

Perancangan Buku Pengenalan Rempah-rempah bagi Masyarakat Modern

Cynthia Sinatra¹, Maria Nala², Rebecca Milka³

Progam Studi Desain Komunikasi Visual, Fakultas Seni dan Desain, Universitas Kristen Petra
Jl. Siwalankerto 121-131, Surabaya
Email: cynthiasinatra@gmail.com

Abstrak

Gaya hidup modern dan kesibukan yang padat membuat masyarakat modern belum mengenali dengan baik kekayaan alam Indonesia yaitu rempah-rempah. Perancangan buku Mengupas Rempah ini bertujuan untuk membantu mengenalkan rempah-rempah Indonesia sebagai bumbu masakan kepada masyarakat modern khususnya wanita muda yang memasuki usia pernikahan, agar mereka paham akan rempah Indonesia dan dapat memasak masakan Indonesia menggunakan rempah tersebut sebagai bentuk pelestarian kekayaan Indonesia.

Kata kunci: Perancangan, Buku, Media Cetak, Rempah-rempah, Indonesia, Bumbu Masakan, Fotografi, Masyarakat Modern.

Abstract

Book Design about Introduction to Spices for The Modern Society

New modern lifestyle and the busy daily activities make the modern society don't understand really well about the natural wealth of Indonesia, that are spices. The design of this Introduction to Spices book aims to help the modern society of Indonesia, especially the newly wed young women about the spices from Indonesia so that they can get to know the detailed information about Indonesian spices, and can make Indonesian dishes using those spices as an effort to help conserve the natural wealth of Indonesia.

Keywords: Design, Books, Media Print, Spices, Indonesia, Cooking Spices, Photography, Modern Society.

Pendahuluan

Masyarakat modern cenderung memiliki kesibukan dengan tuntutan pekerjaan atau pendidikan agar dapat bersaing di era globalisasi. Padatnya kesibukan, membuat masyarakat modern tidak mempunyai waktu untuk memasak makanan mereka sendiri, sehingga sebagian dari mereka mengandalkan makanan siap saji di restaurant-restaurant/warung/depot makan. Meskipun kesadaran wanita muda untuk belajar memasak biasanya lebih meningkat menjelang pernikahan, hal memasak belum menjadi prioritas para wanita muda karena sejumlah alasan. Sebagaimana dikemukakan oleh Drs. Herry B Sancoko pada harian online Kompasiana bahwa sebagian besar wanita muda modern kini berusaha memiliki gelar sarjana, kesibukan kuliah dan kerja menyebabkan mereka tidak mempunyai banyak waktu untuk belajar memasak (kompasiana.com, 2015).

Menurut Prof, Dr. Ir. Made Astawan, M.S. dosen dan peneliti di Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian

Bogor yang juga penulis buku Sehat dengan Rempah dan Bumbu Dapur, rempah – rempah yang selama ini terdapat di Indonesia dan mudah diperoleh di pasar maupun supermarket, ternyata memiliki banyak manfaat dan khasiat untuk kesehatan. Namun informasi akan hal tersebut tidak mudah ditemukan di lapangan.

Menurut survey kondisi buku yang ada di pasaran saat ini tidak ada yang secara khusus mengenalkan bumbu rempah-rempah sebagai bahan masakan. Buku-buku yang ditemukan lebih banyak hanya sebatas resep masakan saja, atau buku rempah-rempah sebagai pengobatan dan kecantikan, maka dari itu dibutuhkan media buku yang dapat menolong para wanita modern untuk dapat mengenali rempah-rempah sebagai bahan dasar masakan Indonesia.

Buku dapat menjadi media yang tepat karena buku dapat disimpan, dibaca berkali-kali, tidak perlu menggunakan jaringan internet, tidak membuat mata sakit karena harus menatap layar lama. Hal ini pun ditegaskan oleh Garland seperti dilansir Time Healthland, Kamis (15/3/2012), membaca dari kertas

membuat seseorang lebih cepat memahami informasi yang dibaca. Ketika membaca lewat komputer, dibutuhkan waktu yang lebih lama dan harus membaca berulang-ulang sebelum pembaca dapat benar-benar memahami.

Definisi Operasional

Buku pengenalan rempah-rempah yang dimaksud adalah buku yang berisikan berbagai informasi mengenai pengenalan rempah-rempah, yaitu berupa gambar atau foto dari rempah-rempah tersebut yang cenderung lebih mendominasi sebagai pemberi informasi yang didukung dengan pemberian teks dan elemen visual lainnya. Arti rempah – rempah yang dimaksud adalah rempah – rempah merupakan berbagai hasil jenis tanaman yang beraroma yang digunakan untuk memberikan bau dan rasa khusus pada makanan. Rempah-rempah adalah bagian tumbuhan yang beraroma atau berasa kuat yang digunakan dalam jumlah kecil di makanan sebagai pengawet atau penambah rasa dalam masakan. (Kamus besar bahasa Indonesia oleh Departemen Pendidikan Nasional).

Batas Lingkup Perancangan

Objek perancangan adalah rempah yang banyak digunakan untuk bumbu masakan Indonesia menurut Yasa Boga, yaitu bawang merah, bawang putih, bawang bombay, jahe, kunyit, lengkuas, kencur, temu kunci, lada, ketumbar, jintan, pala, kemiri, kapulaga, adas, kayu manis, cengkih, keluak, bunga lawang, daun jeruk purut, daun pandan, daun kemangi, serai, daun salam, asam jawa, belimbing wuluh, tomat.

Target Perancangan

- a. Demografis:
 - Target audiens wanita,
 - Dewasa muda memasuki usia perkawinan
 - Modern
 - Kalangan menengah-keatas
- b. Geografis:
 - Indonesia
- c. Psikografis:
 - ingin belajar memasak
 - suka memasak
 - ingin mengenal rempah Indonesia
 - senang dengan budaya Indonesia
- d. Behavioral:
 - Tertarik dalam hal memasak
 - Rasa ingin tahu membaca buku
 - Cinta masakan Indonesia

Metode Perancangan

Langkah-langkah perancangan dimulai dengan menentukan metode pengumpulan data dan selanjutnya menentukan metode analisa data. Berikut ini penjelasannya :

- a. Observasi yang dilakukan adalah mencari dan melihat langsung buku-buku tentang rempah yang ada di pasaran guna mengetahui media seperti apa yang dibutuhkan target, melihat langsung berbagai macam jenis rempah dan mencari tahu informasi tentang rempah guna untuk mendapatkan data asli untuk objek perancangan ini.
- b. Wawancara/interview langsung dengan beberapa teman yang dimana mereka sudah memasuki usia pernikahan, baik dengan percakapan secara langsung, telepon, maupun via chat, guna untuk mengumpulkan informasi tentang perancangan ini.
- c. Kepustakaan adalah metode pengumpulan data dengan mencari data pada buku, artikel, internet. Pada umumnya data-data tersebut berupa foto, ilustrasi dan teks tentang perancangan ini yaitu rempah dan desain buku.

Metode pengumpulan data dilakukan dengan melakukan wawancara dan observasi guna mencari pokok permasalahan yang ada, serta dokumentasi tentang materi yang berkaitan sebagai bukti visual.

Alat Pengumpulan Data

- a. Kamera DSLR untuk mendokumentasikan materi yang berkaitan.
- b. Laptop dan *flashdisk* untuk menyimpan atau mengolah semua hasil dokumentasi dan data.
- c. Alat tulis bolpen dan kertas yang berguna dalam proses mencatat data hasil observasi dan wawancara.

Metode Analisis Data

Metode yang digunakan adalah SWOT (*strength, weakness, opportunity, threat*) mengenai segala hal yang berhubungan dengan perancangan ini. Hal ini dilakukan untuk mengetahui kelebihan/kekurangan, kesempatan dan ancaman apa yang ada. Sehingga dapat menghasilkan rangkuman suatu data dari analisis tersebut.

Tinjauan Buku

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI), buku adalah lembar kertas yang berjilid, berisi tulisan atau kosong. Pada umumnya, buku dibagi menjadi tiga bagian yang masing-masing terbagi lagi berdasarkan fungsinya masing-masing. Bagian depan berisi cover depan (berisi judul buku, nama pengarang, nama atau logo penerbit, testimonial, elemen visual atau teks lainnya), judul bagian dalam, informasi penerbitan dan perijinan, dedication (pesan atau ucapan terima kasih yang ditujukan oleh pengarang untuk orang atau pihak lain), kata penganar dari pengarang, kata sambutan dari pihak lain (misal editor atau pihak ahli), dan daftar isi. Bagian isi terdiri dari bab-bab dan sub-bab, dan tiap bab membicarakan topik yang berbeda. Sedangkan bagian belakang (berisi gambaran singkat mengenai isi buku tersebut, testimonial, harga, nama, atau logo penerbit, elemen visual atau teks lainnya) (Rustan, 2008:123).

Bentuk cetak, buku dalam bentuk cetak melalui proses yang cukup panjang, mulai dari proses percetakan, penulisan yang dilakukan dengan sebuah media, yaitu media utama kertas dan alat cetak atau tulis. Buku dalam bentuk cetak juga membutuhkan perawatan yang khusus, agar menghindari pelapukan kertas karena beberapa hal yang perlu diperhatikan, diantaranya adalah suhu dan kelembapan udara yang dapat mempengaruhi pelapukan kertas, dan juga kerusakan yang dapat disebabkan oleh rayap. Buku cetak ialah suatu media yang di dalamnya berisikan informasi dan juga terkait dengan kepentingan masyarakat luas dan bukan hanya terbatas pada suatu kelompok tertentu. Buku cetak telah menjadi suatu sarana bagi pengembangan kebudayaan, namun bukan hanya budaya yang mengandung seni dan simbol, tapi juga dalam pengembangan mode, norma-norma, gaya hidup dan tata-cara (Dennis McQuil, 1987).

Menurut KBBI (Kamus Besar Bahasa Indonesia), buku non fiksi adalah bukan rekaan, bukan khayalan, dan berdasarkan kejadian nyata. Ini berarti, artikel non-fiksi adalah artikel yang bersifat faktual, ditulis berdasarkan kenyataan, dan bukan merupakan imajinasi si penulisnya. Tidak jarang, artikel non-fiksi ditulis dengan memanfaatkan diksi yang indah, sehingga seolah-olah isi artikel tersebut tampak seperti tidak benar-benar terjadi. Contoh karya sastra non-fiksi adalah artikel, berita, skripsi, tesis, karangan ilmiah, diary, opini, laporan, dan resensi buku.

Tinjauan Rempah

Perbedaan bumbu dan rempah secara fungsional artinya sama, karena sama-sama memberikan aroma dan rasa yang khas pada makanan. Bedanya, rempah adalah masing-masing jenis bahan yang berasal dari tanaman, sedangkan bumbu adalah istilah untuk

ramuan dari beberapa rempah untuk memberikan aroma dan rasa pada masakan.

Menurut Kamus besar bahasa Indonesia oleh Departemen Pendidikan Nasional, rempah-rempah merupakan berbagai hasil jenis tanaman yang beraroma yang digunakan untuk memberikan bau dan rasa khusus pada makanan. Rempah-rempah adalah bagian tumbuhan yang beraroma atau berasa kuat yang digunakan dalam jumlah kecil di makanan sebagai pengawet atau penambah rasa dalam masakan. Rempah-rempah biasanya dibedakan dengan tanaman lain yang digunakan untuk tujuan yang mirip, seperti tanaman obat, sayuran beraroma, dan buah kering.

Menurut Yasa Boga, rempah berasal dari bagian tanaman tertentu seperti akar, kulit batang, daun, bunga, buah, dan biji. Sejak jaman dahulu, rempah sudah digunakan dan dimanfaatkan manusia. Beberapa di antaranya berfungsi sebagai obat, pemberi aroma dan rasa pada masakan, atau sebagai pengawet dan pewarna pada makanan.

Macam-macam rempah yang banyak digunakan untuk bumbu masakan Indonesia menurut Yasa Boga pada buku Dapur Indonesia terbitan PT. Gramedia tahun 2014, yaitu :

Tabel 1.1



Tinjauan Buku yang Dirancang

Buku ini dirancang khususnya bagi wanita muda modern untuk memperkenalkan rempah-rempah yang banyak digunakan dalam masakan Indonesia. Dalam perancangan buku ini akan berisikan beberapa informasi mengenai rempah tersebut, misal bentuk, warna, aroma, rasa, jenis-jenis, dan ada tambahan informasi resep pada penggunaan rempah yang dibahas tersebut. Buku ini juga sebagai salah satu bentuk untuk melestarikan kuliner Indonesia dan kebanggaan Indonesia yang kaya akan rempah.

Tinjauan Aspek Ide Cerita

Ide cerita pada buku ini adalah mengenai masalah banyaknya wanita muda modern sekarang ini yang belum mengenal rempah-rempah khususnya untuk bumbu masakan. Banyak dari mereka pada saat membaca buku resep, tidak mengetahui rempah-rempah yang dimaksud dalam buku tersebut. Seperti yang dikutip dari Drs. Herry B Sancoko, sebagian besar wanita muda modern kini berusaha memiliki gelar sarjana, kesibukan kuliah dan kerja menyebabkan mereka tidak mempunyai banyak waktu untuk memasak. Pada saat pacaran juga, mereka banyak melewatkan waktu di restoran-restoran sehingga mereka tidak mempunyai banyak waktu untuk memasak makanan sendiri. Karena kesibukan itu membuat banyak wanita muda modern yang belum mengenal rempah khususnya untuk bumbu masakan.

Tinjauan Visual

Isi dari buku ini menggunakan teknik fotografi untuk gambarnya, dengan beberapa penjelasan, diharapkan dengan foto dapat menjelaskan informasi yang ingin disampaikan, teks tetaplah ada, tapi lebih singkat. Layout yang digunakan juga beragam, tidak terbatas pada satu macam layout saja agar pembaca tidak bosan saat membacanya. Penambahan Ilustrasi sebagai elemen pendukung layout.

Tinjauan Aspek Pesan

Buku ini diharapkan dapat menambah wawasan mengenai rempah Indonesia, rempah khususnya sebagai bumbu masakan Indonesia terutama bagi wanita muda modern. Dengan adanya buku ini juga secara tidak langsung memperkenalkan kekayaan alam Indonesia bagi masyarakat luas.

Analisis SWOT

Tabel 1.2 SWOT

S	W	O	T
<ul style="list-style-type: none"> •visual yang menarik •buku yang disajikan informatif dan tidak bertele-tele 	<ul style="list-style-type: none"> •biaya produksi lebih tinggi karena banyak halaman yang akan menggunakan banyak warna karena berisikan lebih banyak foto 	<ul style="list-style-type: none"> •belum ada buku yang membahas pengenalan rempah secara khusus untuk bumbu masakan Indonesia, kebanyakan hanya berupa buku resep tanpa pengenalan rempah-rempah tersebut 	<ul style="list-style-type: none"> •gaya hidup masyarakat Indonesia modern yang semakin jauh dari hal-hal bersifat alami dan didominasi serba instan

Analisis Prediksi Dampak Positif

Perancangan buku ini tentunya diharapkan akan mempunyai dampak positif bagi masyarakat

Indonesia, bukan hanya wanita modern saja, namun juga bagi semua kalangan masyarakat. diharapkan, buku ini dapat memperkenalkan kekayaan alam Indonesia bagi masyarakat modern. Dengan adanya perancangan buku ini, tentunya diharapkan media ini dapat menjawab kebutuhan masyarakat, khususnya wanita muda modern yang kurang mengenal rempah Indonesia dan bingung untuk mencari informasi tersebut.

Konsep Perancangan

Konsep perancangan buku ini memvisualkan gambar/foto rempah-rempah disertai dengan informasi mengenai rempah tersebut dan dilengkapi dengan beberapa resep masakan menggunakan rempah tersebut, dan ditambahkan ilustrasi sebagai elemen pendukung agar pembaca tidak bosan. Buku yang akan dirancangan adalah buku non-fiksi, yaitu pengetahuan populer yang bersifat informal dengan menggunakan bahasa sederhana yang mudah dipahami. Format buku berukuran B5 dengan menggunakan gaya *layout manuscript grid dan column grid* serta menggunakan tone warna hangat dan font serif. Buku yang dirancang ini berjudul “Mengupas Rempah”.

Format dan Ukuran Buku

Ukuran buku yang dirancang adalah B5 dengan dimensi tertutup 18.5 x 25.7 cm, dengan halaman pada perancangan buku ini adalah 90 halaman

Jenis Buku

Jenis buku dalam perancangan ini adalah buku non-fiksi, yaitu pengetahuan populer yang bersifat informal. Buku ini dapat menyampaikan informasi secara verbal maupun visual melalui fotografi, serta dapat menjadi referensi dalam pencarian informasi yang dibutuhkan.

Gaya Penulisan Naskah

Gaya penulisan naskah yang digunakan dalam perancangan ini adalah bahasa yang sederhana dan menggunakan bahasa yang baik dan benar, sehingga memudahkan pembaca untuk memahami dan mengerti isi dan pesan yang ingin disampaikan dalam buku ini.

Gaya Visual /Grafis

Gaya visual yang akan digunakan dalam perancangan ini adalah dengan memadukan gaya desain yang dapat memunculkan kesan rapi, modern, dengan layout yang minimalis juga. Gaya visual ini terinspirasi dari

majalah yang memiliki layout rapi dan minimalis, dari segi warna juga beragam namun senada.

Teknik Visualisasi

Teknik visualisasi yang dipakai untuk mendukung dalam perancangan buku ini adalah fotografi. Penggunaan teknik fotografi dianggap lebih sesuai, karena foto yang dihasilkan dapat memperlihatkan fakta yang ada, dan juga memperlihatkan hasil secara nyata atau foto juga mampu memperlihatkan secara detail, serta mudah untuk dilihat dimana saja dan kapan saja. Penambahan ilustrasi untuk mendukung desain layout terlihat lebih cantik.

Gaya Layout

Gaya *layout* yang digunakan pada buku ini yaitu menggunakan prinsip *manuscript grid* dan juga, yang dapat menampilkan kesan lebih rapi sehingga pembaca dapat lebih mudah untuk memahami pesan dan informasi yang ingin disampaikan dalam buku ini.

Tone Warna

Konsep pemilihan warna dalam buku ini disesuaikan dengan karakter rempah, namun konsep warna juga memperhatikan perkembangan jaman yang ada saat ini. Hal ini agar dapat mendukung penyampaian materi mengenai rempah tersebut. warna yang digunakan dominan warna panas/hangat.

Menurut Sir David Brewster (1831) penemu teori warna, warna panas/hangat dimulai dari kuning kehijauan hingga merah. Sementara warna dingin/sejuk dimulai dari ungu kemerahan hingga hijau.

Warna panas/hangat akan menghasilkan sensasi panas dan dekat. Sementara warna dingin/sejuk sebaliknya. Suatu karya seni disebut memiliki komposisi warna harmonis jika warna-warna yang terdapat di dalamnya menghasilkan efek hangat-sedang.

Warna yang digunakan adalah warna hangat yang terdiri dari merah, oranye, dan kuning serta coklat. Dimana warna ini melambangkan warna dari rempah-rempah Indonesia yang banyak digunakan untuk bahan masakan, contohnya bumbu merah dan bumbu kuning. Warna merah, oranye, dan kuning juga mengkomunikasikan rasa pedas, segar dan asam seperti yang terkandung dalam rempah-rempah Indonesia. Warna – warna tersebut juga dapat merangsang indra fisik seperti nafsu makan.

Untuk menyeimbangkan warna-warna hangat digunakan warna-warna bumi/ earthtone color yaitu warna-warna netral dari alam seperti hijau, coklat, krem, dan abu-abu, karena rempah-rempah berasal dari sumber daya alam.

Tipografi

Pemilihan jenis tulisan (font) disesuaikan dengan gaya desain yang sesuai dengan buku ini. Hal terpenting yang diperhatikan saat pemilihan font pada buku ini adalah mengenai tingkat keterbacaan yang jelas dan ukuran yang mudah dibaca, sehingga nantinya tidak menyusahkan para pembaca buku ini. Font yang akan digunakan adalah Channel, Droid Serif, dan Segoe Print.

Desain Cover

Cover depan buku *Mengupas Rempah* ini, menampilkan gambar dari berbagai macam rempah-rempah yang disusun menjadi tulisan. Bagian punggung buku akan berisi judul buku dan juga nama penulis. Cover belakang buku menggunakan background foto kayu.

Judul Buku

Judul buku yang dipilih yaitu “*Mengupas Rempah*”, diambil dari banyaknya rempah yang dalam penggunaannya dikupas terlebih dahulu, dan yang berarti dalam buku ini adalah membuka/mengulas informasi tentang rempah tersebut.

Sub-Sub Judul Buku

1. Sejarah Rempah Indonesia, disini akan dijelaskan pengetahuan rempah dan sejarah singkat nya.
2. Perbedaan rempah dan bumbu, disini akan dijelaskan tentang perbedaan antara rempah dan bumbu.
3. Umbi lapis, disini akan dijelaskan berbagai macam rempah yang berasal dari umbi lapis mulai dari nama ilmiah, bentuk, warna, aroma, rasa, manfaat, khasiat, dan cara pengolahan.
4. Akar rimpang, disini akan dijelaskan berbagai macam rempah yang berasal dari akar rimpang mulai dari nama ilmiah, bentuk, warna, aroma, rasa, manfaat, khasiat, dan cara pengolahan.
5. Biji, Kulit, dan Bunga, disini akan dijelaskan berbagai macam rempah yang berasal dari biji, kulit, dan bunga mulai dari nama ilmiah, bentuk, warna, aroma, rasa, manfaat, khasiat, dan cara pengolahan.
6. Daun, disini akan dijelaskan berbagai macam rempah yang berasal dari daun mulai dari nama ilmiah, bentuk, warna, aroma, rasa, manfaat, khasiat, dan cara pengolahan.
7. Buah, disini akan dijelaskan berbagai macam rempah yang berasal dari buah mulai dari nam ilmiah,

bentuk, warna, aroma, rasa, manfaat, khasiat, dan cara pengolahan.

8. Resep, di sub-bab ini akan diberikan beberapa resep masakan asli Indonesia yang menggunakan rempah-rempah yang telah dibahas dalam sub-bab sebelumnya.

Isi

Indonesia memiliki kekayaan alam yang sangat beragam dan salah satu yang sudah diakui oleh dunia yaitu rempah-rempahnya. Rempah-rempah ini yang menyebabkan Indonesia dijajah oleh bangsa-bangsa lain. Rempah-rempah memiliki sangat banyak manfaat, yang paling dekat dengan kehidupan masyarakat modern adalah sebagai bumbu masakan. Rempah dapat berasal dari bagian tanaman tertentu seperti akar, kulit batang, daun, bunga, buah, dan biji. Perancangan buku ini menyajikan informasi yang berisi pengenalan rempah untuk bumbu masakan mengenai bentuk, jenis, warna, rasa, aroma, kegunaan, manfaat dan beberapa resep olahan untuk masakan dari rempah tersebut.

Tujuan Kreatif

menghasilkan sebuah buku yang edukatif dan informatif yang berisi informasi mengenai pengenalan rempah Indonesia sebagai bumbu masakan, sehingga diharapkan buku ini dapat menjadi sebuah pengenalan lebih lagi bagi para wanita muda modern. Buku ini juga diharapkan dapat menumbuhkan kecintaan masyarakat pada kekayaan alam asli Indonesia dan para wanita muda modern dapat membuat masakan asli Indonesia sebagai bentuk pelestarian kekayaan.

Strategi Kreatif

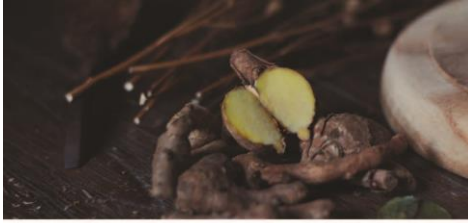
Ukuran buku yang dirancang adalah B5. Jenis buku dalam perancangan ini adalah buku non-fiksi, yaitu pengetahuan populer yang bersifat informal. Gaya penulisan naskah yang digunakan adalah bahasa yang sederhana sehingga mudah dimengerti. Teknik visualisasi yang dipakai adalah fotografi karena foto yang dihasilkan dapat memperlihatkan hasil secara nyata. Dalam buku ini juga ditambahkan ilustrasi untuk mendukung desain layout terlihat lebih cantik. Gaya layout yang digunakan pada buku ini yaitu manuscript grid dan juga column grid, yang dapat menampilkan kesan lebih rapi. Warna yang digunakan adalah warna hangat dan warna earthtone yaitu warna-warna alam yang sesuai dengan karakter rempah yang berasal dari alam.

Aplikasi Desain



Gambar 1. Cover depan dan belakang buku





Temu Kuning
 (Curcuma domestica)

Yakni kunyit merupakan umbi-umbi dari suku Zingiberaceae. Kunyit memiliki rasa pahit dan pedas. Kunyit memiliki kandungan curcumin yang bermanfaat untuk kesehatan.

Manfaat kunyit untuk kesehatan sangat banyak. Kunyit dapat membantu menurunkan kolesterol, meningkatkan daya tahan tubuh, dan membantu proses pencernaan.

Kunyit juga dapat membantu menurunkan risiko penyakit jantung dan diabetes. Kunyit juga dapat membantu meningkatkan kadar hemoglobin dalam darah.

Kunyit juga dapat membantu meningkatkan daya ingat dan konsentrasi. Kunyit juga dapat membantu meningkatkan energi dan stamina.



Rayu Manis

Rayu manis adalah rempah-rempah yang berasal dari kayu manis. Rayu manis memiliki rasa manis dan pedas. Rayu manis memiliki kandungan kumarin yang bermanfaat untuk kesehatan.



Kunyit
 (Curcuma domestica)

Kunyit adalah rempah-rempah yang berasal dari suku Zingiberaceae. Kunyit memiliki rasa pahit dan pedas. Kunyit memiliki kandungan curcumin yang bermanfaat untuk kesehatan.

Manfaat kunyit untuk kesehatan sangat banyak. Kunyit dapat membantu menurunkan kolesterol, meningkatkan daya tahan tubuh, dan membantu proses pencernaan.

Kunyit juga dapat membantu menurunkan risiko penyakit jantung dan diabetes. Kunyit juga dapat membantu meningkatkan kadar hemoglobin dalam darah.

Kunyit juga dapat membantu meningkatkan daya ingat dan konsentrasi. Kunyit juga dapat membantu meningkatkan energi dan stamina.



Kayu Manis
 (Cinnamomum burmanni)

Kayu manis adalah rempah-rempah yang berasal dari kayu manis. Kayu manis memiliki rasa manis dan pedas. Kayu manis memiliki kandungan kumarin yang bermanfaat untuk kesehatan.

Manfaat kayu manis untuk kesehatan sangat banyak. Kayu manis dapat membantu menurunkan kolesterol, meningkatkan daya tahan tubuh, dan membantu proses pencernaan.

Kayu manis juga dapat membantu menurunkan risiko penyakit jantung dan diabetes. Kayu manis juga dapat membantu meningkatkan kadar hemoglobin dalam darah.

Kayu manis juga dapat membantu meningkatkan daya ingat dan konsentrasi. Kayu manis juga dapat membantu meningkatkan energi dan stamina.



Lengkuas Javanis

Lengkuas Javanis adalah rempah-rempah yang berasal dari suku Zingiberaceae. Lengkuas Javanis memiliki rasa pahit dan pedas. Lengkuas Javanis memiliki kandungan curcumin yang bermanfaat untuk kesehatan.

Manfaat lengkuas Javanis untuk kesehatan sangat banyak. Lengkuas Javanis dapat membantu menurunkan kolesterol, meningkatkan daya tahan tubuh, dan membantu proses pencernaan.



DAUN

1. Daun Bawang
2. Daun Kemangi
3. Daun Mint
4. Daun Pandan



BIBI, RULIT, & BUNGA

1. Bibi
2. Rulit
3. Bunga



Daun Salam

Daun salam adalah rempah-rempah yang berasal dari suku Lauraceae. Daun salam memiliki rasa pahit dan pedas. Daun salam memiliki kandungan kumarin yang bermanfaat untuk kesehatan.

Manfaat daun salam untuk kesehatan sangat banyak. Daun salam dapat membantu menurunkan kolesterol, meningkatkan daya tahan tubuh, dan membantu proses pencernaan.

Daun salam juga dapat membantu menurunkan risiko penyakit jantung dan diabetes. Daun salam juga dapat membantu meningkatkan kadar hemoglobin dalam darah.

Daun salam juga dapat membantu meningkatkan daya ingat dan konsentrasi. Daun salam juga dapat membantu meningkatkan energi dan stamina.



Pala
 (Dioscorea prurioides)

Pala adalah rempah-rempah yang berasal dari suku Dioscoreaceae. Pala memiliki rasa pahit dan pedas. Pala memiliki kandungan curcumin yang bermanfaat untuk kesehatan.

Manfaat pala untuk kesehatan sangat banyak. Pala dapat membantu menurunkan kolesterol, meningkatkan daya tahan tubuh, dan membantu proses pencernaan.

Pala juga dapat membantu menurunkan risiko penyakit jantung dan diabetes. Pala juga dapat membantu meningkatkan kadar hemoglobin dalam darah.

Pala juga dapat membantu meningkatkan daya ingat dan konsentrasi. Pala juga dapat membantu meningkatkan energi dan stamina.



BUAH

1. Tomat
2. Paprika
3. Bawang Merah



Gambar 2. Isi halaman buku

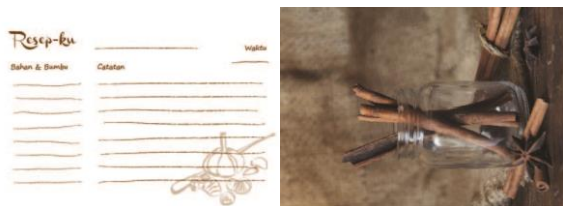


Gambar 5. Katalog

Media Pendukung



Gambar 3. Pembatas buku



Gambar 4. Kartu resep

Kesimpulan

Melalui perancangan media cetak buku non-fiksi yaitu pengetahuan populer yang bersifat informal dengan menggunakan bahasa yang sederhana yang mudah dimengerti oleh masyarakat modern pada umumnya, dan menggunakan teknik visualisasi melalui fotografi, dan elemen ilustrasi sebagai pendukungnya, serta pemilihan font dan warna yang digunakan dan desain layout buku yang disesuaikan dengan target, diharapkan buku Mengupas Rempah ini dapat menjadi jawaban bagi wanita muda modern yang ingin belajar memasak untuk mengenali rempah-rempah Indonesia khususnya sebagai bumbu masakan sehingga mereka dapat membaca bumbu yang dimaksud dalam resep-resep masakan Indonesia yang ada di pasaran sehingga dapat membuat masakan asli Indonesia sebagai salah satu bentuk pelestarian kekayaan alam negeri sendiri.

Saran

Sebagai masyarakat Indonesia sudah selayaknya kita bangga akan kekayaan alam negeri ini yang tidak dimiliki oleh negara lain. Rempah merupakan warisan kekayaan alam nusantara yang harus dijaga dan dilestarikan keberadaannya agar tidak diambil hak miliknya oleh negara lain. Meskipun banyak pengaruh perkembangan jaman yang modern, kita tetap bisa melestarikan kekayaan alam negeri sendiri dengan cara mengenalinya dan mencintai masakan asli Indonesia.

Ucapan Terima Kasih

Penyusun mengucapkan banyak terima kasih kepada pihak yang telah membantu dan memberikan dukungan dalam proses perancangan Tugas Akhir ini, yaitu :

1. Ibu Maria Nala D., S.Sn., M.Hum., dan Ibu Rebecca Milka N.B., S.Sn., M.Ds., sebagai dosen pembimbing yang telah banyak menyediakan waktu, dan tenaga serta memberikan masukan, dan dorongan bagi penyusun dalam proses perancangan Tugas Akhir.
2. Ibu Elisabeth Christine Y., S.Sn., M.Hum dan Dr. Listia Natadjaja, ST, MT, M.Des., sebagai tim dosen penguji yang telah berperan penting memberikan penilaian, koreksi, dan masukan bagi penyusun.
3. Orang tua yang telah memberikan dukungan dan materi yang secara cuma-cuma untuk mendukung dalam penyelesaian Tugas Akhir ini hingga selesai.
4. Marco Anggara yang selalu mendukung penuh dan memberikan segala bantuan dikala penyusun menghadapi kesulitan.
5. Jennifer, Victor, Marcelino, Angelina dan Shella yang telah banyak memberikan bantuan dan memberi informasi penting kepada penyusun dalam menyelesaikan perancangan ini.
6. Michelle, Jennifer, Helena, dan Shanty yang telah membantu dan meminjamkan properti foto.
6. Link, Daniel, Wenny, sahabat, teman dan pihak lain yang tidak dapat penyusun sebutkan satu persatu.

Daftar Pustaka

- Agus Harnowo Putro (2012, Maret 15). Otak lebih sulit ingat bacaan buku digital daripada buka cetak,
<http://health.detik.com/read/2012/03/15/165350/1868485/763/otak-lebih-sulit-ingat-bacaan-buku-digital-daripada-buku-cetak>
- Alfa Tirza (2015, November 2). Membaca buku versus vs internet,
<http://student.cnnindonesia.com/inspirasi/20151101093252-327-88664/membaca-buku-versus-internet-lebih-suka-mana/>
- Andang Gunawan. 2006 . Food Combining . Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.
- Arma Lilya Putri. (2012).
<http://library.binus.ac.id/eColls/eThesisdoc/Bab2/2012-1-00040-ds%202.pdf>
- Boga, Yasa. (2013). Masakan Indonesia. Jakarta : Gramedia Pustaka.
- Boga, Yasa. (2014). Dapur Indonesia: 300 Resep Masakan Populer Nusantara. Jakarta : Gramedia Pustaka.
- Iyan, Wb. (2007). Anatomi Buku. Mutiara Qolbun Salim. Bandung Indonesia.
- KBBI, buku
- KBBI, rempah-2
- Made Astawan, M.S. Prof, Dr. Ir. (2016) . Sehat Dengan Rempah dan Bumbu Dapur . Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.
- Rustan, Suriyanto. (2008). Layout Dasar & Penerapannya. (p.123). Jakarta: PT Gramedia Pustaka utama.
- Sancoko, Herry B , Drs. (2015, Juni 24). Ibu tidak bisa masak,
[http://www.kompasiana.com/hsancoko/ibu-tidak-bisa masak_552b03016ea8344b06552d0b](http://www.kompasiana.com/hsancoko/ibu-tidak-bisa-masak_552b03016ea8344b06552d0b)