasi populer yang luas dan mudah dipahami.

## Ukuran dan Jumlah Halaman

Ukuran buku yang dibuat adalah 19 cm x 23 cm, serta berisi 58 halaman. Ukuran tersebut dimaksudkan agar buku tidak terlalu besar dan tetap dapat mudah dibawa kemana-mana. Jumlah 58 halaman agar buku dapat memuat informasi yang cukup, namun tidak terlalu banyak sehingga orang yang membaca tidak merasa jenuh dan bosan.

## Pendekatan Gaya Desain

Pendekatan gaya desain yang digunakan dalam perancangan buku ini adalah gaya desain modern yang dimana banyak menggunakan gambar dan *whitespace*. Hal tersebut karena kebiasaan orang jaman sekarang yang semakin malas membaca tulisan yang banyak, dengan adanya gambar yang menarik dan banyak menggunakan *whitespace* diharapkan dapat membuat orang tidak jenuh dan merasa bosan.

## Gaya dan Teknik Penyajian Ilustrasi

Teknik penyajian ilustrasi yang digunakan menggunakan pendekatan ilustrasi realis dengan teknik *digital painting*. Hal tersebut dikarenakan

dengan pendekatan ilustrasi yang realis dapat mencakup audiens yang lebih luas. Pendekatan ilustrasi akan lebih dominan di buku ini karena dalam kenyataannya, proses pembuatan dan penjualan tempe kebanyakan dilakukan di tempat-tempat yang kurang menarik, banyak hal yang tidak perlu dimasukkan kedalam gambar. Oleh sebab itu dengan penyajian visual berupa ilustrasi akan lebih mudah untuk menyajikan gambar tetap menarik namun selektif mengenai hal-hal apa yang perlu dan tidak untuk dimasukkan ke dalam gambar.

### Pendekatan Gaya Penyajian Isi

Isi konten dalam buku ini akan dibuat dengan gaya bahasa populer dan terkesan ringan agar menarik dan dapat dipahami siapa saja.

### Konsep Sampul

Konsep sampul buku yang akan disajikan berupa tipografi judul buku yang dominan dengan ilustrasi vektor bergambar tempe.

### Pembagian Bab/Rubrik

Pembagian bab yang ada dalam buku ini adalah sebagai berikut:

- Pengantar
- Definisi Tempe
- Macam Tempe
- Tempe Kedelai
- Sejarah Tempe
- Cara Produksi Tempe
- Kandungan Gizi Tempe
- Manfaat Tempe
- Potensi Pengolahan Tempe
- Trivia Tempe

### Gaya Layout

Gaya *layout* yang digunakan yaitu dengan menggunakan *grid* dan menggunakan banyak *whitespace*. Hal tersebut bertujuan agar *layout* dalam buku tetap rapi, namun tidak terlalu banyak tulisan dalam satu halaman sehingga nyaman dibaca.

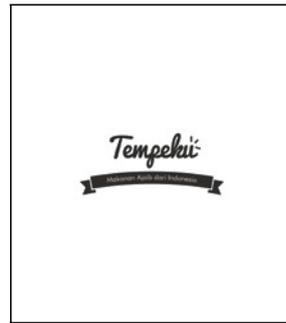
### Tipografi

Jenis tipografi yang digunakan dalam buku ini akan dibagi menjadi dua, yaitu tipografi pada bagian judul dan bagian konten. Pada bagian judul akan menggunakan jenis huruf yang lebih tebal, tegas, dan ukuran yang besar agar menjadi pusat perhatian. Sedangkan pada bagian konten, akan menggunakan jenis huruf sans-serif yang tipis dan mudah dibaca.

### Dokumentasi Karya

#### Media Utama

Berikut ini merupakan isi dari buku karya perancangan.



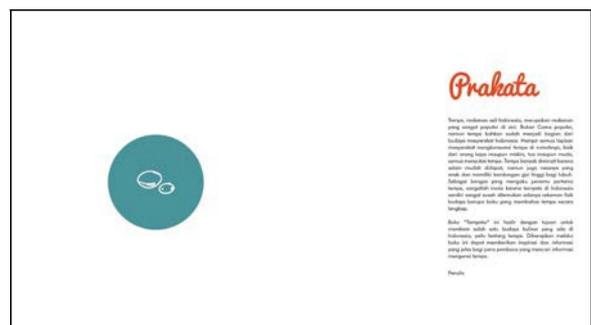
Gambar 1. Spread 1



Gambar 2. Spread 2



Gambar 3. Spread 3



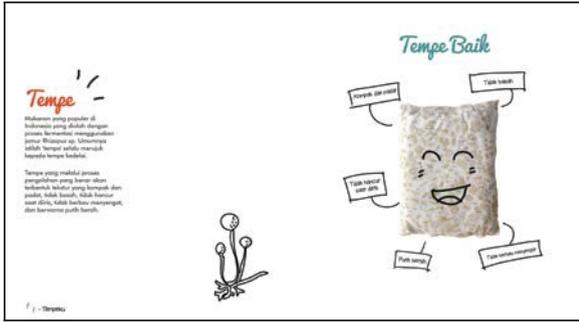
Gambar 4. Spread 4



Gambar 5. Spread 5



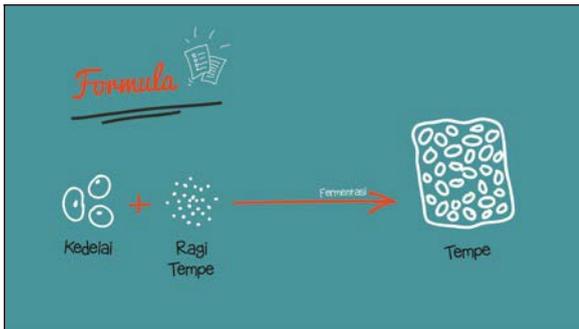
Gambar 9. Spread 9



Gambar 6. Spread 6



Gambar 10. Spread 10



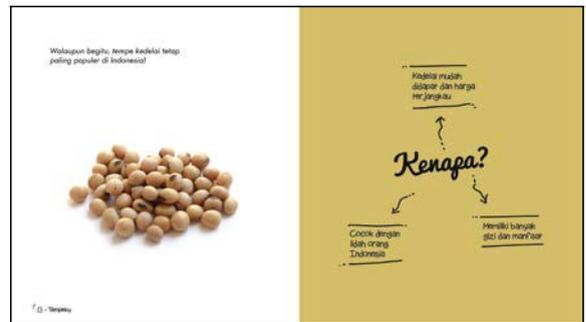
Gambar 7. Spread 7



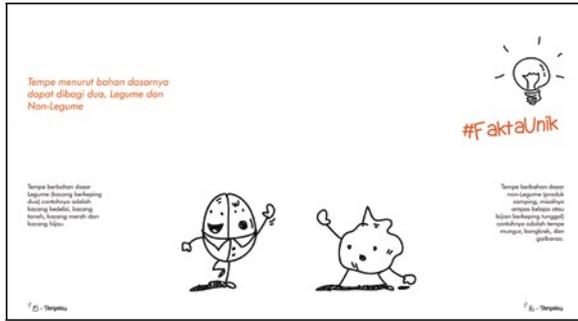
Gambar 11. Spread 11



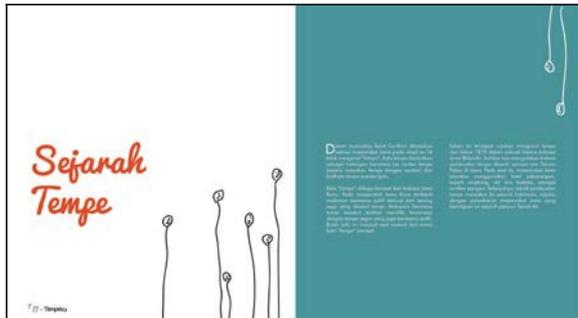
Gambar 8. Spread 8



Gambar 12. Spread 12



Gambar 13. Spread 13



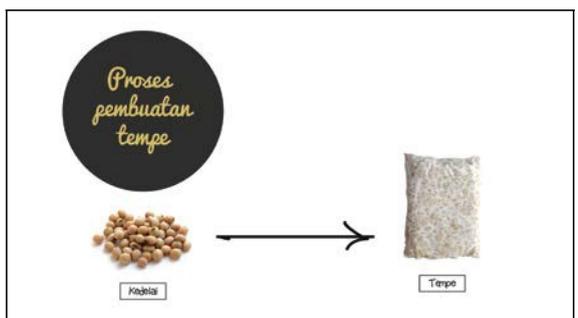
Gambar 14. Spread 14



Gambar 15. Spread 15



Gambar 16. Spread 16



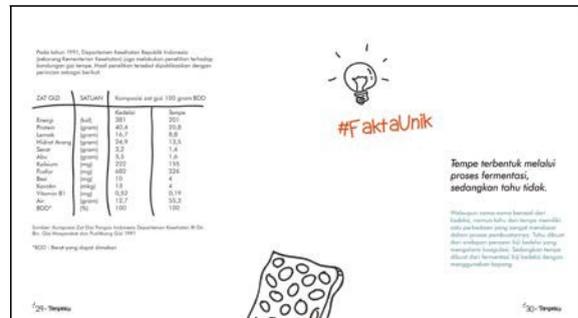
Gambar 17. Spread 17



Gambar 18. Spread 18



Gambar 19. Spread 19



Gambar 20. Spread 20



Gambar 21. Spread 21



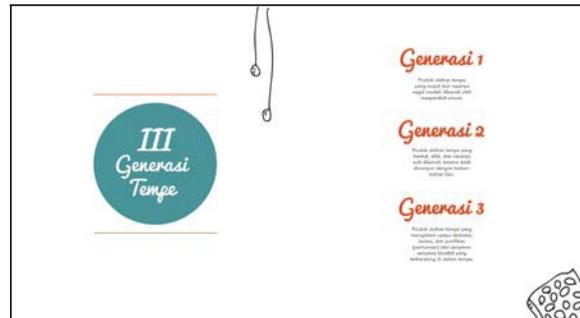
Gambar 22. Spread 22



Gambar 26. Spread 26



Gambar 23. Spread 23



Gambar 27. Spread 27



Gambar 24. Spread 24



Gambar 28. Spread 28



Gambar 25. Spread 25



Gambar 29. Spread 29





Gambar 39. Bookmark 3



Gambar 40. Bookmark 4



Gambar 41. Bookmark 5



Gambar 42. Bookmark 6



Gambar 43. Kaos



Gambar 44. Cover Buku



Gambar 45. Sovenir Tampak Depan



Gambar 46. Sovenir Tampak Belakang

## Kesimpulan

Indonesia merupakan bangsa yang kaya dengan budaya kuliner, salah satunya adalah tempe. Tempe merupakan makanan asli Indonesia yang sangat akrab dengan masyarakat kita. Selain banyak digemari karena rasanya yang enak, tempe banyak disukai karena mengandung banyak nutrisi yang bermanfaat bagi tubuh. Keajaiban tempe tidak hanya menarik bagi orang-orang di Indonesia, tetapi juga menarik hati para peneliti kuliner di luar negeri. Banyak ahli dari Amerika Serikat, Australia, Belanda, Jerman, dan beberapa negara lain yang sengaja datang ke

Indonesia hanya untuk belajar mengenai tempe. Bangsa Indonesia merupakan bangsa yang pertama kali menemukan tempe, hal tersebut dapat dibuktikan dengan adanya tulisan yang ditemukan dalam Serat Centhini. Namun faktanya sangat sulit ditemukan adanya buku dan rekaman fisik yang menyediakan informasi mengenai tempe secara lengkap di Indonesia. Dengan adanya perancangan buku ini, permasalahan mengenai tidak adanya buku yang menyediakan informasi mengenai tempe dapat diselesaikan. Orang yang mencari dan membutuhkan informasi mengenai tempe dapat menemukannya dalam buku ini.

## Ucapan Terima Kasih

Laporan Perancangan Tugas Akhir ini tentunya tidak lepas dari dukungan dari berbagai pihak. Oleh sebab itu ucapan terima kasih sebesar-besarnya diberikan kepada:

1. Tuhan Yesus Kristus, atas penyertaan dan kasih karunia-Nya sehingga Laporan Perancangan Tugas Akhir ini dapat terselesaikan tepat waktu.
2. Ibu Maria Nala Damayanti, S.Sn., M.Hum dan Bp. Jacky Cahyadi, S.Sn selaku dosen pembimbing yang telah mengajar serta memberi kritik dan saran yang membangun selama pembuatan Laporan Perancangan Tugas Akhir ini dari awal hingga akhir.
3. Ibu Luri Renaningtyas, S.T., M.Ds dan Ibu Listia Natadjadja, S.T., M.T., M.Ds , selaku dosen penguji yang telah mengajar serta memberi kritik dan saran yang membangun selama sidang Laporan Perancangan Tugas Akhir ini dari awal hingga akhir.
4. Ibu Joek Hendrasari Arisasmata, M.Kes., Ir., selaku narasumber yang berprofesi sebagai dosen Fakultas Teknologi Pertanian di Universitas Katolik Widya Mandala, yang telah membimbing serta memberi kritik dan saran yang membangun selama pembuatan Laporan Perancangan Tugas Akhir ini dari awal hingga akhir.
5. Segenap Dosen dan staff pengajaran di Program Studi Desain Komunikasi Visual Universitas Kristen Petra Surabaya.
6. Keluarga dan teman-teman yang telah membantu memberikan informasi dan memberikan semangat selama pembuatan Laporan Perancangan Tugas Akhir ini dari awal hingga akhir.

## Daftar Pustaka

Astawan, M. (2008). *Sehat dengan Tempe*. Bogor: Penerbit Dian Rakyat.

Badan Standardisasi Nasional. (2012). *Tempe: Persembahan Indonesia untuk Dunia*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.

Damera, A. (2007). *Color Basic - Panduan Dasar Warna untuk Desainer & Industri Grafika*. Jakarta: Link & Match Graphic.

Forum Tempe Indonesia. (2011). *Modul Pelatihan Penerapan Cara Produksi yang Hygienis dalam Proses Produksi Tempe*. Surabaya.

Francis, D.K. Ching. (2002). *Menggambar Sebuah Proses Kreatif*. Translator –Paulus Hanoto Adjie. Jakarta: Erlangga.

Gon, H, et al. (2005). *Serial rumah special: kombinasi warna*. Jakarta: PT. Prima Infosarana Media.

“Jadah Tempe Makanan Tradisional Kegemaran Sultan”. *Slemankab*. <<http://www.slemankab.go.id/3844/jadah-tempe-makanan-tradisional-kegemaran-sultan.slm>>

“Mengenal 6 Jenis tempe dan Kandungan Gizinya”. *Ayahbunda* (n.d.). <<http://www.ayahbunda.co.id/Artikel/gizi+dan+kesehatan/Keluarga/mengenal.6.jenis.tempe.dan.kandungan.gizinya/001/001/762/7/3>>

Nugroho. E. (2007). *Pengenalan Teori Warna*. Yogyakarta : Penerbit ANDI.

Purawisastra, S., Slamet, Dewi.S.,S, and Uken S.S. (2006). *Perubahan Kandungan Protein dan Komposisi Asam Amino Kedelai Pada Waktu Pembuatan Tempe dan Tahu*.

Rustan, S. (2011). *Font & Tipografi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

Rustan, S. (2009). *Layout, Dasar & Penerapannya*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

“Sakit Maag, Coba Makan Tempe”. *Apasih* (n.d.). <<http://www.apasih.com/2011/06/sakit-maag-coba-makan-tempe.html>>

Sanyoto, S. E. (2005). *Dasar-Dasar Tata Rupa dan Desain*. Yogyakarta: Jalasutra.

Syarief, Rizal, et al. (1999). *Wacana Tempe Indonesia*. Surabaya: Universitas Katolik Widya Mandala.

“Tahu dan Tempe”. *Bidanku* (n.d.).

<<http://bidanku.com/manakah-yang-lebih-baik-tahu-atau-tempe>>

“Tempe Segar, Tempe Rebus, dan Tempe Goreng”.  
*Unpad*.

<<http://blogs.unpad.ac.id/boenga/2011/08/18/tempe-segar-tempe-rebus-dan-tempe-goreng/>>

Winarto, R. R. (2011). *Perancangan Buku Panduan Ragam Olahan Tempe khas bu Noer di Kota Malang*.