BAB IV
TEKNIS PRODUKSI DAN APLIKASI MEDIA

Pada bab ini akan dibahas mengenai teknis produksi media yang digunakan dalam pembuatan buku fotografi makanan berjudul “Bingkai Rasa Manado”.

IV.1 Pra Produksi

Pra produksi adalah suatu kegiatan yang dilakukan sebelum tahap produksi dimana kegiatan ini merencanakan atau mencari ide cerita atau juga *storytelling*, riset data dan riset visual yang selanjutnya dikembangkan ke tahap produksi pembuatan karya.

Untuk mendukung dan mempermudah pada saat proses pelaksanaan pra produksi Ada beberapa perangkat yang digunakan, Berikut alat - alat yang dipakai saat pra produksi dan produksi:

IV.1.1 *Hardware* (perangkat keras)

Hardware adalah perangkat keras yang digunakan pada saat produksi pembuatan buku fotografi “Bingkai Rasa Manado”. Berikut peralatan yang digunakan:

- DSLR Camera eos 6d
- DSLR Camera eos 60d
- Lensa Canon ef 18-135mm f3.5-5,6
- Lensa fix Canon 50mm f1.8
- Lensa fix Canon 35mm f1.4 l usm
- Macbook pro 13 inch core2duo
- PC intel core I3 RAM 4 GB,

IV.1.2 *Software* (perangkat lunak)

Software adalah perangkat lunak yang digunakan pada saat produksi pembuatan buku. Berikut peralatan yang digunakan:

- Adobe Illustrator CS 6

- Adobe Lightroom CS4

Sebelum memasuki tahap produksi, tahap pertama yang harus dilalui dalam perancangan visual setelah mendapatkan data informasi yaitu:

- Konsep

  Konsep ditentukan berdasarkan tujuan yang ingin dicapai, pada tahap ini untuk menentukan sebuah konsep perancangan yang akan dibuat, hal pertama yang harus ditentukan terlebih dahulu adalah membuat sinopsis atau alur cerita atau *strory line*, pembuatan *strory board*,lalu disusun dalam *checklist photo schedule* kemudian dilakukan studi referensi visual dan metode penyampaian informasi yang akan digunakan.
- Pemotretan

  Dalam tahap ini, pemotretan makanan dilakukan selama sehari, lalu pemotretan kedua dilakukan dengan cara *hunting* untuk penambahan foto yang akan dimasukan ke dalam buku.

IV.2 Teknik Produksi

Setelah melalui tahap pra produksi dilakukan tahap produksi, dimana tahap ini memproduksi apa yang sudah di rencanakan pada tahap pra produksi. adapun teknik pembuatan media berdasarkan pengelompokkan tahapan perancangan dalam buku ilustrasi ini adalah sebagai berikut:

- Pengolahan Gambar/*editing* dan *Layouting*

  Setelah pemotretan dilakukan, langkah selanjutnya yaitu gambar diolah di komputer (tahap olah digital/*editing*), dan pembuatan buku fotografi ini diolah dengan menggunakan *software editing* foto, yaitu Adobe Lightroom Cs 4 kemudian untuk penyusunan *layout* menggunakan Adobe Illustrator Cs 6 . Pengolahan gambar secara keseluruhan meliputi proses *editing* dan *layouting.*

IV.2.1 Media Utama

- Buku Bingkai rasa Manado

Media buku digunakan sebagai media utama dikarenakan buku dapat menjabarkan informasi secara lebih rinci yang akan disampaikan kepada khalayak sasaran.

Cover

Ukuran	:	14,8 cm x 21,0 cm
Bahan	:	*Art Paper* 210 gram laminasi *glossy* sama halnya dengan jaket buku.
Teknis Produksi	:	Visual menggunakan foto dan juga elemen estetik yang berbentuk bingkai sesuai dengan judul buku.



Gambar IV.1 *Cover*, jaket buku dan pengemasan buku
(sumber: dokumentasi pribadi, 2015)

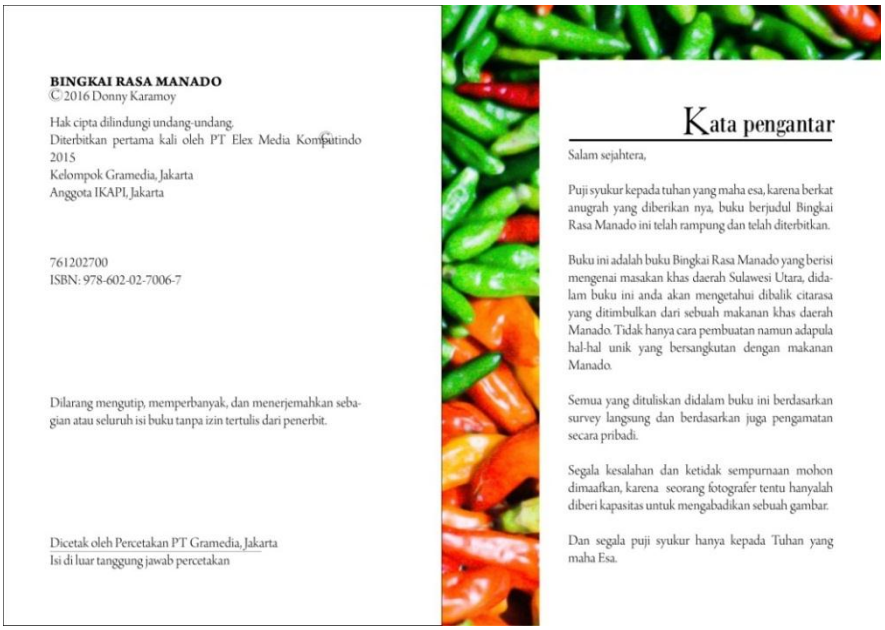
Isi Buku

Ukuran	:	14,8 cm x 21,0 cm
Bahan	:	Kertas *art paper* 150 gram
Teknis Produksi	:	Visual di buat menggunakan *software* Adobe

Illustrator, kemudian diaplikasikan kepada material Kertas *art paper* 150gram dengan sistem *digital print.*

Kemasan Buku

Ukuran	:	18,5cm x 23cm (kayu) 18,5cm x 22cm (akrilik) 3mm (tebal akrilik)
Bahan	:	Kayu multiplek, akrilik dan dilapisi serat kayu hpl
Teknis Produksi	:	Tahap pertama adalah pembuatan pola lalu setelah itu kayu dibentuk seperti bingkai lalu dilapisi serat kayu hpl kemudian akrilik disesuaikan dengan bentuk dan ukuran bingkai dan dibuat jalur agar akrilik dapat bergeser untuk membuka bingkai setelah itu akrilik di laser agar tulisan "Bingkai Rasa Manado" nampak pada akrilik.



BINGKAI RASA MANADO
© 2016 Donny Karamoy

Hak cipta dilindungi undang-undang.
Diterbitkan pertama kali oleh PT Elex Media Komputindo
2015
Kelompok Gramedia, Jakarta
Anggota IKAPI, Jakarta

761202700
ISBN: 978-602-02-7006-7

Dilarang mengutip, memperbanyak, dan menerjemahkan sebagian atau seluruh isi buku tanpa izin tertulis dari penerbit.

Dicetak oleh Percetakan PT Gramedia, Jakarta
Isi di luar tanggung jawab percetakan

Kata pengantar

Salam sejahtera,

Puji syukur kepada tuhan yang maha esa, karena berkat anugrah yang diberikan nya, buku berjudul Bingkai Rasa Manado ini telah rampung dan telah diterbitkan.

Buku ini adalah buku Bingkai Rasa Manado yang berisi mengenai masakan khas daerah Sulawesi Utara, didalam buku ini anda akan mengetahui dibalik citarasa yang ditimbulkan dari sebuah makanan khas daerah Manado. Tidak hanya cara pembuatan namun adapula hal-hal unik yang bersangkutan dengan makanan Manado.

Semua yang dituliskan didalam buku ini berdasarkan survey langsung dan berdasarkan juga pengamatan secara pribadi.

Segala kesalahan dan ketidak sempurnaan mohon dimaafkan, karena seorang fotografer tentu hanyalah diberi kapasitas untuk mengabadikan sebuah gambar.

Dan segala puji syukur hanya kepada Tuhan yang maha Esa.

Gambar IV.2 Halaman editorial penerbit & Kata pengantar
(sumber: dokumentasi pribadi, 2015)



BAGIAN I MASAKAN MANADO

Sejarah Masakan Manado 1
Kebudayaan Makanan Manado 3
Cita Rasa Masakan Manado 5
Makanan Manado 7
Rasa Khas Makanan Manado 9
Rempah khas Masakan Manado 11
Pala 13
Kayu Manis 15
Kemangi 17
Serai 19
Cabai 21
Cengkeh 23
Keunikan Makanan Manado 25
Makanan Menurut Masyarakat Manado 27

BAGIAN II MAKANAN MANADO YANG DAPAT DIKONSUMSI SEMUA KALANGAN

Makanan Manado Yang Dapat Dikonsumsi Semua Kalangan 35
Tintuan/Bubur Manado 37
Nasi Jaha 41
Ayam Rica-Rica 45
Ayam Woku 49
Mujair Tinoransak 53
Sup Brenebon 57
Kuah Asang 61
Sambal Roa 65
Sambal Dabu-Dabu 73
Panada 77
Koyabu

BAGIAN III RESEP

Resep Tintuan/Bubur Manado 85
Resep Nasi Jaha 87
Resep Ayam Rica-Rica 89
Resep Ayam Woku 91
Resep Mujair Tinoransak 93
Resep Sup Brenebon 95
Resep Kuah Asang 97
Resep Sambal Roa 99
Resep Sambal Dabu-Dabu Iris 101
Resep Sambal Dabu-Dabu 103
Resep Panada 105

DIBALIK LENSA 109

Daftar isi

Gambar IV.3 Halaman Daftar Isi
(sumber: dokumentasi pribadi, 2015)



BAGIAN I

Tentu setiap masakan khas tradisional mempunyai sejarah atau asal usul sebuah masakan yang akhirnya ada hingga kini.

Pada jaman dahulu Manado merupakan kota yang banyak ditumbuhi oleh berbagai landang atau kebun rempah-rempah, banyak dari masyarakat kota Manado yang bekerja sebagai pengolah kebun sehingga membuat Manado banyak ditumbuhi oleh berbagai rempah-rempah.

Dan memang pada jaman dahulu tingkat ekonomi masyarakat kota Manado sangatlah rendah maka itu masyarakat Manado pun terbiasa mengolah makanan yang ada di sekitar tempat tinggalnya menjadi bahan baku pembuatan makanan. Inilah awal dimana makanan ektrem khas Manado mulai ada Salah satu contohnya adalah penganan dari bahan baku daging keong, lalu daging babi dan berbagai daging yang ada disekitar tempat tinggalnya semua bisa diolah menjadi bahan baku pembuatan makanan.

Bubur Manado juga salah satu makanan yang mempunyai sejarah dimana pada jaman dahulu pada saat tingkat ekonomi Manado sangat rendah masyarakat Manado ingin membuat sebuah sajian yang dapat membuat perut kenyang agar dapat memiliki tenaga ketika bekerja nanti, akhirnya masyarakat Manado mengambil beberapa sayuran yang ada disekitarnya untuk dijadikan sayur yang akan dicampur dengan beras kemudian dimasak dan dijadikan bubur pada akhirnya makanan ini merupakan makanan terlengkap untuk menjadi sumber energi ketika bekerja menurut masyarakat Manado.

Masakan Manado dan sejarah pembuatan

1 | BAGIAN I MASAKAN MANADO

BAGIAN I MASAKAN MANADO | 2

Gambar IV.4 Isi buku bagian I (masakan Manado) halaman 1-2
(sumber: dokumentasi pribadi, 2016)

Kebudayaan
Makanan Manado

Berbagai makanan daerah di Indonesia memiliki sejarah dan kebudayaan nya masing masing dalam hal makanan, Kota Manado pun mempunyai Kebudayaan di setiap hidangan nya. Dan ini merupakan suatu kebudayaan asli manado pada jaman dulu yang beberapa dianyaranya hingga kini masih dilakukan oleh para penduduk-nya.

Masyarakat manado juga dikenal sebagai pecinta kuliner bercita rasa pedas inilah yang juga membuat ayam rica-rica dikenal oleh masyarakat di Indonesia sebagai makanan yang pedas, Kebudayaan menciptakan suatu makanan pedas ini terus dijaga oleh penduduk Manado hingga tidak hanya makanan utama saja yang mengandung cita rasa pedas melainkan beberapa makanan ringan pun tidak terasa enak apabila tidak pedas begitu pendapat masyarakat Manado.

Masyarakat Manado juga terbiasa menyantap makanan makanan yang ada di sekitar tempat tinggalnya maka itu tak jarang masyarakat Manado membuat makanan yang terbilang ekstrem karena bahan baku pembuatan makanan didapat dari apa saja yang ada di tempat tinggalnya, karena masyarakat Manado beranggapan bahwa semua yang ada di sekitar lingkungan tempat tinggalnya adalah bahan baku untuk pembuatan makanan yang semuanya bisa dimakan.



Gambar IV.5 Isi buku bagian I (masakan Manado) halaman 3-4
(sumber: dokumentasi pribadi, 2015)



Cita rasa
Makanan Manado

Manado merupakan salah satu penghasil rempah terbanyak di Indonesia berbagai rempah untuk pembuatan bahan baku masakan tradisional dapat ditemukan disini.

Itulah mengapa masakan Manado sangat terkenal dengan cita rasa masakan yang diolah dari berbagai rempah yang sangatlah khas, berbagai rempah tersebut sangat mudah didapat di Manado karena memang hingga kini masyarakat Manado yang berkebun atau juga mengolah hasil kebun nya sendiri sehingga ketika berkunjung ke Manado masih banyak terdapat kebun atau juga hutan yang berpotensi untuk menghasilkan berbagai rempah-rempah untuk menjadikan bahan baku pengolahan masakan.

Selain itu masyarakat Manado juga sangat menyukai makanan yang bercita rasa pedas, karena menurut masyarakat Manado makanan yang dapat menggugah selera adalah makanan yang bercita rasa pedas atau "Ndak pedas ndak Sedap" ungkapan masyarakat manado yang berarti tidak pedas ya tidak sedap.

Gambar IV.6 Isi buku bagian I (masakan Manado) halaman 5-6
(sumber: dokumentasi pribadi, 2015)



Makanan Manado

Makanan Manado adalah masakan khas dari daerah Sulawesi Utara. Masakan Manado sudah menjadi perbincangan masyarakat di beberapa kota-kota besar, cita rasa kuliner asli Sulawesi Utara tidak kalah dengan kuliner yang berasal dai daerah lain di Indonesia.

Tak heran sulawesi utara menjadi salah satu tujuan wisata kuliner di Indonesia yang wajib dikunjungi. Dan mungkin kuliner di Manado tidak dapat anda temui di daerah lain di Indonesia.

Selain itu Manado adalah salah satu daerah di Indonesia yang memiliki keragaman resep makanan yang mempunyai cita rasa tersendiri yang sangat khas.

Masyarakat kota Manado memang sangat menyukai makanan yang pedas dan bercita rasa rempah-rempah tentunya, jadi masakan khas Manado tidak hanya pedas namun sangat bercita rasa rempah khas Sulawesi Utara.

Menurut masyarakat Manado makanan yang pedas adalah makanan yang sedap untuk disantap.

Gambar IV.7 Isi buku bagian I (masakan Manado) halaman 7-8
(sumber: dokumentasi pribadi, 2015)



Rasa khas Makanan Manado

Setiap makanan tentu memiliki rasa yang amatlah khas dan itu menjadi sebuah ciri khas dari suatu makanan. Sama halnya dengan makanan Manado yang juga memiliki rasa khas .

Rasa khas yang ditimbulkan pada makanan Manado yang paling terasa adalah cita rasa pedas dengan campuran berbagai rempah, rasa khas inilah yang membuat makanan Manado mudah dikenali oleh para pecinta kuliner, karena jika ingin berkunjung ke Manado rata-rata makanan Manado bercita rasa pedas dengan berbagai campuran rempah.

Makanan Manado yang sudah ada di beberapa kota-kota besar di indonesia sebelumnya telah mengalami penyesuaian sesuai daerah atau kota dimana makanan Manado diperjualbelikan, karena makanan Manado yang asli adalah makanan Manado yang sangatlah pedas, karena memang masyarakat Manado menyukai makanan yang bercita rasa pedas.

Gambar IV.8 Isi buku bagian I (masakan Manado) halaman 9-10
(sumber: dokumentasi pribadi, 2015)



Untuk menciptakan sebuah cita rasa dalam sebuah makanan tentu membutuhkan berbagai rempah-rempah untuk membuat sebuah makanan menjadi makanan yang bercita rasa khas.

Makanan Manado adalah salah satu makanan tradisional asal Indonesia yang mempunyai kekayaan cita rasa khas, dan makanan Manado merupakan makanan yang memiliki beragam rempah-rempah untuk bahan baku pembuatannya, rempah-rempahnya pun memang tumbuh di sekitar Manado. sehingga membuat makanan Manado sangat bercita rasa khas karena rempah yang digunakan hanya tumbuh di Manado

11 | BAGIAN I MASAKAN MANADO

Rempah Masakan Manado

BAGIAN I MASAKAN MANADO | 12

Gambar IV.9 Isi buku bagian I (masakan Manado) halaman 11-12
(sumber: dokumentasi pribadi, 2015)



Pala

Pala adalah salah satu jenis rempah-rempah yang biasanya dijadikan sebagai bumbu masakan, pala mempunyai bentuk yang lonjong dan berwarna kecoklatan juga memiliki aroma yang sangat khas.

Untuk memperoleh pala di Manado sangatlah mudah karena Manado merupakan salah satu daerah di Indonesia yang sangat kaya akan penghasil pala, salah satu yang terkenal adalah di pulau siau di Sulawesi Utara.

Citarasa yang ditimbulkan pala adalah rasa pedas dengan aroma pala yang sangat khas, biasanya pala digunakan untuk pembuatan sup brenebon atau masakan yang berkuah lainnya.

13 | BAGIAN I MASAKAN MANADO

BAGIAN I MASAKAN MANADO | 14

Gambar IV.10 Isi buku bagian I (masakan Manado) halaman 13-14
(sumber: dokumentasi pribadi, 2015)



Gambar IV.11 Isi buku bagian I (masakan Manado) halaman 15-16
(sumber: dokumentasi pribadi, 2015)



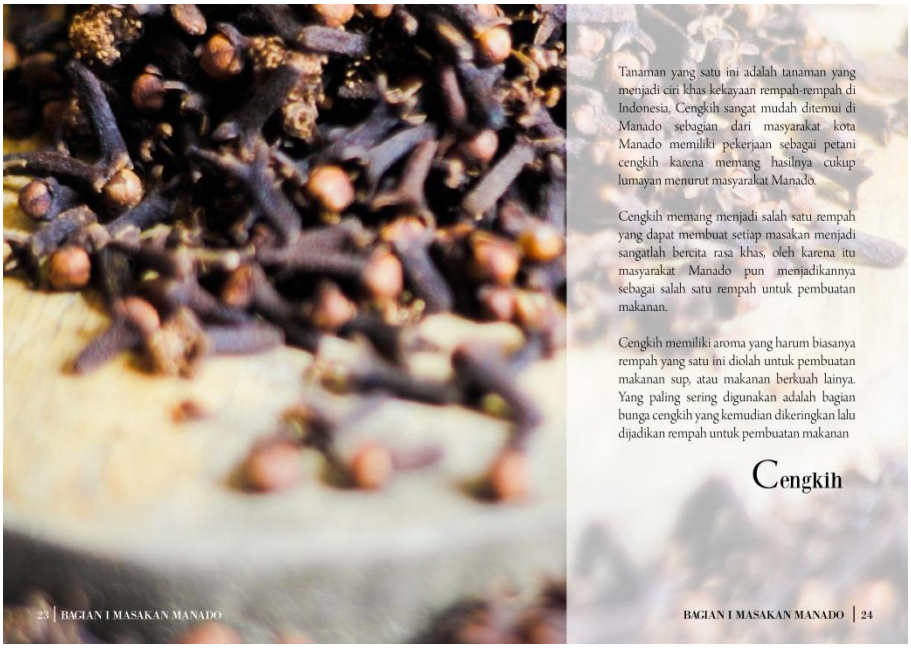
Gambar IV.12 Isi buku bagian I (masakan Manado) halaman 17-18
(sumber: dokumentasi pribadi, 2015)



Gambar IV.13 Isi buku bagian I (masakan Manado) halaman 19-20
(sumber: dokumentasi pribadi, 2015)



Gambar IV.14 Isi buku bagian I (masakan Manado) halaman 21-22
(sumber: dokumentasi pribadi, 2015)



Gambar IV.15 Isi buku bagian I (masakan Manado) halaman 23-24
(sumber: dokumentasi pribadi, 2015)



Gambar IV.16 Isi buku bagian I (masakan Manado) halaman 25-26
(sumber: dokumentasi pribadi, 2015)



27 | BAGIAN I MASAKAN MANADO

Makanan menurut Masyarakat Manado

Menurut masyarakat Manado makanan yang dapat dikategorikan makanan yang sedap adalah makanan yang pedas, namun tak hanya pedas tapi juga dapat menimbulkan cita rasa khas karena banyaknya perpaduan rempah yang digunakan untuk bahan baku pembuatan makanan.

Orang asli Manado mempunyai istilah kalo orang Manado tinggal di hutan pasti akan hidup, karena memang orang asli Manado dapat menjadikan apa saja yang ada di sekitar lingkungan tempat dimana dia tinggal untuk dijadikan makanan.

Dan jika keluarga sedang berkumpul atau sedang dikunjungi tamu masyarakat Manado mempunyai kebiasaan untuk menyambut atau memberi makanan kepada tamu atau keluarga yang sedang berkumpul.

BAGIAN I MASAKAN MANADO | 28

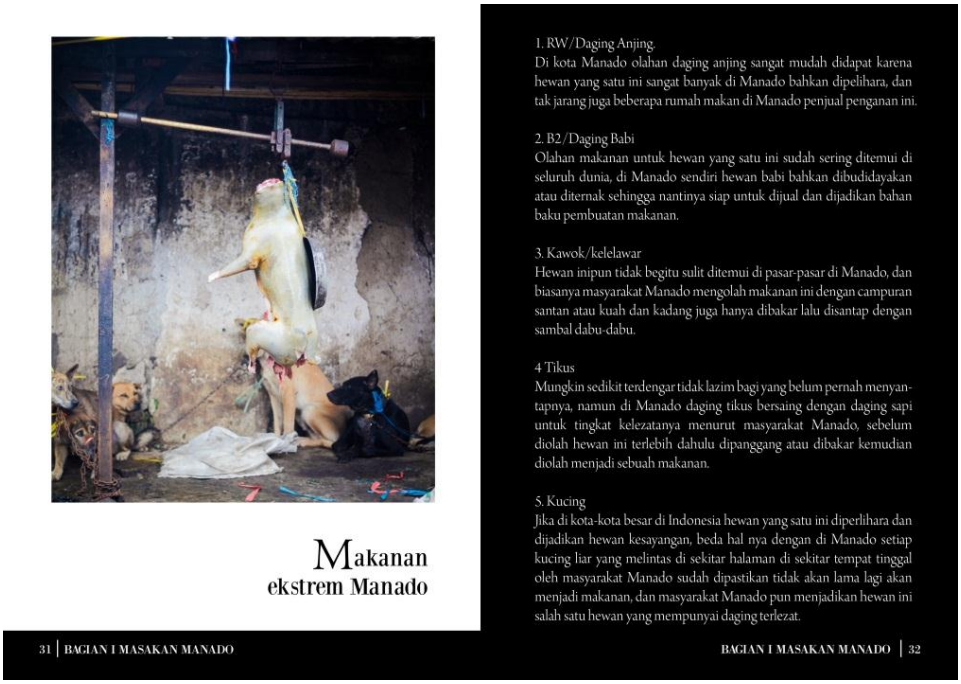
Gambar IV.17 Isi buku bagian I (masakan Manado) halaman 27-28
(sumber: dokumentasi pribadi, 2015)



29 | BAGIAN I MASAKAN MANADO

BAGIAN I MASAKAN MANADO | 30

Gambar IV.18 Isi buku bagian I (masakan Manado) halaman 29-30
(sumber: dokumentasi pribadi, 2015)



Gambar IV.19 Isi buku bagian I (masakan Manado) halaman 31-32
(sumber: dokumentasi pribadi, 2015)



Gambar IV.20 Isi buku bagian I (masakan Manado) halaman 33-34
(sumber: dokumentasi pribadi, 2015)



Gambar IV.21 Isi buku bagian II (makanan Manado terfavorit) halaman 35-36
(sumber: dokumentasi pribadi, 2015)



Gambar IV.22 Isi buku bagian II (makanan Manado terfavorit) halaman 37-38
(sumber: dokumentasi pribadi, 2015)



Gambar IV.23 Isi buku bagian II (makanan Manado terfavorit) halaman 39-40
(sumber: dokumentasi pribadi, 2015)



Gambar IV.24 Isi buku bagian II (makanan Manado terfavorit) halaman 41-42
(sumber: dokumentasi pribadi, 2015)



Gambar IV.25 Isi buku bagian II (makanan Manado terfavorit) halaman 43-44
(sumber: dokumentasi pribadi, 2015)



Gambar IV.26 Isi buku bagian II (makanan Manado terfavorit) halaman 45-46
(sumber: dokumentasi pribadi, 2015)



Gambar IV.27 Isi buku bagian II (makanan Manado terfavorit) halaman 47-48
(sumber: dokumentasi pribadi, 2015)



Gambar IV.28 Isi buku bagian II (makanan Manado terfavorit) halaman 49-50
(sumber: dokumentasi pribadi, 2015)



51 | BAGIAN II MAKANAN MANADO TEREVORIT

BAGIAN II MAKANAN MANADO TEREVORIT | 52

Gambar IV.29 Isi buku bagian II (makanan Manado terfavorit) halaman 51-52
(sumber: dokumentasi pribadi, 2015)



53 | BAGIAN II MAKANAN MANADO TEREVORIT

Mujair tinoransak

Tinoransak adalah salah satu masakan khas kota Manado mungkin masih terdengar asing bagi masyarakat di kota besar. Namun jika melihat langsung bahan dan bumbu rempah nya kita akan segera paham apa itu sebenarnya tinoransak.

Tinoransak juga dikenal sebagai masakan yang memiliki cita rasa yang sangat khas karena rempah juga bumbu dan bahan pembuatan nya pun sangat lah banyak .

Masakan ini juga sering disebut mirip dengan masakan khas dari pulau Jawa yaitu masakan pepes, dari rupa dan bentuk sekilas memang terlihat mirip karena terdapat warna yang begitu khas yaitu warna kuning yang didapat dari rempah rempah sebagai bahan baku pembuatan masakan ini.

Masakan tinoransak jika di Manado menggunakan daging babi atau yang lebih dikenal dengan babi tinoransak namun jika di beberapa kota besar masakan tinoransak ini menggunakan daging dari ikan mujair ataupun ikan tuna.



BAGIAN II MAKANAN MANADO TEREVORIT | 54

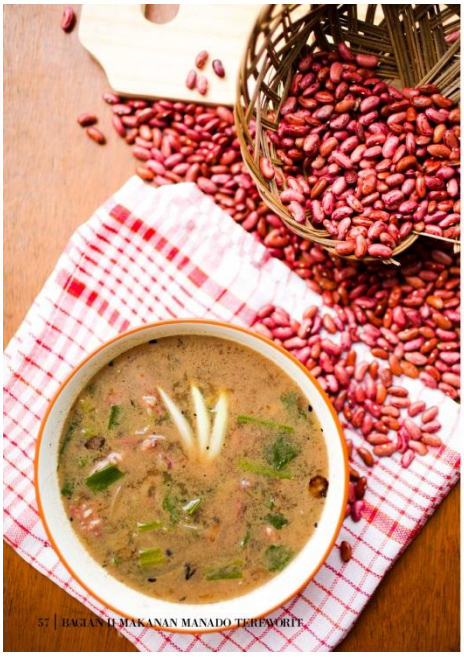
Gambar IV.30 Isi buku bagian II (makanan Manado terfavorit) halaman 53-54
(sumber: dokumentasi pribadi, 2015)



55 | BAGIAN II MAKANAN MANADO TERFAVORIT

BAGIAN II MAKANAN MANADO TERFAVORIT | 56

Gambar IV.31 Isi buku bagian II (makanan Manado terfavorit) halaman 55-56
(sumber: dokumentasi pribadi, 2015)



57 | BAGIAN II MAKANAN MANADO TERFAVORIT

Sup brenebon

Makanan yang satu ini adalah sup favorit bagi masyarakat kota Manado, bahan dasar dari masakan yang satu ini adalah kacang merah atau orang Manado biasa menyebutnya brenebon.

Pada jaman penjajahan belanda, Manado memang merupakan salah satu kota incaran penjajah Belanda dikarenakan Manado mempunyai kekayaan alam rempah-rempah yang sangat kaya, hingga beberapa kebiasaaan para penjajah Belanda pun sudah menjadi sebuah kebiasaan bagi masyarakat Manado.

Seperti hal nya sup brenebon ini, biasanya masakan ini dibuat untuk dihidangkan kepada para penjajah yang menyukai sup kacang merah, Istilah brenebon berasal dari orang belanda sendiri yaitu asal katanya adalah Bruine yang artinya warna coklat dan Bonen yang artinya kacang.

Bisanya sup brenebon dihidangkan pada saat pesta pernikahan atau hari adat seperti pengucapan syukur atau juga sedang kumpul keluarga besar.

BAGIAN II MAKANAN MANADO TERFAVORIT | 58

Gambar IV.32 Isi buku bagian II (makanan Manado terfavorit) halaman 57-58
(sumber: dokumentasi pribadi, 2015)



Gambar IV.33 Isi buku bagian II (makanan Manado terfavorit) halaman 59-60
(sumber: dokumentasi pribadi, 2015)



Gambar IV.34 Isi buku bagian II (makanan Manado terfavorit) halaman 61-62
(sumber: dokumentasi pribadi, 2015)



Gambar IV.35 Isi buku bagian II (makanan Manado terfavorit) halaman 63-64
(sumber: dokumentasi pribadi, 2015)



Gambar IV.36 Isi buku bagian II (makanan Manado terfavorit) halaman 65-66
(sumber: dokumentasi pribadi, 2015)



Gambar IV.37 Isi buku bagian II (makanan Manado terfavorit) halaman 67-68
(sumber: dokumentasi pribadi, 2015)



Gambar IV.38 Isi buku bagian II (makanan Manado terfavorit) halaman 69-70
(sumber: dokumentasi pribadi, 2015)



Gambar IV.39 Isi buku bagian II (makanan Manado terfavorit) halaman 71-72
(sumber: dokumentasi pribadi, 2015)



Gambar IV.40 Isi buku bagian II (makanan Manado terfavorit) halaman 73-74
(sumber: dokumentasi pribadi, 2015)



Gambar IV.41 Isi buku bagian II (makanan Manado terfavorit) halaman 75-76
(sumber: dokumentasi pribadi, 2015)



Gambar IV.42 Isi buku bagian II (makanan Manado terfavorit) halaman 77-78
(sumber: dokumentasi pribadi, 2015)



Gambar IV.43 Isi buku bagian II (makanan Manado terfavorit) halaman 79-80
(sumber: dokumentasi pribadi, 2015)



Gambar IV.44 Isi buku bagian II (makanan Manado terfavorit) halaman 81-82
(sumber: dokumentasi pribadi, 2015)



Gambar IV.45 Isi buku bagian II (makanan Manado terfavorit) halaman 83-84
(sumber: dokumentasi pribadi, 2015)



Gambar IV.46 Isi buku bagian III (resep) halaman 85-86
(sumber: dokumentasi pribadi, 2015)



Gambar IV.47 Isi buku bagian III (resep) halaman 87-88
(sumber: dokumentasi pribadi, 2015)



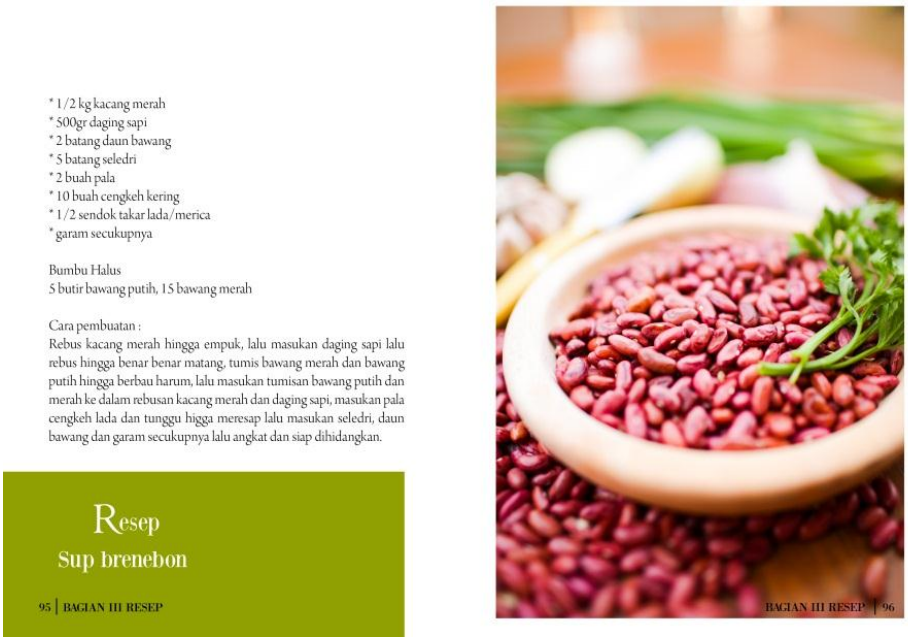
Gambar IV.48 Isi buku bagian III (resep) halaman 89-90
(sumber: dokumentasi pribadi, 2015)



Gambar IV.49 Isi buku bagian III (resep) halaman 91-92
(sumber: dokumentasi pribadi, 2015)



Gambar IV.50 Isi buku bagian III (resep) halaman 93-94
(sumber: dokumentasi pribadi, 2015)


* 1/2 kg kacang merah
* 500gr daging sapi
* 2 batang daun bawang
* 5 batang seledri
* 2 buah pala
* 10 buah cengkeh kering
* 1/2 sendok takar lada/merica
* garam secukupnya

Bumbu Halus
5 butir bawang putih, 15 bawang merah

Cara pembuatan :
Rebus kacang merah hingga empuk, lalu masukan daging sapi lalu rebus hingga benar benar matang, tumis bawang merah dan bawang putih hingga berbau harum, lalu masukan tumisan bawang putih dan merah ke dalam rebusan kacang merah dan daging sapi, masukan pala cengkeh lada dan tunggu higga meresap lalu masukan seledri, daun bawang dan garam secukupnya lalu angkat dan siap dihidangkan.

Resep
Sup brenebon

95 | BAGIAN III RESEP

BAGIAN III RESEP | 96

Gambar IV.51 Isi buku bagian III (resep) halaman 95-96
(sumber: dokumentasi pribadi, 2015)


* 500gr/1 kg ikan mujair/kakap
* 1 lembar daun kunyit
* 1 batang serai
* 3cm jahe
* 3cm lengkuas
* 8 butir bawang merah
* 2 siung bawang putih
* 8 buah cabai merah
* 10 cabai rawit
* 2 sdt garam
* 4 buah tomat
* 1 ikat kemangi
* 2 batang daun bawang
* 1 lembar daun pandan
* 1 buah jeruk nipis peras airnya.

Cara pembuatan :
Sebelumnya lumuri ikan dengan jeruk nipis dan garam secukupnya, lalu masukan daun jeruk, daun pandan, daun kunyit, serai dan jahe juga lengkuas. Lalu masukan bawang merah dan bawang putih juga cabai merah dan cabai rawit, setelah mendidih masukan ikan dan tomat lalu daun bawang, garam dan gula, setelah matang masukan kemangi dan perasan air jeruk nipis lalu tunggu hingga kemangi layu dan siap dihidangkan saat panas.

Resep
Kuah asang

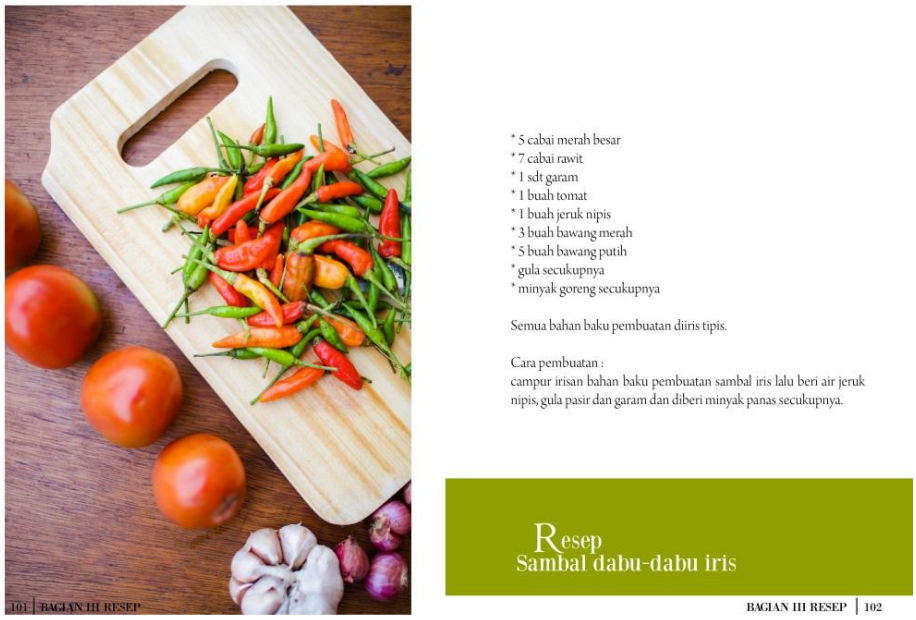
97 | BAGIAN III RESEP

BAGIAN III RESEP | 98

Gambar IV.52 Isi buku bagian III (resep) halaman 97-98
(sumber: dokumentasi pribadi, 2015)



Gambar IV.53 Isi buku bagian III (resep) halaman 99-100
(sumber: dokumentasi pribadi, 2015)



Gambar IV.54 Isi buku bagian III (resep) halaman 101-102
(sumber: dokumentasi pribadi, 2015)



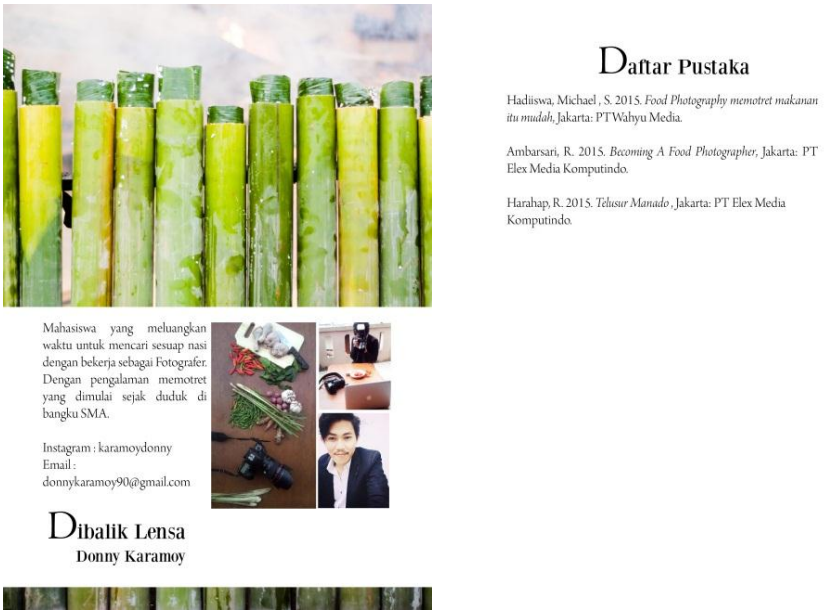
Gambar IV.55 Isi buku bagian III (resep) halaman 103-104
(sumber: dokumentasi pribadi, 2015)



Gambar IV.56 Isi buku bagian III (resep) halaman 105-106
(sumber: dokumentasi pribadi, 2015)



Gambar IV.57 Isi buku bagian III (resep) halaman 107-108
(sumber: dokumentasi pribadi, 2015)



Gambar IV.58 Isi buku dibalik lensa dan Daftar pustaka
(sumber: dokumentasi pribadi, 2015)

IV.2.2 Media Pendukung

Media Pendukung ini digunakan sebagai *souvenir* dari setiap pembelian buku setelah buku ini yang nantinya akan dipublikasikan atau dipasarkan.

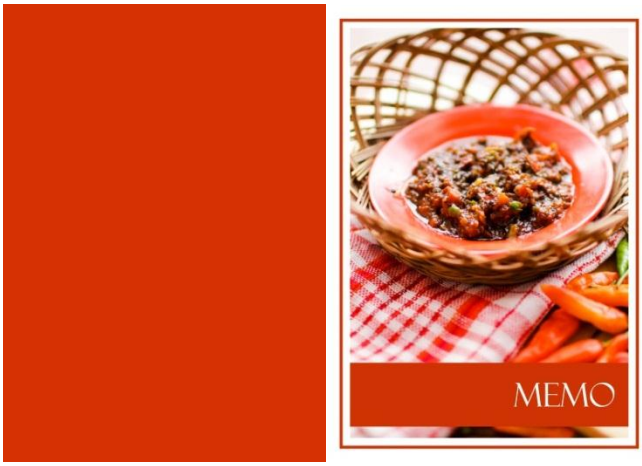
- Buku *Memo*

  Buku memo mempunyai fungsi utama yaitu sebagai media untuk mencatat.

  Cover : Cetak *hardcover art paper 210gram* dan dijilid dengan ring

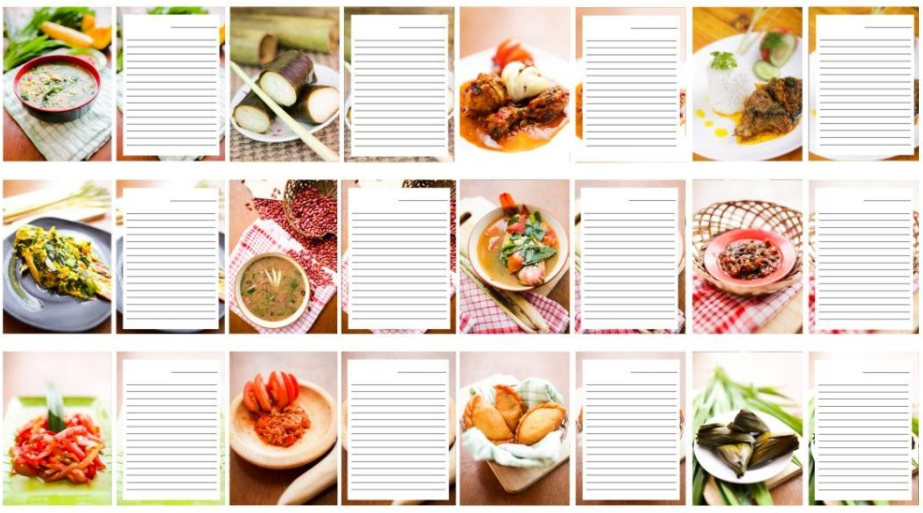
  Ukuran : A5

  Isi : foto makanan *Art Paper* 210 gram, *digital priting* , kertas untuk mencatat menggunakan Hvs *laser*.



Gambar IV.59 *Memo* cover

(sumber: dokumentasi pribadi, 2016)



Gambar IV.60 Isi *memo*

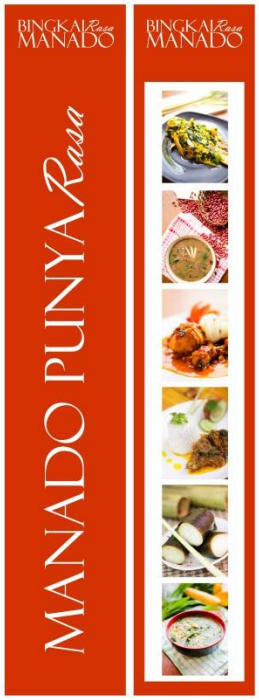
(sumber: dokumentasi pribadi, 2016)

- Pembatas Halaman

  Mempunyai fungsi utama yaitu untuk membatas halaman ketika pembaca berhenti membaca.

  Cetak : Cetak *digital printing* dan menggunakan kertas *Art paper* 210gram

  Ukuran : 4 cm x 23,4cm



Gambar IV.61 Pembatas Halaman
(sumber: dokumentasi pribadi, 2016)

- Toples Resep

  Media ini dipilih untuk mempermudah khalayak sasaran ketika ingin mencoba memasak sendiri masakan Manado, bentuk nya yang kecil dapat memudahkan khalayak sasaran untuk membawanya ke dapur.

  Cetak : cetak *digital printing* dan menggunakan kertas sticker *cromo.* Untuk penutup toples serta isi menggunakan kertas hvs *laser.*

  Ukuran : Badan toples berdiameter 9cm dan tinggi 15cm sedangkan diameter 7cm untuk penutup toples dan 9cm x 4 cm untuk sticker pada badan toples



Gambar IV.62 Toples resep

(sumber: dokumentasi pribadi, 2016)

- *Voucher*

  Media ini juga mempunyai peranan penting agar khalayak sasaran tertarik untuk mencoba masakan Manado setelah membaca buku karena adanya diskon pada *voucher* ini, dan *voucher* ini pun berukuran kecil yang bertujuan agar dapat disimpan ke dalam dompet.

  Cetak : cetak *digital printing* dan menggunakan kertas *art paper* 210gram.

  Ukuran : 3cm x 10cm



Gambar IV.63 *Voucher*

(sumber: dokumentasi pribadi, 2016)

- Kalender

  Mempunyai fungsi utama yaitu untuk melihat tanggal dan juga sebagai media pengingat akan adanya masakan Manado.

  Cetak : cetak *digital printing* dan menggunakan kertas *art paper* 210gram. Print bolak balik nantinya penggunaan kalender akan diberi posisi berdiri dan dilipat.

  Ukuran : 29,7cm x 42cm (A3)



Gambar IV.64 kalender 2016

(sumber: dokumentasi pribadi, 2016)

IV.2.3 Media Promosi

Media promosi digunakan pada saat buku telah dipublikasikan kepasaran / khalayak ramai agar dapat diketahui oleh masyarakat pada umumnya. Media ini ditempatkan di tempat *best seller* atau tempat *promo* di setiap toko buku.

- Poster

  Poster dirancang untuk menarik perhatian sekaligus menyampaikan informasi langsung tentang distribusi penjualan buku kepada *audiens*.

  Ukuran : 42 cm x 59,4 cm (A2)

  Bahan : Kertas *Art paper* 210 gram

  Teknis : *digital printing*



Gambar IV. 65 Poster

(sumber: dokumentasi pribadi, 2015)

- *Photoblok*

  Media ini mempunyai fungsi utama yaitu untuk memajang foto dan biasanya dipakai untuk keperluan pameran karya fotografi, namun kali ini media ini dipakai sebagai media yang dapat menarik perhatian khalayak sasaran. Dikarenakan bentuk yang dapat menarik perhatian khalayak sasaran ketika berada di toko buku dikarenakan bentuknya yang tidak pernah ditemui di toko buku, dan akan ditempatkan di depan toko buku atau di dalam buku atau juga di tangga pada toko buku

  Ukuran : 60cm x 160cm

  Bahan : *photoblok* dan cetakan foto *print* kanvas ukuran 16rp.

  Teknis : *digital printing*



Gambar IV. 66 *Photoblok*
(sumber: dokumentasi pribadi, 2016)

- *Flyer*

  Flyer juga merupakan salah satu media promosi yang akan dipakai, Visual yang terdapat dalam *flyer* yaitu berisi informasi mengenai buku "Bingkai Rasa Manado" beserta informasi dan konten pelengkap lainnya. Media ini akan ditempatkan di tempat brosur atau di kasir.

  Ukuran : 10 cm x 21 cm
  Bahan : *Art paper* 150 gram
  Teknis : *digital printing*



Gambar IV. 67 *Flyer*
(sumber: dokumentasi pribadi, 2016)

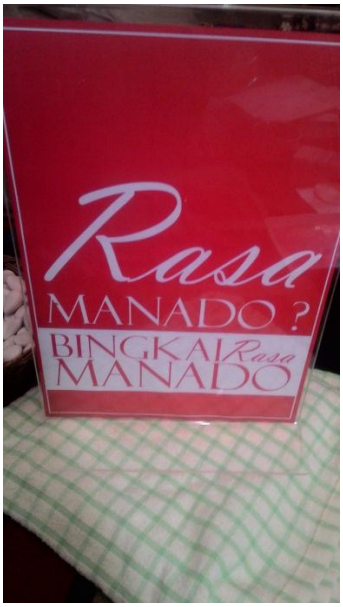
- *Standing* brosur

  Merupakan sebuah media yang biasa dijumpai di toko buku, media ini dipilih untuk menarik perhatian khalayak sasaran yang sedang berkunjung ke toko buku. Media ini ditempatkan di dekat buku dipajang.

  Ukuran : A4

  Bahan : Hvs dan akrilik

  Teknis : *digital printing*



Gambar IV. 68 *Standing* brosur
(sumber: dokumentasi pribadi, 2016)

- *Photoframe*

  Media ini memberikan kesan pemanis ketika ditempatkan di toko buku, media ini juga memiliki bentuk yang mungkin jarang ditemui di toko buku dan media ini pun dapat menarik minat khalayak sasaran. Terdapat dua *photoframe* ukuran 8r 20cm x 25cm dan 19cm x 10cm. Media ini akan ditempatkan di daerah sekitar buku dipajang atau bisa ditempatkan di kasir.

  Ukuran : 8r 20cm x 25cm dan 19cm x 10cm.
  Bahan : Bingkai kayu cat putih
  Teknis : *digital printing* dan pemasangan foto pada bingkai



Gambar IV. 69 *Photoframe*
(sumber: dokumentasi pribadi, 2016)