DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN i
SURAT KETERANGAN PENYERAHAN HAK EKSKLUSIF ii
LEMBAR PERNYATAAN ORISINALITAS iii
KATA PENGANTAR iv
ABSTRAK v
ABSTRACT vi
DAFTAR ISI vii
DAFTAR GAMBAR ix
DAFTAR GRAFIK xi
DAFTAR TABEL xii
KOSAKATA*/GLOSSARY* xiii
BAB I PENDAHULUAN 1
I.1 Latar Belakang Masalah 1
I.2 Identifikasi Masalah 3
I.3 Rumusan Masalah 4
I.4 Batasan Masalah 4
I.5 Tujuan Perancangan 4
I.6 Konsep Pemikiran 5
BAB II MEDIA INFORMASI LATTE ART 6
II.1 Latte Art 6
II.1.1 Pengertian Latte Art 6
II.1.2 Sejarah Singkat Latte Art 7
II.1.3 Latte Art Di Indonesia 8
II.1.4 Barista 8
II.1.5 Peralatan Latte Art 9
II.1.6 Bahan-Bahan Latte Art 9
II.1.7 Aturan Dalam Latte Art 23
II.1.8 Teknik Dalam Latte Art 24
II.1.9 Pola Gambar Dasar Dalam Latte Art 25
II.1.10 Cara Membuat Pola Gambar Latte Art 26

II.2 Media Informasi 27
II.2.1 Definisi Media Infromasi 27
II.2.2 Jenis-Jenis Media Informasi.....28
II.2.3 Komunikasi 29
II.3 Hasil Angket Dan Kuisioner 30
II.4 Analisis Permasalahan.....32
BAB III STRATEGI PERANCANGAN DAN KONSEP VISUAL 36
III.1 Studi Target Audiens 36
III.2 Strategi Perancangan.....39
III.3 Pendekatan Komunikasi.....40
III.3.1 Strategi Kreatif.....41
III.3.2 Strategi Media.....41
III.3.2 Strategi Distribusi 42
III.2 Konsep Visual.....44
III.2.1 Format Desain.....44
III.2.2 Tata Letak / *Layout*.....44
III.2.3 Tipografi 45
III.2.4 Ilustrasi.....45
III.2.5 Warna dan Tekstur.....46
BAB IV TEKNIS PRODUKSI MEDIA 48
IV.1 Pra Produksi.....48
IV.2 Teknis Cetak 48
IV.2.1 Buku (Media Utama) 49
IV.2.2 Media Pendukung 50
DAFTAR PUSTAKA
LAMPIRAN

DAFTAR GAMBAR

Gambar II.1 Contoh pola gambar latte art pada *coffee* latte 6
Gambar II.2 David Schomer 8
Gambar II.3 Barista 9
Gambar II.4 Macam-macam ukuran *steam pitcher* berdinding datar 11
Gambar II.5 *Steam pitcher* berdinding cembung 11
Gambar II.6 *Thermometer* 12
Gambar II.7 *Nozzle steamer* 14
Gambar II.8 Latte art *pen* 15
Gambar II.9 Latte art *stencils* 15
Gambar II.10 Frother berbentuk baling-baling 17
Gambar II.11 Frother berbentuk gelas 18
Gambar II.12 *French press* 19
Gambar II.13 Tusuk gigi 20
Gambar II.14 Perbedaan antara susu yang *microfoam* dan yang tidak *microfoam* 21
Gambar II.15 Espresso yang memiliki crema sempurna 22
Gambar II.16 Teh hijau bubuk 23
Gambar II.17 Coklat bubuk 23
Gambar II.18 *Latte art* dengan teknik *free pouring* 25
Gambar II.19 *Latte art* dengan teknik *etching* 25
Gambar II.20 *Latte art* tiga dimensi 26
Gambar II.21 Contoh pola gambar *latte art* rosetta 26
Gambar II.22 Contoh pola gambar *latte art* hati 27
Gambar II.23 Contoh Pola gambar *latte art* tulip 27
Gambar III.1 *Layout* tulisan dan gambar 44
Gambar III.2 Huruf Top Modern 45
Gambar III.3 Huruf Comfortaa 45
Gambar III.4 Contoh ilustrasi fotografi 45
Gambar III.5 Warna yang digunakan 46
Gambar III.6 Tekstur kayu dan batu 47

Gambar IV.1 Sampul buku 49
Gambar Iv.2 Isi buku 49
Gambar IV.3 Poster 50
Gambar IV.4 Gantungan kunci 51
Gambar IV.5 Pin 51
Gambar IV.6 Pembatas buku 52
Gambar IV.7 Media Sosial 52
Gambar IV.8 Kemasan 53

DAFTAR GRAFIK

Grafik II.1 Tingkat kesulitan barista dalam mencari informasi latte art 32
Grafik II.2 Tingkat kebutuhan barista terhadap media informasi latte art 33
Grafik II.3 Tingkat ketertarikan barista untuk mengetahui lebih dalam mengenai latte art 33
Grafik II.4 Kesulitan barista yang dialami barista saat mempelajari latte art 33

DAFTAR TABEL

Tabel II.2 Jadwal pendistribusian media informasi latte art 43

KOSAKATA/*GLOSARRY*

Barista	Orang yang mahir meracik kopi dan mengetahui ilmu perkopian
Crema	Buih lembut yang berada pada bagian permukaan espresso yang berwarna coklat keemasan, crema ini berfungsi sebagai pengikat atau menghalangi aroma kopi agar tidak menguap dari cangkir
Etching	Teknik latte art dengan mengukir pola gambar dengan menggunakan alat latte art *pen*
Free pouring	Salah satu teknik teknik latte art dengan menciptakan pola selama menuangkan busa susu
French press	Alat untuk membuat kopi tubruk
Frothe*r*	Alat alternatif yang dapat digunakan untuk melakukan proses *frothing* susu selain *steam nozzle*, mesin frother ini memiliki dua bentuk yang berbeda namun memiliki fungsi yang sama yaitu alat yang digunakan untuk melakukan *frothing* susu
Latte art	Seni dalam menghias tampilan minuman menggunakan susu
Latte art *stencils*	Latte art *stencil* adalah alat yang dapat digunakan untuk membuat pola gambar dengan cara dicetak, alat ini terbuat dari plastik ataupun stainless dan berbentuk lingkaran dan sudah ada pola gambarnya.
latte art *pen*	Sebuah alat yang berbentuk seperti jarum namun dibagian ujung yang lainnya berbentuk seperti sendok. Latte art *pen* ini digunakan untuk membuat salah satu teknik latte art yaitu teknik *etching*
Microfoam	*Foam* susu yang sangat halus karena berisi udara-udara kecil di dalamnya

Nozzle steamer	*Steamer* yang umumnya sudah terdapat pada mesin espresso
Steam pitcher	Wadah untuk mengolah susu cair segar menjadi *microfoam*
Thermometer	Alat yang digunakan untuk mengetahui suhu