



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 III

METODOLOGI

3.1. Metodologi Pengumpulan Data

Dalam pengumpulan data untuk tugas akhir ini, penulis menggunakan *mixed method researchs* sebagai metode dalam pengumpulan data. Menurut Johnson, et al. (seperti dikutip Creswell, 2011), *mixed method researchs* adalah metode penelitian di mana peneliti atau tim peneliti menggabungkan hasil data dari penelitian kuantitatif dan penelitian kualitatif untuk mendapatkan pengertian dan gambaran lebih jauh mengenai topik yang diteliti (hlm. 4).

Johnson menjelaskan lebih lanjut bahwa dengan hanya menggunakan salah satu metode penelitian (baik metode kuantitatif atau kualitatif) dapat mengakibatkan kurangnya pendalaman terhadap topik. Kedua metode ini mempunyai perspektif dan keterbatasan masing-masing. Oleh karena itu, dengan menggabungkan kedua metode ini dapat mengatasi kekurangan satu sama lain dan menggabungkan kelebihan keduanya (hlm. 8).

Menurut Sugiyono (2012), metode penelitian kuantitatif adalah metode penelitian yang ditujukan pada populasi dan sampel tertentu. Hasil analisis data bersifat statistik dengan tujuan untuk menguji hipotesis yang telah ditentukan. Sedangkan metode penelitian kualitatif adalah metode yang didasarkan pada latar belakang ilmiah dengan analisis dilakukan secara induktif (hlm. 14-15).

Berkaitan dengan pemakaian gabungan dari kedua metode ini, untuk metode kuantitatif penulis menyebarkan kuesioner kepada anak muda keturunan Tionghua di Indonesia, khususnya untuk usia 15-25 tahun. Pertanyaan kuesioner berkaitan dengan topik yang diangkat, yaitu mengenai tradisi makanan khas hari raya Tionghua di Indonesia. Sedangkan untuk metode penelitian kualitatif, penulis menggunakan metode wawancara, observasi, dan studi literatur. Metode ini dilakukan terutama untuk penyusunan konten buku. Hasil dari metode ini digabung dan dijadikan sebagai panduan penulis dalam merancang buku.

3.1.1. Wawancara

Raharjo (2009) mengatakan bahwa wawancara adalah salah satu cara untuk mengumpulkan data dengan cara tanya jawab. Terdapat 2 teknik wawancara yaitu wawancara berencana dan wawancara tidak berencana. Wawancara berencana didasarkan pada acuan daftar pertanyaan yang disusun sebelumnya, sedangkan wawancara tidak berencana tidak berdasarkan daftar pertanyaan (hlm. 86).

Berkaitan dengan teori yang diajukan, penulis melakukan wawancara berencana dengan tujuan untuk memperkuat dan melengkapi data yang didapatkan melalui sumber pustaka. Wawancara dilakukan kepada ahli kebudayaan Tionghua, koki restoran *chinese food*, *chef*, praktisi makanan khas hari raya Tionghua dan ketua redaksi penerbitan.

Berikut ini merupakan hasil wawancara yang telah dilakukan penulis, antara lain:

1. Diah Putri Chendra Swari (Ling Ling)

Ibu Diah merupakan ketua muda mudi Perhimpunan Tempat Ibadah Tri Dharma (PTITD) salah satu ahli dan pemerhati kebudayaan Tionghua di Indonesia yang berdomisili di Semarang dan mempunyai jabatan sebagai. Wawancara dilakukan di kelenteng Tay Kak Sie di daerah Pecinan Semarang pada tanggal 28 Februari 2017 saat siang hari.



Gambar 3.1. Bersama Ibu Diah
(Dokumentasi Pribadi, 2017)

Menurut Ibu Diah, salah satu konsep yang tidak terpisahkan dari hari raya Tionghua adalah penghormatan kepada leluhur. Leluhur adalah sosok yang berjasa bagi kehidupan kita. Tanpa mereka, kita tidak akan ada di dunia ini. Oleh karena itu, hal ini mendasari adanya persembahan makanan pada setiap hari raya Tionghua yang ada dan tradisi ini juga diadaptasi oleh masyarakat keturunan Tionghua di Indonesia.

Berdasarkan hasil wawancara, penulis menemukan *insight* mengenai makanan apa saja yang umumnya disajikan dalam berbagai perayaan Tionghua yang ada di Indonesia serta makna-makna di baliknya. Ibu Diah

menjelaskan bahwa umumnya masyarakat Tionghua mulai menyajikan makanan sesajian untuk leluhur 2 hari sebelum Imlek yang disebut dengan samseng. Samseng adalah makanan yang wajib disajikan kepada leluhur pada setiap hari raya Tionghua yang ada. Samseng melambangkan 3 alam, yaitu langit, air, dan darat. Hal ini disimbolkan dengan daging umumnya daging babi (darat), ikan (air), dan ayam (udara).

Ibu Diah juga menyebutkan beberapa lauk pauk yang disajikan pada malam sebelum tahun baru Cina pada masyarakat keturunan Hokkian di Jawa. Mereka umumnya memasak opor, cah rebung dan sambal goreng. Cah rebung melambangkan tunas yang tumbuh sehingga cepat reinkarnasi.

Ibu Diah menyatakan bahwa salah satu makanan khas hari raya Imlek adalah kue keranjang. Kue keranjang disebut juga *tian pan*. Di daerah Selatan Cina, umumnya kue keranjang diolah dengan digoreng dengan menggunakan telur sehingga kue terasa lebih lunak dan lezat. Sedangkan di daerah Utara Cina mengonsumsi *jiao zi* atau pangsit dengan sup hangat.

Ibu Diah mengatakan bahwa alasan masyarakat Indonesia mengadopsi kue keranjang sebagai makanan khas perayaan Imlek dikarenakan umumnya masyarakat Tionghua di daerah Jawa merupakan keturunan *Hokkian* (daerah Selatan Cina). Selain itu terdapat kue umum yang disajikan setiap perayaan yang terdiri dari kue wajik, kue ku (koro), kue mangkok, dan kue moho.

Ibu Diah juga mengatakan buah juga merupakan bagian dari tradisi makanan yang tidak dapat dipisahkan dengan hari raya Tionghua. Salah satu

larangan penyajian buah adalah tidak boleh berduri dan yang berbiji banyak. Namun di Indonesia, buah lebih difokuskan pada homonim namanya. Penyajian warna buah juga dikaitkan dengan simbol 5 unsur yaitu kuning, merah, putih, hijau, dan emas (jingga).

2. Ardian Cangiando

Bapak Ardian Cangiando merupakan salah satu pengurus Perhimpunan Tempat Ibadah Tri Dharma (PTITD) dan ahli kebudayaan Tionghua di Indonesia. Penulis mewawancarai Bapak Ardian Cangiando di kediamannya di daerah Gang Tengah, kawasan Pecinan, Semarang dari sekitar pk. 18.00 hingga pk. 23.00 WIB.



Gambar 3.2. Bersama Bapak Ardian Cangiando
(Dokumentasi Pribadi, 2017)

Bapak Ardian menjelaskan bahwa konsep makanan khas hari raya Tionghua sangat erat kaitannya dengan perkembangan agama Hua. Agama Hua merupakan akar dari tradisi Tionghua. Dasar teori agama Hua adalah penghormatan leluhur (祭祖), sistem kekerabatan (家族), dan makanan (食

餌). Hal ini mendasari tradisi hari raya Tionghua yang ada di seluruh dunia, termasuk di Indonesia.

Selain itu, bapak Ardian mengatakan bahwa kebutuhan dasar manusia yaitu makanan harus terpenuhi. Dengan tercukupinya makanan, manusia dapat memenuhi kebutuhan lainnya. Selain itu makanan juga mempunyai fungsi lain yaitu untuk mengekspresikan diri, menjadi bentuk penghormatan kepada orang lain terutama leluhur, dan bagian dari upacara dan tradisi Tionghua.

Menurut Pak Ardian, hari raya yang umumnya dirayakan di Indonesia adalah hari raya Imlek, perayaan Cap Go Meh, hari *Ceng Beng*, hari *Duan Wu*, dan hari *Dong Zhi*. Hari raya dalam upacara Tionghua yang membedakannya dengan hari raya lainnya adalah perayaan terhadap leluhur. Leluhur merupakan sosok yang sakral dan wajib dihormati. Selain itu, hari raya juga menjadi ajang membangun hubungan interpersonal bukan hanya dengan keluarga namun juga dengan sesama masyarakat.

Bapak Ardian atau lebih sering disapa dengan Ko Akian selanjutnya menjelaskan mengenai perayaan Imlek. Pada perayaan Imlek kita mengenal adanya sosok dewa rezeki. Pada masyarakat sekarang, kita salah mempersepsikan dewa rezeki sebagai dewa *Cai Sen*. Padahal pada kebudayaan asli Cina, dewa rezeki adalah anak kecil fakir miskin yang menjajakan kertas betuliskan dewa rezeki.

Berkaitan dengan makanan khas Imlek, sebenarnya yang dikonsumsi bukanlah kue keranjang atau tian pan melainkan *nian gao*. Kue keranjang atau

tian pan disajikan sebagai pelengkap perayaan Imlek dan dipersembahkan kepada dewa dapur pada beberapa hari sebelum Imlek. Nian gao (年糕) terdiri dari 2 kata dalam bahasa Cina yaitu *nian* yang berarti tahun dan *gao* yang berarti kue. *Nian gao* umumnya dibentuk menyerupai ikan. Hal ini disebabkan dengan homonim ikan yang mirip bunyinya dengan keberuntungan atau aliran keberuntungan. Umumnya *nian gao* mempunyai rasa tawar atau manis saja.



Gambar 3.3. *Nian Gao*

([http://photos.mandarinoriental.com/is/image/MandarinOriental/dmo-15-feb-shanghai-4?\\$DMOFancyLand\\$&fit=wrap&ext=.jpg](http://photos.mandarinoriental.com/is/image/MandarinOriental/dmo-15-feb-shanghai-4?$DMOFancyLand$&fit=wrap&ext=.jpg), n.d.)

Setelah itu Bapak Ardian membahas hari raya Duan Wu. Kebiasaan yang ada pada hari raya Duan Wu adalah perlombaan perahu naga. Selain itu terdapat kebiasaan mengonsumsi bakcang. Bakcang yang asli di daerah Cina menggunakan ketan dalam pembuatannya. Hal ini dikarenakan ketan lebih menggumpal dan tidak mudah basi. Namun seiring dengan perkembangannya di Indonesia, bakcang dikemas dengan menggunakan beras disebabkan bahan baku yang mudah ditemukan di Indonesia. Isi dari bakcang pun semakin beragam, seperti ditambahkan telur asin dan berbagai macam daging sesuai selera.

Berkaitan dengan makanan khas hari raya Tionghua, Bapak Ardian menekankan bahwa hal ini bukan berkaitan dengan keagamaan namun merupakan sebuah kebudayaan. Makanan tersebut menjadi bagian dari tradisi perayaan yang didasari legenda atau mitos pada zaman dahulu. Namun perbedaan bahan pembuat makanan umumnya didasari oleh perbedaan cuaca yang ada, khususnya daerah Utara Cina dan Selatan Cina.

Akulturasikan makanan khas budaya Tionghua dengan budaya Indonesia ini didasari dengan kedatangan masyarakat Tionghua ke Indonesia yang umumnya didominasi pedagang. Umumnya pedagang hanya mengetahui cara memasak namun kurang mengerti makna di baliknya. Sehingga mereka mengadopsi tradisi makanan Tionghua namun menggunakan bahan-bahan yang mudah ditemukan di Indonesia.

Kesimpulan dari wawancara yang penulis lakukan bersama ahli kebudayaan Tionghua adalah penulis menetapkan batasan 4 hari raya yang akan ditampilkan dalam buku penulis yaitu Tahun Baru Imlek (termasuk Malam Cap Go Meh), Hari Raya Duan Wu, Hari Raya Dong Zhi, dan Hari Raya Tiong Ciu.

3. Jongkie Tio (Tio Tek Wan)

Bapak Jongkie Tio merupakan pemilik rumah makan yang dinamakan Restaurant Semarang di Jalan Gajahmada Semarang. Rumah makan ini terkenal sebagai salah satu rumah makan tertua yang menyediakan lontong Cap Go Meh asli Semarang sejak tahun 1991. Wawancara dilakukan di

Restaurant Semarang di Jalan Gajahmada No 125-127, Semarang pada tanggal 1 Maret 2017 sekitar pk. 13.00 - pk. 15.00 WIB.



Gambar 3.4. Bersama Bapak Jongkie Tio
(Dokumentasi Pribadi, 2017)

Berdasarkan pendapat Pak Jongkie, masyarakat Tionghua telah datang ke Indonesia berabad-abad yang lalu, bahkan sebelum Laksama Cheng Ho. Masyarakat Tionghua yang didominasi pedagang pria menikah dengan wanita Indonesia dan menetap di Indonesia. Berbagai kebudayaan Tionghua diadaptasi di mana salah satunya adalah makanan khas hari raya Tionghua.

Pak Jongkie menjelaskan bahwa lontong Cap Go Meh diciptakan sebenarnya sebagai makanan pembalas. Pada zaman dulu, masyarakat Muslim di tanah Jawa umumnya memberikan ketupat sebagai simbol pertemanan kepada masyarakat keturunan Tionghua di tanah Jawa pada musim Lebaran. Sebagai gantinya, masyarakat Tionghua mulai berpikir untuk membuat suatu jenis makanan untuk diberikan kepada mereka.

Namun dikarenakan mayoritas makanan Tionghua didominasi dengan daging babi yang merupakan makanan non halal bagi umat Muslim, maka masyarakat Tionghua berpikir untuk mengolah makanan serupa namun berbeda. Oleh karena itu lahirlah lontong Cap Go Meh. Makanan ini merupakan bentuk akulturasi budaya Tionghua dengan budaya Indonesia. Lontong ini dibentuk lonjong dikarenakan saat dipotong berbentuk bulat menyerupai bulan purnama yang jatuh pada malam Cap Go Meh.

Lontong Cap Go Meh umumnya terdiri dari 8 jenis sayur pendamping yang dicampur menjadi satu. 8 jenis sayur pendamping tersebut adalah: opor, ayam, bubuk kedelai, *do chang* (kelapa putih diparut), *da bing*, telur, sambal goreng, dan kerupuk. Sebenarnya yang menjadi fokus utama rasa lontong Cap Go Meh adalah *do chang*, *da bing*, dan bubuk kedelai.

Di Semarang dikembangkan menjadi 12 jenis sayur di mana sambal goreng dibagi kembali menjadi bung, tahu, buncis, dan lodeh. 12 jenis sayuran ini dicampur dengan kuah santan dan lontong sehingga menjadi makanan khas Indonesia malam Cap Go Meh yaitu Lontong Cap Go Meh.

4. Retno Kristi

Ibu Retno Kristi merupakan ketua redaksi penerbitan Elex Media Komputindo. Penulis melakukan wawancara dengan beliau pada tanggal 17 Maret 2017 pada pk. 19.00-21.30 di rumah beliau di daerah Kelapa Dua, Tangerang.



Gambar 3.5. Bersama Bu Retno
(Dokumentasi Pribadi, 2017)

Berkaitan dengan pembuatan buku ilustrasi tradisi makanan khas hari raya Tionghua yang akan dibuat penulis, di mana konten didominasi dengan resep tertulis, penulis menanyakan mana yang lebih sesuai di antara pemakaian ilustrasi tangan atau foto. Bu Retno menjawab bahwa sebenarnya dalam pembuatan buku tidak ada ketentuan dalam penggunaan foto atau ilustrasi. Keduanya dapat digunakan selama dapat menarik perhatian pembaca dan menjelaskan konten dengan baik.

Selain itu, Bu Retno juga menambahkan bahwa dengan penggunaan ilustrasi justru akan menambah nilai tambah atau nilai jual dari buku tersebut, sebab buku yang ada di pasaran didominasi dengan penggunaan foto. Bu Retno juga memastikan bahwa gaya penulis sangat cocok digunakan dalam penggambaran ilustrasi makanan, termasuk penggunaannya dalam buku.

Penulis juga berkonsultasi singkat mengenai konten buku. Penulis menanyakan apakah konten buku dapat diambil dari konten buku lain. Bu

Retno menjelaskan hal itu diperbolehkan dengan catatan menyertakan penulis yang diparafrase di daftar pustaka buku.

Bu Retno menyebutkan bahwa dalam dunia modern sekarang ini, meskipun sudah terdapat berbagai perkembangan dalam bidang teknologi dan *apps*, masih terdapat permintaan yang tinggi bagi kebutuhan buku, tidak terkecuali buku. Menurut Bu Retno sendiri, terlebih lagi dalam memasak sangat repot jika harus menggunakan *apps* atau *e-book* saat memasak karena harus melihat resep secara bertahap.

Bu Retno menyebutkan bahwa dalam pembuatan buku untuk diterbitkan umumnya menggunakan ukuran 18x24 cm. Hal ini disebabkan harga cetak yang disesuaikan. Selain itu, bahan kertas isi yang digunakan terutama dalam perancangan buku ilustrasi penulis menggunakan *art paper* 60 gram untuk memancarkan warna yang digunakan. Untuk *cover* dapat menggunakan *art carton* 240 gr namun dalam pembuatan tugas akhir dapat pula menggunakan *hardcover*. Berkaitan dengan perancangan buku, penulis juga meminta izin untuk menempatkan logo Elex Media Komputindo di buku yang akan dirancang.

5. *Chef* Idham Mirwan

Penulis melakukan wawancara singkat dengan tujuan meminta resep kepada *chef* Idham Mirwan selaku salah satu dosen di Sekolah Tinggi Pariwisata Sahid. Wawancara singkat dilakukan di STP Sahid di Roxy Square, Jakarta Barat pada pk. 08.00-08.30. Hasil dari wawancara adalah *chef* Idham

bersedia memberikan resep yang diminta pada tanggal 14 April 2017 via *email*.



Gambar 3.6. Bersama *Chef* Idham Mirwan
(Dokumentasi Pribadi, 2017)

6. *Chef* Aji Chen Bromokusomo

Penulis melakukan wawancara singkat dengan tujuan meminta resep kepada *chef* Aji Chen Bromokusomo selaku salah satu ahli makanan Peranakan Tionghua. Wawancara dilakukan di Starbucks, Flavor Bliss pada tanggal 23 Maret 2017 pukul 11.00-12.00. *Chef* Aji membagikan pengetahuannya berkaitan dengan makanan khas hari raya Tionghua di Indonesia, terutama di wilayah Jawa dan Jakarta.



Gambar 3.7. Bersama *Chef Aji Chen Bromokusomo*
(Dokumentasi Pribadi, 2017)

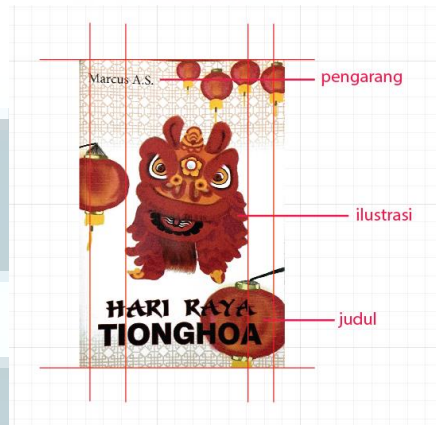
3.1.2. Studi Literatur (*Studi Existing*)

Menurut Ode (2012), studi literatur atau studi kepustakaan adalah studi dengan menelusuri berbagai sumber kepustakaan baik dari dokumen, jurnal, artikel dan buku yang berhubungan dengan topik yang diangkat (hlm.65).

Penulis melakukan analisis dokumen berkaitan dengan tradisi makanan khas hari raya Tionghua di Indonesia. Dokumen tersebut diperoleh dari buku, majalah, koran, jurnal, serta artikel berkaitan dengan topik. Analisis dari pustaka digunakan penulis sebagai panduan dalam membuat konten buku ini serta menjadi pertimbangan penulis dalam hal visual. Berkaitan dengan hal tersebut, penulis membagi studi existing menjadi 2 bagian, antara lain:

Berikut ini merupakan tabel pembandingan antara 2 buku dengan topik yang mirip dengan buku yang dirancang penulis, antara lain:

1. Hari Raya Tionghua karya Marcus A.S.



Gambar 3.8. Cover Buku Hari Raya Tionghua
(Hari Raya Tionghua, 2015)

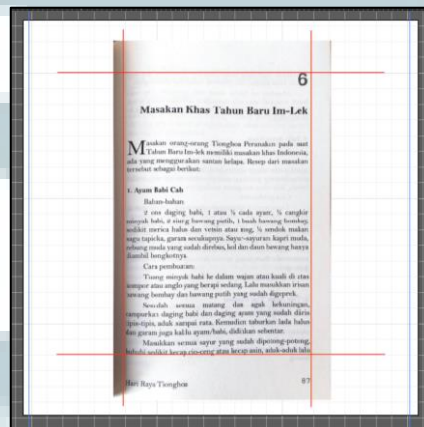
Buku Hari Raya Tionghua merupakan buku karangan Marcus A.S. yang diterbitkan oleh PT. Suara Harapan Bangsa pada cetakan keempat tahun 2015. Buku ini terdiri dari 315 halaman isi buku + 9 halaman pendahuluan dengan urutan sebagai berikut: *inside* cover, daftar isi, kata pengantar, pendahuluan, dan 29 bab konten dengan setiap bab berisi kurang lebih 30 halaman.

Konten buku terdiri dari segala pengetahuan mengenai hari raya Tionghua di seluruh dunia berikut dengan legenda dan serba serbi berkaitan dengan tradisi hari raya Tionghua. Selain itu terdapat beberapa resep makanan khas hari raya yang juga dijelaskan sedikit namun dikemas dengan kurang menarik. Informasi yang ada merangkul tradisi hari raya Tionghua keseluruhan dan tidak terkhusus di Indonesia saja.

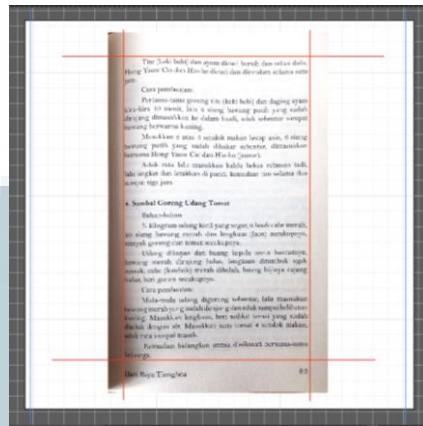
Ukuran buku Hari Raya Tionghua adalah 14 x 21 cm dengan menggunakan bahan *cover* adalah *art carton* dengan perkiraan tebal 240 gsm.

Sedangkan bahan isi kertas merupakan sejenis book paper dengan perkiraan tebal 55 gsm. Berkaitan dengan ukuran, penulis merasa bahwa ukuran tersebut telah tepat sebagai buku bacaan, namun kertas yang digunakan menjadikan halaman belakang buku tembus ke depan sehingga kurang nyaman saat membaca. Penjilidan buku menggunakan metode *perfect binding* sehingga pengeleman buku cukup kuat dan buku tidak mudah terlepas halamannya.

Secara visual, tampilan *cover* dari buku Hari Raya Tionghua terlihat kurang rapi dan kurang menarik. Meskipun menggunakan ilustrasi pendukung, namun ilustrasi tersebut terkesan kuno. *Layout cover* juga terkesan biasa saja sehingga membuat buku terlihat kurang mencolok jika dipajang dengan buku-buku lainnya di rak buku.



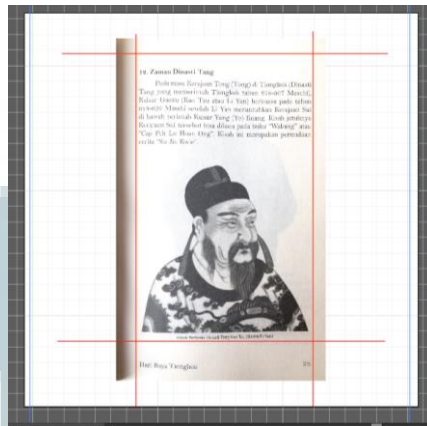
Gambar 3.9. *Layout* Buku Hari Raya Tionghua: 1
(Hari Raya Tionghua, 2015)



Gambar 3.10. *Layout* Buku Hari Raya Tionghua: 2
(Hari Raya Tionghua, 2015)

Berdasarkan analisa penulis, buku Hari Raya Tionghua menggunakan *single column grid* atau dikenal juga dengan *manuscript grid*. Margin isi buku berupa: 2 cm atas, 1 cm kanan, 2.5 cm bawah, dan 2.5 cm kiri. Judul bab dan isi bab digabungkan dalam satu halaman dengan tulisan judul bab rata kanan. Hal ini membuat pembaca menjadi cepat bosan karena *grid* yang monoton. Begitu pula dengan *layout* untuk beberapa resep juga dikemas dengan *single column grid* sehingga membosankan dan sulit dicerna.

Typeface yang digunakan adalah *sans serif* dan *serif*. Penomoran bab menggunakan *sans serif* dan di-*bold*. Sedangkan judul bab diberi penomoran dengan jenis *typeface serif* dan di-*bold*. Sub bab menggunakan jenis tulisan *sans serif* dan di-*bold* dengan ukuran sama dengan *body text*. *Body text* menggunakan jenis tulisan *serif* dengan ukuran sekitar 12 pt. Warna keseluruhan tulisan adalah hitam. Secara penggunaan *typeface* menurut penulis sudah sesuai sebagai bacaan meskipun *typeface* terlalu umum sehingga terkesan tidak menarik dan kuno.



Gambar 3.11. Ilustrasi Buku Hari Raya Tionghua
(Hari Raya Tionghua, 2015)

Keseluruhan ilustrasi yang digunakan berwarna hitam putih dengan gaya berbeda-beda dan diperkirakan diambil dari sumber berbeda-beda. Sehingga kesan yang ditimbulkan adalah kuno dan membosankan. Warna yang monoton juga membuat ilustrasi terkesan tidak menarik terlebih lagi jika dibaca untuk anak muda. Selain itu perbandingan antara tulisan dan gambar sangat tidak berimbang sehingga pembaca menjadi cepat lelah membaca.

Kesimpulan analisis buku Hari Raya Tionghua adalah informasi yang ada dalam buku ini cukup lengkap dan mendalam. Namun kurangnya warna dan ilustrasi yang mendukung isi membuat buku menjadi monoton dan membosankan. *Layout* buku monoton dan biasa sehingga sangat membosankan ditambah dengan isi buku yang menurut penulis terlalu padat per halamannya.

2. Chinese Feasts & Festivals A Cookbook karya S.C. Moey



Gambar 3.12. Cover Buku Chinese Feasts & Festivals A Cookbook (Chinese Feasts & Festivals A Cookbook, 2006)

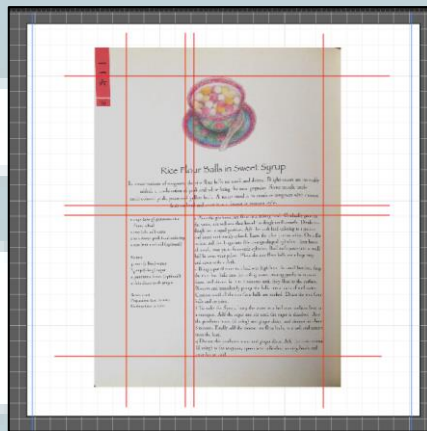
Buku Chinese Feasts & Festivals A Cookbook merupakan buku yang diproduksi oleh Periplus Singapura. Buku ini terdiri dari 142 halaman isi buku dan 9 halaman pendahuluan. Buku ini dibagi menjadi 2 bagian yaitu bagian 1 : The *Chinese Feast* yang dibagi lagi kedalam 6 sub bab berkaitan dengan bahan dan jenis makanan dan bagian 2 : *Chinese Festivals* dibagi menjadi 5 sub bab berdasarkan hari raya.

Dalam buku ini terdapat informasi mengenai tradisi makanan khas hari raya Tionghua dan juga makanan *Chinese* sehari-hari. Informasi mengenai hari raya dijelaskan singkat hingga ke sejarah. Selain itu terdapat resep dijelaskan dengan jelas namun hanya beberapa yang dilengkapi dengan ilustrasi pembuatan. Secara keseluruhan buku ini ditujukan bagi tradisi makanan *Chinese* di Malaysia.

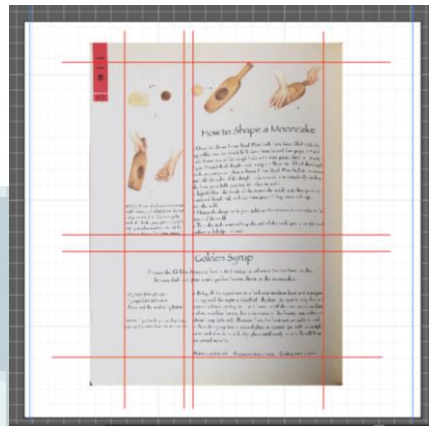
Ukuran buku adalah 29.2 x 22 cm sehingga cocok digolongkan sebagai *coffee table book*. Bahan *cover* buku adalah *art carton* dengan tebal 240 gsm.

Sedangkan bahan kertas merupakan sejenis *book paper* dengan perkiraan tebal 100 gm. Secara keseluruhan, buku ini mudah disimpan namun agak sulit dibaca karena ukuran yang cenderung besar. Penjilidan buku menggunakan *perfect binding* sehingga halaman buku tidak mudah tercerai berai.

Secara visual, tampilan *cover* dari buku Hari Raya Tionghua terlihat menarik dikarenakan adanya keunikan menggunakan ilustrasi tangan meskipun masih terkesan kuno. *Layout cover* terkesan biasa dikarenakan hanya *aligned center* sehingga buku terkesan kurang tertata secara *layout*. Selain itu keseluruhan ambiens warna kurang mencolok dan terkesan *subtle* sehingga agak kurang menarik bagi anak muda.



Gambar 3.13. *Layout* Buku Chinese Feasts & Festivals A Cookbook: 1 (Chinese Feasts & Festivals A Cookbook, 2006)



Gambar 3.14. *Layout* Buku Chinese Feasts & Festivals A Cookbook: 1 (Chinese Feasts & Festivals A Cookbook, 2006)

Layout buku ini menggunakan *two column grids* untuk bagian resep dan *single column grid* untuk bagian penjelasan sehingga terkesan cukup monoton. Margin isi buku berupa: 2.5 cm atas, 2.5 cm kanan, 5.5 cm bawah, dan 3 cm kiri. Penempatan gambar umumnya berada di tengah (*align centered*) meskipun terdapat beberapa pengecualian tergantung kebutuhan.

Nomor halaman diletakkan di kanan atas untuk halaman ganjil dan di kiri bawah untuk halaman genap dengan dua jenis tulisan yaitu mandarin dan nomor umum. Hal ini menjadi sebuah keunikan karena jarang ditemukan di buku-buku lainnya. Meskipun monoton, *layout* ini memudahkan pembaca dalam membedakan informasi yang dibutuhkan berkaitan dengan bahan masakan dan cara pembuatan.

Typeface yang digunakan adalah *script* dan *sans serif*. Penomoran bab menggunakan *sans serif* dan tulisan *mandarin* dengan warna hitam. Sedangkan judul bab dengan tulisan sejenis *typeface script* dan di-*bold*. *Body text* menggunakan jenis serif dengan ukuran sekitar 10-11 pt dengan warna

keseluruhan tulisan adalah hitam. Secara keseluruhan *typeface* yang digunakan cukup baik meskipun kurang modern. Dengan mayoritas *typeface* adalah *serif* tulisan mudah dibaca meskipun menurut penulis terlalu kecil. Isi buku terlalu padat sehingga cenderung membosankan. Penambahan tulisan mandarin menambah keunikan buku dan lebih mendukung isi buku.



Gambar 3.15. Ilustrasi Buku Chinese Feasts & Festivals A Cookbook
(Chinese Feasts & Festivals A Cookbook, 2006)

Ilustrasi buku didukung dengan ilustrasi tangan menggunakan teknik pensil warna atau krayon dan *full color*. Ilustrasi dibuat semi realis dengan arah senada kesan *Chinese*. Secara personal, penulis menyukai esensi dari penggambaran ilustrasi karena sangat berkesan tradisional *chinese*. Meskipun begitu, menurut penulis dengan penataan yang lebih baik dapat membuat ilustrasi terlihat lebih menonjol dan menarik. Selain itu, gambar cenderung lebih mendominasi teks sehingga buku menjadi lebih mudah dicerna dan menarik untuk dibaca.

Kesimpulan dari analisis buku ini adalah bahwa resep dalam buku dijelaskan dengan jelas ditambah dengan trivia menarik di depan bab.

Penggunaan ilustrasi menarik dan mendukung isi buku sehingga pembaca tidak bosan saat membaca. Kekurangannya adalah penggunaan *layout* yang monoton dan kurang sesuai sehingga terkesan membosankan serta kuno.

3.1.3. Kuesioner

Raharjo (2009) menjelaskan bahwa kuesioner adalah metode pengumpulan data dengan mengajukan sejumlah pertanyaan yang terperinci dan lengkap. Responden menuliskan jawaban mereka pada lembaran yang telah disediakan (hlm. 86).

Kuesioner dilakukan dengan metode *systematic random sampling*, dengan penentuan jumlah sampel dengan Rumus Slovin. Menurut Eriyanto (2007), metode *systematic random sampling* adalah metode *sampling* secara acak namun berdasarkan sistematika atau karakteristik tertentu (hlm. 88).

Menurut Ryan (2013), formula *slovin* digunakan pada saat terjadi inkosistensi dengan populasi. Berikut ini merupakan rumus *slovin*:

$$n = N / (1 + Ne^2)$$

n = jumlah *sample*

N = jumlah populasi

e = margin kesalahan

Berdasarkan dengan target primer dan sekunder penulis, berikut ini merupakan perhitungan sampel yang diperlukan penulis yaitu:

$$n = 11.618 : (1 + 11.618 \times (10\%)^2)$$

= kurang lebih 99 koresponden

Nb: Populasi Jakarta dan Tangerang 2015 menurut BPS = 11.618 orang.

Kuesioner penulis sebar pada target primer yaitu anak muda keturunan Tionghua di Indonesia khususnya dengan rentang usia 18-25 tahun dan target sekunder yaitu anak muda keturunan non Tionghua di Indonesia khususnya dengan rentang usia 18-25 tahun di wilayah Jakarta dan sekitarnya. Pertanyaan kuesioner dikaitkan dengan topik yang ingin diangkat oleh penulis yaitu berkaitan dengan tradisi makanan khas hari raya Tionghua di Indonesia. Kuesioner dilakukan sebanyak 2 kali melalui angket secara *online*. Tujuan diadakannya kuesioner adalah untuk memperoleh data valid dan alat ukur pengetahuan anak muda Indonesia mengenai perkembangan tradisi makanan khas hari raya Tionghua di Indonesia.

3.1.3.1. Kuesioner pertama (17-19 April 2016)

Pembagian kuesioner dilakukan secara online dalam jangka waktu 3 hari yaitu dari tanggal 17 April 2016 hingga 19 April 2016. Kuesioner terdiri dari 5 pertanyaan dasar mengenai identitas koresponden dan 19 pertanyaan khusus yang berkaitan dengan topik yang dibahas.

Terdapat 107 koresponden yang menjawab pertanyaan-pertanyaan yang diberikan dan kuesioner ini disebar secara online melalui media sosial seperti *facebook* dan *line*. Analisis akan dilakukan dengan memaparkan data dalam bentuk paragraf serta menyertakan persentase data dalam bentuk *pie chart*. Berikut ini link kuesioner:

https://docs.google.com/a/student.umn.ac.id/forms/d/1SNuTc0wQfVT9S_0

mQzw9S0D194IvTSqis8A-MHMBKio/edit .Berikut ini merupakan analisa hasil kuesioner yang didapatkan:

Penulis mengawali kuesioner dengan menanyakan beberapa pertanyaan umum berkaitan dengan data koresponden. Berdasarkan data yang didapatkan dari kuesioner yang telah disebar, responden kuesioner ini didominasi oleh wanita dengan jumlah 73 koresponden (67.3%) dan pria berjumlah 31 koresponden (32.7%). Sebagian besar koresponden berasal dari wilayah Tangerang (71%), diikuti dengan wilayah Jakarta (17.8%), dan wilayah sekitarnya seperti Bandung, dll (11.2%). Ditinjau berdasarkan usia, sebagian besar yang mengisi kuesioner ini berada dalam rentang usia 19-22 tahun dengan persentase 92.5%, diikuti dengan rentang usia 16-18 tahun (6.5%) dan rentang usia 23-27 tahun (0.9%).

Berikut ini merupakan hasil kesimpulan kuesioner yang disajikan dalam bentuk tabel, antara lain:

Tabel 3.1. Analisa Kuesioner 1

No	Pertanyaan	Tujuan	Jawaban			
1	Manakah di antara hari raya khas Tionghua yang dirayakan di Indonesia yang anda ketahui dan ikut rayakan? (jawaban boleh lebih dari satu)	Mengetahui hari raya apa saja yang diketahui koresponden secara umum	99% mengetahui Tahun Baru Imlek	50-65% mengetahui Cap Go Meh dan Cheng Beng	20-30% mengetahui <i>Duan Wu dan Tiong Ciu Jie</i>	<5% mengetahui hari raya lainnya salah satunya hari raya <i>Dong Zhi</i>

2	Seberapa sering anda mengikuti perayaan hari raya Tionghua di Indonesia?	Mengetahui frekuensi merayakan hari raya Tionghua	78.5 % menjawab setiap tahun	12.1% menjawab tidak pernah merayakan	7.5% menjawab ketika kecil saja	1.9 % menjawab 2-4 tahun sekali
3	Seberapa sering anda membeli dan mengonsumsi makanan Indonesia khas hari raya Tionghua?	Mengetahui frekuensi mengonsumsi makanan khas hari raya Tionghua	81.3% menjawab mengonsumsi makanan khas hari raya Tionghua setiap tahun.	7.4% menjawab setiap 2-4 tahun sekali	5.6% menjawab hanya ketika kecil	5.6% menjawab tidak pernah
4	Di antara pilihan di bawah ini, manakah yang lebih sering anda lakukan untuk mendapatkan makanan Indonesia khas hari raya Tionghua?	Mengetahui cara mendapatkan makanan	23.4% membeli jika sedang ingin.	21.5% mengonsumsi ketika hari raya dan 21.5% lainnya hanya makan jika tersedia	17.8% memasak sendiri makanan tersebut	15.8% memakan makanan di rumah saudara atau teman
5	Seberapa sering memasak atau membantu memasak makanan Indonesia khas hari raya Tionghua?	Mengetahui apakah anak muda dapat memasak makanan	36.4% tidak pernah membantu memasak	22.4% hanya membantu ketika ada perayaan tertentu	17.8% hanya membantu ketika ada perayaan tertentu	>15% hanya membawa 1-2 kali atau bahkan tidak sama sekali
6	Jika kalian pernah memasak makanan khusus untuk perayaan hari raya Tionghua apa saja, siapakah yang biasanya memasak	Menganalisis orang terdekat koresponden yang	37.4% tidak pernah memasak bersama	24.3% memasak bersama keluarga inti saja	20.6 % memasak bersama keluarga	17.8% memasak bersama ibu saja

	bersama anda?	mempunyai kemungkinan membimbing	keluarga		besar	
7	Jika anda memang berpartisipasi dalam memasak, berapa persen partisipasi anda dalam membantu memasak makanan khusus untuk perayaan hari raya Tionghua?	Mengetahui tingkat keikutsertaan anak muda dalam memasak	40.2% tidak membantu sama sekali	36% membantu sebesar 10-20%	19% membantu 40-50%	6% membantu hingga 60-100%
8	Berapa jenis makanan Indonesia khas Tionghua khusus hari raya jenis apa yang anda ketahui?	Mengetahui seberapa jauh anak muda mengenal jenis makanan khas hari raya Tionghua	37.4% mengetahui 3-6 jenis	24.3% mengenal lebih dari 10 jenis	24.3% lainnya mengenal 7-9 jenis.	14% mengenal kurang dari 2 jenis
9	Di antara makanan Indonesia khas Tionghua khusus hari raya, manakah di antara makanan di bawah yang anda ketahui ?	Mengetahui seberapa jauh koresponden mengenal jenis makanan khas hari raya Tionghua	>90% mengenal lumpia, kue bulan, dan bak-cang	50-80% mengenal 8 jenis makanan	<50% mengetahui sisa 10 makanan lainnya	-
10	Menurut pengetahuan kalian, makanan apa saja di bawah ini yang merupakan makanan KHAS hari raya Imlek?	Mengetahui seberapa tepat koresponden mengenal jenis	76% menjawab kue keranjang	60% menjawab kue bulan (sebenarnya ini bukan	40% menjawab lontong Cap Go Meh	Sisanya dijawab <35%

		makanan khas hari raya Imlek.		jawaban yang benar		
11	Menurut pengetahuan kalian, makanan apa saja yang dikonsumsi pada hari raya Peh Cun/Duan Wu Jie?	Mengetahui seberapa tepat koresponden mengenal jenis makanan khas hari raya Duan Wu	67% tidak mengetahui makanan apa	32.1% menjawab bakcang	7.5% menjawab kicang	2.8% menjawab kue angku
12	Berapa jenis kue bulan yang anda ketahui dalam perayaan hari raya Tionghua?	Mengetahui pengetahuan koresponden mengenai jenis kue bulan	67.3% mengenal kedua jenisnya	13.1% hanya mengenal kue bulan coklat	12.1% tidak tahu keduanya	7.5 % hanya mengenal kue bulan putih
13	Jika anda pernah mengonsumsi kue bulan, isi apa yang sering anda konsumsi atau sukai?	Mengetahui preferensi koresponden terhadap isi kue bulan.	57% menyukai kue bulan rasa coklat	52% menyukai kue bulan rasa kacang ijo	>40 % lainnya	-
14	Berapa jenis kue keranjang yang anda ketahui dalam perayaan hari raya Tionghua di Indonesia?	Mengetahui tingkat pengetahuan koresponden mengenai jenis kue keranjang	81.1% mengenal kue keranjang modern	70.8% mengenal kue keranjang tradisional	14.2% mengenal kue bentuk ikan	11% tidak mengenal keduanya
15	Jika anda pernah mengonsumsi	Mengetahui	37.4% me-	37.4% menyu-	29% menyu-	7.5% tidak

	BAKCANG, bahan bakcang apa yang anda sukai?	preferensi bahan bakcang	nyukai baik dengan ketan maupun beras	kai dengan ketan	kai dengan beras	menyukai keduanya
16	Jika anda pernah mengonsumsi BAKCANG, bakcang jenis apa yang sering anda konsumsi/sukai?	sebagai referensi isi resep bakcang	74% memilih bakcang isi daging babi	56% memilih bakcang isi daging ayam	>35% memilih pilihan lainnya	-
17	Pilihlah makanan di bawah ini yang anda TIDAK pernah lihat sebelumnya	Menentukan makanan yang lebih dikenal dan yang kurang dikenal	64% memilih gambar no 8 (kue keranjang bentuk ikan)	48% memilih gambar no 3 (bun longevity)	<25% menjawab pilihan lainnya	-
18	Jika ada makanan Indonesia khas Tionghua untuk hari raya yang ingin anda sarankan, mohon berikan saran anda di bawah ini	Menambah pilihan	24% memberikan jawaban di mana 7 di antaranya menyarankan babi hong			

Kesimpulan dari analisis ini adalah masih banyak di antara anak muda Indonesia dengan rentang usia 16-22 tahun yang belum mengetahui dengan pasti makanan khas hari raya Tionghua di Indonesia. Bahkan banyak di antara mereka yang masih belum begitu mengenal hari raya Tionghua yang dirayakan di Indonesia.

Meskipun banyak di antara mereka yang sudah mengetahui makanan khas hari raya Tionghua namun mereka tidak dapat menghubungkan makanan apa yang menjadi khas suatu hari raya tertentu. Seperti misalnya masih banyak yang menjawab kue bulan sebagai makanan yang dikonsumsi pada Imlek melainkan harusnya pada festival Kue Bulan yang jatuh pada tanggal 15 bulan 8 penanggalan Imlek.

Sehingga diharapkan dengan adanya pembuatan buku ilustrasi tradisi makanan khas hari raya Tionghua di Indonesia dapat meningkatkan kesadaran anak muda Indonesia mengenai pelestarian budaya ini sendiri.

3.1.3.2. Kuesioner Kedua (7-10 April 2017)

Pembagian kuesioner dilakukan secara online dalam jangka waktu 4 hari yaitu dari tanggal 7 April 2017 hingga 10 April 2017. Kuesioner terdiri dari 2 pertanyaan dasar mengenai identitas koresponden dan 19 pertanyaan khusus yang berkaitan dengan topik yang dibahas. Jumlah koresponden adalah sebanyak 112 koresponden. Kuesioner ditujukan untuk mengetahui tingkat pengetahuan dan masyarakat muda di Indonesia mengenai makanan khas hari raya Tionghua di Indonesia. Berikut ini link kuesioner: https://docs.google.com/a/student.umn.ac.id/forms/d/15Avt6G32HAauTLiTcx7Luj4RDsWZldGKue2_PClzH8Y/edit

Kuesioner kedua dimulai dengan menanyakan data umum dari koresponden. Melalui data yang didapatkan, dapat didapatkan setidaknya 91.1% koresponden yang menjawab berada dalam rentang usia 19-22 tahun.

Domisili koresponden didominasi Jakarta sebanyak 43.8% dan Tangerang 42.9%.

Tabel 3.2. Analisa Kuesioner 2

No	Pertanyaan	Tujuan	Jawaban			
1	Tahukah anda mengetahui tentang kebudayaan makanan khas hari raya Tionghua?	Mengetahui siapa yang mengenal tradisi ini	65.2% mengetahui tradisi ini.		34.8% tidak mengetahui tradisi ini.	
2	Berapa jenis hari raya Tionghua yang Anda rayakan?	Mengetahui jenis hari raya yang dirayakan oleh koresponden	99% mengetahui Tahun Baru Imlek	68.5% mengetahui Malam Cap Go Meh	57.5% mengetahui Cheng Beng	11 % mengetahui Dong Zhi Jie
3	Tahukah anda mengenai sejarah dan makna di balik Tahun Baru Imlek?	Mengetahui tingkat pengetahuan koresponden mengenai Imlek	75.3% tidak mengetahui sejarah dan makna Imlek.		24.7% mengetahui sejarah dan makna Imlek	
4	Jika ya, mohon beritahu secara singkat sejarah/makna yang anda ketahui? (jika tidak, jawab 'tidak')	Mengetahui seberapa jauh koresponden tahu mengenai tradisi ini	15.4% menjawab mengusir <i>nian</i> yang merupakan monster dengan membunyikan benda-benda yang riuh seperti perayaan barongsai, sisanya tidak mengenal dengan jelas Tahun Baru Imlek.			

5	Tahukah anda mengenai tata cara dan waktu ketika makan makanan Imlek?	Mengetahui tata cara makan ketika Imlek	86.3% tidak mengetahui tata cara makan ketika Imlek.		13.7% mengetahui tata cara makan ketika Imlek	
6	Jika ya, mohon beritahu secara singkat tata cara yang anda ketahui? (jika tidak, jawab 'tidak')	Mengetahui sejauh mana koresponden mengetahui tata cara makan Imlek	Koresponde yang menjawab iya tidak menjelaskan dengan detail dan hanya tahu untuk makan bersama dengan keluarga besar.			
7	Menurut pengetahuan kalian, makanan apa saja di bawah ini yang merupakan makanan khas hari raya Imlek (termasuk malam Cap Go Me)?	Mengetahui jenis makanan khas Imlek yang diketahui koresponden	89% mengetahui kue keranjang	52.1% mengetahui lontong cap go meh	46.6% mengetahui mie panjang	43.8% mengatakan kue bulan (padahal ini keliru)
8	Apakah anda mengetahui sejarah dan makna di balik makanan-makanan Imlek?	Mengetahui seberapa jauh koresponden mengenal makna makanan khas Imlek	95.9% tidak mengetahui sejarah dan maknanya.		4.1% mengetahui sejarah dan makna	
9	Jika ya, mohon beritahu secara singkat sejarah/makna yang anda ketahui? (jika tidak, jawab 'tidak')	Mengetahui seberapa jauh koresponden	Tidak ada yang menjawab dengan benar mengenai makna dan sejarah makanan khas hari raya Imlek			

		mengenal makna makanan khas Imlek				
10	Apakah anda mengetahui sejarah dan makna di balik lontong Cap Go Meh?	Mengetahui seberapa jauh koresponden mengenal Lontong Cap Go Meh	95.9% tidak mengetahui sejarah dan makna di balik Lontong Cap Go Meh	4.1% mengetahui sejarah dan makna di balik Lontong Cap Go Meh		
11	Jika ya, mohon beritahu secara singkat sejarah/makna yang anda ketahui? (jika tidak, jawab 'tidak')	Mengetahui seberapa jauh koresponden mengenal Lontong Cap Go Meh	Tidak ada yang menjawab dengan benar mengenai sejarah dan makna di balik Lontong Cap Go Meh			
12	Menurut anda, apa makna di balik munculnya lontong Cap Go Meh?	Mengetahui pengetahuan koresponden mengenai Lontong Cap Go Meh	43% tidak tahu	24.7% menjawab sebagai makanan fusion	19.2% menjawab sebagai simbolisasi perayaan ini	12% menjawab sebagai makanan pelengkap Malam Cap Go Meh
13	Tahukah anda mengenai sejarah dan makna makanan bakcang?	Mengetahui seberapa jauh koresponden mengenal bakcang	84.9% menjawab tidak tahu	15.1% menjawab tahu		
14	Jika ya, mohon beritahu secara	Mengetahui	Tidak ada yang menjawab dengan benar			

	singkat sejarah/makna yang anda ketahui? (jika tidak, jawab 'tidak')	seberapa jauh koresponden mengenal bakcang				
15	Di antara sejarah mengenai bakcang, manakah yang anda ketahui?	Mengetahui seberapa jauh koresponden mengenal bakcang	71% tidak tahu	19.2% menjawab untuk mengenang Qu Yuan	15.1% menjawab untuk memberikan naga laut	6% menjawab mengenai Menteri Khut Gwan
16	Apakah anda mengetahui sejarah dan makna di balik legenda kue bulan?	Mengetahui seberapa jauh koresponden mengenal kue bulan	93.2% mengetahui sejarah dan makna kue bulan	tidak dan	6.8% mengetahui sejarah dan makna kue bulan	
17	Jika ya, mohon beritahu secara singkat sejarah/makna yang anda ketahui? (jika tidak, jawab 'tidak')	Mengetahui seberapa jauh koresponden mengenal kue bulan	4 orang mengetahui sejarah kue bulan dengan benar yaitu memperingati dewi bulan yang naik ke bulan dan turun ke bumi setiap pertengahan musim gugur.			
18	Menurut anda, apakah makna dari kue bulan?	Mengetahui seberapa jauh koresponden mengenal kue bulan	33% tidak tahu	30.1% menjawab untuk menghormati dewi Bulan	14% menjawab untuk ucapan terima kasih atas panen yang melimpah	1.4% menjawab untuk perayaan musim gugur
19	Menurut pengetahuan	Mengeta-	67%	34.2%	20.5%	17.8%

	kalian, makanan apa saja di bawah ini yang merupakan makanan khas hari raya Dong Zhi ?	hui seberapa jauh koresponden mengenal makanan khas Dong Zhi	menjawab ab onde	menjawab ab bakcang	menjawab ab kue keranjang	menjawab ab bun longetivy
20	Tahukah anda makna dan sejarah di balik onde?	Mengetahui seberapa jauh koresponden mengenal onde	91.8% menjawab tidak tahu makna dan sejarah onde		8.2% menjawab tahu mengenai makna dan sejarah onde	
21	Jika ya, mohon beritahu secara singkat sejarah/makna yang anda ketahui? (jika tidak, jawab 'tidak')	Mengetahui seberapa jauh koresponden mengenal onde	Terdapat 2 jawaban yang benar mengenai makna dari onde.			
22	Menurut anda manakah arti dari samseng dari pilihan di bawah ini?	Mengetahui apakah koresponden mengenal samseng	64% menjawab ab tidak tahu	17.8% menjawab ab persembahkan ke dewa dewi	15.1% menjawab ab persembahkan ke leluhur	14% menjawab ab makanan pelengkap
23	Pernahkah anda mengonsumsi kue-kue khas hari raya Tionghua (seperti kue ku, kue mangkok, kue wajik, dll)?	Mengetahui apakah koresponden pernah makan kue-kue Tionghua	90.4% menjawab tidak tahu		9.6% menjawab tahu	
24	Tahukah anda mengenai makna di balik kue-kue khas upacara Tionghua	Mengetahui seberapa korespon	98.6% menjawab tidak tahu		1.4% menjawab tahu	

	itu?	den menenal kue-kue Tionghua tersebut		
25	Jika ya, mohon beritahu secara singkat makna yang anda ketahui? (jika tidak, jawab 'tidak')	Mengeta- hui seberapa jauh korespon den menenal kue-kue Tionghua tersebut	Tidak ada yang menjawab dengan benar	

Kesimpulannya anak muda Tionghua di Indonesia masih belum mengenal dengan betul tradisi hari raya Tionghua dan makanannya. Begitu pula dengan makannanya. Oleh karena itu diperlukan media untuk menyalurkan pengetahuan ini supaya kebudayaan ini tidak punah dan dapat terus berlanjut hingga ke generasi-generasi selanjutnya.

3.2. Metodologi Perancangan

Dalam melakukan perancangan buku, penulis menggunakan metode perancangan dari buku *Book Design* oleh Haslam (2006) dan buku *The Fundamentals of Illustration* oleh Zeegen (2012). Dalam merancang sebuah buku terdapat beberapa langkah yaitu merancang ide dan konsep, menentukan format, membuat konten, sketsa visual, *moodboard*, proses digital, dan pembuatan *dummy* serta produksi (hlm. 22-28 dan hlm. 95-119). Metode perancangan yang diterapkan penulis antara lain:

1. Perancangan ide dan konsep

Menurut Haslam (2006), dalam proses mencari ide dan konsep, seorang desainer terlebih dahulu harus memperoleh referensi, *insight* maupun pendekatan dalam mendesain. Hal ini dapat dilakukan melalui proses dokumentasi, analisis, ekspresi dan konsep (hlm. 23).

Dalam pengerjaan buku ini, untuk memperoleh ide dan konsep, penulis terlebih dahulu melakukan proses *mindmapping* masalah yaitu mengenai kurangnya ketertarikan dalam melestarikan tradisi kebudayaan makanan khas hari raya Tionghua di Indonesia. Selain itu, penulis juga melakukan observasi serta studi pustaka untuk memperoleh *insight* mengenai buku serupa yang terdapat di pasaran, kemudian menganalisis kekurangan serta kelebihan buku dan kemudian menerapkannya dalam konsep.

2. Menentukan format

Haslam (2006) menjelaskan bahwa setelah menentukan ide dan konsep, hal yang selanjutnya dibutuhkan adalah perancangan format buku sehingga sesuai dengan target pembaca sesuai dengan analisis yang telah dilakukan. Analisis dilakukan untuk menemukan bagian dari konten, urutan konten, serta hierarki (hlm. 24).

Zeegen (2012) mengatakan bahwa setelah menemukan masalah dan data analisis telah didapatkan, selanjutnya menentukan format buku seperti menentukan urutan buku, *finishing*, serta teknik ilustrasi (hlm. 102). Dalam proses perancangan buku ini, penulis menentukan ukuran buku sebesar 18x24

cm dengan mempertimbangkan target pembaca. Berkaitan dengan teknik ilustrasi, penulis memutuskan untuk menggunakan cat air dan *gouache* setelah melakukan proses eksperimentasi visual dan wawancara.

3. Perancangan konten

Haslam (2006) mengatakan bahwa dalam pendekatan ekspresif erat kaitannya dengan desainer sendiri. Hal ini berhubungan dengan emosi desainer saat sedang mendesain dan berdasarkan intuisi desainer. Seringkali desainer menggunakan pendekatan ini bertindak juga sebagai penulis untuk dapat mengatur konten buku dengan lebih leluasa (hlm. 25-26).

Dalam merancang konten buku ini, penulis terlebih dahulu mendapatkan data konten berdasarkan hasil wawancara dengan berbagai narasumber terpercaya. Kemudian penulis mengedit data-data yang didapatkan dan menulisnya kembali menggunakan bahasa yang lugas dan sesuai dengan target anak muda. Setelah itu penulis kemudian memastikan konten kembali ke narasumber sebelum menerapkannya ke dalam *layout*.

4. Membuat sketsa visual

Zeegen (2012) menyatakan bahwa setelah melakukan tahapan pembuatan konten, desainer kemudian melakukan sketsa visual berkaitan dengan *layout* serta ilustrasi. Hal ini dilakukan penulis dengan membuat kateren kemudian menerapkannya ke dalam *layout* buku akhir (hlm. 106).

5. Merancang *moodboard*

Zeegen (2012) mengatakan bahwa dalam merancang visual, seorang desainer terlebih dahulu membuat *moodboard* untuk menentukan *mood* di dalam buku. *Moodboard* umumnya mencakup foto, ilustrasi, jenis *typeface*, dan *layout* yang akan digunakan. Hal ini dibuat penulis dalam menentukan perkiraan visual yang diinginkan dan sesuai dengan topik yang diangkat (hlm. 110).

6. Merancang secara digital

Zeegen (2012) mengatakan bahwa setelah membuat *moodboard* kemudian desainer melakukan proses digital sesuai dengan tahapan yang telah ditentukan sebelumnya. Berkaitan dengan hal ini, penulis setelah membuat ilustrasi yang dibutuhkan kemudian menge-*scan* ilustrasi tersebut serta mengeditnya kembali secara digital. Selanjutnya penulis melakukan proses penyusunan konten serta *layouting* sesuai dengan perancangan sketsa dan *moodboard* yang telah ditentukan sebelumnya. (hlm. 110).

7. Merancang dummy serta produksi

Zeegen (2012) mengatakan bahwa diperlukan pembuatan *dummy* terlebih dahulu sehingga buku tidak mengalami kesalahan setelah pencetakan. Dalam hal ini, penulis melakukan proses *proof print* untuk memastikan tidak adanya kesalahan berkaitan dengan penulisan dan visual. Setelah konsultasi dengan pembimbing, kemudian buku memasuki tahap final yaitu produksi sesuai dengan konsep dan *finishing* yang telah ditentukan sebelumnya (hlm. 116).