



### **Hak cipta dan penggunaan kembali:**

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

### **Copyright and reuse:**

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

## BAB III

### METODOLOGI PENELITIAN

#### 3.1 Metode Pengumpulan Data

Penulis menggunakan metodologi campuran di mana pengambilan data penelitian dilakukan baik menggunakan kualitatif maupun kuantitatif. Sugiyono (2011) menyatakan bahwa penelitian metode campuran merupakan metode gabungan antara kuantitatif dan kualitatif yang digunakan secara bersamaan. Tujuannya untuk memperoleh data penelitian yang valid, reliabel dan objektif. Maka penulis akan menggunakan beberapa metode sebagai pengambilan data, yakni ;

##### 3.1.1 Wawancara

Wawancara adalah metode interaksi antara peneliti dan responden. Di mana interaksi ini antara pewawancara dan yang diwawancarai, baik secara langsung atau melalui media, Maka Penulis akan melakukan wawancara dengan narasumber berkriteria :

##### 3.1.1.1 Narasumber Berprofesi Koki Bidang Pastry dan Bakery

Penulis melakukan wawancara dengan Chef Prima Perdana Adithya B.ENg Biochem (Hons). M.ed selaku pengajar di bidang kuliner, khususnya di bidang *pastry* dan *bakery* dengan tujuan untuk mendapatkan data mengenai apa itu hidangan penutup dan langkah dalam mengajarkan cara membuatnya dari skala mudah hingga *advance* terhadap anak. serta rekomendasi menu yang baik bagi anak dan juga mudah untuk anak-anak membuatnya bersama orang tua. Wawancara dilakukan pada tanggal 07 September 2021, yang kemudian penulis mendapatkan data sebagai berikut :

- Hidangan penutup merupakan hidangan yang disajikan pada rentetan hidangan. Secara umum rasanya manis dengan porsi yang

tidak banyak atau tidak melebihi dari *appetizer* dan *main dish*, hal ini bertujuan agar hidangan penutup dapat memenuhi rasa dari makan sebelumnya untuk mengakhiri hidangan atau biasa disebut juga sebagai pencuci mulut.

- Untuk memberikan pengajaran dalam memasak pada anak perlu memahami kemampuan motorik, sensorik hingga kondisi perkembangan kognitif. Sehingga pengajaran dapat efektif dan dapat disesuaikan tingkat kesulitan yang dapat diberikan.
- Usia 6 tahun bisa menjadi opsi paling ideal untuk memulai dalam mengajari anak dalam memasak antara lain perkembangan kognitif sensorimotor yang sudah mulai nampak, sehingga dapat menyesuaikan kebutuhan dan metode yang dapat digunakan. Disisi lain dalam pengajaran diperlukan lingkungan belajar yang menarik, hal ini diperlukan untuk mendorong keinginan anak untuk berkeaktifitas dan menumbuhkan potensial yang ada. Untuk tingkat kesulitannya sendiri bisa dimulai dari membuat makan jenis *bakery* atau *pastry*. Seperti *brownies* atau *cookies* di mana pada tahap ini belum memiliki teknik yang kompleks.
- Keefektifan dalam mengajarkan memasak pada anak antara lain melalui pelibatan anak dengan kegiatan memasak secara langsung di mana memberikan anak bereksperimen dengan menyentuh bahan hingga mengolah (Sensorik), melihat orang tuanya memasak dapat menjadi contoh yang akan diikuti oleh sang anak (cognitif), kemudian pelibatan anak secara langsung di mana ia diperbolehkan menggunakan beberapa alat yang mendukung (Motorik) sesuai kondisi dan kemampuan yang sesuai pada perkembangan yang terlihat pada anak.

- Lingkungan belajar yang positif dan terbuka untuk anak dalam berkreatifitas dapat membantu anak berkembang baik dalam minat bakat dan potensi lainnya.



Gambar 3.1 Wawancara Pak Prima

Dapat disimpulkan dari hasil wawancara dengan seorang pengajar di bidang kuliner, bahwa hidangan penutup merupakan hidangan yang simple dengan porsi yang tidak melebihi dari pembuka dan makanan utama. Sebuah pencuci mulut yang umumnya rasanya manis. Untuk dapat mengajari anak dalam memasak, diperlukannya pemahaman akan kesiapan anak secara psikologi. Setiap anak berkembang pada fasenya masing masing sehingga diperlukannya metode yang tepat dan sesuai pada tingkat kesulitan yang bisa diterapkan pada anak itu sendiri. Sebagai contoh untuk tingkat kesulitannya sendiri bisa dimulai dari membuat makan jenis *bakery* atau *pastry*, Seperti *brownies* atau *cookies* di mana pada tahap ini belum memiliki teknik yang kompleks.

Untuk meningkatkan efektifitas dalam proses kegiatan belajar memasak, anak harus memiliki kesempatan untuk terlibat secara langsung pada prosesnya, seperti menyiapkan bahan hingga pembuatan hidangan penutup selesai. Memberikan ruang untuk ia berkreatifitas, mengamati serta menghasilkan ide-idenya. Ruang lingkup belajar yang positif akan

membantu anak mengembangkan percaya diri, minta bakat dan potensi lainnya.

### 3.1.1.2 Narasumber Orang Tua 1 : Ibu Rita

Rita seorang ibu rumah tangga yang sudah memiliki anak berusia 12 tahun. Penulis menanyakan beberapa pertanyaan untuk dijawab secara sukarela mengenai topik yang diangkat penulis “Hidangan penutup” atau *dessert*, yang kemudian penulis mendapat kan data sebagai berikut :

- Secara mendasar hidangan penutup adalah sebuah hidangan pencuci mulut, di mana hidangan ini menjadi sesuatu yang dapat dinikmati setelah makan besar atau hidangan utama.
- Anak anak pada usia dini (5-10 tahun) bisa menjadi pembentukan awal gaya hidup, seperti apa yang ia konsumsi sebagai kebiasaan.
- Usia 10 sampai 12 tahun menjadi opsi ideal untuk membiarkan anak memasak atau membuat hidangan penutupnya sendiri, dengan pengawasan atau pun bimbingan jika diperlukan.



Gambar 3.2 Wawancara Ibu Rita

### 3.1.1.3 Narasumber Orang Tua 2 : Ibu Dewi

Dalam wawancara ini penulis berupaya untuk mendapatkan beberapa jawaban dari pertanyaan yang sudah disiapkan. Hal ini bertujuan untuk mencari tahu pola orang tua dan anak seputar hidangan penutup, baik pemahaman hingga preferensi dari hidangan penutup kesukaan mereka. Penulis menanyakan beberapa pertanyaan untuk dijawab secara sukarela mengenai topik yang diangkat penulis, yang kemudian penulis mendapatkan data sebagai berikut :

- Hidangan penutup adalah hidangan yang dinikmati untuk menghilangkan rasa makanan sebelumnya.
- Di Beberapa budaya anak laki-laki dianggap tidak terlalu memerlukan kemampuan memasak sehingga orang tua enggan untuk mengajari mereka memasak. Sehingga penulis perlu mengkonsiderasikan demografi dan budaya target buku yang sedang dirancang.
- Salah cara mengatasi anak ketika berlebihan dalam mengkonsumsi hidangan penutup antara lain memberikan makanan utama yang baik sehingga merasa puas. Atas hal ini penulis mendapati insight bahwa dalam kondisi anak sulit makan bisa menjadikan hidangan penutup menjadi solusi yang baik dan dapat dibuat dirumah. Sehingga kebutuh asupan anak tetap terpenuhi dan seimbang.



Gambar 3.3 Wawancara Ibu Dewi

#### **3.1.1.4 Kesimpulan Wawancara**

Disimpulkan bahwa orang tua sudah membiarkan anak mereka mengenal hidangan penutup atau makanan manis sejak usia dini, namun disisi lain pada usia dini bisa juga menjadi masa pembentukan kebiasaan pola makan dan pengenalan makanan sehat, dapat juga bisa menjadi awal an untuk anak mulai belajar memasak dan mengenal makanan sehat.

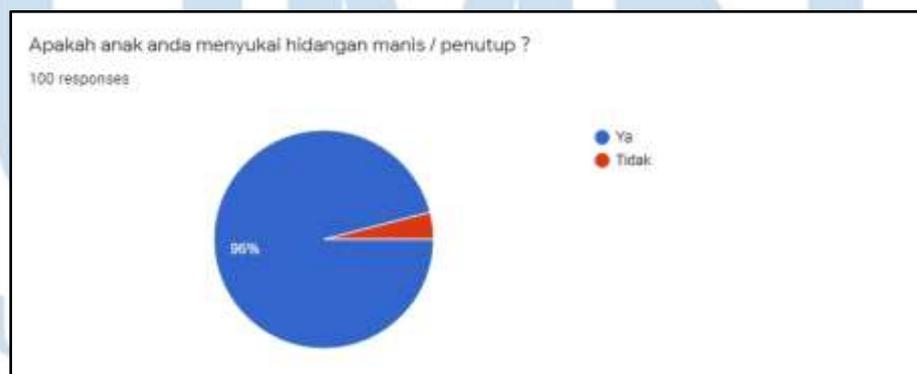
Kesimpulan wawancara secara keseluruhan, dapat dikatakan bahwa hidangan penutup dapat disajikan pada akhir hidangan namun seiring zaman hidangan penutup tidak hanya menjadi pencuci mulut melainkan makanan camilan sehari hari. Secara umum rasa hidangan penutup manis dengan jumlah porsi yang sedikit cukup untuk mengakhiri makan. Pada usia 6 hingga 10 tahun adalah usia yang ideal bagi para orang tua jika ingin mengajarkan anaknya baik dalam memasak ataupun menumbuhkan kebiasaan sehat, dengan melalui pemahaman fase psikologi anak yang sesuai dan metode serta awal mula mengajarkan mereka dengan hal simpel dan mudah dipahami.

Dampak negatif dari hidangan penutup yang dominan memiliki rasa manis dapat menimbulkan gangguan kesehatan pada anak maupun dewasa, sebagian besar orang tua sudah memahami hal tersebut, oleh karena itu

mereka menciptakan beberapa solusi untuk mengontrol kadar konsumsian anak akan hidangan penutup seperti menciptakan hidangan yang mengenyangkan hidangan membiasakan anak pada hidangan penutup yang sehat dengan basis buah dan lainnya. Melatih anak dengan kebiasaan mencicipi makanan sehat dan tetap menjaga keseimbangan asupan anak meski ia sangat menyukai hidangan penutup.

### 3.1.2 Kuisisioner

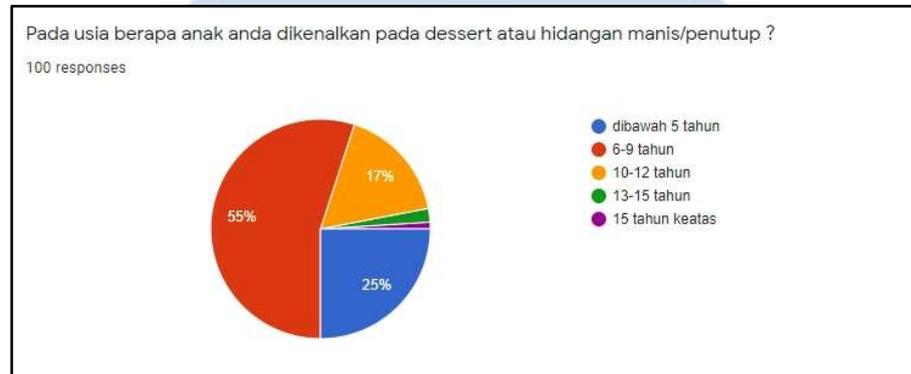
Menurut Sugiyono, 2013 Kuesioner merupakan salah metode pengumpulan data yang dilakukan dengan cara menyebarkan data pertanyaan tertulis untuk responden tanggap. Penulis dalam metode ini akan melakukan pengumpulan data dengan cara menyebarkan kuesioner secara dari melalui forms.google.com. Penulis menargetkan kepada orang tua (Parents) secara random di kota-kota besar di Indonesia dengan target utama yang berdomisili di daerah Tangerang selatan. Dari total populasi 1 747 906 jiwa (Berdasarkan data BPS Kota Tangerang Selatan, 2017 - 2019). Penulis menggunakan rumus Slovin dengan derajat ketelitian sebesar 10% untuk penentu besaran sampel yang diperlukan. Besaran ditentukan sampel sebanyak 100 jiwa untuk mendapat data yang akurat. Besaran ditentukan sampel sebanyak 100 jiwa untuk mendapat data yang akurat.



Gambar 3.4 Pertanyaan Kuisisioner 1

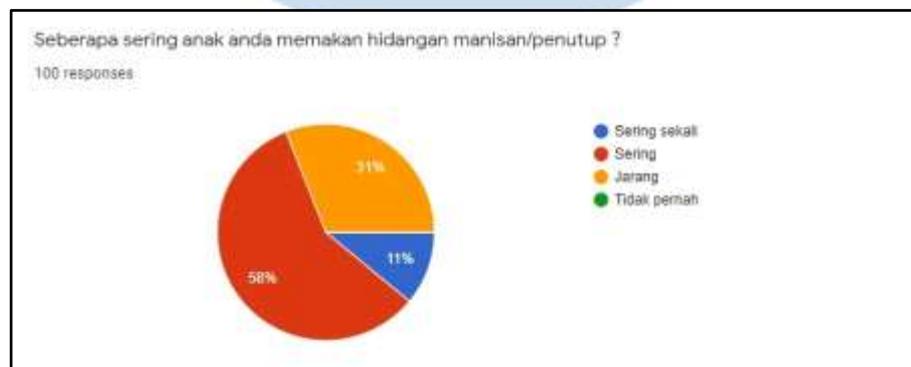
Penulis mendapatkan informasi bahwa dari 100 responden mengatakan sebanyak 96% anak mereka menyukai hidangan manis /

penutup dan hanya 4% yang mengatakan anak mereka tidak suka hidangan penutup.



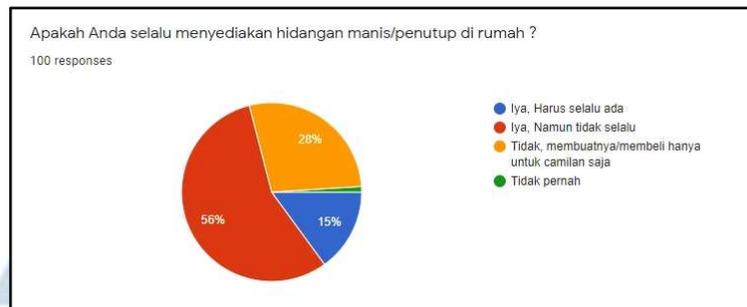
Gambar 3.5 Pertanyaan Kuisisioner 2

Berdasarkan dari jawaban responden, penulis mendapat informasi sebanyak 55% orang tua mengenalkan makanan manis / penutup pada anaknya di usia 6-9 tahun, 25% di bawah 5 tahun. 17% pada usia 10-12 tahun.



Gambar 3.6 Pertanyaan Kuisisioner 3

Pada frekuensi tingkat konsumsi hidangan manis / penutup anak-anak, penulis mendapat informasi sebanyak 11% tergolong pada tingkat sering sekali dan 58% pada tingkat sering dan hanya 31% pada tingkat jarang.



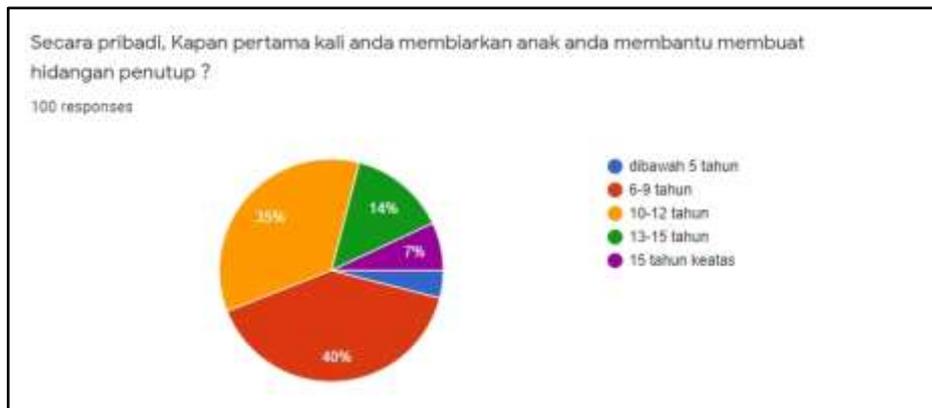
Gambar 3.7 Pertanyaan Kuisiner 4

Berdasarkan data di atas, menunjukkan 54% orang tua mengatakan menyediakan (Membuat) hidangan manis / penutup baik untuk diakhir hidangan atau camilan dirumah, namun tidak selalu. 28% lebih memilih untuk membeli atau membuat hidangan penutup sebagai camilan. Sedangkan 15% mengatakan harus selalu menyediakan hidangan manis / penutup.



Gambar 3.8 Pertanyaan Kuisiner 5

Menurut data yang sudah dikumpulkan, dari total 100 responden, terdapat 62% mengatakan sang anak belum bisa memasak dan 2% tidak diperbolehkan untuk memasak, hal ini difaktori baik usia atau budaya tertentu. 15% sudah bisa membuat hidangannya sendiri dan 21% sudah bisa memasak bersama keluarga (Dalam bimbingan/pengawasan orang tua).



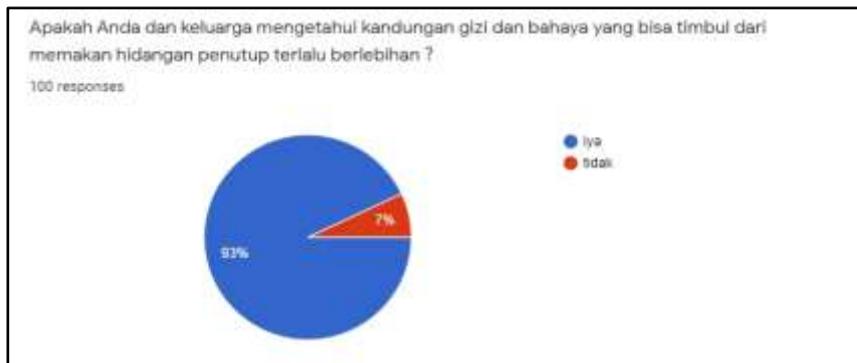
Gambar 3.9 Pertanyaan Kuisisioner 6

Berdasarkan jawaban dari 100 responden, penulis mendapatkan informasi mengenai kapan anak diperbolehkan untuk membantu di dapur. Sebanyak 40% orang tua yang menjawab sudah membiarkan anaknya membantu pada usia 6-9 tahun, 35% membiarkan anaknya membantu di dapur pada usia 10-12 tahun, 14% pada usia 13-15 tahun, 7% pada usia 15 tahun.



Gambar 3.10 Pertanyaan Kuisisioner 7

Berdasarkan jawaban dari 100 responden, penulis mendapatkan informasi mengenai usia ideal bagi anak-anak untuk mulai belajar memasak. Sebanyak 40% orang tua yang menjawab, mengatakan 10-12 tahun adalah usia yang ideal, 31% mengatakan 6-9 tahun, 16% mengatakan 13-15 tahun sebagai usia yang ideal dalam memulai belajar memasak.



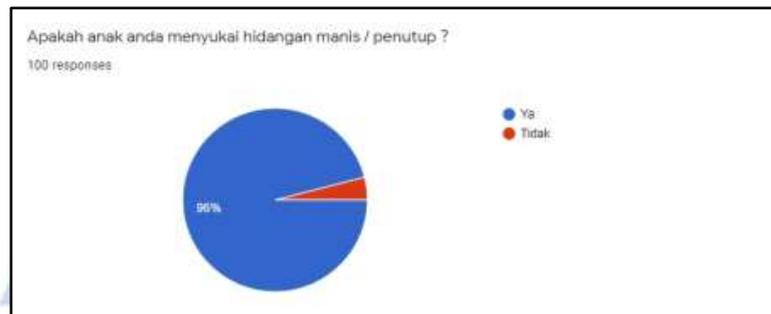
Gambar 3.11 Pertanyaan Kuisiner 8

Berdasarkan data yang dikumpulkan, penulis mendapat kan informasi mengenai kewaspadaan atau kesadaran akan risiko yang terkandung pada hidangan penutup jika dikonsumsi berlebihan, dari 100 responden 93% di antaranya sudah mengetahui potensi risiko yang hadir dalam hidangan penutup dan 7% lainnya tidak/belum mengetahuinya.



Gambar 3.12 Pertanyaan Kuisiner 9

Berdasarkan jawaban yang dikumpulkan dari 100 responden, penulis mendapat kan 56% orang tua menjelaskan risiko kesehatan pada anaknya melalui interaksi langsung (Berdialog), 45% menjelaskannya menggunakan ilustrasi sebagai contoh risiko, 37% menggunakan media informasi seperti buku, internet dll, 17% lainnya membiarkan anak mengeksplorasi pengetahuannya akan hal terkait.



Gambar 3.13 Pertanyaan Kuisisioner 10

Berdasarkan 100 responden, penulis mendapatkan informasi bahwa sebanyak 98% anak mereka menyukai hidangan manis/ penutup dan 2% lainnya mengatakan tidak menyukai hidangan manis / penutup.

Setelah pengumpulan jawaban responden sebanyak 100 individu, penulis mendapatkan data bahwa 96% dari total responden menyukai hidangan penutup/makan manis, kemudian 55% orang tua yang menjawab kuesioner sudah mengenal kan anak mereka pada hidangan penutup sejak usia 6-9 tahun dan mereka menyukai hidangan penutup yang mendorong orang tua untuk menyajikan setidaknya ada dalam beberapa kesempatan untuk menyediakan hidangan penutup untuk anaknya, hal ini dapat dilihat dari 58% responden mengatakan menyediakan namun tidak selalu. Dalam frekuensinya anak anak sering mengkonsumsi hidangan penutup atau makanan manis, sebanyak 58% responden mengatakan anak mereka sering memakan hidangan penutup dan 11% menjawab sering sekali.

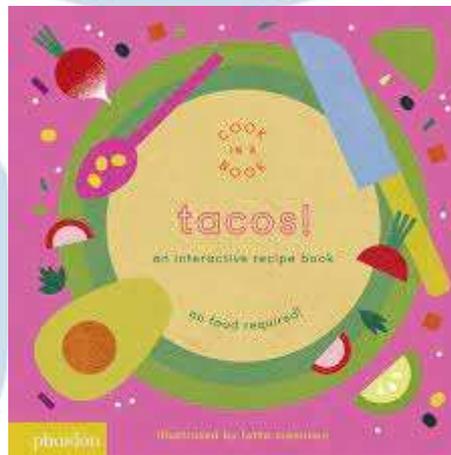
Meski anak anak menyukai hidangan penutup hanya 15% yang mengatakan anaknya sudah bisa membuat hidangan penutup sendiri, 21% dapat membuatnya dalam bimbingan orang tua dan 62% belum bisa membuat hidangan penutup itu sendiri dan sisanya tidak diizinkan untuk memasak, hal ini dikarenakan beberapa faktor seperti usia atau budaya tertentu, disisi lain 40% dari total responden mengatakan sudah membiarkan anak mereka beraktivitas di dapur untuk membantu kegiatan memasak sejak usia 6-9 tahun, 35% pada usia 10-12 tahun, 14% 13-15 tahun dan 7%

sisanya memperbolehkan anaknya untuk membantu dalam memasak pada usia 15 tahun ke atas. Berdasarkan jawaban responden mengenai usia ideal untuk anak-anak belajar memasak adalah usia 10-12, sebanyak 46% mengatakan demikian dan 31% mengatakan 6-9 tahun adalah usia ideal untuk membentuk dan mengajari anak dalam pola dan cara membuat hidangannya sendiri.

### 3.1.3 Studi Existing

Pada studi *Existing*, penulis melakukan pengamatan terhadap beberapa buku cerita, edukasi interaktif dan *playbook*. studi *existing* ini dilakukan penulis sebagai rangkaian referensi yang dapat digunakan dalam perancangan konten informasi, visualisasi dan interaktivitas buku. Buku yang penulis angkat sebagai referensi antara lain, “*Tacos!: An Interactive Recipe*”, “*Visual Cooking Bundle*”, “*Hello Kitty interactive cookbook*”.

#### 3.1.3.1 *Tacos!: An Interactive Recipe*



Gambar 3.14 Cover Buku “Tacos!: An Interactive Recipe”

Sumber: [https://books.google.co.id/books/about/Tacos.html?id=WTZqswEACAAJ&redir\\_esc=y](https://books.google.co.id/books/about/Tacos.html?id=WTZqswEACAAJ&redir_esc=y)

Buku taco merupakan buku untuk anak-anak yang memasak di dapur bermain atau dapur sungguhan, buku resep interaktif ini mengajak pembaca untuk memotong sayuran, menumbuk alpukat, menghangatkan tortilla, dan banyak lagi.

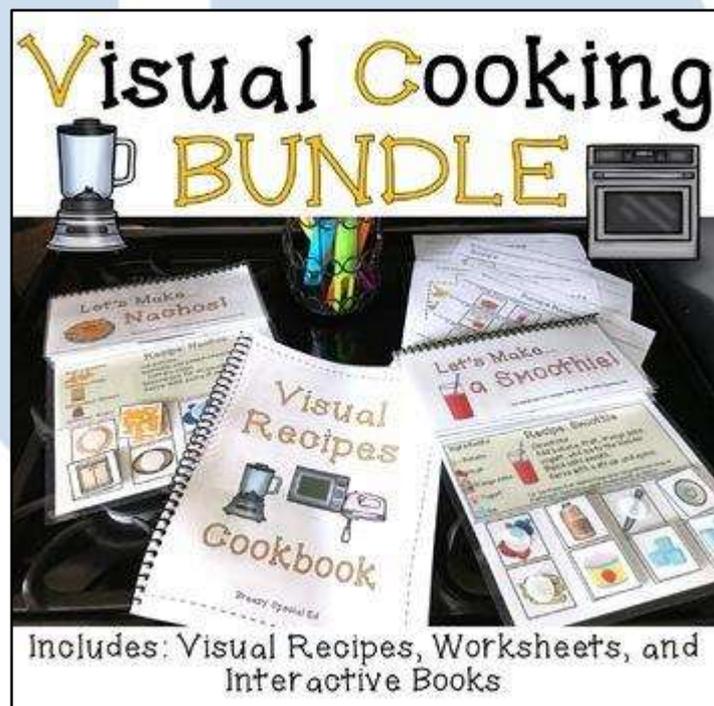
Teks resep yang sederhana namun akurat membawa pembaca melalui langkah-langkah memasak taco, sedangkan fitur baru yang interaktif seperti tab tarik, penggeser, roda, dan potongan *pop-out* mengundang mereka untuk berpartisipasi dalam prosesnya. Hal ini cocok untuk anak-anak yang suka membantu di dapur, atau anak yang lebih suka "melakukannya sendiri". Taco ini adalah edisi ketiga dalam seri *COOK IN A BOOK*.

Tabel 3.1 Tabel Analisis Buku “Tacos!: An Interactive Recipe”

1.	cerita	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Genre : <i>Board books, cook book</i></li> <li>• Bahasa : Inggris</li> <li>• Pembaca : Anak anak dan orang tua.</li> <li>• Tujuan utama : Panduan untuk anak anak dalam memasak hidangan Taco.</li> </ul>
2.	ilustrasi	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ilustrasi terdapat pada bagian <i>cover</i> depan buku, menampilkan ilustrasi bahan bahan dan alat untuk membuat taco, dengan design tortila sebagai <i>background</i> judul.</li> <li>• Pada setiap halaman berisikan ilustrasi bahan bahan yang digunakan untuk membuat taco</li> </ul>
3.	<i>Layout</i> dan Tipografi	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tampilan <i>layout</i> aplikasi buku digital ditampilkan dalam bentuk sebuah buku, di mana halaman setiap halaman dapat dibuka.</li> <li>• <i>cover</i> buku: Pada bagian judul buku menggunakan jenis font dekoratif yang menampilkan mengenai apa buku tersebut</li> </ul>
4.	Warna	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Warna yang terdapat pada <i>cover</i> buku memiliki warna dominan ungu dengan perpaduan gradasi hijau dan krem.</li> <li>• Warna pada setiap halamanan bervariasi menyesuaikan tema dan warna dari ilustrasi agar memiliki kontras masing masing.</li> </ul>
5.	Interaktivitas	Pada setiap Halaman buku terdapat mekanisme <i>book pop-up</i> yang dapat digerakan dengan memutar mengambil dan tarik ataupun pasang copot.
6.	Kelebihan	Konten buku disesuaikan dengan target pembaca yakni anak-anak. Interaktivitas sangat menarik dengan berbagai mekanisme dalam buku yang unik.

7.	Kekurangan	Mekanisme pada buku memiliki alat terpisah seperti potongan pisau dan beberapa bahan lain yang mungkin bisa hilang dari buku sehingga buku kekurangan prop.
----	------------	---

### 3.1.3.2 Visual Cooking Bundle



Gambar 3.15 Cover Buku “Visual Cooking Bundle”

Sumber : <https://www.teacherspayteachers.com/Product/Interactive-Cooking-VisualRecipes-and-Books-BUNDLE-for-special-education-2538638>

Resep, lembar kerja, dan buku ini memudahkan untuk mengajarkan dan melatih keterampilan memasak di kelas!. Ada 7 paket resep (total 14 resep) termasuk dalam bundel ini seperti Spaghetti, Makaroni dan Keju, Kue dan *Cupcake*. Kakao dan Teh Panas, *Pudding* dan *Jello*, *Nacho* dan *Quesadillas*, *Smoothie* and *Milkshake* dan *Sandwich*

Buku ini juga menyediakan resep visual (satu halaman), halaman aktivitas Potong dan Tempel Lembar Kerja (digunakan untuk beberapa level siswa), Tinjau Lembar Kerja (dua tingkat) dan Buku Resep Interaktif (bagus untuk latihan memasak di kelas!).

Tabel 3.2 Tabel Analisis Buku “Visual Cooking Bundle”

1.	cerita	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Genre : <i>cook book</i></li> <li>• Bahasa : Inggris</li> <li>• Pembaca : Anak anak dan orang tua.</li> <li>• Tujuan utama : Panduan untuk anak anak dalam memasak hidangan dan memahami baik dari bahan hingga alat yang digunakan dalam memasak.</li> </ul>
2.	ilustrasi	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ilustrasi terdapat pada bagian <i>cover</i> depan buku, menampilkan ilustrasi bahan bahan dan alat untuk membuat hidangan dan minuman pada resep dalam buku.</li> <li>• Pada setiap halaman berisikan ilustrasi bahan bahan yang digunakan untuk membuat hidangan dan minuman yang sesuai dengan resep pada halaman buku.</li> </ul>
3.	<i>Layout</i> dan Tipografi	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tampilan <i>layout</i> buku menampilkan bahan dan alat yang digunakan untuk memasak sebagai ilustrasi yang ditempatkan pada setiap halaman resep.</li> <li>• buku lebih nampak seperti klipng</li> <li>• <i>cover</i> buku: Pada bagian judul buku menggunakan jenis font dekoratif yang menampilkan mengenai apa buku tersebut dengan ilustrasi yang tempatkan sebagai indikasi kegiatan masak berupa alat-alatnya.</li> </ul>
4.	Warna	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Warna yang terdapat pada <i>cover</i> buku memiliki warna yang sangat cerah dan mencolok seperti orange, kuning yang bertemakan lebah.</li> <li>• Penempatan warna keseluruhan menggunakan warna yang kontras sehingga setiap karakter nampak menarik untuk anak anak secara umum.</li> </ul>
5.	Kelebihan	Konten buku disesuaikan dengan target pembaca baik orang tua maupun anak-anak. Interaktivitas cukup menarik dengan berbagai dan penggunaan visual sangat jelas dan dapat diidentifikasi maupun diingat dan mekanisme yang terdapat di dalam dalam buku yang unik.
6.	Kekurangan	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Penggunaan ilustrasi pada halaman buku cukup memakan ruang pada halaman sehingga penggunaan ruang untuk penjelasan resep sangat sempit penjelasan bagi pembaca.</li> <li>• Pemilihan warna <i>background</i> sangat polos sehingga mengurangi daya tarik.</li> </ul>

### 3.1.3.3 Hello Kitty Interactive Cookbook



Gambar 3.16 Cover Buku "Hello Kitty Interactive Cookbook"  
 Sumber: <https://appadvice.com/app/hello-kitty-interactive-cookbook/486704902>

*Hello Kitty Interactive Cookbook* adalah buku digital yang berisikan resep hidangan penutup favorit Hello Kitty, buku ini berisi 20 resep camilan dan *dessert*, yang dapat dilakukan bersama dirumah dengan sang anak. Menu-menunya mulai dari *frozen yogurt*, *banana bread*, tiramisu, *energy bars*, *angel food cook*, dan juga *cheese tart*. Ada juga pilihan menu lezat lain seperti *Hello Kitty's French Crepes*, juga *Badtz-Maru's Raspberry Linzer Torte Cookies*. Resep resep yang disediakan mudah untuk diakses, ditampilkan dalam layar, dan tinggal pilih resep mana yang akan dilihat. Setiap resep yang ditampilkan memiliki fitur guide atau panduan lengkap berupa video yang diperagakan oleh dua anak anak, mulai dari pengenalan bahan, cara pembuatan, dan tampilan akhir dari hidangan.

Tabel 3.3 Tabel Analisis Buku "Hello Kitty Interactive Cookbook"

1.	cerita	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Genre : <i>digital book, cook book</i></li> <li>• Bahasa : Indonesia</li> <li>• Pembaca : Anak anak dan orang tua.</li> <li>• Tujuan utama : Panduan untuk anak anak dalam memasak hidangan.</li> </ul>
2.	ilustrasi	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ilustrasi terdapat pada bagian <i>cover</i> depan buku,</li> </ul>

		menampilkan ilustrasi Hello kitty, dengan design platform ditampilkan seperti buku tertutup dan terbuka.
3.	<i>Layout</i> dan Tipografi	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tampilan <i>layout</i> aplikasi buku digital ditampilkan dalam bentuk sebuah buku, di mana halaman setiap halaman dapat dibuka.</li> <li>• <i>cover</i> buku: Pada bagian judul buku menggunakan jenis font dekoratif yang menampilkan</li> </ul>
4.	Warna	Warna yang terdapat pada <i>cover</i> buku memiliki warna perpaduan putih, merah dan pink.
5.	Interaktivitas	Pada setiap buku memiliki panduan berupa video yang diperagakan oleh dua orang aktor anak di mana mereka mengenal kan bahan masak, cara membuatnya dan menunjukkan tampilan akhir dari hidangan tersebut, pembaca " <i>digital book</i> " ini dapat mengikuti panduan tersebut untuk membuat masakan dari resep yang disediakan dalam buku.
6.	Kelebihan	Konten buku disesuaikan dengan target pembaca yakni anak-anak. Dengan tampilan bertemakan warna cerah dan aktivitas di dalamnya yang membuat anak eksplorasi untuk mempelajari baik cara kerja aplikasi yang mudah dipelajari hingga resep yang disediakan.
7.	Kekurangan	Dikarenakan beberapa hal aplikasi ini tidak tersedia di beberapa platform dan khususnya pada <i>app store</i> saja. Yang kemudian juga ditutup tanpa keterangan.

### 3.2 Metode Perancangan

Dijelaskan oleh Robin Landa (2018) dalam bukunya, *Graphic Design Solution*. Terdapat lima tahap dalam membuat sebuah desain, yaitu :

#### 1) Orientasi

Tujuan dari tahap ini adalah mengidentifikasi masalah agar penulis dapat melakukan tinjauan dan evaluasi akan solusi desain grafis terkait dengan topik, dengan cara pengumpulan data guna menentukan dan memahami target *audiens* yang menjadi sasaran komunikasi visual yang dapat dilakukan melalui survey dan wawancara maupun studi sekunder melalui jurnal, buku, dokumen hingga internet yang dapat membantu hasil penelitian.

## **2) Analisis**

Tahap ini penulis melakukan pemahaman yang mendalam berdasarkan informasi yang telah terkumpul dengan cara memeriksa, menilai, menemukan data hingga merencanakan penyusunan strategi yang kemudian menjadi wujud solusi yang perlu dicapai.

## **3) Konsepsi**

Penulis melakukan Brainstorming untuk membentuk *mindmap* sehingga penulis dapat menciptakan dan menentukan konsep suatu desain. Didasari melalui proses *brainstorming* dan *mind mapping* tersebut akan tercipta sebuah kata kunci untuk sebuah konsep yang kemudian akan menentukan kerangka kerja untuk semua keputusan desain.

## **4) Desain**

Penulis memvisualisasikan ide atau konsep yang telah ditentukan melalui sebuah sketsa yang merepresentasikan gambaran akan detail terkait dengan konsep yang telah dibuat. Dalam tahap ini, penulis mengumpulkan seluruh ide atau konsep menjadi komponen yang kemudian digunakan untuk menyusun komposisi dan konten buku yang menarik, informatif dengan ilustrasi dan materi pendukung beserta detail lainnya.

## **5) Implementasi**

Dalam tahap ini, visual atau solusi desain pada media yang telah ditentukan kemudian menjalin proses produksi dengan mencetak berdasarkan pengecekan akhir bahan, format hingga melakukan finalisasi menjadi bentuk fisik dan jadi.