

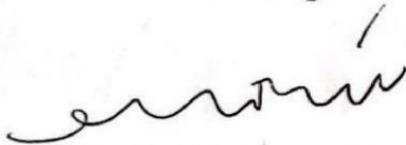
**PERANCANGAN BUKU ILUSTRASI
MENGENALKAN KUE BANDROS KHAS BANDUNG
KEPADA ANAK - ANAK
SKRIPSI/TESIS**

Diajukan Untuk Memenuhi Persyaratan
Memperoleh Gelar Sarjana/Magister Teknik
Pada
Program Studi Desain Komunikasi Visual
Fakultas Arsitektur dan Desain
Institut Teknologi Nasional Bandung

Bandung, 12 Agustus 2023

Mengetahui / Menyetujui,

Dosen Pembimbing I



Dr. phil. Eka Noviana, M.A.

NID/NIDK: 0430117402

Dosen Pembimbing II



Ganis Resmisari, S.Sn., M.Ds.

NID/NIDK: 0327038003

**Program Studi Desain Komunikasi Visual
Ketua,**



Aldrian Agusta, S.Sn., M.Ds.

NID/NIDK: 0416086901

Perancangan Buku Ilustrasi Mengenalkan Kue Bandros Khas Bandung Kepada Anak – Anak

PRAMAJI AHMAD FAUZI¹, EKA NOVIANA², GANIS RESMISARI³

Program Studi Desain Komunikasi Visual, Institut Teknologi Nasional Bandung
Email (*Pramaji Ahmad Fauzi*): pramaji.ahmad@gmail.com

ABSTRAK

Berikut ini penelitian yang berjudul "Perancangan Buku Ilustrasi Mengenalkan Kue Bandros Khas Bandung Kepada Anak - Anak " perancangan penelitian ini memperkenalkan kue bandros melalui media buku dengan desain ilustrasi. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk memberikan informasi kue bandros melalui ilustrasi yang disukai oleh anak - anak. Metode yang digunakan adalah metode kualitatif, yang dimulai dari observasi, wawancara, dokumentasi, dan mencari di internet. Data penelitian ini berasal dari pedagang kue bandros dan wawancara anak - anak yang ada di Kota Bandung. Salah satu permasalahan dari kue bandros yaitu sudah mulai ditinggalkan akibat dari tergerusnya perubahan jaman dan munculnya makanan kekinian, mengakibatkan pedagang kue bandros saat ini sudah sulit ditemukan akibat dari tidak menguntungkan dalam berjualan kue bandros akibat sepi peminat, jika dibiarkan makanan tradisional ini akan menghilang dengan sendirinya. Maka dari itu dbuatlah Perancangan Buku Ilustrasi Mengenalkan Kue Bandros Khas Bandung Kepada Anak - Anak. Agar di masa yang akan datang kue bandros tidak mengalami kepunahan dan bisa dinikmati oleh generasi yang akan datang.

Kata kunci: *Buku, Anak – Anak, Makanan, Tradisional, Kue Bandros, Ilustrasi*

ABSTRACT

The following research is titled "Designing an Illustrated Book to Introduce Kue Bandros, a Special Bandung Dessert, to Children." This research aims to introduce kue bandros through a book with illustrated designs that are appealing to children. The method used in this research is qualitative, starting with observation, interviews, documentation, and internet research. The data for this research is obtained from kue bandros vendors and interviews with children in the city of Bandung. One of the challenges of kue bandros is that it is starting to be abandoned due to the changes in time and the emergence of trendy foods, resulting in kue bandros vendors facing difficulties in finding customers, leading to a decline in its popularity. If left unaddressed, this traditional food might disappear over time. Therefore, the design of an Illustrated Book to Introduce Kue Bandros to Children is created to ensure that in the future, kue bandros does not face extinction and can be enjoyed by future generations.

Keywords: *Books, Children, Food, Traditional, Bandros Cakes, Illustrations*

1. PENDAHULUAN

Kota Bandung adalah ibu kota provinsi Jawa Barat. Kota ini pada zaman dulu dikenal sebagai Parijs van Java (bahasa Belanda) atau "Paris dari Jawa". Terletak di dataran tinggi, Bandung terkenal sebagai tempat yang berhawa sejuk. Selain itu, Bandung juga sebagai salah satu kota tujuan wisata. Kota Bandung terletak pada koordinat 107° BT and 6° 55' LS. Luas Kota Bandung adalah 16.767 hektar. Kota ini secara geografis berada di tengah-tengah provinsi Jawa Barat, dengan demikian, sebagai ibu kota provinsi, Bandung mempunyai nilai strategis terhadap daerah-daerah di sekitarnya.

Anak – anak adalah seorang yang dilahirkan dan merupakan cikal bakal lahirnya generasi baru sebagai penerus cita – cita, bangsa, dan negara. Anak – anak dianggap sebagai sumber daya manusia sekaligus sebagai aset masa depan untuk pembangunan suatu negara. Anak – anak harus dididik agar memiliki pengetahuan dan pribadi yang baik kepada orang. Semakin baik pribadinya, maka akan bagus di masa depan dan terhadap bangsa yang dibinanya. Menurut (Dra. Suryana), anak adalah rahmat Allah, penguji iman, media beramal bekal di akhirat, unsur kebahagiaan, tempat bergantung di hari tua, penyambung cita – cita, dan makhluk yang harus dididik.

Asal usul dari kue Bandros atau kepanjangan dari *bahan rose brand*, dimulai sejak adanya pengaruh dari pemerintahan Hindia Belanda pada tahun 1900-an dengan memperkenalkan penggunaan tepung terigu di Kota Bandung dan di daerah Priangan atau Jawa Barat. Keberadaan pangan berbahan dasar terigu hanya dapat dikonsumsi oleh para bangsawan dan para masyarakat yang kaya raya pada saat itu. Gagasan munculnya kue bandros adalah untuk masyarakat kelas bawah agar dapat menikmati kue dengan harga yang terjangkau dari bahan baku beras. Bahan baku beras juga merupakan sumber utama makanan pokok di masyarakat orang Sunda di Jawa Barat. Upaya ini dilakukan untuk meringankan masyarakat, karena tepung terigu pada saat itu harganya masih terlalu tinggi.

Menurut pelopor Asosiasi Kafe dan Restoran (AKAR) Chef R.Wawan G. Martasasmita dan Chef Dedie Soekartin yang juga merupakan dosen senior Program Studi Manajemen Industri Katering Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial Universitas Pendidikan Indonesia memberikan penjelasan bahwa pada tahun 1950 an keberadaan penjual kue bandros sudah memasyarakat di Kota Bandung. Para praktisi kuliner yang berusia 72 Tahun pada saat ini, para penjual menjual bandros dengan menggunakan tanggungan, dan ada yang didorong menggunakan gerobak. Pada masa lalu para penjual bandros tidak memiliki tempat menjual yang tetap, mereka biasa berkeliling saat menjual kue tersebut dari kampung, dan perumahan warga kota Bandung. Mereka juga berhenti pada titik-titik keramaian.

Penjual kue bandros biasanya berjualan pada dua shift, berjualan mulai dari sejak subuh hingga siang hari. Lalu para penjual pulang untuk istirahat dan kembali berdagang hingga sore hari. Karena kue bandros bukanlah kudapan yang dijual pada malam hari. Kudapan ini secara otentik menggunakan bahan baku tepung beras, dengan menggunakan campuran parutan kelapa yang memiliki cita rasa gurih dengan aroma yang harum. Cita rasa yang enak ditentukan dari volume campuran parutan kelapanya. Pada awalnya pembakaran menggunakan cetakan terbuat dari tembaga dan bahan bakar kayu, dan alat untuk pemoles minyak pada cetakan bandros mempergunakan sabut kelapa tidak seperti sekarang menggunakan kuas.

Saat ini kue bandros telah melakukan banyak inovasi, mulai dari penambahan rasa oncom, telur, tuna, sosis, keju, coklat, dan lain - lain.

Mulai banyaknya makanan fast food maupun makanan dari luar negeri membuat kuliner tradisional termasuk kue bandros mulai ditinggalkan bahkan terancam punah. Untuk melestarikan kembali kuliner tradisional di tengah gempuran makanan luar negeri sangat penting dilakukan. Salah satu upaya untuk melestarikan makanan tradisional tersebut adalah dengan memperkenalkannya kembali melalui buku ilustrasi kepada anak - anak. Untuk jangka pendek, anak – anak menjadi mengetahui dan tertarik mencoba kue bandros karena desain buku yang menarik dengan warna yang colorfull, jangka panjangnya kue bandros tetap dikenal hingga dimasa yang akan datang, sekaligus menjadi keuntungan bagi para pengusaha atau pedagang yang menekuni kue bandros agar dapat bertahan dan dilestarikan, termasuk para pengusaha Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM), dan menjadi keuntungan kota dalam menambah tujuan destinasi wisata kuliner.

Oleh karena itu untuk membantu menyelesaikan masalah diatas, maka diperlukan solusi Perancangan Buku Mengenalkan Kue Bandros Khas Bandung Kepada Anak - Anak. Membuat sebuah informasi yang mudah dipahami dengan desain yang interaktif bagi anak – anak, sehingga menjadi pengalaman bagi pembacanya.

2. METODOLOGI

Metode penelitian yang digunakan yaitu teori penelitian kualitatif, tujuannya untuk menjelaskan suatu fenomena secara mendalam dan dilakukan dengan mengumpulkan data sedalam-dalamnya. Metode kualitatif lebih mengutamakan pengamatan fenomena dengan lebih meneliti ke substansi terhadap fenomena tersebut. Analisis dan ketajaman penelitian kualitatif berpengaruh pada kekuatan kata dan kalimat yang akan digunakan. Menurut (McCusker, K., & Gunaydin, S. (2015)), metode kualitatif digunakan untuk menjawab pertanyaan tentang “apa (what)”, “bagaimana (how)”, atau “mengapa (why)” atas suatu fenomena, sedangkan metode kuantitatif menjawab pertanyaan “berapa banyak (how many, how much)”. Yang diharapkan dalam penggunaan metode penelitian ini adalah untuk mengumpulkan data yang dapat dibutuhkan untuk membuat buku kuliner tradisional khas bandung, yang nantinya dapat dijadikan acuan untuk pokok permasalahan tersebut. Sehingga perancangannya bisa efektif.

Berikut ini merupakan metode yang digunakan:

2.1. Wawancara

Merupakan proses untuk mengumpulkan data dengan cara mengajukan sebuah pertanyaan langsung kepada seseorang narasumber untuk dijadikan sebagai dalam suatu masalah.

2.2. Observasi

Observasi perlu dilakukan untuk meliputi serta mencatat pola perilaku pada orang, objek kejadian secara sistematis untuk mendapatkan informasi kejadian-kejadian yang perlu diamati dan dibutuhkan. Hal ini bertujuan untuk mengetahui reaksi secara langsung pada konsumen, dan mengamati secara menyeluruh untuk mendapat informasi yang sesuai yang akan digunakan dalam perancangan buku kuliner tradisional khas Bandung ini.

2.3. Internet

Menambah data sebagai bahan pendukung yang mungkin tidak bisa didapat dari data kepustakaan dan juga dapat menjadi referensi dalam perancangan yang medianya menggunakan buku.

2.4. Dokumentasi

Mengumpulkan data serta informasi yang akurat untuk mendapatkan informasi yang jelas dalam pembuatan ilustrasi buku.

2.5. Prototyping.

Pada tahapan ini, pemilihan konten makanan tradisional ini sudah melalui data dan fakta yang menjadi bagian dari pembuatan prototyping. Dengan mempertimbangkan target audients, dan dampak yang melibatkan pedagang kue bandros serta anak – anak. Selain itu penelitian ini juga menggali desain yang akan digunakan dalam pembuatan buku kue bandros, tujuannya untuk meningkatkan daya tarik serta pengalaman membaca buku yang lebih baik dengan informasi yang beragam didalamnya. Penelitian bertujuan mengenalkan kue bandros dengan informasi yang lebih ditujukan kepada anak – anak.

Tahap prototyping memiliki beberapa tahapan. Tahap pertama mulai dari pembuatan storyline, dan naskah alur cerita, lanjut pembuatan sketsa yang menentukan struktur isi buku ilustrasi, pembuatan karakter, dan sketsa asset visual. Lalu tahap kedua sudah memasuki tahap produksi mulai dari final desain karakter, asset visual, dan mulai mengerjakan ilustrasi melalui sketsa yang sudah dibuat, dengan penambahan warna serta menambah teks dan layout. Terakhir desain final yang akan diaplikasikan kedalam buku ilustrasi yang akan di print menjadi buku.

3. HASI DAN PEMBAHASAN

3.1. Pendekatan Kreatif

Storyline

Pembuatan informasi melalui perancangan buku ilustrasi mengenalkan kue bandros khas Bandung kepada anak – anak, dengan judul Mengenal Nikmatnya Si Bandros Asli Bandung. Agar target audients lebih mudah memahami jalan cerita dan tertarik mencoba kue bandros secara langsung karena melihat gambar ilustrasi kue bandros yang terlihat nikmat dan enak serta dialog antar tokoh utama dan tokoh pedagang kue bandros yang singkat dan mudah dipahami oleh anak – anak. Cerita dalam buku ilustrasi ini dengan kehidupan kita sehari – hari dan berdasarkan fakta, serta obsevasi dilapangan. Cerita ini menggunakan kombinasi alur (maju – mundur), ada alur yang maju, alur yang mundur dan, alur cerita yang maju kembali, dengan latar desain yang berada di pasar yang mengikuti referensi pasae disekitar serta bangunan ikonik di Kota Bandung, lalu menjelaskan perjalanan sejarah singkat kue bandros, serta dengan bahan bahan dan cara memasak kue bandros, dengan gambar serta warna yang disukai oleh anak – anak.

3.2. Konten Buku Cerita.

Think

Pada suatu hari di Kota Bandung. Ada seorang anak bernama Dio. Ia merupakan anak yang ceria dan suka bermain. Pada suatu hari saat Dio berjalan, Dio menghirup makanan yang enak

Lalu Dio mengikuti aroma makanan itu, dan Dio kaget ternyata bau makanan tersebut ternyata berasal dari pedagang kue bandros, lalu Dio mendatangi pedagang kue bandros yang bernama Wawan, Dio bertanya kepada Wawan makanan apa itu, lalu Wawan menjawab kepada Dio itu adalah kue bandros dek. Lalu Dio meminta satu kue bandros yang baru matang dan Wawan memperbolehkan Dio mencoba kue bandrosnya. Dio mencoba kue bandros itu dan ternyata rasanya enak sekali, lalu Dio bertanya kembali asal dari kue bandros itu. Wawan menjelaskan kepada Dio bahwa kue bandros berasal dari belanda dan sudah ada sejak penjajahan Belanda, dan Dio sangat suka dengan sejarah awalnya. Lalu Dio bertanya kembali kepada Wawan dan Wawan menjelaskan apa saja alat masak serta bahan - bahan yang dipakai untuk membuat kue bandros.

Feel

Wawan menjelaskan bahan - bahan kue bandros menggunakan bahan alami, dan proses pembuatan kue bandros. Pada akhirnya pak Wawan memberikan kue bandros kepada Dio secara gratis.

Dio berterima kasih kepada wawan karena diberikan kue bandros secara gratis. Lalu Dio langsung berlari mengarah pulang kerumah untuk menikmati kue bandros. Begitu sampai dirumah Dio bersiap – siap menyantap kue bandros.

Do

Akhirnya Dio menyantap kembali kue tersebut dirumah dan rasanya uenaak.

3.3 Proses Karya

Proses pembuatan buku ilustrasi kue bandros melibatkan beberapa para pedagang kue bandros, dan anak – anak. Penelitian ini menjadi acuan dalam membuat alur cerita yang menarik. Lalu tahap berikutnya, mulai membuat storyline, selanjutnya mulai membuat sketsa pada layout buku, dengan tetap memperhatikan akurasi storyline dan alur cerita dalam membuat ilustrasi.

Food, Fun.

Menyampaikan informasi tentang makanan tradisional khas Bandung yaitu kue bandros dengan ilustrasi yang disukai oleh anak – anak dengan cerita serta informasi yang singkat dan jelas, sehingga anak - anak selain bisa memahami tentang isinya sekaligus anak - anak menjadi tertarik membacanya. Dengan penggunaan warna yang cerah dan membuat ilustrasi terlihat lebih berwarna dan menarik bagi anak – anak.

Warna



Gaya Bahasa: Formal

Menggunakan gaya formal dalam buku ilustrasi kue bandros kepada anak – anak. Tujuannya memberikan informasi singkat serta tidak menggunakan kata atau istilah yang biasa dipakai oleh orang dewasa. Agar anak - anak mudah dalam memahami isi cerita.

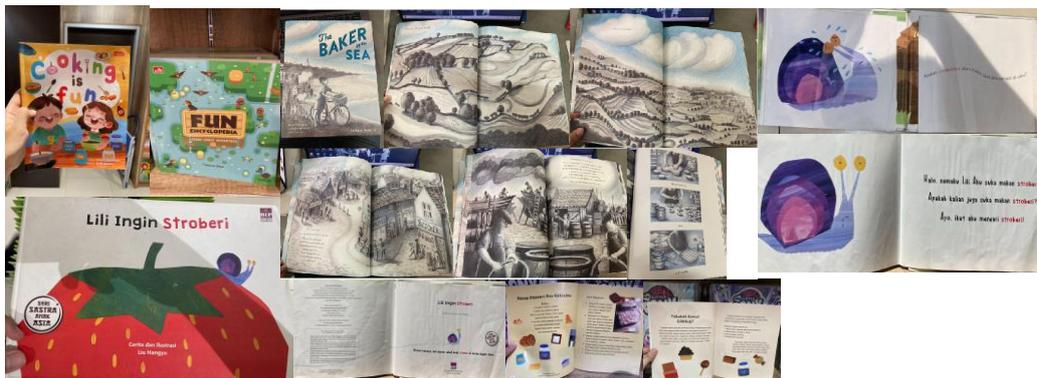
3.4. Referensi Visual



Gambar 1. Referensi Kue Bandros

Kue Bandros

Untuk referensi desain mengambil referensi kue bandrosi mulai dari bentuk, warna makanan yang matang sedikit kecoklatan, dan bahan - bahan dalam makanan kue bandros.



Gambar 2. Referensi Buku, beserta strukturnya.

Jenis Buku: Buku cerita anak - anak.

Ukuran: 25 x 21cm.

Material: Art papper 260gr.

Bentuk: Landscape.

Jumlah: 52 Halaman(26 Spread)

Berat Buku: 500 gram.

Jenis Cetak: Digital print.

3.6. Desain Karakter



Gambar 4. Desain Karakter Dio.

Dio

Dio (artinya dalam bahasa perancis adalah orang terkenal dalam bentuk lain Dion). Ia merupakan anak tunggal, lahir di Bandung pada bulan 5 agustus tahun 2011, saat ini Dio sudah menginjak umur 9 tahun. Dio merupakan anak yang suka bermain, dan tertarik dengan hal baru, maka dari itu Dio suka mencoba sesuatu yang baru dibandingkan dengan anak lain yang seusianya, dan Dio juga merupakan anak yang rajin.



Gambar 5. Desain Karakter Wawan.

Wawan

Wawan adalah pedagang kue bandros, ia sudah berjualan bandros selama 20 tahun, Wawan sebagai penerus ke dua berdagang kue bandros dari orang tuanya. Wawan berjualan kue bandros setiap senin sampai jumat, berjualan dari pagi sampai dengan siang, sampai saat ini Wawan masih berjualan kue bandros hingga saat ini.



Gambar 6. Tahapan Pembuatan Karakter Mengenal Nikmatnya Si Bandros Asli Bandung

Tahapan Pembuatan Karakter

Untuk pembuatan karakter, yang pertama mencari referensi ilustrasi, selanjutnya mulai membuat sketsa, pada tahap kedua mulai dibuat sketsa digital tanpa warna, tahap ketiga yang terakhir adalah menambahkan warna pada karakter sekaligus menjadi desain final.



Gambar 7. Format Cover Buku Mengenal Nikmatnya Si Bandros Asli Bandung

Cover Buku

Pada tahap ini adalah memproduksi cover buku yang merupakan komponen penting dalam membuat buku. Terdapat dua bagian pada cover buku, bagian depan menampilkan nama judul, dan bagian belakang menampilkan singkatan dari kue bandros.

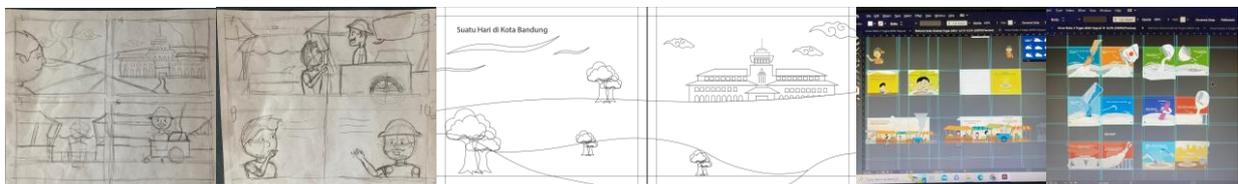


Gambar 8. Format Isi Buku Mengenal Nikmatnya Si Bandros Asli Bandung

Isi Buku

Tahap kedua mulai memproduksi isi buku, isi buku juga merupakan hal yang penting karena merupakan komponen utama dalam buku.

3.7. Dokumentasi Produksi



Gambar 9. Dokumentasi Produksi Buku

Pada pembuatan produk yang pertama, mencari sumber masalah dari kasus tersebut, selanjutnya mulai mencari referensi, termasuk desain karakter, dan desain bukunya. Kedua, mulai membuat sketsa dimulai dari cover buku depan belakang, dan isi buku. Ketiga mulai membuat desain digital hitam putih, dan terakhir membuat desain final digital yang sudah berwarna.

3.8. Dokumentasi Produk



Gambar 10. Dokumentasi Produk (Dokumentasi Pribadi)

Pada dokumentasi produk buku ilustrasi "Mengenal Nikmatnya Si Bandros Asli Bandung" dokumentasi ini berupa foto cover depan belakang, dan memperlihatkan halaman isi buku.

4. KESIMPULAN

Dalam perancangan buku ilustrasi kue bandros khas Bandung kepada anak - anak, perancangan ini bertujuan untuk melestarikan serta megenalkan kembali makanan tradisional khas Bandung tersebut. Dengan harapan yang dicapai adalah rasa bangga terhadap terhadap keberadaan kue bandros termasuk makanan tradisional lainnya , dan

membantu para pedagang kue bandros agar tetap bisa dinikmati hingga di masa yang akan datang. Buku ini menawarkan sebuah perjalanan seorang anak yang mengikuti bau khas kue bandros, ditambah dengan cerita yang mengambil tema dalam kehidupan kita sehari – hari, sesuai apa yang disukai oleh pembaca.

Desain yang digunakan pada buku ilustrasi kue bandros menawarkan desain dua dimensi yang lebih berwarna, dengan perpaduan edukasi, sejarah, dan pendidikan, sehingga menjadi pengalaman yang menarik bagi pembaca anak – anak. Diharapkan dengan adanya buku ilustrasi ini dapat dijadikan sumber bagi penelitian yang lain. Agar kedepannya bisa diimplementasikan melalui media lain.

UCAPAN TERIMA KASIH

Saya berterima kasih kepada Institut Teknologi Nasional Bandung, sebagai tempat membina ilmu, dosen pembimbing, dan termasuk dukungan keluarga dalam mendukung penelitian buku ilustrasi kue bandros kepada anak - anak ini.

Pertama, saya berterima kasih kepada Ibu Eka dan Ibu Ganis sebagai dosen pembimbing, yang sabar dalam membimbing dan memberikan arahan. Walau banyak mengorbankan waktu dan tenaga. Bimbingan ini telah membantu saya dalam penelitian buku ilustrasi ke arah yang lebih baik.

Kedua saya juga berterima kasih kepada teman – teman dan keluarga dalam mendukung saya dengan memberikan motivasi dalam mengerjakan penelitian buku ilustrasi ini.

DAFTAR RUJUKAN¹

[1] Zakiyatul Munawaroh (2022) " Melestarikan Makanan Tradisional dengan Mengikuti Tren Kekinian". Diambil dari <https://edukasi.sindonews.com/read/927351/212/melestarikan-makanan-tradisional-dengan-mengikuti-trenkekinian-1667135429?showpage=all>

[3] Wawan Kusdiawan (2021). " Melestarikan dan Mengenalkan Produk Tradisional". Diambil dari <https://kumparan.com/wawan-kusdiawan/melestarikan-dan-mengenalkan-produk-tradisional-1vRzf3h0L23>

[8] www.indotravelers.com " Pariwisata Bandung". Diambil dari http://www.indotravelers.com/bandung/about_bdg.html

[9] Muhammad Yanuar (2018) "18 Makanan Khas Bandung dan Lokasi Untuk Mencobanya". Diambil dari <https://www.tripzilla.id/makanan-khas-bandung/6944>

[11] Kompasiana (2021) "Makanan Tradisional Hampir Punah Bagaimana Melestarikannya". Diambil dari <https://www.kompasiana.com/dhafin75186/6168efbc06310e14167b9092/makanan-tradisional-hampir-punah-bagaimana-melestarikannya>

[13] Dr. Dewi Turgarini, S. S., MM.Par (2020). " Kue Bandros Gurih Khas Bandung" Diambil dari <https://berita.upi.edu/kue-bandros-gurih-khas-kota-bandung/>

- [14] Naufal Fauzy (2020). "Asal Muasal Kuliner Kue bandros di Jawa Barat, Ternyata Ada Kepanjangannya". Diambil dari <https://bogor.tribunnews.com/2020/03/08/asal-muasal-kuliner-kue-bandros-di-jawa-barat-ternyata-ada-kepanjangannya#:~:text=%22Bandros%20itu%20kepanjangannya%20bahan%20rose,s%20ehingga%20bisa%20dinikmati%20selagi%20hangat.>
- [15] Venti Diana Novitasari, dan Meirina Lani Anggapuspa. "Perancangan Buku Ilustrasi Makanan Tradisional Khas Kota Surabaya Untuk Anak Usia 9-12 Tahun" Jurnal Barik, Vol. 3 No. 1, Tahun 2021, 111-121
- [16] Richard Kamadjaya Tamrin , Dr. Bing Bedjo, dan Ani Wijayanti. "Perancangan Buku Tentang Makanan Tradisional Korea Selatan Dengan Pendekatan Fotografi" Jurnal DKV Adiwarna, Universitas Kristen Petra, Vol 2, No 13 (2018)
- [17] McCusker, K., & Gunaydin, S. (2015). Kualitaitf: Research using qualitative, quantitative or mixed methods and choice based on the research. Perfusion.
- [18] Rohidi, Tjetjep R. (1984). Perencanaan ilustrasi dan tulisan untuk kue bandros: Lintasan Peristiwa dan Tokoh Seni Rupa Indonesia Baru.
- [19] Soedarso, S.P. (1990). Perencanaan tulisan di buku: Tinjauan Seni Sebuah Pengantar untuk Apresiasi. Yogyakarta: Sakudarysana
- [20] Salam, Sofyan. (1994). Perencanaan ilustrasi estetika buku: Seni Ilustrasi Sebuah Tinjauan Historis. Yogyakarta: BP ISI
- [21] Fariz. (2009), Perencanaan bentuk ilustrasi: Living in harmony: jati diri, ketekunan, dan norma, Jakarta: PT Kompas Media Nusantara.
- [22] Putri Dea Nabil Latifah (2021). "Kue bandros jajanan legend, dulu mulai ditinggalkan sekarang banyak diminati". Diambil dari <https://kulinear.hops.id/traktir/pr-3032156926/kue-bandros-jajanan-legend-dulu-mulai-ditinggalkan-sekarang-banyak-diminati>
- [23] Deddy Sinaga (2017). "Mengenal Bandros, Jajanan Klasik yang Kian Langka ". Diambil dari <https://www.cnnindonesia.com/edukasi/20170420101323-445-208857/mengenal-bandros-jajanan-klasik-yang-kian-langka>
- [24] Eris Kuswara (2022), "Legenda Kue Bandros, Kreatifnya Orang Sunda Olah Makanan". Diambil dari <https://koropak.co.id/18229/legenda-kue-bandros-kreatifnya-orang-sunda-olah-makanan>
- [26] Susanto "Augia Jurnal Pendidikan Seni Rupa, 2017" diambil dari [https://journal.unnes.ac.id/nju/index.php/kreatif/article/download/16507/8398#:~:text=Susanto%20\(dalam%20Augia%20Jurnal%20Pendidikan,karya%20seni%20rupa%20dua%20dimensi.](https://journal.unnes.ac.id/nju/index.php/kreatif/article/download/16507/8398#:~:text=Susanto%20(dalam%20Augia%20Jurnal%20Pendidikan,karya%20seni%20rupa%20dua%20dimensi.)