

**PENERAPAN PRINSIP DESAIN PERANCANGAN BUKU KULINER MASAKAN
NUSANTARA**

Nadia Syahirah Elsyaf ¹, Teguh Imanto ²

^{1,2} Desain Dan Industri Kreatif Desain Komunikasi Visual Universitas Esa Unggul Jakarta

² Universitas Esa Unggul, Jakarta

nadiasya.elsyaf@student.esaunggul.ac.id

Abstract

The advancement of visual media and the increasing need for culinary cultural documentation highlight the importance of designing culinary books that are not only informative but also visually communicative. The application of visual communication design principles plays a crucial role in enhancing readability, visual appeal, and information delivery in culinary publications. This study aims to analyze the application of design principles in the development of a culinary book on Indonesian traditional cuisine as an educational and cultural documentation medium. A qualitative approach was employed through observation, interviews, and literature review to examine the implementation of visual communication design elements, including typography, color systems, layout composition, grid systems, and the integration of photography and illustration. The results indicate that the application of visual hierarchy, balance, unity, and readability principles significantly enhances information delivery and visual attractiveness in culinary book design. The use of consistent color schemes and structured typography strengthens visual identity and improves reader experience. This study highlights the strategic role of visual communication design in culinary book development as a literacy medium and a tool for preserving Indonesian culinary heritage.

Abstrak

Perkembangan media visual dan meningkatnya kebutuhan dokumentasi budaya kuliner mendorong perlunya perancangan buku kuliner yang tidak hanya informatif, tetapi juga komunikatif secara visual. Penerapan prinsip desain komunikasi visual menjadi faktor penting dalam meningkatkan keterbacaan, daya tarik, dan efektivitas penyampaian informasi pada buku kuliner. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penerapan prinsip desain dalam perancangan buku kuliner masakan Nusantara sebagai media edukasi dan dokumentasi budaya kuliner Indonesia. Pendekatan penelitian menggunakan metode kualitatif melalui observasi, wawancara, dan studi literatur untuk mengidentifikasi penerapan elemen desain komunikasi visual seperti tipografi, warna, komposisi layout, grid system, serta integrasi fotografi dan ilustrasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan prinsip desain hierarki visual, keseimbangan, kesatuan, dan keterbacaan berkontribusi signifikan terhadap efektivitas penyampaian informasi serta daya tarik visual buku kuliner. Penggunaan sistem warna yang konsisten dan tipografi yang terstruktur mampu memperkuat identitas visual dan meningkatkan pengalaman membaca pengguna. Penelitian ini menegaskan bahwa desain komunikasi visual memiliki peran strategis dalam pengembangan buku kuliner sebagai media literasi sekaligus pelestarian warisan budaya kuliner Nusantara.

Pendahuluan

Perkembangan industri penerbitan dan desain komunikasi visual menunjukkan bahwa buku tidak lagi dipandang semata sebagai media teks, tetapi sebagai media visual yang mengintegrasikan informasi, estetika, dan pengalaman pengguna. Dalam buku kuliner, aspek visual menjadi elemen krusial karena mampu memengaruhi persepsi pembaca terhadap

Article History

Submitted: 15 Februari 2026

Accepted: 18 Februari 2026

Published: 19 Februari 2026

Key Words

Culinary Book, Visual Communication Design, Indonesian Cuisine.

Sejarah Artikel

Submitted: 15 Februari 2026

Accepted: 18 Februari 2026

Published: 19 Februari 2026

Kata Kunci

Buku Kuliner, Desain Komunikasi Visual, Masakan Nusantara.

kualitas konten, kejelasan informasi, serta daya tarik produk secara keseluruhan (Siregar & Raikhapor, 2024). Buku kuliner yang dirancang dengan prinsip desain yang baik tidak hanya berfungsi sebagai panduan memasak, tetapi juga sebagai media dokumentasi budaya dan sarana edukasi yang efektif.

Indonesia sebagai negara dengan keragaman budaya dan kuliner yang sangat kaya memiliki potensi besar dalam pengembangan buku kuliner berbasis masakan Nusantara (Rahman, 2021). Setiap daerah memiliki karakteristik makanan yang mencerminkan sejarah, nilai sosial, serta identitas budaya masyarakatnya. Tetapi, dokumentasi kuliner Nusantara dalam bentuk buku yang dirancang secara sistematis dengan pendekatan desain komunikasi visual masih relatif terbatas. Banyak buku kuliner yang beredar lebih menekankan aspek resep, sementara penerapan prinsip desain seperti tipografi, warna, *layout*, dan sistem visual belum dikaji secara mendalam.

Prinsip desain komunikasi visual, seperti hierarki visual, keseimbangan, kesatuan, proporsi, kontras, dan keterbacaan, memiliki peran penting dalam meningkatkan efektivitas penyampaian pesan dalam media cetak. Penerapan prinsip-prinsip tersebut pada perancangan buku kuliner dapat meningkatkan kualitas komunikasi visual, memudahkan pembaca dalam memahami informasi, serta menciptakan identitas visual yang konsisten dan menarik. Integrasi fotografi makanan dan ilustrasi sebagai elemen visual juga dapat memperkaya pengalaman membaca serta meningkatkan nilai estetika buku (Putra, 2020).

Di era digital saat ini, tantangan literasi dan minat baca masyarakat juga menjadi perhatian penting. Buku dengan visual yang menarik dan desain yang terstruktur dapat menjadi salah satu strategi untuk meningkatkan ketertarikan masyarakat terhadap media baca cetak. Kajian mengenai penerapan prinsip desain dalam perancangan buku kuliner masakan Nusantara menjadi relevan baik secara akademik maupun praktis, terutama dalam bidang desain komunikasi visual dan industri penerbitan.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penerapan prinsip desain dalam perancangan buku kuliner masakan Nusantara, khususnya terkait penggunaan tipografi, sistem warna, komposisi layout, grid system, serta integrasi fotografi dan ilustrasi, guna meningkatkan efektivitas komunikasi visual dan kualitas pengalaman membaca sebagai media edukasi dan dokumentasi budaya kuliner Indonesia.

Metode

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif-deskriptif dengan fokus pada kajian desain komunikasi visual, khususnya dalam penerapan prinsip-prinsip desain pada perancangan buku kuliner masakan Nusantara. Pendekatan ini dipilih karena tujuan penelitian bukan untuk menguji hipotesis secara kuantitatif, melainkan untuk memahami, menganalisis, dan mendeskripsikan proses perancangan desain buku secara konseptual dan visual (Abdussamad, 2021).

Metode pengumpulan data dilakukan melalui studi literatur dan studi dokumentasi. Studi literatur mencakup penelaahan berbagai sumber tertulis, seperti buku, jurnal ilmiah, artikel, dan referensi desain grafis yang membahas prinsip desain visual, tipografi, tata letak (*layout*), warna, ilustrasi, serta desain editorial. Literatur mengenai kuliner Nusantara dan karakteristik visual budaya Indonesia juga digunakan sebagai dasar konseptual dalam merancang buku kuliner yang memiliki nilai estetika dan identitas budaya yang kuat.

Studi dokumentasi dilakukan dengan menganalisis contoh-contoh buku kuliner yang telah ada, baik dalam skala nasional maupun internasional, untuk mengidentifikasi penerapan prinsip desain yang digunakan dalam struktur visual, sistem grid, penggunaan elemen visual, serta konsistensi gaya visual. Analisis ini bertujuan untuk memperoleh gambaran praktik desain yang relevan sebagai pembanding dan referensi dalam perancangan buku kuliner masakan Nusantara.

Tahapan perancangan buku dilakukan melalui beberapa proses, yaitu perumusan konsep desain, pengembangan struktur isi buku, perancangan tata letak halaman, pemilihan tipografi, pengolahan warna, serta perancangan ilustrasi dan elemen visual pendukung. Seluruh tahapan ini dianalisis berdasarkan prinsip-prinsip desain seperti keseimbangan, kesatuan, hierarki visual, kontras, ritme, dan proporsi, untuk memastikan bahwa buku yang dirancang memiliki kualitas visual yang komunikatif, estetis, dan fungsional.

Analisis data dilakukan secara deskriptif-analitis dengan mengaitkan temuan dari studi literatur dan dokumentasi dengan hasil perancangan visual yang dibuat. Hasil analisis kemudian digunakan untuk mengevaluasi sejauh mana prinsip desain diterapkan secara efektif dalam perancangan buku kuliner masakan Nusantara, serta bagaimana prinsip tersebut berkontribusi terhadap keterbacaan, daya tarik visual, dan representasi budaya kuliner Indonesia.

Hasil dan Pembahasan

Konsep Perancangan Buku Kuliner Masakan Nusantara

Perancangan buku kuliner Masakan Nusantara didasarkan pada kebutuhan akan media dokumentasi dan edukasi yang tidak hanya menyajikan resep, tetapi juga merepresentasikan kekayaan budaya kuliner Indonesia melalui pendekatan visual yang komunikatif dan estetis. Indonesia memiliki keragaman kuliner yang sangat luas, yang dipengaruhi oleh faktor geografis, sejarah, tradisi, dan interaksi budaya antarwilayah. Namun, sebagian besar informasi kuliner masih disajikan dalam format yang kurang terstruktur dan kurang mempertimbangkan aspek desain visual sebagai elemen komunikasi (Pradnyani, 2025). Buku kuliner dirancang sebagai media yang mampu mengintegrasikan informasi kuliner dengan prinsip-prinsip desain grafis untuk meningkatkan keterbacaan, daya tarik, dan nilai edukatif.

Tema kuliner Nusantara dipilih karena memiliki nilai strategis dalam pelestarian budaya dan penguatan identitas nasional. Buku ini dirancang untuk menampilkan masakan khas dari berbagai daerah di Indonesia, sehingga pembaca tidak hanya memperoleh informasi resep, tetapi juga memahami konteks budaya di balik setiap hidangan. Buku kuliner ini tidak hanya berfungsi sebagai panduan memasak, tetapi juga sebagai media representasi budaya kuliner Indonesia.

Target pembaca dalam perancangan buku ini mencakup masyarakat umum, pecinta kuliner, pelajar, dan akademisi desain atau pariwisata yang membutuhkan referensi visual dan informasi mengenai masakan Nusantara. Buku ini juga ditujukan bagi generasi muda yang cenderung lebih tertarik pada media visual modern, sehingga pendekatan desain diupayakan agar sesuai dengan preferensi pembaca kontemporer. Dengan mempertimbangkan karakteristik target pembaca tersebut, desain buku disusun dengan bahasa visual yang informatif, menarik, dan mudah dipahami.

Tujuan perancangan buku kuliner ini adalah untuk menghasilkan media informasi kuliner yang terstruktur, estetis, dan komunikatif melalui penerapan prinsip-prinsip desain grafis. Perancangan ini bertujuan untuk meningkatkan apresiasi masyarakat terhadap kuliner tradisional serta mendorong pelestarian budaya kuliner Nusantara melalui media cetak yang berkualitas. Buku ini juga diharapkan dapat menjadi referensi desain editorial bagi perancang grafis dan akademisi dalam bidang desain komunikasi visual.

Konsep visual yang diusung dalam perancangan buku ini menggabungkan pendekatan tradisional dan kontemporer. Pendekatan tradisional diwujudkan melalui penggunaan motif ornamen daerah, ilustrasi khas budaya Nusantara, serta pemilihan warna yang terinspirasi dari alam dan budaya lokal. Sementara itu, pendekatan kontemporer diterapkan melalui tata letak modern, penggunaan *grid system*, tipografi yang bersih dan mudah dibaca, serta komposisi visual yang dinamis. Perpaduan kedua pendekatan ini bertujuan untuk menciptakan identitas

visual yang merepresentasikan kekayaan budaya sekaligus relevan dengan selera visual masa kini (Sutopo, 2023).

Ide besar (*big idea*) dalam perancangan buku kuliner Masakan Nusantara adalah menghadirkan buku sebagai “jendela visual” budaya kuliner Indonesia. Buku tidak hanya berfungsi sebagai media resep, tetapi juga sebagai media *storytelling* visual yang menampilkan perjalanan kuliner dari berbagai daerah. Setiap halaman dirancang untuk memberikan pengalaman visual yang informatif dan emosional, sehingga pembaca dapat merasakan kedekatan dengan budaya kuliner yang disajikan.

Nilai budaya yang ingin ditampilkan melalui desain buku ini mencakup nilai keberagaman, kearifan lokal, dan identitas nasional. Keberagaman ditampilkan melalui variasi resep dan visual dari berbagai daerah. Kearifan lokal diwujudkan melalui informasi bahan, teknik memasak tradisional, dan filosofi makanan. Identitas nasional diperkuat melalui konsistensi visual yang merepresentasikan Nusantara sebagai satu kesatuan budaya kuliner. Desain buku kuliner ini tidak hanya bersifat estetis, tetapi juga memiliki fungsi edukatif dan kultural.

Struktur dan Sistematika Isi Buku

Struktur dan sistematika isi buku kuliner Masakan Nusantara dirancang secara sistematis untuk memudahkan pembaca dalam memahami konten, menelusuri informasi, dan memperoleh pengalaman membaca yang terorganisir. Penyusunan struktur konten buku dilakukan dengan mempertimbangkan prinsip desain editorial, hierarki informasi, dan kebutuhan pengguna sebagai pembaca utama. Dengan struktur yang jelas, buku tidak hanya berfungsi sebagai referensi resep, tetapi juga sebagai media pembelajaran budaya kuliner yang mudah diakses.

Pembagian bab dalam buku disusun berdasarkan pendekatan geografis wilayah Nusantara, seperti Sumatra, Jawa, Kalimantan, Sulawesi, Bali dan Nusa Tenggara, serta Maluku dan Papua. Pendekatan ini dipilih karena kuliner Indonesia sangat dipengaruhi oleh karakteristik wilayah, bahan lokal, dan tradisi masyarakat setempat. Setiap bab wilayah diawali dengan pengantar singkat mengenai karakteristik kuliner daerah tersebut, termasuk bahan khas, teknik memasak, dan latar belakang budaya. Pembagian berdasarkan wilayah memungkinkan pembaca memahami konteks geografis dan budaya dari setiap masakan secara sistematis.

Selain pembagian wilayah, struktur isi buku juga diklasifikasikan berdasarkan kategori masakan, yaitu makanan utama, camilan atau kudapan, minuman, dan dessert. Klasifikasi ini bertujuan untuk memberikan navigasi fungsional bagi pembaca yang ingin mencari resep berdasarkan jenis hidangan. Setiap kategori disajikan dalam subbagian khusus dengan identitas visual yang konsisten, seperti penggunaan warna, ikon, dan layout yang berbeda untuk membedakan jenis konten. Pendekatan kategorisasi ini memperkuat fungsi buku sebagai referensi praktis sekaligus media edukatif.

Penyusunan informasi resep dalam setiap halaman dirancang dengan format standar yang konsisten untuk meningkatkan keterbacaan dan kemudahan penggunaan. Struktur informasi resep meliputi nama masakan, asal daerah, deskripsi singkat, daftar bahan, langkah-langkah memasak, waktu memasak, tingkat kesulitan, serta informasi penyajian. Setiap resep dilengkapi dengan narasi *storytelling* yang menjelaskan sejarah, filosofi, atau cerita budaya di balik masakan tersebut. Penyajian informasi yang terstruktur memungkinkan pembaca memahami resep secara komprehensif dan mengurangi beban kognitif saat membaca.

Sistem navigasi visual dalam buku dirancang menggunakan prinsip hierarki visual melalui heading, subheading, dan tipografi berjenjang. *Heading* digunakan untuk menandai bab dan kategori utama, sedangkan *subheading* digunakan untuk membedakan subkategori dan elemen informasi resep. Penggunaan ukuran huruf, ketebalan (*weight*), dan warna tipografi disesuaikan untuk menciptakan kontras visual yang jelas antara tingkat informasi. Pembaca dapat dengan mudah mengidentifikasi struktur konten tanpa harus membaca seluruh teks secara linear.

Selain tipografi, ikon digunakan sebagai elemen visual untuk merepresentasikan kategori masakan, tingkat kesulitan, waktu memasak, dan informasi nutrisi. Ikon berfungsi sebagai sistem visual *shorthand* yang membantu pembaca memahami informasi secara cepat dan intuitif. Ikon dirancang dengan gaya visual yang konsisten dengan konsep desain buku secara keseluruhan, sehingga tidak hanya fungsional tetapi juga estetis.

Penomoran halaman dan elemen navigasi tambahan seperti daftar isi, indeks resep, serta tab visual pada tepi halaman juga diterapkan untuk meningkatkan kemudahan akses informasi. Daftar isi dirancang dengan sistem visual yang jelas dan interaktif, sedangkan indeks resep disusun secara alfabetis dan berdasarkan kategori. Tab visual pada tepi halaman menggunakan kode warna atau simbol tertentu untuk menandai wilayah dan kategori masakan, sehingga pembaca dapat dengan cepat menemukan bagian yang diinginkan.

Struktur dan sistematika isi buku kuliner Masakan Nusantara dirancang dengan pendekatan *user-centered design*, yaitu berorientasi pada kebutuhan pembaca. Integrasi antara pembagian wilayah, kategorisasi masakan, format informasi resep yang terstruktur, serta sistem navigasi visual yang efektif diharapkan dapat meningkatkan keterbacaan, kenyamanan membaca, dan pengalaman pengguna. Struktur editorial yang sistematis ini juga memperkuat fungsi buku sebagai media edukasi kuliner sekaligus referensi desain editorial dalam bidang desain komunikasi visual.

Penerapan Prinsip Desain dalam Tata Letak (*Layout*)

Tata letak (*layout*) dalam perancangan buku kuliner Masakan Nusantara dirancang berdasarkan prinsip-prinsip desain grafis untuk memastikan keterbacaan, estetika, dan efektivitas komunikasi visual. *Layout* berfungsi sebagai struktur visual yang mengatur hubungan antara teks, gambar, dan elemen grafis lainnya, sehingga informasi dapat disampaikan secara sistematis dan menarik (Segara, 2019).

1. Keseimbangan (*Balance*) antara Teks dan Gambar



Gambar 1. Logo Los Angeles Lakers

Sumber: (Prihatmoko, 2022)

Prinsip keseimbangan diterapkan untuk menciptakan distribusi visual yang harmonis antara elemen teks dan visual. Dalam buku kuliner, fotografi makanan menjadi elemen utama yang memiliki daya tarik visual tinggi, sehingga proporsi teks dan gambar diatur secara seimbang agar tidak terjadi dominasi berlebihan pada salah satu elemen. Keseimbangan simetris digunakan pada halaman pembuka bab untuk memberikan kesan formal dan terstruktur, sedangkan keseimbangan asimetris diterapkan pada halaman resep untuk menciptakan komposisi yang dinamis dan modern.

2. Kesatuan (*Unity*) Antar Elemen Visual



Gambar 2. Unity/Harmony

Sumber: (Evi, 2024)

Kesatuan visual dicapai melalui konsistensi penggunaan warna, tipografi, gaya ilustrasi, dan elemen grafis di seluruh halaman buku. Setiap halaman dirancang dengan sistem visual yang sama, seperti penggunaan grid, margin, dan gaya visual fotografi, sehingga seluruh bagian buku memiliki identitas visual yang kohesif. Kesatuan ini penting untuk membangun *brand identity* buku sebagai media kuliner Nusantara yang terintegrasi.

3. Hierarki Visual



Gambar 3. Ukuran dan Skala

Sumber: (Widyawinata, 2021)

Hierarki visual diterapkan untuk membedakan informasi utama dan informasi pendukung dalam setiap halaman. Nama masakan dan judul bab ditampilkan sebagai elemen visual utama dengan ukuran huruf yang lebih besar dan kontras warna yang kuat. Informasi resep, bahan, dan langkah memasak disusun sebagai elemen sekunder dengan ukuran huruf lebih kecil dan tata letak yang terstruktur. Hierarki visual membantu pembaca memindai informasi dengan cepat dan memahami prioritas konten tanpa harus membaca seluruh teks secara linear.

4. Ritme dan Repetisi



Gambar 4. Repetisi

Sumber: (Ragam Info, 2023)

Ritme visual diciptakan melalui pengulangan elemen desain seperti ikon, pola ornamen, garis pembatas, dan sistem warna pada kategori masakan. Repetisi ini memberikan konsistensi visual sekaligus menciptakan pengalaman membaca yang terstruktur dan tidak monoton. Misalnya, setiap kategori masakan menggunakan kode warna dan ikon tertentu yang diulang pada setiap halaman terkait, sehingga pembaca dapat mengenali pola informasi secara intuitif.

5. Proporsi dan Penggunaan *Grid System*



Gambar 5. Rule of Third

Sumber: (Widyawinata, 2021)

Grid system digunakan sebagai dasar struktur layout untuk memastikan konsistensi dan keteraturan tata letak halaman. Grid modular diterapkan untuk mengatur posisi teks, gambar, dan elemen grafis lainnya secara proporsional. Penggunaan margin, gutter, dan kolom yang konsisten membantu menciptakan ruang putih (*white space*) yang cukup, sehingga halaman tidak terlihat padat dan meningkatkan kenyamanan membaca. Proporsi antara area visual dan teks disesuaikan dengan karakter buku kuliner yang menempatkan fotografi sebagai fokus utama.

6. Analisis Contoh Halaman (*Mockup/Prototype*)

Pada *prototype* halaman resep, *layout* disusun dengan pembagian area visual di bagian atas untuk fotografi makanan, sedangkan bagian bawah digunakan untuk informasi resep dan *storytelling* kuliner. Judul masakan ditempatkan sebagai *focal point* dengan tipografi kontras, diikuti oleh deskripsi singkat dan daftar bahan dalam bentuk kolom terstruktur. Langkah memasak disusun dalam format numerik untuk meningkatkan keterbacaan. Elemen dekoratif berupa ornamen Nusantara ditempatkan secara minimalis sebagai aksen visual tanpa mengganggu fokus konten utama. Analisis ini menunjukkan bahwa penerapan prinsip desain layout dapat meningkatkan fungsi informatif dan estetika buku kuliner.

Penerapan Tipografi dalam Buku Kuliner

Tipografi merupakan elemen penting dalam desain editorial karena berfungsi sebagai media utama penyampaian informasi tekstual. Dalam perancangan buku kuliner Masakan Nusantara, pemilihan tipografi dilakukan dengan mempertimbangkan aspek keterbacaan, konsistensi visual, serta representasi karakter budaya yang ingin ditampilkan (Erlyana, Winnie, & Veronica, 2023).

1. Pemilihan Jenis Huruf (*Font*)



Gambar 6. Tipografi

Sumber: (Widyawinata, 2021)

Jenis huruf untuk judul dan *headline* menggunakan *font sans-serif modern* untuk memberikan kesan bersih, kontemporer, dan mudah dibaca. *Font serif* digunakan pada *body text* untuk meningkatkan kenyamanan membaca teks panjang dalam media cetak. Kombinasi *serif* dan *sans-serif* memberikan kontras visual yang jelas antara elemen judul dan isi, sekaligus menciptakan struktur hierarki tipografi yang efektif.

2. Keterbacaan (*Legibility*) dan *Readability*

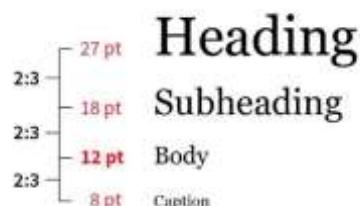


Gambar 7. Pola Membaca

Sumber: (Widyawinata, 2021)

Aspek keterbacaan diperhatikan melalui pemilihan ukuran huruf, spasi antar huruf (*tracking*), spasi antar baris (*leading*), dan panjang baris (*line length*). *Body text* dirancang dengan ukuran huruf yang sesuai standar buku cetak, sehingga nyaman dibaca dalam jangka waktu lama. Kontras warna antara teks dan latar belakang juga diatur untuk menghindari kelelahan visual pembaca.

3. Konsistensi Tipografi



Gambar 8. Konsistensi

Sumber: (Evi, 2024)

Konsistensi tipografi diterapkan melalui penggunaan *style guide* tipografi yang mencakup ukuran font untuk judul bab, subjudul, *body text*, *caption* gambar, dan elemen navigasi. Sistem ini memastikan bahwa setiap halaman memiliki struktur visual yang seragam dan profesional. Konsistensi tipografi juga memperkuat identitas visual buku sebagai produk editorial yang terencana.

4. Kontras antara *Headline* dan *Body Text***Gambar 9. Kesesuaian**

Sumber: (Evi, 2024)

Kontras tipografi diciptakan melalui perbedaan ukuran, ketebalan, dan jenis huruf antara *headline* dan *body text*. *Headline* menggunakan ukuran besar dan *bold* untuk menarik perhatian, sedangkan *body text* menggunakan ukuran lebih kecil dengan *weight* normal untuk kenyamanan membaca. Kontras ini membantu pembaca mengidentifikasi informasi utama dengan cepat dan meningkatkan efektivitas hierarki visual.

5. Kesesuaian Tipografi dengan Karakter Budaya Nusantara

Karakter budaya Nusantara direpresentasikan melalui penggunaan elemen tipografi dekoratif pada judul bab atau aksen tertentu yang terinspirasi dari motif tradisional. Namun, penggunaan tipografi dekoratif dibatasi agar tidak mengganggu keterbacaan. Pendekatan ini menciptakan keseimbangan antara nuansa tradisional dan estetika modern, sehingga tipografi tidak hanya fungsional tetapi juga merepresentasikan identitas budaya.

Penggunaan Warna dan Ilustrasi sebagai Representasi Budaya

Penggunaan warna dalam perancangan buku kuliner Masakan Nusantara didasarkan pada konsep representasi identitas budaya dan karakter kuliner Indonesia. Warna dipilih tidak hanya sebagai elemen estetis, tetapi juga sebagai medium komunikasi visual yang menyampaikan makna simbolik dan emosional. Palet warna yang digunakan terinspirasi dari warna-warna alami dan tradisional yang sering ditemukan dalam budaya Nusantara, seperti merah, kuning, cokelat, hijau, dan biru. Warna merah merepresentasikan semangat dan keberanian, kuning melambangkan kemakmuran dan kearifan lokal, hijau mencerminkan kesuburan alam, sedangkan cokelat dan warna bumi menggambarkan kedekatan dengan tradisi dan bahan pangan lokal (Basiroen, et al., 2024).

Selain fungsi simbolik, warna juga digunakan sebagai sistem navigasi visual untuk membedakan wilayah dan kategori masakan. Setiap wilayah atau kategori masakan diberi kode warna tertentu yang diaplikasikan pada heading, ikon, dan elemen grafis, sehingga pembaca dapat dengan mudah mengenali struktur konten secara visual. Pendekatan ini meningkatkan *user experience* dalam membaca buku sekaligus memperkuat sistem visual yang konsisten.

Ilustrasi digunakan sebagai elemen visual pendukung untuk memperkaya representasi budaya kuliner Nusantara. Ilustrasi meliputi ornamen tradisional, motif etnik, peta wilayah, serta elemen dekoratif yang terinspirasi dari batik, tenun, ukiran, dan simbol budaya daerah. Ilustrasi dirancang dengan gaya yang selaras dengan konsep visual buku, yaitu perpaduan antara tradisional dan kontemporer. Fungsi ilustrasi tidak hanya dekoratif, tetapi juga sebagai

media *storytelling* visual yang membantu pembaca memahami konteks budaya di balik setiap masakan.

Fotografi makanan digunakan sebagai elemen visual utama untuk menampilkan karakter visual masakan secara realistik dan menggugah selera. Fotografi disusun dengan teknik *food photography* yang menonjolkan tekstur, warna, dan komposisi makanan. Pencahayaan, sudut pengambilan gambar, dan styling makanan dirancang untuk menciptakan visual yang menarik sekaligus informatif. Kombinasi antara fotografi dan ilustrasi menghasilkan keseimbangan antara realisme visual dan ekspresi budaya, sehingga buku tidak hanya informatif tetapi juga estetis.

Elemen grafis lain seperti ikon, garis, *frame*, dan *pattern* digunakan sebagai penguatan identitas visual buku. Elemen-elemen ini dirancang secara konsisten untuk membangun sistem visual yang kohesif dan profesional. Penggunaan warna, ilustrasi, fotografi, dan elemen grafis secara terintegrasi menciptakan identitas visual buku kuliner Nusantara yang kuat dan representatif terhadap budaya Indonesia.

Evaluasi Penerapan Prinsip Desain terhadap Keterbacaan dan Daya Tarik Visual

Evaluasi penerapan prinsip desain dalam buku kuliner Masakan Nusantara dilakukan untuk menilai efektivitas desain dalam menyampaikan informasi dan menarik perhatian pembaca. Prinsip desain seperti keseimbangan, kesatuan, hierarki visual, kontras, repetisi, dan proporsi berperan penting dalam meningkatkan keterbacaan (*readability*) dan keterpahaman (*legibility*) konten.

Keseimbangan antara teks dan gambar terbukti meningkatkan kenyamanan membaca, karena pembaca dapat memperoleh informasi tekstual sekaligus visual secara simultan. Penempatan fotografi makanan sebagai focal point membantu menarik perhatian awal pembaca, sedangkan teks resep disusun secara terstruktur untuk memudahkan pemahaman. Hierarki visual yang jelas melalui perbedaan ukuran tipografi, warna, dan layout memungkinkan pembaca memindai informasi dengan cepat dan mengidentifikasi informasi utama tanpa kesulitan.

Penggunaan *grid system* dan *white space* yang memadai meningkatkan keterbacaan dengan mengurangi kepadatan visual dan kelelahan mata. Konsistensi elemen visual seperti ikon, warna kategori, dan tipografi memperkuat kesatuan desain, sehingga pembaca tidak mengalami disorientasi saat berpindah halaman. Ritme dan repetisi elemen visual menciptakan pola yang memudahkan pembaca mengenali struktur informasi secara intuitif.

Daya tarik visual buku dipengaruhi oleh kualitas fotografi, ilustrasi, dan komposisi layout yang harmonis. Visual yang menarik berfungsi sebagai stimulus untuk meningkatkan minat membaca dan eksplorasi konten. Berdasarkan teori desain grafis dan desain editorial, kombinasi antara estetika visual dan struktur informasi yang baik dapat meningkatkan efektivitas komunikasi visual. Penerapan prinsip desain dalam buku kuliner ini dinilai mampu meningkatkan fungsi informatif sekaligus estetis buku.

Implikasi Desain Buku Kuliner sebagai Media Pelestarian Budaya Nusantara

Buku kuliner Masakan Nusantara memiliki implikasi yang signifikan sebagai media pelestarian budaya kuliner tradisional. Kuliner merupakan bagian dari warisan budaya takbenda yang merefleksikan identitas, sejarah, dan nilai-nilai sosial masyarakat. Melalui perancangan buku kuliner yang terstruktur dan visual, informasi mengenai resep, teknik memasak, dan cerita budaya dapat terdokumentasi secara sistematis dan berkelanjutan.

Desain visual berperan penting dalam memperkuat identitas budaya melalui representasi visual motif, warna, ilustrasi, dan fotografi khas Nusantara. Visualisasi budaya yang menarik dapat meningkatkan rasa bangga dan ketertarikan masyarakat terhadap kuliner tradisional. Buku kuliner juga berfungsi sebagai media edukasi bagi generasi muda yang mungkin tidak lagi familiar dengan masakan tradisional, sehingga membantu proses transmisi pengetahuan antar generasi.

Selain fungsi edukatif, buku kuliner ini berpotensi menjadi media promosi budaya dan pariwisata kuliner Indonesia. Penyajian visual yang profesional dan informatif dapat menarik minat pembaca internasional serta memperkuat branding kuliner Nusantara di tingkat global. Desain buku kuliner tidak hanya berfungsi sebagai media informasi, tetapi juga sebagai instrumen pelestarian budaya, penguatan identitas nasional, dan pengembangan industri kreatif berbasis budaya.

Kesimpulan

Penerapan prinsip desain dalam perancangan buku kuliner Masakan Nusantara berperan penting dalam meningkatkan fungsi komunikasi visual, keterbacaan informasi, dan daya tarik estetis buku. Konsep perancangan yang mengintegrasikan struktur konten berbasis wilayah dan kategori masakan, sistem navigasi visual, tata letak berbasis grid, tipografi yang terstruktur, serta penggunaan warna, ilustrasi, dan fotografi makanan secara terpadu terbukti mampu menyajikan informasi kuliner secara sistematis, informatif, dan menarik. Buku kuliner tidak hanya berfungsi sebagai media resep, tetapi juga sebagai media edukasi dan representasi budaya yang menampilkan nilai-nilai keberagaman dan identitas kuliner Nusantara melalui pendekatan desain editorial yang terencana.

Sebagai saran, perancangan buku kuliner di masa mendatang dapat dikembangkan dengan integrasi media digital, seperti *e-book* interaktif atau *augmented reality*, untuk meningkatkan pengalaman pengguna dan jangkauan distribusi. Penelitian lanjutan dapat melibatkan uji pengguna (*user testing*) untuk mengevaluasi efektivitas desain secara empiris terhadap pemahaman informasi dan minat baca. Pengembangan konten juga dapat diperluas dengan pendekatan lintas disiplin, seperti antropologi kuliner dan pariwisata, guna memperkuat fungsi buku sebagai media pelestarian budaya dan promosi kuliner Nusantara di tingkat nasional maupun global.

Daftar Pustaka

- Abdussamad, Z. (2021). *Metode Penelitian Kualitatif*. Makassar: Syakir Media Press.
- Basiroen, V., Putra, I., Judijanto, L., Anggara, I., Negoro, A., Sutarwiyyasa, I., . . . Wijaya, W. (2024). *Dasar-Dasar Desain Komunikasi Visual (DKV)*. Yogyakarta: Green Pustaka Indonesia.
- Erlyana, Y., Winnie, & Veronica. (2023). Desain Layout Buku Tipografi untuk Kemasan dengan Metode Design Thinking. *Jurnal Bahasa Rupa*, 6(3), 191–200.
- Evi, R. (2024, Januari 28). *Aspek Kunci dari Prinsip Kesatuan dalam Desain*. Retrieved from Jasalogo.id: <https://jasalogo.id/artikel/aspek-kunci-dari-prinsip-kesatuan-dalam-desain>
- Evi, R. (2024, Februari 24). *Prinsip-prinsip Utama Tipografi Dalam Desain Grafis*. Retrieved from Jasalogo.id: <https://jasalogo.id/artikel/prinsip-prinsip-utama-tipografi-dalam-desain-grafis>
- Pradnyani, D. S. (2025). Kajian reka fotografi desain pada konten Instagram restoran makanan tradisional kawasan Ubud Bali. *Jurnal Desain*, 13(1), 33-50.
- Prihatmoko, S. (2022, November 7). *5 Cara Menggunakan Prinsip Keseimbangan dalam Desain*. Retrieved from S1 Desain Komunikasi Visual (DKV) Universitas STEKOM: <https://desain-komunikasi-visual-s1.stekom.ac.id/artikel/5-cara-menggunakan-prinsip-keseimbangan-dalam-desain>
- Putra, R. (2020). *Pengantar Desain Komunikasi Visual dalam Penerapan*. Yogyakarta: ANDI.
- Ragam Info. (2023, Desember 5). *Mengenal Repetisi dalam Seni Rupa beserta Penjelasannya*. Retrieved from Kumparan: <https://kumparan.com/ragam-info/mengenal-repetisi-dalam-seni-rupa-beserta-penjelasannya-21i4xn3EZdu/full>
- Rahman, S. (2021). *Pengembangan Industri Kuliner Berbasis Makanan Tradisional Khas Sulawesi*. Yogyakarta: Deepublish.

- Segara, A. (2019). Penerapan Pola Tata Letak (Layout Pattern) pada Wireframing Halaman Situs Web. *STMK Trisakti: Jurnal Magenta*, 3(1), 452-464.
- Siregar, R., & Raikhapor. (2024). Analisis Pesan Desain Pada Kemasan Produk Makanan. *Jurnal Pendidikan Sosial Dan Humaniora*, 4(1), 1997–2006.
- Sutopo, A. (2023). *Menguasai Seni Desain Buku: Panduan Komprehensif*. Topazart: Banten.
- Widyawinata, R. (2021, Agustus 22). *Ikuti 7 Prinsip Hierarki Visual Ini agar Desainmu Semakin Menarik*. Retrieved from Glints: <https://glints.com/id/lowongan/prinsip-hierarki-visual/>