

LAPORAN PERANCANGAN

PERANCANGAN DESAIN EKSIBISI MENGENALKAN COTO MANGGALA KHAS KOTAWARINGIN BARAT KEPADA GENERASI MUDA



STEFANUS VENDY DEFRANTO

21.L1.0041

**DESAIN KOMUNIKASI VISUAL
ARSITEKTUR DAN DESAIN**

**UNIVERSITAS KATOLIK SOEGIJAPRANATA
SEMARANG**

2025

**LAPORAN PERANCANGAN
PERANCANGAN DESAIN EKSIBISI MENGENALKAN COTO
MANGGALA KHAS KOTAWARINGIN BARAT KEPADA
GENERASI MUDA**

**Diajukan dalam Rangka Memenuhi
Salah Satu Syarat Memperoleh
Gelar Sarjana Desain**



STEFANUS VENDY DEFRANTO

21.L1.0041

DESAIN KOMUNIKASI VISUAL

ARSITEKTUR DAN DESAIN

UNIVERSITAS KATOLIK SOEGIJAPRANATA

SEMARANG

2025

Abstrak

Indonesia Kaya akan keberagaman Kuliner Tradisional, Salah satunya adalah Coto Manggala yang berasal dari Pangkalan Bun, Kotawaringin Barat, Kalimantan Tengah. Berbeda dari Coto umumnya yang disajikan dengan nasi atau lontong, tetapi pada coto manggala tidak menggunakan keduanya melainkan menggunakan singkong (manggala) sebagai penggantinya. Kuliner ini tidak sekedar makanan Tetapi juga menjadi simbol budaya Pangkalan Bun Yang harus di lestarikan dan diperkenalkan. Promosi untuk memperkenalkan coto mangga masih sangat jarang terutama untuk kalangan anak muda. Maka dari itu Penulis melakukan perancangan Desain Eksibisi yang memberikan informasi dan interaksi secara langsung kepada generasi muda. Dalam Perancangan ini diharapkan tercapainya tujuan dalam meningkatkan ketertarikan dan perhatian generasi muda untuk melestarikan coto manggala dan memberikan pengetahuan tentang coto manggala kepada Masyarakat yang lebih luas. Metode Pada perancangan ini menggunakan 5 tahapan *Design Thinking* Yaitu *Emphatize, Define, ideate, prototype, test*.

Kata Kunci : Coto Manggala, Eksibisi, Makanan Khas.

Abstract

Indonesia is rich in traditional culinary diversity, one of which is Coto Manggala from Pangkalan Bun, West Kotawaringin, Central Kalimantan. Different from Coto generally served with rice or rice cake, but in coto manggala does not use both but uses cassava (manggala) as a substitute. This culinary is not just food but also a symbol of Pangkalan Bun culture that must be preserved and introduced. Promotion to introduce coto mangga is still very rare, especially for young people. Therefore, the author designs an exhibition design that provides information and interaction directly to the younger generation. In this design is expected to achieve the goal of increasing the interest and attention of the younger generation to preserve coto manggala and provide knowledge about coto manggala to the wider community. The method in this design uses 5 stages of Design Thinking, namely Emphatize, Define, ideate, prototype, test.

Keywords: Coto Manggala, Exhibition, Specialty Food.