DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN i
LEMBAR PERNYATAAN ORISINALITAS ii
KATA PENGANTAR iii
ABSTRAK iv
ABSTRACT v
DAFTAR ISI vi
DAFTAR GAMBAR ix
DAFTAR TABEL xii
DAFTAR LAMPIRAN xiii

BAB I. PENDAHULUAN
I.1 Latar Belakang 1
I.2 Identifikasi Masalah 3
I.3 Rumusan Masalah 3
I.4 Batasan Masalah 3
I.5 Tujuan dan Manfaat Perancangan 3
I.5.1 Tujuan Perancangan 3
I.5.2 Manfaat Perancangan 4

BAB II. PEMBAHASAN MASALAH DAN SOLUSI MASALAH
II.1 Landasan Teori Objek 5
II.1.1 Pisang 5
II.1.2 Pisang Kepok (*Musa paradisiaca. Linn*) 6
II.1.3 Limbah Kulit Pisang 7
II.1.4 Kendala 8
II.1.5 Pemanfaatan Kulit Pisang Menjadi Makanan Olahan 8
II.1.6 Informasi 9
II.1.7 Video 9
II.2 Objek Penelitian 9
II.2.1 Pemanfaatan Kulit Pisang Kepok 9

II.2.2 Kandungan Gizi Kulit Pisang Kepok 11
II.2.3 Dampak dari Kulit Pisang Jika Tidak Dikelola 12
II.2.4 Pengolahan Kulit Pisang Kepok 13
II.3 Analisa 15
II.3.1 5W1H 15
II.3.2 Kuesioner 16
II.3.3 Wawancara 22
II.3.4 Studi Media 28
II.4 Resume 29
II.5 Solusi Perancangan 29

BAB III. STRATEGI PERANCANGAN DAN KONSEP DESAIN
III.1 Khalayak Sasaran 31
III.2 Strategi Perancangan 33
III.2.1 Tujuan Komunikasi 34
III.2.2 Pendekatan Komunikasi 34
III.2.3 *Mandatory* 34
III.2.4 Materi Pesan 36
III.2.5 Gaya Bahasa 36
III.2.6 Strategi Kreatif 36
III.2.7 Strategi Media 43
III.2.8 Strategi Distribusi dan Waktu Penyebaran Media 45
III.3 Konsep Visual 47
III.3.1 Format Desain 47
III.3.2 *Layout* 47
III.3.3 Tipografi 47
III.3.4 Ilustrasi 50
III.3.5 Warna 51
III.3.6 Musik 53

BAB IV MEDIA DAN TEKNIS PRODUKSI
IV.1 Media Utama 54

IV.1.1 Teknis Produksi Media 54
IV.1.2 Pra Produksi 56
IV.1.3 Produksi 56
IV.2 Media Pendukung 67

DAFTAR PUSTAKA 78
LAMPIRAN.....84