



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 II

TINJAUAN PUSTAKA

Teh

2.1.



Gambar 2. 1. Ragam teh

(<http://www.utrendu.rs/vodic-za-nanosenje-ajlajnera-prema-obliku-oka>)

Teh merupakan jenis minuman yang paling banyak dikonsumsi di dunia setelah air. Minuman ini dibuat dengan cara menuangkan air panas ke daun teh. Berdasarkan taksonominya, terdapat dua varietas utama tanaman teh yang dibudidayakan secara komersial, yaitu *Camellia sinensis* (L.) O. Kuntze var. *sinesis* dan *Camellia sinensis* (Master) Kitamura var. *assamica*. (Winarno & Kristiono, 2016, hlm. 19)

Camellia sinensis (L.) O. Kuntze var. *sinesis* memiliki daya tahan yang baik terhadap cuaca dingin maupun panas. Varietas ini banyak dibudidayakan di daratan Tiongkok dan Jepang sebagai bahan mentah produksi teh hijau. Sedangkan *Camellia sinensis* (Master) Kitamura var. *assamica* memiliki kualitas teh yang lebih baik. Varietas ini banyak dibudidayakan di Negara produsen teh utama, seperti India, Sri Lanka, Kenya, dan Indonesia. (Winarno & Kristiono, 2016, hlm. 19)

2.1.1. Sejarah Teh

Menurut riset pakar arkeologi, masyarakat Tiongkok dan India telah mengonsumsi daun teh yang direndam dalam air panas sejak 5000 tahun yang lalu. Contohnya teh hijau yang digunakan masyarakat Tiongkok dan India secara tradisional untuk tujuan pengobatan sejak berabad-abad yang lalu (Winarno & Kristiono, 2016, hlm. 2). Cerita rakyat di Tiongkok menceritakan bahwa pada tahun 2700 sebelum Masehi, Shennung yakni seorang kaisar yang dipercaya sebagai Bapak Obat-obatan Tradisional Tiongkok adalah orang yang pertama kali menemukan daun teh dengan tidak sengaja. Catatan tertua juga menunjukkan bahwa teh dari Yunnan dikirim sebagai komoditas untuk persembahan (*tribute tea*) untuk Kaisar yang terjadi pada 1066 sebelum Masehi. Ini merupakan tempat pohon teh *Camellia Sinensis* pertama yang ditemukan dan kemudian menyebar ke daerah sekitarnya seperti Assam, Birma, Laos dan seluruh Tiongkok Selatan (Somantri, 2014, hlm. 4).

Awalnya, teh tidak dikonsumsi sebagai minuman sehari-hari. Bentuk dan cara penyajiannya juga berbeda dengan yang diketahui sekarang. Bentuknya bukan daun yang diseduh seperti sekarang, namun berbentuk seperti bongkahan batu bata bentuk persegi yang sekarang dikenal dengan istilah brick tea (Winarno & Kristiono, 2016, hlm. 107). Dulu, teh diminum sebagai *tonic*, yaitu minuman menyegarkan dan bermanfaat untuk tubuh (Somantri, 2014, hlm. 6).

Ratna Somantri berpendapat bahwa kejayaan komoditas teh dimulai di zaman Dinasti Tang (618-907). Pada zaman itu, teh merupakan minuman yang bergengsi di kalangan istana. Kepopuleran teh masa itu sangat tinggi. Buku tentang teh pertama di dunia ditulis pada zaman ini, yang berjudul Cha Ching (*The Classic*

of Tea) oleh Lu Yu yang lalu dianggap sebagai Dewa Teh. Buku tersebut berisi segala sesuatu mengenai teh secara lengkap pada zaman itu, seperti asal mulanya, sejarah, produksi, cara menyeduh, sampai dengan tea tasting. Kemudian, kedai-kedai teh dan toko-toko teh skala besar mulai bermunculan di kota-kota besar. Dapat disimpulkan bahwa kedai dan toko teh pertama di dunia ada pada zaman Dinasti Tang (2014, hlm. 7-8).

Berdasarkan catatan kuno yang ditemukan di Tiongkok, teh lebih banyak dikonsumsi sebagai makanan daripada minuman. Menurut dokumen yang ditulis abad ketiga, saat itu teh disajikan dalam bentuk sup yang ditambahkan bumbu-bumbu seperti irisan daun bawang, jahe dan berbagai macam rempah lainnya. Salah satu contoh makanan yang dibuat dengan teh adalah lei cha, yakni makanan teh khas suku Hakka di Tiongkok. Lei cha berbentuk sup yang dibuat dengan teh yang ditumbuk dengan rempah, yang kemudian disajikan dengan nasi dan tumis sayuran. Hingga saat ini, makanan yang terbuat dari teh masih dijumpai khususnya di daerah penghasil teh. (Somantri, 2014, hlm. 6)

Setelah Dinasti Tang runtuh, kejayaan teh dilanjutkan oleh Dinasti Song. Pada masa ini, kompetisi penyeduhan teh pertama kali diselenggarakan dan menjadi populer tidak hanya di kalangan kerajaan, tapi juga di kalangan masyarakat umum. Di masa ini, cara penyajian teh berbeda dengan Dinasti Tang. Sebelumnya, teh disajikan dengan cara merebus teh hingga mendidih. Namun pada Dinasti Song, cara tersebut digantikan dengan cara diseduh. Teh yang telah dihaluskan menjadi serbuk dimasukkan ke mangkuk teh, kemudian teh diseduh dengan air panas dan dikocok dengan pengocok special. Penyajian seperti ini mirip dengan penyajian

dalam upacara minum teh di Jepang yang ada saat ini. Namun penyajian ini justru berbeda dengan cara penyajian teh di Tiongkok sekarang, yang berarti penyajian teh di negara ini terus berkembang (Somantri, 2014, hlm.10-11).

Penggunaan teko sebagai alat penyeduhan teh mulai digunakan pada zaman Dinasti Ming (1368-1644). Teh yang sebelumnya berbentuk kepingan daun teh yang dipadatkan mulai dikenal dengan bentuk daun (*loose leaf*) seperti yang dikenal saat ini. Selain itu, bahan tanah liat ditemukan di daerah Yixing, Jiangsu yang dikenal sebagai bahan terbaik untuk membuat teko teh. Hingga saat ini, teko teh Tiongkok terbaik dibuat dari jenis tanah liat ini dan dinamakan Yixing *teapot*.

2.1.2. Sejarah Teh di Indonesia

Di Indonesia, terdapat sejarah panjang di balik teh sejak jaman kolonial Belanda dahulu. Teh merupakan warisan jaman dahulu, namun teh bukan merupakan tanaman asli Indonesia. Menurut Rayati dan Widayat (2009), tanaman teh pertama kali masuk ke Indonesia pada masa penjajahan sekitar tahun 1684, berupa biji teh dari Jepang yang dibawa oleh pegawai VOC berkebangsaan Jerman yang merupakan seorang pemerhati tumbuh-tumbuhan, dokter dan pengajar bernama Andreas Cleyer. Teh tersebut ditanam sebagai tanaman hias di Tijgersgracht, Batavia. Delapan tahun kemudian yaitu di tahun 1694, pendeta bernama F. Valentijn melaporkan adanya perdu teh muda yang berasal dari Tiongkok tumbuh di Taman Istana Gubernur Jenderal Champhuys di Batavia. Setelahnya, di tahun 1728, pemerintah Belanda mulai memberikan perhatian kepada teh dengan membawakan biji-biji teh secara besar-besaran dari Tiongkok untuk dibudidayakan di pulau Jawa. Sayangnya, usaha tersebut tidak berhasil pada awalnya (hlm. 20-21).

Pada tahun 1811, Rakmana & Yudirrachman (2015) mengatakan bahwa sistem Landrente (semua tanah milik negara) ditetapkan pada pemerintahan Gubernur Jendral Raffles, dimana rakyat penggarap harus membayar sewa tanah. Kemudian di tahun 1817, Belanda membangun Land's Plantentuin Buitenzorg (sekarang Kebun Raya Bogor) (hlm. 40).

Tahun 1824, Dr. Van Siebold, seorang ahli bedah tentara dari Hindia Belanda yang pernah melakukan penelitian alam di Jepang, berhasil melakukan usaha budidaya teh asal Jepang dan kemudian mempromosikan usaha pembudidayaan dengan bibit tanaman teh dari Jepang. Di tahun 1826, tanaman teh tersebut ditanam di Land's Plantentuin Buitenzorg, melengkapi koleksi tanaman di sana yang kemudian diperkenalkan kepada masyarakat (Rayati & Widayat, 2009, hlm. 21).

Setelah berhasil ditanam, Rayati & Widayat (2009) menyatakan bahwa di tahun 1826 masyarakat mulai melihat tanaman teh di daerah Bogor. Di tahun 1827, teh kemudian dikembangkan di Kebun Percobaan Cisurupan yang terletak di Kabupaten Garut, Jawa Barat. Usaha perkebunan teh pertama di Indonesia ini dipelopori oleh Jacobus Isidorus Loudewijk Levian Jacobson, seorang ahli teh, di tahun 1828. Percobaan dengan skala lebih besar juga berhasil dilakukan di Wanayasa, Purwakarta dan Gunung Raung di Banyuwangi, Jawa Timur. Hal ini membuka jalan bagi Jacobus Isidorus Loudewijk Levian Jacobson dalam mengembangkan perkebunan teh di Jawa. Sejak saat itu, perkembangan teh meningkat dan teh menjadi komoditas yang menguntungkan bagi pihak pemerintah Belanda (hlm. 21).

Pada masa pemerintahan Gubernur Van Den Bosch di tahun 1830, politik tanam paksa (*culture stelsel*) kemudian ditetapkan. Karena teh telah menjadi komoditas yang menguntungkan bagi pemerintah Belanda, teh dijadikan salah satu komoditas yang harus ditanam oleh rakyat. Pemerintah kolonial menetapkan peraturan yang berbunyi bahwa setiap desa harus menyediakan seperlima dari tanahnya untuk penanaman komoditas ekspor, dan hasil panennya dijual dengan harga yang ditetapkan oleh pemerintah. Dan bagi rakyat yang tidak memiliki lahan, mereka harus bekerja selama 75 hari dalam setahun. Tapi dalam praktiknya, seluruh lahan harus ditanami dengan komoditas yang ditentukan oleh pemerintah dan untuk masyarakat yang tidak memiliki lahan, mereka harus bekerja setahun penuh di perkebunan (Rakmana & Yudirachman, 2015, hlm. 41).

Pada awal tahun 1832, teh mulai ditanam di daerah Bandung, dan tahun berikutnya, Jacobson juga melakukan penanaman teh di berbagai daerah di Jawa Barat, Jawa Tengah dan Jawa Timur. Di tahun 1833, tercatat sebanyak 1.700.000 pohon teh telah ditanam dengan hasil pemetikan sebanyak 16.833 pon. Di tahun 1835, teh dari Jawa pun mulai diekspor ke Amsterdam untuk dilelangkan sebanyak 200 peti. Antara tahun 1836-1845, dibuka lebih banyak lagi kebun teh di Jawa Barat. Kemudian pada tahun kebun teh di seluruh pulau Jawa diperkirakan mencapai kurang lebih 3.000 bau (2.129 hektar). Kebun teh tersebut terus berkembang dan pada 1846, luas kebun teh di Jawa diperkirakan bertambah menjadi 4.500 bau atau 3.193 hektar. Sementara itu, di tahun 1843, Jacobson menulis buku 'Pedoman Teknik Budidaya dan Pengolahan Teh' pertama di

Indonesia, dan Robert Fortune berhasil mengembangkan proses pengolahan teh hitam dan juga teh hijau (Rayati & Widayat, 2009, hlm. 21).

Rayati & Widayat (2009) menuliskan bahwa pada tahun 1862, Swastanisasi perkebunan dilakukan oleh pemerintah Hindia Belanda karena sudah tidak dapat tertangani. Di era tahun 1870-an, pemerintah Belanda mengembangkan perkebunan teh di Indonesia dengan lebih lagi dengan memberikan kesempatan luas bagi sektor swasta. Di tahun 1872, teh jenis Assam tercatat didatangkan di kebun Cibungur, Pacet. Selanjutnya di tahun 1877, teh Assam didatangkan dari Sri Lanka (Ceylon) dan ditanam oleh R. E. Kerkhoven di kebun Gambung, Jawa Barat. Setelah itu, kebun teh rakyat dibuka oleh A. B. B. Crone yang dikenal sebagai Bapak perkebunan teh rakyat di Sinagar dan Parakan pada 1875. Ia membagi-bagikan biji teh secara cuma-cuma kepada rakyat di Cicurug dan Cibadak (hlm. 21).

Seiringan dengan masuknya teh Assam ke Indonesia, tanaman teh yang berasal dari Tiongkok berangsur-angsur digantikan oleh teh Assam, dan sejak saat itu pula perkebunan teh di Indonesia berkembang semakin luas. Pembudidayaan perkebunan teh mulai diperluas di tahun 1910 dengan dibangunnya perkebunan teh di Simalungun, Sumatra Utara, dan berikutnya di Sumatra Barat dan Sumatra Selatan. Era tahun 1910-1914 dan 1920-1914 merupakan puncak periode laju pertumbuhan kebun teh di Indonesia, yang rata-rata mencapai 6,3% per tahun. Pada tahun 1913, jumlah total dari teh hitam yang berhasil diekspor mencapai 73.541 ton. Di akhir tahun 1928, yang dikenal sebagai awal dari industri teh Indonesia, perkebunan teh di Indonesia memiliki luas yang mencapai 96.400 ha.

Sebelum perang dunia II, luas perkebunan teh di Indonesia telah mencapai 230 ribu hektar. Kerusakan yang diakibatkan perang dunia II merusak lebih dari setengah perkebunan teh dan akhirnya terlantar.

Setelah kemerdekaan di tahun 1945, pemerintah R.I. mengambil alih usaha perkebunan dan industri teh serta memperbaikinya. Meskipun luasnya tidak mencapai keadaan sebelum perang, namun produksi teh meningkat tajam. Selain di pulau Jawa, persebaran tanaman teh juga meluas di Sumatra Utara, Sumatra Barat, Bengkulu, Sumatra Selatan, Kalimantan dan Sulawesi. Sekarang, tidak hanya pemerintah R.I. yang menjalankan perkebunan teh namun perkebunan dan perdagangan teh juga dilakukan oleh pihak swasta.

2.1.3. Jenis-Jenis Teh

Menurut Somantri (2014, hlm. 36-57), berdasarkan cara pengolahannya, teh dibagi menjadi 6 dengan jenis sebagai berikut,

a.

Teh Hitam



Gambar 2. 2. Teh hitam

(<https://www.organicfacts.net/health-benefits/beverage/health-benefits-of-black-tea.html>)

Teh hitam merupakan teh yang mengalami oksidasi penuh. Daunnya berubah warna menjadi cokelat gelap dan hasil seduhannya menjadi cokelat kemerahan hingga cokelat pekat. Oksidasi pada daun teh mengurangi rasa pahit dari daun teh segar dan memberikan efek rasa yang kental dalam seduhannya.

Untuk mendapatkan teh hitam, terdapat dua proses produksi yang biasa digunakan, yaitu,

1. Proses Ortodoks

Proses produksi teh hitam ortodoks digunakan untuk menghasilkan teh dalam bentuk daun teh. Ini diawali dengan pelayuan daun teh segar selama beberapa jam di dalam ruangan berventilasi. Kemudian dilanjutkan dengan proses *rolling*, yang bertujuan menekan sel-sel dalam daun teh. Dengan begitu, enzim akan disebar secara merata ke seluruh permukaan daun teh. Enzim ini yang akan berperan dalam proses oksidasi daun teh. Besar kecilnya tekanan dalam proses *rolling* bergantung pada daun yang digunakan. Setelah itu, barulah daun teh dibiarkan mengalami proses oksidasi. Pada tahap ini, daun teh akan dikeringkan hingga kelembabannya hilang.

2. CTC (Crush, Tear, Curl)

CTC merupakan proses yang biasa digunakan untuk memproduksi teh celup. Teh hitam yang dihasilkan dengan metode ini akan berbentuk seperti butiran pasir kasar. Jika diseduh, teh hitam hasil CTC akan memberikan warna yang lebih pekat dan rasa yang lebih kental dibanding teh hitam ortodoks.

Teh Oolong

b.



Gambar 2. 3. Teh oolong

(<https://www.homenaturalcures.com/health-benefits-oolong-tea/>)

Teh oolong dikategorikan sebagai teh yang mengalami semi-oksidasi. Artinya, teh jenis ini hanya mengalami oksidasi sebagian dan terkontrol yaitu sekitar sebanyak 15-80% (Winarno & Kristiono, 2016, hlm. 152). Proses produksinya dilakukan dengan pemelintiran ataupun penggulungan dengan cara manual ataupun dengan mesin roller, yang akan membuat proses oksidasi dengan lebih baik (Winarno & Kristiono, 2016, 42). Daun teh yang sudah digulung kemudian dijemur atau dianginkan hingga layu. Setelah layu, dan teh kemudian dibawa ke ruangan tempat teh untuk dilanjutkan dengan proses oksidasi.

Lamanya oksidasi tergantung pada pembuatnya dan akan menghasilkan jenis teh oolong yang berbeda-beda. Daun teh yang dicabik secara manual ataupun mesin bertujuan untuk mengeluarkan enzim dari daun teh yang akan bereaksi dengan udara, yang kemudian akan menimbulkan oksidasi. Ketika

oksidasi dinilai cukup, teh akan dibentuk dan dipanaskan untuk menghentikan proses oksidasi.

Teh Hijau

c.



Gambar 2. 4. Teh hijau

(<http://societytea.com/blog/index.php/the-slimming-properties-of-green-tea>)

Teh hijau merupakan teh yang tidak mengalami oksidasi (Somantri, 2014, hlm. 37). Secara umum, teh hijau dibedakan menjadi dua jenis, yaitu teh hijau Tiongkok atau *panning type* dan teh Jepang yang dikenal dengan nama *steaming type*. Keduanya memiliki dasar proses pengolahan yang sama, yaitu mencegah terjadinya oksidasi (Winarno & Kristiono, 2016, hlm. 104).

Terdapat jenis dan kualitas teh hijau yang berbeda-beda di seluruh dunia. Perbedaananya terdapat pada cara penanaman dan proses pembuatannya. Jika diseduh, teh hijau memiliki warna yang terang. Teh hijau cenderung menjadi mudah pahit jika dibandingkan dengan jenis teh lainnya, khususnya jika dalam prosesnya terlalu banyak melakukan steep atau oversteep.

Menurut Somantri (2014, hlm. 37), dalam proses produksi teh hijau, daun teh segar dipanaskan untuk menghentikan proses oksidasi dengan cara berikut,

1. Sun-dried

Metode ini merupakan metode yang paling tradisional. Hal ini dilakukan dengan cara mengeringkan daun teh yang baru dipetik di bawah sinar matahari. Proses ini membutuhkan waktu yang cukup lama, karena untuk mengeringkan daun teh secara merata, daun teh harus sering dibalikkan. Maka dari itu, proses pengeringan teh hijau bergantung pada kondisi cuaca. Saat kelembaban daun berkurang sekitar 60%, daun teh kemudian dikeringkan di atas panas api hingga daun benar-benar kering.

Daun teh yang digunakan biasanya adalah daun yang tidak mengandung kelembaban tinggi. Karena itu, proses ini hanya cocok dilakukan di daerah yang kering, sehingga Indonesia dan negara Asia Tenggara lainnya tidak cocok dalam melakukan proses ini karena memiliki iklim yang lembab.

2. Pan-fried

Proses ini memberikan rasa yang khas pada teh seperti kacang yang dipanggang (*nutty flavor*). Daun teh yang telah dipetik akan dipanaskan ke dalam kualiti besar sampai mencapai tingkat kelembaban yang diinginkan. Setelah penghentian proses oksidasi, daun teh dipanaskan sampai benar-benar kering (*final firing*).

3. Basket Fired

Teknik basket fired dilakukan dengan cara meletakkan daun teh yang telah dipetik di atas wadah pipih yang lebar yang terbuat dari bambu. Daun teh

tersebut kemudian diletakkan di atas arang panas. Setelah beberapa saat, daun teh diangkat, diletakkan kembali, dan begitu seterusnya sampai mencapai tingkat kelembaban yang diinginkan. Kemudian daun teh dipanaskan (*firing*) sampai benar-benar kering. Proses ini biasanya dilakukan di Tiongkok.

4. Oven-dried

Merupakan versi modern dari basket-firing. Cara ini dilakukan dengan menggunakan uap panas yang diuapkan ke daun teh dalam oven. Produksi teh dalam jumlah besar dan cepat dapat dilakukan dengan teknik ini.

5. Tumble-dried

Metode ini diproses dengan mengeringkan teh menggunakan silinder yang dialiri panas dan daun teh diletakkan di dalam silinder tersebut.

6. Steamed

Proses *steaming* biasanya digunakan pada produksi teh hijau Jepang. Terdapat dua jenis *steamer* yang digunakan, yaitu mesin steaming yang berputar (*revolving steaming machine*) dan *conveyor belt steamer*. Teh hijau yang diproses dengan cara ini akan memiliki warna hijau seperti daun teh segar. Ketika diseduh, teh akan mengeluarkan aroma seperti bahan laut atau sayuran kukus.

Cara ini dilakukan 2-3 minggu sebelum daun teh dipetik. Tujuannya yaitu agar mengurangi paparan sinar matahari, sehingga kadar klorofil

dalam daun teh akan meningkat dan kadar tanin akan berkurang, yang nantinya akan menciptakan teh yang tidak pahit dan lebih manis.

Teh Putih

d.



Gambar 2. 5. Teh putih

(<http://www.herbalteasonline.com/white-tea.php>)

Teh putih merupakan jenis teh dengan proses produksi yang paling sederhana dibandingkan dengan jenis teh lain, yaitu pelayuan dan pengeringan. Teh putih dihasilkan dari pucuk dan dua daun teh di bawahnya yang diproses tanpa oksidasi. Pucuk daun serta dua daun di bawahnya akan dipisahkan menjadi teh khusus untuk teh putih. Proses pembuatannya sangat tergantung pada kondisi alam karena pengeringannya membutuhkan lebih banyak sinar matahari langsung (*direct sunlight*) dan tidak langsung (*indirect sunlight*) (Somantri, 2014, hlm. 44). Waktu pemetikan teh putih yang dianggap ideal yaitu pada saat pagi hari dimana sinar hari sedang terik (Winarno & Kristiono, 2016, hlm. 129). Selain itu, pemetikan teh putih disarankan tidak dilakukan setelah hujan karena daun teh segar yang basah akan mengurangi kualitas teh putih yang dihasilkan (Somantri, 2014, hlm. 44).

Varian teh putih yang paling populer adalah *silver needle*. Tanaman teh silver needle merupakan daun dengan varietas yang sama dengan teh lainnya, yaitu *camellia sinensis*, namun berasal dari daerah Zheng He dan Fu Ding di provinsi Fujian, Tiongkok. Varian ini disebut dengan *da bai* atau *big white leaf*, dimana ciri-ciri dari daun teh ini adalah pucuk daun mudanya yang memiliki bulu-bulu halus berwarna putih dan lancip panjang, serta aroma floral yang kuat. Terdapat *silver needle* yang diproduksi di luar Fujian, namun karakteristiknya berbeda dengan tanaman teh dari Fujian karena tanaman teh beradaptasi dengan iklim tempat dimana ia tumbuh (Somantri, 2014, hlm. 45).

Kemudian varian yang terkenal lainnya selain *silver needle* adalah *white peony* (*pai mu dan*) dan *shou mei*. Meskipun proses produksinya sama dengan *silver needle*, yang membedakan kedua varian ini yaitu bagian daun teh yang digunakan. Jika *silver needle* diambil dari pucuk paling atas tumbuhan teh, maka *white peony* diambil dari satu pucuk daun dan dua daun di bawahnya. Sedangkan *shou mei* diproduksi dari daun teh setelah produksi *white peony*. Ciri khas dari *shou mei* adalah aroma dan warna seduhannya yang lebih pekat dari *white peony*.

Teh Pu-Erh

e.



Gambar 2. 6. Teh pu-erh

(<https://www.nakedmetea.com/6-reasons-to-drink-pu-erh-tea/>)

Teh pu-erh adalah teh yang dibuat dari daun teh yang berdaun lebar dan memiliki pohon yang sangat tinggi. Tanaman dari teh ini berasal dari Provinsi Yunnan di Tiongkok dan hanya diproduksi di daerah tersebut. Teh jenis ini dibentuk memadat seperti piringan pipih dengan diameter sekitar 15 cm, terutama yang disimpan dalam jangka waktu lama. Selain itu, ada juga teh pu-erh yang dibentuk seperti konde kecil, balok, ataupun disesuaikan dengan cetakan.

Produksi teh pu-erh menggunakan fermentasi penuh pada daun tehnya. Sifat dari teh pu-erh yaitu seperti *wine* atau *champagne*, dimana semakin lama lama waktu penyimpanannya, semakin mahal pula harganya. Karena itu, teh pu-erh paling sering dijadikan koleksi. Tapi, tidak semua teh jenis pu-erh tergolong mahal. Contohnya di restoran yang menyajikan masakan dimsum dimana jenis teh pu-erh sering disajikan, namun bukan jenis pu-erh yang biasa dikoleksi. Karakter rasa yang dimiliki teh ini juga berbeda pada umumnya. Pu-erh memiliki aroma dusty, seperti

aroma tanah setelah hujan. Selain itu, teh ini memiliki efek menghangatkan badan yang tidak terdapat pada jenis teh lain.

Varian teh pu-erh lain memiliki bentuk daun seperti teh hitam bernama loose pu-erh. Umumnya, loose pu-erh digunakan di rumah makan ataupun individu yang lebih memilih cara minum yang lebih praktis, karena bentuk teh pu-erh ini tidak perlu memecahkan bongkahan teh dan dapat langsung diseduh seperti teh pada umumnya.

Teh Kuning

f.



Gambar 2. 7. Teh kuning
(<http://cmilli.com/types-of-tea/>)

Jenis teh kuning banyak diproduksi di Provinsi Anhui dan Hunan di Tiongkok. Karena proses produksinya yang memakan waktu lama dan membutuhkan kecermatan tinggi, jumlah teh ini pun menjadi terbatas. Hal ini yang membuat varian teh kuning tidak sepopuler jenis teh lainnya.

Bentuk teh ini mirip dengan silver needle dengan warna yang sedikit kekuningan. Saat dikeringkan, warnanya adalah kuning keemasan. Teh ini memiliki proses produksi yang mirip dengan produksi teh hijau. Yang membedakan adalah

proses pengeringan yang diperlambat dengan cara menambahkan proses *men huan*. Ini merupakan proses saat teh diberi uap secara perlahan-lahan dan kemudian ditutup dengan kain. Selama proses ini berlangsung, daun teh akan mengalami perubahan sehingga menghasilkan rasa serta aroma yang khas. Proses ini bertujuan untuk menghilangkan rasa pahit yang ada dalam teh hijau. Jika dibandingkan dengan teh hijau, teh kuning memiliki rasa seduhan yang lebih lembut dan manis (Somantri, 2014, hlm. 47).

2.1.4. Teh Khas Daerah Indonesia

Indonesia memiliki berbagai macam budaya dan kekhasan tersendiri yang beragam di masing-masing kebudayaan. Di beberapa budaya di Indonesia, ada cara tersendiri dalam menyeduh teh yang unik dan membuatnya khas di daerah tersebut. Berikut teh-teh khas daerah yang ada di Indonesia menurut Somantri (2014):

1. Teh Poci dan Nasgitel dari Jawa

Teh Poci populer terutama di Cirebon, Tegal, Slawi, Pemalang, Brebes, dan sekitarnya. Yang digunakan adalah teh wangi melati yang diseduh dalam teko tanah liat (poci) dan disajikan dengan gula batu sebagai pemanis.

Gula batu tidak boleh diaduk, cukup digoyangkan sedikit cangkir tehnya. Rasa pahit dan sepat akan terasa di lidah saat pertama kali diminum. Setelah gula batu perlahan larut, rasa manis akan muncul. Hal ini memiliki falsafah tersendiri, yaitu "Hidup ini memang pahit pada awalnya. Kalau mau bersabar, barulah kita mendapatkan manisnya".

Istilah Nasgitel (panas, legi, dan kentel) menunjukkan bagaimana seharusnya teh poci disajikan, yaitu harus panas dan pekat. Istilah nasgitel ini juga sebagai penyajian teh di Jogja. Orang-orang menikmati teh nasgitel di angkringan-angkringan yang banyak terdapat di berbagai sudut kota Jogja, biasanya disajikan dengan makanan kecil sederhana seperti ketela goreng, pisang goreng, singkong rebus, uli, dsb.

2. Nyaneut dari Tanah Sunda

Dulu, masyarakat meminum teh menggunakan mangkuk dari batok kelapa dan tatakan dari bambu sambil menghangatkan badan di dekat perapian. Kebiasaan ini disebut nyaneut. Namun, sekarang tradisi ini sudah jarang sekali dilakukan. Istilah nyaneut sendiri bisa merujuk pada kebiasaan minum teh di pagi hari yang dilakukan di masyarakat Sunda.

Teh di Jawa Barat umumnya diminum tanpa gula. Masyarakat di daerah perkebunan teh biasa meminum teh hijau langsung dari kebun. Kebiasaan minum teh di kalangan masyarakat Sunda sangat kuat karena perkebunan teh sudah banyak berada di wilayah Jawa Barat sejak jaman kolonial Belanda, dan sampai sekarang merupakan daerah penghasil teh terbesar di Indonesia adalah Jawa Barat.

U N I V E R S I T A S
M U L T I M E D I A
N U S A N T A R A

3. Patehan Keraton Jogja

Patehan adalah tradisi minum teh ala Keraton Yogyakarta yang sudah dilakukan sejak zaman dulu. Bisa dikatakan, patehan adalah royal high tea karena dilakukan di lingkungan Keraton Yogyakarta yang dihidangkan bagi raja, keluarga, dan tamu Keraton. Nama Patehan diambil dari tempat tradisi ini dilakukan, yaitu di Bangsal Patehan. Patehan merupakan ruangan khusus untuk meracik dan menyeduh minuman teh yang dihidangkan bagi raja, keluarga dan tamu.

Pada zaman dulu, prosesi pemberian teh untuk para raja Keraton Yogyakarta dilakukan dua kali dalam satu hari, yaitu pada pukul dua siang dan empat sore. Tradisi minum teh ala Keraton Yogyakarta pada zaman dulu kala dilakukan oleh raja sembari menikmati kegiatan jemparingan atau panahan gaya Matraman. Dalam tradisi jemparingan para peserta memakai pakaian adat Jawa dan memanah dilakukan dengan cara duduk bersila.

Proses patehan dilakukan oleh sepuluh abdi dalem yang dipimpin oleh seorang bekel. Mereka bertugas menyajikan teh serta makanan ringan kepada tamu. Sepuluh abdi dalem tersebut terdiri atas 5 perempuan dan 5 pria yang semuanya berpakaian adat Jawa. Busana ini disebut "samir", yaitu kombinasi pakaian atasan kemben yang dipadukan dengan jarik sebagai bawahan pakaian dengan selendang yang dikalungkan di bagian leher dan dengan bertelanjang kaki, yang sudah menjadi aturan seorang abdi dalem.

Masing-masing mempunyai tugas sendiri. Tiga orang bertugas membawa nampan berisi minuman teh, dan tiga orang lainnya membawa nampan berisi makanan ringan, seperti mendoan dan pisang goreng. Sementara, dua orang bertugas menuangkan teh. Kemudian, satu orang bertugas membawa payung untuk melindungi bekel, sedangkan bekel bertugas menghaturkan minum kepada tamu.

4. Teh Talua / Tahlua dari Sumatera Barat

Teh Talua adalah teh khas daerah Sumatera Barat, yang dibuat dari the hitam yang diseduh dengan pekat kemudian dicampur dengan kuning telur ayam mentah dan gula pasir atau susu kental manis yang dikocok sampai mengental, kemudian ditambahkan rempah atau jeruk nipis untuk mengurangi bau amis dari telur. Pengocok tradisional untuk Teh Talua terbuat dari bambu yang mirip dengan pengocok teh yang digunakan di upacara minum teh Jepang. Pengocok ini dapat membuat kocokan kuning telur menyatu dengan seduhan teh.

Teh Talua dianggap bisa memberikan energi dan meningkatkan stamina tubuh, karena gula, kuning telur, teh, dan rempah yang ada di dalamnya. Biasanya dinikmati di warung-warung di berbagai daerah di Sumatera Barat. Saat ini, beberapa rumah makan padang di Jakarta dan kota-kota besar Indonesia lainnya, ada juga yang menyajikan teh khas orang minang ini.

5. Teh Susu Medan

Di Medan, teh dihidangkan dengan dicampur susu. Prosesnya mirip dengan pembuatan teh tarik dari Malaysia, yaitu teh susu dituang secara bergantian dan berulang-ulang ke dalam dua cangkir, hingga susu menjadi berbusa. Tampaknya, kebiasaan ini dipengaruhi budaya India dengan masala chai-nya, yaitu teh susu berempah.

6. Nyampur Teh ala Solo

Orang Eropa memiliki tradisi mencampur teh, dan masyarakat di Solo juga memiliki kebiasaan yang sama. Di rumah-rumah dan warung-warung di Solo, teh yang disajikan memiliki racikn yang berbeda-beda. Tiap rumah dan warung punya racikan teh sendiri yang biasanya dibuat dari tiga merek teh berbeda. Ketiganya adalah teh melati merek lokal yang beredar di Solo. Mencampur ketiga merek yang berbeda itu memiliki tujuan untuk mendapatkan rackan teh yang pas wangi melatinya, warna seduhannya, dan kepekatan rasanya.

7. Teh Beras dari Tarutung dan Balige

Di daerah antara Tarutung dan Balige, Sumatera Utara, masyarakat menyajikan teh dengan beras merah. Biasanya beras merah disangrai di atas tungku dengan kayu bakar, kemudian disimpan dalam toples. Unntuk menyajikannya, beras dicampur ke dalam seduhan teh. Seduhannya

berwarna kemerahan dengan aroma khas yang sangat harum. Teh ini dipercaya dapat mengobati sakit perut. (hlm. 96-99)

2.1.5. Sistem Mutu Teh

Penilaian mutu atau grading teh dilakukan untuk kepentingan perdagangan teh di seluruh dunia, dan menjadi alat penting dalam mengevaluasi dan membandingkan jenis-jenis teh yang ditanam dan diolah. Tetapi, metode grading yang telah disepakati baru hanya teh hitam saja. Untuk teh hijau dan teh oolong masih menggunakan metode yang bervariasi tergantung dari kebun, daerah, dan lainnya.

Mutu teh hitam ditentukan berdasarkan karakteristik: (1) Ukuran partikel, (2) Kenampakan teh kering (bentuk partikel, kerataan ukuran, jumlah, warna, kebersihan dari tulang daun dan serat serta benda asing), (3) Warna, rasa dan aroma air seduhan, dan (4) Kenampakan ampas seduhan (infusion). Dua faktor utama yang berpengaruh terhadap grading teh hitam adalah ukuran daun teh utuh dan juga metode pengolahannya.

2.1.6. Penyeduhan Teh

Somantri (2014) mengatakan bahwa dalam menyeduh teh, terdapat hal-hal yang harus diperhatikan, karena hal tersebut akan menentukan hasil kualitas dari seduhan teh. Faktor yang perlu diperhatikan untuk menghasilkan minuman teh yang baik yaitu teh, air, dan peralatan seduh. Teh yang digunakan harus teh dengan kualitas baik. Selain itu, takaran teh yang digunakan harus tepat. Kemudian, air yang digunakan harus dapat membuat teh mengeluarkan aroma dan rasa terbaiknya. Peralatan yang digunakan untuk menyeduh teh juga penting untuk menghasilkan seduhan teh yang baik. (hlm. 70)

Menurut Somantri, kualitas air yang digunakan hampir sama pentingnya dengan kualitas daun teh yang digunakan. Air yang kurang baik akan menghasilkan rasa seduhan teh kualitas bagus menjadi tidak enak. Menurut penulis buku teh pertama di dunia, Lu Yu dengan judul *The Classic of Tea* (dikutip Somantri), air yang baik yang direkomendasikan untuk menyeduh teh adalah air yang mengalir di tempat daun teh itu ditanam. (2014, hlm. 71)

Air yang baik untuk menyeduh teh adalah air yang murni, tidak berbau ataupun berwarna, dengan PH sedikit di bawah 7, halus dan memiliki sedikit kandungan mineral. Selain itu, suhu dari air yang digunakan merupakan hal yang penting untuk diperhatikan. Air yang terlalu panas akan membuat teh terasa pahit dan gosong dan akan menghilangkan aromanya. (Somantri, 2014, hlm. 72)

Tingkat suhu teh yang cocok digunakan untuk penyeduhan secara umum antara lain:

- a. 85°-95°C untuk teh hitam.
- b. 80°-90°C untuk jenis teh oolong.
- c. 70°-80°C untuk teh hijau.
- d. 90°-95° untuk teh pu-erh.

Lama penyeduhan dan takaran teh yang digunakan bergantung pada jenis dan kualitas teh yang digunakan. Contohnya walaupun penyeduhan dilakukan untuk teh hitam, takaran serta durasi penyeduhan bisa berbeda jika kualitas dari teh yang digunakan berbeda. Maka dari itu, patokan yang biasa dijadikan acuan adalah

takaran penyeduhan Tiongkok, yaitu sekitar sepertiga dari volume *teapot* yang digunakan. Untuk jenis teh oolong, seluruh permukaan teh harus sampai tertutup oleh daun. Menurut Somantri (2014), untuk lama penyeduhan ala Barat, biasanya dilakukan sebagai berikut (hlm. 73-74):

- a. Teh hijau dan teh kuning diseduh selama 2-3 menit.
- b. Teh oolong, teh hitam dan teh pu-erh diseduh dalam waktu 3-5 menit.
- c. Teh putih diseduh dalam waktu 5-10 menit.

Selain itu, cara menyimpan teh juga mempengaruhi kualitas teh, aroma juga rasanya. Maka dari itu teh harus disimpan di tempat yang tertutup rapat dan tidak transparan, karena udara dan sinar dapat mengubah teh menjadi lebih gelap. Jika tidak ditutup rapat, teh juga akan menyerap bau yang ada di sekitarnya karena sifatnya yang menyerap bau (Somantri, 2014, hlm. 74).

Peralatan yang digunakan untuk seduhan teh menjadi salah satu faktor penting untuk mendapatkan hasil seduhan yang baik. Peralatan harus memberi ruang bagi daun teh untuk mengeluarkan aroma dan rasa terbaiknya, menjaga suhu air yang diperlukan untuk teh dan tidak memberi aroma yang mempengaruhi aroma seduhan. Idealnya, satu jenis teko digunakan hanya untuk satu jenis teh. Namun hal tersebut tidak menjadi masalah selama pemilihan peralatan teh yang dipilih tepat. Hal-hal yang harus diperhatikan dalam memilih peralatan teh yaitu:

- a. Tempat menyeduh teh harus memiliki ruang bagi daun teh untuk mengembang (setelah terkena air panas, daun akan mengembang).

- b. Teko yang digunakan terbuat dari bahan keramik, tanah liat atau kaca.
- c. Tanah liat memiliki pori-pori yang dapat menyerap aroma. Jika telah menggunakan teko yang terbuat dari tanah liat untuk menyeduh teh yang beraroma wangi seperti teh melati, tidak boleh digunakan untuk menyeduh teh dengan aroma lembut seperti teh putih atau teh hijau.
- d. Pembersihan peralatan teh dilakukan dengan membilas menggunakan air panas hingga bersih tanpa menggunakan detergen. Sebelum menyeduh teh, teko dan peralatannya juga perlu dibilas dengan air panas untuk memastikan kebersihannya.

2.1.7. Manfaat Teh

Menurut Somantri (2014) dalam buku *Story in a Cup of Tea*, teh telah dikenal sebagai minuman yang menenangkan sejak ribuan tahun lalu. Teh diketahui memiliki banyak manfaat kesehatan, salah satunya adalah antioksidan. Kelompok antioksidan yang terdapat dalam teh adalah polifenol, flavonoid dan katekin yang dapat melindungi tubuh dari radikal bebas. Radikal bebas mampu mempercepat pertumbuhan sel-sel kanker dan menimbulkan berbagai macam masalah kardiovaskuler atau masalah jantung dan pembuluh darah, maka dari itu dengan meminum teh secara rutin dapat menurunkan resiko tersebut (hlm. 107).

Polifenol merupakan senyawa kimia yang terdapat pada hampir semua tanaman dalam berbagai bentuk, contohnya yaitu teh. Dari segi kesehatan, polifenol memiliki manfaat yang baik bagi kesehatan manusia, yaitu mencegah serangan penyakit berbahaya yang beresiko kepada kesehatan seperti melindungi dari radiasi

sinar ultraviolet, mikroba pathogen, parasit juga predator lainnya. Dalam hal rasa, polifenol adalah penyebab timbulnya rasa pahit (bitterness) dan rasa sepat (astringency) yang ada dalam teh. Manfaat dari polifenol, khususnya yang terdapat dalam teh adalah flavonoid, kelompok flavonol, dan yang paling terkenal yaitu katekin (Winarno & Kristiono, 2016, hlm. 156-157).

Sebagai antioksidan, katekin terdapat pada teh yang tidak teroksidasi. Maka dari itu, katekin hanya terkandung dalam teh putih, teh hijau, teh oolong dan teh kuning. Sedangkan katekin yang terdapat pada teh hitam telah berubah menjadi theaflavin (Tf) dan thearubigin (Tr). Katekin mampu mengurangi penyerapan lemak, terutama lemak yang terdapat di bagian *abdominal* atau perut (Somantri, 2014, hlm. 110).

Saat manusia mengonsumsi makanan berlemak, lemak baru bias diserap tubuh setelah diemulsifikasi oleh enzim lipase yang dihasilkan pankreas. Dengan meminum teh yang mengandung katekin setelah mengonsumsi makanan berlemak, katekin akan berperan untuk memecah lemak yang teremulsifikasi. Dengan begini, tidak semua kandungan lemak yang ada di dalam makanan yang dikonsumsi akan diserap oleh tubuh, dan akan dibuang secara alami oleh sistem pencernaan manusia (Somantri, 2014, hlm. 110).

Selain memecah lemak, katekin juga membantu mempercepat metabolisme tubuh untuk mengurangi penimbunan lemak. Sekitar 70-80 kalori dapat terbakar dengan meminum empat cangkir teh hijau setiap hari. Kemudian, katekin serta

polisakarida dapat menurunkan kadar gula darah dalam tubuh (Somantri, 2014, hlm. 111).

Contoh polifenol yang paling dikenal yaitu EGCG (*epigallocatechin gallate*), yaitu senyawa yang dapat memberikan mencegah penyakit degeneratif. Bahan kimia ini mampu menghambat produksi beta-amyloid (protein beracun) yang erat kaitannya dengan Alzheimer dan kepikunan (Somantri, 2014, hlm. 112). Selain itu, EGCG juga mampu menyeimbangkan kolesterol dan kadar gula dalam darah (Winarno & Kristiono, 2016, hlm. 153).

Teh juga memiliki kandungan flavonoid, yaitu senyawa dominan yang digunakan sebagai penentu tingkat mutu teh yang diproduksi, khususnya dari faedahnya pada kesehatan konsumen. Flavonoid mempunyai kemampuan untuk mengatasi antiradang, antibakteri, antivirus, antijamur dan antioksidan (Winarno & Kristiono, 2016, hlm. 153). Menurut Donaldson (dikutip Winarno & Kristiono, 2016), kafein yang ada dalam teh merupakan stimulan alami, yang jika dibandingkan dengan kopi, jumlahnya relatif kecil. Kafein mempengaruhi kemampuan fisiologis, psikomotorik, juga kognitif (hlm. 153).

Dewasa

Jahja (2015) berpendapat bahwa masa dewasa merujuk kepada seluruh organisme yang sudah matang, namun lazimnya diperuntukkan untuk manusia. Setelah melewati masa kanak-kanak serta remaja, seorang individu akan mencapai masa dimana ia telah menyelesaikan masa pertumbuhannya dan kemudian terjun ke masyarakat untuk berkecimpung dengan masyarakat dewasa lainnya. (hlm. 245)

Jahja (2015) juga menjelaskan bahwa usia dewasa biasanya dimulai dari 18 tahun sampai 40 tahun dan ditandai dengan selesainya masa pubertas dan berkembangnya organ kelamin sehingga mampu bereproduksi. Dalam masa ini, individu akan mengalami perubahan fisik serta psikologis tertentu, juga masalah penyesuaian diri dan harapan terhadap perubahan tersebut. (hlm. 245)

Menurut Allport (dikutip Suryabrata, 2016, hlm. 224-225), individu yang telah dewasa harus memiliki hal-hal berikut,

a. Extension of Self

Hidup seorang manusia dewasa tidak harus terikat dengan kegiatan-kegiatan yang berhubungan dengan kebutuhan dan kewajibannya. Ia juga dapat menikmati bermacam-macam kegiatan.

b. Self-Objectification

Terdapat dua poin pokok dalam hal ini, yaitu humor dan insight. Insight adalah kemampuan seorang individu dalam memahami dirinya sendiri. Sedangkan dalam humor, konteks yang ditunjukkan pada humor di sini bukan hanya mengenai kemampuan seseorang dalam mendapatkan kebahagiaan serta yang sifatnya lucu dan membuat tertawa saja, tapi juga kemampuan dalam mempertahankan hubungan yang positif dengan dirinya sendiri dan hal-hal yang digemarinya.

Berdasarkan poin-poin diatas, dapat disimpulkan bahwa seorang individu dewasa harus memiliki kemampuan dalam mengerti keinginan dan kebutuhan dirinya sendiri, salah satu contohnya yaitu hobi atau kegemaran tertentu. Dalam

menjalankan hobinya, hal tersebut didasari oleh sesuatu yang ada di dalam diri seorang individu yang memberikan arti bagi dirinya, seperti contohnya untuk mendapatkan kesenangan.

Buku

- 2.3. Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia atau KBBI (1998), buku adalah “lembar kertas yang berjilid, berisi atau kosong” (hlm.152). Lain halnya dengan definisi KBBI, menurut Ensiklopedia Indonesia (1980), buku adalah seluruh tulisan dan gambar, yang ditulis ataupun dilukis di atas segala macam lembaran, seperti lontar, papirus, perkamen, dan segala macam bentuk kertas lainnya, baik dalam bentuk gulungan, dilubangi dan diikat dengan atau dijilid bagian belakangnya dengan kulit, karton, dan atau kayu (hlm. 538). Konferensi UNESCO (dikutip Haslam, 2006) pada tahun 1950 mendefinisikan buku sebagai “publikasi literatur, tidak termasuk yang terbit secara berkala, yang berisi 49 atau lebih halaman tidak termasuk *cover*.

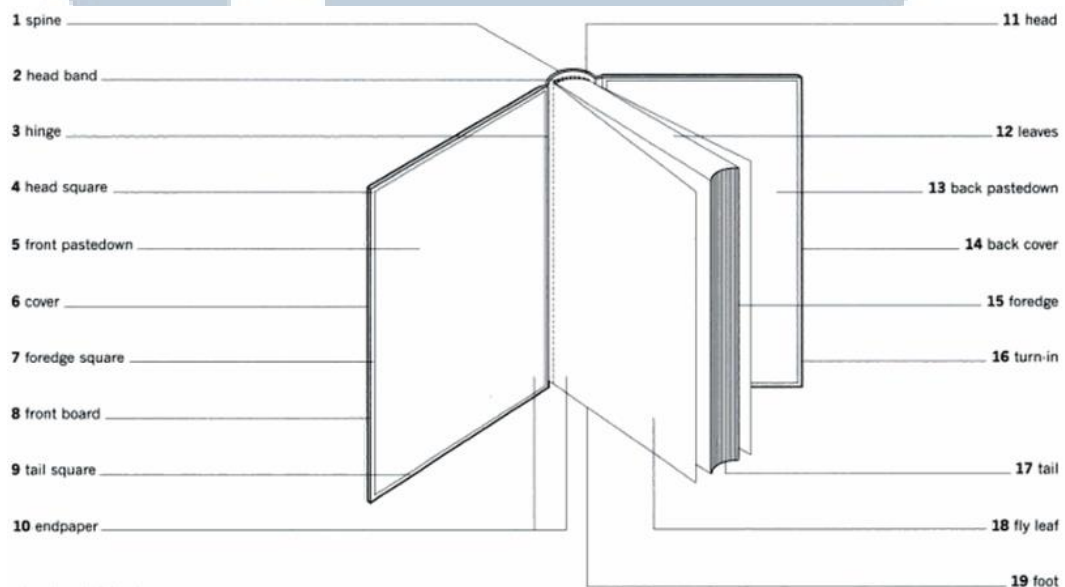
Dari definisi di atas, dapat disimpulkan bahwa buku adalah kumpulan lembaran kertas, dalam segala macam lembaran bentuk kertas dan berbentuk gulungan ataupun dijilid yang diterbitkan tidak secara berkala. Sebuah buku setidaknya harus berisi sebanyak 49 halaman tanpa menghitung *cover* dari buku.

Menurut Haslam (2006), buku merupakan “produk dari proses kolaboratif”. Peran desainer dalam pembuatan buku berbeda-beda tergantung dari buku yang digarap, namun kerjasama antar tim akan selalu ada. Dalam sebuah tim tersebut, terdapat peran-peran penting dalam proses pembuatan sebuah buku, seperti penulis, agen, percetakan, pengepak buku, editor, desainer dan sebagainya. Bentuk fisik luar

dari sebuah buku, tampilan visual dan bagaimana mengkomunikasikannya dengan baik, dan memposisikan seluruh elemen yang ada dalam sebuah buku merupakan tanggung jawab dari desainer. Desainer menentukan format, ukuran dari buku hingga teknik jilidnya (hlm. 16).

2.3.1. Anatomi Buku

Berdasarkan kategorisasi Haslam (2006) dalam buku Book Design, komponen dasar buku dibagi ke dalam tiga bagian, yaitu *the book block*, *the page*, dan *the grid*.



Gambar 2. 8 *The Book Block*
(Book Design, Haslam, 2006)

1. Spine

Bagian dari halaman depan buku yang menutupi tepi buku.

2. Head Band

Pengikat terbuat dari benang yang terikat ke bagian-bagian buku. Biasanya diwarnai untuk menyeimbangkan dengan warna *binding*.

3. Hinge

Lipatan di ujung kertas antara *pastedown* dan *fly leaf*.

4. Head Square

Lipatan di atas buku.

5. Front Pastedown

Bagian kertas yang melapisi bagian dalam dari halaman depan.

6. Cover

Kertas atau karton tebal bagian depan dari sebuah buku yang berfungsi untuk melindungi buku.

7. Foreedge Square

Lipatan kecil di tepi depan buku.

8. Front Board

Karton halaman depan buku.

9. Tail Square

Lipatan kecil di bawah buku.

10. Endpaper

Kertas halaman yang melapisi bagian dalam *cover* dan sebelum *fly leaf*.

11. Head

Bagian atas buku.

12. Leaves

Lembaran dalam buku yang terdiri dari halaman depan dan belakang.

13. Back Pastedown

Endpaper di bagian dalam karton.

14. Back Cover

Cover bagian belakang.

15. Foreedge

Bagian tepi depan buku.

16. Turn-In

Kertas yang dilipat dari luar ke dalam *cover* buku.

17. Tail

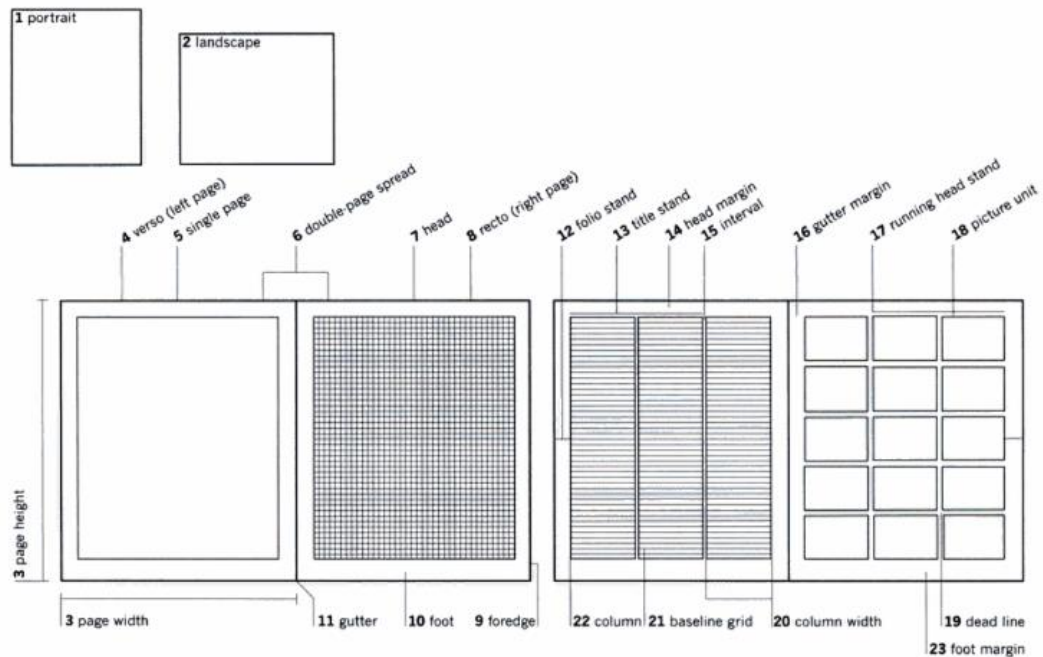
Bagian bawah buku.

18. Fly Leaf

Kertas setelah *endpaper*.

19. Foot

Bagian bawah halaman.



Gambar 2. 9 *The Page* dan *The Grid*.

(Book Design, Haslam, 2006)

a. *The Page*

1. *Portrait*

Format ukuran kertas dengan lebar yang lebih besar dari panjangnya.

2. *Landscape*

Format ukuran kertas dengan panjang yang lebih besar dari lebarnya.

3. *Page height and width*

Ukuran halaman.

4. *Verso*

Bagian kiri halaman dari buku yang biasanya diidentifikasi dengan nomor folio yang genap.

5. *Single page*

Satu halaman.

6. *Double-page spread*

Dua halaman yang berhadapan yang didesain seperti satu halaman.

7. *Head*

Bagian atas buku.

8. *Recto*

Bagian kanan halaman dari buku yang biasanya diidentifikasi dengan nomor folio yang ganjil.

9. *Foredge*

Tepi depan buku.

10. *Foot*

Bagian bawah buku.

11. *Gutter*

Margin dari *binding* buku.

b. *The Grid*

12. *Folio stand*

Garis yang menentukan posisi nomor folio.

13. *Title stand*

Garis yang menentukan posisi *grid* dari judul.

14. *Head margin*

Margin bagian atas halaman.

15. *Interval/column gutter*

Jarak vertical yang membagi kolom dari satu ke yang lainnya.

16. *Gutter Margin/binding margin*

Margin bagian dalam yang paling dekat dari *binding*.

17. *Running head stand*

Garis yang menentukan posisi *grid* bagian atas.

18. *Picture unit*

Grid buku yang dibagi berdasarkan garis bawah.

19. *Dead line*

Jarak kosong antara gambar.

20. *Column width/measure*

Lebar dari kolom yang menentukan panjang dari masing-masing garis.

21. *Baseline*

Garis batas bagian bawah tulisan.

22. *Column*

Ruang berbentuk kotak dalam *grid* untuk mengatur tulisan.

23. *Foot margin*

Margin bagian bawah halaman.

2.3.2. Konsep Desain & Layout Buku

Menurut Guan (2012), desainer harus memperhatikan beberapa faktor sebelum menentukan sebuah desain untuk buku. Sebelum mendesain buku, membuat sebuah

konsep merupakan 'jiwa' dari keseluruhan desain. Pada tahap ini, desainer perlu mencari inspirasi untuk membuat buku yang menarik mata pembaca. Inspirasi dari desainer selalu datang dari konten dari buku tersebut. Biasanya, desainer akan mengkombinasikan pengalaman yang mereka dapatkan dari buku-buku dan pengalaman mereka dengan buku yang didesain, dan kemudian melakukan proses desain. Sambil memikirkan tentang keseluruhan desain dari sebuah buku, desainer harus mempertimbangkan keragaman desain dari buku-buku yang ada, yang memiliki preposisi dan tipe serta konsep yang berbeda-beda. Sebuah buku harus didasarkan oleh sifat, konten, pembaca, dan faktor-faktor lainnya dari buku tersebut. Sedangkan desain cover adalah prioritas utama dari sebuah desain buku. Desain cover dapat dikatakan merupakan karya seni komunikasi visual, yang berarti cover tersebut dapat membangkitkan ketertarikan psikologis dan visual dari pembaca dalam hal visi dan konsep. (hlm. 6).

2.3.3. Komponen Desain Buku

Guan (2012) mengatakan bahwa buku yang dapat memberikan estetika secara keseluruhan dalam detail dapat menjadi sebuah karya yang dapat membuat pembaca meresapi buku melalui pikiran dan perasaan.

1. Cover

Jika sebuah buku dilihat sebagai produk, maka *cover* adalah *packaging* dari produk tersebut. Dalam industri tradisional, desain *packaging* merupakan hal yang vital dalam hal penjualan, sehingga hal tersebut akan menentukan sukses tidaknya sebuah buku.

Fungsi dari *cover* yaitu mengekspresikan apa yang ada di dalam konten buku, sambil menyajikan estetika yang baik dan juga sebagai pelindung dari buku. Desain dari *cover* mencakup judul, nama penulis, penerbit dan juga gambar dan warna dekoratif. Bagaimana seorang desainer dapat membuat sebuah *cover* yang menggambarkan isi dari sebuah buku dan bagaimana hal tersebut dapat mempengaruhi pikiran pembaca merupakan hal yang terpenting dalam desain buku.

Warna dari *cover* dipilih dari pertimbangan konten dari buku, usia pembaca, tingkat pendidikan, budaya dan karakteristik khusus lainnya. Misalnya buku yang memiliki kaitan kuat dan spesifikasi tertentu terhadap suatu warna, contohnya buku dengan tema revolusi, maka warna yang cocok adalah warna dengan tone merah. Selain itu, budaya, kewarganegaraan dan pekerjaan dari pembaca yang berbeda-beda juga dapat menjadi faktor preferensi warna pembaca buku.

2. Punggung Buku

Desain punggung buku menjadi hal yang penting dalam penyampaian pesan visual kedua setelah *cover*. Biasanya, ukuran punggung buku kecil dan sempit, maka desainer perlu memperhatikan bagaimana cara mendesain bagian tersebut dengan maksimal sesuai dengan kegunaannya. Punggung buku juga harus didesain dengan harmonis dan selaras dengan gaya dan konten keseluruhan buku.

3. Fly Page

Fly page adalah bagian dari buku yang terletak di antara cover dan konten buku. *Fly page* terdiri atas halaman kosong, *inside cover*, *copyright* dan lain sebagainya. Tambahan sesuatu yang menarik dalam *fly page* seperti jenis kertas yang berbeda, ilustrasi ataupun hal menarik lainnya dapat menarik minat pembaca. Selain itu, desain dari *fly page* harus sesuai dengan keseluruhan desain buku. Desain yang berbeda dengan material yang baru ataupun ilustrasi menarik dapat menjadikan buku terlihat unik dan inovatif.

4. Konten

Desain *layout* dari konten buku memerlukan penyusunan yang baik. Dengan meletakkan ruang kosong ataupun jeda dalam konten sebuah buku, hal tersebut akan menenangkan dan tidak terkesan membuat lelah. Selain itu, penggunaan font juga mempengaruhi faktor tersebut seperti ukurannya dan *readability*-nya.

5. Layout

Desain *layout* mencakup *format* dari desain sebuah buku. *Layout* harus original, terlihat indah, *simple* dan terlihat harmonis dengan konten buku. Desain *layout* menjadi hal yang utama dalam menarik pembaca; desain *layout* yang baik akan meningkatkan minat pembaca untuk membaca konten dari buku lebih jauh lagi. Selain itu, *layout* buku memiliki efek *advertising*. Warna, garis, dan elemen lainnya dari setiap komponen dalam *layout* dapat membangkitkan perasaan dari pembaca.

Secara umum, dalam sebuah buku dengan teks dan gambar, gambar yang terlihat unik akan memberikan pembaca dampak visual yang kuat.

Terkadang, kualitas dari sebuah gambar akan mempengaruhi layout. Gambar dapat diperbesar tergantung dari komposisi buku. Hal ini dapat membuat layout lebih hidup dan memberi efek relaksasi. Terlebih lagi, komposisi dari teks harus disesuaikan dengan kemampuan manusia dalam membaca. Membaca teks yang terlalu banyak akan membuat pembaca menjadi lelah.

6. Hak Cipta

Halaman hak cipta mencakup judul buku, nama pengarang, penerbit, nama dan lokasi tempat buku dicetak, nomor lisensi buku, edisi buku dicetak, nomor percetakan dan ISBN (hlm. 8-11).

2.3.4. Proses Produksi Buku

Terdapat berbagai proses yang perlu diperhatikan dalam memproduksi buku. Salah satunya yaitu proses pemilihan kertas. Johansson (2007, hlm. 275) berpendapat bahwa pemilihan kertas dapat mempengaruhi beberapa hal, seperti:

1. Keterbacaan.
2. Tampilan gambar dan teks yang sesuai dengan karya asli.
3. Kualitas cetak, finishing dan binding.
4. Daya tahan dari hasil cetak.

Menurut Dameria (2008, hlm. 136), terdapat dua pembagian jenis buku berdasarkan material sampulnya, yaitu:

1. Buku *Soft Cover*

Merupakan buku dengan sampul yang terbuat dari kertas yang lebih tebal dari kertas isi. Idealnya, buku soft cover memiliki berat antara 180-320 gram dengan bahan art carton ataupun fancy paper.

2. Buku *Hard Cover*

Sampul hard cover dibuat dari karton tebal yang dilapisi. Penggunaan hard cover membuat cover lebih tahan dan kokoh.

Selain pemilihan kertas, finishing diperlukan untuk proses produksi buku. (McCue, 2007). Damera (2008, hlm. 137) membagi teknik penjilidan sebagai berikut:

1. Melipat (folding)

Halaman buku dicetak dari mesin cetak dalam berbentuk lembaran ataupun gulungan dan kemudian akan dilipat.

2. Pengumpulan (kollator)

Isi buku yang telah dilipat kemudian dibentuk katen berdasarkan halaman yang sebelumnya telah ditentukan agar nomor halaman berurutan. Terdapat dua proses dari kollator, yaitu sistem sisip dan sistem tumpuk. Sistem sisip dilakukan dengan menyisipkan katen ke-2 ke katen ke-1, dan katen terakhir menjadi sisipan terakhir. Hasilnya akan digunakan untuk jahit kawat. Sedangkan sistem tumpuk yaitu dengan menumpuk katen terakhir

sampai kateren pertama. *Finishing* yang digunakan berupa cara jahit kawat, jahit benang, *side stitching* dan spiral.

Ilustrasi

- Zeegen (2009) menjelaskan bahwa ilustrasi merupakan gambar yang disatukan dengan ekspresi personal sehingga mampu menyampaikan pesan atau ide yang bersifat kompleks. Ilustrasi harus mampu berkomunikasi, mendidik dan menghibur dan dapat dicapai menggunakan prinsip desain (hlm. 6). Selain itu, Wigan (2009) berpendapat bahwa ilustrasi dapat mengkomunikasikan sebuah konten secara visual dengan cara yang imajinatif, unik dan personal untuk memecahkan sebuah masalah, menghias, menghibur, berkomentar, menginformasikan, menjelaskan, mengedukasi, memprovokasi, dan menceritakan sebuah cerita (hlm. 9).

2.4.1. Fungsi Ilustrasi

Fungsi utama dari ilustrasi menurut Wigan (2008) yaitu menjelaskan, mengklarifikasi, mendekorasi juga berkomunikasi. Sejak jaman prasejarah, manusia sudah menggunakan ilustrasi sebagai alat komunikasi dengan adanya manuskrip, gambar di gua, dan hieroglif. Dengan berkembangnya teknologi komunikasi sekarang, ilustrasi juga digunakan dalam printing press, film, televisi dan internet (hlm. 36).

Dalam beberapa kondisi tertentu, Arntson (2012) berpendapat bahwa ilustrasi dapat dipilih sebagai alternatif lain dari penggunaan fotografi. Ilustrasi dapat memperlihatkan sesuatu yang tidak dapat ditangkap oleh fotografi, seperti informasi detail mengenai bagaimana fotosintesis bekerja. Kemudian, ilustrasi juga

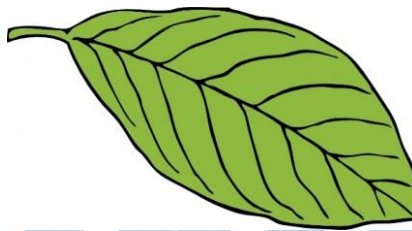
dapat mengeliminasi detail yang tidak diperlukan yang dapat membingungkan mata dan memindahkan fokus pembaca ke hal lain selain objek utamanya. Ilustrasi juga mampu menggambarkan sebuah situasi seperti sejarah dan dokumentasi dimana kamera dan foto tidak diperbolehkan ataupun belum ada pada zamannya. Selain itu, ilustrasi lebih memberikan emosi, perasaan dan kesan imaginary (hlm. 152).

2.4.2. Gaya Ilustrasi

Terdapat cara dan metode menggambar yang berbeda antara satu gambar dengan gambar yang lainnya. Gumelar (2012) membagi gaya ilustrasi menjadi 4 kategori, yaitu kartun, semi realis, realis dan fine art (hlm. 77).

1. Ilustrasi kartun

Ilustrasi kartun adalah jenis ilustrasi yang disederhanakan dari bentuk aslinya. Kartun memiliki ciri yaitu tidak memiliki banyak detail.



Gambar 2. 10 Ilustrasi kartun
(http://4vector.com/thumb_data/afd-116511.jpg)

2. Ilustrasi semi realis

Gaya ilustrasi ini dicapai dengan menggabungkan ilustrasi kartun dengan ilustrasi realis.



Gambar 2. 11 Ilustrasi semi realis
(<https://id.pinterest.com/pin/415105290635594456/>)

3. Ilustrasi realis

Merupakan ilustrasi yang menggambarkan objek dengan proporsional, mendetail dan semirip mungkin dengan objek aslinya.



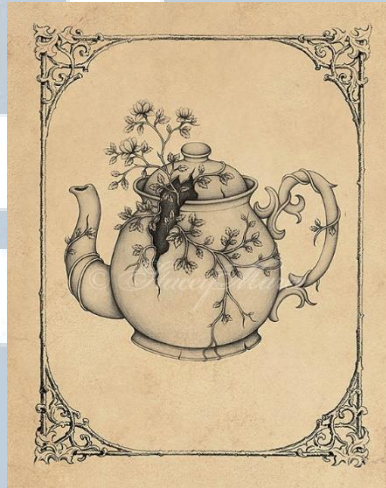
Gambar 2. 12 Ilustrasi realis

(<https://static.vecteezy.com/system/resources/previews/000/092/632/original/realistic-leaves-vectors.jpg>)

4. Ilustrasi fine art

Ilustrasi jenis ini juga disebut sebagai ilustrasi abstrak. Fine art tidak memiliki bentuk juga cenderung berupa hasil ekspresi dari senimannya.

Biasanya, fine art memiliki konsep yang melambangkan sesuatu sehingga ilustrasi jenis ini bukan sekedar ilustrasi biasa (hlm. 77).



Gambar 2. 13. Ilustrasi fine art

(<https://www.etsy.com/listing/154071272/green-tea-fine-art-illustration-print>)

2.4.3. Medium Ilustrasi

Ilustrasi terbagi menjadi dua teknik, yaitu manual dan digital. Perangkat lunak seperti Adobe Illustrator, Photoshop dan Painter memiliki spesifikasi tersendiri dalam penggunaannya. Program-program tersebut dapat membuat olahan grafis yang bersih, presisi dan juga mudah untuk dibuat kembali. Walaupun begitu, ilustrasi digital tidak dapat menggantikan hasil olahan tangan manual, karena ilustrasi manual dapat menghasilkan kesan yang lebih hangat, natural dan organik.

Hasil karya manual dapat di scan menggunakan scanner, dan kemudian hasil akhirnya dapat diedit menggunakan perangkat digital (Arntson, 2012, hlm. 159).

Menurut Dunn (2011), dalam menggambar ilustrasi, terdapat media untuk menggambar yaitu pensil, tinta, akrilik, cat air dan lain sebagainya. Dalam perancangan buku ilustrasi ini, penulis menggunakan media cat air.

a. Akrilik

Akrilik memiliki sifat yang dapat mengering dengan cepat dan cocok untuk digambar pada media kanvas dengan teknik layer serta blending.

b. Pensil, pastel dan tinta

Pensil, pastel dan tinta mampu memberikan tekstur, detail, garis dan warna yang lebih variatif dalam ilustrasi.

c. Cat Air

Keunggulan dari cat air yaitu cat air memiliki hasil efek tekstur dan ilustrasi yang unik, juga dapat dimix dengan pastel, akrilik, pensil dan tinta.

2.5.

Desain Grafis

Menurut Landa (2014), desain grafis adalah "bentuk dari komunikasi visual yang digunakan untuk menyampaikan pesan atau informasi kepada audiens". Desain grafis mampu membujuk, menginformasikan, mengidentifikasi, menaikkan, mengatur, mengajak, dan membawa banyak makna dalam berbagai level. Keefektifan dari desain grafis dapat mempengaruhi perilaku seseorang. Contohnya, seseorang dapat memilih satu brand karena tampilan visual packagingnya yang menarik (hlm. 1).

Balance merupakan salah satu hal yang terpenting dalam desain. Arntson (2012) mengatakan bahwa kurangnya balance dalam desain dapat mempengaruhi pembaca dengan negatif, memberikan komunikasi yang buruk dan mengaburkan

fokus dari sebuah desain. Sebaliknya, saat balance dalam sebuah desain tercapai, pesan yang dikomunikasikan akan tersampaikan dengan baik (hlm. 64).

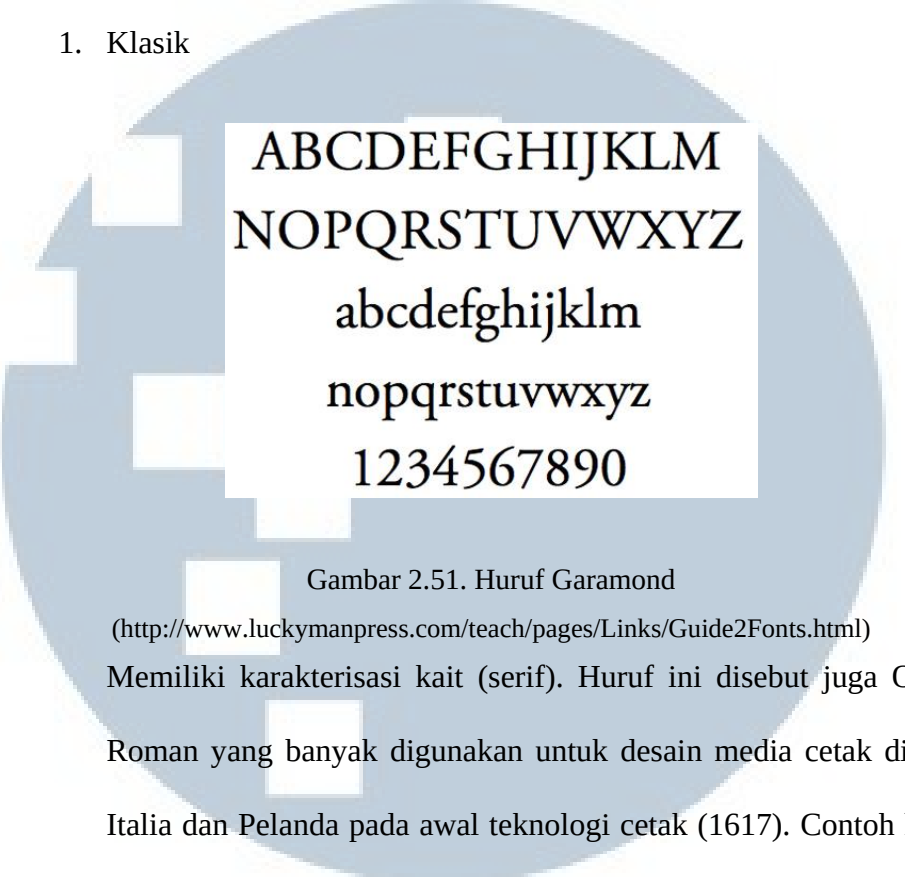
Jika seorang desainer selalu mengimplementasikan balance desain yang monoton, maka karya akan terlihat membosankan. Desain yang terlalu mudah untuk ditebak dan terlalu mirip dan monoton akan mengganggu pembaca layaknya sebuah desain yang 'berisik'. Ini merupakan pertimbangan atas sifat alamiah manusia yang selalu ingin berkembang. Desain visual yang terlalu monoton tidak akan memuaskan emosi manusia terlalu lama. Sebaliknya, desain yang memiliki variasi visual memiliki tendensi untuk memuaskan pengalaman emosional (Arntson, 2012, hlm. 64).

2.5.1. Tipografi

Menurut Supriyono (2010), tipografi adalah ilmu memilih dan mengelola huruf dalam desain grafis. Pemilihan huruf berperan penting dalam pembuatan karya desain. Pemilihan huruf yang tidak tepat dapat menyulitkan pembaca sehingga penyampaian pesan menjadi gagal.

Berdasarkan sejarah perkembangannya, huruf dapat diklasifikasikan menjadi tujuh kategori, yaitu:

1. Klasik



ABCDEFGHIJKLM
NOPQRSTUVWXYZ
abcdefghijklm
nopqrstuvwxyz
1234567890

Gambar 2.51. Huruf Garamond

(<http://www.luckymanpress.com/teach/pages/Links/Guide2Fonts.html>)

Memiliki karakterisasi kait (serif). Huruf ini disebut juga Old Style Roman yang banyak digunakan untuk desain media cetak di Inggris, Italia dan Belanda pada awal teknologi cetak (1617). Contoh hurufnya yaitu Garamond.

2. Transisi (Transitional)



ABCDEFGHIJKLM
NOPQRSTUVWXYZ
abcdefghijklm
nopqrstuvwxyz
1234567890

Gambar 2. 14 Huruf Baskerville

(<https://id.pinterest.com/christensen1154/serif-fonts/>)

Mirip dengan Old Style Roman, namun memiliki kail yang runcing. Perbedaan juga terdapat pada tebal tipis dari tubuh huruf. Contohnya Baskerville dan Century.

3. Modern Roman



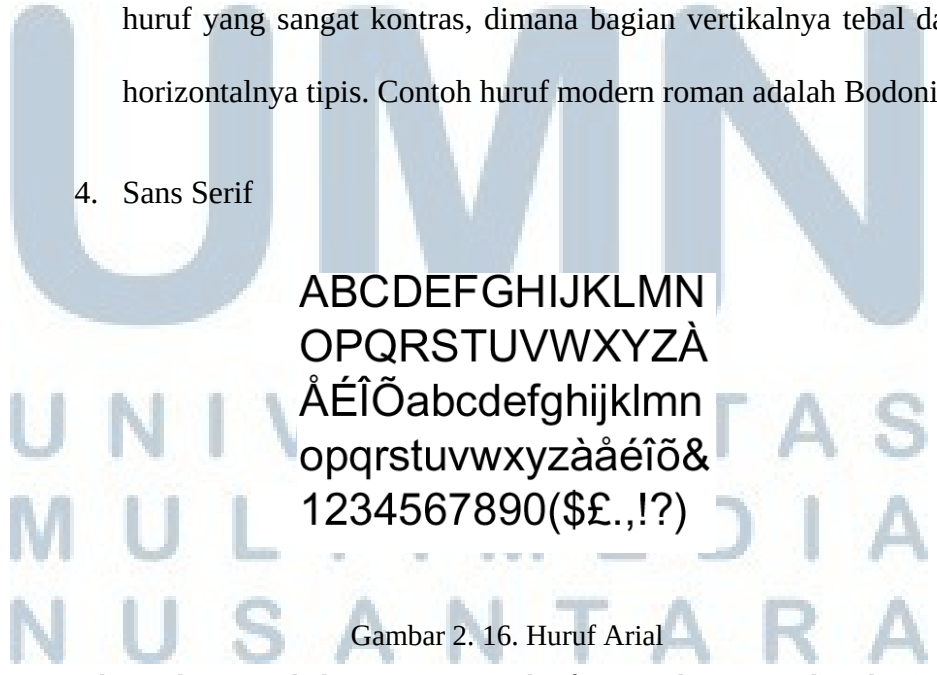
ABCDEFGHIJKL
MNOPQRSTUVWXYZ&
abcdefghijklmnopqrstuvwxyz
1234567890
ABCDEFGHIJKLMN OPQRSTU
VWXYZ&1234567890
{[(.,;:!?/)]}

Gambar 2. 15. Huruf Bodoni

(<http://www.paulshawletterdesign.com/2013/11/itc-bodoni-a-review-from-1995/>)

Huruf jenis ini jarang digunakan untuk teks karena ketebalan dari tubuh huruf yang sangat kontras, dimana bagian vertikalnya tebal dan garis horizontalnya tipis. Contoh huruf modern roman adalah Bodoni.

4. Sans Serif



ABCDEFGHIJKLMN
OPQRSTUVWXYZÀ
ÅÊÏŒabcdefghijklmnopqrstuvwxyz
1234567890(\$£.,!?)

Gambar 2. 16. Huruf Arial

(<http://designworkplan.com/typography-fonts/arial-is-everywhere.htm>)

Disebut sans serif karena karakteristiknya yang tidak memiliki kait. Huruf sans-serif kurang cocok digunakan untuk teks yang panjang karena dapat melelahkan pembaca, namun efektif dalam penulisan judul dan teks pendek. Contoh huruf sans serif yaitu Arial.

5. Berkait Balok (Egyptian Slab Serif)

**ABCDEFGHIJKLM
NOPQRSTUVWXYZ
abcdefghijklm
nopqrstuvwxyz
0123456789!/?#**

Gambar 2. 17. Huruf slab serif.

(<http://designwoop.com/2011/12/20-beautiful-slab-serif-fonts-for-headlines/>)

Jenis huruf ini memiliki kait dengan bentuk balok yang memiliki ketebalan hampir sama dengan tubuh huruf. Kesan yang diberikan huruf ini elegan, jantan dan kaku.

6. Tulis (Script)

*ABCDEFGHIJKLMNO
PQRSTUVWXYZ
abcdefghijklmnopqrstuvwxyz
0123456789
.,,:;"'!/?@#\$%&*{(/ \) }*

Gambar 2. 18. Huruf script
(<http://creativebeacon.com/free-fonts-friday-free-script-fonts/>)

Huruf ini dibuat berdasarkan tulisan tangan (hand-writing). Jenis tulisan ini sangat sulit dibaca, khususnya teks yang panjang.

7. Hiasan (Decorative)



Gambar 2. 19. Huruf decorative.
(<http://luc.devroye.org/opensourcefonts.html>)

Huruf dekoratif lebih cocok digunakan untuk satu kata atau judul yang pendek. Jenis huruf ini tidak termasuk dalam huruf teks, sehingga tidak cocok digunakan untuk teks yang panjang.

2.5.2. Layout

Rustan (2009) berpendapat bahwa *layout* merupakan tata letak elemen-elemen desain di suatu bidang dalam media tertentu untuk menghasilkan desain yang sesuai dengan konsep dan pesan yang ada. Proses *layouting* adalah salah satu tahapan dalam kerja desain (hlm. 0).

Untuk menghasilkan *layout* yang baik, diperlukan proses sebagai berikut:

1. Konsep Desain

Sebelum mengerjakan sebuah *project*, konsep desain sangat diperlukan. Semakin jelas konsep desainnya, maka semakin cepat dan tepat seorang desainer dapat memberikan sebuah solusi bagi *client*.

2. Media & Spesifikasinya

Setelah konsep desain telah dirancang, perlu ditentukan media dan spesifikasi yang cocok untuk digunakan seperti:

- a. Media: flyer, brosur, spanduk, plasma screen, balon udara, dll.
- b. Bahan: fancy paper, kertas daur ulang, kain, dll.
- c. Ukuran: A4, A3, dll.
- d. Posisi: portrait atau landscape
- e. Durasi lamanya karya desain akan diperlihatkan pada target.

3. Thumbnails dan Dummy

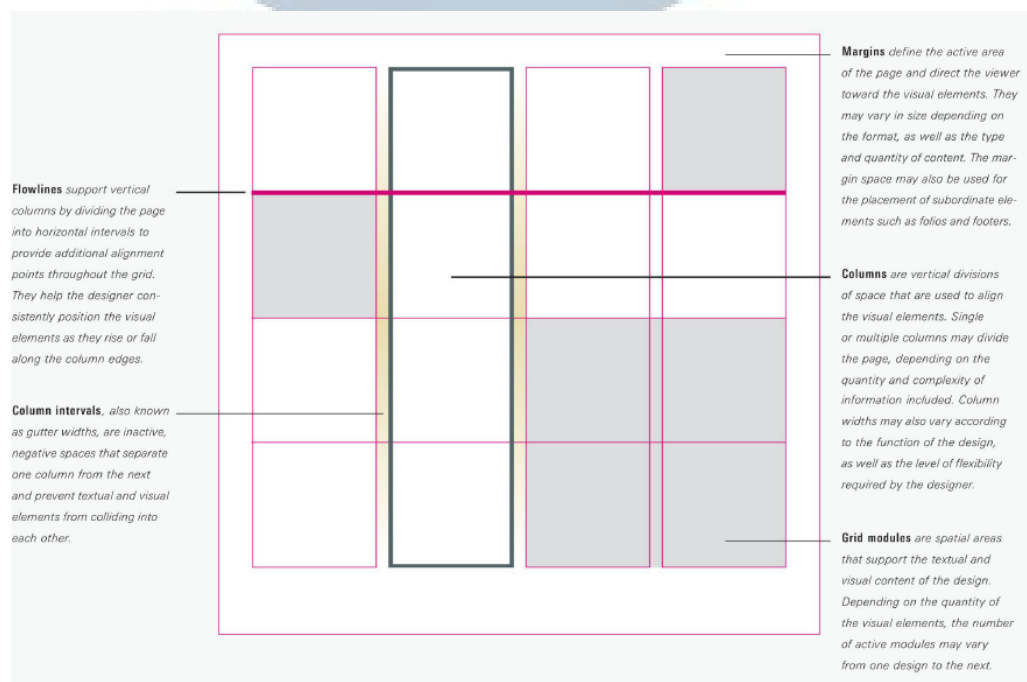
Pengorganisasian dapat dilanjutkan berdasarkan spesifikasi media yang dipilih dalam bentuk thumbnail, yaitu sketsa layout dalam bentuk mini.

Thumbnail digunakan untuk memperkirakan letak elemen layout sebelum dibuat dalam ukuran sebenarnya, juga berguna dalam mengurutkan suatu karya publikasi yang kompleks seperti buku.

4. Desktop Publishing

Proses dilanjutkan dengan mengubah perancangan manual yang telah dilakukan ke dalam rancangan digital menggunakan software di komputer.

Cullen (2007) menjelaskan bahwa *grid* digunakan untuk mendefinisikan struktur dibalik sebuah layout. *Grid* membantu pengorganisasian *space* aktif dalam sebuah halaman dan membantu desainer dalam membuat keputusan dalam mengkomposisikan sebuah layout. *Grid* memberikan kontrol lebih kepada desainer, membuat koneksi visual dan menyatukan keseluruhan desain. Berikut anatomi dari *grid*:



Gambar 2. 20. Anatomi Grid

(Layout Workbook: A Real-World Guide to Building Pages in Graphic Design, Cullen, 2007)

1. *Flowlines*

Berada di kolom vertikal dengan membagi halaman kedalam garis horizontal. Ini membantu desainer untuk memposisikan elemen visual secara konsisten.

2. *Column Interval*

Disebut juga sebagai *gutter*. Merupakan ruang kosong yang memisahkan satu kolom dengan kolom lainnya dan mencegah elemen visual bertabrakan dengan satu sama lain.

3. *Margin*

Merupakan area aktif dari sebuah *layout* dan mengarahkan pembaca pada elemen visual. Besar kecilnya margin bergantung pada *format*, tipe, dan kuantitas dari konten. Jarak margin dapat digunakan untuk meletakkan elemen seperti folio dan footer.

4. Kolom

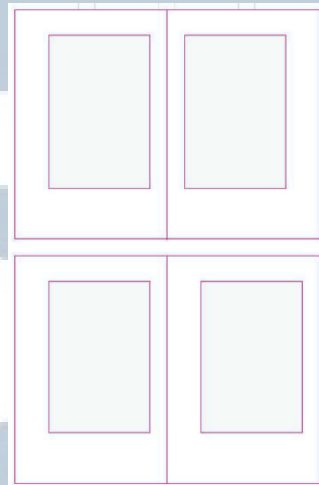
Merupakan pembagian vertikal yang digunakan untuk meluruskan elemen visual. *Single* atau *multiple column* dapat membagi halaman tergantung kuantitas dan kompleksitas akan informasi yang dimasukkan. Panjang kolom juga tergantung dari fungsi desain, juga fleksibilitas yang dibutuhkan bagi desainer.

5. *Grid Modules*

Adalah area yang mensupport konten tekstual dan visual. Banyaknya area aktif bergantung dari banyaknya elemen visual (hlm. 56).

Selain itu, *grid* juga memiliki bentuk-bentuk dasar. Dalam buku *Layout Workbook: A Real-World Guide to Building Pages in Graphic Design*, Cullen (2007) menjelaskan bahwa walaupun terdapat variasi bentuk *grid* yang dapat digunakan desainer, pada dasarnya *grid* memiliki fungsi primer yang sama, yaitu memberikan kontrol kepada desainer untuk mengorganisasikan elemen-elemen visual menjadi sebuah komposisi yang dinamis, ritmik dan harmonis. Berikut bentuk-bentuk *grid* dasar menurut Cullen:

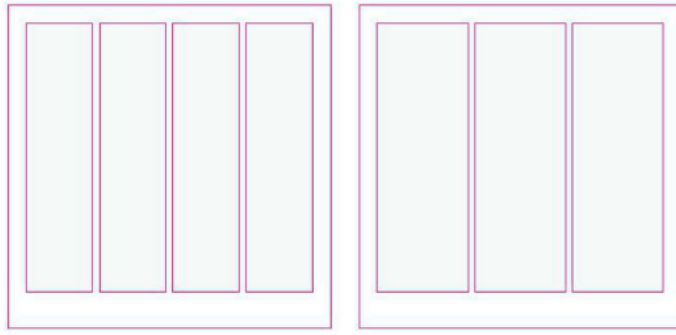
1. Single-Column Grids



Gambar 2. 21. Single-Column Grids
(Graphic Design Basics, Arntson, 2012)

Single-column grids adalah struktur sistem yang paling dasar. Jarak dari halaman ditentukan oleh margin yang membagi area aktif menjadi satu kolom. Contohnya yaitu pendekatan *grid* klasik dimana margin di sisi luar dan bawah halaman berukuran besar, bagian atas yang kecil dan bagian dalam margin yang berukuran setengah dari margin bagian luar. Selain itu, dalam penggunaan satu kolom, penting untuk menentukan *typeface*, ukuran, panjang garis dan *leading* yang ideal.

2. Multiple-column Grid

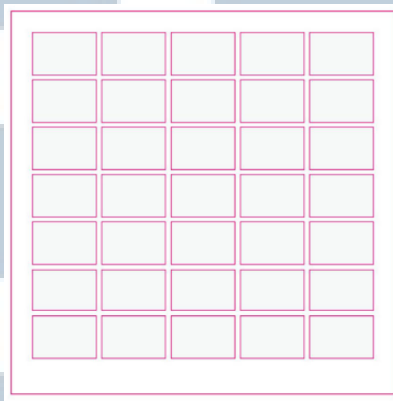


Gambar 2. 22. Multiple-column Grid
(Graphic Design Basics, Arntson, 2012)

Grid ini berisi beberapa *interval* yang berjarak sehingga memberikan pilihan komposisi yang tak terbatas. *Grid* ini fleksibel dan dapat mengakomodasi elemen visual yang banyak. *Multiple-column grid* cocok untuk proyek yang kompleks seperti buku, majalah, dan publikasi yang memiliki konten yang bervariasi. Kuantitas dari teks dan elemen visual serta format dari halaman akan membantu desainer dalam menentukan banyaknya *interval*.

Multiple-column grid mampu membuat ritme, drama, pergerakan dan ketegangan lewat interaksi elemen visual. Contohnya teks dan elemen visual dapat diletakkan di kolom yang berbeda, overlapping elemen lain. Namun hal ini perlu dilakukan dengan pertimbangan karena terlalu banyak ruang dan elemen dapat membuat pembaca kebingungan dalam mencerna sebuah pesan.

3. Modular Grid



Gambar 2. 23. Modular Grid
(Graphic Design Basics, Arntson, 2012)

Modular grid adalah perpanjangan dari multiple-column grid dengan tambahan flowline horizontal, yang membagi halaman menjadi unit-unit berbeda atau module. Module adalah area aktif dari sebuah halaman yang mengakomodasi elemen visual. Karena jumlah dan ukuran dari unit yang ditentukan oleh konten, desainer harus membuat komposisi module yang baik berdasarkan banyaknya teks dan gambar (hlm. 22-26).

2.5.3. Warna

Arntson (2012) berpendapat bahwa warna mempunyai kemampuan dalam mempengaruhi emosi seseorang. Warna yang hangat dapat membangkitkan semangat, sedangkan warna-warna dingin dapat memberi efek sejuk. Selain itu, warna juga berkontribusi dalam kultur yang ada di dunia, seperti warna hitam yang menjadi simbolisasi duka dan warna putih yang dipakai dalam acara pernikahan ataupun hari besar agama, yang mana memiliki arti suci. Warna juga bisa

memberikan efek psikologis yang mempengaruhi persepsi serta pengalaman. Psikologi dari warna menurut Arntson (2012) antara lain:

1. Hijau

Hijau memiliki lebih banyak ruang dalam spektrum yang terlihat oleh mata manusia daripada warna lainnya. Warna ini adalah warna kedua yang paling disukai setelah biru. Hijau melambangkan warna alam, membuat warna ini cocok sebagai backdrop karena manusia sangat sering melihat warna ini dimana-mana. Efek yang diberikan oleh warna hijau yaitu menenangkan secara mental dan fisik, mengurangi rasa gugup, dan depresi, juga memberikan kesan *self-control* dan harmoni.

2. Biru

Biru dirasa sebagai warna yang dapat diandalkan, dapat dipercaya dan berkomitmen. Selain hijau, warna biru sangat sering dilihat dalam keseharian. Warna ini dapat membuat tubuh memproduksi senyawa kimia yang menenangkan dan menaikkan intuisi.

3. Putih

Warna putih melambangkan kesucian, kebersihan dan netralitas. Seragam dokter serta pengantin biasa menggunakan gaun putih, dan rumah yang memiliki pagar putih terkesan aman serta bahagia. Warna ini juga melambangkan kesegaran dan ketenangan.

4. Abu-abu

Abu-abu merupakan warna yang intelektual, penuh dengan ilmu dan kebijakan. Persepsi terhadap warna abu-abu biasanya adalah tahan lama, klasik, dan berkesan *sleek*. Warna ini merupakan warna yang netral, sehingga sering digunakan oleh desainer untuk warna latar.

5. Cokelat

Cokelat adalah warna yang menggambarkan stabilitas, dapat diandalkan, keramahan dan kerendahan hati. Warna ini adalah warna dari tanah bumi dan diasosiasikan dengan semua hal yang natural dan organik.

6. Merah

Merah merupakan warna yang dramatis dan sangat mencolok. Biasanya diasosiasikan dengan agresi dan keinginan. Warna ini juga menjadi banyak dari warna yang terdapat di bendera-bendera nasional.

7. Emas

Warna emas memberi kesan kemakmuran, kekayaan, sukses, stabilitas, elegan, kualitas, dan prestis. Selain itu, warna ini juga merupakan warna yang diasosiasikan dengan pengetahuan (hlm. 138-139).