

## DAFTAR ISI

<b>LEMBAR PENGESAHAN</b> .....	<b>i</b>
<b>LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS</b> .....	<b>ii</b>
<b>LEMBAR PERNYATAAN PUBLIKASI AKADEMIS</b> .....	<b>iii</b>
<b>ABSTRAK</b> .....	<b>iv</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>vi</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>vii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>x</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR BAGAN</b> .....	<b>xiv</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>xv</b>
<b>I. PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
A. Latar Belakang Penciptaan .....	1
B. Perkembangan ide Penciptaan .....	5
C. Fokus Penciptaan .....	7
1. Aspek Konseptual .....	7
2. Aspek Sintetik.....	8
3. Aspek Operasional .....	9
D. Tujuan Penciptaan.....	9
E. Manfaat Penciptaan.....	10
<b>II. KAJIAN PUSTAKA</b> .....	<b>12</b>
A. Tinjauan Pustaka.....	12
B. Referensi dan Literatur Praktik .....	14

C. Kajian Teori .....	21
1. Desain Komunikasi Visual (DKV) .....	21
2. Desain Grafis dan Perancangan Buku Ilustrasi .....	24
3. Ilustrasi.....	45
4. Gaya Naif.....	61
5. Masakan Mama (Ibu).....	63
6. Kandungan Gizi pada Makanan.....	66
7. Karakteristik Remaja .....	70
D. Kerangka Berpikir.....	72
<b>III. MAGANG SEBAGAI REFERENSI PRAKTIK.....</b>	<b>74</b>
A. Deskripsi Narasumber, Lokasi dan Waktu.....	74
B. Pengalaman yang Diperoleh.....	75
C. Implikasi.....	76
1. Konseptual.....	76
2. Operasional.....	78
<b>IV. KONSEP PENCIPTAAN SENI.....</b>	<b>79</b>
A. Studi Pendahuluan.....	79
1. Studi Trend Produk Sejenis.....	79
2. Profil Pasar dan Segmen Konsumen .....	84
3. Kekuatan dan Kelemahan Produk Pesaing.....	85
4. Alternatif Rancangan Awal .....	89
a. Desain <i>Cover</i> (Sampul Buku) .....	100
b. Desain Isi Buku .....	101
1. Kata Pengantar ( <i>Introduction</i> ).....	102
2. Daftar Isi ( <i>Contents</i> ).....	102
3. Isi Lemari Dapur Mama .....	103
4. Desain <i>Layout</i> Sampul Buku.....	103
5. Desain <i>Ingredients</i> dan <i>How to Cook</i> .....	104
6. Desain Layout Kandungan Gizi .....	104

c.	Desain Sampul Belakang Buku.....	105
5.	Uji Coba Rancangan Awal.....	105
1.	Cover Buku .....	104
2.	Isi Buku .....	106
3.	Sampul Menu .....	110
6.	Analisis Rancangan Awal .....	116
7.	Perancangan <i>Storyline</i> Buku Ilustrasi Resep Masakan .....	117
8.	Perancangan Sketsa Buku Ilustrasi Resep Makanan.....	123
9.	Proses Media Digital .....	126
B.	Rancangan Detail .....	127
1.	Definisi Rancangan .....	127
2.	Spesifikasi Pengguna.....	128
3.	Spesifikasi Visual dan Pemaknaan.....	128
4.	Spesifikasi Fungsi .....	129
5.	Spesifikasi Teknis .....	129
6.	Spesifikasi Produksi .....	130
7.	Perkiraan Biaya Produksi .....	130
<b>V.</b>	<b>VISUALISASI DAN DESKRIPSI PRODUK.....</b>	<b>132</b>
A.	Visualisasi Karya.....	132
B.	Deskripsi Karya.....	137
<b>VI.</b>	<b>PENUTUP .....</b>	<b>156</b>
A.	Kesimpulan.....	156
B.	Saran.....	159
	<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>160</b>
	<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>166</b>