

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Penciptaan

Kehidupan modern saat ini, keberagaman kuliner menjadi daya tarik terhadap masyarakat luas, ditambah dengan sajian yang unik dan menarik semakin dicari oleh para pecinta kuliner. Tidak heran jika saat ini para pembisnis kuliner berlomba-lomba mengadu kreatif untuk menciptakan tempat serta sajian yang unik. Rasa juga menjadi pertimbangan bagi para penikmat kuliner dimulai dari dewasa, remaja hingga anak-anak bebas memilih makanan yang mereka sukai.

Beberapa orang memiliki pola pikir jika segala bentuk dan jenis makanan yang disajikan di berbagai restoran serta *café* akan sirna bila dibandingkan dengan makanan yang tersaji di rumah, karena dibuat oleh koki terbaik yaitu Ibu. Ibu memberikan segenap cinta, cinta dalam maksud tulus memberikan sepenuh hatinya, melindungi, mendidik, membimbing, memberi kenyamanan, memelihara, mendukung, merangkul, menghargai dan menyemangati ke dalam bentuk makanan yang dibuat olehnya, sehingga rasa dari makanan menjadi lebih nikmat. Kenikmatan dari makanan seorang ibu biasanya berasal dari bahan-bahan makanan yang memenuhi kualitas terbaik, hal tersebut dilakukan oleh seorang Ibu agar kesehatan keluarga yang dicintainya terjaga dan terhindar dari berbagai penyakit. Begitu hebatnya peran seorang ibu yang semestinya diketahui oleh masyarakat terlebih dalam lingkungan keluarga itu sendiri. Akan tetapi

seiring bertambahnya usia anak dengan fase pertumbuhannya menjadikan kesadaran akan cinta serta kenikmatan dalam masakan ibu seolah tergantikan dengan makanan yang sedang *trending* di dunia kuliner saat ini.

Perbandingan yang mulai dilakukan oleh anak antara masakan rumah dan masakan luar dari segi penampilan menarik dan rasa yang unik, menjadikannya lebih menyenangkan makanan di luar yang saat ini digandrungi oleh banyak orang, sehingga minat untuk mengkonsumsi masakan ibu mulai berkurang bahkan anak tidak ingin mempelajari proses bagaimana makanan itu dibuat. Padahal, seperti yang kita ketahui bahwa seorang ibu tidak selalu berada di samping kita dan memiliki batas waktu untuk bisa berada bersama kita. Semestinya pembelajaran masakan ibu harus diketahui oleh anak-anaknya baik itu perempuan maupun laki-laki, karena rasa dari sebuah masakan adalah hal kedua yang dapat membawa kita mengingat kembali kenangan masa lalu selain fotografi.

Permasalahan tersebut yang akhirnya berubah menjadi penyesalan ketika seorang anak yang merantau ke ibukota untuk mencari jalan hidup terbaik demi masa depan mereka mulai merasakan kerinduan rasa dari masakan seorang ibu. Kerinduan dari makanan tersebut tidak bisa terbayar karena jauhnya jarak yang ditempuh, ditambah lagi pembelajaran mengenai masakan ibu tidak bisa diterapkan diperantauan karena pada saat masa anak-anak mereka tidak ingin mengetahui dan mempelajari resep dari masakan ibu. Terlebih lagi dengan anak laki-laki yang saat ini banyak yang tidak mengetahui bagaimana cara memasak, karena mereka berpendapat bahwa

memasak hanya dilakukan oleh anak perempuan, padahal pemikiran tersebut justru menjadi masalah tersendiri bila saat berumah tangga, misal, ketika sang istri sedang sakit usai melahirkan tentu seorang istri tidak mampu lagi memasak makanan untuknya.

Namun permasalahan tersebut akan teratasi bila seorang anak ingin dan mampu mempelajari resep masakan ibunya sendiri, dengan begitu muncullah ide perupa untuk membuat buku resep masakan seorang ibu, dengan menggunakan resep masakan mama yang berupa masakan berciri khas Padang. Pemilihan masakan Padang karena mama berasal dari Sumatera Barat, tepatnya di kota Bukittinggi. Selain itu, perupa ingin memperkenalkan masakan mama ke dalam bentuk buku resep masakan yang menurut sebagian orang berpendapat bahwa, masakan mama mempunyai rasa yang enak, sangat disayangkan bila resep masakan mama tidak diberitahukan ke masyarakat luas, oleh sebab itu, perupa ingin mengabadikan resep masakan mama kedalam sebuah buku resep yang didesain khusus dengan penampilan yang menarik, terinspirasi dari poster dan majalah penawaran produk pada tahun 70-an yang menggunakan ilustrasi sebagai bentuk visual pada kalimat setiap produk yang ditampilkan.

Ilustrasi dengan gaya Naif menjadi pilihan perupa untuk memberikan inovasi yang berbeda dalam sebuah buku ilustrasi resep masakan yang biasanya menggunakan gaya ilustrasi realis dan sudah terlalu *mainstream* (biasa). Gaya ilustrasi Naif merupakan seni yang bersifat kekanak-kanakan atau terlalu lurus dalam subjek dan teknik. Seni aliran ini biasanya

menggunakan *spectrum* warna yang ceria dan juga bentuk rupa yang tidak realistik. Hal ini karena, perkataan naif itu sendiri membawa maksud tidak matang, keanak-anakan dan garis lurus tidak beraturan.

Berdasarkan pengamatan dari *Pinterest* dapat disimpulkan bahwa penggunaan ilustrasi pada setiap bahan dan alat masakan bertujuan untuk mengenang kembali masa dimana sebuah resep masakan dibuat dengan menggunakan tulisan tangan serta menggambarkan hasil dari masakan menggunakan ilustrasi, hal tersebut menambah atmosfir dari sebuah masakan mama agar dapat dikenang bagi orang yang melihat buku resep tersebut, selain itu remaja dan dewasa bisa tertarik untuk mempelajari dan mencintai masakan ibunya.



Gambar 1. Ilustrasi Masakan Jepang
(sumber: ambereatsanddraws.com)
Diakses pada 12/01/18, 5:55 WIB

Buku ilustrasi resep masakan mama ini tak luput dengan mencantumkan nilai gizi pada setiap hasil makanan yang dibuat, sehingga bisa berguna bagi orang banyak khususnya bagi orang yang mencintai masakan padang namun

terkendala karena adanya beberapa penyakit contohnya penyakit kolesterol tinggi, jantung dan berbagai macam penyakit lainnya, sehingga mereka tidak perlu khawatir dengan penyakit yang dialami, karena akan tertera solusi atau kadar yang harus dikonsumsi bagi yang menderita penyakit kronis. Maka dari itu, buku resep masakan mama ini bisa menambah ilmu dalam dunia masakan dan dapat dipelajari serta bermanfaat bagi kalangan remaja, hingga dewasa.

B. Perkembangan Ide Penciptaan

Berawal dari pengalaman yang dialami perupa, dimana perupa mulai pergi merantau ke ibukota untuk menempuh pendidikan di jenjang perkuliahan, pendidikan Seni Rupa Universitas Negeri Jakarta adalah Universitas yang perupa pilih untuk menggantungkan serta mewujudkan sebuah mimpi menjadi desainer grafis. Selama di perkuliahan tepatnya pada tahun 2017 perupa mencoba keberuntungan mencari tambahan uang jajan serta mencari pengalaman dengan cara bekerja di sebuah perusahaan yang bergerak di bidang *Website*. Banyak pengalaman yang diambil selama bekerja, posisi sebagai *Assistant creative designer* membuat perupa belajar berbagai teknik serta skill desain khususnya bidang Desain Komunikasi Visual (DKV).

Ide penciptaan awal dimulai dari pengalaman menjadi *Assistant creative designer* memperkuat perupa semakin menekuni dan mencintai dunia desain grafis, dengan adanya bakat menjadi modal untuk terus

bekarya. Selain kecintaan terhadap dunia desain, perupa juga mencintai dunia kuliner.

Seringnya mengkonsumsi makanan yang dibeli di luar membuat kesehatan menjadi terganggu selama tidak di dekat mama, hal tersebut disebabkan karena kurangnya kebersihan penjual makanan dalam mengolah masakan yang dibuat. Akibatnya penyakit sering muncul dimulai dari diare serta muntaber (peradangan pada saluran pencernaan).

Rasa rindu dengan masakan mama karena jarak yang ditempuh cukup jauh yaitu dari pulau ke pulau, kesadaran ingin memasak masakan mama mulai muncul untuk mengatasi kerinduan terhadap rasa dari masakan mama, namun, karena kurangnya pengetahuan terhadap resep masakan mama, akhirnya setelah berdiskusi dengan dosen pembimbing, perupa memutuskan untuk membuat buku resep masakan mama. Pada karya seminar, awalnya perupa membuat satu buku resep masakan mama dan kemudian dikembangkan kembali dalam karya Tugas Akhir, dan membuat buku buku ilustrasi resep masakan mama menjadi sebuah buku yang beredisi khusus, yaitu terdapat dua edisi diantaranya *Main Course Edition* (edisi hidangan utama) dan *Dessert Edition* (edisi makanan penutup), dengan tema “Keajaiban cinta mama dalam buku ilustrasi resep masakan”. Kata “Keajaiban” dipilih agar mudah untuk diingat dan 20 resep masakan *Main Course* serta 15 masakan *Dessert* yang ditampilkan memiliki keajaiban rasa dari resep masakan mama itu sendiri. Lingkup perkembangan teknis penciptaan ide meliputi:

1. Merancang *storyline* dan sketsa rancangan buku dengan tema “Keajaiban cinta mama dalam buku ilustrasi resep masakan”
2. Melakukan eksplorasi ilustrasi bahan masakan dalam karya seminar, alat masakan dan menu masakan berdasarkan gaya *naivism* yaitu ilustrasi dengan gaya kekanak-kanakan yang biasanya menggunakan warna yang ceria dan tidak realistik.
3. Melakukan eksplorasi desain *cover* (sampul), isi, dan penutup sampul dalam karya seminar.
4. Melakukan eksplorasi teknis dari *software* khusus untuk membuat desain dan ilustrasi

C. Fokus Penciptaan

Pada seminar, buku resep masakan mama banyak membahas tentang masakan hidangan utama atau *Main Course* yang berasal dari padang, sedangkan untuk Tugas Akhir ini dibuat buku resep masakan mama tentang masakan hidangan penutup atau *Dessert*. Fokus penciptaan mengenai buku ilustrasi resep masakan ini dapat diuraikan dalam 3 aspek yang berdasarkan pada teori Maurice Barrett:

1. Aspek Konseptual

Merancang dan mengelola media digital berupa pembuatan buku ilustrasi resep masakan yang terdapat dua edisi khusus diantaranya edisi hidangan utama yang berisi 20 resep masakan andalan dan edisi hidangan penutup yang berisi 15 resep masakan yang telah dibuat oleh mama. Dengan menampilkan bentuk ilustrasi dengan estetika desain yang unik

dan menarik di mulai dari bahan-bahan masakan, alat-alat masakan, hingga menu masakan. Warna-warna yang digunakan dalam desain buku ilustrasi resep masakan menggunakan warna-warna cerah yang akan menjadi daya tarik remaja hingga dewasa. Selain itu adanya penambahan nilai gizi pada setiap hasil makanan yang dibuat. Maka dari itu buku resep masakan mama ini bisa menjadi inovasi ilmu dalam dunia masakan dan dapat dipelajari serta bermanfaat bagi kalangan remaja, hingga dewasa. Target utama dari buku ilustrasi resep masakan ini adalah remaja hingga dewasa.

2. Aspek Sintetik

Memperlihatkan kasih sayang seorang ibu kepada keluarga melalui masakan, memiliki keajaiban rasa yang bisa membuat setiap orang rindu dengan masakan yang dibuat olehnya. Semua ilustrasi didesain berdasarkan gaya *naivism* yaitu seni yang bersifat keanak-kanakan atau terlalu lurus dalam subjek dan teknik. Seni aliran ini biasanya menggunakan *spectrum* warna yang ceria dan juga bentuk rupa yang tidak realistik. Hal ini karena, perkataan naif itu sendiri membawa maksud tidak matang, kekanak-kanakan dan garis lurus tidak beraturan. Warna-warna yang digunakan adalah warna cerah dan ceria yang identik dengan anak remaja serta dewasa saat ini, sehingga mampu mengubah suasana menjadi lebih menarik.

3. Aspek Operasional

Keberhasilan dalam membuat karya seni rupa yang artistik dan estetik dapat dilihat melalui proses berkarya, maka dari itu adapun proses berkarya dilakukan dengan 2 tahap, tahap pertama yaitu merancang *drawing* dan *storyline* dengan teknik manual dengan cara membuat sketsa dengan menggunakan alat seperti kertas, pensil, dan drawing pen. Tahapan selanjutnya menggunakan teknik digital. Teknik digital merupakan peralatan canggih seperti computer yang mampu membantu meningkatkan kualitas dalam penciptaan karya ilustrasi dan desain, seperti *software Adobe illustrator* yang mampu mengolah gambar dalam membuat ilustrasi, dan *Adobe Photoshop* yang berguna untuk membuat desain gambar dengan cara menciptakan objek baru.

D. Tujuan Penciptaan

1. Memperkenalkan masakan mama yang sangat luar biasa dari keajaiban rasa masakannya
2. Menyadarkan remaja khususnya untuk anak laki-laki agar menghargai masakan ibunya dengan cara mempelajari resep masakan yang telah dibuat oleh ibunya sendiri.
3. Mencoba mengembangkan inovasi ilustrasi dan desain dalam dunia buku resep masakan
4. Membangkitkan ingatan terhadap rasa dari masakan seorang ibu

E. Manfaat Penciptaan

1. Bagi Perupa

Mendalami serta bereksplorasi dengan gaya yang berbeda menjadi upaya untuk meningkatkan proses pembelajaran perupa khususnya dalam bidang ilustrasi dan desain. Selain itu juga sebagai acuan untuk mengembangkan gagasan teknik desain yang mempunyai standar berkualitas yang berguna sebagai *Portfolio* guna menciptakan sebuah karya seni rupa yang bermanfaat.

2. Bagi Anak Remaja

Sebagai media untuk menyadarkan kepada anak-anak remaja agar menghargai dan membantu seorang ibu dalam berbagai peran khususnya peran menjadi *chef* (juru masak) untuk keluarga yang dicintainya.

3. Bagi Institusi

Sebagai media untuk memotivasi dan sebagai referensi bagi mahasiswa dalam menciptakan sebuah karya seni khususnya dalam bidang Desain Komunikasi Visual (DKV). Agar dapat mempermudah mengembangkan ide yang lebih kreatif, inovatif serta mampu bersaing dalam media pembelajaran konvensional (buku).

4. Bagi Masyarakat Sekitar

Menyadarkan masyarakat untuk berusaha mempelajari cara memasak masakan serta bereksplorasi untuk bisa memanfaatkan

masakan menjadi sebuah peluang usaha, tidak hanya enak tetapi harus menyehatkan agar yang mengkonsumsi terhindar dari berbagai penyakit.