

Daftar Gambar

Gambar 1 2.1	Garis lurus, bergelombang, zigzag dan tidak beraturan.....	19
Gambar 2 2.2	Garis vertikal, horizontal, dan diagonal.....	19
Gambar 3 2.3	Garis yang dibuat putus-putus, tebal-tipis, dan gradasi.....	20
Gambar 4 2.4	Bidang geometris (atas) dan non-geometris (bawah).....	20
Gambar 5 2.5	Roda warna panas dan dingin.....	21
Gambar 6 2.6	Contoh sequence pada layout.....	25
Gambar 7 2.7	Contoh emphasis pada layout.....	25
Gambar 8 2.8	Contoh gambar keseimbangan simetris pada layout.....	26
Gambar 9 2.9	Contoh gambar keseimbangan asimetris pada layout.....	26
Gambar 10 2.10	Contoh gambar keseimbangan asimetris pada layout.....	27
Gambar 11 2.11	Anatomi Grid.....	27
Gambar 12 2.12	Anatomi huruf.....	28
Gambar 13 2.13	Contoh Legibility.....	32
Gambar 14 2.14	Contoh Readability.....	32
Gambar 15 3.1	Kantor Dinas Kepemudaan Olahraga Budaya dan Pariwisata Kota Cirebon.	33
Gambar 16 3.2	Lambang Kota Cirebon.....	36
Gambar 17 3.3	Peta Kota Cirebon.....	38
Gambar 18 3.4	Empal Gentong yang dimasak di dalam sebuah gentong (gerabah).....	44
Gambar 19 3.5	Empal Gentong.....	45
Gambar 20 3.6	Nasi Jamblang.....	45
Gambar 21 3.7	Lauk nasi jambng yang disajikan secara prasmanan.....	46
Gambar 22 3.8	Tahu Gejrot.....	47
Gambar 23 3.9	Nasi Lengko.....	48
Gambar 24 3.10	Nasi Bogana.....	48
Gambar 25 3.11	Docang.....	49
Gambar 26 3.12	Sate Kalong.....	50
Gambar 27 3.13	Mie Koclok.....	51
Gambar 28 3.14	Kue Tapel.....	51
Gambar 29 3.15	Ondal-andil.....	53

Gambar 30 3.16 Ketan Bumbu.....	53
Gambar 31 3.17 Sambal Asam.....	54
Gambar 32 3.18 Botok Roti.....	54
Gambar 33 3.19 Tahu Petis.....	55
Gambar 34 3.20 Kue Cikak.....	56
Gambar 35 3.21 Es Cuing.....	56
Gambar 36 3.22 Sirup Tjampolay.....	57
Gambar 37 3.23 Kerupuk Rambak.....	57
Gambar 38 3.24 Kerupuk Mlarat.....	58
Gambar 39 3.25 Suasana Pasar Kanoman.....	58
Gambar 40 3.26 Buku in and around Jogja.....	60
Gambar 41 3.27 Thailand – From The Source.....	61
Gambar 42 3.28 Foto Wawancara bersama pemandu Keraton Kacirebonan.....	63
Gambar 43 3.29 Foto Wawancara dengan Bapak Akbar, dosen IAIN Syekh Nurjati Cirebon	65
Gambar 44 4.1 Mockup Media Utama.....	87
Gambar 45 4.2 Mockup Packaging Media Utama.....	87
Gambar 46 4.3 Mockup Poster.....	89
Gambar 47 4.4 Mockup Flyer.....	89
Gambar 48 4.5 Mockup X-Banner.....	90
Gambar 49 4.6 Mockup X-Banner.....	90
Gambar 50 4.7 Mockup Instagram Story.....	91
Gambar 51 4.8 Mockup Facebook.....	91
Gambar 52 4.10 Mockup Kartu Nama.....	92
Gambar 53 4.11 Mockup ID Card.....	93
Gambar 54 4.12 Mockup Postcard.....	93
Gambar 55 4.13 Sticker.....	93
Gambar 56 4.14 Studi Visual di Lapangan.....	94
Gambar 57 4.15 Sketsa Layout Buku.....	95
Gambar 58 4.16 Sketsa Layout Buku.....	95
Gambar 59 4.17 Sketsa Layout Buku.....	95
Gambar 60 4.18 Sketsa Alternatif Logo.....	96

Gambar 61 4.19 Storyboard.....	96
Gambar 62 4.20 Storyboard.....	96
Gambar 63 4.21 Storyboard.....	97
Gambar 64 4.22 Storyboard.....	97
Gambar 65 4.23 Storyboard.....	97
Gambar 66 4.24 Storyboard.....	98
Gambar 67 4.25 Storyboard.....	98
Gambar 68 4.26 Storyboard.....	98
Gambar 69 4.27 Storyboard.....	99
Gambar 70 4.28 Storyboard.....	99
Gambar 71 4.29 Storyboard.....	99
Gambar 72 4.30 Storyboard.....	100
Gambar 73 4.31 Storyboard.....	100
Gambar 74 4.32 Storyboard.....	100
Gambar 75 4.33 Storyboard.....	101
Gambar 76 4.34 Storyboard.....	101
Gambar 77 4.35 Storyboard.....	101
Gambar 78 4.36 Storyboard.....	102
Gambar 79 4.37 Storyboard.....	102
Gambar 80 4.38 Storyboard.....	102
Gambar 81 4.39 Storyboard.....	103
Gambar 82 4.40 Storyboard.....	103
Gambar 83 4.41 Palet Warna.....	104
Gambar 84 4.42 Tipografi.....	105
Gambar 85 4.43 Buku Fotografi “Yang Juga Mendengar” karya Davy Linggar dan Tulus.....	105
Gambar 86 4.44 Buku in and around Jogja.....	106
Gambar 87 4.45 Logo Buku Caruban Nagari.....	110
Gambar 88 4.46 Cover Buku Caruban Nagari.....	111
Gambar 89 4.47 Bagian Awal Buku.....	111
Gambar 90 4.48 Tentang Buku.....	112
Gambar 91 4.49 Pengantar Kurator.....	112
Gambar 92 4.50 Pembuka Buku.....	113

Gambar 93 4.51 Pembuka Buku.....	113
Gambar 94 4.52 Tentang Cirebon.....	114
Gambar 95 4.53 Tentang Cirebon.....	115
Gambar 96 4.54 Tentang Cirebon.....	115
Gambar 97 4.55 Tentang Cirebon.....	116
Gambar 98 4.56 Alat Masak & Bumbu.....	116
Gambar 99 4.57 Alat Masak & Bumbu.....	117
Gambar 100 4.58 Alat Masak & Bumbu.....	117
Gambar 101 4.59 Alat Masak & Bumbu.....	117
Gambar 102 4.60 Alat Masak & Bumbu.....	118
Gambar 103 4.61 Alat Masak & Bumbu.....	118
Gambar 104 4.62 Alat Masak & Bumbu.....	119
Gambar 105 4.63 Alat Masak & Bumbu.....	119
Gambar 106 4.64 Alat Masak & Bumbu.....	120
Gambar 107 4.64 Bagian 3: Masakan.....	120
Gambar 108 4.65 Bagian 3: Masakan.....	121
Gambar 109 4.66 Bagian 3: Masakan.....	122
Gambar 110 4.67 Bagian 3: Masakan.....	122
Gambar 111 4.68 Bagian 3: Masakan.....	123
Gambar 112 4.69 Bagian 3: Masakan.....	124
Gambar 113 4.70 Bagian 3: Masakan.....	124
Gambar 114 4.71 Bagian 3: Masakan.....	125
Gambar 115 4.72 Bagian 3: Masakan.....	125
Gambar 116 4.73 Bagian 3: Masakan.....	126
Gambar 117 4.74 Bagian 3: Masakan.....	126
Gambar 118 4.75 Bagian 3: Masakan.....	127
Gambar 119 4.76 Bagian 3: Masakan.....	127
Gambar 120 4.77 Bagian 3: Masakan.....	128
Gambar 121 4.78 Bagian 3: Masakan.....	129
Gambar 122 4.79 Bagian 3: Masakan.....	129
Gambar 123 4.80 Bagian 3: Masakan.....	130
Gambar 124 4.81 Bagian 3: Masakan.....	130

Gambar 125 4.82 Bagian 3: Masakan.....	131
Gambar 126 4.83 Bagian 3: Masakan.....	131
Gambar 127 4.84 Bagian 3: Masakan.....	132
Gambar 128 4.85 Bagian 3: Masakan.....	132
Gambar 129 4.86 Bagian 3: Masakan.....	133
Gambar 130 4.87 Bagian 3.2: Camilan.....	133
Gambar 131 4.88 Bagian 3.2: Camilan.....	134
Gambar 132 4.89 Bagian 3.2: Camilan.....	134
Gambar 133 4.90 Bagian 3.2: Camilan.....	135
Gambar 134 4.91 Bagian 3.2: Camilan.....	135
Gambar 135 4.93 Bagian 3.2: Camilan.....	136
Gambar 136 4.94 Bagian 3.2: Camilan.....	137
Gambar 137 4.95 Bagian 3.2: Camilan.....	137
Gambar 138 4.96 Bagian 3.2: Camilan.....	138
Gambar 139 4.97 Bagian 3.3: Minuman.....	138
Gambar 140 4.98 Bagian 3.3: Minuman.....	139
Gambar 141 4.99 Bagian 3.3: Minuman.....	139
Gambar 142 4.100 Bagian 3.3: Minuman.....	140
Gambar 143 4.101 Bagian 4: Jajanan Pasar.....	140
Gambar 144 4.102 Bagian 4: Jajanan Pasar.....	141
Gambar 145 4.103 Bagian 4: Jajanan Pasar.....	142
Gambar 146 4.104 Bagian 4: Jajanan Pasar.....	142
Gambar 147 4.105 Bagian 4: Kerupuk.....	143
Gambar 148 4.106 Bagian 5: Lokasi Penjualan.....	143
Gambar 149 4.106 Bagian 5: Lokasi Penjualan.....	144
Gambar 150 4.107 Bagian 5: Lokasi Penjualan.....	145
Gambar 151 4.108 Bagian 5: Lokasi Penjualan.....	145
Gambar 152 4.109 Bagian 5: Lokasi Penjualan.....	146
Gambar 153 4.110 Bagian 5: Lokasi Penjualan.....	146
Gambar 154 4.111 Bagian 5: Lokasi Penjualan.....	147
Gambar 155 4.112 Bagian 5: Lokasi Penjualan.....	147
Gambar 156 4.113 Bagian 5: Lokasi Penjualan.....	148

Gambar 157 4.114 Bagian 6: Contoh Akulturasi.....	149
Gambar 158 4.115 Bagian 6: Contoh Akulturasi.....	149
Gambar 159 4.116 Bagian 6: Contoh Akulturasi.....	150
Gambar 160 4.48 Penutup.....	150
Gambar 161 4.48 Tentang Penulis.....	151
Gambar 162 4.49 Daftar Pustaka.....	151