

LAMPIRAN



Lim, Jessica Evita S

15.L1.0053

Perancangan Komunikasi Visual

Kuliner Ikan Bandeng Presto yang Terdampak Pandemi Covid-19 di Semarang

Latar Belakang Masalah

Salah satu ikan yang mempunyai banyak manfaat bagi kesehatan tubuh adalah ikan bandeng. Ikan bandeng merupakan jenis ikan yang hidup di air tawar. Berbagai vitamin yang didapat dari ikan bandeng yang melimpah sangat baik untuk dikonsumsi. Di kota Semarang, ikan bandeng presto telah dikenal sebagai kuliner khas dan bisa dijadikan oleh-oleh. Dalam proses pengolahannya, ikan bandeng diolah melalui uap yang memiliki tekanan tinggi pada mesin presto sehingga dapat membuat duri bandeng yang tajam menjadi lunak. Akan tetapi di masa pandemi covid-19, ikan bandeng presto merupakan salah satu golongan kuliner yang terkena imbas penurunan yang signifikan. Selain faktor curah hujan yang tinggi dan bencana banjir yang sempat melanda kota Semarang, hal tersebut dapat mempengaruhi pengurangan jumlah produksi bahan baku pada ikan bandeng. Selain itu warga Semarang kurang berminat untuk mengkonsumsi Bandeng presto karena beberapa faktor yaitu bosan, ikan bandeng presto ada yang masih amis, bau tanah.

Target

Usia 35-40 tahun, status menengah ke atas (SES A dan SES B), berdomisili di Semarang, mempunyai kebiasaan menggunakan sosial media.

Solusi

Membuat desain berupa majalah online sebagai media utama agar dapat mengedukasi masyarakat Semarang tentang jenis olahan bandeng presto dan desain promosi berupa instagram feeds.

Konsep Visual

Gabungan fotografi dan elemen desain bentuk vector yang termasuk dalam flat desain. Menggunakan warna yang kontras.

Konsep Verbal

Gaya bahasa tidak terlalu formal.

Media Utama

Majalah Online

ANEKA OLAHAN BANDENG PRESTO

DAFTAR RESEP

Otak-otak Bandeng	1
Pepes Bandeng	2
Pindang Bandeng	3

Otak-otak Bandeng

Bahan-bahan:

- 1 ekor ikan bandeng
- 3 butir telur ayam
- daun pisang secukupnya.
- bumbu halus berupa kemiri, lengkuas, ketumbar, bawang merah dan putih, garam, gula.

Cara membuat:

Pukul-pukul bandeng dengan udakan sampai dagingnya terasa tembak. Pukul perlahan saja, jangan sampai kulitnya robek.

Takut dagingnya jua sudah terasa tembak, patuklah ekornya dengan cara dipukul ke sisi kanan lalu kiri serasa terasa luternya ekornya patuk.

Buku bagian insangnya, pisah lulang ikan ke bagian atas.

Kemudian keluarkan dagingnya dengan sendok kecil.

Duduk kulit dalam ikan ke bagian luar. Keruk sisa daging yang masih menempel.

Giling daging ikan, bumbu halus sampai halus dan rata.

Masukkan kembali ke dalam kulit ikan, rapikan.

Kukus bandeng dengan alas daun pisang selama 20 menit, angkat dan dinginkan.

Datur ikan dengan kecap manis, kemudian goreng dengan minyak panas sampai kelunging.

Potong ikan menjadi 4-6 bagian.

Otak-otak bandeng siap disajikan dengan sambal terasi dan lalap.

Pepes Bandeng

Bahan-bahan:

- 3 ekor bandeng presto kecil
- 3 lembar daun salam
- 1 ikat kemangi, petik daunnya
- 3 buah tomat ijo
- 6 buah cabe rawit merah
- 3 siung bawang putih
- 5 buah cabe merah keriting
- 5 buah bawang merah
- 2 cm kunyit
- 2 cm jahe
- 1/2 sdt terasi bakar
- Garam (optional)
- secukupnya Gula

Cara membuat:

Haluskan bumbu

Siapkan daun 2 lapis.

Tata daun salam dan sedikit bumbu. Letakkan ikan. Tutup lagi dengan bumbu, tomat, cabe rawit dankemangi. Bungkus dan sematkan

Kukus 30 menit sampai matang.

Olesi bungkus pepes dengan minyak, lalu bakar sebentar di wajan anti lengket sampai wangi, sambal dibalik. Sajikan.

Pindang Bandeng

Bahan-bahan:

- 1 ekor ikan bandeng
- 1 liter Nyalit
- 1 rasi lengkuas
- 2 batang serai
- 1 rasi jahe
- 7 siung bawang merah
- 7 siung bawang putih
- 4 buah cabai merah besar
- 3-10 Buah cabai rawit merah
- 1 buah jeruk nipis
- 700 ml Air Gula secukupnya
- Garam secukupnya
- Kecap manis secukupnya
- Asam Jawa secukupnya
- Daun salam secukupnya
- Daun jeruk secukupnya

Cara membuat:

Potong bandeng menjadi 4 bagian. Beri biken ingatkan dan isi perut lala buang ekornya.

Agar menghilangkan aroma amis dan aroma lumpur, maserasi ikan bandeng dengan kecap dan air perasan jeruk nipis.

Bakar bumbu seperti cabai, bawang merah, serai, bawang putih, jahe, lengkuas, kunyit.

lalu goreng bumbu-bumbu tersebut sedikit cabai.

Kemudian dididihkan air, masukkan ikan yang sudah dimarasi dan bumbu geprek.

Tambahkan air asam, daun salam, daun jeruk, kecap, dan gula. Lalu berikan air mendidih hingga menguasat dan ikan matang.

lalu cesanya pindang, bandeng tidak pedas, tetapi dominan asam dan manis.

Kalau mau pedas, tinggal geprek cabai pedas. Sebab jika diulek dan leleh menjadi sambal akan mengubah cita rasa kuah pindang.

Tambahkan belimbing wuluh dan tomat supaya rasanya lebih segar.

Saat sudah dingkal dan ikan diangkat bantuh meletakkan irisan belimbing wuluh dan tomat.

Pindang bandeng semakin sedap ketika disimpan selama satu malam dan kembali dihangatkan untuk disantap.

BANDENG PRESTO SEMARANG

Media Pendukung

#Belibandengprestoyuk
#Sehatdengbandengpresto
#BandengprestoSemarang

DAFTAR HARGA



Bandeng Presto non Vacuum Rp 85.000,-



Bandeng Presto Vacuum Rp 75.000,-

Bandengprestosmg

BANDENG PRESTO SEMARANG

BUY 2 GET 1 FREE




BANDENG PRESTO PREMIUM

#Belibandengprestoyuk
#Sehatdengbandengpresto
#BandengprestoSemarang

Promo Bandeng Presto

Buy 2 get 1 free
Gratis ongkos kirim
untuk pembelian
secara online
Diskon 60 % untuk
semua wilayah
Semarang



Bandengprestosmg

#Belibandengprestoyuk
#Sehatdengbandengpresto
#BandengprestoSemarang

Fakta Bandeng Presto



Ditemukan pertama kali oleh ibu Hanna warga kelahiran Paki, Jawa Tengah. Teknik pengolahannya menggunakan alat presto seperti kukusan. Dapat bertahan lama.



Bandengprestosmg

#Belibandengprestoyuk
#Sehatdengbandengpresto
#BandengprestoSemarang

Alasan mengapa membeli dan mengonsumsi Bandeng Presto?

Dibuat dari bahan baku dari ikan bandeng yang segar kemudian di presto. Kualitas terjamin tanpa bahan pengawet. Mudah dikonsumsi karena tinggalnya lunak. Dapat dikonsumsi oleh berbagai macam usia. Nutrisinya baik untuk daya tahan tubuh.



Bandengprestosmg

#Belibandengprestoyuk
#Sehatdengbandengpresto
#BandengprestoSemarang

Manfaat Bandeng Presto



energi protein vitamin B1
vitamin A fosfor

sumber: nilaigizi.com Bandengprestosmg

#Belibandengprestoyuk
#Sehatdengbandengpresto
#BandengprestoSemarang

Apa Pengertian Bandeng Presto?

Bandeng presto adalah kuliner khas Semarang yang terbuat dari ikan bandeng yang telah di presto melalui mesin presto sehingga dapat dikonsumsi bersama tulangnya.



Bandengprestosmg

BANDENG PRESTO SEMARANG



Instagram feeds



Gantungan Kunci



Sticker

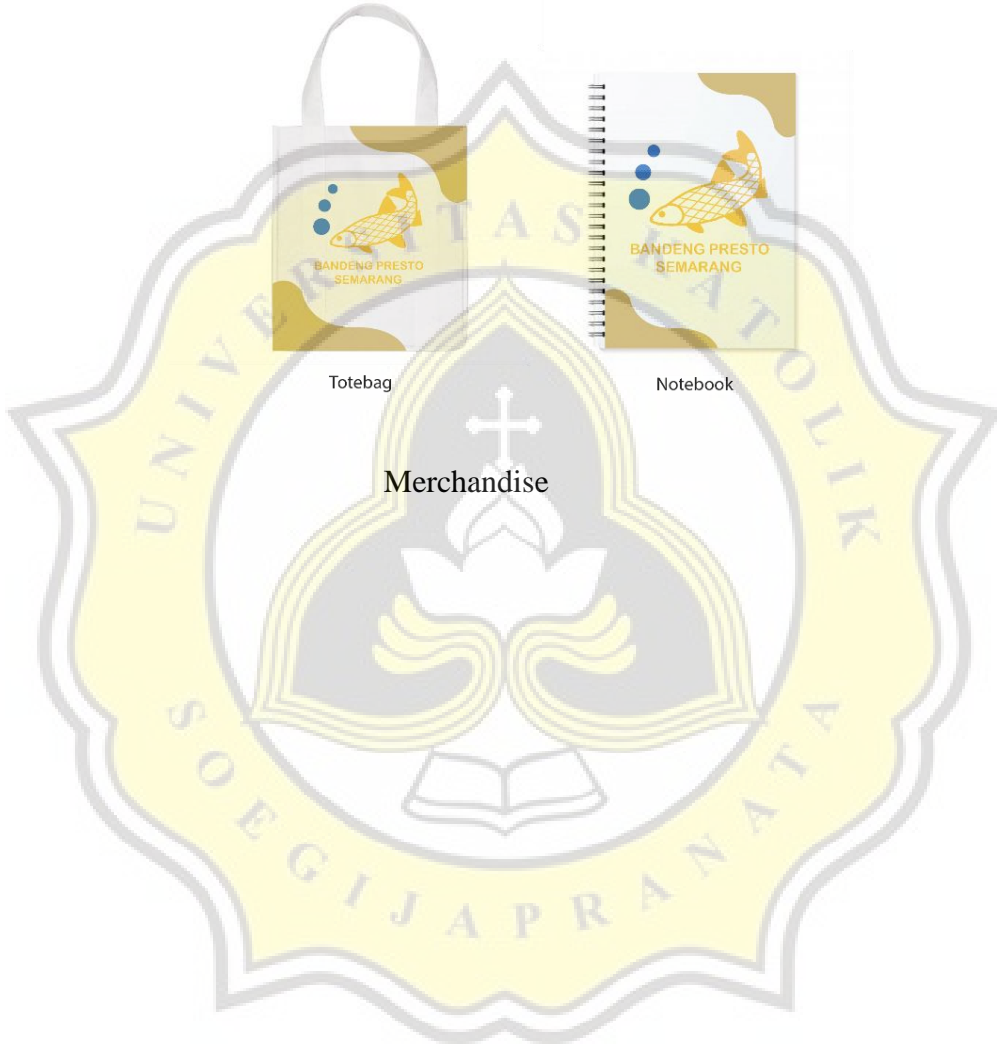


Totebag



Notebook

Merchandise



PAPER NAME

Report_Turnitin_Lim, Jessica Santoso_15.L1.0053

WORD
COUNT

**1414
Words**

CHARACTER COUNT

9019 Characters

PAGE
COUNT

**10
Pages**

FILE SIZE

21.2KB

SUBMISSION DATE

**Apr 12, 2022 8:15 AM
GMT+7**

REPORT DATE

Apr 12, 2022 8:16 AM GMT+7

● **12% Overall Similarity**

The combined total of all matches, including overlapping sources, for each database.

- 11% Internet database
- 5% Publications database
- Crossref database database
- Crossref Posted Content
- 10% Submitted Works database

- **Excluded from Similarity Report**

- Bibliographic material
- Cited material
- (Less than 8 words) Manually excluded text blocks
- Quoted material
- Small Matches

