



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

Pada penelitian ini, penulis menggunakan metode kualitatif. Terdapat dua jenis sumber data pada penelitian ini, yaitu data primer dan data sekunder. Berikut metode yang penulis gunakan dalam pengumpulan data.

3.1.1. Wawancara

Penulis melakukan pengumpulan data melalui wawancara. Wawancara dilakukan pada 3 narasumber yaitu Bang Indra (Sekertaris Perkampungan Betawi di Setu Babakan), Ibu Rofikoh (Kepala Unit Pengelola Kawasan Perkampungan Budaya Betawi), dan Ibu Yulia Retno K. (Kepala Seksi Redaksi Elex Media) untuk mendapatkan data mengenai makanan tradisional khas Betawi dan perancangan sebuah buku ilustrasi.

Berikut hasil wawancara dengan Ibu Rofikoh selaku kepala UPK PBB.

1. Apa saja jenis-jenis jajanan khas Betawi?

Dari yang saya ketahui, ada Kerak Telur, Kembang Goyang, Akar Kelapa, Rengginang, Kembang Ros, Jalabia, kue Pepe, kue Cucur, Geplak, Tape Uli, Wajik, Sagon, Dodol Betawi, Bir Pletok, Selendang Mayang, dan Cincau.



Gambar 3.1 Wawancara dengan Ibu Rofikoh selaku kepala UPK PBB

Sumber: Dokumen Pribadi

Hasil wawancara dengan narasumber Bang Indra selaku sekretaris Perkampungan Budaya Betawi di Setu Babakan.

1. Makanan tradisional khas Betawi apa aja yang mulai sulit ditemukan?

Makanan tradisional dibagi menjadi 2 jenis, ada yang disebut sebagai masakan dan ada yang sebagai kue-kue. Beberapa dari makanan tersebut memang masih mudah ditemukan, dan juga ada yang sulit. Contohnya untuk kue yang cukup jarang di tengah masyarakat, seperti kue Satu, kue Bebangkit yang ada hanya pada sewaktu-waktu, dan kue Rangi yang mulai langka. Kue-kue pun ada yang sifatnya sebagai jajan dan kue yang hanya ada pada hari-hari tertentu, misalnya seperti kue Jongkong. Makanan tersebut tidak dapat disebut langka, tetapi ketika nama makanan itu disebut, orang tidak mengerti dan tidak tahu kalau sebenarnya makanan itu adalah makanan khas Betawi. Adapun kue Cincin, kue Bawang yang hanya muncul pada saat hari raya Lebaran, lalu ada Rengginang comot. Banyak orang tidak familiar dengan

makanan tersebut, padahal makanan tersebut khas Betawi. Beberapa makanan yang hanya muncul di hari-hari tertentu menjadi jajanan, seperti kue Wajik, kue Bugis, kue Talam ubi, kue Talam ebi, Talam Bumbu. Makanan pun ada yang dapat bertahan lama dan ada yang tidak, seperti kue Cincin yang dapat bertahan selama 2 minggu, ada pun yang berbentuk serupa dengan kue Cincin, yang biasa dikenal kue Jalabia. Ada pula kue Irian, yang berwarna merah putih dan biasanya ditemui pada acara nikahan dan acara lebaran. Nama kue tersebut tercipta pada saat kemerdekaan Irian menjadi satu bagian dalam Republik Indonesia.

2. Kue Dongkal, yang serupa dengan kue Abuk dari Sunda ataupun kue Putu. Apakah kue Putu termasuk makanan khas Betawi?

Kue Putu merupakan hasil akulturasi dari Betawi pinggir. seperti minuman Cincau, tetapi Cincau khas Betawi menggunakan gula putih. Seperti kue Dongkal tadi, makanan yang awalnya langka kini mulai sedikit menjadi *trend* karena dianggap latah-latahan.

3. Apa penyebab makanan tradisional tersingkir?

Makanan tradisional mulai tersingkir karena beberapa faktor, seperti yang disebutkan, pengaruh global dimana saat ada yang lebih instan, orang akan beralih kesana, meskipun yang tradisional lebih sehat. Peralihan rasa atau *taste* di kalangan remaja juga sangat berpengaruh. Kemudian di pasar, dengan *mindset* modern yang beranggapan bahwa makanan tersebut sudah kuno, maka makanan tersebut akan ditinggalkan. Peran pemerintah dalam

penanganan budaya sudah tercantum di UUD 1945, UU No. 29 tahun 2007, ada tanggung jawab pemerintah untuk melestarikan dan mengembangkan budaya Betawi. Permasalahan lainnya adalah dari para pelakon, seperti bagaimana bagian Jakarta yang lainnya merasakan kue tradisional dan minuman tradisional jika pelakon tidak ada? Hal tersebut yang harusnya dicoba untuk mendorong pada para penjual walaupun ada pola rekacipta.

4. Apa saja jenis-jenis jajanan khas Betawi sesuai dengan pembagian daerah di Jakarta?

Untuk jenis-jenis jajanan dari zona pinggir, seperti kue Cucur, kue Siping, kue Gemblong yang merupakan hasil akulturasi dari Sunda, Uli bakar, Dodol. Untuk jajanan dari zona tengah, seperti Rengginang comot, Kerak Telur, kue Satu, kue Bebangkit, kue Akar Kelapa, kue Kembang Goyang, kue Rangi, kue Pancong, Bir pletok, dan Es Doger. Selendang mayang.

5. Dari banyaknya jajanan khas Betawi, apa saja yang sangat sulit ditemukan?

Dari yang telah disebutkan tadi, jajanan yang cukup sulit ditemukan ada Selendang Mayang, kue Jongkong, dan Sagon.

6. Apa saja kue-kue khas Betawi yang menjadi hantaran pada pernikahan adat Betawi?

Kue-kue yang menjadi hantaran, ada yang tabu untuk dimakan, ada yang bisa dimakan, kue yang digunakan disetiap ritual atau tradisi di tanah Jawa dan Betawi ada kue Apem. Hantaran di Betawi biasa dilengkapi dengan Dodol, kue Wajik, Tape uli, kue Irian, kue Bugis. Masuk ke masa modern, kue yang menjadi hantaran ditambah dengan kue Bolu. Lalu ada Roti Buaya, roti tawar yang dibentuk seperti buaya.

7. Apakah memungkinkan untuk membuat jajanan khas Betawi di rumah?

Dikatakan memungkinkan bisa, tergantung dari situasi, kondisi, niat dan dana, karena ada yang memakan dana murah, dan ada yang mahal. Yang membuat hal tersebut tidak memungkinkan untuk dibuat, adalah ketika orang dirumah tidak mengerti membuatnya. Contohnya seperti kue Geplak, hanya orang-orang yang ahli saja yang dapat membuat kue tersebut.

8. Dimanakah tempat penjual jajanan khas Betawi di Jakarta ini?

Di daerah Jatinegara, dekat kampung Melayu masih dapat menemukan kue Satu, kue Bebangkit. Ada juga di daerah Citayum, Manggarai, dan Melawai.

UMN
UNIVERSITAS
MULTIMEDIA
NUSANTARA



Gambar 3.2 Wawancara dengan Bang Indra di Setu Babakan

Sumber : Dokumen Pribadi

Hasil wawancara dengan narasumber Ibu Yulia Retno K. selaku Kepala Seksi Redaksi Elex Media. Wawancara dilakukan di perpustakaan Universitas Multimedia Nusantara pada hari Jumat, 24 Maret 2017.

1. Berapa ukuran buku yang sesuai untuk dipublikasikan?

Ukuran buku 19 x 23 cm dengan jumlah halaman minimal 64, tidak termasuk *cover*.

2. Bahan kertas apa yang digunakan?

Bahan kertas yang digunakan *art paper* 60gsm untuk isi buku, dan art karton 210gsm untuk *cover* buku.

3. Untuk menunjukkan navigasi lokasi, lebih baik menggunakan teks seperti info kecil atau dengan *maps*?

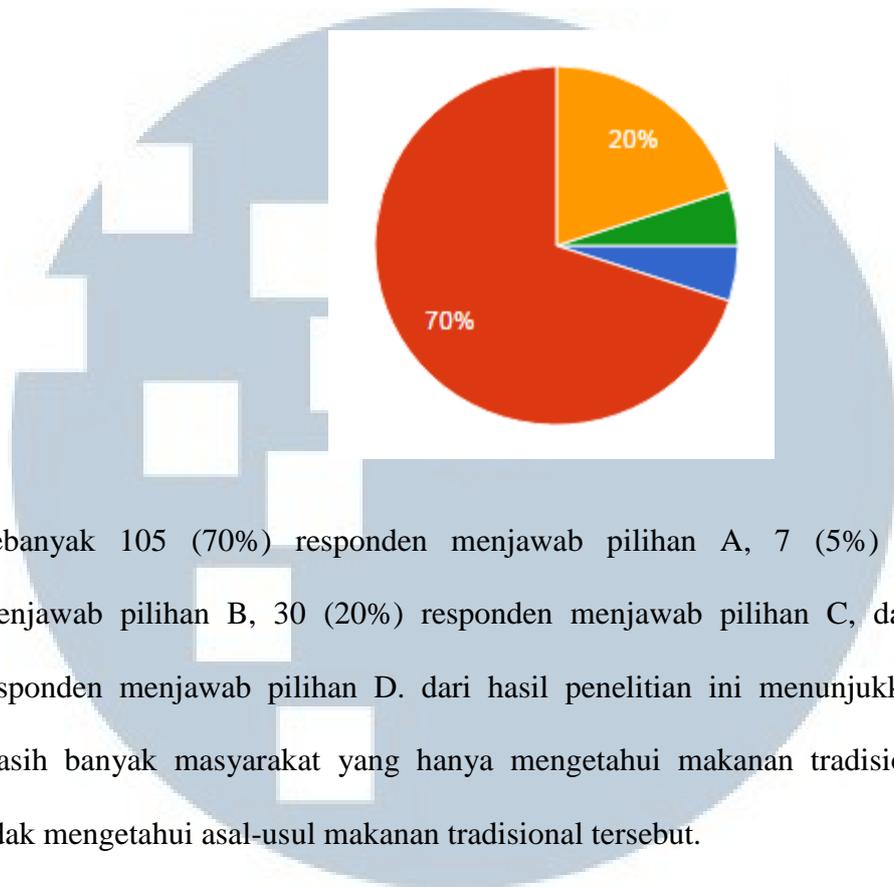
Lebih baik dengan maps, sertakan *icon* juga dapat ditempuh dengan kendaraan apa saja. Sertakan juga keistimewaan masakan tersebut, seperti gunakan *icon* bintang sebagai tanda bahwa makanan tersebut merupakan makanan favorit.

3.1.2. Kuesioner

Penulis juga melakukan pengumpulan data melalui kuesioner. Kuisisioner dilakukan secara online dan mulai disebar kepada masyarakat yang berdomisili di Jakarta pada tanggal 23 Februari 201 dengan metode random sampling. Kuisisioner disebar kepada 150 responden dengan usia 18-25 tahun. Pengumpulan data kuisisioner dilakukan untuk mengetahui tingkat *awareness* masyarakat terhadap jajanan khas Betawi.

1. Apakah anda mengenal jajanan khas Betawi?
 - a. Mengenal dan mengetahui asal-usulnya
 - b. Mengenal tapi tidak mengetahui asal-usulnya
 - c. Tidak mengenal
 - d. Yang lainnya.

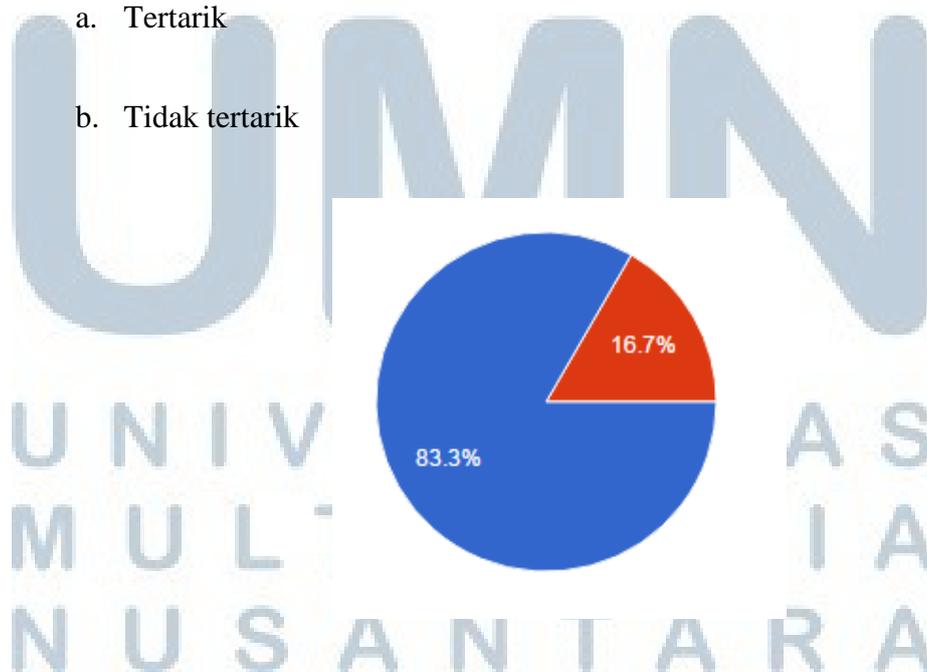
U M N
UNIVERSITAS
MULTIMEDIA
NUSANTARA



Sebanyak 105 (70%) responden menjawab pilihan A, 7 (5%) responden menjawab pilihan B, 30 (20%) responden menjawab pilihan C, dan 8 (5%) responden menjawab pilihan D. dari hasil penelitian ini menunjukkan bahwa masih banyak masyarakat yang hanya mengetahui makanan tradisional tetapi tidak mengetahui asal-usul makanan tradisional tersebut.

2. Apakah anda tertarik mengenal jajanan khas Betawi?

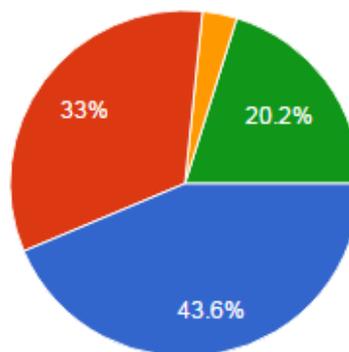
- a. Tertarik
- b. Tidak tertarik



Sebanyak 125 (83.3%) responden menjawab pilihan A, dan 25 (16.7%) responden menjawab pilihan B. dari hasil penelitian ini, penulis mendapati bahwa masyarakat banyak yang tertarik mengenal jajanan khas Betawi.

3. Mengapa anda tertarik dengan jajanan khas Betawi?

- a. Ingin mencoba / penasaran
- b. Harga terjangkau
- c. Rindu jajanan tradisional
- d. Tidak tertarik

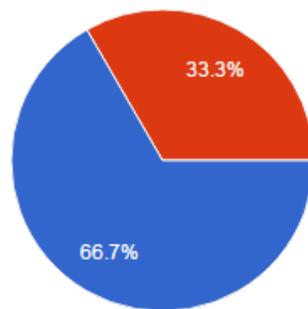


Sebanyak 66 (43.6%) responden menjawab pilihan A, 51 (33%) responden menjawab pilihan B, 31 (20.2%) responden menjawab pilihan C, dan 2 responden menjawab pilihan D. Dari data penelitian tersebut, dapat disimpulkan bahwa masyarakat banyak yang ingin mengetahui jajanan khas Betawi.

4. Apakah anda memiliki kendala untuk mengenal jajanan khas Betawi?

a. Ya

b. Tidak



Sebanyak 99 (66.7%) responden menjawab pilihan A, dan 51 (33.3%) responden menjawab pilihan B. dari data penelitian tersebut, penulis mendapat banyak masyarakat yang memiliki kendala dalam mengenal jajanan khas Betawi.

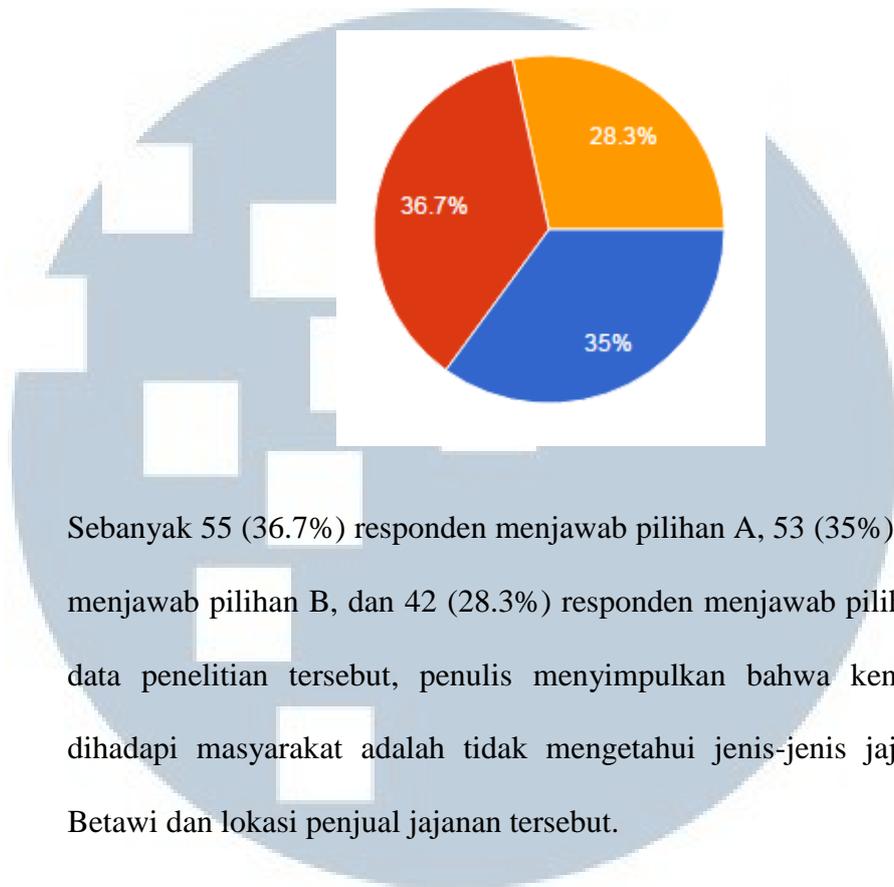
5. Kendala apa yang anda miliki?

a. Tidak tahu lokasi penjual jajanan khas Betawi

b. Tidak mengetahui jenis-jenis jajanan khas Betawi

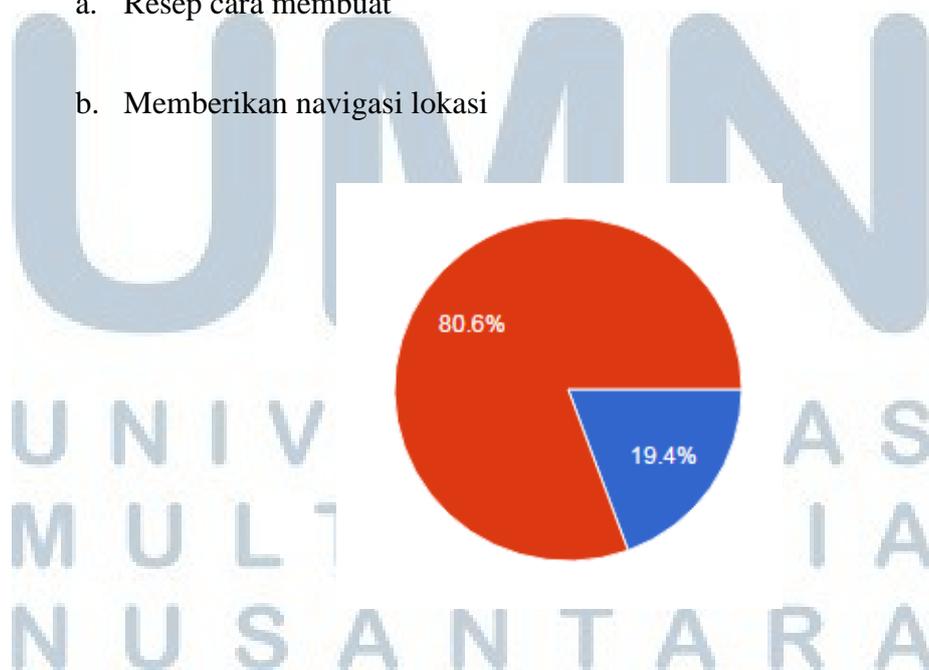
c. Tidak memiliki kendala

UMMN
UNIVERSITAS
MULTIMEDIA
NUSANTARA



6. Menurut anda, cara efektif untuk mengenalkan makanan tradisional?

- a. Resep cara membuat
- b. Memberikan navigasi lokasi



Sebanyak 30 (19.4%) responden menjawab pilihan A, dan 120 (80.6%) responden menjawab pilihan B. dari penelitian tersebut, penulis menyimpulkan bahwa masyarakat lebih mudah mengenal jajanan tradisional jika diberikan panduan navigasi lokasi yang menjual jajanan tersebut.

3.1.3. Observasi

Penulis melakukan pengumpulan data melalui observasi. Observasi dilakukan disekitar wilayah DKI Jakarta untuk meninjau lokasi-lokasi yang masih memproduksi dan menjual jajanan tradisional khas Betawi, selain itu dalam observasi penulis juga berinteraksi dengan pedagang mengenai harga pasaran jajanan khas Betawi.

Penulis juga menentukan batasan usia pada audiens, yaitu 18 hingga 25 tahun. Penentuan usia tersebut ditentukan dari jumlah responden yang penulis dapatkan.

3.1.4. Studi Eksisting

Penulis melakukan studi eksisting lewat *e-book*. Studi eksisting yang penulis lakukan digunakan sebagai referensi untuk buku ilustrasi yang akan penulis rancang.

Penulis menganalisa dua jenis buku yang bertema sejenis, yaitu panduan navigasi destinasi kuliner. Buku yang penulis analisis berjudul *Buku Panduan*

Wisata Kuliner Peta 50 Tempat Jajanan Oleh-Oleh Khas di Malang dan Jakarta

Panduan Wisata Tanpa Mal.

1. Buku Panduan Wisata Kuliner Peta 50 Tempat Jajanan Oleh-Oleh Khas di Malang.



Gambar 3.3 Cover depan dan belakang buku

(Sumber: Buku Panduan Wisata Kuliner Peta 50 Tempat Jajanan Oleh-Oleh Khas di Malang/Haryo Bagus Handoko, 2009)

Buku ini diterbitkan oleh penerbit Gramedia dengan penulis Haryo Bagus Handoko. Buku ini berisikan mengenai informasi mengenai makanan yang berada di kota Malang. Informasi yang disajikan seperti info makanan yang dijual, daftar menu, alamat dan nama restoran, dan peta lokasi.

Buku ini menggunakan teknik fotografi untuk menampilkan informasi lokasi seperti foto restoran, jenis tipografi yang digunakan *sans-serif* yang memudahkan untuk dibaca. Kekurangannya *grid* yang dipakai tidak konsisten.

Terlalu banyak penggunaan teks dibanding dengan foto. Karena menurut penulis, seharusnya penggunaan gambar atau foto lebih banyak dari penggunaan teks.

2. Jakarta Panduan Wisata Tanpa Mal



Gambar 3.4 Cover depan dan belakang buku 2

(Sumber: Jakarta Panduan Wisata Tanpa Mal/Ade Mulyani, 2011)

Buku ini diterbitkan oleh penerbit Gramedia Pustaka Utama dan ditulis oleh Ade Mulyani. Buku ini berisi seputar informasi wisata di wilayah Jakarta. Informasi yang diberikan seperti info lokasi wisata mulai dari pasar, museum, hingga taman alam yang dikemas dengan tema *vintage*.

Buku ini menggunakan teknik fotografi untuk menampilkan informasi lokasi. Buku ini juga menggunakan kombinasi tipografi yaitu *serif*, *sans-serif*, dan *decorative*. Kelebihan buku ini adalah penggunaan warna yang tepat, sehingga tetap membuat pembaca nyaman. Gambar yang digunakan membawa pembaca untuk merasakan suasana dan situasi yang ada pada foto tersebut. Kelemahan

buku ini adalah penggunaan gambar tidak *up to date* dengan keadaan yang sekarang.

3.2. Metodologi Perancangan

Menurut Lambda (2014:73) ada 5 tahap dalam merancang sebuah desain yaitu:

1. *Orientation*

Pada langkah pertama dalam proses desain adalah mendapatkan data sebanyak mungkin. Menurut Sugiyono (2013), teknik pengumpulan data adalah cara ilmiah untuk mendapatkan data yang digunakan untuk tujuan tertentu. Dalam pengumpulan data dapat dilakukan dengan cara wawancara, kuesioner, dan observasi (hlm.224).

2. *Analysis*

Setelah langkah pertama selesai, langkah berikutnya adalah menganalisa.

Dalam tahap ini, setiap data yang telah didapatkan disusun sedemikian rupa agar dapat menemukan solusi dari permasalahan tersebut. Tony dan Barry (1993) dalam bukunya yang berjudul “*The Mind Map Book*”, berpendapat bahwa *mindmap* adalah salah satu teknik bentuk ekspresi dari pikiran yang dipancarkan. *Mindmap* bersifat universal yang membantu mengembangkan potensi dalam otak. Karena bersifat universal, *mindmap* dapat digunakan pada setiap aspek kehidupan dalam memunculkan pemikiran yang jelas. Tony juga membagi 4 karakteristik utama dalam melakukan *mindmapping* :

a. Subjek utama menjadi topik yang diletakan pada tengah gambar.

- b. Subjek utama kemudian dijabarkan menjadi *sub*-tema yang memiliki banyak cabang.
- c. Setiap cabang muncul dari kata kunci yang saling terkait satu sama lain.
- d. Semua cabang membentuk struktur yang terhubung dengan subjek utama.

3. Conception

Pada langkah ini, mulai menetapkan konsep desain sebagai ide utama dan mengambil keputusan dalam desain. dalam membuat konsep desain ditunjukkan secara visual melalui kreasi, kombinasi, manipulasi, dan elemen visual. Menurut Robin Landa, Rose Gonnella, & Steven Brower (2007), elemen desain antara lain garis, *grid*, bentuk, warna dan tipografi.

4. Design

Proses desain adalah proses non-linear, dimana langkah-langkah bervariasi menjadi hasil dari berpikir kreatif dan mendesain. Dari sini, desain konsep yang ada diatas mendapatkan bentuk visualnya.

5. Implementation

Implementasi sebuah solusi desain memiliki banyak jenis, tergantung oleh ketentuan dan cara mencetaknya, yaitu print, *screen-based*, atau *environmental*. Hasil akhir desain sebuah buku dengan menggunakan teori menurut Dameria (2008) tentang *finishing* dan penjiilidan.