

PERANCANGAN BUKU INFORMASI RAGAM HIDANGAN MIE DI BENUA ASIA

Ismaya Miftahul Janah*¹, Santi Sidhartani², Febrianto Saptodewo³

Universitas Indraprasta PGRI¹²³

*Penulis Korespondensi: mjmitha24@gmail.com, Jakarta and Indonesia

Abstrak. Tujuan penelitian untuk memberikan informasi penyebaran mie dan juga memperkenalkan hidangan-hidangan yang berbahan dasar mie di benua Asia. Buku informasi ini diharapkan dapat dijadikan sebagai sarana untuk menambah ilmu dan juga sebagai referensi bagi masyarakat untuk mengenal lebih jauh tentang mie beserta hidangannya. Metode Penelitian yang akan di gunakan pada perancangan dengan menggunakan metode penelitian kualitatif, yang menggunakan metode wawancara dan meengumpulkan studi literatur serta turun kelapangan untuk melakukan observasi. Dalam metode ini, menggunakan teknik analisis yang didapat dari hasil wawancara dengan narasumber untuk mengetahui dan memahami hal-hal terkait tentang asal-usul dari mie dan juga penyebarannya. Dalam data yang diteliti, terdapat permasalahan utama yaitu terdapat banyak sekali perdebatan dalam asal-usul mie dan juga bagaimana penyebaran mie di Benua Asia. Peneliti memiliki maksud untuk melakukan sebuah rancangan yang berupa buku informasi yang mudah dipahami dan juga tidak membosankan untuk mempelajari sejarah mie beserta hidangannya. Dalam buku informasi ini, terdapat berbagai macam informasi mengenai mie yang akan dijelaskan secara terperinci mulai dari sejarah, penyebaran hingga jenis-jenisnya. Hasil rancangan berupa buku informasi ini memiliki konsep warna cerah sehingga buku ini nyaman untuk dibaca dan juga visualisasi yang akan digunakan ialah menggunakan ilustrasi dengan gaya visual realism.

Kata Kunci: Buku Informasi, Hidangan, Mie, *Fusion*, Sejarah

Abstract. *The aim of this research is to provide information on the distribution of noodles and also to introduce noodle-based dishes on the Asian continent. This information book is expected to be used as a means to increase knowledge and also as a reference for the public to know more about noodles and their dishes. The research method that will be used in the design uses qualitative research methods, which use interview methods and collect literature studies and go out to make observations. In this method, using analytical techniques obtained from interviews with informants to find out and understand related matters regarding the origins of noodles and also their distribution. and also how the spread of noodles on the continent of Asia. The researcher has the intention of carrying out a design in the form of an information book that is easy to understand and also not boring for studying the history of noodles and their dishes. In this information book, there are various kinds of information about noodles which will be explained in detail starting from history, distribution to its types. The design result in the form of this information book has a bright color concept so that this book is comfortable to read and also the visualization that will be used is to use illustrations with a visual realism style.*

Keywords: *Information Books, Dishes, Noodles, Fusion, History*

Pendahuluan

Sejarah tidak hanya dapat ditemukan melalui arca, prasasti, naskah kuno, candi, dan cerita rakyat, tetapi sejarah juga dapat ditemukan didalam sebuah hidangan atau masakan. Masakan yang ada di setiap negara memiliki ciri khasnya tersendiri, walaupun terdapat campur tangan dari kebudayaan luar negara tersebut. Makanan tersebut sudah ada di sebuah negara dari zaman dahulu hingga sekarang, makanan tersebut dapat menjadi makanan tradisional di negara tersebut.

Makanan tradisional mempunyai pengertian makanan rakyat sehari-hari, baik yang berupa makanan pokok, makanan selingan, atau sajian khusus yang sudah turun-temurun dari zaman nenek moyang. Cara pengolahan pada resep makanan tradisional dan cita rasanya umumnya sudah bersifat turun temurun sehingga makanan tradisional disetiap tempat atau daerah berbeda-beda (Marwanti, 2000: 112).

Kombinasi antara dua budaya atau biasa disebut sebagai akulturasi budaya sudah menjadi hal yang wajar bagi beberapa negara terlebih dalam dunia kuliner. Suyono dalam Rumondor (1995: 208) mengemukakan bahwa akulturasi merupakan penyerapan dan penerimaan satu atau lebih dari unsur kebudayaan yang didasari oleh pertemuan dua atau lebih unsur kebudayaan yang saling berhubungan atau saling bertemu.

Selama ini banyak masyarakat yang hanya mengetahui bahwa mie berasal dari Cina dan hanya menganggap mie sebagai makanan keseharian saja. Diketahui bahwa masih banyak variasi jenis mie yang belum berkembang di Wilayah Benua Asia yang lain, dimana perkembangan mie memiliki keterkaitan dan *impact* yang besar dengan sejarah kuliner yang ada di Benua Asia. Tan (2011: 2) mengemukakan bahwa warisan makanan Cina yang berada di Asia Tenggara diperkaya oleh masakan-masakan yang berasal dari Cina dan dikembangkan secara lokal, sehingga memengaruhi masakan di Asia Tenggara. Adanya permasalahan asal usul mie yang berasal antara Itali, Cina dan juga Arab membuat masyarakat bingung akan kebenarannya dan juga sebagian besar masyarakat Indonesia mengenal mie, tetapi banyak yang tidak tau bahwa mie memiliki sejarah yang menarik dan juga memiliki ragam jenis serta hasil olahan mie dapat menghasilkan hidangan yang lezat. Selain sebagai bahan baku makanan yang berada di sektor kuliner, mie juga memiliki manfaat dalam sektor sejarah yang diketahui bahwa mie menjadi salah satu hidangan yang penting dalam sejarah di benua Asia dan dapat bertahan dari tahun ketahun hingga tersebar di berbagai negara sehingga mie dapat dijadikan sarana belajar tentang sejarah kuliner bagi para masyarakat yang menyukaikulinier terutama hidangan mie. Kemudahan dalam membuat mie menjadi salah satu alasan mengapa mie disukai oleh masyarakat Asia, dan juga pengolahan dalam menjadi sebuah hidangan dapat disesuaikan dengan budaya masing-masing. Tentu masakan tersebut yang bisa menjadi sebuah nilai lebih dan mampu menarik perhatian dari orang luar negara tersebut untuk mencoba masakan tersebut.

Metode Perancangan

Penelitian ini menggunakan metode penelitian kualitatif. Moleong (2016: 6) menyebutkan bahwa penelitian kualitatif adalah penelitian yang bermaksud untuk memahami fenomena tentang apa yang dialami oleh subjek penelitian misalnya perilaku, persepsi, motivasi, tindakan, dan lain-lain, secara holistic, dan dengan cara deskripsi dalam bentuk kata-kata dan bahasa, pada suatu konteks khusus alamiah dan dengan memanfaatkan berbagai



metode alamiah. Dengan ini peneliti akan wawancara, observasi, dan melakukan dokumentasi terkait dengan objek.

Mie biasa dihidangkan dengan menggunakan metode digoreng,kuah maupun olahan lainnya, hal ini dapat terjadi dikarenakan hasil pencampuran kultur yang ada pada wilayah tersebut. Kata mie ini berasal dari dialek hokkian yaitu *miean*, yang mampu didefinisikan sebagai adonan tipis dan panjang yang dimasak menggunakan air yang mendidih. Asalmie yang diketahui ialah berasal Tiongkok telah ada kurang lebih dari 2000 tahun yang lalu, yang pada masa itu masyarakat Tiongkok sudah mengenal Sup mie panas yang ada di awal Dinasti Tang (618-906 M) (Fu, 2008: 889).

Semua ini dapat diperkuat dengan adanya sebuah penemuan yang diketahui pada 4000 tahun yang lalu, terdapat sebuah pot tipis yang memiliki kemiripan dengan mangkuk-mangkuk yang biasa digunakan di Cina, sehingga artefak ini dapat memperkuat bahwa penduduk di Cina sudah mengkonsumsi mie sedari 1000 tahun lebih awal dari sebelumnya (Fu, 2008: 889). Semakin berkembangnya zaman mie terus berevolusi menjadi produk yang lebih baik sehingga mudah dipasarkan. Pada abad XIX imigran Cina melakukan perjalanan ke Jepang untuk mencari pekerjaan dan membawa resep-resep bersama mereka (Kushner, 2012:13).

Penggunaan judul sebuah buku menggunakan bahasa yang efektif, Hal ini akan mempermudah bagi para pembaca untuk memahami apa yang akan dibahas didalam buku tersebut. Judul buku informasi yang mampu mengait pandangan masyarakat adalah “Hidangan Mie di Benua Asia”, pemilihan judul ini didasari dengan isi yang ada pada buku tersebut dan juga judul tersebut dapat memberikan kesan bagi para pembaca.

Buku Informasi ini memiliki ukuran 20cm x 25cm dengan orientasi *landscape* dan berisi 96 halaman. Pemilihan ukuran dan juga orientasi buku tersebut dikarenakan buku informasi ini akan lebih banyak digunakan saat memasak sehingga tidak akan memakan tempat yang terlalu banyak dan juga penggunaan ilustrasi yang banyak, orientasi *landscape* menjadi pilihan yang tepat.

Buku ini akan menjelaskan tentang informasi seputar hidangan mie di Benua Asia. Berikut ini adalah informasi yang telah peneliti buat berdasarkan data yang telah dikumpulkan sebelumnya.

1. Pengertian Mie

Pada bagian ini, yang akan disampaikan adalah pengertian dari mie secara garis besar.

2. Sejarah Mie

Pada bagian sejarah, yang akan dibahas adalah sejarah mie dari abad ke abad.

3. Jenis-Jenis Mie

Pada bagian ini akan dibahas tentang jenis-jenis mie, mulai dari pengertian dan karakteristik dari mie tersebut.

4. Hidangan Mie di Benua Asia

Bab ini akan membahas tentang penyebaran mie pada masing-masing negara, hasil dari akulturasi berupa hidangan mie mulai dari pengertian hidangan dan jenis mie yang digunakan pada hidangan tersebut.

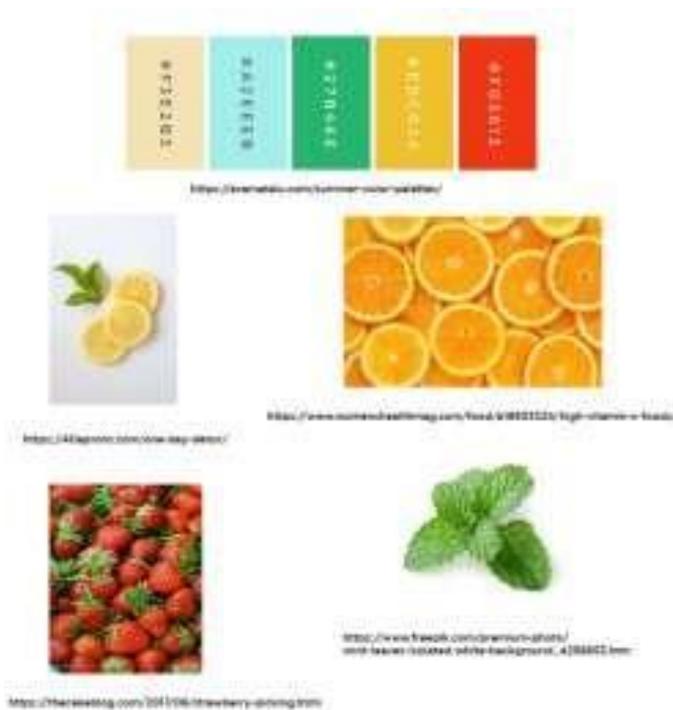
Dalam perencanaan penempatan media tayang dari buku informasi “Hidangan Mie di Benua Asia” ini ditujukan untuk daerah perkotaan. Buku informasi ini juga direncanakan akan didistribusikan melalui penjualan di toko buku seperti Gramedia, dan juga penjualan akan dilakukan secara *online* melalui aplikasi *shopping* seperti Instagram, Shopee dan Tokopedia, untuk memperluas pengaruh media di kalangan masyarakat khusus sesuai pada target khalayak yang telah dijabarkan sebelumnya yaitu masyarakat yang memiliki ketertarikan terhadap

Moodboard

Dikutip dari Bestari (2016:3) moodboard merupakan keinginan dan terdapat berbagai jenis gambar yang bisa menjadi sumber ide dalam menciptakan desain. Dalam perancangan buku informasi



Gambar 2 Moodboard Tata Letak
Sumber Dokumentasi Pribadi, 2022



Gambar 3 Moodboard skema warna
Sumber Dokumentasi Pribadi, 2022



Gambar 4 Moodboard skema warna
Sumber Dokumentasi Pribadi, 2022

Ilustrasi

Ilustrasi adalah sebuah citra yang terbentuk memperjelas sebuah informasi melalui visual (Witabora, 2012: 660). Berdasarkan pemikiran dari Rasjoyo (1994: 63) bahwa pendefinisian ilustrasi adalah sebuah karya yang memiliki tujuan sebagai memperjelas sesuatu atau menerangkan sebuah cerita, music atau gambar.

Gaya ilustrasi yang akan digunakan pada buku informasi HidanganMie di Benua Asia adalah *realism*, Penggunaan gaya ilustrasi *realism* dikarenakan gaya *realism* menyerupai gambar asli atau kenyataan,yang dimana dalam buku informasi ini kejelasan visual harus sesuai dengan hidangan yang asli. Gambar realisme merupakan sebuah representasi dari sebuah tempat, manusia atau objek dalam bentuk visual yang kredible (Witabora, 2012: 663).

Latar belakang pemilihan gaya ilustrasi pada buku informasi ini berasal dari target buku yang yang berkisar dari umur 20 hingga 25 tahun, sehingga segala kondimen dalam hidangan tersebut dapat dilihat secara jelas dan juga gaya ilustrasi *realism* ini cocok bagi orang dewasa. Seperti salah satu contoh ilustrasi karya dari *username @itadaki_yasu* seorang *Food Illustrator*.



Gambar 5 Contoh referensi gaya ilustrasi
Sumber https://twitter.com/itadaki_yasu, 2022

Skema Warna

Sebuah desain akan lebih menarik jika dipadupadankan dengan warna selain itu penggunaan warna dalam sebuah desain juga dapat mempengaruhi persepsi bahkan psikologi manusia. Menurut Sanyoto (2010: 11) memberikan definisi tentang warna baik secara fisik maupun psikologis, definisi warna secara fisik adalah dari sifat cahaya yang terpancarkan, sedangkan secara psikologis adalah bagian dari indra penglihatan. Unsur seperti benda, mata dan cahaya menjadi tiga elemen penting bagi pengertian sebuah warna.

Warna memiliki berbagai macam fungsi, mulai dari fungsi identitas yang berfungsi untuk memperkenalkan suatu hal dengan ciri khas tertentu, fungsi isyarat yang dapat memberikan tanda ataupun sifat sebagai penjabar keadaan, fungsi keindahan yang dapat menambah nilai kualitas suatu objek, fungsi psikologis yang mampu menafsirkan kesan dan makna, dan lainnya (Azmi, 2021: 1). Dalam buku informasi Hidangan Mie di Benua Asia ini menggunakan warna-warna yang cerah seperti hijau, kuning, merah, biru, dan krem, warna-warna didalam buku tersebut memiliki fungsi psikologi dan juga identitas, seperti warna merah memiliki respon psikologi untuk menambah nafsu makan dan warna hijau memiliki fungsi sebagai identitas yang mempresentasikan sayur-mayur.

Warna	komposisi RGB	komposisi CMYK
	R: 240 G: 54 B: 19	C: 0 Y: 93 M: 100 K: 0
	R: 237 G: 192 B: 44	C: 8 Y: 23 M: 96 K: 0
	R: 39 G: 180 B: 110	C: 76 Y: 1 M: 78 K: 0
	R: 162 G: 238 B: 235	C: 32 Y: 0 M: 12 K: 0
	R: 243 G: 226 B: 179	C: 4 Y: 9 M: 33 K: 0

Gambar 6 Skema warna dengan CMYK dan RGB
Sumber Dokumentasi Pribadi, 2022

Pemilihan Jenis Huruf

Sihombing (2015 : 16), menyatakan bahwa tipografi memiliki peran penting dalam setiap karya desain grafis yang berlangsung dari setiap masa ke masa yang bersentuhan dengan peradapan manusia. Dalam penggunaan tipografi, ada banyak hal yang harus diperhatikan yaitu jenis, ukuran, *alignment*, warna, dan *spacing*. Tipografi bisa diartikan sebagai '*visual language*', atau bisa diartikan sebagai bahasa yang mampu dilihat oleh indra penglihatan.

Penggunaan *font Baskville* yang berjenis *serif* untuk judul sampul dan juga bagian sub-bab dikarenakan memberi kesan tradisional pada buku ini, dan juga penggunaan *font Gotham* yang memiliki kesan kokoh dan bersih. Dalam perancangan buku informasi terkait Hidangan Mie di Benua Asia, peneliti menggunakan jenis huruf *sans serif* dan *serif* di antaranya:

abcdefghijklmnopqrstuvwxy
 ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ
 0123456789 (!#\$%&/.|*`@',?;:)

Penultimate

The spirit is willing but the flesh is weak

SCHADENFREUDE

3964 Elm Street and 1370 Rt. 21

The left hand does not know what the right hand is doing.

mail@example.com <http://www.cufonfonts.com>



abcdefghijklmnopqrstuvwxy
ABCDEFGHIJKLMNPOQRSTUVWXYZ
0123456789 (!#\$%&/.|*`@',?::)

Penultimate

The spirit is willing but the flesh is weak

SCHADENFREUDE

3964 Elm Street and 1370 Rt. 21

The left hand does not know what the right hand is doing.

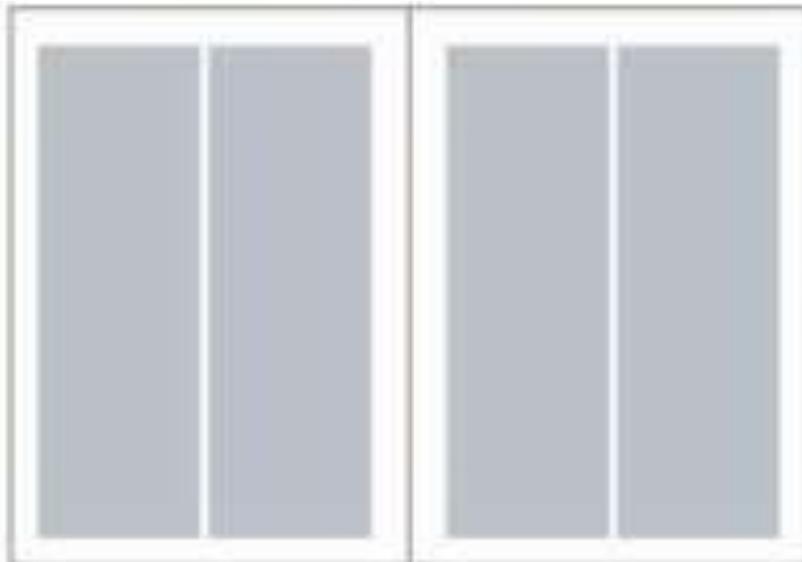
mail@example.com <http://www.cufonfonts.com>

Gambar 7 *Gotham* dan *Baskerville font*

Sumber Dokumentasi Pribadi, 2022

Konsep Tata Letak

Tata letak adalah sebuah usaha dalam menempatkan, menyusun, dan memadupadankan elemen-elemen desain dan unsur-unsur grafis (Rusdiana, 2018: 282). Pada perancangan buku ini menggunakan konsep tata letak berupa *layout* simetris dengan menggunakan bentuk *Column Grids* dan 2 kolom, sehingga pembagian materi pada buku tersebut mampu tersampaikan lebih jelas. *Margin* yang digunakan pada bagian *inside* berjarak 2cm, dan pada bagian *outside*, atas dan bawah menggunakan *margin* berjarak 1,5cm.

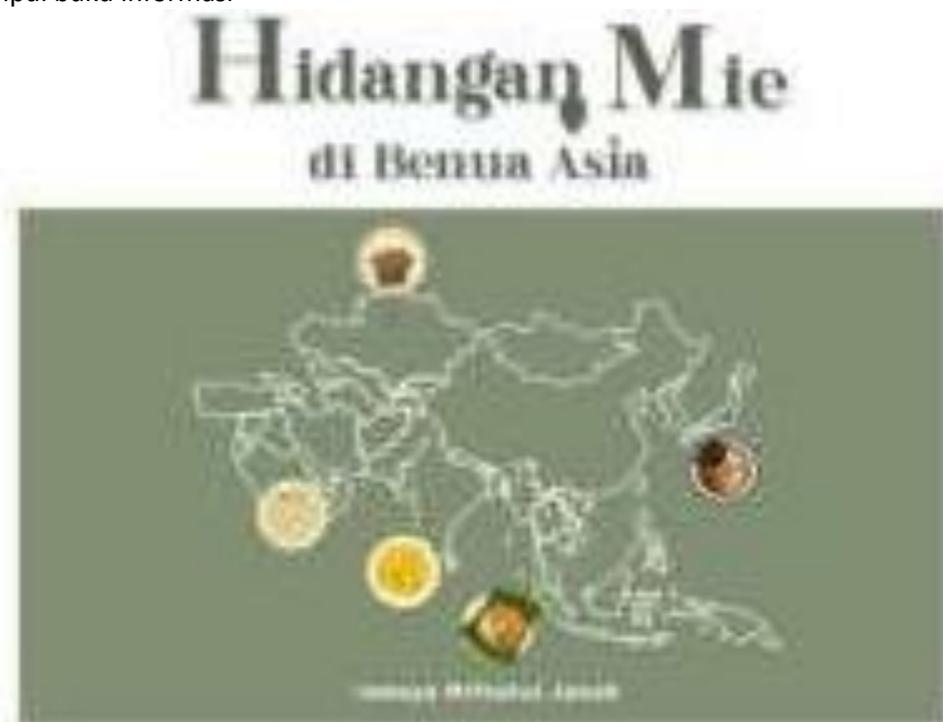


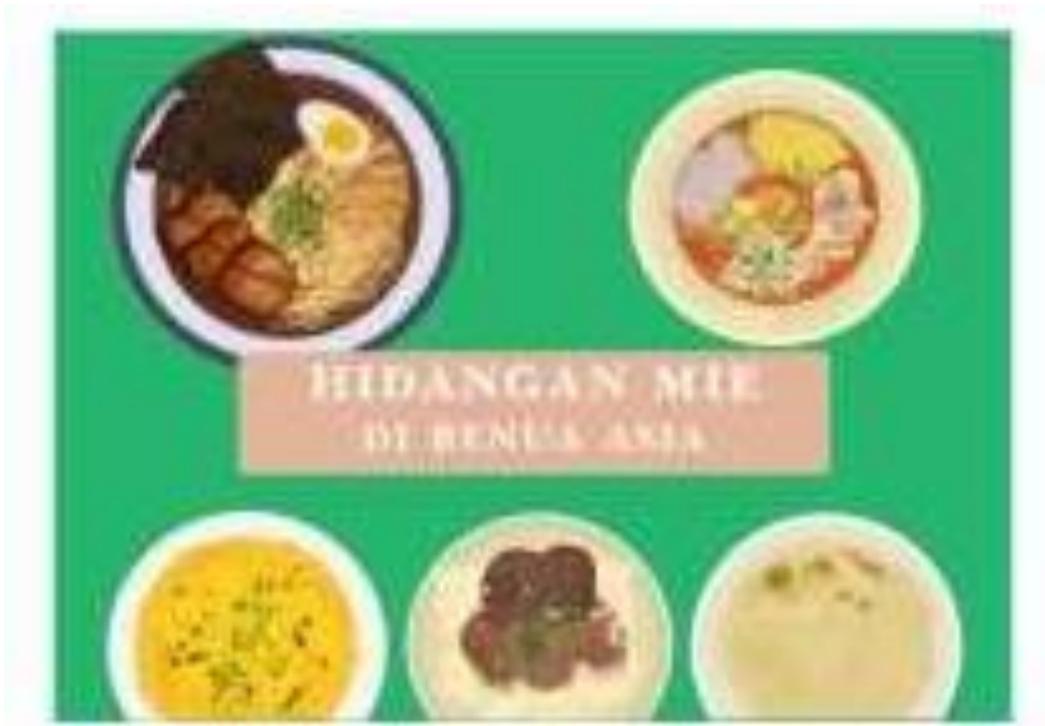


Gambar 8 Contoh *Layout Grid*
Sumber patriciasdesignsite, 2015

Tata Letak Sampul

Cover atau sampul *buku* merupakan bagian luar dari *buku* yang terdiri dari judul *buku*, nama pengarang, nama penerbit dan gambar yang mewakili isi. Berikut dua rancangan alternatif sampul buku informasi





Gambar 8 Alternatif tampilan cover
Sumber Dokumentasi Pribadi, 2022

Pada perancangan sampul media pertama judul berada di tengah atas dengan visual peta dan sebaran mie. Pada perancangan sampul media yang kedua judul berada di tengah dengan visual ragam olahan mie.



Gambar 9 Alternatif tampilan cover belakang
Sumber Dokumentasi Pribadi, 2022

Pada perancangan sampul belakang menampilkan outline peta dunia dengan teks simpulan dari isi buku.

Perancangan Tata Letak Isi Buku

Desain digital yang telah dibuat ini berdasarkan dari sketsa kasar kemudian didigitalisasi sesuai dengan konsep yang telah ditentukan, yaitu menggunakan perpaduan warna putih, biru dan krem pada isi buku. Dalam buku informasi ini terdapat juga ilustrasi objek dan informasi tentang objek.



Gambar 10 Alternatif 1 tampilan digital tata letak isi buku
Sumber Dokumentasi Pribadi, 2022



Gambar 11 Alternatif 2 Tampilan Digital Tata Letak Isi Buku
Sumber Dokumentasi Pribadi, 2022

Hasil Perancangan

Perancangan buku informasi terkait hidangan mie ini merupakan salah satu bentuk penyelesaian masalah dengan melalui metode pendekatan yang berhubungan dengan desain komunikasi visual. Teknik perancangan buku ini diawali dengan menentukan konsep dan membuat sketsa kasarnya secara manual sebelum kemudian diterapkan pada media digital melalui beberapa aplikasi desain yang di antara lain *Adobe InDesign* untuk membuat serta mengatur *layout*, *Adobe Photoshop*, *Adobe Illustrator* dan *Medibang* untuk membuat ilustrasi pada sampul buku. Berikut hasil perancangan buku Hidangan Mie di Benua Asia:

Media Utama Buku Informasi Hidangan Mie di Benua Asia

1. Judul : Hidangan Mie di Benua Asia
2. Ukuran : 20cm x 25cm *Landscape*
3. Jumlah Halaman : 90 Halaman
4. Jenis Kertas : Sampul *Artcarton* dan isi Buku *Artpaper*
5. Jilid : Finishing Laminating doff dan lem panas
6. Teknik : Cetak Digital *Printing*
7. Proses Produksi : Buku Hidangan Mie di Benua Asia ini akan diterbitkan dan akan didistribusikan.

Skala dari hasil perancangan buku informasi yang berjudul “HidanganMie di Benua Asia” ini memiliki ukuran buku 25 cm x 20 cm dengan orientasi buku berbentuk *landscape*. Kemudian jumlah halaman pada buku tersebut 90 halaman



Gambar 12 Sampul Depan dan Belakang Media
Sumber Dokumentasi Pribadi, 2022



Gambar 13 Halaman Isi
Sumber Dokumentasi Pribadi, 2022



Gambar 14 Halaman Isi media
Sumber Dokumentasi Pribadi, 2022

Simpulan

Mie merupakan bahan baku yang *fleksibel* sehingga mudah untuk dijadikan hidangan di suatu negara. Terdapat beberapa poin penting tentang hidangan mie seperti bahwasanya mie memiliki berbagai macam jenis yang dibedakan mulai dari metode pemrosesan, bahan baku, dan juga kadar garam. Mie dapat dihidangkan dengan berbagai macam metode seperti digoreng, kuah, dan lainnya. Buku ini juga menjadi salah satu sarana pengenalan bahwa sejarah bisa juga didapatkan melalui kuliner, dan banyaknya masyarakat yang tidak mengetahui asal usul dari mie.

Keunggulan yang ada dari buku ini adalah dapat memberikan informasi sekaligus visualisasi dengan menggunakan ilustrasi. Dalam buku ini dijabarkan secara teratur mulai dari pengertian mie hingga penyebaran mie di negara-negara yang ada di Benua Asia, Buku informasi kuliner Hidangan Mie di Benua Asia ini dirancang dengan kesan yang cerah, modern, dan *clean*. dengan menggunakan *layout grid 2 column* membuat buku ini terlihat menjadi rapih.

Visualisasi yang menggunakan ilustrasi dengan *artstyle realism* tidak menghilangkan ciri khas serta bentuk asli dari mie, hidangan mie, hingga kondimen yang dibutuhkan pada hidangan tersebut.

Daftar Pustaka

- Azmi, M.D. (2021). Penggunaan unsur warna sebagai citra desain pada bangunan. Universitas 17 Agustus Surabaya. Surabaya.
- Bestari, A. (2016). "Pengaruh Penggunaan Media Moodboard Terhadap Pengetahuan Desain Busana Pada Mahasiswa Pendidikan Teknik Busana" Volume 3 No.2
- Fu, B. X. (2008). Asian noodles: history, classification, raw materials, and processing. *Food Research International*, 41(9), 888–902. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2007.11.007>
- Haslam, A. (2006). Book Design. London : Laurence King Publishing Ltd
- Kushner, B. (2012). *Slurp! a social and culinary history of ramen - japan's favorite noodle soup*. Leiden: Global Oriental.
- Marwanti, (2000). Pengetahuan masakan indonesia. Yogyakarta: Adicita Karya Nusa.
- Moleong, L. J. (2016). Metodologi penelitian Kualitatif. Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Rusdiana, A. (2018). Manajemen operasi. Edisi Pertama. Bandung: CV Pustaka Setia.
- Said, D. A. (2020). Perancangan desain website untuk media promosi graceadorable. (Skripsi). Desain Komunikasi Visual. Institut Seni Indonesia, Surakarta.
- Sanyoto, S., E. (2010). Nirmana: elemen-elemen desain dan seni. Yogyakarta: Jalasutra.
- Sihombing, D. (2015). Tipografi dalam desain grafis. Jakarta: Gramedia.
- Sutopo. (2006). Metodologi Penelitian Kualitatif. Surakarta: UNS.
- Tan, H. Z., Li, Z. G., & Tan, B. (2009). Starch noodles: history, classification, materials, processing, structure, nutrition, quality evaluating and improving. *Food Research International*, 42(5-6), 551–576. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2009.02.015>
- Tinarbuko, S. (2015). Dekave : *Desain Komunikasi Visual Penanda Zaman Masyarakat Global*. Jakarta : CAPS (Center For Academic Publishing Service)
- Witabora, J. (2012). Peran dan perkembangan ilustrasi. *Humaniora*, 3(2), 659. <https://doi.org/10.21512/humaniora.v3i2.3410>

