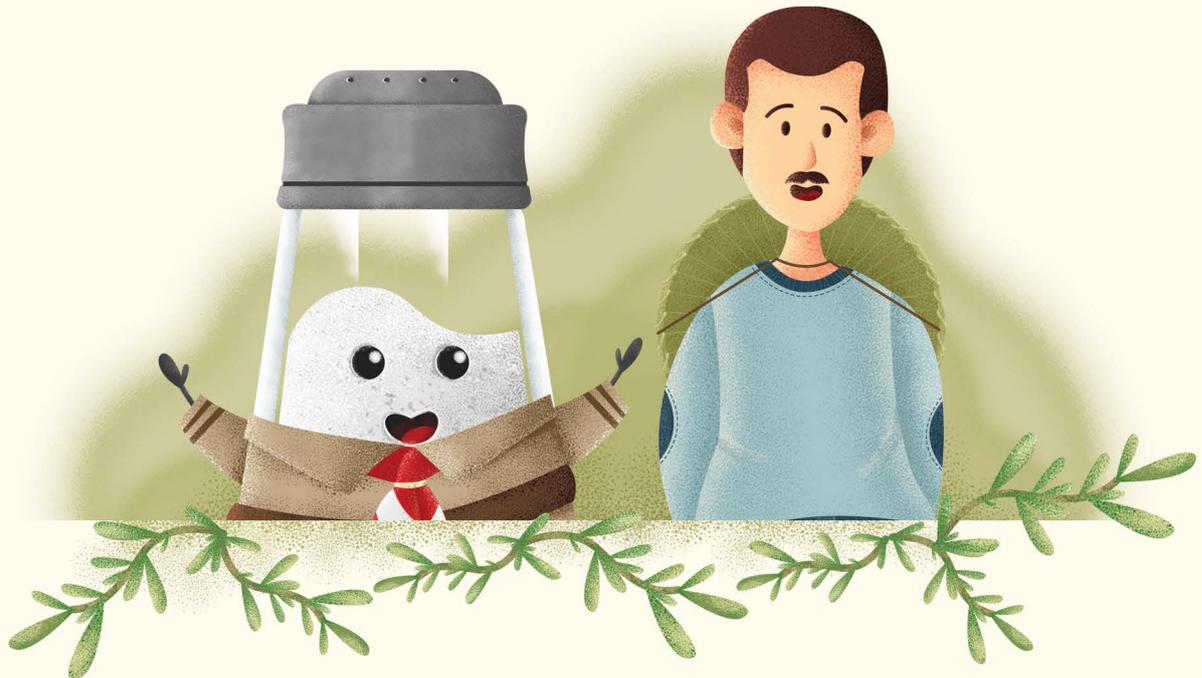


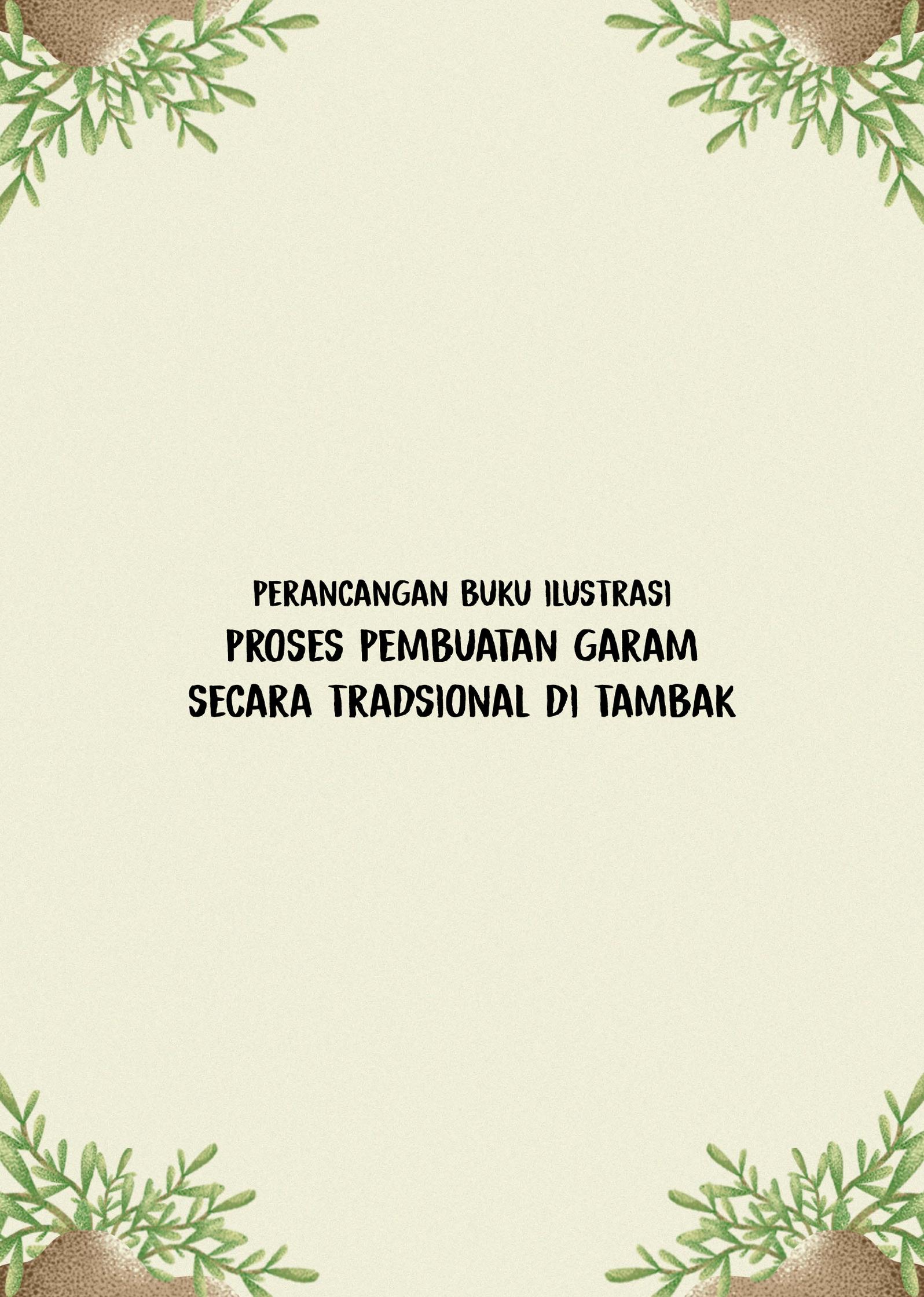
PERANCANGAN BUKU ILUSTRASI
PROSES PEMBUATAN GARAM
SECARA TRADISIONAL DI TAMBAK



oleh:
Maya Rusdiana
- 01171020 -



Program Studi Desain Komunikasi Visual
Jenjang Diploma III
2020



**PERANCANGAN BUKU ILUSTRASI
PROSES PEMBUATAN GARAM
SECARA TRADISIONAL DI TAMBAK**

Perancangan Buku Ilustrasi Proses Pembuatan Garam Secara Tradisional di Tambak

Penyajian Akhir ini telah diuji dan dipertahankan di depan
Dewan Penguji Studi Desain Komunikasi Visual
Jenjang Diploma III
Sekolah Tinggi Seni Rupa dan Desain Visi Indonesia
Pada Tanggal Juli 2020
di STSRD VISI INDONESIA



Dewan Penguji



Budi Yuwono, S.Sos, M.Sn

Pembimbing/ Anggota



Nofria Doni Fitri, M.Sn.

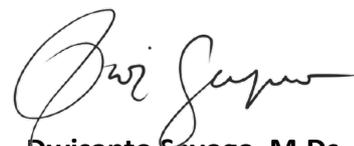
Ketua/ Penguji

Mengetahui,



Sudjadi Tjipto, R., M.Ds.

Ketua STSRD VISI



Dwisanto Sayogo, M.Ds.

Ketua Program Studi

Lembar Persetujuan



Yogyakarta, ... Juli 2020
Telah ditandatangani oleh
Dosen Pembimbing

A handwritten signature in black ink, appearing to be "Budi Yuwono", written over the text "Dosen Pembimbing".

Budi Yuwono, S.Sos, M.Sn

KATA PENGANTAR

Dengan mengucapkan Puji Syukur ke Kehadirat Tuhan Yang Maha Kuasa atas anugerahnya penulis dapat menyelesaikan penulisan laporan dengan judul “PERANCANGAN BUKU ILUSTRASI PROSES PEMBUTAN GARAM SECARA TRADISIONAL DI TAMBAK” dengan tujuan untuk memenuhi Tugas Mata Kuliah Penyajian Akhir 2020.

Mata kuliah Penyajian Akhir merupakan ujung dari perjuangan penulis dalam masa perkuliahan selama ini, sehingga dengan laporan ini Penulis berharap dapat bermanfaat bagi para pembaca. Penulis menyadari bahwa dalam penulisan laporan ini masih jauh dari kata sempurna, oleh karena, oleh karena itu penulis dengan hati dan tangan terbuka mengharapkan saran dan kritik yang membangun.

Yogyakarta, 20 Juli 2020

Maya Rusdiana

UCAPAN TERIMAKASIH

Dalam kesempatan ini pula berkenankanlah penulis menyampaikan banyak ucapan terimakasih atas semua bimbingan dan pengarahan dari berbagai pihak yang telah mendukung dan membantu penulis dalam menyusun dan menyelesaikan Laporan Kerja Profesi ini.

Penulis mempersembahkan banyak ucapan terimakasih kepada:

1. Bapak Sudjadi Tjipto Rahardjo, M.Ds sebagai Ketua STSRD VISI.
2. Bapak Budi Yuwono, S.Sos, M.Sn sebagai Dosen Pembimbing Penyajian Akhir penulis.
3. Bapak Nofria Doni Fitri, M.Sn. sebagai Dosen Penguji Sidang Penyajian Akhir penulis.
4. Kedua orang tua dan keluarga tercinta yang telah memberikan kasih , doa, bimbingan, dan motivasi selama ini.
5. Teman-teman DKV STSRD VISI Diploma III Angkatan 2017.

DAFTAR ISI

Halaman Judul
Lembar Pengesahan
Lembar Persetujuan
Kata Pengantar
Ucapan Terimakasih
Daftar Isi

BAB I

DESKRIPSI DIRI

- A. Minat Utama
- B. Skill Unggulan
- C. Kesimpulan

BAB II

OBJEK PERANCANGAN

- A. Latar Belakang Masalah
- B. Data Objek
- C. Target Audiens
- D. Analisis Swot

BAB III

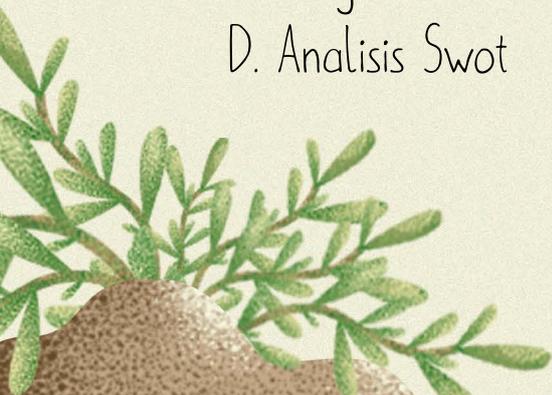
KONSEP DESAIN

- A. Konsep Verbal
- B. Konsep Visual

BAB IV

PROSES DESAIN

- A. Referensi Desain
- B. Rough Desain
- C. Alternatif Desain
- D. Final Desain & Pengaplikasian Desain



BAB I

DESKRIPSI DIRI

- A. Minat Utama
- B. Skill Unggulan
- C. Kesimpulan





MINAT UTAMA

Saya merupakan orang yang menyukai hal-hal baru, khususnya dalam dunia desain grafis. Berawal dari kecintaan saya terhadap dunia gambar terutama ilustrasi, yang diaplikasikan ke dalam buku cerita bergambar. Sehingga Ilustrasi digital menjadi minat utama saya dalam dunia Desain Komunikasi Visual. Dengan ilustrasi, saya bisa mengkomunikasikan suatu kejadian ke dalam gambar. Selain itu, setelah melihat beberapa karya ilustrasi oleh desainer luar dan dalam negeri yang menarik perhatian saya, serta melihat beberapa tutorial di Youtube maupun Instagram, membuat saya terpacu untuk mencoba membuatnya.

Dalam ilustrasi itu sendiri, saya mempunyai kesukaan terhadap flat illustration. Dikarenakan mudah untuk membuatnya tanpa ada detail-detail tertentu. Sekaligus hasilnya mudah untuk dipahami dan menarik perhatian dengan pemilihan topic dan warna yang tepat. Saya sendiri sangat suka dengan warna peach terang dan gelap. Dengan perpaduan gelap terang membuat ilustrasi itu menjadi hidup.

Di samping minat saya terhadap ilustrasi, saya juga mempunyai minat di bidang layouting. Saya sudah menaruh ketertarikan saya pada dunia layouting sejak perkuliahan semester 2. Desain layout minimalis dengan beberapa ilustrasi, foto, atau vector adalah kesukaan saya. Dengan mengutamakan white space, sehingga desain menarik perhatian dan tidak membosankan. Saya juga memiliki minat terhadap motion grafik.

Untuk pemilihan media pengaplikasian karya, saya memilih buku, brosur/flyer, poster, maupun media social.

B. SKILL UNGGULAN

1. DESKRIPSI KEMAMPUAN

Dikarenakan minat saya di bidang ilustrasi, jadi secara teknis kemampuan unggulan saya adalah ilustrasi vector. Dengan menggunakan software grafis Adobe Illustrator saya mampu membuat vector dari sebuah foto nyata, salah satunya vector wajah. Selain Adobe Illustrator, saya juga menguasai Adobe Photoshop, dalam pengeditan foto maupun ilustrasi. Untuk kemampuan manual, saya mampu menggambar sketsa karakter maupun konsep sebagai tahap awal sebelum proses digital.

2. CONTOH KARYA

Berikut merupakan beberapa karya yang pernah saya buat, sebagian besar merupakan tugas kuliah.



Ilustrasi Karakter Oka dengan kombinasi teknis Adobe Illustrator dan Photoshop



Buku Permainan Tradisional Gatrik

INSTAGRAM STORIES TEMPLATE



Vektor wajah

Insta Story dengan mengutamakan layout yang minimalis



C. KESIMPULAN

Dengan minat dan skill unggulan dalam bidang ilustrasi vektor saya akan mengkombinasikan penggunaan software Adobe Illustrator dan Phorothon. Serta memilih media utama dalam proyek penyajian akhir ini yaitu buku cerita bergambar (ensiklopedia anak). Selain itu ada juga pengaplikasian melalui marchandise berupa, topi kain, dan baju, serta stiker.

BAB II

OBJEK PERANCANGAN

- A. Latar Belakang Masalah
- B. Data Objek
- C. Target Audiens
- D. Analisis Swot





A. LATAR BELAKANG MASALAH

Garam merupakan salah satu komoditas yang sangat penting dalam kehidupan sehari-hari, salah satunya sebagai bumbu masak. Dengan garam, masyarakat dapat memberikan rasa asin ke setiap sayuran dan berbagai makanan olahan, bahkan garam juga dapat digunakan untuk proses pengawetan makanan. Garam tidak hanya bisa dijadikan bahan konsumsi namun garam juga bisa dikategorikan dalam bahan industri, seperti industri penyamakan kulit, pengeboran minyak lepas pantai dll.

Garam sendiri merupakan zat yang berbentuk padat, kristal, dan berwarna putih yang merupakan hasil dari laut sehingga mempunyai rasa asin. Indonesia merupakan negara yang memiliki wilayah perairan yang besar serta garis pantai yang panjang yaitu 99.039 km, sehingga banyak daerah penghasil garam yang tersebar di penjuru Indonesia. Salah satunya Kabupaten Pati, Jawa Tengah. Kabupaten Pati masuk tiga besar di Indonesia setelah Sampang dan Indramayu, sebagai daerah penghasil garam terbesar dan nomor pertama di Jawa Tengah. Setidaknya ada 20 desa penghasil garam yang terbagi di lima kecamatan yang menjadi sentra penghasil garam. Antara lain Kecamatan Juwana, Batangan, Wedarijaksa dan Trangkil.

Di zaman yang modern ini, sebagian masyarakat khususnya masyarakat kota kurang mengetahui cara pembuatan garam. Ada beberapa cara/metode dalam pembuatan garam salah satunya dengan cara tradisional. Buku bergambar merupakan cara yang efektif untuk memudahkan audiens mengetahui cara pembuatan garam.



B. DATA OBJEK

APA ITU GARAM

Garam sendiri merupakan zat yang berbentuk padat, kristal, dan berwarna putih yang merupakan hasil dari laut sehingga mempunyai rasa asin. Garam terbuat dari senyawa ion dan karena ion inilah garam dapat mudah larut dalam air dan larutannya dapat menghantarkan listrik. Garam terbentuk dari pencampuran reaksi asam dan basa dan jika ditinjau dari unsur-unsur pembentuknya, maka garam memiliki banyak jenis. Namanya biasanya diawali dengan ion kation (ion Positif) dan diikuti dengan ion anion (ion negatif), misal Natrium (+) Klorida (-) (NaCl), bahan pembentuk utama garam dapur.

SEJARAH GARAM

Garam tercatat ditemukan pada abad 9-15 masehi, dimana garam merupakan suatu komoditi yang diangkut dengan transportasi air. Pada waktu itu garam diperoleh dengan cara kuno dan erat kaitannya dengan proses pengawetan ikan/pengasinan ikan. Produksi garam di Indonesia sebelum dikuasai oleh pemerintah kolonial Belanda, hampir seluruh tambak-tambak garam dikuasai orang Tionghoa. Lalu Pemeritah Kolonial Belanda mengambil alih tambak-tambak besar di daerah Gresik, Sumenep (Madura) dan Jawa Timur. Pada Tahun 1813, Raffles memonopoli garam mulai dari produksi sampai dengan distribusi. Pada awalnya Pemerintah Kolonial Belanda hanya membeli garam dengan harga tetap kepada para petani garam. Lalu mereka membuka perusahaan dan mengambil alih seluruh produksinya pada tahun 1936

JENIS- JENIS GARAM

1. Garam meja dengan butiran halus berwarna putih
2. Garam kosher dengan butiran kasar
3. Garam laut dengan proses pengolahan alami
4. Garam Celtic dengan warna abu-abu
5. Garam Himalaya yang mengandung banyak mineral

MANFAAT GARAM

Selain memiliki manfaat sebagai penambah cita rasa pada masakan, ternyata garam sendiri memiliki banyak manfaat lainnya yang mungkin jarang diketahui. Berikut merupakan manfaat garam.

1. Melancarkan metabolisme tubuh
2. Meringankan bronkitis dan masalah pernapasan lainnya
3. Membuat rileks tubuh
4. Membersihkan mulut
5. Pengobatan Diabetes
6. Pengobatan Osteoporosis
7. Terapi Penyembuhan gangguan pada kulit
8. Pengobatan jerawat
9. Mengurangi pengelupasan kulit
10. Melembutkan rambut
11. Mengatasi ketombe
12. Melebatkan rambut

FAKTOR PEMBUATAN GARAM TRADISIONAL

Berikut beberapa faktor akan mempengaruhi cara membuat garam sehingga bisa menghasilkan kualitas terbaik.

a. Air Laut

Kalau di daerah tersebut berdekatan dengan hilir sungai, kemungkinan besar air laut sudah tercampuri oleh air tawar.

b. Cuaca

o Cuaca berangin, semakin kencang angin yang tertiup ditambah suhu udara yang panas maka akan mempercepat penguapan air

o Curah hujan (intensitas), faktor ini mempengaruhi penguapan dari air laut. Apabila intensitas hujan yang tinggi, maka menurunkan tingkat produktivitas pembuatan garam.

o Panjang kemarau, jika kemarau terjadi dalam jangka waktu yang lama, maka produktivitas pembuatan garam akan semakin meningkat.

c. Tanah

Sifat porositas (daya serap tanah) sangat mempengaruhi dalam proses pembuatan garam, terutama dengan cara tradisional. Apabila kecepatan perembesan air dalam tanah lebih cepat dari proses penguapan, maka garam yang dihasilkan tidak akan terlalu banyak.

d. Kondisi Air

Konsentrasi air garam supaya bisa mengkristal antara $25-29^{\circ}\text{Be}$. Bila konsentrasi air tua dibawah 25°Be , maka Kalsium Sulfat akan banyak mengendap, sedangkan kalau konsentrasi air tua lebih dari 29°Be maka Magnesium akan banyak mengendap.

PROSES PEMBUATAN GARAM TRADISIONAL DI TAMBAK

Untuk proses pembuatan garam dengan penguapan sinar matahari biasanya para petani garam membuat garam dengan metode petakan – petakan untuk penguapan. Garam yang dihasilkan bernama GARAM KROSOK

1. Proses Pengolahan Tanah

Pada proses ini yang kita perlukan adalah peralatan proses pengolahan tanah yaitu gilingan, plagpag, garu dan cangkul. Untuk jenis tanahnya sendiri biasanya di bagi menjadi dua jenis yaitu tanah waled dan tanah pasir. Dalam prosesnyapun masing-masing jenis tanah hampir sama. Untuk hal pertama yang dilakukan dalam proses ini yaitu:

a. Gegaleng

Gegaleng adalah suatu kegiatan membuat galeng/tempat jalan pada petakan-petakan tanah garam dengan memakai alat cangkul.

b. Menghancurkan tanah/ Meleburkan tanah

Proses ini bertujuan untuk meleburkan tanah agar memudahkan pada saat pemadatan dan perataan tanah. Dalam menghancurkan tanah sebaiknya jangan menggunakan air tua karena akan menyulitkan proses pengeringan tanah dan alat yang digunakan pada proses ini yaitu menggunakan garu yang telah di buat.

c. Pengeringan tanah

Untuk proses ini sebaiknya pengeringannya sampai lepas karena untuk memudahkan proses perataan tanah.

2. Proses Pengairan Pada Petakan-Petakan

Proses ini sangat mudah hanya mengalirkan air laut dari saluran air muda (caren) ke kolam penampung air muda. Proses ini juga tak menggunakan banyak tenaga hanya mengandalkan kincir angin dan sifat air. Arah angin yang di gunakan biasanya angin laut, angin timur dan angin kumbang. Namun angin yang sering digunakan biasanya angin timur dan angin kumbang. Untuk angin timur biasanya keluar sekitar jam 12 siang sampai jam 6 sore sedangkan untuk angin kumbang keluaranya malam dan pagi yaitu sekitar jam 8 malam sampai jam 10 siang.

Saluran Air Muda (Caren)

Saluran air muda/caren berfungsi mengangkut air laut dari laut menuju lahan garam. Kepekatan air laut di Pantai Utara Jawa berkisar 2 derajat BE, selama proses

pengaliran air laut di caren kepekatan air laut akan mengalami peningkatan dari 2 derajat Be menjadi 4 derajat Be.

Kolam Penampung Air Muda

Air laut dari saluran primer (caren) kemudian dialirkan ke kolam penampung air muda. Air muda yang tersimpan di kolam penampung diendapkan selama 7 - 10 hari dengan ketinggian air \pm 1 meter. Selama proses ini kepekatan air akan meningkat dari 4 derajat Be menjadi 7 derajat Be (panas normal). Selain sebagai kolam penampung, kolam ini juga berfungsi untuk mengendapkan kotoran yang terbawa oleh air laut, kemudian air dari kolam penampung dialirkan ke kolam peminihan I.

KOLAM PEMINIHAN I

Peminihan merupakan proses penuaan air. Didalam kolam peminihan I air diendapkan selama 2 - 4 hari dengan kedalaman air \pm 40 cm. Selama proses penuaan air di kolam peminihan I air mengalami penguapan sehingga terjadi peningkatan kepekatan dari 7 derajat Be menjadi 10 derajat Be.

KOLAM PEMINIHAN II

Didalam kolam peminihan II air diendapkan selama 2 - 4 hari dengan kedalaman air \pm 30 cm. Selama proses penuaan air di kolam peminihan II air mengalami penguapan sehingga terjadi peningkatan kepekatan dari 10 derajat Be menjadi 12 - 14 derajat Be.

KOLAM PEMINIHAN III

Di dalam kolam peminihan III air diendapkan selama 2 - 4 hari dengan kedalaman air ± 20 cm. Selama proses penuaan air di kolam peminihan III air mengalami penguapan sehingga terjadi peningkatan kepekatan dari 12 - 14 derajat Be menjadi 16 - 18 derajat Be.

KOLAM PEMINIHAN IV

Di dalam kolam peminihan IV air diendapkan selama 2 - 4 hari dengan kedalaman air ± 10 cm. Selama proses penuaan air di kolam peminihan IV air mengalami penguapan sehingga terjadi peningkatan kepekatan dari 16 - 18 derajat Be menjadi 20 derajat Be yang disebut air tua. Setelah kepekatan dianggap mencukupi menjadi air tua (20 derajat Be) maka air tua tersebut dilepas ke meja Kristal.

MEJA KRISTAL

Air tua selanjutnya dialirkan ke meja kristal. Di dalam meja Kristal air tua diendapkan selama 5 - 10 hari dengan kedalaman air ± 5 cm. seiring dengan lamanya waktu air tua akan mengkristal menjadi Kristal garam.

PANEN

Garam yang terbentuk di meja kristalisasi selama 5 hari selanjutnya dipanen dengan cara dikerik menggunakan alat pengerik yang terbuat dari kayu. Garam hasil panen kemudian dimasukkan kedalam karung dan selanjutnya diangkut ke gudang penyimpanan.



C. TARGET AUDIENS

Geografis :
perkotaan

Demografis :
Anak-anak usia 9-12 tahun.
Kelas 4-6 SD,
dari kelas ekonomi
menengah ke atas

Psikografis :
Anak-anak yang suka hal-
hal baru, seorang petualang,
dan suka membaca buku.



D. ANALISA SWOT

STRENGHT/ KEKUATAN

1. Banyak manfaat dari garam
2. Cara pembuatan garam secara tradisional masih dipakai oleh petani garam di Indonesia
3. Cara yang tradisional identic dengan alami dan estetik
4. Indonesia mempunyai garis pantai yang panjang
5. Cara yang tradisional merupakan kekayaan pesisir Indonesia

OPPORTUNITY/ PELUANG

1. Indonesia menjadi Negara swasembada garam
2. Tetap dilestarikannya budaya pembuatan garam secara tradisional

WEAKNESS/ KELEMAHAN

1. Kurang tahunya masyarakat terhadap manfaat garam dan cara pembuatannya
2. Rendahnya minat baca masyarakat, dikarenakan buku, web, ataupun melalui media social hanya berisi teks
3. Produktivitas garam yang tidak mampu memenuhi kebutuhan industry di Indonesia
4. Petani garam hanya mengandalkan cuaca untuk pembuatan garam

THREATS/ ANCAMAN

1. Garam impor
2. Teknologi yang canggih dapat menggeser nilai estetika dari garam tradisional
3. Masyarakat yang lebih menikmati social media daripada buku.



KESIMPULAN SWOT

Berdasarkan analisis SWOT penulis menyimpulkan bahwa pembuatan garam secara tradisional merupakan budaya masyarakat Indonesia. Untuk meningkatkan daya baca target audiens penulis memilih media buku ilustrasi yang berisi informasi pemuatan garam secara tradisional dengan desain yang menarik sehingga target audiens mendapatkan ilmu pengetahuan dengan membaca buku ilustrasi.

BAB III

KONSEP DESAIN

- A. Konsep Verbal
- B. Konsep Visual





A. KONSEP VERBAL

1. TEMA BUKU

Buku ilustrasi yang penulis buat untuk penyajian akhir ini mempunyai tema Edukasi. Edukasi sendiri merupakan proses pembelajaran yang bertujuan untuk mengembangkan potensi diri.

2. RENCANA TEKNIS

Judul Buku	: Kristal yang Asin
Sub Judul	: Proses Pembuatan Garam Tradisional Di Tambak
Jumlah Halaman	: 44
Ukuran	: 21 cm x 21 cm
Jenis Kertas	: cover – art paper laminasi doft, spot UV, emboss Isi buku – kertas Bc
Finishing	: Jilid Binding
Layout Buku	: minimalis

3. KONSEP BUKU

Sinopsis

Dengan judul “Kristal yan Asin”. Buku ini nantinya berbentuk ensiklopedia anak yang berisi informasi dasar tentang garam. Dengan selingan soal/permainan/ puzzle di setiap akhir konten untuk memberikan kesan edukasi yang asyik.

Konsep Konten Buku

Konsep

1. **Apa Itu Garam.** Divisualkan Wuya sebagai seorang detektif yang ingin mengetahui lebih banyak tentang sesuatu. Sesuatu yang dimaksudkan ialah garam.

Ilustrasi



2. **Macam-macam Garam.** Divisualkan sendok yang berisi macam-macam garam di atas meja.



3. **Manfaat Garam.** Divisualkan Wuya yang sedang berselancar. Makna dari ilustrasi ini ialah berselancar merupakan salah satu bidang olah raga. Dengan berolah raga kita pasti mendapatkan banyak manfaat begitu juga kandungan dari garam.



4. **Faktor Pembuatan Garam Tradisional.** Diilustrasikan Wuya yang sedang memakai jas hujan dan payung. Hujan merupakan salah satu faktor pembuatan garam secara tradisional.



5. Pengenalan tokoh Pak Eman. Divisualkan Wuya yang memakai baju Pramuka dan Pak Eman memakai baju petani tambak. Tujuan dari ilustrasi ini menggambarkan seorang petualang (anak Pramuka) yang ingin mengetahui proses pembuatan garam secara tradisional.



Soal/ permainan/ puzzle

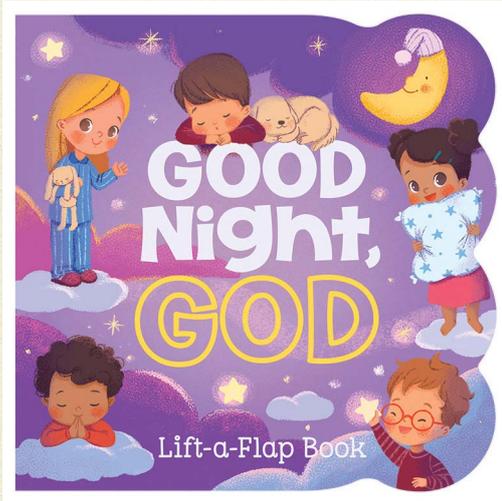
1. Rumus kimia garam (NaCl)
2. Berapa hasil penjumlahannya
3. Mencari 3 benda yang sama
4. Mencari perbedaan dari 2 gambar yang sama
5. Teka-teki mencari jalan keluar air

Storyline Buku

Hal	Deskripsi Ilustrasi
1	Berisi tentang siapa yang memiliki buku ini
2	Berisi informasi keterangan buku dan hak cipta
3	Welcome page
5	Deskripsi pengenalan tokoh botol garam bernama Wuya HALAMAN JUDUL KONTEN 1 Deskripsi ilustrasi : detektif botol garam, sedang memegang kaca pembesar Ilustrasi makanan : ayam goreng, sate, ikan bakar
6	Ilustrasi garam dan kandungan ionnya
7	Ilustrasi sejarah garam
8 & 9	Halaman Soal 1
10	Botol garam memakai jas laboratorium dan kaca laboratorium
11	HALAMAN JUDUL KONTEN 2 Deskripsi Ilustrasi : jenis jenis garam di dalam sendok. Background meja kayu
12	Ilustrasi garam meja & garam Kosher
13	Ilustrasi garam Laut
14	Ilustrasi garam Celtic
15	Ilustrasi garam himalaya
16	Halaman Soal 2

Hal	Deskripsi Ilustrasi
17	Deskripsi ilustrasi : Jenis – jenis garam yang ditambahkan HALAMAN JUDUL KONTEN 3
18	Deskripsi Ilustrasi : Botol garam sedang berselancar
19	Ilustrasi metabolisme tubuh dan orang yg lagi jogging
20	Ilustrasi Orang yang sedang berendam & Gusi dan gigi
21	Ilustrasi diabetes & osteoporosis
22	Ilustrasi Kerusakan kulit
23	Ilustrasi Rambut yang lembut & lebat Halaman Soal 3
24	Deskripsi ilustrasi : Kotak puzzle mencoret 3 bentuk yang sama Ilustrasi Botol garam memakai seragam pramuka yang sedang memperkenalkan tokoh kedua yaitu Bapak Eman sebagai Petani garam
25	HALAMAN JUDUL KONTEN 4 Deskripsi Ilustrasi : botol garam sedih karena hari hujan. Dia memakai jas hujan kuning dan payung di tanagn kiri, tangan kanannya memegang tas sayur
26	Ilustrasi Air laut dan pantai, tambak ²
27	Ilustrasi Cuaca berangin, Cuaca Hujan, Panjang Kemarau
28	Lahan tambak kosong
29	Lahan tambak yg berisi air
30	Halaman Soal 4 Ilustrasi halaman konten 4 yang memiliki perbedaan
31	HALAMAN JUDUL KONTEN 5 Deskripsi ilustrasi : Wuya yang sedang mendorong gerobak garam
32	Ilustrasi: petak-petak tambah dari atas
33	Ilustrasi : Alat-alat pengolahan tanah Tanah waled dan tanah pasir
34	Proses gegaleng tambak menggunakan cangkul & Proses dengan garu
35	Proses Meratakan tanah dengan gilingan & Proses pengeringan lahan tambak
36	Ilustrasi petak tambak secara umum
37	Ilustrasi Kincir Angin
38 & 39	Infografis Pembuatan garam secara umum
40	Ilustrasi: Caren & Kolam penampung air muda
41	Ilustrasi: Kolam Peminihan & Meja Kristal
42	Ilustrasi Panen
43	Halaman Soal 5 Ilustrasi teka-teki saluran air
44	ENDING PAGE Ilustrasi Botol garam memakai pakaian pramuka dan Bapak Eman

B. KONSEP VISUAL



https://www.behance.net/gallery/76652741/Good-night-God-childrens-book?tracking_source=for_you_feed_recommended

GAYA GAMBAR

Pada perancangan buku ilustrasi ini, penulis menggunakan teknik digital painting. Dengan gaya gambar children's illustration menggunakan brush di Adobe Photosop yang sangat cocok untuk target audiens.

STUDY TYPOGRAFI

REPUBLICA BANANA

NORMAL

ABCDEFGHIJ
KLMNOPQRST
UVWXYZ
12367890

UNDERLINE

ABCDEFGHIJ
KLMNOPQRST
UVWXYZ

METAFORS

NORMAL

ABCDEFGHIJ
KLMNOPQRST
UVWXYZ
1234567890

underline

abcdefghijkl
klmnopqrst
uvwxyz

STUDI WARNA

Warna merupakan elemen penting dalam pembuatan ilustrasi, khususnya anak-anak. Warna yang menarik akan memicu kreativitas anak-anak. Meskipun daerah pesisir sering memakai warna yang mencolok, di sini penulis menggunakan warna yang lebih kalem, enak dipandang dan tidak membosankan namun tidak menghilangkan warna pesisir.

							
C: 58 M: 19 Y: 70 K: 2	C: 9 M: 0 Y: 35 K: 0	C: 33 M: 21 Y: 63 K: 1	C: 12 M: 4 Y: 44 K: 0	C: 87 M: 43 Y: 100 K: 50	C: 87 M: 20 Y: 100 K: 6	C: 68 M: 0 Y: 84 K: 0	
							
C: 2 M: 32 Y: 45 K: 0	C: 0 M: 16 Y: 30 K: 0	C: 2 M: 39 Y: 44 K: 0	C: 37 M: 74 Y: 76 K: 38	C: 37 M: 82 Y: 71 K: 41	C: 4 M: 28 Y: 60 K: 0	C: 26 M: 75 Y: 87 K: 17	C: 53 M: 69 Y: 71 K: 64
							
C: 95 M: 62 Y: 28 K: 9	C: 89 M: 47 Y: 23 K: 2	C: 46 M: 15 Y: 12 K: 0	C: 81 M: 25 Y: 24 K: 1	C: 89 M: 66 Y: 48 K: 38	C: 80 M: 48 Y: 42 K: 15	C: 51 M: 23 Y: 30 K: 0	C: 89 M: 66 Y: 48 K: 38
							
C: 7 M: 5 Y: 5 K: 0	C: 21 M: 17 Y: 17 K: 0	C: 48 M: 40 Y: 40 K: 4	C: 68 M: 62 Y: 61 K: 51	C: 3 M: 1 Y: 15 K: 0	C: 24 M: 31 Y: 49 K: 0	C: 36 M: 43 Y: 61 K: 7	C: 45 M: 61 Y: 86 K: 41
							
C: 84 M: 77 Y: 58 K: 76	C: 55 M: 81 Y: 62 K: 75	C: 33 M: 100 Y: 91 K: 50	C: 24 M: 100 Y: 100 K: 23	C: 12 M: 100 Y: 100 K: 3	C: 8 M: 94 Y: 100 K: 1	C: 4 M: 77 Y: 100 K: 1	C: 0 M: 41 Y: 100 K: 0

BAB IV

PROSES DESAIN

- A. Referensi Desain
- B. Rough Desain
- C. Alternatif Desain
- D. Final Desain & Pengaplikasian Desain





A. REFERENSI DESAIN



Luiza Laffitte

<https://www.behance.net/gallery/98924179/Unimaginable-Worlds>

Alasan penulis mengambil referensi ini ialah bentuk ilustrasi yang kuat dan berkarakter serta warna yang elegan dan seimbang.



Luiza Laffitte

https://www.behance.net/gallery/82319067/Draw-50-Things?tracking_source=project_owner_other_projects

Alasan penulis mengambil referensi ini ialah bentuk karakter orang yang unik dan sesuai dengan style Penulis. Sehingga memacu kreativitas penulis dalam membuat sketsa orang.



Vincent Hosea

<https://www.behance.net/gallery/59447307/Interactive-Encyclopedia-Indonesian-Saltwater-Fish>

Alasannya ialah penataan layout yang menarik dan asyik sesuai dengan target audiens. Serta keseimbangan warna dalam referensi.



Natasha Dzhola

https://www.behance.net/gallery/54417923/Lukomorye-Encyclopedia-of-Russian-folk-characters?tracking_source=search_projects_recommended%7Cencyclopedia

Alasan pemilihan referensi ini ialah teknik layout yang sederhana dan minimalis tetapi enak dipandang membuat kesan bersih, asyik dan rapi.



B. ROUGH DESAIN

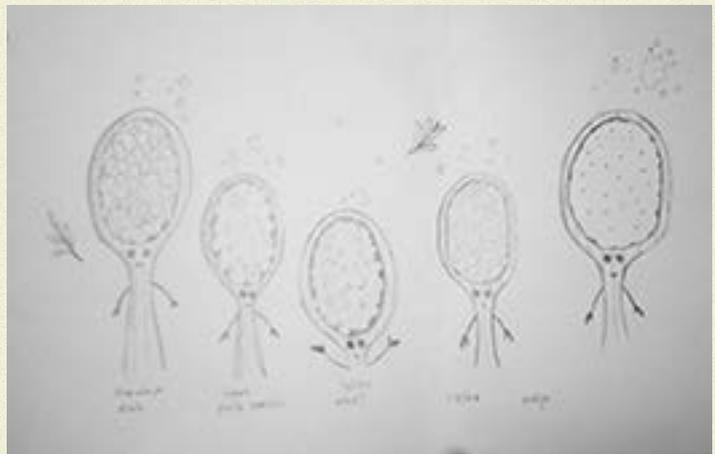


Ini adalah sketsa kasar karakter Pak Eman dan Wuya, yang nantinya akan diaplikasikan ke beberapa halaman



Sketsa untuk halaman cover Bab 1.
Apa itu garam
hal. 5

Sketsa petani garam jaman dahulu untuk ilustrasi sejarah garam hal. 8-9



Sketsa untuk halaman cover Bab 2.
Macam-Macam Garam hal. 11



Sketsa untuk halaman cover Bab 2.
Manfaat Garam
hal. 17



Sketsa untuk hal. 18 & 19



Sketsa untuk hal. 20-21



Sketsa untuk halaman cover Bab 4. Faktor Pembuatan Garam Tradisional
hal. 25



Sketsa Baju Pramuka



Sketsa pohon untuk ilustrasi Hal. 27



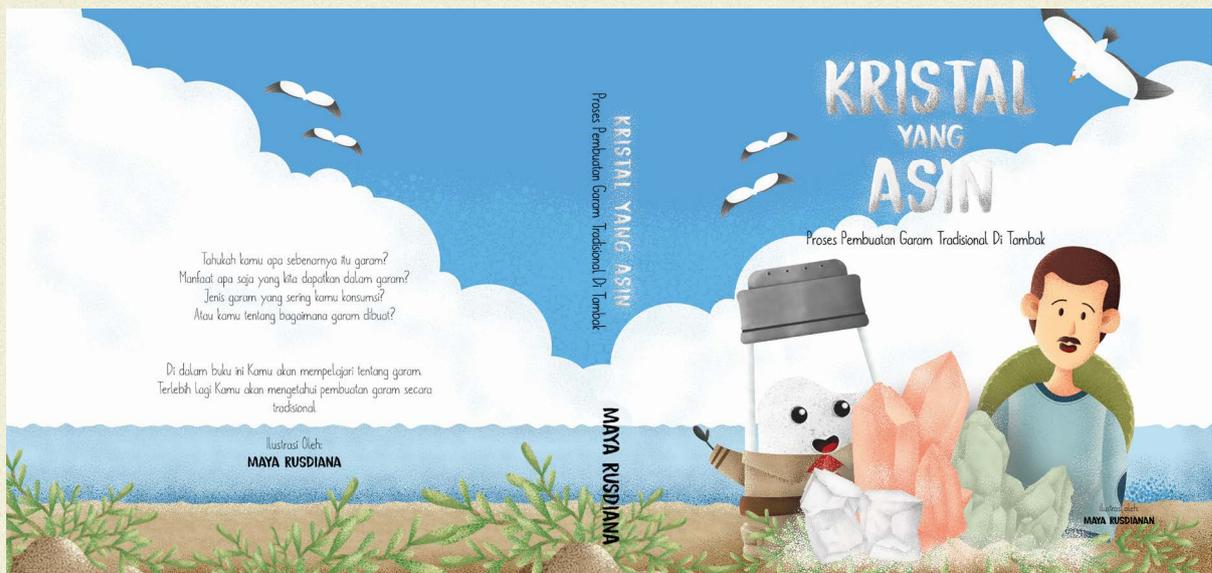
Sketsa Proses pengolahan lahan tambak
Hal. 34-35

C. ALTERNATIF DESAIN



Alternatif Cover

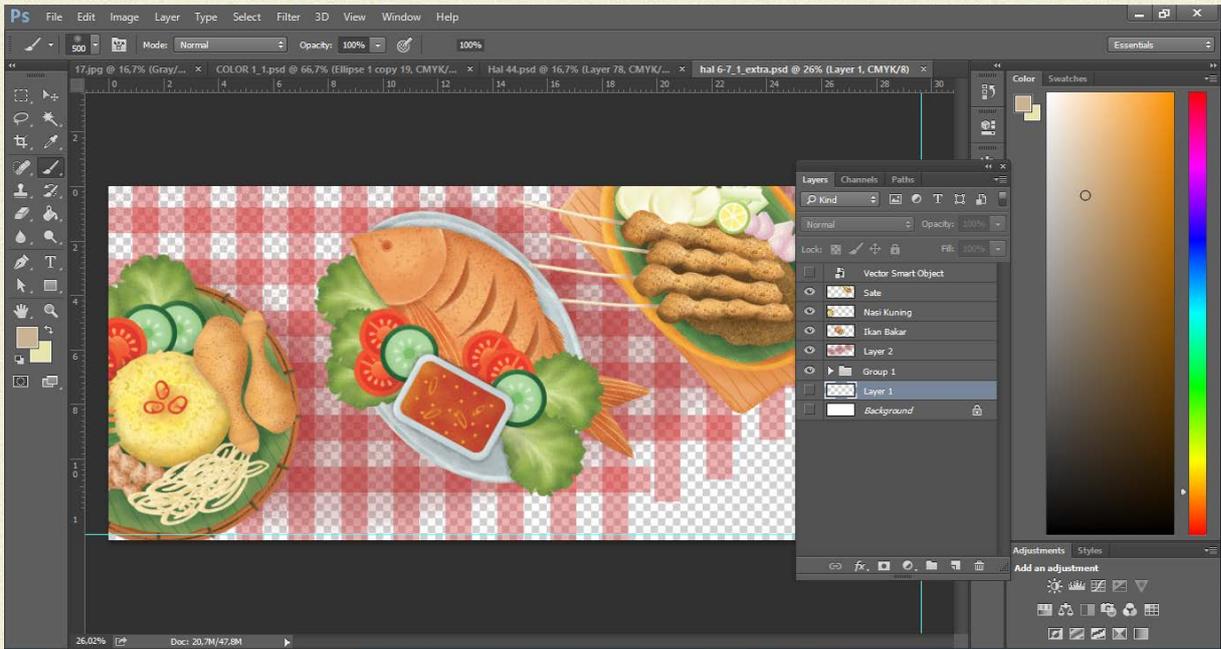
Desain kover yang seperti ini kurang menarik minat anak-anak karena kurangnya suasana yg tercipta di ilustrasi



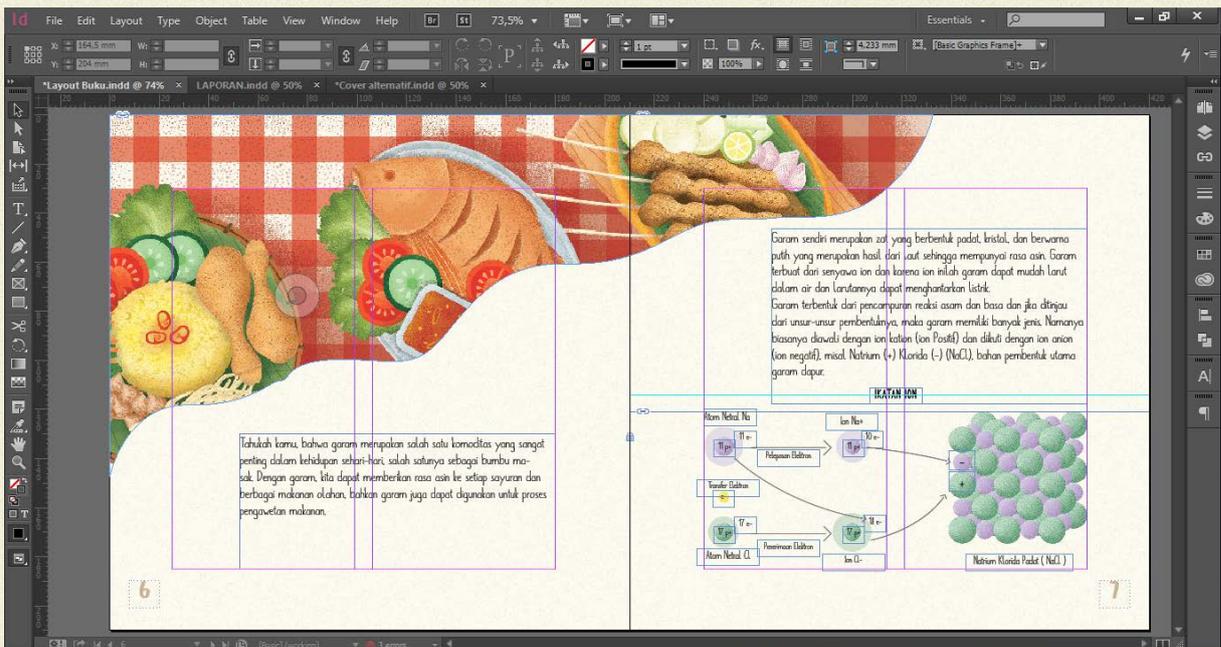
Final Cover

Divisualkan dengan ilustrasi Kristal garam himalaya, garam Celtic, dan garam Laut/ Krosok dengan suasana tambak di tepi laut.

PROSES DIGITAL



Proses Digital ilustrasi di Adobe Photoshop



Proses Layouting Buku di Adobe Indesign



D. FINAL DESAIN

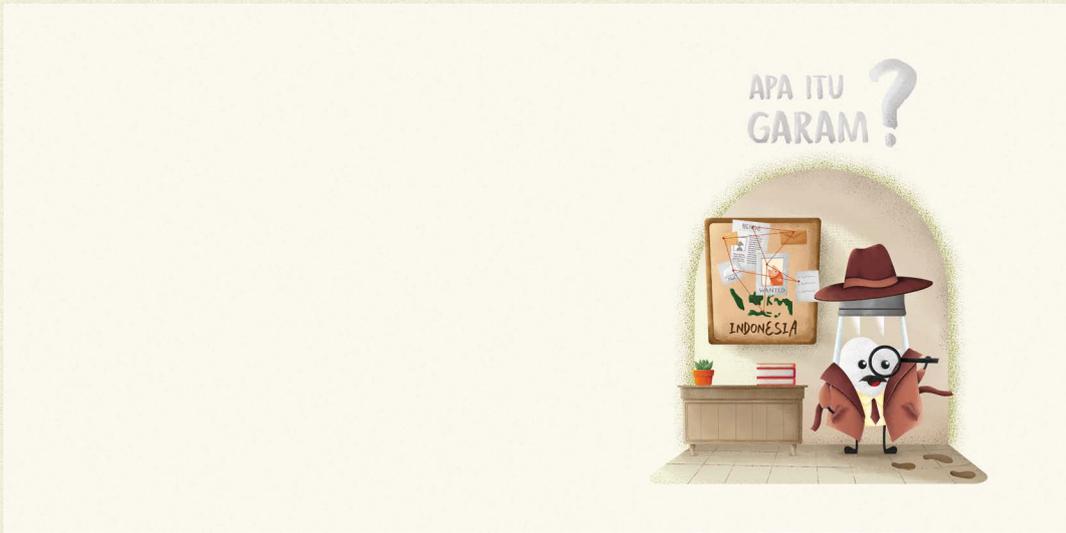


Hal 1



3

Hal 2 dan 3



Hal 4 dan 5

Garam sendiri merupakan zat yang berbentuk padat, kristal, dan berwarna putih yang merupakan hasil dari laut sehingga mempunyai rasa asin. Garam terbuat dari senyawa ion dan karena ion inilah garam dapat mudah larut dalam air dan larutannya dapat menghantarkan listrik. Garam terbentuk dari pencampuran reaksi asam dan basa dan jika ditinjau dari unsur-unsur pembentuknya, maka garam memiliki banyak jenis. Namanya biasanya diawali dengan ion kation (ion Positif) dan diikuti dengan ion anion (ion negatif), misal. Natrium (+) Klorida (-) (NaCl), bahan pembentuk utama garam dapur.

Tahukah kamu, bahwa garam merupakan salah satu komoditas yang sangat penting dalam kehidupan sehari-hari, salah satunya sebagai bumbu masak. Dengan garam, kita dapat memberikan rasa asin ke setiap sayuran dan berbagai makanan olahan, bahkan garam juga dapat digunakan untuk proses pengawetan makanan.

IKATAN ION

Hal 6 dan 7

SEJARAH GARAM DI INDONESIA

Garam tercatat ditemukan pada abad 9-15 masehi, dimana garam merupakan suatu komoditi yang diangkut dengan transportasi air. Pada waktu itu garam diperoleh dengan cara kuno dan erat kaitannya dengan proses pengawetan ikan/pengasinan ikan. Produksi garam di Indonesia sebelum dikuasai oleh pemerintah kolonial Belanda, hampir seluruh tambak-tambak garam dikuasai orang Tionghoa. Lalu Pemerintah Kolonial Belanda mengambil alih tambak-tambak besar di daerah Gresik, Sumenep, Madura dan Jawa Timur. Pada Tahun 1813, Raffles memonopoli garam mulai dari produksi sampai dengan distribusi. Pada awalnya Pemerintah Kolonial Belanda hanya membeli garam dengan harga tetap kepada para petani garam. Lalu mereka membuka perusahaan dan mengambil alih seluruh produksinya pada tahun 1836 (Suryandari, 2007). Sistem yang dipakai pada saat itu, masih berlangsung dan diterapkan sampai sekarang. Para buruh bekerja membawa garam ke gudang, lalu garam dibersihkan dan dibentuk briket sebelum di distribusikan. Monopoli garam Pemerintah Kolonial Belanda semakin meluas ke pulau Sumatera dan Kalimantan. Sementara di wilayah barat daya Sulawesi produksi garam masih dikuasai pihak swasta. Pada jaman penjajahan Jepang, ketika pulau Jawa berhenti memproduksi garam, penduduk pulau Sumatera ramai-ramai merembes air laut untuk mendapatkan garam. Perusahaan garam yang telah dikuasai Pemerintah Kolonial Belanda berubah menjadi Perusahaan Negara pada tahun 1960 tahun 1960.

Hal 8 dan 9

MACAM MACAM GARAM



10

Hal 10 dan 11



GARAM MEJA

Garam meja adalah jenis garam yang paling sering digunakan dan pasti ada di setiap rumah. Bentuk garam ini berupa butiran-butiran halus berwarna putih karena sudah melewati beberapa tahap pengolahan. Sebagian besar garam meja mengandung 97% natrium klorida atau lebih. Yodium juga ditambahkan pada garam ini untuk menambah nutrisi. Seperti yang kalian ketahui, yodium adalah nutrisi yang dibutuhkan tubuh. Kekurangan asupan yodium bisa menyebabkan masalah kesehatan tertentu.

GARAM KOSHER

Setelah garam meja, garam kosher adalah jenis garam yang paling sering digunakan untuk memasak. Berbeda dari garam meja, garam kosher memiliki tekstur yang lebih kasar. Rasa garam kosher lebih ringan dari garam meja. Ia dapat digunakan untuk semua jenis masakan, tapi garam kosher sangat direkomendasikan untuk digunakan pada daging.

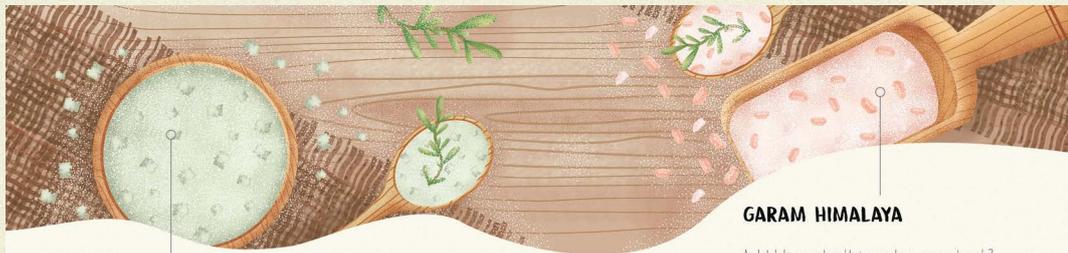
GARAM LAUT

Pernah dengar garam kasar? Ternyata garam laut juga sering disebut dengan garam kasar. Soalnya para petani biasa menjual garam ini dalam bentuk kasar atau kasar sehingga terdistribusi diolah garam kasar. Ini juga merupakan salah satu garam yang umum ada di pasaran dan digunakan di dapur. Nah garam laut sering dianggap lebih alaminya karena proses pembuatannya langsung dari penguapan air laut. Kelebihan garam ini terletak pada rasanya yang lebih kuat daripada garam meja. Kandungan mineral yang lebih banyak dan proses pengalihan alami. Berikut kandungan mineral yang tinggi tersebut, garam laut memiliki beberapa manfaat positif untuk kesehatan, seperti menjaga kesehatan jantung, menyeimbangkan pH di dalam tubuh, mencegah diabetes, dan mencegah osteoporosis.

12

13

Hal 12 dan 13



GARAM CELTIC

Sesuai namanya, garam Celtic berasal dari laut Celtic yang merupakan bagian dari Samudera Atlantik. Garam ini berwarna lebu-abuan sehingga sering disebut sebagai grey salt. Tidak hanya warna, tekstur garam Celtic pun berbeda dari jenis garam lainnya. Ia masih mengandung sedikit air. Garam ini mengandung natrium klorida yang lebih rendah dibandingkan garam meja. Ia juga mengandung beberapa mineral yang dibutuhkan tubuh.

GARAM HIMALAYA

Apakah kalian pernah melihat garam berwarna merah muda? Garam tersebut bernama garam Himalaya. Warna merah muda dihasilkan dari zat besi yang terkandung di dalamnya. Garam Himalaya memang terkenal karena mengandung 81 mineral yang dibutuhkan tubuh, termasuk kalsium, sulfur, dan magnesium. Dengan kandungan tersebut, garam Himalaya sangat baik untuk meningkatkan tubuh, meningkatkan energi, memperkuat daya tahan tubuh, melawan infeksi, hingga mencegah kanker. Nah, ada sebuah fakta menarik nih! Meski disebut garam Himalaya, ternyata garam ini bukan berasal dari pegunungan Himalaya lho! Ia berasal dari Khewra Salt Mine, yaitu sebuah tambang garam terbesar kedua yang ada di Pakistan.

Hal 14 dan 15

AYO PECAHKAN TEKA TEKI INI !!!

$$\text{Gula} + \text{Gula} + \text{Gula} = 6$$

$$\text{Gula} + \text{Garam} + \text{Garam} = 10$$

$$\text{Garam} - \text{Garam} = 8$$

$$\text{Gula} + \text{Garam} + \text{Garam} = ?$$

16



MANFAAT GARAM

Hal 16 dan 17

Selain memiliki manfaat sebagai penambah cita rasa pada masakan, ternyata garam sendiri memiliki banyak manfaat lainnya yang mungkin jarang diketahui. Berikut merupakan manfaat garam.

Melancarkan metabolisme

Metabolisme yang baik akan meningkatkan fungsi sistem dalam tubuh. Garam dapat membantu menyerap air dalam tubuh demi kelancaran kerja organ tubuh. Hal itu disebabkan oleh mineral dan nutrisi pada garam yang dengan mudahnya dapat menyerap di dalam darah.



Membersihkan mulut

Garam memusnahkan bakteri yang menyebabkan infeksi di sekitar mulut. Gusi yang luka atau ngilu pada gigi bisa diredakan sakitnya dengan hanya berkumur-kumur dengan larutan garam. Caranya campurkan setengah sendok teh garam dicampur sesangkil air hangat. Tidaklah ini mencegah pembengkakan dan menenangkan sakit pada gusi.



Membuat rileks tubuh

Merendam tubuh pakai garam ternyata bisa menghasilkan rileks pada tubuh dan otot-otot yang kaku. Garam yang digunakan memang agak sedikit berbeda, yaitu garam kristal. Dengan cara menuangkannya di bak mandi dan merendam seluruh tubuh dengan campuran garam tersebut. Efek garam akan membuat lemas otot dan bagian tubuh yang legang atau kaku.



18

19

Hal 18 dan 19

Diabetes



Garam dapat membantu mengontrol gula darah dan meningkatkan sensitivitas insulin yang membantu mempertahankan kadar gula yang tepat dalam tubuh.

Osteoporosis



Osteoporosis terjadi pada saat tubuh kekurangan garam sehingga tubuh mengambil nutrisi dari tulang banyak air dan mengorbankan garam dalam jumlah sedang dapat mencegah osteoporosis.



Pengobatan Gangguan Kulit

Mandi dengan air garam dapat membantu untuk meringankan kulit kering dan gatal. Selain itu, garam juga dapat membuat kulit menjadi lebih lembut, kenyal, mengurangi munculnya garis-garis halus, keriput dan selulit. Garam juga berfungsi sebagai pelembab untuk kulit pecah-pecah dan kering dan mengurangi kulit berminyak.

Pengobatan Jerawat

Garam sering digunakan sebagai bahan dalam pembuatan sabun, masker, toner dan pembersih jerawat. Kandungan kalsium menjaga keseimbangan air untuk metabolisme sel, sehingga memungkinkan penyerapan nutrisi untuk menyinkronkan kolagen. Kandungan kalsium dalam garam dapat membersihkan pori-pori, dan membuat sel membran lebih kuat. Kandungan magnesium dapat menghilangkan kolagen dan racun dari kulit.

20

21

Hal 20 dan 21



Melembutkan rambut

Kandungan mineral dalam garam juga bisa melembutkan, memperbaiki rambut rusak serta melindungi rambut. Sehingga menjadikan rambut lebih lembut dan sehat.

Mengatasi ketombe

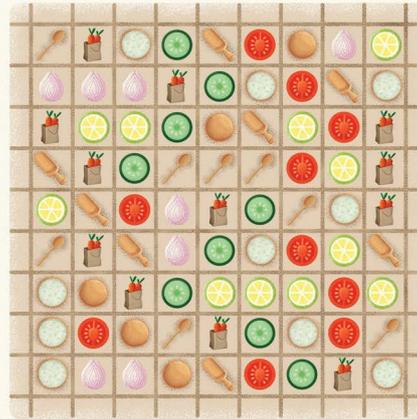
Penggunaan garam pada kulit kepala sebelum membasahi rambut dapat menyingsingkan serpihan ketombe pada kepala. Garam dapat menyerap minyak berlebih di kepala sehing-

ga dapat menegahi rambut berminyak dan ketombe tidak akan menempel pada kulit kepala.

Melebatkan rambut

Caranya adalah dengan mencampur garam dengan kondisioner, lalu gunakan untuk mengolesi akar rambut dan diamkan selama 20 menit lalu bilas. Kandungan dalam garam juga dapat mengurangi produksi minyak

CORET 3 BENTUK KEMBAR YANG BERDERET SEPERTI INI



Hal 22 dan 23



Mari kita belajar cara pembuatan garam, pertama aku akan mengenalkan kalian kepada seorang yaitu Bapak Eman. Beliau merupakan seorang petani garam yang sudah berkemampuan di dunia perkebunan selama 25 tahun. Proses pembuatan garam secara tradisional ada dua jenis yaitu dengan metode penguapan dengan sinar matahari di tambak-tambak garam dan dengan cara teknik perebusan (garam rebus).

FAKTOR PEMBUATAN GARAM TRADISIONAL

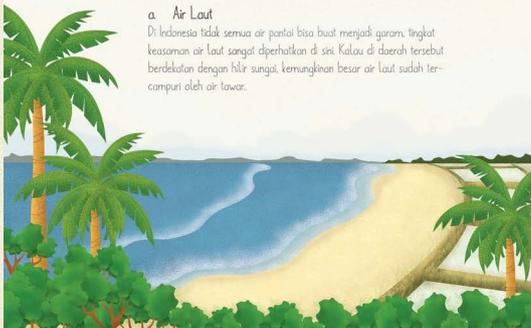


Hal 24 dan 25

Sebelum membuat garam, sangat perlu sekali memperhatikan faktor-faktor yang berhubungan dengan pembuatan garam. Beberapa faktor tersebut akan mempengaruhi cara membuat garam sehingga bisa menghasilkan kualitas terbaik.

a. Air Laut

Di Indonesia tidak semua air pantai bisa buat menjadi garam, tingkat keasaman air laut sangat diperhatikan di sini. Kalau di daerah tersebut berdekatan dengan hiri sungai, kemungkinan besar air laut sudah tercampuri oleh air tawar.

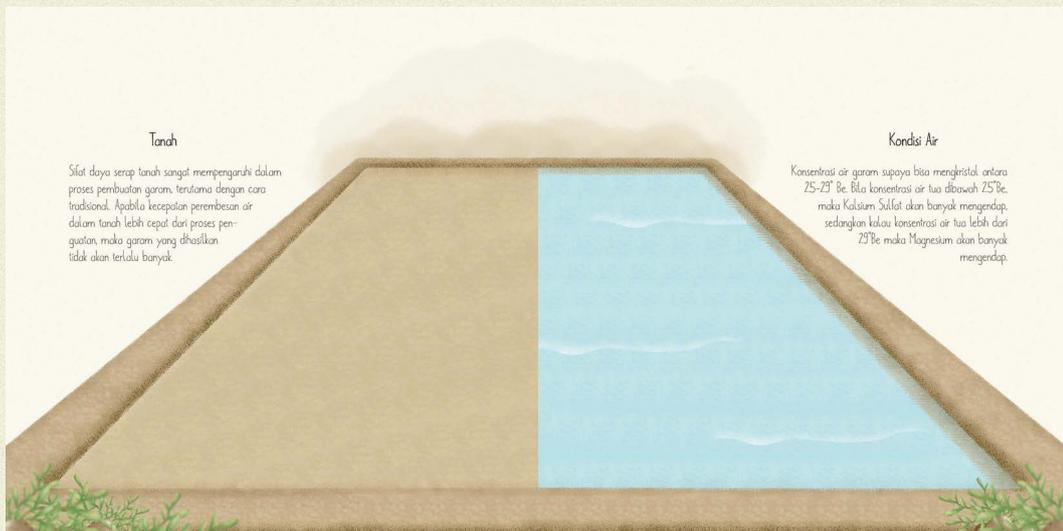


Cuaca berangin
Semakin kencang angin yang terlipat ditambah suhu udara yang panas maka akan mempercepat penguapan air.

Curah hujan (intensitas)
Faktor ini mempengaruhi penguapan dari air laut. Apabila intensitas hujan yang tinggi, maka menurunkan tingkat produktivitas pembuatan garam.

Panjang kemarau
Jika kemarau terjadi dalam jangka waktu yang lama, maka produktivitas pembuatan garam akan semakin meningkat.

Hal 26 dan 27



Hal 28 dan 29



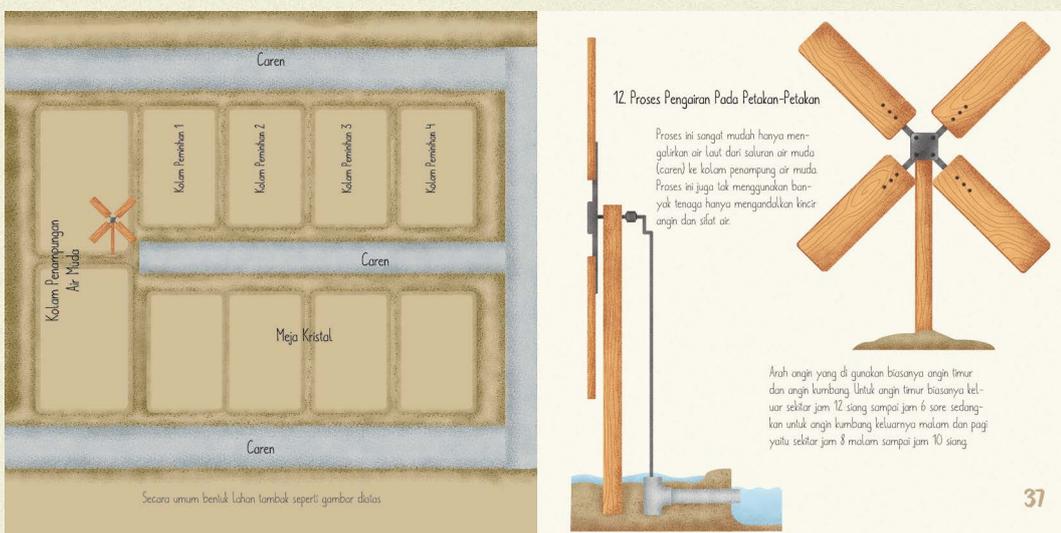
Hal 30 dan 31



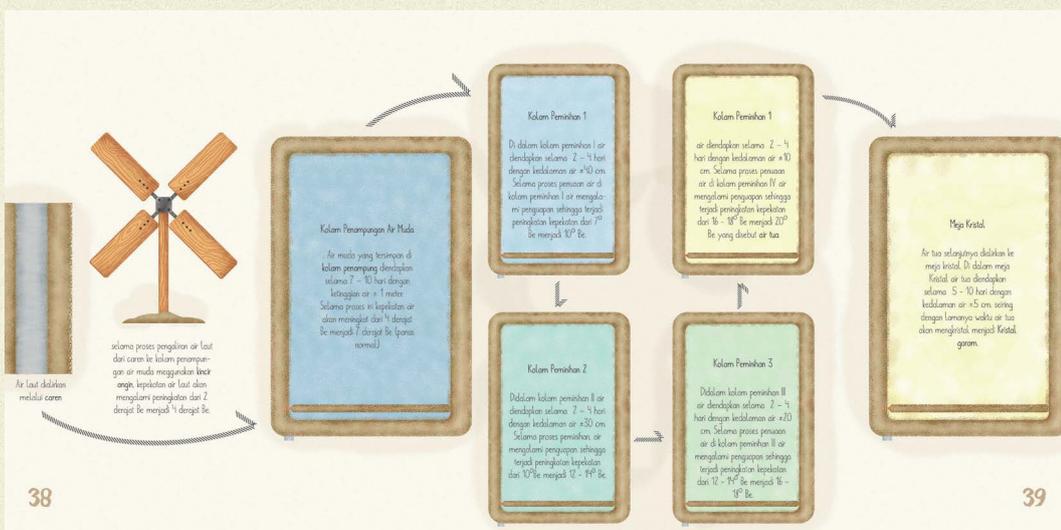
Hal 32 dan 33



Hal 34 dan 35



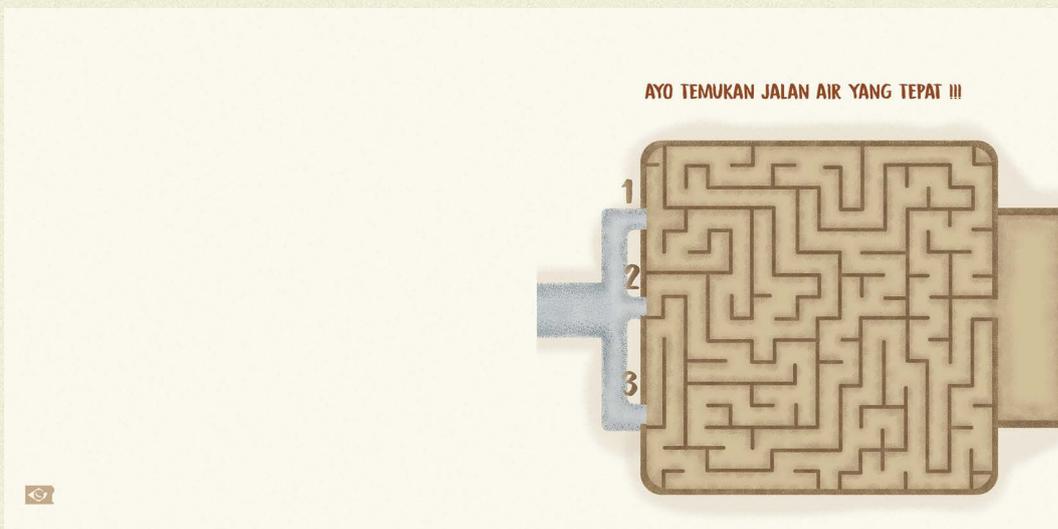
Hal 36 dan 37



Hal 38 dan 39



Hal 40 dan 41



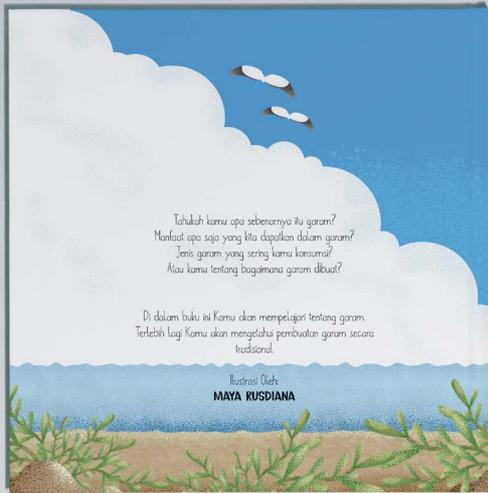
Hal 42 dan 43



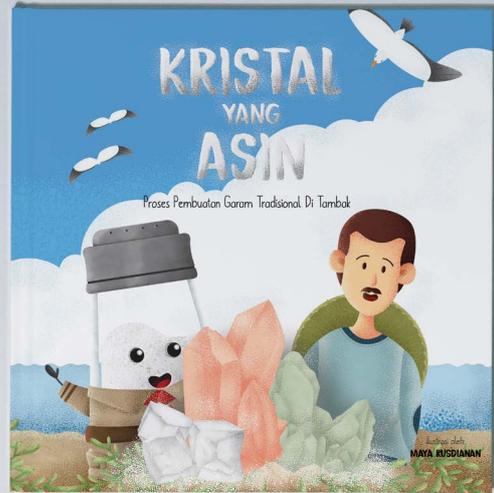
Hal 44
Halaman Penutup



PENGAPLIKASIAN DESAIN



Buku 21 cm x 21 cm
Cover belakang



Buku 21 cm x 21 cm
Cover Depan



Bagian dalam Buku



Bucket Hat
Cetak Sablon Digital



Kaos anak-anak
Cetak Sablon Digital



DAFTAR PUSTAKA

Internet

Blog Petani - Proses Pembuatan Garam Krosok

<http://jenggo-wongtani.blogspot.com/2016/02/proses-pembuatan-garam-krosok.html>

Kilas Di Balik Sejarah Garam - Berita & Artikel - Pabrik Garam Industri & Konsumsi PT Sumatraco Langgeng Makmur Surabaya

<https://garam.co.id/home/blogs/19>

Penjelasan Mengenai Garam Serta Manfaatnya Yang Mungkin Belum Kamu Ketahui - Martinrecord

<http://www.martinrecords.com/info/penjelasan-mengenai-garam-serta-manfaatnya-yang-mungkin-belum-kamu-ketahui/>

Tahukah Kawan Bagaimana Proses Pembuatan Garam?

<https://dhamadharna.wordpress.com/2014/08/08/tahukah-kawan-bagaimana-proses-pembuatan-garam/>

PRODUKSI GARAM DI LAHAN GARAM TRADISIONAL - Lalaukan

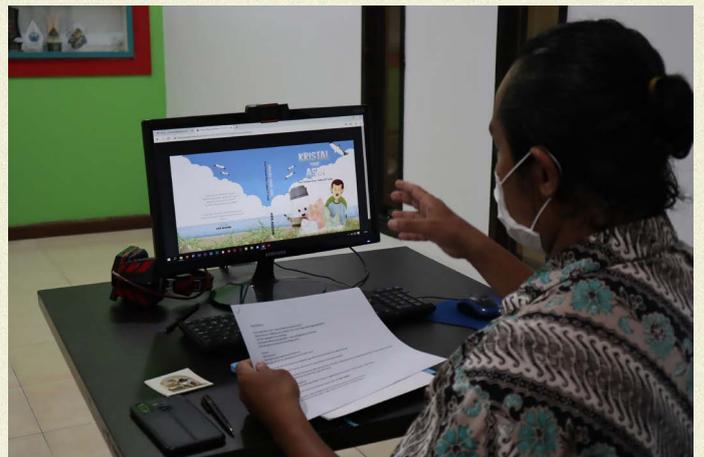
<https://www.lalaukan.com/2013/10/garam-merupakan-salah-satu-pelengkap.html>

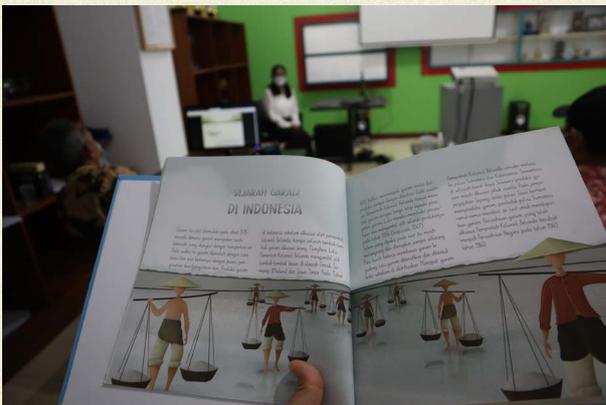
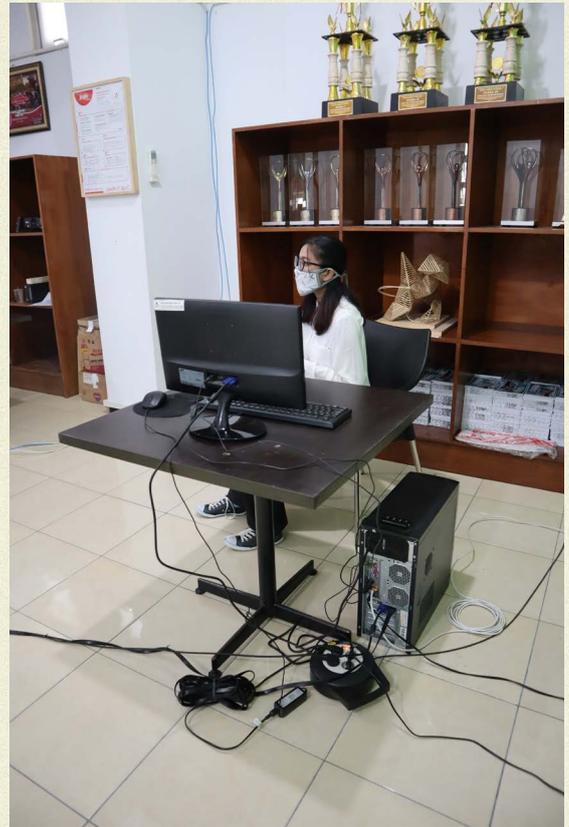
Hebat, Pati Masuk Tiga Besar Penghasil Garam Nasional

<https://www.patinews.com/hebat-pati-masuk-tiga-besar-penghasil-garam-nasional/>



**DOKUMENTASI
SIDANG**





SEKOLAH TINGGI SENI RUPA DAN DESAIN VISI INDONESIA

 LEMBAR KONSULTASI
 BIMBINGAN PENYAJIAN AKHIR
 PRODE DESAIN KOMUNIKASI VISUAL

NAMA : MAYA RUSDIANA NIM : 01171020
 SEMESTER : VI (ENAM) TAHUN AKADEMIK : 2019/2020
 JUDUL PA : PERANCANGAN BUKU ILUSTRASI
 PROSES PEMBUATAN GARAM SECARA TRADISIONAL DI TAMBAK
 PEMBIMBING : Budi Yuwono, S.Sos, M.Sn

TANGGAL	KOREKSI	SARAN	PARAF PEMBIMBING
9/03/2020	Perbaiki Proposal menjadi konsep perancangan	Perbaiki	
29/04/2020	-	Lengkapi laporan	
01/05/2020	Laporan nantinya akan di desain, tidak harus berbentuk formal	Langsung masuk tahap karya	
24/06/2020	<ul style="list-style-type: none"> - Perubahan target audiens yang tidak tepat dari segi psikografis dan demografis - Tidak perlu menyantumkan budaya Pati dalam desain buku ilustrasinya - Judul buku ilustrasi yang kurang menarik - Typografi judul yang kurang sesuai dengan tema garam 	Ganti Judul buku ilustrasi Menambahkan sub judul buku "proses Pembuatan Garam tradisional di Tambak" Ubah typografinya sehingga terasa "garam" atau "asin" banget	
28/06/2020	Konsultasi judul buku, storyline content dan isi buku ilustrasi	-	
1/07/2020	Buku ada 44 halaman yang berisi tidak hanya infografis, tidak juga foto melainkan ilustrasi Pematenan judul buku ilustrasi yaitu "Kristal yang Asin"	Infografis proses pembuatan garam Lanjutkan ke karya	

2/07/2020	Konsultasi progress layouting dan ilustrasi digital Dalam laporan konsep harus menyertakan langkah pengerjaannya	Ilustrasi sudah bagus dan mempunyai karakter	
16/07/2020	Konsultasi Bab 3 Konsep Desain & Bab 4 Proses Desain, serta progress buku ilustrasi Desain alternative cover dan alasan mengapa memilih cover tersebut	Buat Alternatif cover Lengkapi bagian- bagian laporan yang masih kurang	
17/02/2020	Bahasa yang tercantum di buku sudah sesuai dengan target audiens Apasaja yang harus dijelaskan di video presentasi		
19/02/2020	Konsultasi cover buku dan alternatifnya Perubahan kata di Judul Penyajian akhir	Merubah kata judul penyajian akhir	

ACC Siap Diujikan

Ketua Program Studi:

(Dwisanto Sayogo, M.Ds)

Pembimbing,

(Budi Yuwono, S.Sos, M.Sn)

