

PERANCANGAN BUKU RESEP BERBASIS ILUSTRASI SEBAGAI SARANA EDUKASI DAN PELESTARIAN JAJANAN TRADISIONAL JAWA BARAT UNTUK GEN Z UMUR 18-23 TAHUN

Evanthio Febian Pindika
evanthiofp@gmail.com
Universitas Pradita

ABSTRAK

“Perancangan Buku Resep Berbasis Ilustrasi Sebagai Sarana Edukasi dan Pelestarian Jajanan Tradisional Jawa Barat Untuk Gen Z Umur 18-23 Tahun” Indonesia kaya akan keberagaman budaya, salah satunya jajanan tradisional Jawa Barat. Minat Gen Z Umur 18-23 Tahun terhadap kuliner ini menurun seiring modernisasi dan paparan budaya asing. Penelitian kualitatif ini meliputi kajian pustaka tren konsumsi Gen Z dan nilai budaya jajanan, observasi pembuatan jajanan lokal, serta wawancara dengan pakar kuliner dan ilustrator. Hasilnya adalah buku resep bergambar bergaya semi-realis yang menggabungkan ilustrasi klepon, cenil, rangi, informasi sejarah, bahan, dan langkah pembuatan secara komunikatif. Tipografi Bobby Jones dan Montserrat, palet warna hijau, coklat, dan layout seimbang dirancang sesuai preferensi Gen Z. Ilustrasi semi-realis terbukti efektif memperkuat daya tarik visual, menumbuhkan kesadaran budaya. Perancangan buku ini menggunakan gaya visual modern dengan nuansa tradisional, menjadikannya sarana untuk memperkenalkan kembali jajanan Jawa Barat secara menarik dan informatif. Buku ini diharapkan mampu menumbuhkan kembali minat dan kebanggaan terhadap jajanan tradisional Jawa Barat.

Kata Kunci: Resep, Gen Z, Jajanan, Ilustrasi.

ABSTRACT

Designing Illustrated Recipe Book as an Educational Medium and Preservation Tool for West Java Traditional Snacks for Gen Z (18-23 Years)” Indonesia is renowned for its rich cultural diversity, including West Java’s traditional snacks. Gen Z interest in these treats is declining due to modernization and foreign cultural influences. This qualitative study comprises a literature review on Gen Z consumption trends and the cultural value of traditional snacks, direct observation of local snack preparation, and interviews with culinary experts and food illustrators. The outcome is a semi-realistic illustrated recipe book featuring klepon, cenil, rangi and more, combined with historical background, ingredient lists, and step by step instructions. Bobby Jones and Montserrat typography, a green, brown color palette, and a balanced text illustration layout are tailored to Gen Z preferences. Semi-realistic illustrations effectively enhance visual appeal, foster cultural awareness. This book combines modern visual styles with traditional elements, making it an attractive and informative way to reintroduce West Javanese snacks. It is hoped to revive interest and pride in West Java traditional snacks.

Keywords: Recipe, Gen Z, Snacks, Illustration.

PENDAHULUAN

Indonesia dikenal sebagai negara yang kaya akan keberagaman budaya, Budaya Dapat ditemukan dalam berbagai aspek kehidupan sehari-hari, seperti dalam dunia kuliner, makanan tradisional serta jajanan tradisionalnya, Jajanan tradisional adalah cerminan kearifan lokal dan nilai-nilai budaya yang harus dilestarikan (Farida et al., 2024). Berdasarkan jurnal yang berjudul “Klasifikasi Jajanan Tradisional Jawa Tengah Dengan Metode Transfer Learning dan MobileNetTV2” , jajanan tradisional merupakan makanan khas dari nenek moyang dan biasanya digunakan untuk acara atau sebuah tradisi (Ismail et al., 2023). Jajanan ini biasanya memiliki cita rasa khas yang berasal dari bahan-bahan lokal serta metode memasak yang unik. Selain sebagai sumber nutrisi, jajanan tradisional juga mengandung nilai budaya, sejarah, dan filosofi yang menjadi identitas

suatu daerah (Elsty & Sari, 2024).

Di zaman sekarang, ketertarikan generasi muda, terutama Gen Z, terhadap jajanan tradisional semakin berkurang. Hal ini menyebabkan kekhawatiran akan hilangnya kuliner khas lokal. Gen-Z tumbuh di tengah maraknya perkembangan dunia digital serta maraknya globalisasi, banyaknya Paparan budaya asing melalui media sosial, film dan internet membuat mereka lebih mengenal makanan cepat saji serta camilan internasional dibandingkan dengan jajanan lokal. Boba, bubble tea atau churros kerap mencuri perhatian mereka, sedangkan cenil, wajik, kue apem, gemblong, klepon dan kue serabi menjadi kurang diminati. Kondisi ini tidak hanya mengubah pola konsumsi, tetapi juga mengancam kelestarian jajanan tradisional sebagai bagian dari warisan budaya.

Pada Desember 2022, sebuah riset daring melalui aplikasi Populix melibatkan 3.138 responden, baik pria maupun wanita yang berusia 16-41 tahun di Indonesia. Survei yang berlangsung sekitar 15 menit ini menggunakan kuesioner dengan berbagai jenis pertanyaan seperti pilihan ganda tunggal, pilihan ganda kompleks, dan isian singkat. Hasilnya menunjukkan bahwa Produk kuliner yang paling sering dibeli adalah fast food (63%), diikuti oleh produk siap makan atau minum (57%). Kebiasaan memasak di rumah tampaknya menjadi aktivitas yang semakin jarang dilakukan oleh generasi muda belakangan ini. Pada September 2024 Goodstats melakukan survei dan didapatkan bahwa 21% dari Gen Z memasak 3-6 kali dalam seminggu dan 18% memasak 1-2 kali per minggu.

Di Indonesia, konten yang dibuat oleh food flogger begitu populer di kalangan masyarakat karena mampu memperkaya pengetahuan dan wawasan mengenai berbagai macam makanan, baik yang sedang tren maupun yang berakar pada tradisi. Namun, kebanyakan food vlogger di Indonesia kebanyakan lebih memilih membuat video konten review makanan yang tidak berasal dari Indonesia sehingga membuat kurangnya awareness mengenai masakan tradisional di Indonesia (Adzra Bela Yumna et al., 2023). Menurut Winarno, makanan tradisional didefinisikan sebagai hidangan yang dikonsumsi oleh suku di daerah tertentu, dengan resep yang dikenal dan diwariskan oleh masyarakat setempat, menggunakan bahan-bahan yang tersedia secara lokal serta memiliki cita rasa yang melambungkan daerah tersebut.

Generasi muda cenderung lebih tertarik dengan konten visual dibandingkan dengan teks panjang. Ilustrasi yang dikemas dalam bentuk buku dapat menjadi alat edukasi yang efektif untuk memperkenalkan dan membangkitkan rasa ingin tahu mereka terhadap jajanan tradisional. Dengan perannya sebagai media yang menggabungkan unsur visual dan informasi, buku resep dapat menjadi salah satu alat edukasi yang efektif dalam memperkenalkan serta melestarikan jajanan tradisional Indonesia. Buku resep merupakan kumpulan dari beberapa macam resep makanan yang berisi cara memasak, bahan dan barang yang digunakan dalam memasak dan takaran bahan yang digunakan (Matheny, 2020). Resep masakan penting karena membantu kita memahami bahan dan teknik yang diperlukan untuk membuat hidangan yang lezat. Tak hanya itu, dengan mengikuti resep dan takaran yang terdapat dalam buku, dengan begitu kita dapat menjamin makanan kita terbuat dengan benar. Resep masakan tradisional adalah resep yang telah diwariskan dari generasi ke generasi. Resep ini mencerminkan budaya dan sejarah suatu daerah dan biasanya menggunakan bahan-bahan lokal yang tersedia. Melalui ilustrasi yang menarik dan penyajian yang komunikatif, diharapkan buku resep ini mampu menyampaikan informasi mengenai sejarah, bahan-bahan, serta cara pembuatan masakan tradisional dengan cara yang lebih mudah dipahami dan lebih menyenangkan bagi pembaca dari berbagai kalangan. Berdasarkan website Arts India (Annie Saxena & Arts India, 2023) ilustrasi makanan merupakan implementasi yang memanfaatkan makanan sebagai media untuk menciptakan desain, pola, dan komposisi yang menarik secara estetika. Ilustrasi

makanan dapat digunakan untuk menunjukkan bagaimana suatu hidangan disiapkan, tampilannya, atau bahan-bahan yang digunakan. Ilustrasi makanan bisa digunakan untuk mempercantik tampilan buku resep, menu restoran, atau media promosi makanan lainnya. Ilustrasi makanan dapat membantu pembaca atau penonton memahami jenis makanan yang sedang dibicarakan, terutama jika mereka belum pernah melihatnya sebelumnya. Ilustrasi makanan yang menarik dapat meningkatkan daya tarik makanan dan mendorong orang untuk mencobanya. Cenil, jalabria, burayot, clorot, putu ayu, kue pancong, rangi, dongkal, getuk, nagasari, misro, combro, kue lumpur, gemblong, klepon, kue serabi, lepuet, asinan Bogor, cucur, colenak dan rengginang jajanan tradisional Jawa Barat ini dipilih menjadi bahan untuk pembuatan buku resep dikarenakan jajanan-jajanan ini kurang diminati oleh Gen Z. Penggunaan Buku fisik dapat membantu fokus dan mengurangi ketidaknyamanan yang terkait dengan layar digital, Buku cetak lebih mudah dibaca dan dikonsentrasikan, sehingga dapat membuat pembaca lebih mengerti dengan informasi yang terdapat dalam buku itu sendiri. Oleh karena itu, keberadaan buku resep sebagai sarana edukasi menjadi salah satu langkah penting dalam meningkatkan awareness serta ketertarikan masyarakat terlebih lagi Gen Z yang gemar memasak namun kurang tertarik dengan buku resep yang hanya berisi tulisan, sehingga warisan kuliner bangsa tetap lestari dan terus dihargai oleh generasi mendatang.

METODOLOGI

Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan tujuan merancang dan mengembangkan buku resep sebagai media edukasi untuk melestarikan jajanan tradisional Jawa Barat. Pendekatan ini dipilih untuk memahami secara mendalam mengenai topik pembahasan. Langkah pertama yaitu dengan dilakukannya studi literatur untuk memahami dan mengeksplorasi isu yang terjadi di masyarakat khususnya Gen Z serta informasi mengenai jajanan tradisional Jawa Barat, serta studi literatur dari sumber tertulis seperti jurnal berjudul “Klasifikasi Jajanan Tradisional Jawa Tengah Dengan Metode Transfer Learning dan MobileNetTV2”, jurnal berjudul “Perancangan Buku Ilustrasi Makanan Tradisional Khas Kota Surabaya Untuk Anak Usia 9-12 Tahun”, jurnal berjudul “Perancangan Buku Ilustrasi Mengenai Jajanan Khas Kota Probolinggo Sebagai Media Edukasi Anak Usia 6 – 12 Tahun”.

Langkah kedua yaitu dengan dilakukannya observasi terhadap proses pembuatan jajanan tradisional seperti buku berjudul Mustika Rasa, observasi terhadap video pembuatan jajanan tradisional Jawa Barat. Objek penelitian difokuskan pada berbagai masakan khas Jawa Barat, seperti Cenil, wajik, kue apem, gemblong, klepon, kue serabi, leupeut, asinan Bogor, cucur, colenak, tauge goreng, rengginang, dan lotek. Langkah terakhir yaitu dengan melakukan wawancara bersama Chef Kezia Elsty yang merupakan seorang ahli dalam bidang kuliner yang bertujuan untuk memperdalam pemahaman mengenai kuliner nusantara, wawancara berikutnya dilakukan bersama dengan Riri dan Oase dengan instagram bernama @Hi!pado dan Aru dengan nama instagram @Duduranpa yang merupakan seorang ilustrator makanan yang bertujuan untuk memahami keunggulan dari ilustrasi dibandingkan fotografi serta untuk memahami tahapan dalam pembuatan ilustrasi makanan. Dengan pendekatan ini, penelitian tidak hanya menghasilkan produk edukatif tetapi juga memberikan kontribusi dalam upaya pelestarian jajanan Jawa Barat.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Studi Literatur

Gen Z kini menunjukkan penurunan minat terhadap jajanan tradisional Indonesia. Hal ini disebabkan oleh gaya hidup yang serba instan dan pengaruh media sosial yang

lebih menonjolkan makanan modern seperti makanan cepat saji dan menarik secara estetika, sehingga jajanan tradisional yang identik dengan cara penyajian yang sederhana dianggap kurang *instagramable* oleh mereka. Selain itu, kurangnya edukasi mengenai nilai budaya dan sejarah di balik jajanan tradisional turut membuat generasi muda lebih tertarik pada produk makanan cepat saji atau internasional yang lebih mudah diakses dan disesuaikan dengan tren global saat ini. Akibatnya, kelestarian warisan kuliner nusantara menjadi terancam, sehingga diperlukan inovasi dalam penyajian dan strategi edukasi yang lebih kreatif agar jajanan tradisional kembali mendapatkan tempat di hati *Gen Z*.

Berdasarkan informasi tersebut, dapat disimpulkan bahwa meskipun Indonesia kaya akan kuliner tradisional yang memiliki banyaknya nilai budaya, minat generasi muda khususnya *Gen Z* Terhadap jajanan tradisional semakin menurun. Paparan terhadap budaya asing dan tren makanan cepat saji melalui media digital membuat jajanan seperti cenil, wajik, dan klepon kehilangan daya tarik dibandingkan dengan makanan kekinian. Survei menunjukkan bahwa perilaku konsumsi dan kebiasaan memasak di rumah juga berubah, di mana *Gen Z* cenderung mengandalkan orang lain untuk memasak dan lebih memilih konten visual seperti review dan promo di platform digital. Oleh karena itu, penggunaan media edukatif seperti buku resep bergambar diharapkan mampu mengedukasi dan meningkatkan kesadaran generasi muda terhadap kekayaan kuliner tradisional, sehingga warisan budaya kuliner tetap lestari di tengah era modernisasi.

Wawancara

Narasumber 1

Berdasarkan hasil wawancara dengan Chef Kezia Elsty (maret, 2025) yang merupakan seorang ahli dalam bidang kuliner untuk membahas mengenai makanan tradisional, dengan adanya perubahannya generasi minat terhadap makanan tradisional kian menurun terlebih lagi di generasi saat ini atau yang biasa disebut *Gen Z* dikarenakan banyaknya *Gen Z* lebih memilih makanan modern yang instan seperti *Junk Food*, oleh karena itu pentingnya edukasi yang diberikan oleh keluarga dan sekolah, karena setiap keluarga itu kan dia punya tradisi. Tradisi itu bisa tetap terus menjadi tradisi kalau diturunkan dari generasi yang selanjutnya dan sekolah juga merupakan salah satu sarana media penting dalam mengajarkan ilmu terkait dengan makanan tradisional. Tantangan terbesar dalam mempertahankan makanan tradisional yaitu terkait penerimaan generasi ke generasi dan cara terbaik untuk membuat *Gen Z* tertarik dengan makanan tradisional yaitu dengan mencari tahu mengenai trend di *Gen Z*. Didapatkan *Gen Z* lebih tertarik dengan gambar berwarna dan *webtoon*/komik. Berdasarkan wawancara itu didapatkan bahwa makanan tradisional sangat penting untuk menggambarkan identitas suatu daerah dan tidak jarang sekarang orang pergi berwisata atau *traveling* bukan untuk mencari alam (*view*) melainkan mencari makanan khas daerah tersebut, contohnya seperti rendang yang mencerminkan minangkabau itu sendiri, pempek mencerminkan Palembang, gudeg yang mencerminkan Yogyakarta dan rawon yang mencerminkan Jawa Timur.



Gambar 1 Wawancara Chef Kezia Elsty
sumber: *Evanthio Febian Pindika*

Narasumber 2

Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan dengan kakak Aru dengan nama *instagram* @Duduranpa (maret, 2025) yang merupakan seorang *food illustrator* untuk membahas mengenai kelebihan dari ilustrasi makanan, berdasarkan wawancara ini didapatkan bahwa kelebihan ilustrasi dibandingkan fotografi yaitu terletak pada fleksibilitasnya yang dapat menyesuaikan dengan tema, jika dibandingkan dengan fotografi yang memerlukan berbagai macam properti dan alat khusus. Terlebih lagi dalam pembuatan ilustrasi makanan tradisional tidak perlu lagi dilakukan penentuan palet warna, dikarenakan palet warnanya sudah ditentukan secara alami, seperti nastar berwarna kuning, rendang berwarna coklat, dan begitupun texturnya. Berdasarkan wawancara ini didapatkan bahwa Ilustrasi makanan tradisional suatu daerah dan mempublikasikannya dapat membantu pelestarian makanan itu sendiri.



Gambar 2 Wawancara @Duduranpa
sumber: *Evanthio Febian Pindika*

1. Bisa ceritakan sedikit tentang pengalaman dan latar belakang Anda sebagai ilustrator makanan? (nama dan latar belakang)

Halo, salam kenal aku Aru dengan nama Instagram @Duduranpa. Aku bekerja dari rumah (WFH) sebagai admin di salah satu perusahaan di kotaku dengan pekerjaan sampingan sebagai food illustrator. aku membuka kelas private, menerima jasa membuat ilustrasi makanan, dan sekarang sedang di kontrak sebagai mentor untuk mengajar kelas online selama 2 minggu.

2. Apa yang membuat Anda tertarik untuk fokus pada ilustrasi makanan dibandingkan bidang lain?

Simplenya, karena aku suka melukis dan suka makan, lalu makanan tidak akan pernah ada habisnya. Kita suka makan, kita butuh makan, makanan selalu berinovasi dan banyak ragamnya. Aku tidak akan kehabisan ide jika terjun menjadi food illustrator.

3. Menurut kakak, apa keunggulan ilustrasi makanan dibandingkan dengan fotografi makanan?

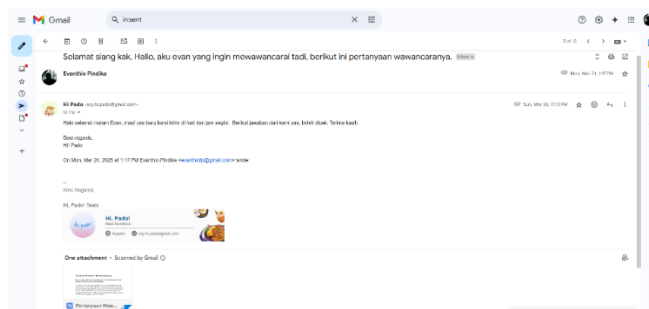
Ilustrasi makanan tidak perlu banyak properti dan bisa memuat macam ide. Fotografi makanan membutuhkan set up yang menurutku lumayan ribet untuk membuat makanan tersebut menggugah selera. Perlu mencari jenis piring, properti, background dan lainnya. Sementara ilustrasi makanan, kita bisa sesuaikan apa yang klien kita mau tanpa banyak properti. Contoh klien ingin nastarnya memakai toples kaca warna merah, background kuning dan permintaan lainnya. Kita sketch secara digital, klien setuju, lanjut proses ilustrasi.

Gambar 3 Wawancara @Duduranpa
sumber: *Evanthio Febian Pindika*

Narasumber 3

Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan dengan kakak Riri dan Oase dengan *instagram* bernama @Hi!pado (maret, 2025) yang merupakan seorang *food illustrator* untuk membahas mengenai kelebihan dari ilustrasi makanan, didapatkan bahwa ilustrasi dapat menonjolkan tekstur dan permainan warna yang lebih luas dibandingkan fotografi.

Style yang paling banyak diminati yaitu *style* yang lucu dan menggemaskan, namun *Style* yang paling sering digunakan pada ilustrasi makanan sendiri yaitu semi-realis yang menggunakan teknik tradisional seperti cat air agar dapat memberikan ruang berekspresi secara kreatif, terutama dari segi warna dan teksturnya. Pemilihan *style* juga dapat berubah tergantung dengan siapa target audiens dari ilustrasi itu sendiri. Ilustrasi makanan juga menjadi salah satu cara untuk menjaga budaya kuliner dari suatu daerah dan melestarikannya.



Gambar 4 Wawancara @Hi!Pado
sumber: Evanthio Febian Pindika

1. Bisa ceritakan sedikit tentang pengalaman dan latar belakang Anda sebagai ilustrator makanan? (nama dan latar belakang)

Hi! Pado (@hi.pado) dibuat oleh 2 orang (Riri dan Oase) yang sudah berteman sejak berkuliah di jurusan desain di Kota Bandung. Awalnya fokus di food illustration karena keisengan dari Riri yang menggambar makanan dari suatu restoran yang kami kunjungi setelah 2 tahun tidak bertemu (akibat covid). Ternyata selama ini Oase juga sudah menyimpan banyak stok ilustrasi makanan, namun tidak dipublikasi. Akhirnya kami pun memfokuskan akun @hi.pado untuk food illustration.

2. Apa yang membuat Anda tertarik untuk fokus pada ilustrasi makanan dibandingkan bidang lain?

Karena makanan adalah sesuatu yang tidak bisa dipisahkan dari kita. Makanan juga sudah menjadi budaya unik di berbagai daerah di dunia dan cerita di kehidupan orang-orang. Sehingga kami pun tertarik untuk sharing cerita mengenai makanan yang kami makan sekaligus tempat yang kami kunjungi melalui ilustrasi.

3. Menurut kakak, apa keunggulan ilustrasi makanan dibandingkan dengan fotografi makanan?

Keunggulan dari ilustrasi makanan adalah kita bisa berfokus menonjolkan tekstur atau permainan warna ketimbang dari fotografi. Kadang fotografi kurang bisa menonjolkan kedua itu.

4. Bagaimana proses eksplorasi gaya Anda dalam membuat ilustrasi makanan?

Background kami adalah menggambar still-life (dari objek nyata), jadi kami lebih banyak eksplorasi dengan style semi-realis. Kenapa tidak realis banget? Supaya tetap bisa memberikan ruang berekspresi secara kreatif, terutama dari warna dan teksturnya.

Gambar 5 Wawancara @Hi!Pado
sumber: Evanthio Febian Pindika

Hasil Rancangan Gaya/Style

Gaya ilustrasi yang akan digunakan pada buku resep berbasis ilustrasi ini yaitu gaya semi realis. Berdasarkan jurnal berjudul “Gaya Semi-realis Sebagai Inspirasi Perancangan Character Concept Art Game Fantasi Berbasis Legenda Nusantara” Gaya semi realis merupakan perpaduan antara gaya realistik dan kartun (Pradesta Ega & Aryanto Hendro, 2020). Gaya semi realis ini dibuat untuk menyerupai bentuk aslinya, namun ada bagian bagian tertentu yang dikreasikan. Gaya semi realis memiliki cakupan yang cukup luas sehingga memungkinkan untuk mengembangkan suatu ilustrasi menjadi beragam tema.

Warna

Warna merupakan elemen yang paling sering digunakan dalam pembuatan suatu desain. Pemilihan suatu warna juga menjadi hal yang sangat penting dalam mendukung suatu desain. Pemilihan warna yang salah dapat membuat suatu desain menjadi tidak harmonis. Warna utama yang digunakan dalam perancangan ini yaitu hijau dan coklat untuk memberikan kesan tradisional pada jajanan tradisional itu sendiri.

Tipografi

Tipografi memiliki peran yang sangat penting Dalam pembuatan buku, pemilihan font yang tepat tidak hanya meningkatkan keterbacaan, tetapi juga memperkuat identitas visual dan menyampaikan nuansa emosional yang mendukung keseluruhan isi buku. Tipografi/jenis huruf yang digunakan pada buku resep berbasis ilustrasi ini yaitu *font sans-serif* Bobby Jones. *Heading* yang menggunakan Bobby Jones memberikan kesan tegas dan langsung, membantu menekankan informasi penting atau pembagian bab pada buku resep. *Body text* menggunakan Montserrat *Regular* dengan ukuran standar (10–12 pt). Kutipan penting menggunakan Montserrat *Italic*.

**ABCDEFGHI
JKLMNOPQR
STUVWXYZ
123567890**

Gambar 6 Font Bobby Jones
sumber: Evanthio Febian Pindika

**ABCDEFGHI
JKLMNOPQR
STUVWXYZ
012456789**

Gambar 7 Font Montserrat
sumber: Evanthio Febian Pindika

Layout

Layout juga menjadi peran penting dalam pembuatan buku resep, tata letak memegang peran yang sangat penting untuk menentukan bagaimana informasi disajikan dan diterima oleh pembaca. Layout yang baik dapat meningkatkan keterbacaan, pemilihan huruf yang tepat, ukuran huruf yang nyaman dan jarak antar baris yang baik dapat membuat mata pembaca tidak cepat lelah. Jelasnya hirarki pada suatu halaman sangat penting karena menentukan urutan penyajian informasi. Penempatan judul resep, subjudul (bahan, langkah) dan *body text*, pembaca dapat langsung menangkap struktur informasi. Layout yang unik konsisten pada indeks, header/footer, dan penomoran halaman membuat pembaca lebih tertarik dan mudah untuk mencari resep yang diinginkan. Tata letak yang menyeimbangkan ilustrasi dan text juga dapat menambah daya tarik visual sekaligus menggugah selera pembaca.

Ilustrasi Makanan

Pada pembuatan Ilustrasi makanan ini menggunakan gaya kartun, gaya kartun sendiri diketahui memberikan kesan modern dengan tampilan yang simpel namun elegan dengan menggunakan ilustrasi Kartun, elemen-elemen penting pada resep seperti bahan, teknik memasak, atau peralatan dapat diilustrasikan dengan detail yang jelas tanpa kesan berlebihan. Pada ilustrasi makanan ini menggunakan alas anyaman bambu agar dapat menciptakan kesan tradisionalnya, serta penggambaran detailnya dibuat sedemikian rupa agar tidak merusak estetika dalam gaya semi-realis namun tetap terlihat seperti aslinya.



Gambar 8 Ilustrasi Putu Ayu
sumber: Evanthio Febian Pindika, 2025



Gambar 9 Ilustrasi Clorot
sumber: Evanthio Febian Pindika, 2025

KESIMPULAN

Perancangan ini dibuat untuk mengedukasi sekaligus melestarikan jajanan tradisional Jawa Barat. Diketahui bahwa minat generasi muda, khususnya Gen Z, terhadap jajanan tradisional semakin menurun. Hal ini dipengaruhi oleh gaya hidup modern, paparan budaya asing di media sosial, dan kecenderungan memilih makanan-makanan yang instan serta kekinian atau yang biasa disebut tren. Akibatnya, nilai sejarah, budaya, dan filosofi yang terkandung dalam jajanan tradisional beresiko terlupakan. Untuk menghindari warisan kuliner tidak punah, perlu adanya strategi edukasi sejak yang kreatif dan inovatif, seperti edukasi dari keluarga, sekolah, serta media digital. salah satu upaya inovatif yaitu adanya perancangan buku resep berbasis ilustrasi, yang dapat menyajikan informasi mengenai jajanan tradisional yang menarik secara visual bagi Gen Z. Ilustrasi makanan, terutama dengan gaya semi realis. Gaya Kartun dapat diletakan di berbagai media seperti buku, animasi, infografis dan lainnya. gaya semi realis, walaupun sederhana tetap terlihat ekspresif. Ilustrasi makanan dengan gaya semi realis dinilai efektif dalam menarik minat Gen Z tanpa mengorbankan nilai informatif dan resep tradisional. Ilustrasi tidak hanya mempercantik visual suatu penyajian, tetapi juga dapat menonjolkan detail tekstur, warna, dan keunikan dari setiap jajanan tradisional, sehingga dapat meningkatkan kesadaran dan apresiasi terhadap keanekaragaman kuliner nusantara. Banyak sekali dampak positif yang bisa didapatkan dalam melestarikan jajanan tradisional mulai dari melestarikan warisan budaya, membantu ekonomi lokal dan pariwisata sehingga bisa menambah wawasan dan pemahaman Masyarakat khususnya Gen Z tentang kearifan lokal dalam pengolahan makanan tradisional. Secara keseluruhan dengan kombinasi antara pendekatan yang edukatif melalui buku resep bergambar dan pemilihan gaya ilustrasi yang sesuai dengan selera Gen Z, diharapkan dapat menjaga dan melestarikan jajanan tradisional Indonesia, khususnya pada daerah Jawa Barat, di tengah banyaknya paparan budaya asing.

DAFTAR PUSTAKA

Adzra Bela Yumna, Ari Fadiati, & Cucu Cahya. (2023). Minat Kuliner Nusantara Pada Generasi Z (Studi Tentang Hubungan Keterpaan Informasi pada Konten Food Vlogger Youtube dengan Minat Kuliner Nusantara pada Generasi Z). Jurnal Manajemen, Bisnis Dan

- Kewirausahaan, 3(2), 01–11. <https://doi.org/10.55606/jumbiku.v3i2.2198>
- Annie Saxena, & Arts India. (2023, Maret 14). What is Food Art? Retrieved April 22, 2025, from <https://www.artsindia.com/blogs/news/what-is-food-art>
- Bryan Reynaldy, & GoodStats. (2024, September 5). Persentase Generasi Berdasarkan Kebiasaan Memasak Dalam Seminggu. Gen Z Jadi Generasi yang Paling Jarang Memasak. Retrieved April 22, 2025, from <https://data.goodstats.id/statistic/gen-z-jadi-generasi-yang-paling-jarang-memasak-70Q1f>
- Elsty, K., & Sari, W. N. (2024). Traditional Cake and Beverage Museum Planning: The Documentation of Potential Traditional Cake and Beverage as Indonesian Gastro nomy to Preserve and Promote Indonesian Culture. In Atlantis Press (pp. 598–614). Atlantis Press. https://doi.org/10.2991/978-94-6463-585-0_40
- Farida, N., Nurhayati, N., & Ariyanto, S. (2024). EKSPLORASI ETNOMATEMATIKA PADA JAJANAN TRADISIONAL KHAS BANDUNG. Jurnal Lebesgue : Jurnal Ilmiah Pendidikan Matematika, Matematika Dan Statistika, 5(3), 1335–1345. <https://doi.org/10.46306/lb.v5i3.659>
- Ismail, A., Purwanto, A., Yunita, S., Mentari Endraswari, P., Tou, N., Awang Hariman, A., Iskandar Mulyana, D., Betty Yel, M., Melani, I., Priyatna, B., Nurapriani, F., Shofia Hilabi, S., Pranata, M., Lukmanfiandy, S., Trinugraha, Y., & Ivo Kurniawan, Y. (2023). KLASIFIKASI JAJANAN TRADISIONAL JAWA TENGAH DENGAN METODE TRANSFER LEARNING DAN MOBILNETV2. <https://doi.org/https://doi.org/10.37159/jii.v8i1.15>
- Kompasiana. (2023, Oktober 7). Berkurangnya Minat Masyarakat terhadap Makanan Tradisional. Konten ini telah tayang di Kompasiana.com dengan judul "Berkurangnya Minat Masyarakat terhadap Makanan Tradisional", Klik untuk baca: <https://www.kompasiana.com/asifatulleili0264/65215be6ee794a>. Retrieved April 22, 2025, from <https://www.kompasiana.com/asifatulleili0264/65215be6ee794a6d7e7c4002/berkurangnya-minat-masyarakat-terhadap-makanan-tradisional>
- Kompasiana. (2024, Juni 9). Dilema Kuliner Nusantara: Mengapa Generasi Z Kurang Berminat pada Jajanan Tradisional? Konten ini telah tayang di Kompasiana.com dengan judul "Dilema Kuliner Nusantara: Mengapa Generasi Z Kurang Berminat pada Jajanan Tradisional?", Klik untuk baca: [htt](https://www.kompasiana.com/ardinarosanti8538/66659f44c925c448ff1e94f3/dilema-kuliner-nusantara-mengapa-generasi-z-kurang-berminat-pada-jajanan-tradisional). Retrieved April 22, 2025, from <https://www.kompasiana.com/ardinarosanti8538/66659f44c925c448ff1e94f3/dilema-kuliner-nusantara-mengapa-generasi-z-kurang-berminat-pada-jajanan-tradisional>
- Kulina. (2023, April 8). Apa itu resep masakan. Retrieved April 22, 2025, from <https://kulina.id/blog/apa-itu-resep-masakan>
- Novitasari, V. D., & Anggapuspa, M. L. (2021, 1 11). PERANCANGAN BUKU ILUSTRASI MAKANAN TRADISIONAL KHAS KOTA SURABAYA UNTUK ANAK USIA 9-12 TAHUN, Vol. 3 No. 1 (2021), 11. <https://doi.org/10.26740/jdkv.v3i1.44294>
- Pradesta Ega, & Aryanto Hendro. (2020). GAYA SEMIREALIS SEBAGAI INSPIRASI PERANCANGAN CHARACTER CONCEPT ART GAME FANTASI BERBASIS LEGENDA NUSANTARA. Barik Jurnal Desain Komunikasi Visual, 1(3), 167–177. <https://doi.org/https://doi.org/10.26740/jdkv.v1i3.36147>
- Shellika Firdhiana, & Anggapuspa, M. L. (2021). PERANCANGAN BUKU ILUSTRASI MENGENAL JAJANAN KHAS KOTA PROBOLINGGO SEBAGAI MEDIA EDUKASI ANAK USIA 6 – 12 TAHUN, Vol. 3 No. 1, Tahun 2021, 11.
- TEMPO. (2023, Mei 31). Survei Konsumsi Kuliner Gen Z dan Milenial: Pilih karena Ada Promo, Sering Beli Fast Food. TEMPO. Retrieved April 22, 2025, from <https://www.tempo.co/ekonomi/survei-konsumsi-kuliner-gen-z-dan-milenial-pilih-karena-ada-promo-sering-beli-fast-food-182074>
- Yulius, K. G., Putra, D. A., & Pratama, D. P. (2023). Pembuatan Buku Resep Makanan Nusantara Bercita rasa Arab. Jurnal Socia Logica, Vol.3, No.2 2023, 7.