

Perancangan Buku Ilustrasi Kuliner Khas Bali sebagai Media Informasi Berbasis Makna dan Filosofi

Muhammad Zikri^{1*}, Fadlul Rahman²

¹ Program Studi Desain Komunikasi Visual, Institut Seni Indonesia Padangpanjang

² Program Studi Pariwisata, Institut Seni Indonesia Padangpanjang

^{1*}mzikri268@gmail.com, ²fadlul.rekinan@gmail.com

Abstrak

Kuliner khas Bali merupakan bagian dari warisan budaya yang mengandung nilai sejarah, filosofi, dan spiritual yang erat kaitannya dengan kehidupan masyarakat Hindu Bali. Namun, pemahaman masyarakat, khususnya generasi muda, terhadap makna dan filosofi di balik kuliner tersebut masih tergolong rendah. Penelitian ini bertujuan merancang buku ilustrasi kuliner khas Bali sebagai media informasi yang mampu mengenalkan ragam kuliner beserta nilai budaya yang terkandung di dalamnya. Metode pengumpulan data dilakukan melalui observasi, wawancara, studi pustaka, dokumentasi, dan penyebaran kuesioner kepada 132 responden, yang kemudian dianalisis menggunakan metode SWOT dan 5W+1H sebagai dasar perancangan media. Hasil kuesioner menunjukkan bahwa 110 responden tidak mengetahui filosofi kuliner khas Bali dan 106 responden tidak mengetahui sejarahnya. Berdasarkan temuan tersebut, dirancang sebuah buku ilustrasi berjudul “Upacara dalam Rasa” dengan pendekatan visual semi-realis bergaya watercolor dan teknik storytelling yang komunikatif untuk memudahkan pemahaman informasi. Media pendukung yang dihasilkan meliputi e-book, poster, media sosial, X-banner, bookmark, dan merchandise. Perancangan ini diharapkan dapat menjadi media edukasi yang efektif dalam meningkatkan pengetahuan masyarakat mengenai kuliner khas Bali sekaligus mendukung pelestarian budaya lokal.

Kata Kunci: Buku Ilustrasi, Kuliner Khas Bali, Media Informasi, Filosofi Budaya, Desain Komunikasi Visual

PENDAHULUAN

Indonesia dikenal sebagai negara yang kaya akan keberagaman budaya, salah satunya tercermin dalam warisan kuliner tradisional dari berbagai daerah. Makanan khas daerah tidak hanya menawarkan cita rasa yang unik, tetapi juga menyimpan nilai historis, sosial, dan budaya yang tinggi. Bali sejak lama telah menjadi destinasi wisata favorit, baik bagi wisatawan lokal maupun internasional. Hasil survei kepuasan wisatawan terhadap daya tarik wisata budaya dan kuliner menunjukkan bahwa kuliner lokal menjadi salah satu faktor utama yang menarik wisatawan berkunjung ke Bali (Dinas Pariwisata Provinsi Bali, 2022). Fakta ini menunjukkan betapa pentingnya kuliner lokal sebagai bagian dari budaya yang menarik wisatawan.

Di balik daya tarik dan ragam kulinernya, terdapat permasalahan mendasar terkait minimnya pemahaman masyarakat, terutama generasi muda dan wisatawan, terhadap filosofi di balik kuliner Bali. Kuliner khas Bali erat kaitannya dengan nilai-nilai Hindu Bali dan berperan penting dalam berbagai upacara keagamaan (Wartayasa, 2018; Wiryana, Suastra, & Arnyana, 2023). Meskipun banyak masyarakat akrab dengan hidangan seperti Babi Guling dan Sate Lilit, mereka belum sepenuhnya memahami makna budaya atau peran makanan tersebut dalam Hindu Bali. Fenomena ini diperkuat melalui wawancara bersama Bapak Nyoman Sutaya, seorang pelaku kuliner khas Bali, yang menyatakan bahwa minimnya media berupa buku ilustrasi mengenai kuliner khas Bali menjadi tantangan dalam menyebarkan informasi kepada wisatawan maupun generasi muda (Sutaya, wawancara pribadi, 2 Agustus 2025).

Fenomena ini menjadi alasan utama penciptaan karya, karena selama ini informasi mengenai filosofi kuliner khas Bali lebih banyak tersimpan secara lisan dari mulut ke mulut atau tersebar pada tulisan akademis yang sulit dijangkau oleh anak-anak dan generasi muda. Padahal, setiap hidangan khas Bali seperti base genep, yang terdiri atas jahe, kunyit, isen, dan kencur, tidak sekadar berfungsi sebagai bumbu, tetapi juga menyimpan makna simbolis yang berkaitan dengan keseimbangan hidup dan persembahan kepada Sang Hyang Widhi dalam tradisi Hindu Bali. Apabila kondisi ini dibiarkan, dikhawatirkan generasi muda hanya akan mengenal kuliner Bali sebatas rasa dan tampilannya saja, tanpa memahami nilai budaya dan spiritual yang menyertainya, sehingga lambat laun pengetahuan tersebut berpotensi memudar seiring pergeseran pola konsumsi akibat globalisasi dan masuknya kuliner modern.

Buku ilustrasi dipilih sebagai bentuk solusi karena mampu menggabungkan unsur visual dan naratif secara bersamaan, sehingga informasi yang kompleks dapat disederhanakan menjadi bentuk yang lebih menarik dan mudah dicerna oleh pembaca usia anak hingga remaja. Media berbasis ilustrasi dinilai lebih komunikatif dibandingkan tulisan

naratif semata, karena visual dapat membantu pembaca membayangkan bentuk, warna, dan suasana kuliner beserta konteks budayanya secara lebih nyata. Selain itu, buku sebagai media cetak memiliki sifat tahan lama dan dapat dijadikan koleksi maupun bahan ajar, sehingga informasi yang disampaikan dapat terus diakses dan diwariskan dari satu generasi ke generasi berikutnya. Atas dasar pertimbangan tersebut, penciptaan buku ilustrasi kuliner khas Bali diharapkan dapat menjadi jembatan antara pengetahuan tradisional dan cara penyampaian yang relevan dengan kebiasaan membaca generasi muda saat ini.

Landasan Teori Penciptaan

Penciptaan media informasi ini dilandasi oleh beberapa teori pendukung. Media pada dasarnya berperan mempermudah penyampaian informasi, menghindari kesalahan persepsi, serta memperjelas pesan yang disampaikan kepada penerimanya (Nasution, 2010). Media informasi sendiri dipahami sebagai saluran untuk mengolah data menjadi bentuk yang lebih bermakna dan dapat berupa visualisasi pesan dalam berbagai bentuk penyampaian (Coates & Ellison, 2014). Sebagai wujud media informasi, buku dipilih karena mampu menyajikan informasi secara lebih lengkap dan mendalam dibandingkan media lain, serta berperan sebagai fondasi pembentukan mental, spiritual, dan sosial budaya pembacanya, khususnya anak-anak (Muktiono, 2003). Oleh karena itu, bagi target pembaca usia 6–16 tahun, buku bergambar menjadi pilihan yang lebih efektif karena ilustrasi yang menarik dapat membantu pembaca memahami isi pesan yang disampaikan.

Ilustrasi dipilih sebagai pendekatan utama karena berperan tidak hanya memperjelas isi cerita, tetapi juga memiliki nilai estetis yang memperindah tampilan sehingga karya lebih menarik dan mudah dipahami pembaca (Landa, 2014). Ilustrasi juga mampu membangun narasi visual yang kuat, memperkaya pengalaman pembaca, serta memperkuat daya ingat terhadap pesan yang disampaikan (Meggs & Purvis, 2016). Berdasarkan klasifikasi jenis ilustrasi (Kusrianto, 2007), perancangan ini memadukan pendekatan naturalis untuk menghadirkan detail rupa kuliner secara autentik dengan pendekatan dekoratif untuk menonjolkan keindahan visual serta memperkuat nuansa khas Bali. Elemen pendukung lain seperti warna, tipografi, dan layout turut menjadi bagian dari landasan penciptaan, karena warna berperan menyampaikan pesan visual yang memengaruhi emosi dan pemahaman audiens (Kusrianto, 2007), sedangkan tata letak dan tipografi berperan membangun hierarki informasi serta kenyamanan membaca bagi pembaca sasaran.

Secara teoritis, warna dapat diklasifikasikan ke dalam beberapa kelompok utama, yaitu warna primer sebagai warna dasar yang tidak dapat dibentuk dari campuran warna lain, seperti kuning, merah, dan biru, sebagaimana disajikan pada Gambar 1, serta warna sekunder yang merupakan hasil pencampuran dua warna primer. Made Gana Hartadi, Swandi, dan Mudra (2020) menegaskan bahwa warna merupakan atribut desain yang sangat penting karena diterapkan ke dalam berbagai elemen untuk membangun kesan tertentu pada benak audiens. Prinsip inilah yang menjadi acuan dalam menentukan palet warna hangat pada perancangan buku ilustrasi “Upacara dalam Rasa”, sebagaimana diuraikan lebih lanjut pada bagian Konsep dan Proses Penciptaan.



Gambar 1. Klasifikasi Warna Primer sebagai Landasan Teori Warna (Sumber: Multilearningtutorial, 2025, dikutip dalam Zikri, 2026)

Untuk memperkuat identifikasi masalah, penulis menyebarkan kuesioner kepada 132 responden yang didominasi remaja usia 12–16 tahun berdomisili di Bali. Hasilnya menunjukkan bahwa 110 responden tidak mengetahui filosofi kuliner khas Bali dan 106 responden tidak mengetahui sejarahnya, meskipun 128 responden mengaku pernah mencoba kuliner tersebut. Sebanyak 56 dari 132 responden juga menyatakan belum pernah melihat media informasi kuliner khas Bali berbasis buku, sementara seluruh responden sepakat bahwa kuliner khas Bali perlu dilestarikan. Data selengkapnya disajikan pada Tabel 1.

Kajian Karya Terdahulu dan Analisis Kesenjangan

Beberapa karya dan penelitian terdahulu yang relevan dijadikan acuan dalam perancangan ini. Pertama, buku ilustrasi Tari Topeng Panji Malang menggunakan gaya pewarnaan semi-realis dengan warna cerah untuk mengangkat filosofi budaya tradisional Jawa Timur (Ghozali, 2025). Kedua, buku ilustrasi “Dunia Makanan Fermentasi” mengemas proses pengolahan makanan fermentasi melalui ilustrasi yang ceria disertai narasi tahapan pembuatan (Elizabeth, 2023). Ketiga, penelitian Tjukipto (2023) merancang buku ilustrasi pengenalan jajanan tradisional Jawa lengkap dengan resep dan langkah pengolahan bergaya semi-realis. Keempat, kajian Resmisari (2023) mengenai struktur visual storytelling pada buku cerita bergambar “The Baker by the Sea” menegaskan pentingnya keselarasan alur naratif dan ilustrasi dalam media edukasi. Kelima, penelitian Wiryanata, Suastra, dan Arnyana (2023) mengungkap makna filosofis kuliner tradisional Bali dalam konteks budaya dan spiritual masyarakat Hindu Bali. Keenam, kajian Mulyani dan Indiani (2024) menunjukkan eksistensi usaha kuliner tradisional Bali yang terus berkembang di tengah masyarakat modern, namun belum banyak diiringi media edukasi visual mengenai makna di baliknya.

Berdasarkan tinjauan tersebut, ditemukan kesenjangan (gap) bahwa karya-karya ilustrasi sejenis umumnya membahas kuliner daerah lain atau berfokus pada aspek resep dan visual semata, sedangkan kajian filosofi kuliner Bali masih disajikan dalam bentuk artikel ilmiah yang kurang komunikatif bagi anak-anak dan remaja. Belum ditemukan media buku ilustrasi yang secara khusus memadukan ilustrasi semi-realis bergaya watercolor dengan narasi filosofi dan

keterkaitan kuliner Bali dengan upacara keagamaan Hindu Bali bagi target usia 6–16 tahun. Kesenjangan inilah yang menjadi dasar perancangan buku ilustrasi “Upacara dalam Rasa” dalam penelitian ini.

Berdasarkan uraian latar belakang tersebut, rumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana merancang buku ilustrasi mengenai kuliner khas Bali berbasis makna dan filosofi bagi anak-anak usia 6–16 tahun. Penelitian ini bertujuan menyebarluaskan pengetahuan tentang kuliner khas Bali sejak dini, menyediakan media informasi dengan bahasa visual yang mudah dipahami anak, serta melestarikan kekayaan kuliner tradisional Bali di tengah tren makanan modern dan pengaruh globalisasi. Diharapkan perancangan ini dapat menjadi sarana edukasi yang efektif bagi masyarakat umum, pelajar, maupun masyarakat Bali dalam mengenali kembali filosofi dan makna kuliner khas daerah.

METODE

Tahapan Penelitian

Perancangan buku ilustrasi kuliner khas Bali ini dilaksanakan melalui beberapa tahapan yang saling berkesinambungan. Tahap pertama adalah pengumpulan data melalui observasi, wawancara, studi pustaka, dokumentasi, dan penyebaran kuesioner. Tahap kedua adalah analisis data menggunakan metode SWOT dan 5W+1H untuk merumuskan kebutuhan dan arah perancangan. Tahap ketiga adalah penyusunan konsep penciptaan, meliputi konsep verbal dan konsep visual. Tahap keempat adalah proses produksi, yang terdiri atas brainstorming, penyusunan moodboard, penentuan tipografi dan warna, pembuatan sketsa ilustrasi, penulisan naskah (storytelling), penyusunan storyboard, hingga digitalisasi ilustrasi. Tahap kelima adalah finalisasi media utama berupa buku ilustrasi beserta media pendukungnya. Setiap tahapan diuji dan dievaluasi bersama dosen pembimbing untuk memastikan kesesuaian hasil dengan tujuan perancangan.

Metode Pengumpulan Data

Data dikumpulkan melalui lima teknik. Observasi dilakukan secara daring dengan mengamati media sosial, forum diskusi, dan jurnal daring yang membahas kuliner khas Bali. Wawancara dilakukan pada 2 Agustus 2025 bersama Bapak Nyoman Sutaya, seorang pelaku kuliner khas Bali yang aktif dalam kegiatan keagamaan Hindu Bali, guna menggali permasalahan dan kebutuhan informasi di lapangan. Studi pustaka dilakukan melalui buku, artikel, dan jurnal ilmiah, di antaranya kajian mengenai kebudayaan Bali dan agama Hindu (Wartayasa, 2018) serta makna filosofis kuliner tradisional Bali (Wiryanata, Suastra, & Arnyana, 2023). Dokumentasi berupa catatan visual dan arsip dikumpulkan selama proses pencarian data dan perancangan karya. Terakhir, kuesioner disebarakan kepada 132 responden untuk mengetahui sejauh mana pengetahuan masyarakat terhadap kuliner khas Bali, sebagaimana dirangkum pada Tabel 1.

Tabel 1. Ringkasan Hasil Kuesioner terhadap 132 Responden

Aspek Pertanyaan	Mengetahui / Ya	Tidak Mengetahui / Tidak
Filosofi kuliner khas Bali	22 responden	110 responden
Sejarah kuliner khas Bali	26 responden	106 responden
Pernah mencoba kuliner khas Bali	128 responden	3 responden
Kemudahan menemui pedagang kuliner	111 responden (mudah)	21 responden (sulit)
Pernah melihat media informasi kuliner	129 responden	3 responden
Pernah melihat media informasi berbasis buku	76 responden	56 responden
Setuju kuliner khas Bali perlu dilestarikan	132 responden	0 responden

(Sumber: Data primer penulis, 2025)

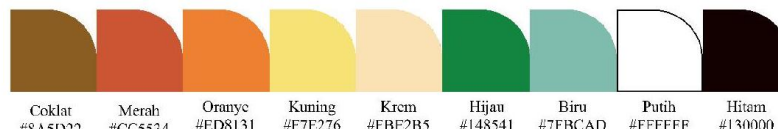
Analisis Data

Analisis SWOT menunjukkan bahwa kekuatan (strengths) perancangan terletak pada belum tersedianya media informasi berbentuk buku ilustrasi yang secara khusus membahas filosofi kuliner khas Bali, didukung data yang valid dari berbagai sumber. Kelemahan (weaknesses) perancangan adalah terbatasnya dokumentasi visual mengenai proses pembuatan kuliner. Peluang (opportunities) yang dimiliki adalah tumbuhnya kepedulian masyarakat terhadap pelestarian budaya melalui media informasi yang komunikatif, sedangkan ancaman (threats) yang dihadapi adalah rendahnya wawasan masyarakat mengenai filosofi kuliner khas Bali dan belum adanya media serupa yang membahasnya secara khusus.

Analisis 5W+1H digunakan untuk memperkuat serta memvalidasi data yang telah dikumpulkan. Hasil analisis menunjukkan bahwa kuliner khas Bali (what) merupakan warisan masakan tradisional masyarakat Hindu Bali yang sarat nilai filosofis, ditujukan bagi anak-anak dan remaja usia 6–16 tahun (who) di Bali maupun wisatawan (where), yang perlu dikenalkan sejak dini (when) agar generasi muda memahami dan melestarikan budaya kulinernya (why), melalui media buku ilustrasi bergaya semi-realis dan naratif (how).

Konsep dan Proses Penciptaan

Konsep verbal pada buku ilustrasi “Upacara dalam Rasa” difokuskan pada penggunaan bahasa naratif deskriptif yang komunikatif dan mudah dipahami oleh anak usia 6–16 tahun, mencakup informasi mengenai sejarah, filosofi, cita rasa, dan keterkaitan kuliner khas Bali dengan upacara keagamaan Hindu Bali seperti Galungan, Kuningan, dan Metatah. Konsep visual menggunakan gaya ilustrasi semi-realis yang dipadukan dengan teknik digital painting bergaya watercolor, karena mampu mempertahankan bentuk objek mendekati kondisi nyata sekaligus memberikan sentuhan artistik yang menarik (Loomis, 1947; Birch, 2015). Palet warna yang digunakan didominasi warna hangat seperti oranye, kuning, merah, dan coklat untuk merepresentasikan kehangatan cita rasa serta kekayaan rempah khas Bali, dipadukan dengan warna hijau, biru, putih, krem, dan hitam sebagai penyeimbang komposisi visual, sebagaimana disajikan pada Gambar 2.



Gambar 2. Color Palette Ilustrasi Buku “Upacara dalam Rasa” (Sumber: Muhammad Zikri, 2025)

Proses produksi dilaksanakan melalui tahapan brainstorming untuk menggali ide dan arah visual; penyusunan moodboard untuk menetapkan gaya visual yang konsisten; studi tipografi dengan memilih jenis huruf Dacherry sebagai headline yang ekspresif dan ramah, serta Baloo 2 sebagai body text yang memiliki keterbacaan tinggi; penentuan warna; pembuatan sketsa ilustrasi dan naskah cerita (storytelling); penyusunan storyboard; hingga digitalisasi ilustrasi menggunakan Adobe Illustrator, Adobe Photoshop, Clip Studio Paint, dan Figma. Layout buku menggunakan kombinasi single page dan double spread yang disusun berdasarkan prinsip hierarki visual, keseimbangan, dan white space agar pembaca dapat mengikuti alur informasi dengan mudah.

Studi bentuk turut dilakukan pada elemen visual pendukung, salah satunya pola bunga kamboja atau bunga jepun yang senantiasa hadir dalam berbagai upacara adat Bali. Bunga ini dipilih bukan sekadar sebagai elemen dekoratif, melainkan juga memiliki makna filosofis mendalam sebagai lambang kesucian hati, ketulusan, serta dedikasi kepada Tuhan, sehingga penerapannya pada pola latar buku turut memperkuat nuansa spiritual Hindu Bali. Karakter utama dirancang melalui tahapan sketsa manual yang kemudian melalui proses digitalisasi menggunakan teknik digital painting bergaya watercolor, sebagaimana disajikan pada Gambar 3. Proses ini dilakukan berulang untuk memastikan konsistensi gestur, ekspresi, serta detail busana adat khas Bali pada setiap pose karakter yang digunakan di sepanjang alur cerita buku.



Gambar 3. Digitalisasi Sketsa Karakter Utama (Sumber: Muhammad Zikri, 2026)

Setelah tahap studi bentuk dan karakter selesai, proses dilanjutkan dengan pembuatan sketsa ilustrasi untuk setiap adegan dan halaman buku, yang kemudian didigitalisasi secara bertahap agar detail bentuk, tekstur, dan warna kuliner terlihat autentik. Naskah storytelling turut disusun berdampingan dengan proses ilustrasi, mencakup narasi pengantar mengenai identitas budaya Bali sebagai “negeri seribu pura”, filosofi Canang Sari, serta makna simbolis bumbu base genep, sehingga visual dan teks dapat saling melengkapi dalam membangun pemahaman pembaca terhadap kuliner khas Bali secara menyeluruh.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Setelah seluruh tahapan perancangan selesai dilakukan, terciptalah media utama beserta media pendukung yang dikembangkan melalui proses pengolahan ide dan konsep hingga penyusunan informasi berdasarkan hasil riset yang telah dilakukan. Seluruh karya yang dihasilkan merupakan bentuk realisasi dari tujuan perancangan, yaitu menghadirkan solusi terhadap permasalahan minimnya media informasi mengenai filosofi kuliner khas Bali.

Media Utama: Buku Ilustrasi “Upacara dalam Rasa”

Media utama yang dihasilkan berupa buku ilustrasi berjudul “Upacara dalam Rasa” yang membahas berbagai kuliner tradisional Bali, mulai dari sejarah, filosofi, bahan dasar, proses pengolahan, hingga keterkaitannya dengan budaya dan tradisi masyarakat Bali, sebagaimana ditunjukkan pada Gambar 4. Buku ini terdiri atas 31 halaman yang dilengkapi ilustrasi bergaya semi-realis dengan warna penuh (full color) pada setiap halaman untuk memperkuat suasana budaya serta mendukung penyampaian informasi secara menarik dan mendalam. Buku berukuran 22 cm × 22 cm ini menggunakan bahan Artpaper untuk isi dan Hardcover untuk sampul, dengan teknik produksi digital printing.



Gambar 4. Sampul Buku Ilustrasi “Upacara dalam Rasa” (Sumber: Muhammad Zikri, 2026)

Secara garis besar, isi buku ilustrasi ini memuat beberapa bagian utama, yaitu:

- pengenalan base genep sebagai bumbu dasar kuliner khas Bali beserta makna filosofis tiap bahannya;
- berbagai jenis makanan tradisional Bali beserta sejarah dan cita rasanya;
- filosofi kuliner dan keterkaitannya dengan upacara adat serta keagamaan Hindu Bali; dan
- makna budaya yang terkandung dalam setiap sajian kuliner khas Bali.

Pembahasan disusun secara sistematis agar pembaca dapat memahami kuliner Bali secara menyeluruh. Pemilihan tipografi dan tata letak dibuat sederhana dan mudah dipahami sehingga pembaca dapat mengikuti alur informasi dengan nyaman, selaras dengan prinsip komunikasi visual yang menekankan keselarasan antara teks dan gambar dalam membangun makna (Kress & van Leeuwen, 2006).

Hasil Ilustrasi

Secara keseluruhan, hasil akhir ilustrasi menampilkan karakter gadis remaja Bali sebagai pemandu naratif yang konsisten hadir di setiap bagian buku, dipadukan dengan motif bunga kamboja sebagai elemen dekoratif berulang pada latar dan bingkai halaman. Gaya semi-realis bergaya watercolor diterapkan secara konsisten pada seluruh 31 halaman buku, sehingga setiap sajian kuliner tervisualisasikan dengan detail bentuk dan tekstur yang mendekati wujud aslinya, namun tetap terasa hangat dan bersahabat bagi pembaca anak-anak dan remaja.

Selain memvisualisasikan ragam kuliner, ilustrasi juga menghadirkan narasi pengantar mengenai identitas budaya Bali sebagai “negeri seribu pura”, satwa ikonik Jalak Bali, serta filosofi Canang Sari sebagai persembahan harian umat Hindu yang terdiri atas ceper, bunga, porosan, dan dupa, sebagai konteks budaya yang melatarbelakangi setiap sajian kuliner yang dibahas. Naskah cerita juga menjelaskan makna bumbu base genep, yang menurut kepercayaan masyarakat Hindu Bali telah dikenal sejak sekitar dua ribu tahun lalu berdasarkan catatan kitab lontar, di mana setiap unsur rempahnya menjadi simbol pemusatan pikiran (nyasa) terhadap arah mata angin dan nilai spiritual tertentu, misalnya jahe yang melambangkan arah utara dan kunyit yang melambangkan arah barat. Pendekatan naratif semacam ini membantu pembaca memahami bahwa kuliner khas Bali bukan sekadar hidangan, melainkan bagian dari sistem simbol budaya dan religi masyarakatnya.

Ragam Kuliner dalam Buku Ilustrasi

Isi buku ilustrasi “Upacara dalam Rasa” membahas delapan ragam kuliner dan bumbu khas Bali yang dipilih berdasarkan hasil studi pustaka dan wawancara, sebagaimana dirangkum pada Tabel 2.

Tabel 2. Ragam Kuliner Khas Bali dalam Buku Ilustrasi “Upacara dalam Rasa”

Nama Kuliner	Kategori	Makna Filosofis Singkat
Base Genep	Bumbu dasar	Empat unsur rempah utama (jahe, kunyit, isen, kencur) menjadi simbol nyasa (pemusatan pikiran) terhadap empat penjuru mata angin dan nilai spiritual Hindu Bali.
Babi Guling	Hidangan utama	Persembahan dalam upacara Yadnya yang digelar setiap 210 hari; bahan dapat diganti ayam atau bebek.
Lawar (merah & putih)	Hidangan utama	Simbol kemenangan dharma atas adharma; dilestarikan melalui tradisi ngelawar menjelang Hari Raya Galungan.
Ayam Betutu	Hidangan utama	Sajian persembahan yadnya; ayam atau bebek melambangkan kesucian, ketulusan, dan penghormatan kepada dewa.
Be Genyol	Hidangan sehari-hari	Olahan kulit babi (pork belly) bertekstur kenyal yang memperkaya ragam kuliner sehari-hari masyarakat Bali.

Sate Lilit	Hidangan utama	Identitas budaya yang erat dengan ritual odalan di pura dan upacara Galungan.
Tuak	Minuman tradisional	Hasil fermentasi nira kelapa/aren; bahan dasar pembuatan gula aren dan arak Bali.
Jaja Bali (jaja bantal, jaja tipat)	Jajanan/sesajen	Pelengkap sesajen dalam ritual, mulai dari pecaruan besar hingga persembahan harian di pura kemulan.

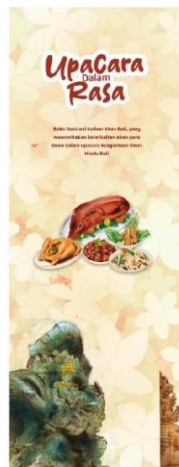
Pemilihan ragam kuliner tersebut didasarkan pada tingkat popularitas kuliner di kalangan responden serta kekayaan makna filosofis yang dikandungnya, sehingga pembaca tidak hanya mengenal bentuk dan cita rasa kuliner, tetapi juga memahami keterkaitannya dengan upacara adat dan kehidupan spiritual masyarakat Hindu Bali.

Media Pendukung (Media Bauran)

Selain media utama, perancangan ini juga menghasilkan beberapa media pendukung (media bauran) untuk memperluas jangkauan informasi dan memperkuat promosi. E-book disediakan sebagai versi digital buku yang dapat diakses secara gratis melalui platform Heyzine, sehingga menjangkau audiens yang lebih luas, baik masyarakat lokal maupun wisatawan. Poster dirancang dalam format portrait dengan ilustrasi kuliner sebagai focal point, seperti Poster Sate Lilit pada Gambar 5 yang menampilkan bumbu base genep beserta keterangan singkat bahan dan proses pembuatannya. X-banner peluncuran buku, sebagaimana disajikan pada Gambar 6, menampilkan judul buku, ilustrasi kuliner khas Bali, serta elemen budaya seperti Patung Garuda Wisnu Kencana (GWK) dan siluet pura sebagai representasi identitas visual yang konsisten dengan media utama.



Gambar 5. Poster Sate Lilit sebagai Media Pendukung (Sumber: Muhammad Zikri, 2026)



Gambar 6. X-Banner Peluncuran Buku “Upacara dalam Rasa” (Sumber: Muhammad Zikri, 2026)

Selain poster dan X-banner, perancangan ini juga menghasilkan lini merchandise sebagai media bauran yang berfungsi ganda, yaitu sebagai media pendukung sekaligus sarana promosi yang dapat digunakan atau dipajang dalam kehidupan sehari-hari sehingga pesan dapat tersampaikan secara lebih dekat dan berkesan. T-shirt dirancang dengan tiga variasi desain yang memadukan judul buku dan ilustrasi kuliner khas Bali, sebagaimana disajikan pada Gambar 7. Bookmark dan totebag turut dihasilkan sebagai media pendukung yang memperkuat interaksi audiens dengan produk perancangan. Keychain berbahan akrilik berukuran 4 cm × 4 cm dirancang dalam tujuh variasi ilustrasi kuliner khas Bali, seperti Be Genyol, Sate Lilit, Babi Guling, Lawar, Ayam Betutu, serta karakter utama buku, sebagaimana ditunjukkan pada Gambar 8. Stiker berbahan laminasi doff turut dirancang dalam delapan variasi desain yang merepresentasikan ilustrasi kuliner pada buku, sebagaimana disajikan pada Gambar 9. Media sosial juga dimanfaatkan sebagai kanal promosi tambahan untuk memperkenalkan buku ilustrasi ini kepada masyarakat yang lebih luas.



Gambar 7. Mockup T-Shirt Merchandise Buku Ilustrasi (Sumber: Muhammad Zikri, 2026)



Gambar 8. Mockup Keychain Kuliner Khas Bali (Sumber: Muhammad Zikri, 2026)



Gambar 9. Mockup Stiker Kuliner Khas Bali (Sumber: Muhammad Zikri, 2026)

Implementasi

Buku ilustrasi “Upacara dalam Rasa” beserta media pendukungnya telah dipamerkan dalam pameran karya tugas akhir Program Studi Desain Komunikasi Visual, Institut Seni Indonesia Padangpanjang, sebagai bentuk pengujian awal terhadap efektivitas media dalam menyampaikan filosofi dan makna kuliner khas Bali kepada masyarakat umum.

KESIMPULAN

Berdasarkan perancangan yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa media visual berupa buku ilustrasi “Upacara dalam Rasa” beserta elemen pendukungnya menjadi sarana yang efektif dalam menyampaikan informasi mengenai kuliner khas Bali kepada masyarakat. Melalui ilustrasi bergaya semi-realis dan pendekatan storytelling, buku ini memperkenalkan sejarah, filosofi, bahan dasar, hingga keterkaitan kuliner dengan budaya, tradisi, dan kehidupan spiritual masyarakat Bali, sehingga tujuan perancangan untuk meningkatkan pengetahuan dan apresiasi generasi muda terhadap kuliner khas daerah dapat tercapai. Keberadaan media pendukung seperti e-book, poster, X-banner, bookmark, T-shirt, keychain, dan stiker turut memperluas jangkauan promosi dan menarik minat audiens, sekaligus mendukung upaya pelestarian budaya kuliner Bali di tengah perkembangan zaman.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Bapak Fadlul Rahman, S.Hum., M.Hum. selaku dosen pembimbing atas arahan selama proses perancangan dan penulisan artikel, kepada Bapak Nyoman Sutaya selaku narasumber wawancara, seluruh responden kuesioner, serta Program Studi Desain Komunikasi Visual, Institut Seni Indonesia Padangpanjang atas dukungan selama proses penelitian dan penciptaan karya. Artikel ini merupakan ringkasan dari skripsi karya penulis yang berjudul sama, Muhammad Zikri (2026), di Institut Seni Indonesia Padangpanjang.

DAFTAR PUSTAKA

- Birch, H. (2015). *Just Add Watercolour: Inspiration & Painting Techniques from Contemporary Artists*. London: Frances Lincoln Publishers Ltd.
- Coates, D., & Ellison, A. (2014). *An Introduction to Information Design*. London: Laurence King Publishing.
- Dinas Pariwisata Provinsi Bali. (2022). *Laporan Survei Kepuasan Wisatawan terhadap Daya Tarik Wisata Budaya dan Kuliner di Bali*. Denpasar: Dispar Bali.
- Elizabeth, E. (2023). *Dunia Makanan Fermentasi*. Jakarta: Penerbit Ilustrasi Nusantara.
- Ghozali, M. A. (2025). *Penciptaan Buku Ilustrasi Tari Topeng Panji Malangan untuk Mempopulerkan Budaya Tradisional Kota Malang kepada Remaja*. Surabaya: Institut Bisnis dan Informatika Stikom Surabaya.
- Hadriani, N. L. G. (2024). Budaya Bali dalam masyarakat pluralisme di Desa Pegayaman, Kecamatan Sukasada, Kabupaten Buleleng. *Widya Dana: Jurnal Penelitian Ilmu Agama dan Kebudayaan*, 2(1), 11–19.
- Hartadi, M. G., Swandi, I. W., & Mudra, I. W. (2020). Kajian warna dalam desain komunikasi visual. *Dimensi: Jurnal Seni Rupa dan Desain*, 17(1), 1–10.
- Kress, G., & van Leeuwen, T. (2006). *Reading Images: The Grammar of Visual Design* (2nd ed.). London: Routledge.
- Kusrianto, A. (2007). *Pengantar Desain Komunikasi Visual*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Landa, R. (2014). *Graphic Design Solutions* (5th ed.). Boston: Cengage Learning.
- Loomis, A. (1947). *Creative Illustration*. New York: Viking Press.
- Meggs, P. B., & Purvis, A. W. (2016). *Meggs' History of Graphic Design* (6th ed.). Hoboken: John Wiley & Sons.
- Muktiono, A. (2003). *Buku dan Pembangunan Bangsa*. Jakarta: Balai Pustaka.
- Mulyani, P. A., & Indiani, N. L. (2024). Eksistensi usaha kuliner tradisional Bali dalam meningkatkan perekonomian di Kota Denpasar. *TALIJAGAD*, 2(1).
- Nasution, Z. (2010). *Teknologi Media dan Perubahan Sosial*. Yogyakarta: Pradana.
- Nisa, M. K., & Wasil. (2024). Ritual Galungan-Kuningan dan Navrati (Studi Komparasi Hindu Bali dan India). *Ushuluna: Jurnal Ilmu Ushuluddin*, 10(1), 1–17.
- Resmisari, G. (2023). Struktur Visual Storytelling Buku Cerita Bergambar “The Baker by the Sea”. *ASKARA: Jurnal Seni dan Desain*, 2(1), 86–97.
- Tjukipto, L. N. (2023). Perancangan buku ilustrasi sebagai sarana pengenalan jajanan tradisional jawa. *Citradirga: Jurnal Desain Komunikasi Visual dan Intermedia*, 4(01), 63–73.
- Wartayasa, I. K. (2018). Kebudayaan Bali dan Agama Hindu. *Ganaya: Jurnal Ilmu Sosial dan Humaniora*, 1(2), 173–184.
- Wiryanata, I. M. A., Suastra, I. W., & Arnyana, I. B. P. (2023). Makna Filosofis Kuliner Tradisional Bali dalam Konteks Budaya dan Spiritual. *Jurnal Kajian Budaya*, 15(2), 45–58.