

TUGAS AKHIR

***PERANCANGAN PHOTOBOOK
PHOTOBOOK CULINARY FROM
DIENG PLATEAU***

**Disusun Guna Melengkapi Sebagai Syarat
Dalam Mencari Gelar Sarjana Strata Satu (S1)**



Oleh :
Bintangskrafti WP
NIM : 41909010030

Jurusan Desain Produk Grafis & Multimedia

Dosen Pembimbing

Ady Santoso S.Ikom

**PROGRAM STUDI DESAIN PRODUK GRAFIS & MULTIMEDIA
FAKULTAS TEKNIK PERENCANAAN DAN DESAIN
UNIVERSITAS MERCU BUANA JAKARTA
2013**

Surat Pernyataan

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Bintangsakti WP
Nomen Induk Makasiswa : 41909010030
Jurusan/Program Studi : Desain Produk Grafis & Multimedia
Fakultas : Fakultas Teknik Perencanaan dan Desain

Menyatakan bahwa Tugas Akhir ini merupakan karya asli, bukan jiplakan (duplikat) dari karya orang lain. Apabila ternyata pernyataan saya ini tidak benar maka saya bersedia menerima sanksi berupa pembatalan gelar sarjana.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya untuk dapat dipertanggung jawabkan sepenuhnya



UNIVERSITAS
MERCU BUANA

Jakarta, Juli 2013

Yang memberikan pernyataan

Bintangsakti WP

SURAT PENGESAHAN

Tugas Akhir ini untuk melengkapi tugas-tugas dan memenuhi persyaratan dalam memperoleh gelar Sarjana Desain, jenjang pendidikan Strata 1 (S1) Jurusan Desain Produk Grafis & Multimedia, Fakultas Teknik Perencanaan dan Desain Universitas Mercu Buana Jakarta

Judul Tugas Akhir : **Perancangan Photobook
Culinary from Dieng Plateau**

Disusun oleh

Nama : **Bintangskrafti WP**

NIM : **41909010030**

Jurusan : **Desain Produk Grafis & Multimedia**

Telah diajukan dan dinyatakan **LULUS** pada Sidang Sarjana Tanggal 27 Juni 2013.

Pembimbing

UNIVERSITAS
MERCU BUANA


Ady Santoso S.Ikom

Jakarta, Juli 2013

Mengetahui

Kordinator Tugas Akhir



Zulfikar Sa'ban, S.Pd

Mengetahui

Ketua Program Studi Desain Produk



Hady Soedarwanto, ST.M.Ds

Kata pengantar

Allhamdulillah atas segala berkat dan karunia-Nya sehingga Penulis dapat menyelesaikan karya tulis ini pada waktu yang telah ditentukan.

Penulisan ini bertujuan untuk menyelesaikan mata kuliah Tugas Akhir di Universitas Mercu Buana pada semester delapan.

Terwujudnya penulisan tugas akhir ini tentunya tidak lepas dari bantuan dan dukungan berbagai pihak. Maka, Penulis ingin berterima kasih sedalam-dalamnya kepada :

1. Allah SWT dan Rasulullah SAW yang telah menjadi pedoman hidup dan terus memberikan spiritual motivasi.
2. Kepada Sahabat-sahabat Rasul yang selalu meberikan motivasi melalui kisah hidupnya (Abu Bakar Ash Shiddiq, Umar Bin Al-Khaththab, Utsman Bin Affan, Ali bin Abi Thalib, Khalid bin Waleed, Abdurahman Bin auf, Muadz Bin Jabal.
3. Kedua Orang Tua Bapak Sangkam Tambunan dan Ibu Hariyanti Pratiwi yang telah mendukung sepenuhnya perancangan ini.
4. Kepada Kus Hardiyanto selaku Owner dari Dapur Mak Otim juga sebagai sebagai food stylish dan chef dalam pembuatan still foto Culinary From Dieng Plateau
5. Kepada Rukmiarto Prabowo Owner dari Midi Photo, yang telah dengan suka rela memfasilitasi Lighting equipment.
6. Kepada Keluarga Bapak Salimi di Purwokerto yang telah mendukung
7. Kepada Keluarga Bapak Bambang di Wonosobo yang telah menjadi guide.
8. Kepada seluruh masyarakat dan pedagang makanan Dieng, dan Wonosbo, yang sudah menjadi informan mengenai kuliner

9. Kepada Yang terhormat Dekan Fakultas Bapak Ir. Edi Muladi M.Si, Kepala Program Studi Bapak Hadi Soedarwanto ST, Kepada Sekprodi Pak Zulfikar Sa'ban S.pd, dan seluruh dosen Mercubuana
10. Kepada Ady Santoso S.Ikom sebagai pembimbing dalam perintisan hingga pelaksanaan Tugas Akhir.
11. Kepada Bapak Gunawan BR dan Bapak Mustafa R selaku direksi dan General Manager yang telah memberikan kesempatan untuk melaksanakan pameran di Hotel Sunan Solo
12. Kepada Toni Nugroho dan Mauren Septianny yang telah membantu dalam pelaksanaan pameran di Hotel Sunan Solo
13. Kepada adik kelas 2011 Desain Produk yang selalu mendukung: Ihsan AS, Rahmat AA, Chairul A, Dian NA, Yogi K.
14. Kepada teman-teman tersayang angkatan 2009, 2008, 2010 dan 2007.



Daftar isi

Halaman Sampul	i
Surat Pernyataan	ii
Surat Pengesahan	iii
Abstract	iv
Abstraksi	v
Kata Pengantar	vi
Daftar isi	viii
Daftar Gambar	x
I. Pendahuluan	01
A. Latar Belakang Masalah	01
B. Identifikasi Masalah	04
C. Batasan dan Ruang Lingkup Perancangan	04
D. Tujuan Perancangan	04
E. Manfaat Perancangan	05
F. Metode Perancangan	05
G. Sistematika Penulisan	06
II. Landasan Teori dan Identifikasi Data	07
A. Teori Umum	07
B. Teori khusus	25
C. Identifikasi Data	27
III. Metodologi	36
A. Diagram Alir	36
B. Peralatan dan Perlengkapan	38
IV. Perancangan Karya Tugas Akhir	44
A. Pertanggungjawaban Pemilihan Judul Buku	44
B. Spesifikasi Buku	44
C. Analisa	47
D. Detail Buku	46
E. Media Pendukung	72

F. Agenda Pelaksanaan Pameran	73
G. Anggaran	83
H. Strategi Pemasaran Buku	85
V. Penutup	84
A. Kesimpulan	87
B. Saran	88
Kepustakaan	89
Daftar Lampiran	90
A. Sertifikat Pameran	91
B. Foto Behind the Scene	92



Daftar Gambar

Gambar 01 .reffrensi foto <i>human interest</i>	33
Gambar 02 .reffrensi sampul buku	33
Gambar 03 .reffrensi foto makanan	34
Gambar 04 .reffrensi <i>layout</i> buku	35
Gambar 05 .Diagram Alir	36
Gambar 06 .Studio Foto <i>Hand Made</i>	38
Gambar 07 .Dapur	38
Gambar 08 .Kamera	39
Gambar 09 .Lensa dan Aksesoris	40
Gambar 10 .Tripot	40
Gambar 11 .Peralatan Pendukung Studio	41
Gambar 12 .alumunium foil	42
Gambar 13 .kertas karton	42
Gambar 14 .penggunaan palastik pada lampu <i>flash</i>	42
Gambar 15 .gel warna pada lampu <i>flash</i>	43
Gambar 16 .triger	44
Gambar 17 .Culinary from Dieng Plateau	45
Gambar 18 .sampul depan karya	47
Gambar 19 .mukadimah	48
Gambar 20 .konten	49
Gambar 21 .sub bab Appetizers	49

Gambar 22 .Tempe Kemul	50
Gambar 23 .Soto Golak	51
Gambar 24 .Bakso Sapi	52
Gambar 25 .Mie Ayam	53
Gambar 26 .sub bab Side Dishes	54
Gambar 27 .Geblek	54
Gambar 28 .Sayur Lombok ijo	55
Gambar 29 .Keripik Kentang & Keripik Jamur	56
Gambar 30 .Opak	57
Gambar 31 .sub bab Main Course	58
Gambar 32 .Mie Ongklok	59
Gambar 33 .Sate Jamur	60
Gambar 34 .Sate Kretek	61
Gambar 35 .Nasi Jagung	62
Gambar 36 .sub bab Deseerts	63
Gambar 37 .Purwaceng	63
Gambar 38 .Teh Tambi	64
Gambar 39 .Ronde	65
Gambar 40 . Carica	66
Gambar 41 . Es Cincau	67
Gambar 42 . Es Dawet Ketan	68
Gambar 43 . Sagon	69
Gambar 44 . Cenil Lopis	70
Gambar 45 . Biografi dan Ucapan Terimakasih	71
Gambar 46. Sampul Belakang	71
Gambar 47. Media Pendukung kartu resep	72

Gambar 48. Sketsa pameran rancangan awal	73
Gambar 49. Tiket kereta api	74
Gambar 50. Stasiun Tugu Jogjakarta	74
Gambar 51 . Lobby Sunan Hotel Solo	74
Gambar 52 . Kamar tempat menginap	74
Gambar 53 . ruang pameran tampak depan belakang	75
Gambar 54 . Diagram Pelaksanaan Pameran	75
Gambar 55. Detail Foto Pameran	75
Gambar 56. Surat Pernyataan kepada GM Hotel	77
Gambar 57. Nota cetak foto pameran dan karya	77
Gambar 58. Kwitansi Pengiriman Barang	78
Gambar 59. Bandara Sukarno Hata	78
Gambar 60. Foto dalam pesawat	78
Gambar 61. Bandara Adi Sumarmo Solo	79
Gambar 62. <i>Loading</i> partisi untuk pameran	79
Gambar 63. Ruang kamar Menginap	79
Gambar 64. Kumpulan foto pelaksanaan pameran	80
Gambar 65. Buku Tamu	81
Gambar 66. box berisi frame foto	82
Gambar 67. Kwitansi pemulangan barang	82
Gambar 68. Tiket pesawat pulang dan <i>boarding pass</i>	82