

ABSTRAK

PERANCANGAN BUKU ILUSTRASI RESEP MAKANAN KHAS PESISIR PANTAI PANGANDARAN

VALIANA SAVITRI

1601150365

Pangandaran adalah daerah pariwisata laut, makanan khas yang disuguhkan juga memiliki bahan utama dari laut, seperti ikan, udang, cumi-cumi, lobster dan makanan laut lainnya. Masyarakat Pangandaran sangat piawai mengolah bahan-bahan tersebut menjadi suatu masakan yang paling dicari-cari turis, diantaranya ada pindang gunung, ikan asin jambal roti, cumi goreng kering, jus honje, kepiting soka goreng kering, udang goreng kering, kerupuk ikan tenggiri, kerupuk kulit ikan, udang rebon hingga terasi udang. Masyarakat Pangandaran sangat piawai mengolah bahan-bahan tersebut menjadi suatu masakan yang paling dicari-cari turis. Namun, masih ada makanan yang belum diketahui secara luas kepada generasi muda dan turis mengenai makanan khas pesisir pantai Pangandaran, seperti jolem ikan, jus honje, calang aren, masih banyak lagi. Selain pantainya, Pangandaran subur akan perkebunan yang bisa dimanfaatkan sebagai buah tangan khas Pangandaran. Ada petai, sawo, gula aren dan honje. Namun, beberapa makanan khas Pangandaran diatas tidak disuguhkan dan diperkenalkan secara istimewa kepada generasi muda setempat dan turis yang berburu kuliner di Pangandaran.

Oleh karena itu, dalam penelitian dan perancangan ini penulis bertujuan untuk menghasilkan sebuah media informasi berupa buku ilustrasi untuk melestarikan makanan khas pesisir pantai Pangandaran untuk dipelajari oleh generasi muda tentang bagaimana membuat makanan khas daerahnya dan dapat memperkenalkan kembali kepada turis yang ingin mengetahui lebih jauh mengenai makanan khas pesisir pantai Pangandaran. Penulis menggunakan metode wawancara, kuisisioner, observasi dan studi pustaka serta menganalisisnya menggunakan matriks perbandingan untuk mendapatkan referensi yang sesuai untuk perancangan buku resep ilustrasi ini.

Kata kunci : Pangandaran, Kuliner, Makanan khas, turis, resep