

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Hasil

Hasil dari penelitian ini menggunakan metode *Research and Development* (R&D) oleh Borg & Gall (1983) yang telah disederhanakan menjadi delapan tahapan, mulai dari penelitian dan pengumpulan informasi, perencanaan, mengembangkan bentuk produk awal, uji coba lapangan awal, merevisi produk awal, uji coba lapangan operasional, merevisi produk akhir, serta penyebaran dan implementasi. Penelitian ini menjelaskan secara rinci proses pembuatan produk berupa *booklet bilingual* berjudul “Mengetahui Kue Serabi Khas Surakarta”.

4.1.1 Penelitian dan Pengumpulan Informasi

a. Studi Literatur

Peneliti mengumpulkan data dari berbagai sumber tertulis seperti jurnal, artikel, web, serta sumber daring lainnya untuk memperoleh informasi mengenai kue serabi khas Surakarta. Selain itu, peneliti juga menggunakan beberapa referensi mengenai desain visual *booklet* untuk mendukung proses penyusunan media informasi yang menarik dan informatif.

Dalam proses pengumpulan data, peneliti menggunakan beberapa referensi, salah satunya dari *booklet* berjudul “*10 Jakarta Culinary Delight*” oleh Siti Robiatul Adawiyah yang membahas pengenalan kuliner tradisional Indonesia kepada masyarakat internasional. Selain itu, peneliti juga mengumpulkan informasi melalui berbagai artikel dan jurnal yang meliputi informasi mengenai sejarah kue serabi khas Surakarta, proses pembuatan, ciri khas, dan perkembangannya dari masa ke masa.

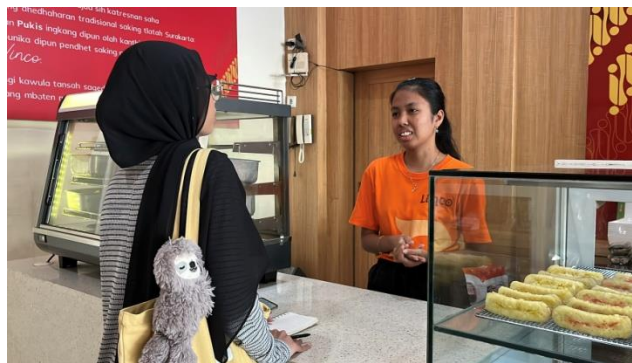
Selain itu, peneliti juga mengumpulkan referensi mengenai desain visual untuk kebutuhan *booklet bilingual* sebagai media informasi dan promosi. Referensi tersebut digunakan untuk memahami unsur desain seperti tata letak, konsep visual, pemilihan warna, tipografi, ilustrasi, serta penyusunan informasi agar mudah dipahami. Dalam pengembangan desain *booklet*, peneliti juga

mencari beberapa contoh desain *booklet* sebagai inspirasi visual agar lebih informatif dan menarik bagi pembaca.

b. Observasi

Peneliti melakukan observasi dengan mengunjungi secara langsung ke beberapa lokasi penjualan kue serabi, salah satunya toko Serabi Notosuman di Kota Surakarta untuk bertemu langsung dengan pengelola toko Serabi Notosuman dan melakukan wawancara untuk memperoleh informasi yang akurat dan lebih mendalam. Dalam kegiatan ini, peneliti melakukan pengamatan dalam proses pembuatan kue serabi, penyajian, tempat penjualan, serta ciri khas dari kue serabi di Surakarta.

Peneliti juga melakukan wawancara dengan pegawai toko Serabi LincO dan mengobrol dengan masyarakat setempat terkait kue serabi seperti, sejarah, perkembangannya, serta pandangan masyarakat terhadap kue serabi itu sendiri. selain itu, peneliti juga melakukan dokumentasi berupa pengambilan foto dan video sebagai bahan utama dalam kebutuhan desain visual *booklet*. Melalui observasi, peneliti dapat memperoleh informasi mengenai kue serabi khas Surakarta sehingga isi dan desain *booklet* dapat disusun dengan lebih informatif dan nyata dengan kondisi lapangan.



Gambar 4. 1 Wawancara Dengan Pegawai Toko Serabi LincO



Gambar 4. 2 Wawancara Dengan Pemilik Toko Serabi Notosuman

c. Dokumentasi

Selain mengumpulkan informasi, peneliti juga melakukan dokumentasi berupa pengambilan foto dan video kue serabi, proses pembuatan kue serabi, serta serta suasana tempat. Dokumentasi tersebut digunakan sebagai bagian dari elemen visual utama dalam penyusunan *booklet* agar pembaca dapat melihat gambaran secara nyata kue serabi khas Surakarta. Dengan begitu, *booklet* tidak hanya menyampaikan informasi secara tertulis saja tetapi juga memberikan gambaran visual yang menarik dan tidak monoton.



Gambar 4. 3 Dokumentasi Kota Surakarta



Gambar 4. 4 Dokumentasi Toko Serabi Notosuman



Gambar 4. 5 Dokumentasi Kue Serabi



Gambar 4. 6 Dokumentas Proses Pembuatan Kue Serabi

4.1.2 Perencanaan

a. Target Pembaca

Booklet ini disusun untuk mengenalkan dan memberikan informasi terkait kuliner Indonesia, salah satunya yaitu jajanan tradisional kue serabi khas

Surakarta kepada masyarakat Indonesia khususnya generasi muda serta masyarakat Jepang yang memiliki ketertarikan untuk mengenal kue serabi khas Surakarta sebagai salah satu jajanan tradisional Indonesia. Salah satu alasan *booklet* ini disusun adalah karena masih terbatasnya penyebaran media informasi yang membahas mengenai kue serabi sehingga masih jarang yang memperkenalkan dan mempromosikan kue serabi ke orang luar. Berdasarkan hasil observasi dan studi lapangan, belum tersedianya media informasi berbentuk *booklet* yang membahas kue serabi khas Surakarta secara *bilingual* yaitu dengan bahasa Indonesia dan bahasa Jepang.

b. Penyusunan Informasi

Pada penyusunan informasi digunakan teknik naratif agar isi dapat disampaikan secara menarik dan mudah dipahami. Teknik naratif digunakan untuk membantu pembaca memahami informasi melalui penjelasan yang sederhana namun tetap lengkap. Informasi yang disajikan dalam *booklet* disusun berdasarkan hasil observasi, wawancara, serta didukung oleh sumber terpercaya seperti jurnal, artikel, dan sumber daring lainnya. Isi dari *booklet* membahas berbagai informasi mengenai pengertian, sejarah kue serabi, kue serabi khas Surakarta, proses pembuatan kue serabi, tradisi, serta rekomendasi toko kue serabi di Surakarta. Hasil akhir *booklet* ini disusun dalam bentuk cetak dan juga dapat diakses secara digital melalui kode QR yang dilampirkan pada *cover* belakang *booklet* sehingga pembaca dapat mengakses *booklet* secara online dengan praktis.

c. Penyusunan Desain Visual

Dalam penyusunan desain visual dalam *booklet* ini menggunakan konsep yang sederhana namun tetap menarik agar informasi dapat tersampaikan dengan jelas kepada pembaca. Isi dari *booklet* membahas mengenai kue serabi khas Surakarta, mulai dari penjelasan sejarah kue serabi, kue serabi Surakarta, cara pembuatan, tradisi, dan rekomendasi toko kue serabi di Surakarta.

Proses penyusunan desain diawali dari penentuan konsep desain *booklet* yang menyesuaikan dengan tema utama, yaitu kuliner tradisional kue serabi. Peneliti memilih menggunakan konsep *modern minimalist design* karena mampu menampilkan informasi secara sederhana, rapi, dan mudah dipahami

tanpa mengurangi daya tarik visual. Selain itu, *booklet* ini dilengkapi dengan dokumentasi foto hasil dari pengambilan probadi peneliti. Foto-foto tersebut meliputi gambar kue serabi, proses pembuatan kue serabi, tempat penjualan kue serabi, serta berbagai dokumentasi lainnya yang berhubungan dengan isi *booklet*. Penggunaan dokumentasi pribadi bertujuan untuk memberikan gambaran nyata kepada pembaca serta memudahkan dalam penyampaian informasi agar lebih menarik dan tidak monoton.

Selain itu, penempatan teks dalam *booklet* disusun secara vertikal dan horizontal dengan menyesuaikan tata letak foto dan elemen visual pada setiap halaman agar tampilan *booklet* terlihat seimbang dan rapih. Kemudian, pemilihan warna *booklet* didominasi oleh warna krem dan hijau yang terinspirasi dari tampilan kue serabi. Perpaduan warna tersebut menciptakan tampilan visual yang selaras dengan tema kuliner tradisional serta mendukung konsep minimalis yang digunakan.

4.1.3 Pengembangan Bentuk Awal Produk

a. Konsep Visual dan Tata Letak

Pada penyusunan *booklet bilingual* digunakan konsep *modern minimalist design* dengan menekankan pada visual fotografi, tata letak, serta pemilihan warna yang netral menciptakan tampilan yang modern, sederhana, dan mudah dipahami oleh pembaca. Konsep *modern minimalist design* merupakan konsep yang mengutamakan kesederhanaan, keteraturan tata letak yang rapi serta penggunaan elemen visual yang tidak berlebihan. Konsep ini menampilkan desain yang bersih (*clean*), modern, serta penggunaan warna yang netral, sehingga nyaman untuk dilihat dan penyampaian informasi dapat lebih jelas kepada pembaca.

Pada setiap bab diberikan visualisasi foto yang berhubungan dengan kue serabi, seperti foto kue serabi, lokasi dari penjualan, proses pembuatan, dan visual pendukung lainnya. Selain itu, pada setiap halaman ditampilkan foto-foto yang disesuaikan dengan informasi yang dijelaskan agar pembaca dapat memperoleh gambaran visual dari narasi yang disampaikan. Tata letak penulisan pada *booklet* ini disusun secara vertikal dan horizontal menyesuaikan dengan penempatan foto

dan elemen visual pada setiap halaman sehingga tampilan *booklet* terlihat lebih variatif dan tidak monoton.

Judul pada setiap bab ditampilkan menggunakan huruf tebal dengan warna hijau gelap yang disesuaikan dengan konsep keseluruhan *booklet* serta diposisikan di bagian tengah atas halaman. Selain itu, nomor halaman diletakkan di bagian bawah setiap halaman. Pada setiap halaman kosong, nomor halaman tidak ditampilkan, namun urutan penomoran halaman tetap berlanjut sesuai dengan susunan *booklet*.



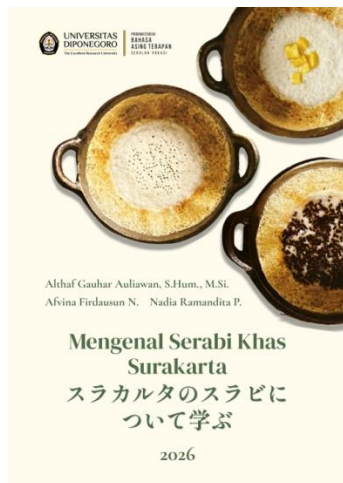
Gambar 4. 7 Konsep Desain *Booklet* Gambar 4. 8 Konsep Desain *Booklet* 2

b. Cover

Pada desain sampul depan atau *cover*, peneliti menggunakan foto dari varian rasa kue serabi sebagai elemen visual agar dapat menarik perhatian pembaca dan memperjelas isi dari *booklet*. Elemen visual kue serabi diposisikan dari pojok atas dengan ukuran yang cukup besar untuk menghighlight topik dari *booklet*. Kemudian, untuk latar belakang dari *cover* peneliti menggunakan warna putih krem yang memberikan kesan *clean* sesuai dengan konsep awal dari *booklet* yaitu modern minimalis. Selanjutnya, judul buku diposisikan di bagian tengah sampul di bawah elemen sampul menggunakan dua jenis *font*, untuk judul bahasa Indonesia menggunakan “DM Serif Display” dan *font* “Shippori Mincho B1” untuk judul bahasa Jepang dengan pemilihan warna hijau gelap.

Kemudian, nama penulis menggunakan *font* “Cormorant Garamond” ditempatkan di tengah antara elemen visual kue serabi dan judul *booklet* dengan menyesuaikan dengan *space* yang ada, diikuti penulisan tahun pembuatan *booklet* yang berada di paling bawah sampul. Logo Universitas Diponegoro diposisikan di pojok kiri atas sebagai bentuk identitas akademik peneliti sekaligus menunjukkan institusi asal.

Pada sampul atau cover belakang *booklet* digunakan warna putih krem yang selaras dengan sampul depan sehingga menciptakan tampilan yang *clean*. Pada bagian tengah atas sampul terdapat visualisasi elemen serabi sebagai pendukung visual sekaligus memperkuat identitas isi *booklet*, diikuti sinopsis atau penjelasan singkat mengenai isi *booklet* di bawahnya yang bertujuan untuk memberikan gambaran mengenai informasi yang dibahas. *Font* yang digunakan pada bagian sinopsis adalah “Cormorant Garamond” berwarna hijau gelap agar mudah dibaca dan menyesuaikan dengan konsep desain *booklet* secara keseluruhan.



Gambar 4. 9 Cover Depan *Booklet*



Gambar 4. 10 Cover Belakang *Booklet*

c. *Font*

Pada *booklet bilingual* ini digunakan beberapa jenis *font* yang disesuaikan dengan fungsi teks dan penggunaan bahasa. *Font* bagian judul, teks bahasa Indonesia menggunakan *font* “DM Serif Display” dan pada teks bahasa Jepang menggunakan *font* “Shippori Mincho B1”. Kedua *font* tersebut digunakan pada

seluruh bagian judul yang ada, seperti pada *cover*, judul bab, dan subbab, dengan penulisan yang ditebalkan (*bold*) untuk memberikan penekanan visual sehingga terlihat lebih jelas dan menjadi pembeda dengan isi teks. Selain itu, kedua *font* tersebut disesuaikan dengan konsep *modern minimalist design* karena memiliki tampilan yang elegan, sederhana dan tetap mudah untuk di baca.

Mengenal Serabi Khas Surakarta スラカルタのスラビについて学ぶ

Gambar 4. 11 *Font* Judul

Selanjutnya, pada bagian isi, untuk teks bahasa Indonesia menggunakan *font* “Cormorant Garamond” dengan penulisan *bold*, sedangkan teks bahasa Jepang menggunakan *font* “Sawarabi Mincho”. Kedua *font* tersebut dipilih karena mampu memberikan tampilan teks yang rapih dan nyaman ketika dibaca. Penggunaan *font* yang berbeda pada setiap bahasa bertujuan untuk menyesuaikan karakter huruf masing-masing bahasa agar tetap terlihat seimbang dalam tata letak *booklet bilingual*. Seluruh *font* pada *booklet* ini menggunakan warna hijau gelap untuk menciptakan keselarasan visual dengan konsep warna dan desain *booklet* secara keseluruhan.

Kue serabi merupakan jajanan tradisional スラビは伝統的なお菓子です

Gambar 4. 12 *Font* Isi Materi

d. Warna

Palet warna pada *booklet* terinspirasi dari kue serabi sendiri yang identik dengan warna krem dan hijau. Warna pertama yang digunakan adalah warna krem putih (*ivory*) dengan kode warna #FFFCEE sebagai warna dasar keseluruhan *booklet*. Warna ini dipilih karena terinspirasi dari warna bagian tengah kue serabi serta selaras dengan konsep *modern minimalist design* yang mengutamakan tampilan sederhana, *clean*, dan nyaman untuk dilihat. Penggunaan warna krem

putih juga menciptakan kesan lembut sehingga pembaca dapat lebih nyaman saat membaca *booklet* ini. Warna ini diterapkan pada keseluruhan halaman *booklet* termasuk pada bagian sampul dan penulisan judul pada halaman pembatas setiap bab.

Selain itu, digunakan warna hijau gelap dengan kode warna #4B6846. Warna ini dipilih untuk merepresentasikan warna hijau daun pisang yang digunakan sebagai pembungkus kue serabi. Warna hijau juga identik dengan kesan alami dan sederhana sehingga sesuai dengan konsep desain minimalis yang digunakan. Penggunaan warna hijau gelap ini memberikan keseimbangan visual sekaligus memperkuat identitas dari kue serabi. Warna ini digunakan pada *font*, latar dasar pada halaman pembatas bab, elemen, dan tabel yang terdapat di dalam *booklet*.



Gambar 4. 13 Palet Warna

e. Jenis Kertas

Jenis kertas yang digunakan pada isi dari *booklet* ini adalah HVS 100. Kertas ini dipilih karena memiliki permukaan yang halus dan tidak terlalu tebal, serta mampu menghasilkan cetakan gambar dan warna yang jelas serta tajam. Selain itu, penggunaan HVS 100 juga mendukung tampilan visual *booklet* karena isi yang didominasi dengan penggunaan foto-foto. Kemudian, pada bagian *cover* digunakan hardcover dengan jenis kertas art paper 150, karena memiliki ketebalan yang lebih baik dibandingkan kertas yang digunakan pada isi *booklet* sehingga dapat melindungi *booklet* dan membuat tampilan *booklet* lebih kokoh, serta digunakan laminasi glossy agar tampilan visual lebih menarik.

Booklet dicetak dengan ukuran B5 yaitu 25 cm x 17,3 cm, sedikit lebih kecil dari ukuran B5 pada umumnya karena menyesuaikan dengan ketersediaan

percetakan. Ukuran ini dipilih karena dinilai lebih praktis dan nyaman digunakan untuk ukuran *booklet* yang berfungsi sebagai media penyampaian informasi dan promosi.

f. Aplikasi

Aplikasi yang digunakan dalam proses desain *booklet* ini adalah Canva. Canva merupakan aplikasi desain grafis yang banyak digunakan karena memiliki tampilan yang sederhana dan mudah untuk digunakan, serta menyediakan berbagai macam template dan elemen desain yang dapat digunakan secara praktis. Dengan berbagai fitur yang ada, aplikasi ini dapat membantu peneliti dalam menyusun desain *booklet* secara mudah dan cepat.

Selain Canva, penulis juga menggunakan aplikasi Pinterest sebagai sumber inspirasi Dalam mencari konsep desain *booklet*. Pinterest merupakan aplikasi digital yang menyediakan berbagai referensi visual, seperti desain, fotografi, ilustrasi, dan ide kreatif lainnya. Melalui aplikasi ini, peneliti dapat memperoleh inspirasi mengenai tata letak, kombinasi warna, serta konsep desain sesuai dengan tema *booklet* yang disusun. Penggunaan dua aplikasi tersebut sangat membantu peneliti dalam menghasilkan tampilan *booklet* yang menarik, rapih, dan sesuai dengan kosnep yang telah ditentukan.

g. Isi materi

Pada penyusunan isi materi *booklet*, peneliti mengumpulkan data dari berbagai sumber tertulis seperti jurnal, artikel, web serta sumber daring lainnya untuk memperoleh informasi mengenai kue serabi khas Surakarta. Peneliti juga melakukan observasi langsung ke lokasi untuk melihat secara nyata proses pembuatan kue serabi sekaligus melakukan wawancara dengan pemilik toko Serabi Notosuman, pegawai toko Serabi Linco, dan berbincang dengan masyarakat setempat terkait serabi. Dalam penyusunan dari isi *booklet* ini, peneliti menggunakan dua bahasa, yaitu bahasa Indonesia dan bahasa Jepang. Pada proses penerjemahan ke dalam bahasa Jepang, peneliti menggunakan situs web DeepL sebagai alat bantu penerjemahan.

Isi materi dari *booklet* ini terdiri dari atas lima bab yang membahas informasi mengenai kue serabi khas Surakarta secara umum hingga mendalam. Setiap bab nya dilengkapi dengan subbab yang menjelaskan materi secara lebih rinci. *Booklet* diawali dengan kata pengantar yang berisi ucapan pembuka serta penjelasan singkat mengenai isi dan tujuan penyusunan *booklet*, kemudian dilanjut dengan daftar isi yang memudahkan pembaca dalam mencari informasi berdasarkan nomor halaman.

Pada BAB I dijelaskan mengenai deskripsi umum dan sejarah mengenai kue serabi, mulai dari pengertian hingga asal mula munculnya kue serabi. Selanjutnya, pada BAB II dijelaskan mengenai jajanan tradisional, kue serabi Surakarta, keunikan dan varian dari kue serabi Surakarta. Kemudian di BAB III membahas apa saja alat dan bahan serta langkah-langkah dalam pembuatan kue serabi. Di dalam bab ini juga tercantum video berisikan proses pembuatan kue serabi yang dapat di *scan* melalui kode QR yang telah dicantumkan di halaman tersebut. Pada BAB IV menjelaskan peran kue serabi dalam berbagai acara tradisi di Surakarta dan di berbagai daerah. Terakhir, di BAB V berisikan rekomendasi tempat-tempat penjualan kue serabi terkenal di Kota Surakarta beserta informasi alamatnya.

Pada bagian akhir, terdapat penutup yang berisi kesimpulan serta harapan peneliti terhadap penyusunan *booklet*, profil penulis yang memuat informasi singkat identitas peneliti, dan daftar pustaka yang berisi sumber referensi yang digunakan dalam proses penyusunan *booklet*. Selain itu, bagian *cover* belakang *booklet* juga dicantumkan sinopsis singkat terkait isi *booklet*. Khusus pada versi cetak atau fisik *booklet*, di bagian pojok bawah *cover* belakang terdapat kode QR yang dapat di *scan* oleh para pembaca untuk mengakses *booklet* secara *online* atau digital dengan lebih praktis.

4.1.4 Uji Coba Awal

Pada tahap ini merupakan tahap validasi produk yang dilakukan untuk mengevaluasi hasil dari penyusunan *booklet*. Melalui proses ini, *booklet* akan dievaluasi oleh para ahli di bidang terkait, yaitu dosen pembimbing dan penutur

asli bahasa Jepang yang memiliki ketertarikan terhadap budaya tradisional Indonesia, salah satunya jajanan tradisional serta pernah melakukan kunjungan ke Indonesia. Untuk memastikan kelayakan *booklet*, penilaian dibagi berdasarkan dua kriteria, yaitu materi dan media. Penilaian dilakukan menggunakan lembar validasi yang terdiri dari beberapa pertanyaan dengan skala penilaian tertentu untuk mengetahui tingkat kelayakan *booklet*.

Berdasarkan hasil validasi yang telah dilakukan, *booklet bilingual* ini dinyatakan layak dan memenuhi kriteria untuk para pembaca. Mulai dari segi materi, para ahli menyatakan *booklet* ini dapat memberikan informasi yang lengkap dan berguna bagi pembaca, mudah untuk diakses, serta bahasa dan kosa kata Jepang mudah untuk dipahami bagi pembaca.

Dari segi media, para ahli menyatakan visualisasi desain *booklet* menarik dan mendukung isi *booklet*, warna yang digunakan nyaman untuk dilihat, tata letak dan elemen sudah selaras, serta pemilihan *font* dapat terbaca dengan jelas bagi pembaca.

Form Validasi

Validator : Alhaf Gubur Adlawan, S.Han., M.Si
Tanggal : 25 April 2026

Validasi Konten

Silahkan centang salah satu jawaban yang tersedia.

1. Apakah booklet ini dapat memberikan informasi yang lengkap seperti khas Surokarta?
 Tidak Sesuai Cukup Sesuai Sesuai Sangat Sesuai
2. Apakah booklet ini memberikan informasi yang berguna bagi pembaca untuk mengenal seni khas Surokarta?
 Tidak Sesuai Cukup Sesuai Sesuai Sangat Sesuai
3. Apakah booklet ini mudah diakses?
 Tidak Sesuai Cukup Sesuai Sesuai Sangat Sesuai
4. Apakah bahasa Jepang yang digunakan dalam booklet ini mudah dipahami?
 Tidak Sesuai Cukup Sesuai Sesuai Sangat Sesuai
5. Apakah kosakata yang digunakan dalam booklet ini tepat dan mudah dipahami?
 Tidak Sesuai Cukup Sesuai Sesuai Sangat Sesuai
6. Apakah ada informasi tambahan yang perlu ditambahkan ke booklet ini? Jika iya, tolong jelaskan.
 Untuk bisa menggunakan *font* itu untuk program *rehabilitasi* dalam *ke Jepang*

Senin, 25 April 2026

Alhaf Gubur Adlawan, S.Han., M.Si
Validator

Gambar 4. 14 Validasi Materi
Oleh Dosen Pembimbing

Form Validasi

Validator : Alhaf Gubur Adlawan, S.Han., M.Si
Tanggal : 25 April 2026

Validasi Visual

1. Apakah desain cover booklet ini menarik perhatian pembaca?
 Tidak Sesuai Cukup Sesuai Sesuai Sangat Sesuai
2. Apakah visualisasi yang ditampilkan mendukung isi booklet?
 Tidak Sesuai Cukup Sesuai Sesuai Sangat Sesuai
3. Apakah pemilihan warna dalam booklet ini nyaman untuk dilihat?
 Tidak Sesuai Cukup Sesuai Sesuai Sangat Sesuai
4. Apakah tata letak dan elemen pada booklet ini sudah selaras?
 Tidak Sesuai Cukup Sesuai Sesuai Sangat Sesuai
5. Apakah pemilihan dan ukuran huruf dalam booklet dapat terbaca dengan jelas?
 Tidak Sesuai Cukup Sesuai Sesuai Sangat Sesuai
6. Apakah ada informasi tambahan yang perlu ditambahkan dalam booklet ini? Jika iya, tolong jelaskan.
 Judul yang sudah banyak di-tone tidak diperlihatkan lagi
 sehingga bisa diarsipkan di foldernya sendiri.

Senin, 25 April 2026

Alhaf Gubur Adlawan, S.Han., M.Si
Validator

Gambar 4. 14 Validasi Media
Oleh Dosen Pembimbing

Validation Form

Validator : Aoi Kaita
Date : 2020/05/01

Content Validation

Please check one of the available answers.

1. Does this booklet provide comprehensive information about traditional *fushikata* sushi?
 Not Applicable Somewhat Applicable Applicable Very Applicable

2. Does this booklet provide useful information for readers to learn about traditional *fushikata* sushi?
 Not Applicable Somewhat Applicable Applicable Very Applicable

3. Is this booklet easy to access?
 Not Applicable Somewhat Applicable Applicable Very Applicable

4. Is the Japanese language used in this booklet easy to understand?
 Not Applicable Somewhat Applicable Applicable Very Applicable

5. Is the vocabulary used in this booklet appropriate and easy to understand?
 Not Applicable Somewhat Applicable Applicable Very Applicable

6. Is there any additional information that should be added to this booklet? If so, please explain.

Japan, 03May 2020
(Aoi Kaita)

Gambar 4. 15 Validasi Materi
Oleh Penutur Asli Bahasa Jepang

Validation Form

Validator : Aoi Kaita
Date : 2020/05/01

Visual Validation

1. Does the design of this booklet cover catch the reader's attention?
 Not Applicable Somewhat Applicable Applicable Very Applicable

2. Do the visuals presented support the booklet's content?
 Not Applicable Somewhat Applicable Applicable Very Applicable

3. Is the color scheme in this booklet easy on the eyes?
 Not Applicable Somewhat Applicable Applicable Very Applicable

4. Are the layout and elements in this booklet well-integrated?
 Not Applicable Somewhat Applicable Applicable Very Applicable

5. Are the font choices and sizes in the booklet clear and legible?
 Not Applicable Somewhat Applicable Applicable Very Applicable

6. Is there any additional information that needs to be added to this booklet? If so, please explain.
 I think it's better to change the Japanese title
 スラカムのスラビについて学びます
 To
 スラカムのスラビについて
 スラカムのスラビについて学ぼう
 スラカムのスラビについて学ぶ



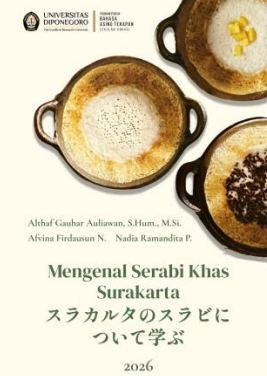
Japan, 03May 2020
(Aoi Kaita)

Gambar 4. 16 Validasi Media
Oleh Penutur Asli Bahasa Jepang

4.1.5 Revisi Produk Utama

Tahap selanjutnya adalah melakukan revisi berdasarkan hasil masukan dan saran yang diperoleh saat proses validasi yang dilakukan oleh para ahli. Pada beberapa bagian terdapat halaman yang terlalu penuh dengan tulisan isi materi, sehingga peneliti memutuskan untuk membaginya ke halaman selanjutnya agar tampilan teks lebih sederhana. Selain itu, peneliti juga mengikuti saran yang diberikan oleh penutur asli bahasa Jepang dengan mengganti sedikit judul dari *booklet* ini. Selanjutnya, terdapat masukan dan saran hasil validasi pada bagian materi. Pada isi materi dalam bahasa Jepang lebih baik menggunakan *futsūkei* untuk penggunaan penulisannya.

Tabel 4. 1 Revisi Validasi Media

Sebelum Revisi	Setelah Revisi
<p>B. Serabi Notosuman ノトスマンのスラビ</p>  <p>Serabi Notosuman merupakan serabi khas Surakarta yang memiliki sejarah sangat memanas, pada tahun 1913 serabi Notosuman didirikan oleh Hwa Ging Huk bersama suaminya Tan Gio Lan. Nama Notosuman diambil dari sebuah jalan di Surakarta yang sekarang diganti menjadi jalan Mah Yamin.</p> <p>Pada awalnya serabi Notosuman dibuat karena ketidakpercayaan Ny. Hwa Ging Huk dalam membuat apem, karena dari waktu ke waktu para pelanggan yang meminta untuk dibagikan apem dengan bentuk lebih pejuh sehingga mereka memercayai dengan sebutan 'serabi' Selayu dalam Supera dkk., 2016).</p> <p>Berdasarkan dari perubahan tersebut Ny. Hwa Ging Huk mulai untuk memodifikasi bahan, proses pembuatan, rasa, dan varian untuk menghasilkan kue serabi yang sesuai dengan permintaan pelanggan. Sering berjalannya waktu bentuk serabi yang mulai teratak dan memanas serabi Notosuman sehingga waktu tersebut serabi berkembang pesat sampai saat ini bahkan diujikan sebagai ikon kuliner khas Surakarta.</p> <p>12</p>	<p>B. Serabi Notosuman</p>  <p>Pada awalnya serabi Notosuman dibuat karena ketidakpercayaan Ny. Hwa Ging Huk dalam membuat apem, karena dari waktu ke waktu para pelanggan yang meminta untuk dibagikan apem dengan bentuk lebih pejuh sehingga mereka memercayai dengan sebutan 'serabi' Selayu dalam Supera dkk., 2016).</p> <p>Berdasarkan dari perubahan tersebut Ny. Hwa Ging Huk mulai untuk memodifikasi bahan, proses pembuatan, rasa, dan varian untuk menghasilkan kue serabi yang sesuai dengan permintaan pelanggan. Sering berjalannya waktu bentuk serabi yang mulai teratak dan memanas serabi Notosuman sehingga waktu tersebut serabi berkembang pesat sampai saat ini bahkan diujikan sebagai ikon kuliner khas Surakarta.</p> <p>Sumber: Shutterstock & Instagram.com/@supera-rikha</p> <p>13</p>
 <p>Alifah Gauhur Aulawati, S.Hum., M.Si. Afina Firdausy N., Nadia Ramandita P.</p> <p>Mengenal Serabi Khas Surakarta スラカルタのスラビについて学びます</p> <p>2026</p>	 <p>Alifah Gauhur Aulawati, S.Hum., M.Si. Afina Firdausy N., Nadia Ramandita P.</p> <p>Mengenal Serabi Khas Surakarta スラカルタのスラビについて学ぶ</p> <p>2026</p>

Tabel 4. 2 Revisi Validasi Materi

Sebelum Revisi	Setelah Revisi
<p>D. ノトスマン風スラビ</p>  <p>1923年に初代創業者であるワー・ゴン・ホックとタン・ギョク・ランが創業して以来、スラビのフレーバーは常にオリジナルとチョコレートの2種類に限定されてきました。当初、ノトスマンのスラビのフレーバーはオリジナルのみでしたが、しかし当時、ワー・ゴン・ホックは「トスマン・スラビにチョコレートとジャックフルーツのトッピングを加える」という革新を試みました。ところが、ジャックフルーツのトッピングを加えたことで、ジャックフルーツの酸味と苦味がノトスマン・スラビ本来の味よりも強くなり、その酸味が失われてしまったため、ノトスマン・スラビのバリエーションを増やすには、チョコレート味を選択することにしました。</p> <p>その後、3代目であるリディヤ夫人は、スラビにチョコレートチップ、ジャックフルーツ、バナナをトッピングしてアレンジしてみようと考えたこともありました。しかし、その結果、ノトスマン・スラビ本来の味が損なわれてしまいました。そのため、現在に至るまで、スラビのフレーバーは昔と変わらず、オリジナルとチョコレート味の2種類のみとなっています。</p> <p>19</p>	<p>D. ノトスマンのスラビの種類</p>  <p>初代のワー・ゴン・ホックとタン・ギョク・ランが1923年に創業してからずっと、スラビの味のバリエーションはオリジナルとチョコレート味の2種類で統一している。もとよりスラビ、ノトスマンではオリジナルのみだったが、チョコレートやナンのトッピングを載せて、色々試してみた。しかし、ナンの酸味が味を損なうまで元の味を壊すため、使わない。</p> <p>第3世代のニヨニヤ・リディヤもチョコレートやバナナ、バナナを載せることを試してみましたが、どれも元の味を壊してしまう。そのため、今までの味の種類は今までオリジナルとチョコレート味の2つのままにしている。</p> <p>21</p>

4.1.6 Uji Lapangan Operasional

Setelah tahap revisi produk, selanjutnya adalah melakukan uji validasi dengan jumlah sampel yang lebih besar dengan melibatkan total 33 orang

responden, yaitu generasi muda Indonesia yang ingin mengetahui lebih dalam mengenai kue serabi khas Surakarta dan masyarakat Jepang yang tertarik untuk mengenal jajanan tradisional Indonesia yaitu kue serabi khas Surakarta.

Tabel 4. 3 Total Responden Uji Lapangan Operasional

Responden	Total Responden
Generasi muda Indonesia yang ingin mengetahui lebih dalam mengenai kue serabi khas Surakarta	24
Masyarakat Jepang yang tertarik untuk mengenal kue serabi khas Surakarta sebagai jajanan tradisional Indonesia	9
Total	33

Peneliti membagikan kuesioner ini secara daring melalui Google Form yang terdiri atas 8 pertanyaan. Responden diminta untuk memilih salah satu dari empat pilihan jawaban yang meliputi sangat tidak setuju skor 1, tidak setuju skor 2, setuju skor 3, dan sangat setuju skor 4. Selain itu, terdapat kolom kritik dan saran yang dapat responden isi jika memiliki pendapat tersendiri untuk penyempurnaan *booklet*. Pertanyaan dibagi menjadi dua aspek, yaitu aspek materi dan media agar mengetahui tingkat kelayakan *booklet* bagi pembaca yang dapat dilihat pada Tabel 3.5.

Selanjutnya adalah menghitung hasil dari penilaian responden yang telah terkumpul semua. Melalui hasil perhitungan, produk ini memperoleh skor rata-rata sebesar 3,74 dari total skala 4,0 yang termasuk dalam kategori “sangat baik”. Berdasarkan rata-rata pada setiap aspek, untuk aspek materi memperoleh skor sebesar 3,69, sedangkan pada aspek media memperoleh skor sebesar 3,8. Berdasarkan hasil dari penilaian responden tersebut, produk ini dapat dikatakan sangat layak untuk digunakan sebagai *booklet bilingual* dalam memperkenalkan kue serabi khas Surakarta.

Tabel 4. 4 Total Penilaian Kuesioner Pada Skala Likert



Aspek	Pertanyaan	Skala				Total Rata- Rata	Total Rata-Rata Per Aspek
		1	2	3	4		
Aspek Materi	1	0	0	6	27	3,81	3,69
	2	0	0	7	26	3,78	
	3	0	1	8	24	3,69	
	4	0	1	11	21	3,60	
	5	0	2	13	18	3,48	
	6	0	0	6	27	3,81	
Aspek Media	7	0	0	4	29	3,87	3,8
	8	0	1	7	25	3,72	
	9	0	0	6	27	3,81	
Total						3,74	

4.1.7 Revisi Produk Akhir

Kuesioner yang telah disebarakan memberikan kesempatan untuk para responden dalam menyampaikan penilaian, kritik, dan saran berdasarkan pandangan mereka. Tujuan dari pengumpulan data ini adalah untuk mengetahui kekurangan dan bagian apa saja yang perlu ditingkatkan dalam *booklet* ini.

Berdasarkan hasil dari kuesioner, terdapat berbagai macam masukan yang diberikan oleh para responden, peneliti merangkum sejumlah masukan yang diberikan responden. Salah satu masukan yang diterima adalah pada ukuran *font* yang kurang besar, rata-rata ukuran *font* keseluruhan isi *booklet* berukuran 14 yang kemudian peneliti revisi dengan menambahkan rata-rata ukuran *font* menjadi 15. Peneliti hanya menaikkan sedikit untuk ukuran *font* karena ukuran sebelumnya dirasa sudah cukup jelas untuk dibaca.



Tabel 4. 5 Menambah Ukuran *Font* Pada Isi Materi

Sebelum Revisi	Setelah Revisi
<p data-bbox="432 483 644 528">B. Deskripsi Kue Serabi スラビの歴史</p> <p data-bbox="387 577 687 766">Kue serabi merupakan salah satu jajanan tradisional yang masuk dalam kategori kue basah dengan tekstur kenyal dan lembut. Serabi memiliki bentuk bulat pipih dengan permukaan berpori, memiliki rasa manis gurih disertai dengan aroma khas santan yang menjadi keunikan tersendiri. Adonan serabi terbuat dari bahan dasar tepung beras dan santan dengan tambahan bahan lain lalu dimasak menggunakan tungku dari tanah liat yang dipanaskan diatas arang untuk mengeluarkan aroma khas sehingga dapat menghasilkan tekstur yang renyah di luar namun lembut didalam.</p> <p data-bbox="387 786 687 943">スラビは、しっとりとした柔らかな食感が特徴の、伝統的な湿ったお菓子の一種だ。スラビは平らな凹形で表面に気泡があり、甘くて香ばしい味わいに、ココナッツミルクの独特の香りが加わり、それがこのお菓子ならではの香りよくなっている。スラビの生地は、米粉とココナッツミルクをベースに他の材料を加え、すみびで熱したねんどせいの釜で焼くことで独特の香りを引き出し、外はサクサク、中はしっとりとした食感に仕上げる。</p>  <p data-bbox="373 1014 384 1032">4</p>	<p data-bbox="979 483 1192 528">B. Deskripsi Kue Serabi スラビの歴史</p> <p data-bbox="935 577 1235 766">Kue serabi merupakan salah satu jajanan tradisional yang masuk dalam kategori kue basah dengan tekstur kenyal dan lembut. Serabi memiliki bentuk bulat pipih dengan permukaan berpori, memiliki rasa manis gurih disertai dengan aroma khas santan yang menjadi keunikan tersendiri. Adonan serabi terbuat dari bahan dasar tepung beras dan santan dengan tambahan bahan lain lalu dimasak menggunakan tungku dari tanah liat yang dipanaskan diatas arang untuk mengeluarkan aroma khas sehingga dapat menghasilkan tekstur yang renyah di luar namun lembut didalam.</p> <p data-bbox="935 786 1235 943">スラビは、しっとりとした柔らかな食感が特徴の、伝統的な湿ったお菓子の一種だ。スラビは平らな凹形で表面に気泡があり、甘くて香ばしい味わいに、ココナッツミルクの独特の香りが加わり、それがこのお菓子ならではの香りよくなっている。スラビの生地は、米粉とココナッツミルクをベースに他の材料を加え、すみびで熱したねんどせいの釜で焼くことで独特の香りを引き出し、外はサクサク、中はしっとりとした食感に仕上げる。</p>  <p data-bbox="920 1014 932 1032">4</p>

Selanjutnya terdapat saran agar gambar pada *booklet* dapat lebih bervariasi lagi. Namun, peneliti tidak melakukan revisi terhadap saran tersebut karena variasi gambar yang digunakan telah disesuaikan dengan kebutuhan dan isi materi. Serta saran lainnya yaitu untuk mempersingkat isi dari *booklet*, namun, isi *booklet* dinilai sudah cukup ringkas dan sesuai dengan penyajian informasi untuk ukuran media *booklet*.

Selanjutnya terdapat masukan dari responden masyarakat Jepang yang memberikan saran untuk mengubah teks bahasa Jepang yang masih menggunakan hiragana diubah ke kanji untuk mempermudah mereka dalam membaca dan memahami isi materinya. Kemudian peneliti menambahkan penjelasan perbandingan antara kue serabi dan makanan Jepang sesuai saran yang diberikan. Peneliti memilih dorayaki sebagai perbandingan karena dinilai lebih mirip dengan kue serabi dari segi karakteristik dibandingkan kue manju. Peneliti juga menambahkan informasi mengenai toko serabi yang ada di Jepang ke dalam isi *booklet*.

Tabel 4. 6 Mengubah Kata Hiragana Ke Kanji

Sebelum Revisi	Setelah Revisi
<p data-bbox="485 504 651 526">A. 伝統的なお菓子</p>  <p data-bbox="533 568 743 741">スラカルタ市つうしょうソロ市は、中部ジャワ州に位置している。ソロという名称は、もともと「サラ」という村の名前に由来するが、昔の発音の変化により「ソロ」へと変わった。サラまたはソロはスラカルタ・ハディニングラット王国村だったが、時が経つにつれて、人々はソロ市という呼び名で親しむようになった。</p> <p data-bbox="533 757 743 965">スラカルタ市は、二つの文化が共存する都市の一つである。伝統的な文化遺産が今もけ継がれる一方で、近代化のちよりりゅうも併存していることから、「ザ・スピリット・オブ・ジャワ」と呼ばれている。保存され、現在に至る所で見られる歴史建造物の存在は、観光客にとって大きな魅力となっている。こうした魅力に加え、豊かな食文化もスラカルタ市の特徴となっている (Octavia et.al., 2020)。</p> <p data-bbox="751 1043 762 1059">9</p>	<p data-bbox="1027 504 1193 526">A. 伝統的なお菓子</p>  <p data-bbox="1075 568 1286 741">スラカルタ市つうしょうソロ市は、中部ジャワ州に位置している。ソロという名称は、もともと「サラ」という村の名前に由来するが、昔の発音の変化により「ソロ」へと変わった。サラまたはソロはスラカルタ・ハディニングラット王国村だったが、時が経つにつれて、人々はソロ市という呼び名で親しむようになった。</p> <p data-bbox="1075 757 1286 965">スラカルタ市は、二つの文化が共存する都市の一つである。伝統的な文化遺産が今もけ継がれる一方で、近代化のちよりりゅうも併存していることから、「ザ・スピリット・オブ・ジャワ」と呼ばれている。保存され、現在に至る所で見られる歴史建造物の存在は、観光客にとって大きな魅力となっている。こうした魅力に加え、豊かな食文化もスラカルタ市の特徴となっている (Octavia et.al., 2020)。</p> <p data-bbox="1294 1043 1305 1059">9</p>

Sumber: Shutterstock

Serabi juga memiliki kemiripan dengan makanan tradisional Jepang yaitu dorayaki. Keduanya memiliki kemiripan dari segi bentuk dan bahan yaitu, sama - sama berbentuk tekstur dan aroma khas juga, bahan utama yang digunakan juga sama yaitu tepung. Perbedaannya hanya terletak pada bulat karena dipanggang diatas wajan cetakan dan memiliki isian dorayaki yaitu berisi pasta kacang merah (angko).



スラビは、日本の伝統的なお菓子であるどら焼きとも似ている。両者は形や材料の点で共通点があり、型付きの鉄板で焼かれるため丸い形をとり、独特の食感と香りを持っている。また、主原料も粉という点で同じである。違いは、どら焼きには小豆のあんこが挟まれているという点だけである。



Sumber: Shutterstock

6



Sumber: mrs.living.jp

Kini serabi mulai dikenal di negara Jepang, terdapat sebuah restoran di tokyo bernama SURABI Tokyo yang berada di daerah Kichijoji, Tokyo. Toko ini menyajikan serabi yang dipadukan dengan sentuhan modern Jepang, yaitu penambahan beragam varian rasa seperti custard, matchacustard, coklat pisang, dan mixed berry.

現在、スラビは日本で知られるようになっていく。東京の吉祥寺エリアには「SURABI Tokyo」というストランがある。この店では、カスタード、抹茶カスタード、バナナチョコレート、ミックスベリーなど、様々なフレーバーを加えることで、現代的な日本のデザートを取り入れたスラビを提供している。



Sumber: Surabitokyo.com

7

Gambar 4. 17 Tambahan Materi *Booklet*

4.1.8 Penyebaran dan Implementasi

Setelah tahap produk selesai, peneliti melanjutkan dengan melakukan penyebaran dan implementasi. Pada tahap ini, peneliti mendaftarkan Hak Kekayaan Intelektual (HKI) terlebih dahulu untuk memberikan perlindungan hukum terhadap hasil karya yang telah dibuat. Pendaftaran HKI ini penting dilakukan untuk mencegah pelanggaran hak cipta juga memberikan pengakuan resmi atas orisinalitas dan hasil karya peneliti.

Setelah proses HKI selesai, peneliti melanjutkan dengan melakukan penyebaran produk. Produk ini disebarakan kepada Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kota Surakarta melalui media digital yang diunggah pada akun media sosial resmi terkait, serta menyerahkan *booklet* fisiknya untuk dijadikan media informasi bagi masyarakat dan wisatawan. Dengan demikian, *booklet* ini diharapkan dapat menjadi media pengenalan dan promosi budaya kuliner tradisional Indonesia, khususnya jajanan tradisional kue serabi khas Surakarta, serta menjadi sumber informasi yang bermanfaat bagi para pembaca baik dari masyarakat Indonesia maupun masyarakat Jepang.

4.2 Pembahasan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan, diketahui bahwa banyak masyarakat Jepang yang tertarik untuk mengenal kue serabi khas Surakarta sebagai salah satu jajanan tradisional Indonesia. Namun, informasi terkait kue serabi masih sangat terbatas bagi masyarakat internasional, khususnya masyarakat Jepang. Oleh karena itu, peneliti memutuskan untuk menyusun *booklet bilingual* berjudul “Menenal Kue Serabi Khas Surakarta” sebagai media informasi pengenalan dan promosi yang disusun menggunakan dua bahasa yaitu, bahasa Indonesia dan bahasa Jepang untuk memperluas jangkauan pembaca, khususnya masyarakat Jepang yang menjadi target sasaran utama dalam penelitian ini. *Booklet* disusun dengan konsep *modern minimalist* menggunakan perpaduan warna sederhana yang terinspirasi dari unsur kue serabi, serta dilengkapi visualisasi foto pada isi *booklet* sebagai pendukung narasi dan gambaran visual bagi pembaca.

Penelitian ini didukung oleh beberapa hasil produk penelitian terdahulu yang dijadikan sebagai referensi. Produk pertama adalah dari *booklet trilingual* berjudul “10 Jakarta Culinary Delights” oleh Siti Robiatul Adawiyah (2024) yang disusun menggunakan tiga bahasa yaitu, bahasa Indonesia, bahasa Inggris, dan bahasa Jepang. Namun, pembahasan materi dalam *booklet* tersebut masih terlalu luas dan hanya tersedia dalam bentuk fisik. Oleh karena itu, peneliti mengembangkan *booklet* dengan memfokuskan pada satu topik agar informasi dapat disampaikan lebih mendalam serta peneliti menyediakan *booklet* dalam versi digital yang dapat diakses melalui kode QR.

Produk kedua yaitu *booklet* berjudul “Pengenalan jajanan lokal Kalimantan Timur melalui *Booklet* Ilustrasi Berbasis *Augmented Reality*” oleh Donita Primi Muliebris Witjaksono dan Ratin Mahardika (2024) yang disusun untuk memperkenalkan jajanan lokal dari Kalimantan Timur melalui ilustrasi visual berbasis *Augmented Reality*. Akan tetapi, pembahasan dalam *booklet* tersebut juga masih terlalu luas dan hanya menggunakan bahasa Indonesia. Oleh karena itu, peneliti mengembangkan *booklet bilingual* dengan bahasa Indonesia dan bahasa Jepang dengan fokus pada kue serabi khas Surakarta agar informasi dapat disajikan secara lebih detail kepada masyarakat internasional, khususnya masyarakat Jepang yang tertarik untuk mengenal budaya kuliner Indonesia, serta peneliti menggunakan dokumentasi foto pribadi sebagai elemen visual dalam mendukung penyampaian informasi. Terdapat juga referensi buku berjudul “Kuliner Surakarta “Pokok e Enak” oleh Fery (2014), buku tersebut berisi tentang berbagai macam kuliner terkenal khas Surakarta. Namun, karena pembahasan kuliner khas Surakarta sangat beragam, peneliti memutuskan untuk memilih salah satu kuliner khas Surakarta sebagai fokus utama dalam penyusunan *booklet* ini.

Proses penyusunan *booklet* ini dimulai dari tahap penelitian dan pengumpulan informasi dari isi *booklet*, selanjutnya dilakukan tahap perencanaan desain *booklet*, kemudian pengembangan bentuk awal *booklet*, lalu dilakukan uji lapangan awal, dilanjut dengan revisi produk utama, uji lapangan operasional, revisi produk akhir, hingga terakhir penyebaran dan implementasi. Melalui

beberapa tahapan tersebut, *booklet* ini berhasil dikembangkan sebagai media informasi pengenalan kue serabi khas Surakarta. Selama proses penyusunan *booklet bilingual* ini, peneliti menghadapi beberapa tantangan. Salah satu tantangannya adalah pada penyusunan tata letak desain *booklet*, mulai dari penempatan teks, gambar, hingga elemen visual lainnya. Terdapat beberapa halaman terlihat penuh dan menumpuk karena isi teks yang terlalu panjang sehingga peneliti perlu membagi teks ke halaman selanjutnya agar nyaman dibaca.

Booklet bilingual berjudul “Mengenal Kue Serabi Khas Surakarta” dapat bermanfaat bagi wisatawan Jepang yang berkunjung ke Indonesia atau masyarakat Jepang yang tertarik untuk mengenal jajanan tradisional Indonesia kue serabi khas Surakarta. *Booklet* ini memberikan penjelasan mengenai kue serabi khas Surakarta melalui visualisasi yang menarik dan disusun secara *bilingual* menggunakan bahasa Indonesia dan bahasa Jepang. *Booklet* ini tersedia dalam bentuk cetak maupun digital agar penggunaan lebih praktis. Dengan adanya *booklet* ini, peneliti berharap kue serabi dapat dikenal lebih luas oleh masyarakat luar serta menjadi salah satu media informasi dan promosi budaya kuliner tradisional Indonesia kepada masyarakat internasional.