**DAFTAR ISI**

LEMBAR PENGESAHAN ..... i
LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS ..... ii
KATA PENGANTAR ..... iii
ABSTRAK ..... iv
*ABSTRACT* ..... v
DAFTAR ISI ..... vi
DAFTAR GAMBAR ..... viii

BAB I. PENDAHULUAN ..... 1
I.1 Latar Belakang Masalah ..... 1
I.2 Identifikasi Masalah ..... 2
I.3 Rumusan Masalah ..... 2
I.4 Batasan Masalah ..... 3
I.5 Tujuan dan Manfaat Perancangan ..... 3

BAB II. JENIS - JENIS PASTA ..... 4
II.1 Pasta ..... 4
II.1.1 Sejarah Pasta ..... 4
II.1.2 Perkembangan Pasta pada era modern ..... 6
II.1.3 Bahan - bahan Pasta ..... 7
II.1.4 Jenis - jenis pasta ..... 8
II.1.5 Proses membuat pasta ..... 14
II.1.6 Pasta di Indonesia ..... 16
II.2 Khalayak pada saat ini ..... 16
II.3 Fenomena - fenomena yang terjadi terhadap Pasta ..... 16
II.3.1 Observasi ..... 17
II.3.2 Kuesioner ..... 17
II.4 Resume ..... 18

BAB III. STRATEGI PERANCANGAN DAN KONSEP DESAIN ..... 20
III.1.Strategi Komunikasi ..... 20
III.1.1 Khalayak Sasaran ..... 20
III.1.2 Tujuan Komunikasi ..... 21
III.1.3 Pendekatan Komunikasi ..... 21
III.1.4 Materi Pesan ..... 23
III.1.5 Mandatory ..... 23
III.1.6 Strategi Kreatif ..... 23
III.1.7 Strategi Media ..... 24
III.1.8 Strategi Distribusi ..... 26
III.2 Konsep Visual ..... 26
III.2.1. Format Desain ..... 26
III.2.2 Tata Letak ..... 27
III.2.3 Huruf ..... 27
III.2.4 Warna ..... 27

BAB IV. MEDIA & TEKNIS PRODUKSI ..... 29
IV.1 Media Utama ..... 29
IV.1.1 Teknis Produksi ..... 29
IV.2 Media Pendukung ..... 35
IV.2.1 Poster ..... 35
IV.2.2 Pembatas Buku ..... 36
IV.2.3 *E-Flyer* ..... 37
IV.2.4 Kantung Kertas ..... 39
IV.2.5 *X - Banner* ..... 40

DAFTAR PUSTAKA ..... 41
LAMPIRAN ..... 42

**DAFTAR GAMBAR**

Gambar II.1 Pembuatan pasta, ilustrasi dari abad 15 dari Tacuinum Sanitatis (*Taqwīm al-sihha)* oleh Ibn Butlan ..... 4
Gambar II.2 Bocah dengan spaghetti oleh Julius Moser pada tahun 1808 ..... 5
Gambar II.3 Semolina ..... 7
Gambar II.4 Spaghetti ..... 9
Gambar II.5 Parpadelle ..... 9
Gambar II.6 Fettuccine ..... 10
Gambar II.7 Linguine ..... 10
Gambar II.8 Fusilli ..... 11
Gambar II.9 Makaroni ..... 11
Gambar II.10 Penne ..... 12
Gambar II.11 Conchiglie ..... 12
Gambar II.12 Ravioli ..... 13
Gambar II.13 Lasagna ..... 13
Gambar II.14 Pembuatan Pasta Segar ..... 14
Gambar II.15 Mesin ekstruksi ..... 15
Gambar II.16. Tingkat pengetahuan masyarakat terhadap pasta ..... 17
Gambar III.1 Referensi Visual 1 ..... 22
Gambar III.2 Referensi Visual 2 ..... 22
Gambar III.3 Logo ..... 23
Gambar III.4 Format Desain Buku ..... 26
Gambar IV.1 Gambar Sketsa ..... 29
Gambar IV.2 Foto 1 yang telah melalui proses *cropping* ..... 30
Gambar IV.3 Foto 2 yang telah melalui proses *cropping* ..... 30
Gambar IV.4 Foto 3 yang telah melalui proses *cropping* ..... 30
Gambar IV.5 Foto 4 yang telah melalui proses *cropping* ..... 31
Gambar IV.6 Vektor yang dibuat melalui Adobe Illustrator ..... 31
Gambar IV.7 Sketsa yang telah dimasukkan pada Adobe Photoshop ..... 31
Gambar IV.8 Foto dan vektor yang telah dimasukkan pada Adobe Photoshop . 32
Gambar IV.9 Buat bentuk *rounded rectangle* ..... 32

Gambar IV.10 Beri latar pada bentuk yang sudah dibuat ..... 33
Gambar IV.11 Beri teks pada *workplace* ..... 33
Gambar IV.12 Beri penunjuk arah dari teks dengan gambar ..... 34
Gambar IV.13 Hasil jadi ..... 34
Gambar IV.14 Poster 1 . ..... 35
Gambar IV.15 Poster 2 . ..... 36
Gambar IV.16 Pembatas buku 1 ..... 36
Gambar IV.17 Pembatas buku 2 ..... 37
Gambar IV.18 *E-Flyer* 1 ..... 38
Gambar IV.19 *E-Flyer* 2 ..... 38
Gambar IV.20 Kantung Kertas ..... 39
Gambar IV.21 *X-Banner* ..... 40