BAB II
PERANCANGAN MEDIA INFORMASI REMPAH BUNGA LAWANG DALAM RESEP BUMBU MASAKAN ACEH

II.1 Sejarah Bunga Lawang

Bunga Lawang berasal dari Indo-China dan Jepang. Tanaman bunga lawang ini juga berasal dari daratan Cina tepatnya di suatu daerah bernama Khata. Kemudian menyebar ke seluruh dunia melalui jalur perdagangan. Selain digunakan dalam masakan Melayu, sering juga ditemukan dalam masakan Timur Tengah dan India. Rempah ini mulai diperkenalkan di Eropa pada awal abad ke-17 dan sejak saat itu mulai dikenal. Pada saat itu, minyak yang dihasilkan oleh bunga lawang dijadikan bahan perasa dalam minuman, karena bunga lawang mempunyai rasa dan aroma yang enak dan lezat dalam minuman.

Bunga Lawang memiliki nama latin (ilmiah) yaitu *Illicium Verum*. Selain itu juga Bunga Lawang memiliki nama lain diantaranya adalah Bunga Pekak Atau Kembang Pekak. Nama Bunga Lawang dalam Bahasa Tionghoa adalah Ba Jiao atau Bat Gok yang memiliki arti "delapan tanduk", sesuai dengan bentuknya yang memiliki delapan kelopak.

Di kutip dari *website gernot-katzers-spice-pages.com.* Nama lain dari Bunga Lawang berdasarkan bahasa masing-masing negara, diantaranya adalah:

- Arab = *Yansun najmi, Yansoon najmee*
- Belanda = *Steranijs*
- Brunei = Bunga lawang, Adas china
- Cina (Kanton, Mandarin) = *Baat gok , Ba jiao*
- India = *Badayan, Anasphal, Kakkola, Saumph ka paudha.*
- Indonesia = Bunga lawang, Adas cina, Pe ka, Pekak, Kembang lawan
- Inggris = *Star anise, Indian anise, Chinese anise, Badian anise*
- Iran = *Badiyan*

- Italia = *Anice stellato*
- Jepang = *Daiuikyo, Daiuikyo, Hakkaku, Suta-anisu, Toshikimi, Toshikimi*
- Kamboja = *Phka cann, Poch kak lavhak, Chan kari*
- Korea = *Anisu-suta, Tae-hoehyang, Eni-suta, Ohyang, Suta-anusu, Suta-anissid*
- Kroasia = *Zvjezdasti anis*
- Malaysia = Bunga lawang, Adas china
- Nepal = *Star phul*
- Norwegia = *Stjerneanis*
- Philipina = *Sanque, Anis, Sanke*
- Polandia = *Anyz gwiazdkowaty, Badian*
- Portugal = *Anis estrelado*
- Republic ceko = *Badyán, Badyáník, Hvezdicový anýz, Cínský anýz*
- Romania = *Anason stelat, Badian*
- Russia = *Badyan, Zvezdchatyj anis*
- Serbia = *Zvezdasti anis*
- Sri Lanka = *Buriyani Mal*
- Slowakia = *Badián, Hviezdicový aníz, Anízovec pravý, Bedrovník anízový, Badyán*
- Slovenia = *Zvezdasti janež*
- Spanyol = *Badián, Badiana, Anís estrella*
- Tajikistan = *Bodiyon*
- Tamil = *Annasi pu, Padiyan*
- Thailand = *Chan paetklip, Poy kak bua, Poikak*
- Tibet = *Charga*
- Turki = *Çin anasonu, Yıldız anasonu*
- Pakistan = *Badyani*
- Uzbekistan = *Bodiyon*
- Vietnam = *Bát giác h__ng, Cái h_i, H_i, H_i h__ng, __i h_i*

II.2 Pengenalan Bunga Lawang

Menurut *Encyclopedia of Spices: Star Anise*, Bunga lawang dikenal dengan nama *illicium verum* atau bunga lawang atau *pekak*, merupakan buah berwarna cokelat gelap yang terdiri atas tujuh sampai delapan sisi yang menyerupai bintang. Bunga lawang, berasal dari pohon asli Asia, yang banyak tumbuh di Cina selatan.

Bunga lawang umumnya tumbuh dari stek atau dari benih berwarna coklat keemasan yg berada di kelopak bunga lawang. Benih tersebut dapat di tanam setelah dikumpulkan, atau dapat direndam dulu di dalam air pada suhu 41 derajat Fahrenheit selama satu tahun sampai kemudian ditaburkan di atas tanah. Pohon muda akan diberi pupuk pada saat pohon berusia 3 tahun. Pohon asli Asia tersebut berukuran sedang dengan tinggi hingga 8 m (26 kaki). Pohon tersebut menghasilkan bunga kecil berwarna kuning, daun hijau tebal dan buah yang berbentuk bintang. Pohon bunga lawang mulai berbunga pada umur 6 tahun dan berproduksi 2 kali dalam setahun. Tiga hingga empat bulan setelah berbunga, kemudian pohon ini menghasilkan buah. Produktivitas meningkat seiring pertambahan umur pohon. Buah tersebut terdiri dari 6-8 karpel (kelopak), setiap karpel panjangnya sekitar 10mm berbentuk melengkung seperti bunga, keras dan keriput, yang juga mengandung benih. Panen dilakukan saat buah matang, karena kadar minyak atsiri lebih tinggi, hasil rata-rata 40-45 kg buah diperoleh dari sebuah pohon berumur 13 sampai 25 tahun. Setelah buah dikeringkan, setiap 100 kg buah maka akan menghasilkan 20-30 kg bunga lawang dalam bentuk kering. Pohon ini kemudian diperbanyak dengan biji dan dibudidayakan terutama di Cina dan Jepang sebagai bumbu masakan dan juga obat herbal.

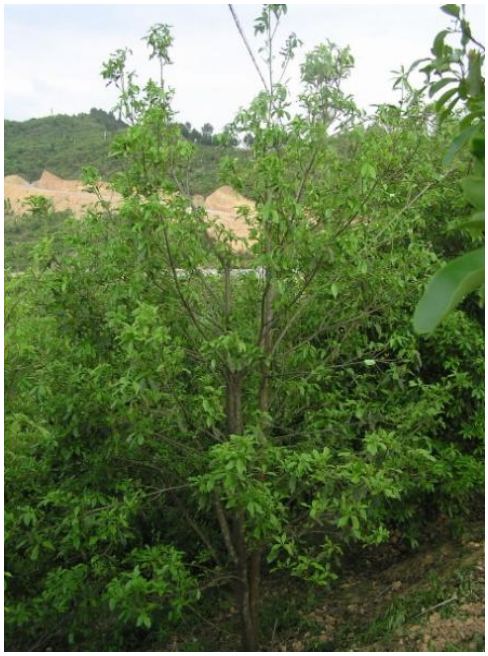
Rasa dari bunga lawang ini berasal dari senyawa kimia, yang dikenal sebagai anethol. Karena rasa yang kuat, bunga lawang paling sering digunakan sebagai bumbu kuliner. Namun, bunga lawang ini juga memiliki beberapa sifat obat, dan dapat digunakan untuk berbagai tujuan, diantaranya dalam perkembangan botani, kimia,farmakologi dan terapi.

Penyebaran alami dan budidaya bunga lawang terbatas pada wilayah yang terbatas dari Vietnam dan China. Upaya banyak dibuat di negara-negara lain untuk pertumbuhan pohon namun tidak menghasilkan tanaman dengan kualitas baik. Oleh karena itu, tampak bahwa tanaman membutuhkan kondisi agro-iklim tertentu, yang hanya tersedia di daerah Vietnam dan Cina. pohon ini biasa tumbuh pada suhu sampai dengan -10 derajat celcius dengan keadaan wilayah perhutanan, dengan sinar yang cukup. Tanaman ini tumbuh baik pada tanah humus asam atau tanah netral, dan memiliki pembungan air yang baik. Maka dibutuhkan tanah yang lembab untuk menghasilkan pohon dengan cepat dan kualitas baik.



Gambar 2.1 Tunas Tanaman Lawang

Sumber: http://forums2.gardenweb.com/forums/load/seed/msg0122181627632.html (15 April 2014)



Gambar 2.2 Pohon Tanaman Lawang

Sumber: http://210.36.18.48/gxujingpin2009/slstx/tpk/bajiao1/index.htm (2009)

(20 April 2014)



Gambar 2.3 Kembang Lawang

Sumber:

http://www.shootgardening.co.uk/uploaded/images/plants/plant_10805/thumb_180_plant_10805_shoot_20100908231033.jpg?1283983833 (10 April 2014)



Gambar 2.4 Buah Lawang

Sumber: http://www.jennysongs.co.uk/articles/star-anise-bajio (20 April 2014)



Gmabar 2.5 Bunga Lawang yang sedang di keringkan

Sumber: http://www.jennysongs.co.uk/articles/star-anise-bajio (22 April 2014)



Gambar 2.6 Bunga lawang yang sudah dapat di gunakan

Sumber: http://www.vincentjamespia.com/2010_04_01_archive.html (6 Arpril 2014)

II.3 Kandungan Bunga Lawang

Menurut *Encyclopedia of Spices: Star Anise* bunga lawang memiliki beberapa kandungan yang bermanfaat bagi kesehatan, yaitu :

- Minyak atsiri, atau dikenal juga sebagai minyak eterik (*aetheric oil*), minyak esensial (*essential oil*), *volatile oil*, serta minyak aromatik (*aromatic oil*), adalah kelompok besar minyak nabati yang berwujud cairan kental pada suhu ruang namun mudah menguap sehingga memberikan aroma yang khas. Minyak atsiri merupakan bahan dasar dari wangi-wangian atau minyak gosok untuk pengobatan alami.

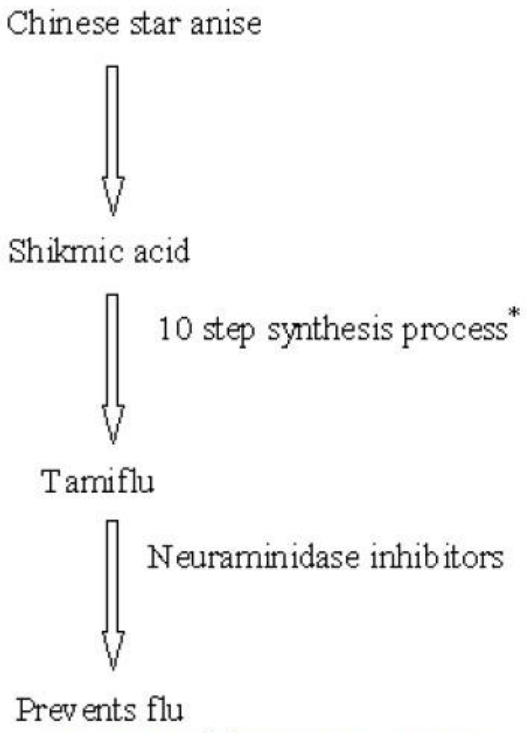


Gambar 2.7 Minyak Atsiri

Sumber: http://www.lookchem.com/cas-800/8007-70-3.html (30 Mei 2014)

Minyak esensial bunga lawang juga digunakan dalam perdagangan pangan pada perusahaan kue dan biscuit sebagai rasa dan aromanya. Minyak bunga lawang diperoleh dari proses penyulingan. Kandungan minyak atsiri terutama pada kulit buah, bukan pada biji. Minyak bunga lawang berwarna bening atau kuning pucat dengan karakterisitik aroma bunga lawang dan cita rasa manis.

- Asam Shikimic**,** menurut *website Cupboardnaturalfoods.com* yang merupakan *website* berisi tentang kasehatan dari tanaman herbal menyebutkan asam shikimic berasal dari ekstrak bunga lawang yang digunakan sebagai bahan untuk obat Tamiflu.



Scheme 1: ***Illicium verum*** **as Antiflu**

Gambar 2.8 Skema antiflu

Sumber : Jurnal Pelagia Research Library (2010)

(8 april 2014)

Tamiflu adalah obat antivirus yang digunakan sebagai pencegahan virus fluburung *(H5N1).* Loboratorium Roche menggunakan asam shikimic dari bunga lawang asal cina, mereka melakukan pengembangan teknolgi baru dari bakteri *E.Coli* yang memproduksi asam shikimic dengan penguraian bunga lawang dengan glukosa.

- Tanin, yang terkandung dalam bunga lawang memberikan aroma dan rasa sedap yang khas. Sifat pengelat atau pengerut *(astringensia)* yang ada di dalam bunga lawang sering dijadikan sebagai bahan obat-obatan.



Gambar 2.9 Tanin
http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/3/3a/Tannin_heap.jpeg
(10 Mei 2014)

- Pektin adalah serat larut dalam air yang sangat berguna bagi kesehatan manusia. Pektin dapat mencegah kanker prostat. Berdasarkan hasil penelitian yang diterbitkan pada tahun 2010 dalam "*Integrative Cancer Therapies"* jurnal diketahui bahwa potensi pektin dalam pencegahan dan pengobatan kanker prostat. Dalam publikasi menyatakan bahwa pektin dapat menghambat reproduksi sel kanker dan apoptosis, yaitu kematian sel terprogram sendiri, setelah 4 hari dari dosis. Dalam penelitian itu juga mengungkapkan bahwa menunjukkan toksisitas 54% sel-sel kanker. Berdasarkan hasil ini, peneliti menyimpulkan bahwa pektin dapat digunkan untuk pencegahan dan pengobatan kanker prostat. Pektin berguna sebagai *anti-inflamasi*. Menurut

penelitian, pektin juga bertindak sebagai *anti-inflamasi.* Pektin mampu mengurangi produksi *pro-inflamasi antibodi,* sehingga dapat digunakan sebagai *anti-inflamasi* pada saluran pencernaan. Ini adalah hasil dari sebuah penelitian yang diterbitkan dalam *"Journal of Agricultural and Food Chemistry"* pada tahun 2010.

- Lemak Nabati, menurut *website* konsultankolesterol.com, lemak nabati merupakan sumber lemak yang berasal dari tumbuh-tumbuhan atau produk olahannya. lemak nabati merupakan sumber lemak yang baik, karena lebih pada kandungan lemak baik yang memiliki kemampuan untuk menekan kadar kolesterol jahat.

II.4 Manfaat Bunga Lawang

1. Penggunaan dalam memasak. Semakin lama ramuan dimasak, lebih kuat dan lebih nikmat. Bunga lawang cocok dikombinasikan dengan unggas, daging dan ikan, dan di campur dengan rempah-rempah lain seperti kayu manis, jahe, bubuk kari, lada hitam dan kecap.
2. Penggunaan bunga lawang untuk meringankan pilek dan flu. Di Asia timur, orang sering menggunakan bunga lawang dalam pengobatan alamiah buatan sendiri untuk mengobati pilek dan flu, terutama bila gejala pernapasan dan sakit tenggorokan. Ini juga merupakan bahan utama dalam obat antivirus. Membuat teh dari bunga lawang dengan dan dicampur madu merupakan salah satu pengobatan tradisional yang digunakan di Asia Timur. Bunga lawang juga dapat dicampur dalam susu hangat, tambahkan sedikit gula dan kayu manis, dan minum sesuai kebutuhan.
3. Penggunaan bunga lawang untuk meringankan penyakit pencernaan, yaitu sebagai antibakteri. Penggunaan obat tradisional lain dari bunga lawang adalah pengobatan sakit perut, pencernaan yang buruk, diare, mual dan penyakit pencernaan lainnya. Bunga lawang bisa dikunyah setelah makan untuk membantu meningkatkan pencernaan. Selain itu, mengunyah bunga lawang juga menghasilkan napas yang menyegarkan.

4. Penggunaan bunga lawang sebagai kosmetik alami. Selain rasanya yang kuat, bunga lawang juga memiliki aroma yang kuat dan menyenangkan. Ini sering digunakan untuk kosmetik alami seperti *hand body* atau *cream*, sabun dan bedak wajah.
5. Penggunaan bunga lawang untuk meningkatkan nafsu makan, terutama ketika kurangnya disebabkan oleh penyakit. Cukup minum beberapa bunga lawang atau dikunyah, ramuan merangsang enzim pencernaan, yang meningkatkan keinginan tubuh untuk makan.
6. Penggunaan bunga lawang sebagai antijamur dan memperbaiki sistem kekebalan tubuh. Menurut jurnal 10 Desember 2010, dimuat dalam "Journal Korea Mikologi Kedokteran," mengkonfirmasi bahwa ekstrak dari Illicium verum adalah kandidat yang menjanjikan untuk digunakan sebagai antijamur.
7. Dalam jurnal pada tahun 2007 "Interaksi chemico-Biologi," para peneliti melaporkan bunga lawang terbukti secara nyata mengurangi perkembangan kanker. Antioksidan dapat menangkal radikal bebas sehingga secara tidak langsung dapat mengurangi dan menangkal perkembangan kanker.
8. Dikutip dari *health.in4mnation.com*, para peneliti melaporkan bahwa bunga lawang dapat meningkatkan kesehatan organ vital yaitu otak, jantung, paru-paru dan hati. Bunga lawang mengandung minyak essensial yang berguna untuk meningkatkan fungsi dari organ-organ tersebut.

II.5 Sejarah Masakan Aceh

Di kutip dari *website* disbudpar.acehprov.go.id, Aceh yang terletak di kawasan paling barat Republik Indonesia dengan berbagai kekayaan dan keanekaragaman sumber daya alam, dari hutan tropis yang luas dan lebat, sumber daya laut dan sungai, pertanian, perkebunan sampai peternakan, memiliki berbagai jenis masakan tradisional dengan resep masakan berasal dari warisan nenek moyang *"indatu"* yang disebut "Makanan Khas Aceh". Masyarakat Aceh yang mayoritas beragama Islam pada umumnya mengkonsumsi nasi yang dipadu dengan beberapa jenis makanan

utama lainnya, seperti sayuran, ikan, daging sapi, daging kerbau, daging kambing, daging ayam, daging itik, dan lain-lain.

Wisata kuliner Aceh yang terdiri dari makanan dan minuman khas Aceh dapat dijumpai dengan mudah pada berbagai tempat di Aceh yang berkisar dari produk mie, ikan (laut, sungai dan danau), kari (ikan, kambing, ayam kampung, bebek, sapi, angsa, domba dan rusa), ikan kayu, sayur-sayuran, kue khas Aceh, kopi dan bandrek. Masakan khas Aceh, seperti Mie Aceh dan Kari Aceh telah menjadi *icon* kuliner Aceh karena menggunakan bahan utama yang berasal dari tanah Aceh, seperti bahan rempahan.

Masakan khas Aceh yang berbentuk makanan dan minuman sudah mulai terkenal dan menjanjikan bagi masyarakat Aceh. Makanan khas Aceh mulai digemari oleh siapapun yang berkunjung ke Aceh karena keunikan dan kelezatannya serta keunikan dalam pembuatannya. Pada umumnya, makanan Aceh tidak menggunakan bahan penyedap atau bahan pengawet yang dapat membahayakan kesehatan tubuh, melainkan menggunakan sumber bahan alami dan segar yang berasal dari tanah Aceh. Resep makanan khas Aceh yang berasal dari warisan nenek moyang Aceh *"indatu"* dengan rasa dan aroma yang unik masih terus dikembangkan dan dipelihara sampai sekarang. Meskipun, beberapa daerah lainnya juga memasak makanan yang sama (makanan khas Aceh), namun rasa dan aromanya masih beda.

Makanan khas Aceh juga dipercaya dapat menambah stamina, sekaligus dapat menyembuhkan penyakit karena bahan utama yang digunakan untuk memasak mengandung berbagai jenis rempah-rempah dan tumbuh-tumbuhan tertentu yang hanya tumbuh di Aceh, seperti kayu manis, bunga lawang, lengkuas, jahe, kunyit, serai, cengkeh, belimbing wuluh, asam sunti (belimbing wuluh yang dikeringkan dan dipementasi dengan garam), batang pisang muda, bunga kala, dan lain-lain. Makanan khas Aceh selain dimasak untuk konsumsi keluarga di rumah, juga dapat dinikmati pada beberapa restauran atau warung di Aceh dan di beberapa kota besar, seperti di

Medan, Jakarta, Bandung dan kota besar lainnya. Makanan Aceh juga dapat dinikmati secara gratis pada hari-hari besar agama Islam dan kebudayaan, seperti perayaan Maulid Nabi Muhammad SAW, pesta perkawinan, *mak meugang* (munggah), syukuran maupun pesta-pesta rakyat lainnya. Bahan makanan khas Aceh umumnya bersumber dari sumber daya laut, pertanian, perkebunan, perternakan, sungai/danau dan beberapa jenis burung.

Jenis makanan yang berasal dari laut atau sungai dapat berupa ikan hiu, ikan tuna, ikan karang, ikan bandeng, cumi-cumi, udang, kepiting, jenis ikan sungai, dan lain-lain. Jenis makanan yang berasal dari pertanian terdiri dari dedaunan (palawija), beras, kala, daun dan bunga pepaya, pisang muda, batang pisang muda, jantung pisang, dan lain-lain. Sementara, jenis makanan yang berasal perternakan terdiri sapi, kambing, itik, domba, ayam kampung, kerbau, rusa, angsa dan beberapa jenis burung lainnya. Semua produk alam tersebut dapat digunakan sebagai bahan utama pembuat makanan khas Aceh, seperti kari kambing, mie Aceh, mie caluk, tumis, sop Aceh, ikan kayu, kanji rumbi, dendeng Aceh, sate matang, dan lain-lain. "Rujak Aceh" yang berasal dari berbagai buah segar juga sangat menantang untuk dicoba setelah menikmati makanan utama dengan rasa sedikit pedas.

Pasca konflik dan Tsunami, khususnya selama berlangsungnya Proses Rekonstruksi Aceh telah muncul trend atau kebiasaan baru bagi masyarakat, khususnya masyarakat pendatang untuk melakukan kegiatan makan di luar rumah dengan menu utamanya adalah masakan dan minuman khas Aceh. Meskipun demikian, mengingat Aceh telah terbuka bagi wisatawan asing, beberapa restauran yang menyajikan berbagai jenis makanan daerah dan luar negeri (Padang, Cina, Eropa) juga tersedia di Aceh. Namun, makanan khas Aceh tetap menjadi makanan yang sangat digemari karena rasa dan kelezatannya, seperti kari Aceh.

Kari Aceh adalah jenis makanan khas Aceh yang paling digemari di Aceh dan *"Kuah Beulangong"* dalam Bahasa Aceh dan "Kuah Beulanga" dalam Bahasa

Indonesia. Kari Aceh memiliki rasa yang sedikit pedas yang berwarna kuning. Terdapat empat jenis masakan kari Aceh dengan bahan utama yang berbeda, yaitu kari kambing, kari daging sapi, kari itik dan kari ayam. Santan buah kelapa dan berbagai bahan masakan lainnya, seperti buah nangka, atau buah pisang muda, cabai merah, cabai kering, kelapa gongseng, dan rempah, merupakan bahan-bahan utama yang menjadikan masakan kari Aceh menjadi istimewa. Dalam banyak kesempatan, kari Aceh dimasak secara tradisional dengan menggunakan sebuah belanga besar yang dirancang khusus. Pada umumnya, hanya orang-orang lelaki dewasa yang memiliki keahlian memasak yang mampu memasak masakan kari, sehingga akan menjadi daya tarik dan pengalaman tersendiri bagi wisatawan untuk berkunjung.

Kota Banda Aceh adalah salah satu kota terkenal untuk berbagai jenis makanan khas Aceh. Sebagai Ibukota Provinsi Aceh, Banda Aceh memiliki beberapa lokasi wisata kuliner yang sering dikunjungi oleh masyarakat. Khusus untuk malam hari juga terdapat sebuah tempat khusus yang dirancang dengan baik sebagai lokasi wisata kuliner Aceh yang diberi nama “Rex Peunayong”.

Rex Peunayong adalah sebuah kawasan terbuka dan telah menjadi sebuah tempat yang sangat strategis dan ramai dikunjungi oleh masyarakat Aceh dan pengunjung lainnya untuk menikmati suasana malam di Banda Aceh, sekaligus menikmati berbagai makanan khas Aceh. Rex Peunayong merupakan sebuah kawasan yang dekat dengan pusat pertokoan dan penginapan. Berbagai makanan hangat juga tersedia di Rex Peunayong dari kari Aceh, kerang rebus, nasi goreng, ayam goreng sampai kepada martabak Aceh. Rex Peunayong juga menyediakan berbagai minuman, dari kopi Aceh, teh, jus buah-buahan segar sampai kepada minuman tradisional untuk kesehatan, sekaligus menghangatkan tubuh, seperti bandrek susu dan minuman herbal (jamu) lainnya.

II.6 Analisa Masalah

Untuk mengetahui pemahaman masyakarat mengenai bunga lawang maka di lakukan penelitian yakni dengan cara memberikan kuisioner kepada masyarakat Aceh yang berdomisili di Bandung, sebagai perwakilan untuk mengetahui seberapa jauh masyarakat Aceh mengenal bunga lawang. Dari hasil penelitian didapatkan bahwa :

1. Keseluruhan responden (30 orang) mengetahui bentuk bunga lawang
2. Keseluruhan responden (30 orang) mengetahui bahwa bunga lawang digunakan dalam masakan Aceh
3. Keseluruhan responden (30 orang) pernah mencoba rasa bunga lawang dalam masakan Aceh
4. Hanya 8 responden yang tahu bahwa bunga lawang digunakan sebagai obat tradisional di Aceh, sedangkan 19 responden tidak tahu bahwa bunga lawang dapat digunakan sebagai obat tradisional Aceh dan 3 responden menjawab bahwa bunga lawang tidak digunakan sebagai obat tradisional di Aceh
5. Hanya 6 responden yang mengetahui bahwa bunga lawang berkhasiat untuk kesehatan, sedangkan 23 menjawab tidak tahu dan 1 responden yang menjawab tidak
6. Keseluruhan responden (30 orang) tidak pernah melihat media buku tentang bunga lawang yang berisi khasiat

Jadi, dapat disimpulkan bahwa, masyarakat Aceh hanya mengetahui bunga lawang sebagai bumbu masakan, namun tidak mengetahui khasiat bunga lawang sebagai kesehatan.

Selain itu, dari sisi media informasi telah dilakukan survey lapangan bahwa belum ada buku tentang bunga lawang secara khusus yang membahas secara mendalam, selain itu juga belum ada buku resep masakan Aceh yang khusus memakai bunga lawang sebagai salah satu rempah di dalam masakannya.

II.7 Solusi Permasalahan

Dalam permasalahan yang telah dijelaskan pada sub bab sebelumnya, dapat disimpulkan bahwa masyarakat Aceh perlu informasi mengenai khasiat dan kandungan bunga lawang untuk kesehatan, karena dari hasil penelitian membuktikan bahwa sebagian besar belum mengetahuinya, namun selalu menggunakan bunga lawang dalam masakan sehari-hari. Maka solusi yang akan diambil adalah membuat perancangan buku resep masakan Aceh yang berkhasiat bagi kesehatan dengan menggunakan bunga lawang sehingga informasi tentang khasiat bunga lawang dapat tersampaikan dengan jelas dan dapat secara langsung diterapkan dalam kehidupan sehari-hari.

II.7.1 Target Sasaran

Karena berbagai keterbatasan, proyek tugas akhir ini akan hanya berkonsentrasi pada masyarakat dengan segmentasi sebagai berikut :

II.7.2 Geografis

Letak geografis yang diambil yaitu wilayah Banda Aceh sebagai ibukota Provinsi Nanggroe Aceh Darussalam.

II.7.3 Demografis, sosial dan ekonomi

Jenis Kelamin : Laki-laki dan Perempuan
Usia : 20-45 tahun
Pendidikan : Umum
Pekerjaan : Umum
Status Sosial : Menengah keatas

II.7.4 Psikografis

Secara sederhana, psikografis diartikan sebagai segmentasi berdasarkan gaya hidup. Target khalayak pada perancangan ini adalah segmen masyarakat yang tertarik dengan kuliner dan membaca buku.

II.8 Media Informasi

Menurut Kamus Umum Bahasa Indonesia (1994:880) media adalah alat untuk berkomunikasi seperti buku, koran, majalah, televisi dan radio. Dan definisi informasi menurut Gordon B. Davis dalam bukunya *Management Informations System: Conceptual Foundations, Structures, and Development* 1974, 23 menyebutkan bahwa "informasi sebagai data yang telah diolah menjadi bentuk yang berguna bagi penerimanya dan nyata, berupa nilai yang dapat dipahami di dalam keputusan sekarang maupun masa depan". Media informasi merupakan segala sesuatu yang menyalurkan pesan, dapat merangsang fikiran, perasaan, dan kemauan pengguna sehingga dapat mendorong terciptanya proses belajar pada pencarian informasi (Hestiasari, 2008).

Jenis-jenis media informasi dibagi menjadi dua yaitu (Setyowati, 2006):

1. Media non cetak

   Media non cetak merupakan media berupa radio, TV, internet, film.
2. Media cetak

   Media cetak antara lain buku, surat kabar, majalah, dan lain-lain.

II.9 Perihal Buku

Menurut Iyan, Wb (2007) buku merupakan kumpulan kertas yang dijilid menjadi satu. Dan setiap sisi dari sebuah lembaran kertas disebut halaman. Buku dengan menggunakan konten, gaya, format, desain dan urutan dari berbagai komponen dapat menjadi sumber informasi yang mudah dan praktis. Berisi tentang penjelasan singkat berupa text dan didukung gambar visual. Ada beberapa kategori jenis buku yang berisi informasi murni menurut Iyan, Wb. (2007) antara lain:

1. Ensiklopedia

   Ensiklopedia adalah serangkaian buku yang menghimpun uraian tentang berbagai cabang ilmu tertentu dalam artikel terpisah dan biasanya tersusun sesuai abjad atau menurut kategori secara singkat dan padat.
2. Biografi

Biografi adalah kisah atau keterangan tentang kehidupan seseorang. Sebuah biografi lebih kompleks daripada sekedar daftar tanggal lahir atau mati dan data-data pekerjaan seseorang, biografi juga bercerita tentang perasaan yang terlibat dalam mengalami kejadian-kejadian.

3. Panduan

   Disebut juga sebagai buku petunjuk. Buku ini berisi tenang tahapan cara/proses misalnya membuat kue, kiat sukses, beternak ayam dan lain-lain.

4. Tafsir

   Tafsir adalah keterangan atau penjelasan tentang ayat-ayat Al- Qur'an agar maksudnya lebih mudah dipahami.

Buku merupakan media informasi yang sistematis oleh karena itu dalam pembuatan buku perlu memperhatikan anatominya. Pada bukunya Iyan Wb. juga menjelaskan tentang anatomi buku terdiri dari:

- Cover Buku

  Cover buku merupakan salah satu saranan untuk memikat perhatian pembaca. Cover buku bisa berupa ilustrasi maupun tipografi yang dilengkapi dengan judul buku, penulis dan penerbit.

- Nomor Halaman

  Nomor halaman berfungsi untuk mempermudah pembaca mencari halaman yang dibutuhkan dalam sebuah buku.

- Halaman Judul Utama

  Halaman judul utama adalah sebuah halaman buku yang memuat nama penulis, judul buku, subjudul buku, dan logo penerbit.

- Halaman Hak Cipta

  Halaman hak cipta adalah halaman buku yang berisi keterangan atau data singkat buku yang diterbitkan, baik data buku, tim penerbit, maupun hak cipta penerbit (copyright).

- Prakata

  Prakata adalah sebuah pengantar dari penulis yang berisi ulasan tentang maksud dan metode yang digunakan penulis dalam penulisan bukunya.

- Daftar Isi

  Daftar isi adalah tampilan semua judul bagian yang terdapat di dalam buku untuk memberikan gambaran umum pada pembaca mengenai struktur dan materi yang terdapat didalam buku sehingga mudah untuk menemukan pembahasan yang diperlukan.
- Ilustrasi

  Ilustrasi merupakan tambahan penjelasan teks yang diwujudkan dalam bentuk visual. Fungsi ilustrasi bagi suatu buku adalah menjelaskan dan mendukung teks yang tidak dapat digantikan dengan kata-kata
- Teks

  Teks merupakan kumpulan tulisan yang berisi tentang penjelasan dari isi buku.
- Daftar Pustaka

  Daftar pustaka digunakan untuk mencari referensi atau bahan bacaan lanjutan yang disarankan penulis untuk mendukung pembahasan yang terdapat di dalam bukunya.
- Biografi Penulis

  Biografi penulis menjelaskan tentang penulis, riwayat pendidikan, pekerjaan, dan daftar karya tulis yang telah dihasilkan.
- Sinopsis

  Sinopsis berisi tentang ringkasan dari isi sebuah buku agar memberikan gambaran pada pembaca tentang isi yang terkandung pada buku yang akan dibaca

II.10 Resep Masakan

Resep adalah petunjuk tentang cara mengolah suatu masakan. Agar mendapatkan hasil masakan yang baik diperlukan resep masakan yang disusun secara teratur, singkat, dan jelas, sehingga pembaca mudah memahami dan membuatnya. Dengan demikian, untuk mengolah suatu masakan yang paling sederhana pun kita memerlukan suatu resep, baik resep itu tertulis maupun tidak.

Agar suatu masakan dapat menghasilkan rasa dan penampilan yang sama, maka diperlukan resep baku *(standard recipe)*. resep baku ini sangat diperlukan oleh industri-industri jasa boga, seperti catering, restoran, dan hotel.

Resep baku adalah formula untuk memproduksi makanan dalam mutu dan jumlah tertentu, dipergunakan oleh industri-industri jasa boga. Resep baku merupakan sumber informasi yang lengkap tentang bahan yang diperlukan, pengolahan, dan penyajiannya, sehingga dapat memperlancar operasi dapur.
Berikut ini beberapa fungsi resep baku, yaitu :

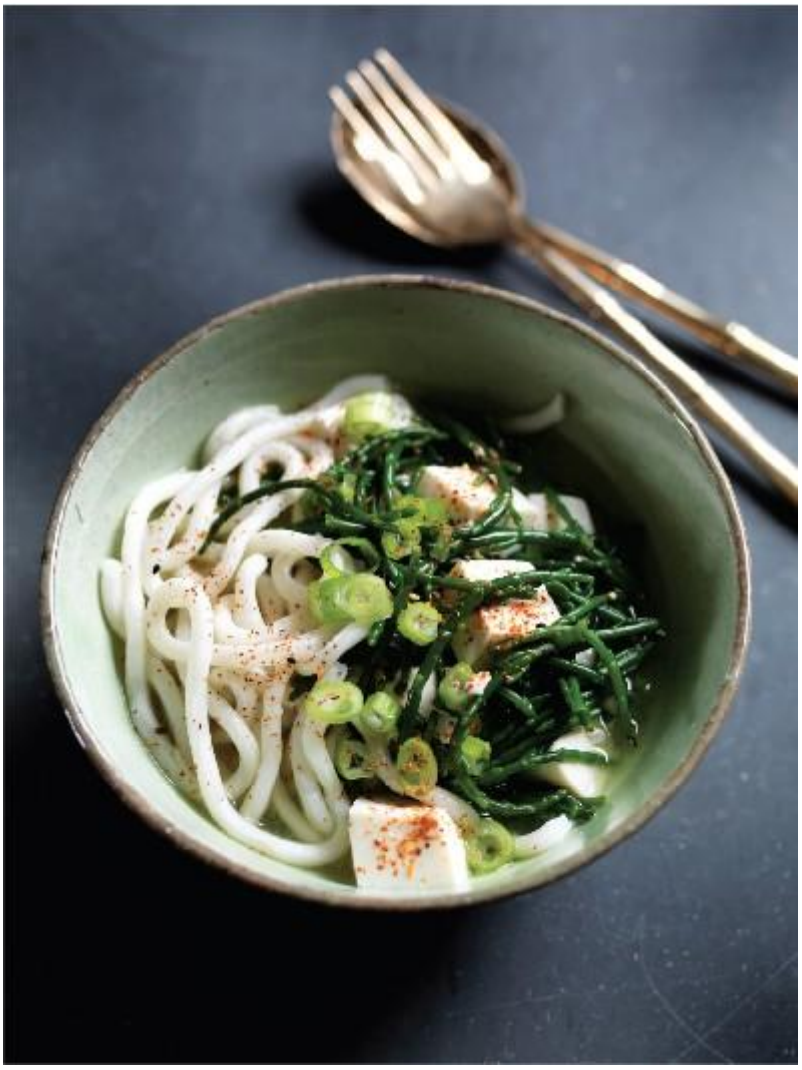
- Petunjuk yang sama bagi siapa saja yang akan mempraktekkan resep tersebut
- Memudahkan pembelian bahan-bahan yang dibutuhkan
- Memudahkan persiapannya
- Memudahkan penentuan jumlah dan kualitas bahan-bahan yang digunakan
- Pengontrol porsi makan
- Menunjukkan nilai gizi yang terkandung dalam makanan yang akan disajikan

Terdapat dua macam cara penulisan resep, yaitu secara terstruktur dan narasi. Penggunaan resep terstruktur mempercepat pengukuran bahan-bahan yang dibutuhkan, sedangkan penggunaan resep narasi akan memudahkan pemula dalam memasak resep tersebut. secara umum baik itu resep terstruktur maupun narasi harus memuat : nama resep, hasil porsi, bahan dan ukuran, dan cara pembuatan atau metode pengolahan.

II.11 *Food Photography*

Cabang seni fotografi mulai muncul bermacam –macam seperti *Landscape Photography*, *Macro Photography*, *Street Photography, Potrait Photography*, *Jurnalism Photography* dan *Fashion Photography*, kemudian muncul satu cabang baru yang ikut meramaikan dunia fotografi yaitu *Food Photography. Food Photography* adalah sebuah cabang seni fotografi yang bertujuan untuk mengabadikan segala macam bentuk dari makanan yang disetting sedemikian rupa

sehingga mampu tergambarkan lezatnya makanan tersebut tanpa bercerita dan hanya gambar yang berbicara (Ambarsari 2011).



Gambar 2.10 *food photography*
(Sumber : Noodle!, MiMi aye)