

## DAFTAR ISI

<b>LEMBAR PENGESAHAN</b> .....	I
<b>LEMBAR PERNYATAAN</b> .....	II
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	III
<b>ABSTRAK</b> .....	IV
<b>ABSTRACT</b> .....	V
<b>DAFTAR ISI</b> .....	VI
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	X
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	XIII
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	XIV
<b>BAB I</b> .....	1
<b>PENDAHULUAN</b> .....	1
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Identifikasi Masalah.....	3
1.3. Rumusan Masalah.....	3
1.4. Batasan Masalah .....	3
1.5. Tujuan Perancang.....	4
1.6. Metode Pengumpulan Data.....	4
1.6.1 Studi Pustaka.....	4
1.6.2 Observasi.....	4
1.6.3 Wawancara.....	4
1.6.4 Kuesioner .....	4
1.7. Metode Analisis Data.....	4
1.7.1 Analisis Matriks .....	5
1.7.2 Analisis Wawancara.....	5
1.7.3 Analisis Kuesioner .....	5
1.8. Kerangka Penelitian .....	5
1.9. Sistematika Penulisan .....	6

<b>BAB II LANDASAN TEORI</b> .....	7
2.1 Desain Komunikasi Visual.....	7
2.1.1 Tipografi .....	7
2.1.2 Warna.....	9
2.2 Sinematografi.....	10
2.3 Aspek Kamera.....	11
2.3.1 Tonalitas.....	11
2.3.2 <i>Contrast</i> dan <i>Brightness</i> .....	12
2.3.3 Warna.....	13
2.3.4 Kecepatan dalam Film (Fps).....	13
2.3.5 Penggunaan Lensa.....	14
2.3.6 Fokus ( <i>Depth of Field</i> ).....	15
2.4 Teknik Pengambilan Gambar.....	16
2.4.1 Jarak Kamera ( <i>Type of Shot</i> ).....	17
2.4.2 Sudut Kamera ( <i>Camera angle</i> ).....	21
2.4.3 Gerak Kamera ( <i>Camera Movement</i> ).....	23
2.4.4 Komposisi Visual.....	25
2.5 Pra Produksi.....	27
2.6 <i>Editing</i> .....	27
2.6.1 Tahapan <i>Editing</i> .....	27
2.6.2 Elemen-elemen <i>editing</i> .....	30
2.6.3 Jenis-jenis <i>editing</i> .....	31
<b>BAB III</b> .....	34
<b>DATA &amp; ANALISIS</b> .....	34
3.1 Data Pemberi Proyek.....	34
3.2 Data Obyek Kuliner.....	35
3.2.1 Ikan Patin Asam Pedas.....	35
3.2.2 Sultan Resto.....	38

3.2.3 Pondok Gurih .....	40
3.2.4 Pondok Patin H.M Yunus.....	42
3.3 Data Khalayak Sasaran.....	44
3.4 Data Hasil Kuesioner.....	45
3.5 Data Proyek Sejenis .....	49
3.5.1 Indonesia Bagus (Net.tv).....	49
3.5.2 Kersanan Ndalem .....	50
3.5.3 Cheesy Bolognese Baked Rice.....	50
3.5.4 Wisata Kuliner Solo .....	51
3.6 Data Wawancara.....	52
3.7 Analisis.....	54
3.8 Hasil Pengolahan Data.....	60
<b>BAB IV .....</b>	<b>62</b>
<b>KONSEP &amp; HASIL PERANCANGAN.....</b>	<b>62</b>
4.1 Konsep Pesan.....	62
4.2 Konsep Kreatif.....	62
4.3 Konsep Visual.....	62
4.3.1 Story Board .....	62
4.3.2 Warna .....	65
4.3.3 Tipografi.....	65
4.3.4 <i>Editing</i> .....	66
4.4 Konsep Media.....	66
4.4.1 <i>Video</i> .....	66
4.4.2. Logo Garis Rasa Melayu.....	67
4.4.3 Baju .....	67
4.4.4 Mug.....	68
4.4.5 Katalog .....	68
4.4.6 <i>Sticker</i> .....	69

4.5 Konsep Bisnis .....	69
4.6 Hasil Perancangan .....	70
<b>BAB V</b> .....	72
<b>KESIMPULAN DAN SARAN</b> .....	72
5.1 Kesimpulan .....	72
5.2 Saran .....	72
5.2.1 Untuk Institusi .....	72
5.2.2 Untuk Penulis .....	72
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	73
<b>LAMPIRAN</b> .....	75