

BAB V

PENUTUP

a. Kesimpulan

Makanan dalam upacara pernikahan adat Surakarta memiliki fungsi berdasarkan ritual yang dijalani. Di balik penyajian makanan-makanan tersebut, terdapat filosofi dan makna berupa doa, harapan maupun ajaran yang ditujukan, khususnya bagi mempelai pengantin. Dalam mempersiapkan perlengkapan upacara pernikahan, salah satunya makanan upacara, masyarakat di masa kini lebih mengandalkan jasa dari vendor pernikahan. Namun, kenyataannya tidak semua orang yang bertanggung jawab dalam menyiapkan makanan tersebut, dapat menyajikannya dengan benar.

Tidak semua orang yang bekerja sebagai vendor pernikahan memiliki latar belakang budaya Jawa, ditambah lagi dengan informasi mengenai makanan upacara pernikahan yang sulit ditemui secara lengkap dalam satu media. Akibatnya, terdapat kesalahan-kesalahan dalam penyajian makanan upacara, khususnya oleh pembuat sesaji. Padahal, sesaji merupakan bagian penting dari ritual, sehingga sebisa mungkin dibuat sebagaimana makanan tersebut direkayasa pada awalnya. Mulai dari kelengkapan bahan, peletakkan hingga cara penyajiannya. Pengetahuan seputar makanan upacara ini, lebih banyak dimiliki oleh-oleh orang keturunan Jawa Tengah, yang sudah berusia lanjut. Informasi tersebut pun didapat secara turun temurun dari orang tua maupun sesepuh terdahulu.

Di masa mendatang, apabila tidak ada media tertulis yang lengkap mengenai makanan upacara pernikahan adat Surakarta, maka informasi ini akan pudar dan semakin tidak diketahui oleh generasi berikutnya. Pelaksanaan pernikahan adat pun masih akan diteruskan kepada generasi-generasi mendatang, begitu pula dengan vendor-vendor pernikahan, tentunya juga akan bertambah dan berkembang. Untuk itu diperlukan media informasi yang dapat menjadi panduan bagi para vendor yang bertanggung jawab dalam persiapan makanan upacara.

Oleh karena itu, perancangan buku informasi mengenai makanan upacara pernikahan adat Surakarta, diharapkan dapat menjadi media panduan bagi vendor-vendor pernikahan, maupun masyarakat yang tertarik untuk terjun ke dalam profesi tersebut. Buku menjadi pilihan karena dapat mengemas media dalam berbagai bentuk, mudah dibawa kemanapun dan tidak lekang oleh zaman. Selain itu buku juga merupakan media yang lebih dipercaya ketimbang sumber-sumber di internet. Perancangan buku ini disesuaikan juga berdasarkan target yaitu usia 25-40 tahun, melalui pemilihan *layout*, warna, tipografi dan visual. Konten juga dilengkapi dengan gambar berupa foto agar dapat mempermudah target audiens memahami seperti apa wujud asli dari makanan tersebut. penambahan foto akan jauh lebih menarik perhatian pembaca daripada hanya menyajikan teks dan membiarkan pembaca menerka seperti apa wujud dari informasi yang disampaikan.

b. Saran

Saran dari penulis, kepada mahasiswa yang juga akan melakukan perancangan tugas akhir adalah, yang pertama, lakukan riset untuk mendapatkan data yang

berkaitan dengan topik. Pengumpulan data tersebut bisa beragam, disesuaikan dengan kebutuhan perancangan. Hasil riset akan memberikan *insight* yang lebih dalam terhadap topik, dan membantu dalam penyusunan strategi perancangan.

Kemudian, dalam melakukan proses perancangan, juga sebaiknya mencari referensi yang berkaitan dengan topik. Agar memiliki gambaran, seperti apa wujud media yang akan dibuat dan bagaimana mengeksekusi media secara keseluruhan.