



Hak cipta dan penggunaan kembali:

Lisensi ini mengizinkan setiap orang untuk menggubah, memperbaiki, dan membuat ciptaan turunan bukan untuk kepentingan komersial, selama anda mencantumkan nama penulis dan melisensikan ciptaan turunan dengan syarat yang serupa dengan ciptaan asli.

Copyright and reuse:

This license lets you remix, tweak, and build upon work non-commercially, as long as you credit the origin creator and license it on your new creations under the identical terms.

BAB III

METODOLOGI

3.1. Metodologi Pengumpulan Data

Dalam proses perancangan tugas akhir, penulis menggunakan dua metode penelitian yaitu kualitatif dan kuantitatif. Metode penelitian kualitatif menurut Creswell (2009) adalah metode yang menggunakan teknik pendekatan untuk memahami suatu permasalahan sentral yang terjadi pada masyarakat.

Dalam buku *Graphic Design Thinking : Beyond Brainstorming*, Lupton (2011) mengatakan bahwa ada beberapa bentuk riset dasar yang dapat dilakukan yaitu melalui observasi, wawancara, dan studi literatur. Untuk mendapatkan data yang tepat, berikut adalah beberapa metode pengumpulan data yang dilakukan :

1. Wawancara

Penulis akan melakukan wawancara kepada ahli gizi untuk membantu Penulis dalam mendapatkan informasi yang tepat dan valid tentang gizi anak dan metode membuat kreasi makanan sehat dari sayuran. Untuk memperoleh informasi tentang penerbitan buku, penulis juga akan melakukan wawancara terhadap kepala editor penerbitan buku.

2. Kuesioner

Kuesioner adalah teknik pengumpulan data melalui formulir yang berisi pertanyaan-pertanyaan yang diajukan secara tertulis pada seseorang atau sekumpulan orang untuk mendapatkan jawaban atau tanggapan dan informasi yang diperlukan, dan survei ini dapat dilakukan di tempat manapun.

3. Studi Literatur

Penulis mengumpulkan beberapa data tertulis yang diperoleh dari internet berupa buku dan informasi *online* untuk mendukung perancangan buku panduan ini. Ada pun materi yang dikumpulkan berupa teori tentang psikologi anak, buku resep, elemen-elemen desain, ilustrasi untuk anak, dan unsur lain yang berguna dalam perancangan.

3.1.1. Wawancara Ahli

Dalam proses pengumpulan data, penulis melakukan wawancara terhadap dokter ahli gizi, Dr. Nani Budiman, Sp.GK dan kepala seksi redaksi atau editor senior PT Elex Media Komputindo, Ibu Yulia Retno K.

3.1.1.1. Dokter Ahli Gizi

Penulis melakukan wawancara kepada Dr. Nani Budiman, Sp.GK, seorang dokter Ahli Gizi di Rumah Sakit Hermina yang berlokasi di Jalan Ks. Tubun No. 10, Karawaci, Pasar Baru, Tangerang. Penulis melakukan wawancara terhadap narasumber pada hari Minggu, 12 Maret 2017 pukul 13.00 di ruang praktek beliau. Wawancara ini dilakukan penulis untuk memperoleh data dan informasi tentang gizi anak, serta berdiskusi tentang pengolahan makanan sehat dari sayuran untuk anak-anak yang sulit makan sayur. Berikut adalah rangkuman hasil wawancara yang dilakukan.

Dr. Nani Budiman, Sp.GK menjelaskan anak-anak yang kekurangan gizi dapat diketahui dari hasil pengukuran tinggi dan berat badan. Dari hasil tersebut, anak dapat dikategorikan apakah termasuk dalam kelompok yang memiliki gizi baik, gizi lebih /obesitas, atau gizi

buruk/ malnutrisi. Apabila seorang anak mengalami kekurangan gizi akan memberikan dampak bagi pertumbuhan dan perkembangan anak ke depannya menjadi terhambat. Gizi kurang bisa terjadi karena kurangnya kesadaran ibu atau keluarga tentang pengetahuan gizi bagi anak sejak dini, misalnya menganggap remeh anak mendadak kurang nafsu makan karena sedang sakit adalah kondisi yang biasa/ normal. Selain itu juga didukung oleh faktor kurangnya kontrol gizi ke posyandu.

Menurut Dr. Nani Budiman, Sp.GK, setiap anak harus mengonsumsi makanan sebanyak tiga kali sehari, yakni sarapan pada pagi hari, makan siang, dan makan malam. Akan tetapi, perut anak-anak yang masih kecil membuat mereka gampang lapar, sehingga dianjurkan bahwa anak-anak diberikan makanan selingan, yaitu cemilan, sebanyak dua kali sehari yakni pagi menjelang siang setelah sarapan dan siang menjelang sore setelah makan siang. Menurut beliau, persentase kebutuhan makanan anak yaitu sarapan sebesar 20%, makan siang 25%, makan malam 25%, dan diselingi cemilan selama dua kali masing-masing sekitar 10-20%.

Pada saat anak berumur 5-9 tahun, gizi makronutrien seperti karbohidrat, protein dan lemak masih menjadi komponen utama dalam pemenuhan gizi anak. Namun, sayur dan buah yang merupakan mikronutrien juga sudah harus mulai diperkenalkan karena walaupun bukan komponen utama, mikronutrien tetap dibutuhkan anak dalam pertumbuhan dan perkembangannya. Beliau mengatakan bahwa ketika

anak itu sudah dewasa, kebutuhannya akan mikronutrien akan lebih besar, yakni sekitar setengah dari gizi yang dibutuhkan per harinya.

Ada beberapa faktor yang menyebabkan anak tidak menyukai sayuran, salah satunya adalah anak-anak sekarang sering *snacking* atau makan cemilan di luar, selain itu juga dapat dipengaruhi oleh kurangnya pengenalan dari orang tua tentang sayuran kepada anak atau dari cara masak yang dilakukan dalam mengolah sayuran tersebut kurang menarik sehingga anak jadi kurang suka pada sayur.

Untuk mengatasi masalah tersebut, beliau biasanya menganjurkan tips kepada para Ibu untuk mengolah sayuran ke dalam makanan kesukaan anak, misalnya menyelipkan sayuran ke dalam lauk mereka seperti dibuat bola-bola daging isi sayuran. Tips tersebut menurut beliau bisa membantu para ibu agar anak-anak mereka bisa dan mau mengonsumsi sayuran, namun butuh *effort* dari para ibu yang harus rajin dan tekun berusaha agar anaknya mau makan sayur.

Dalam mengolah sayuran menjadi berbagai jenis makanan, menurut beliau memang idealnya akan terjadi penurunan gizi dalam proses memasak, mulai dari jika sayuran dipotong kecil dan dicuci bersih hingga dimasak atau digoreng. Hal itu tidak bisa dihindari dan tidak bisa dinilai seberapa banyak gizi yang berkurang atau hilang. Akan tetapi, mengolah sayuran menjadi cemilan, terutama jika dibuat sendiri oleh sang Ibu tentu akan jauh lebih bergizi dan sehat dibandingkan dengan memberikan anak

cemilan cepat saji di luar yang zat gizinya rendah serta memiliki kandungan garam dan gula tinggi yang tidak baik untuk anak.



Gambar 3.1. Foto Kegiatan Wawancara penulis (kiri) dengan Dr. Nani Budiman, Sp.GK (kanan)
(dokumen Pribadi, 2017)

3.1.1.2. Kepala Editor Elex Media Komputindo

Pada 24 Maret 2017, penulis melakukan wawancara kepada kepala editor Elex Media Komputindo, Ibu Yulia Retno, di Universitas Multimedia Nusantara. Wawancara ini dilakukan penulis dalam mengumpulkan informasi tentang penerbitan buku. Berikut adalah rangkuman hasil wawancara dengan Ibu Yulia Retno.

Dalam penerbitan buku, penerbit memiliki ketentuan standar yang harus dipenuhi agar dapat dicetak yaitu ukuran buku 19 cm x 23 cm dengan jumlah halaman 64 halaman berwarna (tidak termasuk sampul

buku). Jenis kertas yang digunakan untuk sampul adalah *art carton* 210 gr/m², sedangkan pada halaman isi menggunakan *art paper* 60 gr/m². Biasanya, teknik jilid yang digunakan adalah *perfect binding* (menggunakan lem).

Ibu Yulia Retno mengatakan bahwa di era perkembangan teknologi yang terus berkembang saat ini, buku tetap memiliki kelebihan yang tidak dapat digantikan oleh media digital seperti e-book, yaitu buku dapat disimpan dalam bentuk dan isi buku yang tidak berubah, serta dapat memberikan informasi lebih banyak kepada pembaca.

Dalam perancangan buku resep, beliau memberikan saran untuk memberikan info jumlah kalori dan gizi yang terkandung dalam resep makanan sebagai informasi tambahan yang dapat menarik perhatian ibu rumah tangga. Beliau juga menambahkan bahwa pada umumnya buku resep menggunakan fotografi untuk menunjukkan hasil akhir makanan, namun penempatan ilustrasi pada buku resep dengan segmentasi ibu rumah tangga juga dapat dilakukan sebagai alat bantu dalam menjelaskan cara membuat pada buku resep yang menurut beliau cukup menarik untuk ditambahkan.



Gambar 3.2. Foto Kegiatan Wawancara penulis dengan Ibu Yulia Retno
(dokumen Pribadi, 2017)

3.1.2. Wawancara Target

Penulis melakukan wawancara pada hari Senin, 20 Maret 2017 kepada beberapa ibu rumah tangga yang sedang menunggu anaknya di sekitar Sekolah Citra Kasih, Cimone, Tangerang. Teknik pengambilan sampel yang dilakukan penulis dalam wawancara ini adalah melalui teknik sampling insidental, yaitu penentuan sampel yang bersifat kebetulan, di mana siapa pun yang memiliki kecocokan dengan karakteristik yang dicari penulis dapat menjadi sampel penelitian (Sekaran, 2006).

Wawancara ini bertujuan untuk memperkuat hasil kuesioner, mendapatkan informasi tentang permasalahan para ibu menghadapi anak mereka yang suka memilih-milih sayuran dan metode seperti apa yang telah mereka coba, serta mengetahui preferensi buku resep yang disukai dan efektif dari ukuran, bentuk, isi konten, dan elemen visual. Berikut adalah hasil rangkuman wawancara yang dilakukan penulis.

Dari 10 orang ibu rumah tangga yang penulis wawancara, ternyata semua ibu memiliki anak-anak yang suka memilih-milih jenis sayuran tertentu. Jenis sayur yang paling banyak dihindari anak-anak mereka lebih dominan pada jenis sayuran hijau (brokoli, bayam, caisim, kangkung), tomat, wortel, paprika, jagung, dan lain-lain. Menurut para Ibu, anak-anak tidak menyukai jenis sayuran tersebut karena rasanya yang pahit dan teksturnya keras.

Dalam menghadapi anak-anak yang sulit makan sayur tersebut, para ibu bercerita bahwa mereka kadang-kadang mengenalkan manfaat dan gizi sayuran kepada anak agar anak memahami manfaat dari sayuran, namun tidak terlalu efektif. 8 dari 10 orang ibu mengatakan bahwa mereka menyerah atau membiarkan anak mereka tetap tidak menyukai sayuran. Para ibu mengatakan bahwa mereka tidak terlalu ambil pusing permasalahan tersebut dan beranggapan bahwa anak akan belajar mengonsumsi sayuran tersebut saat ia dewasa nanti.

Berkaitan dengan buku resep, penulis memberikan kepada para Ibu beberapa contoh buku resep dari bentuk dan desain konten yang berbeda-beda. Dari 10 orang Ibu, 6 orang ibu memilih jenis buku resep yang berukuran kecil (ukuran buku paling kecil yang penulis bawa berukuran 15 x 23cm). Menurut para Ibu, mereka lebih menyukai jenis buku yang berukuran kecil dengan bentuk *portrait* karena lebih praktis untuk dibaca. Mereka juga mengatakan bahwa mereka lebih menyukai buku berisi resep yang menggunakan bahan-bahan mudah ditemukan dengan cara membuat yang praktis agar mudah dipraktikkan di rumah.

Dari segi desain, penulis mengamati bahwa fokus utama yang menarik para Ibu dalam membaca buku resep adalah melalui *cover* dan foto hasil akhir makanan. Menurut mereka, desain *cover* dan tampilan foto makanan yang terlihat praktis dan menarik membuat para ibu tertarik membeli dan membaca buku resep tersebut.



Gambar 3.3. Foto Suasana Wawancara penulis dengan beberapa Ibu
(dokumen Pribadi, 2017)



Gambar 3.4. Para Ibu sedang melihat buku resep
(dokumen Pribadi, 2017)

3.1.3. Kuesioner

Penulis menyebarkan kuesioner melalui *Google form* pada tanggal 22 Februari 2017 yang disebarakan secara online kepada 101 orang responden berumur 25-40 tahun dan memiliki anak atau saudara yang sulit atau suka memilih makanan. Kuesioner dilakukan dengan metode penarikan sampel acak nonprobabilitas. Penulis membatasi umur ini sesuai dengan batasan masalah yang telah dipilih penulis sebelumnya. Berikut adalah hasil kuesioner yang diperoleh:

1. Apakah Anda memiliki anak yang suka memilih-milih makanan? Jika iya, berapa umurnya?	
<0 tahun	1%
1-4 tahun	29,6%
5-9 tahun	52,5%
10-12 tahun	13,9%
>12 tahun	3%

Pada pertanyaan nomor satu, penulis menanyakan kepada responden mengenai usia anak untuk mengetahui jenis rentang usia anak pada usia mana yang sering atau suka memilih-milih makanan. Dari hasil kuesioner, rentang usia anak yang paling banyak adalah pada umur 5-9 tahun dengan persentase sebanyak 52,5%. Hal ini membuktikan bahwa banyak anak-anak pada usia sekolah dasar suka memilih-milih makanan. Jenis makanan yang disebutkan hampir sebagian besar adalah jenis-jenis sayuran seperti tomat, sayuran hijau, brokoli, wortel, paprika, terong, kangkung, dsb.

Apakah Anda mengetahui manfaat dan kandungan gizi yang dibutuhkan oleh anak setiap harinya?	
Ya	32,4%
Tidak	67,6%

Pada pertanyaan kedua, penulis ingin mengetahui apakah target memiliki pengetahuan yang baik tentang manfaat dan kandungan gizi yang dibutuhkan oleh anak setiap harinya. Sebanyak 67,6% responden menjawab “Tidak”. Hal ini membuktikan bahwa masih banyak orang tua yang belum begitu paham tentang gizi yang dibutuhkan anak setiap harinya. Oleh karena itu, penulis merasa harus memasukkan materi tentang pengenalan gizi dalam buku resep sebagai pengetahuan penting yang harus diketahui.

Apakah Anda pernah mencoba cara-cara yang kreatif untuk membuat anak Anda memakan makanan tersebut?	
Ya	46,5%
Tidak	53,5%

Pada pertanyaan ketiga, penulis ingin mengetahui apakah para target pernah mencoba cara-cara yang kreatif mengajak anak mereka mengonsumsi makanan yang tidak disukai. Sebanyak 46,5% menjawab “Ya” dan 53,5% menjawab “Tidak”. Hal ini membuktikan masih banyak orang tua yang belum pernah atau mengetahui cara mengolah sayuran menjadi kreasi makanan.

Dari hasil kuesioner tersebut, dapat disimpulkan bahwa saat ini masih banyak anak-anak yang suka memilih-milih makanan, terutama sayuran. Dalam menghadapi masalah tersebut, masih banyak orang tua yang belum pernah

mencoba atau mengetahui metode kreatif membuat kreasi makanan dari sayuran untuk anak.

3.1.4. Observasi

Observasi adalah salah satu metode pengumpulan data yang dilakukan dengan cara mengamati secara langsung di lokasi penelitian. Dalam perancangan ini, lokasi observasi adalah dapur. Penulis melakukan observasi partisipasi, yaitu jenis observasi yang melibatkan penulis langsung dalam kegiatan pengamatan sebagai observer (Sekaran, 2006). Observasi ini dilakukan oleh penulis untuk memperoleh data dari pengamatan perilaku, ruang, waktu, benda, dan peristiwa yang terjadi dalam proses memasak. Penulis melakukan observasi dengan cara mempraktekkan 12 resep yang akan dicantumkan ke dalam buku resep agar tepat, akurat, dan sesuai dengan tujuan yang ingin dicapai penulis, yaitu membuat kreasi makanan dari sayuran yang lezat, bergizi, dan dapat disukai oleh anak.

Dalam proses mempraktekkan resep-resep tersebut, langkah pertama yang dilakukan penulis adalah membaca resep dengan seksama sambil membayangkan proses masak yang akan dilakukan. Dalam proses ini, penulis mengamati bahwa sebuah resep makanan harus memiliki informasi bahan dan cara membuat yang detail agar mudah dipahami oleh target, baik yang sudah mahir memasak atau belum, sehingga mereka dapat membuat makanan dalam resep tersebut dengan tepat. Penjelasan detail ini meliputi jumlah bahan yang harus disiapkan, persiapan alat-alat masak yang dibutuhkan, langkah-langkah persiapan memasak, urutan memasukkan bahan dan cara, ukuran loyang, dan sebagainya. Penulis juga menyadari bahwa dalam membaca resep, penulis membutuhkan dua hingga tiga

kali pengulangan membaca agar dapat memahami dengan baik bagaimana langkah dalam cara memasak dari awal hingga akhir. Dari hasil pengamatan tersebut, penulis memperoleh informasi bahwa cara membuat dalam buku resep penting dan sebaiknya digambarkan dengan jelas agar dapat langsung dipahami dan menghemat waktu dalam memasak.

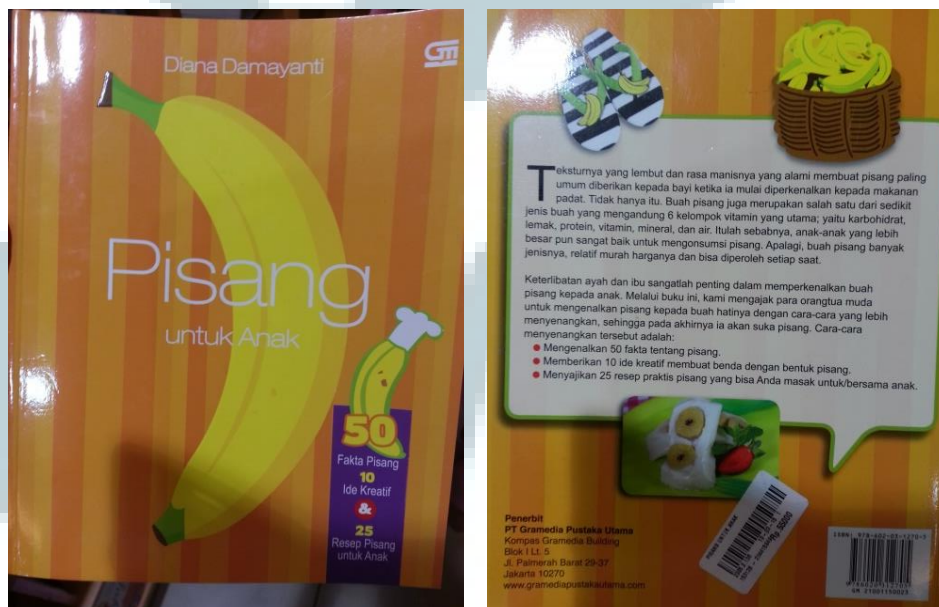
3.1.5. Studi Eksisting

Berikut adalah beberapa buku yang penulis pilih berdasarkan kemiripan dengan tema buku yang akan penulis buat. Penulis akan melakukan analisa dari hasil pengamatan struktur, visual, konten, pendukung serta SWOT (*Strength, Weakness, Opportunity, Threat*) pada setiap buku.

1. Judul Buku : Pisang untuk Anak

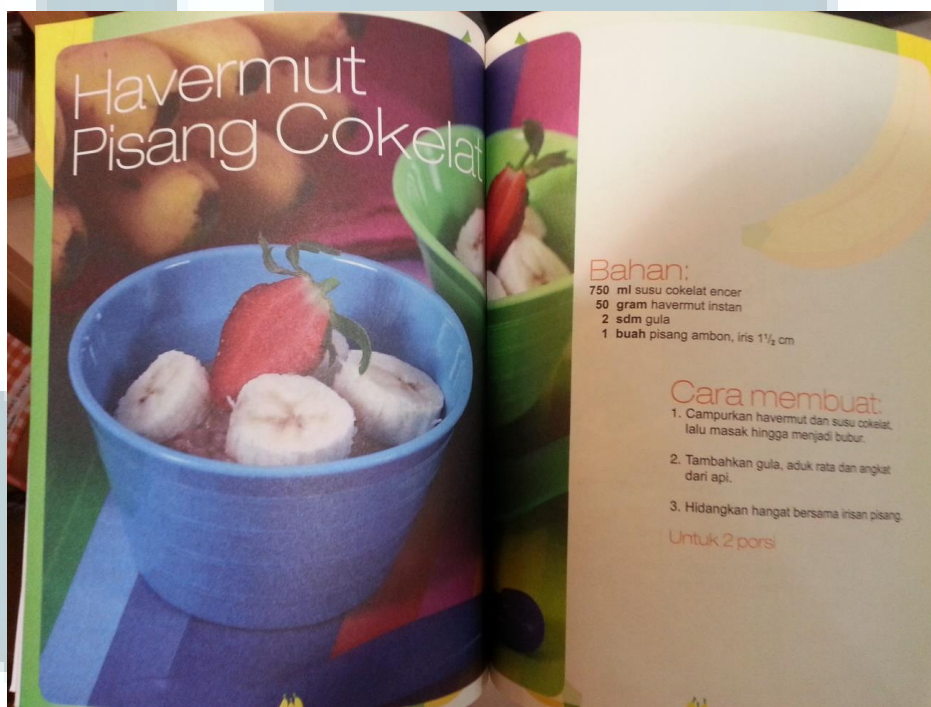
Pengarang : Diana Damayanti

Penerbit : PT Gramedia Pustaka Utama



Buku ini merupakan salah satu jenis buku yang membahas tentang buah pisang secara spesifik, mulai dari fakta, gizi, dan nutrisi yang terkandung

dalam pisang, kreasi kerajinan tangan berbentuk pisang, hingga resep makanan yang terbuat dari pisang. Menurut penulis, buku ini cukup menarik karena memberikan pembahasan yang cukup luas dan menarik tentang pisang. Dari segi visual, buku ini menggunakan warna-warna cerah seperti jingga, hijau, dan kuning yang membuat kesan ceria dan segar. Penggunaan huruf *sans serif* dengan juga mendominasi keseluruhan isi tulisan dalam buku ini. Buku ini juga didukung dengan visual ilustrasi dan fotografi yang menarik di setiap resepnya. Tampilan sampul buku yang simpel juga terlihat cukup menarik perhatian terutama bagi anak-anak. Namun pada bagian isi, penulis menemukan kurangnya konsistensi desainer dalam merancang *layout* konten, seperti yang terlihat pada gambar 3.5. dan 3.6.



Gambar 3.5. Layout A
(dokumen pribadi, 2017)



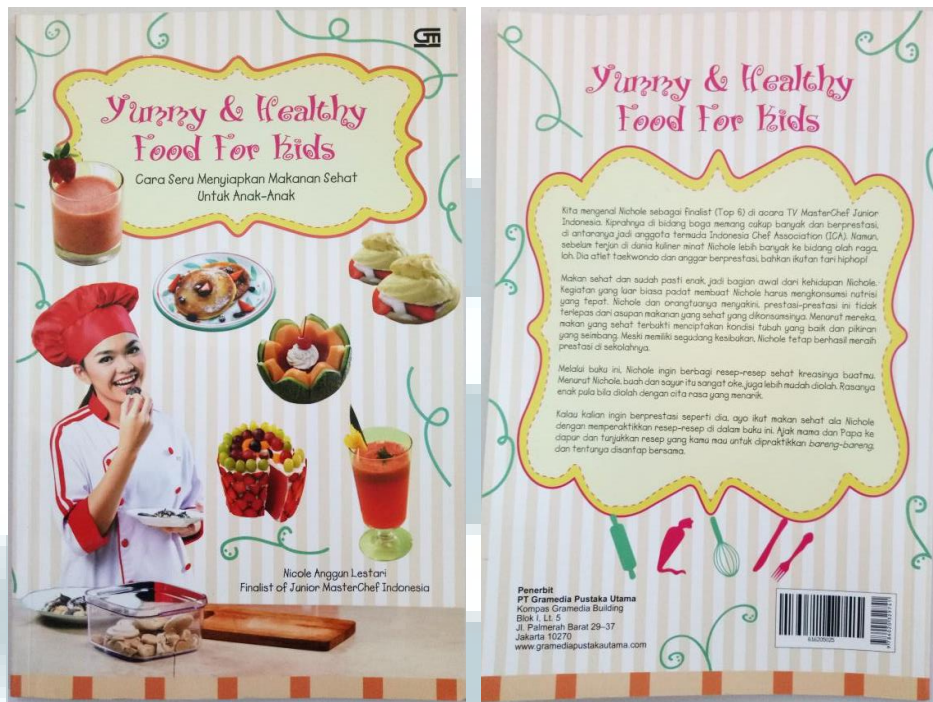
Gambar 3.6. Layout B
(dokumen pribadi, 2017)

Dari segi material kertas, buku ini menggunakan material kertas *uncoated* yang menurut penulis cukup beresiko karena tidak tahan lama dan mudah robek.

2. Judul Buku : Yummy & Healthy Good For Kids

Pengarang : Nicole Anggun Lestari

Penerbit : PT Gramedia Pustaka Utama



Buku resep ini memiliki konten isi tentang membuat resep makanan sehat untuk anak-anak yang disusun oleh Nicole Anggun Lestrari, seorang finalis Junior MasterChef Indonesia. Buku ini berisi 36 resep makanan yang dikelompokkan ke dalam beberapa kategori, seperti makanan pembuka, menu utama, makanan penutup, snack, dan minuman. Buku berisi 76 halaman ini menggunakan material kertas *art carton* yang diberi laminasi *glossy* sebagai *cover* dan *art paper* pada halaman isi. Judul pada sampul buku diberi *finishing deboss* dan dijilid menjadi buku dengan teknik *perfect binding*. Dari segi teknis, penulis menilai buku ini memiliki ketahanan yang sangat baik. Ukuran buku yang tidak terlalu besar namun tidak terlalu kecil juga menjadi nilai tambah bagi buku resep ini. Dari segi konten, buku ini menggunakan warna-warna pastel yang lembut dan feminim, konten isi juga ditata dengan rapi dengan *two-column grid*. Penulis melihat bahwa ada sedikit kekurangan

pada bagian foto makanan yang hampir keseluruhan menggunakan sudut pengambilan gambar yang sama, sehingga menciptakan kesan monoton. Bagian daftar isi terlihat sangat penuh karena penggunaan warna yang terlalu banyak dan ilustrasi yang terlalu kontras membuat tulisan pada daftar isi tidak menjadi fokus utama dalam halaman tersebut. Penggunaan jenis huruf yang berbeda pada 'Daftar' dan 'Isi' juga menurut penulis tidak efektif.



Gambar 3.7. Halaman Daftar Isi
(dokumen pribadi, 2017)



Gambar 3.8. Konten Buku
(dokumen pribadi, 2017)

3. Judul Buku : Step by Step 50 Resep Kue Kering Trendi

Pengarang : Chendawati

Penerbit : PT Gramedia Pustaka Utama



Buku ini merupakan buku resep yang berisi kumpulan kreasi kue kering yang menonjolkan pada jenis kue berbentuk fantasi dan karakter animasi yang terkenal sebagai referensi bisnis boga yang cukup *booming* saat ini. Buku ini juga menggunakan bahan *art carton* dan *art paper* sebagai *cover* dan halaman isi, dan dijilid dengan teknik *perfet binding*. Dari segi desain dan konten, penempatan teks dan gambar pada penjelasan bahan dan cara membuat cukup rapi menggunakan *two-column grid*. Penambahan cara membuat secara *step by step* juga menambah kelebihan pada buku ini dibandingkan dengan buku-buku sebelumnya. Namun penulis mengamati terdapat banyak pengulangan gambar bahan yang sama terjadi di beberapa halaman resep yang berbeda, sehingga kurang efektif. Penambahan nama kue kering dengan frame pada foto hasil akhir (halaman sebelah kanan) juga kurang efektif karena sudah dituliskan pada halaman sebelumnya (kiri) yang saling bersebelahan satu sama lain (lihat Gambar 3.9).

UMMN



Gambar 3.9. Konten Buku Resep Kukis
(dokumen pribadi, 2017)

3.2. Metodologi Perancangan

Cullen (2005) menjelaskan bahwa setiap desainer dalam melakukan pendekatan terhadap masalah desain apapun, fokus utamanya tidak langsung pada hasil akhir karya namun ada beberapa tahapan penting yang harus dilakukan dalam proses perancangan, seperti riset dan pengumpulan informasi, *brainstorming*, konseptualisasi, ekperimentasi dan pengembangan, dan eksekusi/ final. Proses-proses tersebut membantu desainer untuk menemukan solusi yang efektif dari masalah yang diangkat serta memahami fungsi dan tujuan desain yang akan dibuat agar terancang dengan baik dan tepat sasaran. Berikut adalah metode perancangan yang dilakukan dalam proses perancangan desain (hlm 25-40):

1. Identifikasi Masalah

Sebelum merancang, penulis terlebih dahulu mengamati dan mengidentifikasi masalah yang terjadi. Masalah yang dimaksudkan yakni fenomena banyaknya

anak-anak yang tidak mendapatkan gizi yang cukup karena kurang mengonsumsi sayur dan buah. Hal ini dikarenakan banyak anak yang suka pilih-pilih makanan, terutama sayuran karena rasanya yang pahit, tekstur lunak, bercita rasa kuat.

2. Menentukan Tujuan

Setelah melakukan identifikasi masalah, penulis menentukan tujuan yang hendak dicapai melalui perancangan ini, yaitu merancang buku resep kreasi makanan dari sayur untuk anak-anak yang tidak suka mengonsumsi sayuran.

3. Melakukan riset dan pengumpulan data

Penulis melakukan riset dan pengumpulan data dengan metode survei dan wawancara pada target yang dituju, wawancara kepada ahli gizi, serta melakukan studi literatur guna membantu proses perancangan.

4. Analisis

Data yang telah terkumpul akan dianalisis melalui proses *brainstorming* buku resep agar memperoleh solusi yang paling efektif untuk menyelesaikan masalah yang diambil Penulis. *Brainstorming* adalah proses berpikir dalam membantu desainer berpikir dan menemukan ide terkait dengan masalah yang diangkat secara terbuka dan bebas. Proses *brainstorming* dapat dilakukan dengan menulis ide, membuat *mindmapping*, ataupun membuat *moodboard/visual board*.

5. Menentukan konsep desain

Untuk membuat sebuah desain yang tepat sasaran, desainer harus memiliki konten yang jelas dan terarah agar dapat membuat konsep solusi visual yang

tepat. Penulis menentukan konsep desain dan visual untuk buku resep kreasi makanan dari sayur untuk anak-anak yang tidak suka mengonsumsi sayuran. Konsep desain ini akan disesuaikan dengan target utama yaitu ibu rumah tangga dan target sekunder remaja dan dewasa muda.

6. Eksperimentasi dan Pengembangan

Konsep yang telah dibuat kemudian diubah ke dalam bentuk elemen-elemen visual melalui eksperimentasi dan tahap pengembangan. Desainer dapat melakukan banyak eksperimentasi terhadap elemen-elemen visual seperti warna, komposisi, tipografi, dan lain-lain secara bebas namun tetap pada konsep yang telah dibuat.

7. Eksekusi / Visualisasi

Setelah melakukan eksperimentasi melalui proses sketsa dan menemukan elemen visual yang tepat sesuai dengan konsep, penulis akan melakukan eksekusi akhir visualisasi secara digital. Visualisasi ini dicetak menjadi sebuah buku.

Dalam proses perancangan buku, Guan (2012) menjelaskan ada tiga hal yang harus diperhatikan desainer dalam merancang buku, yaitu (hlm. 12-13):

1. *Gridding*

Gridding adalah sebuah aturan dalam mengembangkan komposisi antara teks dan gambar bersama-sama dalam suatu komposisi yang saling berhubungan.

Gridding menekankan pada penyusunan yang tepat dalam pengaturan elemen-elemen desain yang ada agar dapat dipahami secara urut dan terstruktur.

2. Pemilihan font

Jenis huruf sangat mempengaruhi dan memiliki peranan penting dalam merancang buku karena setiap jenis huruf memiliki karakteristik dan gaya tersendiri. Pemilihan font yang tepat dan harmonis dengan isi dan gaya pada buku dapat membuat pembaca merasa nyaman membaca buku tersebut.

3. Kombinasi warna

Guan menjelaskan bahwa secara umum, warna memberikan perasaan dan dapat menunjukkan suasana atau jiwa dari suatu buku. Warna tidak memiliki arti yang pasti, namun dapat memberikan efek fisik dan mental pada manusia.

4. Pengaturan Gambar

Pada masa ini, layout *blank* atau kosong secara bertahap mulai banyak berkembang sebagai cara yang efektif dalam membangun tata letak yang lebih segar. Penggunaan layout ini dapat menciptakan kesan estetik dan mengurangi layout lama yang terkesan membosankan. Pengaturan layout jenis ini juga memberikan kesan keterbukaan, cerah, bersih, dan transparan dalam halaman.

Selain poin-poin di atas, cover buku merupakan salah satu elemen paling penting dalam buku, karena memiliki peran sebagai penarik perhatian audiens agar tertarik membeli buku (*promotional*) dan mengkomunikasikan pesan atau konten buku yang ingin disampaikan (*editorial*). Landa (2014) menyebutkan beberapa hal yang harus diperhatikan dalam perancangan cover buku, yaitu (hlm. 217-219):

1. Memiliki desain yang menarik perhatian pembaca
2. Menampilkan informasi secara tersusun dan jelas
3. Mengekspresikan intisari konten dalam buku
4. Membuat pembaca dapat menebak tentang genre buku tersebut
5. Memberikan kesan unik dan berbeda
6. Punggung buku harus memiliki keterbacaan yang baik
7. Perlakukan sampul belakang dan punggung buku sebagai satu kesatuan
8. Teks dan gambar harus saling bisa mendukung satu sama lain

UMMN