

BAB III

METODOLOGI PENELITIAN DAN PERANCANGAN

3.1 Metodologi Penelitian

Metodologi penelitian yang penulis gunakan yaitu berdasarkan dua jenis metode yaitu secara Kualitatif dan Kuantitatif diuraikan seperti berikut.

3.1.1 Metode Kualitatif

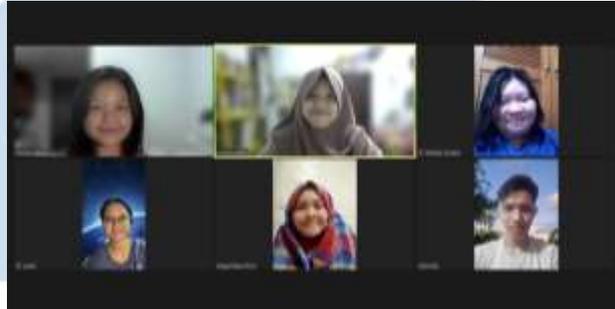
Metode Kualitatif lebih menitik beratkan kepada pendalaman pemahaman topik atau fenomena yang dikaji dengan menyelidiki lebih dalam yang tentu datanya tidak dapat diperoleh dengan metode kuantitatif. Maka untuk lebih memahami topik yang diangkat penulis juga akan melakukan metode penelitian kualitatif berupa wawancara dan studi dokumen. Wawancara dilakukan untuk lebih memahami behaviour dan kebiasaan remaja terhadap topik sehingga penulis tidak salah dalam menjelaskan informasi yang akan di tuangkan kedalam media. Orang yang tepat untuk diwawancara mengenai topik yaitu budayawan, mahasiswa maupun siswa yang akan ditanyakan mengenai gastronomi dan kuliner tradisional saat ini.

Tidak hanya itu penulis juga akan melakukan studi dokumen. Hal ini untuk mengamati dan mematangkan topik yang telah penulis pilih. Juga untuk mengaitkannya dengan teori-teori yang cocok sehingga *relevant* dan tidak asal-asalan, terlebih merancang buku ilustrasi yang isinya merupakan suatu informasi mengenai tehnik komunikasi interpersonal sehingga isinya harus orisinal dan tidak diubah agar tidak terjadi misinformasi. Maka jika memang harus dilakukan penyesuaian harus di cari kajiannya

3.1.1.1 *Focus Group Discussion*

FGD dilakukan terhadap untuk mendapatkan gambaran bagaimana perilaku anak muda terhadap makanan tradisional Tangerang pada saat ini. Narasumber yang mengikuti FGD ini

berjumlah lima orang yaitu 'Alvin', 'Karin', 'Mega', 'Natali' dan 'Lastris' yang dilaksanakan pada tanggal 26 februari 2024.



Gambar 3.1 *Focus Group Discussion*

1) Makanan Tradisional Tangerang

Diskusi dimulai dengan wisata kuliner dan kebiasaan-kebiasaan kuliner dari kelima narasumber ini. Kelimanya terbilang suka jajan makanan atau wisata kuliner. Jenis makanan yang dibeli cukup beragam dan berbeda kebiasaan. Tapi beberapa jenis yang disebutkan antara lain seperti mochi, donat, sate taichan, bakso, oneng maupun *fried chicken*. Dari beberapa jenis makanan yang disebut beberapa diantaranya banyak yang menyebutkan makanan tradisional yang ada di Indonesia. Bagi kelimanya makanan tradisional merupakan makanan yang sudah turun temurun dan khas dari suatu daerah. Rasa makanan tradisional yang terbilang enak dan cocok dilidah disebut menjadi faktor mengapa disukai oleh kelimanya. Apa lagi sebagai orang yang telah tumbuh dari kecil hingga besar bersama cita rasa makanan tradisional.

Namun kondisi saat ini justru berkata lain karena makanan tradisional mulai sulit dicari. Menurut pendapat mega kini Masyarakat cenderung memilih hal-hal yang lebih *modern* dan banyaknya inovasi pada makanan menyebabkan resep tradisional sulit untuk ditemukan. Kurangnya minat juga dirasa menjadi salah satu faktor mengapa jarang ditemui penjual makanan tradisional.

Natali menambahkan kurangnya permintaan pasar ini membuat orang-orang justru hanya mengikuti yang sedang trend saja.

Beberapa makanan khas Tangerang yang diketahui oleh kelimanya beberapa diantaranya yaitu laksa, dodol, nasi sumsum, asinan yang biasanya ditemui di daerah sekitar pasar lama. Tapi sbeberapa narasumber mengaku tidak mengetahui bahwa makanan yang disebutkannya merupakan makanan khas Tangerang. Semua narasumber memiliki satu suara yang sama yaitu tidak tahu cara pembuatan makanan ini. Karena tidak Adaya pengalaman membuat dan kurang begitu tau rasanya sehingga tidak pernah mencoba untuk membuat. Terlebih lagi apabila ingin membuat, media yang ada sulit dicari karena tidak tersedia.

2) Kurangnya media yang dapat memberikan informasi mengenai makanan tradisional khas Tangerang

Kekurangan sumber media yang mencatatkan gastronomi makanan tradisional ini bisa dibilang menjadi salah satu alasan kepunahan makanan tradisional Tangerang. Salah satu narasumber menyebutkan ketertarikannya mempelajari makanan tradisional namun sumber informasinya sulit untuk ditemukan, apabila ada kemudahan mendapat informasi tersebut dirasanya akan lebih banyak orang yang tertarik.Selanjutnya pemanfaat teknologi juga dirasa menjadi usaha yang baik terutama menjadi media dalam mempromosikan suatu medium yang didalamnya mencatat gastronomi.

Ilmu Gastronomi sendiri dirasa sangat bermanfaat dalam Upaya pelestarian makanan tradisional yang ada di Tangerang ini. Terlebih lagi untuk menjaga resep, nilai luhur dan juga budaya agar tidak luntur oleh jaman. Ditambah oleh posisi geografi Kota Tangerang yang membuatnya memiliki beragam budaya yang

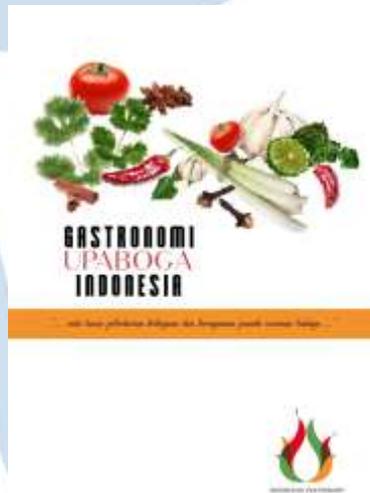
tentunya tercerminkan dari kuliner tradisional yang ada. Ada baiknya media dimana dituangkannya gastronomi ini mengikuti perkembangan jaman dan disesuaikan agar menarik Masyarakat khususnya anak muda. Apa lagi topik makanan tradisional ini cukup jarang terdengar pembahasannya di khalayak muda.

3.1.1.2 *Studi Existing*

Studi existing menjadi salah satu cara dalam acuan penelitian, penulis juga membandingkan permasalahan serupa dengan mengkaji studi-studi yang sudah ada. Dalam hal ini, beberapa buku yang menjadi rujukan penulis adalah sebagai berikut.

1) **Gastronomi Upaboga Indonesia**

Buku pertama yang ditemukan oleh penulis berjudul Gastronomi Upaboga Indonesia. Berikut merupakan hasil observasi penulis terhadap buku Gastronomi Upaboga Indonesia.



Gambar 3.2 Buku Gastronomi Upaboga Indonesia
Sumber: https://digilib.unikadelasalle.ac.id/index.php?p=show_detail&id=12517

Buku ini ditulis oleh asosiasi gastronomi Indonesia. Isi konten dari buku ini sendiri menjelaskan dan memberikan pengetahuan seputar makanan tradisional Indonesia dilihat dari sejarah, budaya dan tradisinya. Tidak hanya menjelaskan resep

pada umumnya buku resep, buku ini membawa *audiens* untuk menelaah lebih jauh sebuah gastronomi baik secara umum maupun di Indonesia.

Tabel 3.1 Informasi Buku Upaboga

Judul Buku	Gastronomi Upaboga Indonesia
Penulis	<i>Indonesia Gastronomy association</i>
Penerbit	<i>Indonesia Gastronomy association</i>
Tahun Terbit	2017
Bahasa	Indonesia
Ukuran	21x30 cm
Jumlah Halaman	227 halaman
ISBN	-
Analisa Buku	
<i>Strength</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Memiliki edaran cetak dan e-book yang fleksibel 2. Informasi yang disajikan lengkap dari mulai latar belakang dan sejarah dan budaya.
<i>Weakness</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kurang konsisten dalam penggunaan konsep pada <i>cover</i>. 2. Kurangnya penggunaan elemen visual yang dapat memperjelas informasi didalam buku sehingga sulit untuk dicerna. 3. Text yang terlalu panjang sehingga kurang dapat menarik dengan elemen visual.
<i>Opportunity</i>	<ol style="list-style-type: none"> 4. Buku dari kompetitor kurang fleksibel dalam menyajikan

	informasi dan masih sulit untuk diakses.
<i>Threat</i>	1. Buku dari kompetitor menggunakan konsep elemen visual yang lebih terlihat konsepnya dan kualitas yang tajam.

2) Gastronomi Implementasi Kudapan Tradisional Bugis Pada Industri Perhotelan

Buku kedua yang selanjutnya akan dipelajari oleh penulis berjudul Gastronomi. Implementasi Kudapan Tradisional Bugis Pada Industri Perhotelan. Berikut hasil dari observasi yang dilakukan penulis :



Gambar 3.3 Buku Gastronomi Implementasi Kudapan Tradisional Bugis Pada Industri Perhotelan

Sumber: <http://repository.poltekiparmakassar.ac.id/691/1/Book%20-%20Gastronomi%20Implemetasi%20Kudapan%20Tradisional%20Bugis%20Pada%20Industri%20Perhotelan.pdf>

Buku "Gastronomi: Implementasi Kudapan Tradisional Bugis pada Industri Perhotelan" merangkum kudapan tradisional Bugis, yang kental dengan nilai-nilai budaya masyarakat Bugis. perhatian utama buku ini adalah tentang

bagaimana kudapan tradisional Bugis bisa disesuaikan dan dimasukkan ke dalam konteks industri perhotelan yang *modern*. Melalui analisis yang mendalam dan petunjuk praktis, pembaca dibimbing untuk memahami bagaimana hotel-hotel dapat menghadirkan kudapan-kudapan khas Bugis kepada para tamu, memperkaya pengalaman kuliner mereka serta menguatkan pemahaman tentang keanekaragaman budaya.

Tabel 3.2 Informasi Buku Gastronomi Bugis

Judul Buku	Gastronomi Implementasi Kudapan Tradisional bugis Pada Industri Perhotelan
Penulis	Syahrial, Muh. Zainuddin Badollahi, Wim Johannes Winowatan
Penerbit	-
Tahun Terbit	2022
Bahasa	Indonesia
Ukuran	14,85x21 cm
Jumlah Halaman	168 halaman
ISBN	-
Analisa Buku	
<i>Strength</i>	<ol style="list-style-type: none"> Memiliki edaran cetak dan e-book yang felksibel Informasi yang disajikan lengkap dari mulai latar belakang dan sejarah dan budaya. <i>Layout manuscript grid</i> membuat text terlihat rapih.
<i>Weakness</i>	<ol style="list-style-type: none"> Kurang konsisten dalam penggunaan aset visual yang ada.

	<p>2. Kurangnya penggunaan elemen visual yang dapat memperjelas informasi didalam buku sehingga sulit untuk dicerna.</p> <p>3. <i>Text</i> yang terlalu panjang sehingga kurang dapat menraik dengan elemen visual.</p> <p>4. <i>Layout</i> yang digunakan berjenis <i>manuscript grid</i>, yang digunakan dalam konteks <i>text</i> yang panjang. Meski terlihat rapih namun <i>layout</i> ini akan terlihat monoton.</p> <p>4. Penggunaan tabel yang terlihat kurang menarik karena elemen visual yang digunakan tidak terlihat jelas.</p>
<i>Opportunity</i>	<p>5. Buku dari kompetitor kurang fleksibel dalam menyajikan informasi dan masih sulit untuk diakses.</p>
<i>Threat</i>	<p>6. Buku dari kompetitor menggunakan konsep elemen visual yang lebih tajam kualitasnya dengan <i>layout</i> yang lebih jelas</p>

3.1.1.3 Kesimpulan

Kesimpulan yang dapat diambil dari hasil wawancara tentunya perlu upaya dalam melestarikan makanan tradisional khas Tangerang. Makanan yang sehari-hari di konsumsi belum tentu diketahui asal-usulnya dan sejarahnya. Dengan dibuatnya media yang

memuat gastronomi diharapkan akan membantu menyebar luaskan dan menghidupkan kuliner tradisional Tangerang. Yang terpenting tidak adanya kepunahan dari makanan khas Tangerang mengingat didalamnya banyak mengandung unsur kekayaan budaya dan historis dari Kota Tangerang itu sendiri.

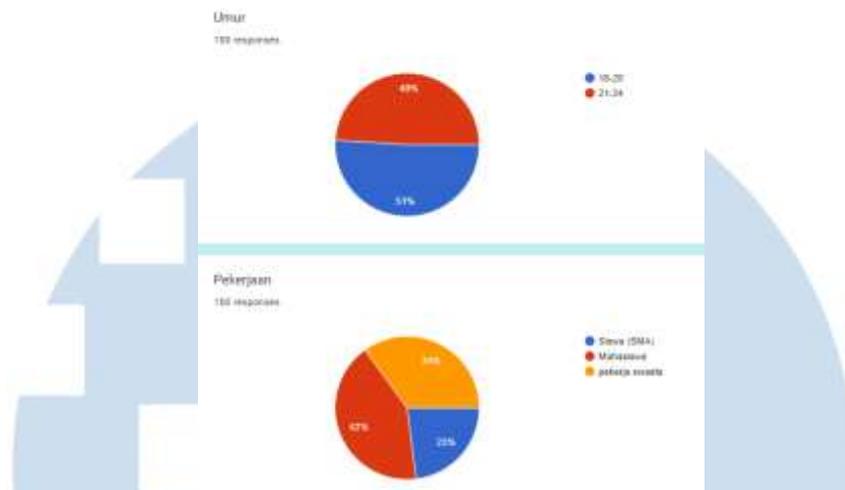
3.1.2 Metode Kuantitatif

Creswell (2018) berpendapat bahwa Metode Kuantitatif ini dilakukan sebagai salah satu cara untuk menguji dan lebih memahami teori dengan menggunakan dan merujuk pada angka, variable juga statistik secara objektif. Metode kuantitatif yang dilakukan oleh penulis merupakan pengambilan data melalui survei *Kuesioner*.

3.1.2.1 Kuesioner

Berisi kesimpulan hasil keseluruhan metode kualitatif yang sudah dilakukan. Penulis melakukan Kuesioner sebagai metode kuantitatif dalam mencari data. Pertanyaan dibagikan kepada beberapa responden yang memenuhi kriteria pengisian. Diantaranya minimal berumur 18 tahun hingga 24 tahun dan berdomisili di Tangerang. Penyebaran Kuesioner ini telah mendapatkan responden sebanyak 100 orang yang dilakukan melalui *google form* secara *online*. Hal ini untuk mencari tahu seberapa banyak remaja yang mengetahui makanan tradisional Tangerang dan bagaimana pandangan mereka mengenai hal tersebut.

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



gambar 3.4 Pie Chart Umur Partisipan

Metode kuantitatif yang melibatkan 100 orang responden dengan usia berkisar 18-24 tahun ini sebanyak 42% merupakan mahasiswa yang selanjutnya disusul oleh pekerja swasta dengan persentase 35 % dan 23% nya merupakan siswa sekolah menengah.

Tabel 3.3 Pertanyaan Kuesioner Satu

Variabel	Kategori	Frekuensi	Persentase
Apakah anda menyukai makanan tradisional?	Ya	92	92%
	Tidak	8	8%
Total		100	100%

Dari hasil data di atas, menunjukkan hampir seluruh partisipan menyukai makanan tradisional dengan berbagai alasan. Alasan yang paling banyak ialah mengenai cita rasa dari makanan Tradisional ini. Karena dari rasa akan muncul nostalgia pada saat memakannya, apalagi kalau bukan mengingat masa kecil atau sekedar mengingat masakan tradisional yang dulu pernah dicicipi. Ada juga beberapa alasan lain seperti karena sudah terbiasa mengonsumsi makanan tradisional dan menjadi kebiasaan. Hal ini tentu membuktikan bahwa

makanan tradisional didalamnya tak hanya mengandung cita rasa daerah tapi juga ada cerita dan budaya di dalamnya.

Tabel 3.4 Pertanyaan Kuesioner Dua

Variabel	Kategori	Frekuensi	Persentase
Seberapa sering mengkonsumsi Makanan tradisional?	Sering	14	14%
	Kadang-kadang	81	81%
	Jarang	5	5%
Total		100	100%

Selanjutnya penulis menemukan setidaknya 81% suara mengatakan bahwa mereka hanya terkadang saja mengkonsumsi makanan tradisional dan 5% mengatakan jarang. Hanya sebesar 14% orang yang mengatakan sering mengkonsumsinya. Beberapa alasan diantaranya karena sulit dan jarang ditemukannya penjual makanan tradisional di daerah mereka. Tak heran hampir setengah suara sebanyak 54% tidak mengetahui bahwa Tangerang memiliki makanan tradisional laksa khas Tangerang seperti data yang diuraikan dibawah ini.

Tabel 3.5 Pertanyaan Kuesioner Tiga

Variabel	Kategori	Frekuensi	Persentase
Apakah anda tahu makanan tradisional laksa adalah makanan khas Tangerang?	Ya	46	46%
	Tidak	54	54%
Total		100	100%

Selanjutnya penulis meminta partisipan untuk menyebutkan beberapa jenis makanan khas Tangerang yang mereka ketahui. Jawaban yang paling sering muncul adalah Laksa, Sayuran besan. Asinan sayur, dodol dan sate grendeng. Makanan-makanan ini memang telah menjadi ciri khas kota Tangerang. Namun, dari sekian banyak yang menyebutkan jenis-jenis makanan yang mereka ketahui ada beberapa partisipan yang tidak mengetahui satupun jenis makanan khas Tangerang dan menjawab tidak mengetahuinya.

Tabel 3.6 pertanyaan Kuesioner empat

Variabel	Kategori	Frekuensi	Persentase
Apa kamu mengetahui tata cara, bahan maupun latar Sejarah makanan yang disebutkan?	Ya	4	4%
	Tidak	79	79%
	Hanya beberapa	17	17%
Total		100	100%

Dapat dilihat bahwa sebagian besar partisipan yang menjawab beberapa jenis makanan khas Tangerang tidak mengetahui cara pembuatan makanan tersebut. Hanya beberapa makanan saja yang mereka ketahui dan hanya satu orang menjawab tahu. Alasannya juga beragam mulai dari belum pernah membuatnya dan tidak mendapatkan informasi mengenai makanan tersebut yang mereka tidak ketahui dan tidak mencari tahu karena tidak suka sejarah. Pendapat yang menonjol dari semua itu adalah tidak adanya informasi dalam media dan tidak tahu harus mencari dimana tentang tata cara, Sejarah dan budaya dibalik makanan tradisional yang ada.

Tabel 3.7 pertanyaan Kuesioner lima

Variabel	Kategori	Frekuensi	Persentase
Apakah anda pernah menjumpai buku yang memuat gastronomi?	Ya	21	21%
	Tidak	79	79%
Total		100	100%

Berangkat dari poin tersebut penulis menemukan kurang banyak orang yang tahu atau mendengar tentang gastronomi karena para paartisipan ini tidak pernah atau jarang menjumpai media yang membahas mengenai gastronomi. Bahkan dari total suara hanya 21% orang yang pernah mendengarnya dan memilikinya karena dirasa menarik dan juga ada rasa penasaran.

3.1.2.2 Kesimpulan Metodologi Kuantitatif

Tentunya dari semua ini dapat disimpulkan bahwa makanan tradisional khas Tangerang ini meski banyak yang diketahui tapi ada juga yang tidak diketahui. Bahkan meski diketahui sekalipun orang-orang kurang begitu tahu Sejarah dan budaya dari makanan tersebut. Kurangnya informasi dan penyebaran resep yang hanya turun temurun dapat membuat makanan tradisional di Tangerang mulai dilupakan di jaman *modern* yang dinamis ini. Maka perlu adanya media infromasi yang dapat memuat gastronomi makanan tradisional Tangerang untuk meningkatkan kesadaran anak muda dan menarik minat agar budaya yang ada di Kota Tangerang dapat terus dilestarikan.

3.2 Metodologi Perancangan

Untuk merancang buku ilustrasi ini penulis menggunakan metode Perancangan buku oleh Robin Landa (2014) Metode ini merupakan metode

pendekatan perancangan buku secara sistematis dan juga terukur yang berfokus pada kebutuhan *user* dan data. Di dalamnya ada lima tahapan yang harus dilalui, yaitu:

1) *Documentation*

Pada tahap ini hal yang harus dilakukan adalah mengamati dan memahami kebutuhan mau pun keinginan *users*. Saat mengembangkan sebuah produk seorang *designer* harus memahami kesulitan yang dialami user sehingga dapat dibuat solusi dan desain yang tepat.

Langkah yang dapat dikerjakan dalam tahapan *documentation* ini tentunya memperhatikan timbal balik dari pengguna produk ataupun *output* yang dibuat dan dikembangkan kedalam produk. Selanjutnya mengkonsultasikan perihal yang ditemukan kepada berbagai pihak yang ahli agar dapat memudahkan dalam pemecahan masalah dalam kata lain data dikumpulkan dari berbagai sumber dan aspek mengenai topik untuk memudahkan perancangan.

2) *Analysis*

Setelah mengumpulkan data dan memahami keinginan *users* dan kedalaman topik yang diangkat selanjutnya amati data yang ada. Cek dengan aspek-aspek ataupun hal lain apakah berhubungan dan dapat kolaborasikan untuk memenuhi kebutuhan *user*. Tahap analisis ini dilakukan sehingga mendapatkan rumusan yang lebih spesifik.

3) *Conception*

Setelah mengamati data dan telah memahami sepenuhnya tuangkanlah ide-ide yang bersifat solutif untuk mengatasi kebutuhan user. Dibuatlah *Mind Mapping* ide-ide yang inovatif dan kreatif. Didalam tahap ini juga desainer mulai melakukan pemilihan gaya ilustrasi, tanda ataupun simbol, warna, dan tipografi yang berdasarkan hasil Analisa dan data yang telah dilakukan.

4) *Design*

Di tahap keempat ini saatnya menuangkan ide menjadi komperhensif sehingga dapat dilihat visualnya dan penggambarannya. Dapat berupa sketsa — maupun mockup. Setelahnya dilanjutkan dengan mengimplementasikan konsep ke seluruh elemen-elemen yang telah direncanakan ke dalam karya final.

5) *Implementation*

Di tahap terakhir ini setelah melalui tahapan *design* dilakukan lah tahapan promosi untuk memasarkan buku sehingga dapat diketahui orang luas. Promosi ini dapat dilakukan dengan berbagai cara sesuai dengan kebutuhan market. Tentunya promosi dibutuhkan dan penting untuk penyebaran dari produk sehingga dikenali. Bisa berupa media cetak maupun digital dan juga *merchandise*.

UMMN

UNIVERSITAS
MULTIMEDIA
NUSANTARA