

BAB III

METODOLOGI

3.1. Metodologi Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data yang dipakai oleh penulis adalah metode penelitian gabungan (*mixed research*). Menurut Yusuf (2014) penelitian gabungan adalah sebuah metode dimana penelitian kualitatif dan kuantitatif dapat digunakan. Metode penelitian kuantitatif memandang tingkah laku manusia yang objektif dan dapat diukur, dengan instrument yang valid dan reliabel, serta analisis statistik yang sesuai menyebabkan hasil penelitian tidak menyimpang dari kondisi sesungguhnya. Metode penelitian kualitatif adalah mencari makna, pemahaman, pengertian tentang suatu fenomena atau kejadian, maupun kehidupan manusia dengan terlibat secara langsung dan/atau tidak langsung dalam *setting* yang diteliti, kontekstual, dan menyeluruh.

Metode kualitatif yang digunakan yaitu wawancara melalui aplikasi Zoom, observasi referensi media informasi, observasi partisipatori, dan *focus group discussion* (FGD). Sedangkan metode kuantitatif yang digunakan adalah kuesioner melalui *google form*. Pengambilan data kualitatif berupa wawancara dilaksanakan dengan mewawancarai 2 narasumber yaitu Eva. L. A. Madarona seorang produsen *edible flowers* untuk mengetahui lebih dalam lagi mengenai *edible flowers*, manfaat, dan jenis-jenisnya, serta kepada Katrine Gabby Kusuma seorang editor buku untuk mengetahui *insight* mengenai buku ilustrasi.

Observasi referensi media informasi dilakukan untuk mendapatkan referensi buku ilustrasi yang sesuai dengan topik yang telah dipilih, pengaplikasian ilustrasi, dan berbagai jenis layout yang sesuai. Observasi partisipatori bertujuan untuk mengetahui tingkat kesulitan pengaplikasian *edible flower* dan tingkat kesulitan perolehan *edible flower*.

Metode kuantitatif melalui *google form* dilakukan untuk mengetahui berapa banyak masyarakat yang sudah tahu dan belum tahu mengenai *edible flower* menggunakan populasi dan sampel.

3.1.1. Wawancara

3.1.1.1. Wawancara: *Edible Flowers*

Wawancara dilaksanakan kepada narasumber Eva Lasti Apriyani Maradona yang adalah produsen dan dapat dibilang cukup ahli mengenai *edible flower*.

Wawancara dilakukan melalui aplikasi Zoom.



Gambar 3. 1 Wawancara: *Edible Flowers* (1)

<https://www.instagram.com/p/CAievxNnBkc/>

Menurut Ibu Eva, *edible flowers* atau bunga yang dapat dikonsumsi memiliki dua syarat penting. Syaratnya pertama adalah bahwa tanaman tidak beracun secara genetik, yang kedua adalah tidak beracun dari cara membudidayanya. Ia juga mengatakan bahwa tidak banyak masyarakat yang tahu mengenai *edible flowers*. Namun karena terjadinya pandemi, Ibu Eva yang selama tiga tahun terakhir ini berfokus menjadi produsen bunga ke hotel dan rumah makan, mendapat konsumen baru yaitu masyarakat yang melakukan *home industry* dan *hobbyist*, untuk membuat puding, kue, dan *cookies*.

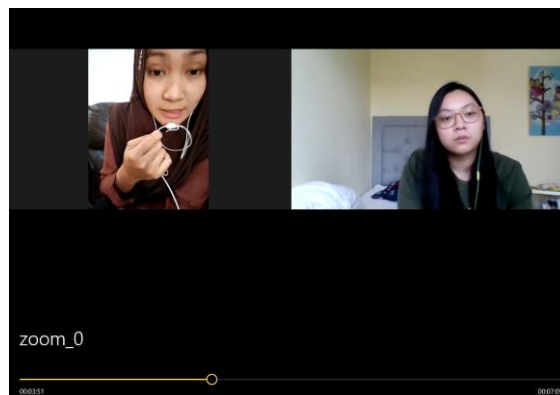
Menurut Ibu Eva, *edible flowers* memiliki manfaat dan gizi yang serupa dengan sayuran. Mereka memiliki serat dan warna-warni dari bunga itu sendiri bagus untuk menjadi antioksidan. Pigmen warna dari bunga-bunga ini memiliki manfaat yang berbeda-beda. Jenis tanaman dan jenis bunganya itu sendiri memiliki manfaat yang berbeda juga. Selain mereka cantik, secara gizi dan kesehatan mereka memiliki banyak manfaat. Namun kembali lagi, bunga yang dibeli itu cukup mahal, sehingga *crew* Ibu Eva juga menggalakkan masyarakat untuk menanam *edible flowers* sendiri.

Bunga yang saat ini sedang dikembangkan oleh Ibu Eva adalah pansy, viola, dianthus, cosmos, geranium, dahlia, mawar, marigold, elder flowers, dan daisy. Pembudidayaan *edible flowers* tidaklah susah namun juga tidak mudah. Tantangan bunga-bunga ini ada di warnanya, karena mereka warna-warni dan ada juga yang harum, mereka sangat menarik perhatian hama. Jika sayur memiliki satu atau dua hama, bunga bisa memiliki sepuluh hama. Bunga dapat ditumbuhkan di dataran rendah dan dataran tinggi contohnya di Surabaya, Makassar, dan Denpasar, hanya saja diperlukan ketekunan lebih dalam membudidayakannya.

Pada awalnya Ibu Eva sering menggunakan *edible flowers* sebagai hiasan. Namun saat ini sering digunakan untuk pembuatan puding. Penggunaan pada kue belum terlalu banyak karena masih belum *familiar*. Dibanding dengan puding penggunaan pada kue sekitar 1 banding 10. Untuk saat ini, penjualan dalam dua bulan terakhir dibandingkan hotel dan rumah makan, lebih banyak penjualan *home industry*. Penjualan hotel dan restoran sedang sangat jatuh sekitar 75%

hanya tersisa pasar sekitar 25%. Untungnya, *home industry* dapat menyaingi 25% itu.

Bunga memiliki berbagai rasa, seperti nasturtium yang rasanya pedas, manis pedas (sweet peppery), orang yang telah mencobanya mengatakan rasanya mirip seperti wasabi. Tidak mungkin bunga ini dimasukkan ke dalam puding. Bunga yang digunakan Ibu Eva dalam pembuatan puding adalah bunga yang manis dan lembut, seperti pansy, viola, rose seperti mini rose. Bunga diantus dan cosmos juga memiliki rasa netral. Netral bukan artinya tidak memiliki rasa, cenderung tidak memiliki rasa yang kuat sehingga tersamarkan oleh rasa puding.



Gambar 3. 2 Wawancara: *Edible Flowers* (2)

Jika Ibu Eva berkesempatan untuk membaca buku ilustrasi mengenai *edible flowers*, yang ingin Ibu Eva lihat di dalam buku tersebut adalah *definisi edible flowers* itu. Alasannya adalah karena banyak sekali yang memperlihatkan bunga yang jika dicari referensinya di artikel rata-rata adalah bunga yang beracun. Fakta ini memberikan informasi bahwa banyak orang yang belum *aware*. Secara kasat mata memang tidak terlihat, sehingga masyarakat memang harus membeli bunga dari petani atau produsen yang bisa dipercaya. Karena bunga setelah di *packing* tidak memiliki informasi apakah bunga itu beracun atau tidak. Ditekankan saja kalau ragu tinggalkan. Bunga mudah dicari, jangan ragu-ragu karena kadar alergi orang berbeda-beda.

3.1.1.2. Wawancara: Buku Ilustrasi

Wawancara mengenai buku ilustrasi dilakukan kepada narasumber Katrine Gabby Kusuma, seorang editor buku selama hamper 6 tahun. Wawancara dilakukan melalui aplikasi Zoom.

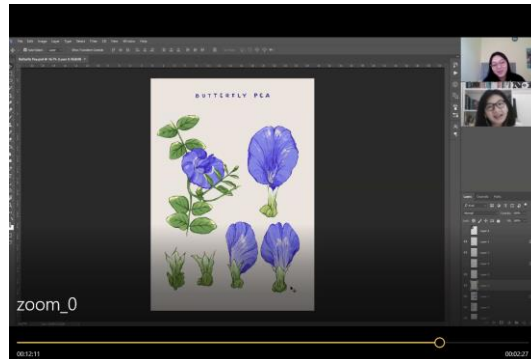


Gambar 3. 3 Wawancara: Buku Ilustrasi (1)
<https://www.instagram.com/p/B3HnIzAAyfC/>

Jobdesk seorang editor buku yang pasti adalah mengedit buku sampai siap diterbitkan karena naskah dari penulis tidak bisa langsung diterbitkan, harus melalui proses penyuntingan dan memberikan masukan kepada penulis untuk diperbaiki. Namun selain itu, menjadi seorang editor sama seperti menjadi project manager untuk buku-buku yang dipegang oleh editor buku itu. Mulai dari hubungan dengan penulis yang harus dijaga hingga ide-ide marketing yang sesuai setelah buku tersebut di *publish*.

Menurut Kak Gabby, dalam perancangan buku ilustrasi, penulis sudah memiliki perkiraan layout yang akan dipakai dan penempatannya. Tetapi sebagai editor, masukan tetap diberikan berhubungan dengan isi dari buku tersebut seperti font yang kurang pas. Di beberapa bulan terakhir ini, penulis-penulis yang sedang di *handle* oleh Kak Gabby sendiri memiliki buku dengan layout dimana satu halaman dipenuhi oleh ilustrasi.

Kak Gabby memberikan contoh buku yang ditulis oleh Marchella F.P. berjudul “Nanti Kita Cerita Tentang Hari Ini”. Penulis buku ini berlatar belakang Desain sehingga lebih mengutamakan desain, dimana satu halaman penuh dengan ilustrasi dan tulisan yang hanya memiliki satu atau dua baris. Sehingga buku dengan sedikit tulisan tidak menjadi masalah. Apalagi pada saat ini sedang maraknya buku dengan tulisan yang sedikit dan menonjolkan sisi ilustrasinya.



Gambar 3. 4 Wawancara: Buku Ilustrasi (3)

Untuk buku ilustrasi mengenai *edible flowers* sendiri, Kak Gabby mengusulkan layout dimana terdapat satu *spread* yang penuh dengan ilustrasi bunga dan di halaman berikutnya menjelaskan bagian-bagian dari bunga tersebut. Selain layout, warna, dan font, Kak Gabby mengatakan bahwa ketiga unsur tersebut adalah tiga hal yang terpenting dalam buku. Namun, perlu dilihat tulisan dari buku itu sendiri karena buku memiliki tujuan utama yaitu untuk dibaca. Memiliki ilustrasi yang banyak itu tidak masalah namun jangan sampai ilustrasi *overshadow* tulisan, karena informasi utama berada di tulisan.

3.1.2. Kuesioner

Pengambilan data kuantitatif menggunakan teknik kuesioner berupa *google form* digunakan untuk mencari tahu pengetahuan masyarakat mengenai *edible flower* dan informasi yang ingin didapat oleh masyarakat di dalam buku ilustrasi *edible flower*. Pengambilan data kuantitatif dilakukan dengan menggunakan populasi dan sampel lebih tepatnya dengan rumus Slovin.

Menurut Yusuf (2014), populasi merupakan salah satu hal yang esensial dan perlu mendapat perhatian dengan saksama apabila penulis ingin menyimpulkan suatu hasil yang dapat dipercaya untuk daerah objek penelitiannya. Sampel adalah sebagian dari populasi yang terpilih dan mewakili populasi tersebut.

Populasi dari penelitian ini adalah masyarakat di wilayah Jabodetabek, yang berjumlah 23.748.914 jiwa. Penulis mempersempit populasi dan mengambil sampel menggunakan rumus slovin yaitu:

$$n = \frac{N}{1 + N(e)^2}$$

n = jumlah sampel

N = besar populasi / jumlah populasi

e = derajat ketelitian atau nilai keritis yang diinginkan, $e = 10\%$

$$n = \frac{23.748.914}{1 + 23.748.914 (0,1)^2}$$

$$n = \frac{23.748.914}{1 + 237.489,01}$$

$$n = \frac{23.748.914}{237.490,01}$$

$$n = 99,999\dots$$

Kuesioner yang sudah disebarakan berhasil mendapatkan responden sebanyak 126 responden, dan disebarakan melalui *social media* whatsapp, line, dan instagram.

8. 96 responden (76%) adalah perempuan dan 30 (24%) responden adalah laki-laki.
9. 68 responden (54 %) tahu mengenai *edible flower*, sedangkan 58 responden (46 %) tidak mengetahui mengenai *edible flower*.
10. 104 responden (82,5%) menjawab tertarik pada *edible flower*, 22 responden (17,5%) menjawab tidak tertarik pada *edible flower*.
11. Diberikan beberapa gambar bunga dan 71 (56,3%) orang menjawab tidak tahu semua jenis bunga tersebut.

12. Diberikan beberapa jenis makanan dimana edible flowers dapat digunakan, tiga jawaban terbanyak adalah hiasan pada salad, kue dan puding. Salah satu jawaban lain yang diberikan oleh responden adalah teh.
13. 98 responden (77,8%) mengatakan bahwa *edible flowers* sulit untuk ditemukan, dan 28 responden (22,2%) mengatakan bahwa *edible flowers* mudah untuk ditemukan.
14. Jika diberikan buku ilustrasi, sekitar 97 responden mengatakan bahwa mereka ingin melihat ilustrasi bunga, jenis-jenis bunga, definisi, cara pengaplikasian, serta fungsi dan manfaat dari *edible flowers*. Seorang responden menambahkan untuk memberikan informasi mengenai dimana saja *edible flowers* dapat dibeli.

3.1.3. Observasi Partisipatori terhadap Pengaplikasian *Edible Flowers*

Menurut DeWalt dan DeWalt (2002) pada bukunya yang berjudul “*Participant Observation*” mengatakan bahwa:

Participant observation is a method in which a researcher takes part in the daily activities, rituals, interactions, and events of a group of people as one of the means of learning the explicit and tacit aspects of their life routines and their cultures.”. Observasi partisipatori dilakukan untuk mengetahui apakah sulit untuk mengaplikasikan edible flower kedalam hidangan, makanan, atau minuman (hal. 1).

Observasi partisipatori adalah sebuah metode dimana peneliti ambil bagian dalam kegiatan sehari-hari, interaksi, dan kegiatan-kegiatan sekelompok orang untuk mempelajari berbagai aspek dalam hidup dan budaya sekelompok orang tersebut. Observasi partisipatori memiliki beberapa keunggulan seperti meningkatkan kualitas data lapangan yang didapat dan meningkatkan kualitas interpretasi data (DeWalt & DeWalt, 2002, hal. 8).

Observasi partisipatori terhadap pengaplikasian *edible flower* dalam hidangan yang sudah dilakukan adalah dengan menggunakan bunga viola (*Viola odorata.*) dan pansy (*Viola tricolor var. hortensis*). Berdasarkan hasil observasi partisipatori, bunga viola dan pansy dapat dengan mudah ditemukan di produsen bunga dengan harga yang tidak cukup mahal.



Gambar 3. 5 Observasi Partisipatori *Edible Flowers* (1)

Berdasarkan hasil observasi partisipatori, bunga pansy dan viola dapat digunakan sebagai bahan tambahan dalam pembuatan *cookies* dan puding. Bunga pansy dan viola akan menambah sedikit rasa dan harum yang khas dimiliki oleh bunga. Bunga pansy dan viola tidak membuat rasa kue berbeda, serta tidak membuat warna pada kue berubah. Sebelum digunakan, perlu dipastikan untuk mencuci bersih bunga tersebut dan hilangkan tangkainya.



Gambar 3. 7 Observasi Partisipatori *Edible Flowers* (2)

Observasi partisipatori dilakukan dengan membuat *cookies*, dimana salah satu bahannya adalah bunga pansy dan viola. Kesimpulan yang dapat diambil dari hasil obesrvasi pertisipatori adalah sebagai berikut:

6. Bunga pansy dan viola termasuk dalam kategori *edible flower* yang dapat dengan mudah ditemukan di Indonesia.,
7. Rasa dari bunga pansy dan viola tidak memberikan efek langsung terhadap cookies. Rasa manis dari bunga tetap terjaga bahkan setelah cookies dimasukkan kedalam oven.,
8. Bunga yang dimasukkan kedalam oven bersama dengan cookies tidak akan menjadi gosong walaupun warnanya berubah menjadi sedikit lebih gelap dan ukuran bunga mengecil.
9. Tekstur bunga menjadi garing, tetapi rasa bunga tetap ada.



Gambar 3. 8 Observasi Partisipatori *Edible Flowers* (3)

3.1.4. Observasi Referensi Media Informasi

Observasi referensi digunakan untuk mengobservasi gaya ilustrasi yang akan digunakan. Observasi referensi menggunakan sebuah buku yaitu buku referensi untuk gaya ilustrasi bunga.

3.1.4.1. Plant Médicinal phytothérapie

Buku Plant Médicinal memiliki konten yaitu jenis-jenis tanaman obat dan ilustrasinya. Referensi ilustrasi bunga pada buku ini karena ilustrasi dibuat secara personal dan berhubungan dengan tanaman seperti buku ilustrasi yang akan dirancang oleh penulis.



Gambar 3. 9 Plant Médicinal (1)

<https://www.behance.net/gallery/85182935/Plante-Mdicinales>

Buku ini memiliki jenis ilustrasi hitam putih, tidak berwarna dan terlihat seperti sketsa. Ilustrasi dalam buku ini sebagian besar terdiri dari tanaman, bunga, dan dedaunan.



Gambar 3. 10 Plant Médicinal (2)

<https://www.behance.net/gallery/85182935/Plante-Mdicinales>



Gambar 3. 11 Plant Médicinal (3)

<https://www.behance.net/gallery/85182935/Plante-Mdicinales>

3.1.4.2. Natura Sanat

Buku Natura Sanat, yang berasal dari kata kiasan bahasa latin berarti Alam Menyembuhkan. Natura Sanat adalah buku ilustrasi mengenai pengenalan tanaman obat. Konten buku berupa visualisasi dari tanaman obat dan infografis mengenai manfaat, klasifikasi, dan pengertian masing-masing tanaman. Alasan buku ini diambil menjadi referensi yaitu layout buku dan warna.



Gambar 3. 12 Natura Sanat (1)

<https://www.behance.net/gallery/101618387/Natura-Sanat-Illustration-Book>

Buku ini memiliki layout dimana ilustrasi sangat ditonjolkan yaitu dengan menaruh ilustrasi tanaman pada satu halaman dengan sedikit tulisan. Namun ilustrasi tidak *overshadow* tulisan yang menjadi informasi utama dalam buku. Tulisan pada buku juga terlihat dan terkesan rapih dengan paragraf yang memiliki rata kanan dan kiri, serta tidak memiliki

kolom tulisan yang besar. Buku Natura Sanat memiliki warna berbeda berdasarkan jenis tanamannya, dan secara keseluruhan memiliki warna-warna muda dan terkadang pucat, seperti jenis tanaman yang bernama bunga lilin. Memiliki bunga berwarna kuning sehingga warna kuning menjadi warna utama dalam beberapa halaman bertemakan bunga tersebut



Gambar 3. 13 Natura Sanat (2)

<https://www.behance.net/gallery/101618387/Natura-Sanat-Illustration-Book>



Gambar 3. 14 Natura Sanat (3)

<https://www.behance.net/gallery/101618387/Natura-Sanat-Illustration-Book>

3.1.5. Focus Group Discussion (FGD)

Focus Group Discussion dilakukan terhadap tiga narasumber yaitu Yovine Rachellea, Emily Salim, dan Audrey Vialitta. FGD bertujuan untuk mengetahui pengetahuan masyarakat mengenai edible flower dan media informasi yang dipilih oleh masyarakat berhubungan dengan topik ini.

Berdasarkan hasil FGD, mereka hanya tahu apa itu edible flower, dan hanya mengetahui dua jenis bunga yang termasuk edible flower yaitu bunga telang dan rosella. Setelah ditanyakan apa saja kegunaan edible flower yang telah disebutkan, narasumber hanya mengetahui bahwa bunga telah memiliki manfaat kesehatan yang baik untuk mata.

Narasumber mengatakan bahwa edible flower dapat digunakan dalam pembuatan kue, latte, dan puding, serta bahwa mereka tidak keberatan untuk mencoba membeli edible flower sekali-kali. Narasumber tidak keberatan untuk membeli edible flower dengan harga yang sudah ada di pasaran saat ini, serta tidak menutup kemungkinan untuk menumbuhkan edible flower sendiri di rumah.

Di dalam FGD ditanyakan media apa yang lebih dipilih oleh narasumber untuk membawakan informasi mengenai edible flower. Narasumber Rachel mengatakan bahwa infografis dapat menjadi media informasi yang cocok untuk membawakan informasi-informasi general dan dasar mengenai edible flower.

Narasumber Emily dan Audrey mengatakan bahwa mereka lebih memilih buku ilustrasi, karena dapat memuat lebih banyak informasi dan bahwa buku ilustrasi dapat dibeli tidak hanya untuk mereka yang ingin mengetahui lebih mengenai edible flower tetapi juga untuk mereka yang ingin membeli hanya dari segi estetikanya saja.

Dalam FGD diberikan beberapa contoh ilustrasi dan ketiga narasumber memilih ilustrasi-ilustrasi dengan background berwarna gelap karena ilustrasi terkesan mahal dan profesional serta bahwa background berwarna gelap lebih menonjolkan konten.

3.2. Metodologi Perancangan

Metodologi perancangan yang digunakan berdasarkan Robin Landa (2014) dalam bukunya yang berjudul “*Graphic Design Solutions*” adalah sebagai berikut:

1. Phase 1, Orientation

Orientasi adalah sebuah proses mengenal tugas, proyek, masalah desain grafis, dan bisnis atau produk, organisasi, servis, dan grup seorang klien. Tujuan dari fase orientasi adalah mengumpulkan materi dan mendapatkan semua informasi yang ada sebanyak mungkin, berusaha akrab dengan *brand* atau grup, mengerti tujuan dan sasaran yang ingin dicapai oleh klien, mengetahui siapa audiensnya, dan mengidentifikasi bagaimana proyek berhubungan dengan strategi lain yang lebih luas (hal. 73-77).

3. Phase 2, Analysis

Setelah fase 1 selesai, tahap berikutnya adalah menganalisa. Pada fase ini penulis memeriksa, menilai, mencari, dan merencanakan, serta belum merancang konsep dan mendesain. Ketika menganalisa, penulis memeriksa setiap bagian pada masalah, mengorganisir setiap informasi yang ada sehingga terbagi menjadi beberapa poin penting yang mudah untuk dianalisis, dan menarik kesimpulan berdasarkan analisis yang memperbolehkan penulis untuk maju ke tahap selanjutnya. Pada tahap ini penulis menyusun strategi yang menghasilkan *design brief* atau *creative brief* (hal. 78).

4. Phase 3, Conception

Konsep desain adalah salah satu alasan kreatif dalam membuat sebuah desain, biasanya di ekspresikan secara visual melalui kombinasi, manipulasi, dan pengaturan tipe dan elemen visual atau dapat disebut juga sebagai *moodboard* (hal. 82).

5. Phase 4, Design

Pada tahap ini konsep desain mulai mengambil bentuk artikulasi visual. Tahap pertama adalah pembuatan sketsa kasar, kecil, dan cepat dari ide penulis. Tahap kedua adalah sketsa kasar yang lebih halus. Tujuan tahap kedua adalah untuk mendesain beberapa ide terbaik penulis, mengerjakan setiap konsep desain dan bagaimana konsep tersebut dapat konsep-konsep tersebut dapat diekspresikan melalui kreasi, seleksi, dan manipulasi tulisan dan visual. Tahap berikutnya

adalah tahap komprehensif yang adalah representasi lengkap dari sebuah konsep desain yang sudah dirancang dan divisualisasikan dengan serius. Biasanya tahap komprehensif sudah memiliki hasil nyata seperti *mockup* atau *dummy* dalam bentuk tiga dimensi (hal. 85-86).

6. *Phase 5, Implementation*

Hasil implementasi sebuah solusi desain mengambil berbagai jenis bentuk bergantung pada jenis format yang digunakan dan apakah memiliki format dasar print, layer, atau lingkungan (hal. 87).