

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

3.1. Metode Penelitian

3.1.1. Jenis Pendekatan

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif kualitatif yang memanfaatkan data kualitatif kemudian dijabarkan secara deskriptif. Metode penelitian kualitatif merupakan metode yang digunakan untuk menelaah makna, konteks, dan pendekatan terhadap suatu fenomena. Penelitian kualitatif adalah pengumpulan data pada suatu latar alamiah dengan maksud untuk menafsirkan fenomena yang terjadi. Dalam penelitian kualitatif, peneliti adalah sebagai instrumen kunci, dan hasil dari penelitian ini lebih menekankan pada makna daripada generalisasi[28].

Dalam penelitian yang dilakukan penulis, pendekatan deskriptif kualitatif bertujuan untuk menjelaskan secara rinci dan mendalam tentang proses pembuatan kuliner khas Kabupaten Wonosobo mulai dari tahap persiapan hingga penyajian.

3.1.2. Objek dan Subjek Penelitian

3.1.2.1. Objek Penelitian

Objek penelitian menurut Sugiyono (2016) diartikan sebagai sasaran ilmiah untuk mendapatkan data dengan tujuan dan kegunaan tertentu tentang suatu hal yang objektif, valid, dan reliable [29]. Adapun objek dari penelitian ini adalah kuliner tradisional khas Kabupaten Wonosobo.

3.1.2.2. Subjek Penelitian

Subjek penelitian menurut Sugiyono (2016) merupakan suatu atribut atau sifat atau nilai dari orang, objek atau kegiatan yang mempunyai variabel tertentu yang ditetapkan untuk

dipelajari dan ditarik kesimpulan [29]. Subjek penelitian bisa juga disebut dengan responden. Dalam penelitian ini, subjek penelitian yang digunakan adalah remaja di Kabupaten Wonosobo dan pelaku usaha kuliner Khas Kabupaten Wonosobo.

3.1.3. Jenis Data dan Sumber Data

3.1.3.1. Data Primer

Data primer merupakan sumber data utama yang langsung diberikan kepada pengumpul data. Sumber data primer adalah responden dan informan. Responden berbeda dari informan. Responden adalah sumber data tentang keragaman dalam gejala-gejala, berkaitan dengan perasaan, kebiasaan, sikap, motif dan persepsi. Sedangkan informan ialah sumber data yang berhubungan dengan pihak ketiga, dan data tentang hal-hal yang melembaga atau gejala umum [30]. Dalam penelitian ini data primer diperoleh dari hasil wawancara kepada informan yang terdiri dari beberapa pelaku usaha kuliner khas Kabupaten Wonosobo untuk mendapatkan data seputar pembuatan kuliner khas Kabupaten Wonosobo dan wawancara kepada responden yang terdiri dari beberapa remaja di Kabupaten Wonosobo terkait minat mereka mempelajari kuliner khas daerahnya.

3.1.3.2. Data Sekunder

Data sekunder adalah data tambahan yang diperoleh bukan dari tangan pertama tetapi dari kedua, ketiga atau seterusnya, yang berarti data diperoleh secara tidak langsung dan pernah dikumpulkan, diuji, atau dipublikasikan [31]. Dalam penelitian ini data sekunder diperoleh dari hasil studi literatur, website, buku kuliner, serta dokumentasi seputar

kuliner khas Kabupaten Wonosobo dan observasi mengenai keadaan remaja di Kabupaten Wonosobo yang berhubungan dengan minatnya mempelajari kuliner khas Kabupaten Wonosobo.

Data sekunder lainnya diperoleh dari hasil kuesioner yang dibagikan kepada 20 remaja di Kabupaten Wonosobo secara acak. Penyebaran kuesioner dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui minat remaja di kabupaten Wonosobo terhadap kuliner daerahnya dan kebutuhan akan media pembelajaran yang tepat untuk menyampaikan materi tersebut.

3.1.4. Informan Penelitian

Informan penelitian adalah orang atau lembaga yang dapat memberikan informasi terkait penelitian. Informan penelitian adalah narasumber yang merujuk pada seseorang yang paham terkait dengan objek penelitian serta mampu memberikan penjabaran tentang topik penelitian yang dingkat [32]. Informan dalam penelitian ini terdiri dari 2 pihak yaitu:

- 3.1.4.1. Remaja di Kabupaten Wonosobo yang terdiri dari 4 sampel yaitu: 1 siswa SMP yang berlokasi dekat dengan pusat administrasi Kabupaten Wonosobo, 1 siswa SMP yang berlokasi jauh dari pusat administrasi Kabupaten Wonosobo, 1 siswa SMA yang berlokasi dekat dengan pusat administrasi Kabupaten Wonosobo, dan 1 siswa SMA yang berlokasi jauh dari pusat administrasi Kabupaten Wonosobo. Sampel tersebut dipilih berdasarkan keadaan dan budaya yang mempengaruhi perilaku remaja di Kabupaten Wonosobo yaitu berdasarkan lingkungan jenjang sekolah dan daerah.
- 3.1.4.2. Pelaku usaha kuliner khas Kabupaten Wonosobo yang terdiri dari penjual Mie Ongklok dan penjual Sagon.

3.1.5. Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data dalam penelitian kualitatif lebih banyak menggunakan teknik wawancara, observasi, dan studi pustaka. Adapun teknik pengumpulan data yang dilakukan penulis adalah sebagai berikut:

1. Wawancara

Wawancara adalah metode pengambilan data dengan cara bertukar informasi dan ide melalui tanya jawab dengan informan atau responden [33]. Pada penelitian ini penulis melakukan wawancara terhadap remaja di Kabupaten Wonosobo serta pelaku usaha kuliner khas Kabupaten Wonosobo.

2. Observasi

Observasi merupakan metode pengumpulan data dengan cara mengamati serta meninjau secara cermat langsung di lokasi penelitian untuk mengetahui kondisi yang terjadi atau membuktikan kebenaran penelitian yang sedang dilakukan [34]. Observasi dilakukan terhadap subjek, perilaku subjek, dan ha-hal yang dianggap relevan sehingga dapat memberikan data tambahan terhadap hasil wawancara. Dalam penelitian ini, penulis melakukan observasi terhadap kebiasaan konsumsi remaja yang berhubungan dengan kuliner khas di Kabupaten Wonosobo.

3. Dokumentasi

Menurut Robert C. Bogdan dokumen merupakan catatan peristiwa yang telah berlalu, dapat berbentuk tulisan, gambar, maupun karya-karya monumental dari seseorang[35]. Sehingga studi dokumentasi dapat dipahami sebagai cara memperoleh data dengan mengkaji dokumen tertulis untuk melengkapi pengumpulan data dari wawancara dan observasi. Dalam penelitian ini, penulis mengkaji data yang diperoleh dari dokumen tertulis milik pelaku usaha kuliner khas Kabupaten Wonosobo.

4. Studi Literatur

Studi Literatur merupakan salah satu metode pengumpulan data dengan menelusuri sumber-sumber tulisan atau penelitian yang pernah dibuat sebelumnya. Menurut M. Nazir dalam bukunya yang berjudul Metode Penelitian menjelaskan bahwa Studi literatur adalah teknik pengumpulan data dengan menelaah buku-buku, literatur-literatur, catatan-catatan, dan laporan-laporan yang berhubungan dengan masalah yang dipecahkan[36]. Dalam penelitian ini, penulis melakukan studi literatur untuk memperoleh data seputar makanan khas Kabupaten Wonosobo.

3.1.6. Metode Analisis Data

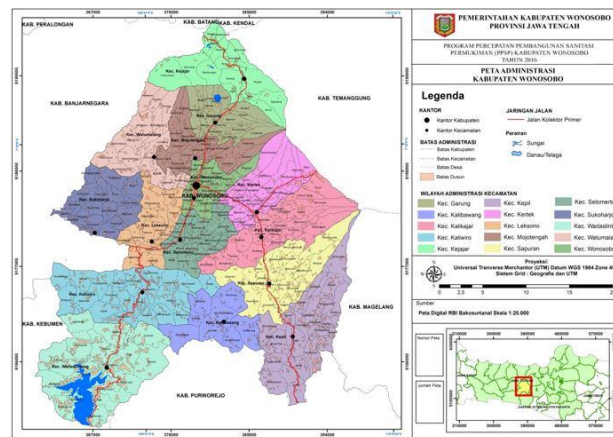
Dalam penelitian ini, data yang didapat berupa data kualitatif yang didukung data hasil kuesioner dan studi pustaka. Dengan data tersebut, penulis menggunakan metode analisis data 5W+1H yang merupakan metode penelitian untuk mengetahui secara lebih mendalam permasalahan yang ada, sehingga dapat ditemukan cara penyelesaian masalahnya. 5W+1H terdiri dari unsur *what* (apa) menjelaskan seputar topik yang menjadi pembahasan, *who* (siapa) menjelaskan subjek dari peristiwa yang dibahas, *when* (kapan) menjelaskan tentang waktu peristiwa itu terjadi, *where* (di mana) menjelaskan tempat kejadian peristiwa, *why* (mengapa) menjelaskan alasan yang melatarbelakangi peristiwa, dan *how* (bagaimana) menjelaskan deskripsi bagaimana peristiwa itu terjadi [37]. Dalam penelitian ini, penulis menerapkan metode analisis 5W+1H terhadap data-data yang diperoleh melalui berbagai teknik pengumpulan data.

3.2. Identifikasi Data

3.2.1. Profil Daerah

Kabupaten Wonosobo merupakan salah satu kabupaten di Provinsi Jawa Tengah yang berjarak 120 km sebelah Barat Laut Kota

Semarang. Secara geografis Kabupaten Wonosobo berada pada 70.11'.20" sampai 70.36'.24" garis Lintang Selatan (LS), serta 1090.44'.08" sampai 1100.04'.32" garis Bujur Timur (BT), dengan luas wilayah 98.468 hektar (984,68 km²) atau 3,03% luas Provinsi Jawa Tengah. Luas wilayah sebesar itu secara administrasi terbagi dalam 15 kecamatan.



Gambar 3.1 Peta Administrasi Kabupaten Wonosobo
(Sumber: website.wonosobokab.go.id)

Kabupaten Wonosobo dikelilingi oleh kabupaten lain dengan batas wilayahnya sebagai berikut:

1. Sebelah timur berbatasan dengan Kabupaten Temanggung dan Kabupaten Magelang;
2. Sebelah selatan berbatasan dengan Kabupaten Purworejo dan Kabupaten Kebumen;
3. Sebelah barat berbatasan dengan Kabupaten Banjarnegara dan Kabupaten Kebumen.

Keadaan Kabupaten Wonosobo yang dikelilingi oleh beberapa kabupaten lain di Jawa Tengah membuat ciri khas kuliner di daerah tersebut memiliki beberapa kesamaan dengan daerah-daerah di sekitarnya. Seperti sego megono yang mirip dengan sego gono dari Kabupaten Temanggung atau Mie Ongklok yang juga terdapat di Kabupaten Banjarnegara namun disajikan dengan tampilan dan rasa yang sedikit berbeda.

Kabupaten Wonosobo dikelilingi oleh pegunungan dan memiliki kondisi lingkungan yang masih asri. Hal ini juga menjadi salah satu faktor penyebab kurang meratanya cakupan jaringan data seluler di daerah tersebut.

3.2.2. Kuliner Khas Kabupaten Wonosobo

Berdasarkan data hasil wawancara, dari sekian banyak kuliner khas Kabupaten Wonosobo para remaja di daerah tersebut kebanyakan hanya mengetahui Mie Ongklok dan tempe kemul sebagai makanan khas daerahnya, sedangkan untuk cara pembuatannya hanya mengetahui pembuatan dari tempe kemul.

Kurangnya pengetahuan para remaja di Kabupaten Wonosobo terhadap pembuatan kuliner khas daerahnya dikarenakan informasi yang diperoleh hanya sebatas dari lingkungan keluarga dan tempat tinggal. Meskipun di beberapa sekolah sudah menyampaikan materi tentang kuliner daerah, namun penyampaian yang kurang menarik membuat siswa kurang tertarik untuk memperhatikan materi tersebut.

Berdasarkan data yang diperoleh, penulis memilih beberapa kuliner untuk dibahas dalam perancangan ini dengan kriteria sebagai berikut:

1. Asli dari Kabupaten Wonosobo. Dalam hal ini geblek dan cenil tidak termasuk kedalam kriteria tersebut, karena cenil merupakan salah satu jajanan tradisional Indonesia dan mudah ditemukan di Pulau Jawa. Sedangkan geblek merupakan jajanan yang terdapat di beberapa daerah selain Wonosobo yaitu Purworejo dan Kulon Progo.
2. Menggunakan bahan dasar yang mudah ditemukan di wilayah Kabupaten Wonosobo. Dalam hal ini, manisan carica, purwaceng, dan keripik jamur Dieng tidak termasuk kedalam kuliner dengan bahan dasar yang mudah ditemukan, karena bahan pembuatan

- kuliner tersebut hanya tersedia di beberapa pasar dekat dengan dataran tinggi Dieng atau pasar-pasar yang dekat dengan pusat kota.
3. Harga terjangkau dikarenakan *target audience* merupakan remaja. Dalam hal ini dendeng gepuk tidak termasuk kedalam kriteria karena bahan dasar dari pembuatan makanan tersebut adalah daging sapi. Berdasarkan SP2KP Provinsi Jawa Tengah harga daging sapi paha belakang pada bulan Januari 2022 yaitu Rp. 125.000/kg, harga ini tergolong mahal jika dibandingkan dengan daging ayam ras dengan harga Rp. 35.000/kg[38].
 4. Tidak banyak dijual di Kabupaten Wonosobo. Dalam hal ini tempe kemul dan nasi megono tidak memenuhi kriteria, karena tempe kemul dan nasi megono banyak di jual di sekitar tempat tinggal, bahkan nasi megono menjadi alternatif sarapan di pagi hari. Sedangkan tempe kemul menjadi menu pendamping di berbagai makanan seperti bakso, soto, dan nasi megono.

Kriteria di atas bertujuan agar materi yang dihadirkan dapat dipelajari oleh berbagai kelas ekonomi dan wilayah di Kabupaten Wonosobo. Sehingga beberapa kuliner yang memenuhi kriteria untuk dijadikan materi pembelajaran adalah Mie Ongklok, Sagon, dan opak singkong.

3.2.2.1. Mie Ongklok

Mie Ongklok Pak Muhadi sudah berdiri sejak tahun 1966. Rumah makan Mie Ongklok ini merupakan yang pertama di Kabupaten Wonosobo, karena sebelumnya Mie Ongklok dijual dengan cara berkeliling.



Gambar 3.2 Mie Ongklok
(Sumber: *foodnesia.net*, 2022)

Mie Ongklok merupakan salah satu makanan khas yang berasal dari Kabupaten Wonosobo. Menurut sejarah, Mie Ongklok sudah ada sejak tahun 1960-an. Disebut Mie Ongklok karena berasal dari kata “ongklok” yaitu keranjang kecil dari anyaman bambu yang dipakai untuk membantu merebus mie dan sayuran dengan cara mencelup-celupkan semua bahan mentah ke dalam air yang mendidih. Mie Ongklok merupakan perpaduan antaran budaya China dan Nusantara, berasal dari bahan dasar mie/bakmi yang kemudian mie tersebut disajikan bersama sate dengan bumbu kacang. Berikut cara pembuatan Mie Ongklok:

Bahan

- 1 mie telur
- 1 genggam kol, iris kasar
- 2 sdm tepung kanji, larutkan dengan sedikit air
- 10 batang kucai, iris-iris
- 2 sdm kecap manis atau sesuai selera
- 1 ½ gelas air kaldu

Bumbu yang Dihaluskan

3 butir bawang merah

2 siung bawang putih

Sejumput ebi

½ sdt merica

¾ sdt garam

¼ sdt kaldu

Cara Membuat

1. Pembuatan lau (kuah kaldu): tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan air kaldu dan larutan tepung kanji dan tambahkan sedikit kecap. Masak sambil diaduk-aduk hingga mendidih lalu sisihkan.
2. Masukkan mi, kucai, dan kol ke dalam saringan. Rebus sambil diongklok atau dikocok hingga matang.
3. Pindahkan mi, kucai, dan kol yang sudah matang ke mangkuk. Siram dengan kuah kental. Sajikan dalam keadaan hangat.

3.2.2.2.Sagon

Salah satu penjual Sagon yang sudah melegenda yaitu Sagon Bu Ning Sono, yang terletak di beberapa lokasi di Kabupaten Wonosobo. Salah satunya berada di Jl. S. Parman atau dekat dengan Taman Plaza Wonosobo. Sagon juga di jual di pasar induk, namun di luar itu Sagon sudah jarang ditemukan dan jarang diketahui oleh para remaja.



Gambar 3.3 Pembuatan Sagon
(Sumber: www.antvklik.com, 2020)

Penamaan Sagon dikarenakan pada awalnya bahan dasar yang digunakan adalah tepung sagu yang dicampur dengan parutan kelapa serta taburan gula. Namun seiring berjalannya waktu, bahan dasar dari pembuatan Sagon berganti dari tepung sagu menjadi tepung beras ketan. Adapun proses pembuatan Sagon adalah sebagai berikut:

Bahan

Tepung beras ketan
Kelapa parut (kematangan kelapa sedang)
Secukupnya vanili
Garam secukupnya
Gula pasir sesuai selera

Alat

Loyang alumunium seukuran mangkuk
Tungku bara arang (anglo)
Arang

Cara Pembuatan

1. Campurkan semua bahan-bahan secara merata
2. Panaskan cetakan di atas tungku, jika sudah panas isi dengan adonan
3. Taburi dengan gula
4. Tutup loyang dengan piring seng yang juga terdapat bara arang di bagian atasnya, sehingga Sagon matang merata

3.2.2.3. Opak Singkong Kalibeber

Di Kecamatan Mojotengah, khususnya Desa Kalibeber merupakan sentra pembuatan opak singkong. Terdapat banyak industri rumahan opak singkong mulai dari yang kecil hingga berbentuk kelompok usaha seperti Kelompok Usaha Bersama (KUB) Kucai Jaya. Awalnya opak singkong berasal dari Kalibeber, hal ini disebabkan karena Kalibeber dekat dengan sumber singkong. Sehingga sejak dulu warga Kalibeber banyak yang memproduksi opak. Ciri khas dari opak Kalibeber sendiri yaitu bentuknya yang lebar dengan taburan kucai yang banyak. Saat ini opak tidak hanya diproduksi di Kalibeber, namun juga diproduksi di beberapa daerah di Kabupaten Wonosobo seperti Jolontoro.



Gambar 3.4 Opak Singkong Kalibeber
(Sumber: docplayer.info, 2018)

Berikut merupakan cara pembuatan opak singkong[39]:

Bahan

6 kg singkong, dikukus dan ditumbuk halus (gethuk)

5 sdm garam

2 ikat kucai, potong kecil-kecil

Air secukupnya

1 liter minyak goreng

Cara Membuat

1. Campurkan gethuk, garam, irisan kucai, dan tambahkan sedikit air, uleni hingga tercampur rata.
2. Siapkan plastik sebagai alas menjemur opak

3. Basuh tangan dengan air agar adonan tidak lengket di tangan
4. Ambil satu jumptu adonan, lalu susun berjarak pada alas menjemur, pipihkan hingga tipis
5. Jemur opak di bawah terik matahari kurang lebih selama 1 hari atau hingga kering

Cara Menggoreng Opak

1. Panaskan minyak di dalam wajan, pastikan minyak jangan terlalu panas
2. Masukkan opak
3. Setelah opak mengembang, segera angkat (tidak perlu dibalik)
4. Tiriskan opak hingga kering dari minyak
5. Simpan dalam wadah/toples

3.2.3. Studi Komparasi

3.2.3.1. Video Animasi Sasa Hadirkan Rasa untuk Indonesia



Gambar 3.5 Video Animasi Komersial Sasa
(Sumber: YouTube Sasa Melezatkan, 2020)

Video animasi kolaborasi Sasa dengan harousel ini diunggah di kanal YouTube Sasa Melezatkan dengan jumlah penonton hampir 8 juta dan 10 ribu orang yang menyukainya. Video ini merupakan iklan komersial yang memperlihatkan peran produk-produk Sasa pada berbagai olahan makanan di Indonesia, mulai

dari makanan tradisional, jajanan, hingga makanan cepat saji. Dalam video ini juga ditampilkan cuplikan dari beberapa proses pembuatan makanan di berbagai daerah di Indonesia.

Video animasi ini diawali dengan pembukaan berupa tampilan yang menunjukkan keindahan alam Indonesia dan suasana di beberapa daerah di Indonesia. Dalam scene ini, ilustrasi background dibuat dengan detail dan sangat mencerminkan keindahan nusantara, kelebihan dari scene ini terdapat pada penggunaan animasi gaya Jepang yang tidak menghilangkan ciri khas kebudayaan Indonesia.



Gambar 3.6 Video Animasi Komersial Sasa
(Sumber: YouTube Sasa Melezatkan, 2020)

Animasi menggunakan gaya Jepang (anime) yang terlihat jelas pada animasi makanannya. Namun dalam animasi ini tokoh-tokoh yang digambarkan terkesan sangat kaku. Ilustrator kurang memperhatikan detail dari tokoh sehingga tidak seimbang dengan detail makanan yang ada pada video animasi tersebut. Ekspresi tokoh terlalu kaku terutama bagian mata yang kurang emosional sehingga belum mampu menggiring suasana hati penontonnya. Selain itu, animator juga kurang memperhatikan bayangan dari tokoh pada animasi tersebut. Beberapa tokoh memiliki bayangan, dan beberapa tokoh lain di frame yang sama tidak memiliki bayangan. Hal ini menunjukkan kurang konsistennya animator.



Gambar 3.7 Video Animasi Komersial Sasa
(Sumber: YouTube Sasa Melezatkan, 2020)

Pemilihan angle camera dengan memfokuskan pandangan penonton pada detail kelezatan makanan pada saat proses pembuatan dan penyajian makanan mampu menggugah selera penonton.



Gambar 3.8 Video Animasi Komersial Sasa
(Sumber: YouTube Sasa Melezatkan, 2020)

3.2.3.2. Video Animasi Cara Membuat Seblak



Gambar 3.9 Video Animasi Pembuatan Seblak
(Sumber: YouTube Pentol Uyah, 2021)

Video animasi yang ditayangkan di kanal YouTube Pentol Uyah pada tanggal 12 Desember 2021 ini ditonton sebanyak 40 kali dengan total 4 orang yang menyukai. Video tersebut menjelaskan tutorial pembuatan seblak yang merupakan salah satu makanan khas Bandung. Video tersebut menggunakan gaya animasi yang sederhana namun terkesan menyenangkan. Tutorial pembuatan juga ditampilkan secara urut dan jelas.

Video animasi pembuatan seblak ini mempunyai backsound yang lucu dan ceria, hal ini juga dapat mempengaruhi emosional penonton sehingga lebih ceria. Namun, video animasi ini tidak memperhatikan angle camera sehingga membuat tampilan animasi kurang menarik. Selain itu, animator kurang memperhatikan ketepatan ilustrasi bahan-bahan dan detail informasi takaran, sehingga apa yang menjadi maksud dari pembuatan animasi tersebut kurang bisa diterima oleh penonton.

Warna-warna yang digunakan pada video animasi ini dominan dengan warna yang lembut, hal ini membuat animasi lebih enak dilihat namun tidak mampu menggugah selera penonton untuk membuat atau memakan hidangan yang ditampilkan karena kurangnya efek-efek seperti uap atau ciri khas dari hidangan yang dibuat.



Gambar 3.10 Video Animasi Pembuatan Seblak
(Sumber: YouTube Pentol Uyah, 2021)

3.2.4. Analisis Data

3.2.4.1. Analisis 5W+1H

1. *What* (Apa pokok permasalahan dari penelitian ini?)

Remaja di Kabupaten Wonosobo tidak banyak mengetahui prosedur pembuatan kuliner khas daerahnya dikarenakan kurangnya pendekatan melalui media penyampaian/media pembelajaran yang menarik dan tidak banyak media pemberitaan lokal yang menyampaikan hal tersebut.

2. *Who* (Siapa sasaran utama dari perancangan ini?)

Target audience dari pembuatan animasi 2D kuliner khas Kabupaten Wonosobo yaitu remaja laki-laki dan perempuan di Kabupaten Wonosobo dengan rentang usia 12-19 tahun atau pada jenjang pendidikan SMP hingga SMA. Hal ini dikarenakan mayoritas usia remaja ada pada jenjang pendidikan SMP dan SMA, pada usia tersebut juga sudah mendapat akses untuk menggunakan perangkat mobile dan sosial media.

3. *When* (Kapan waktu yang tepat untuk menyampaikan media pembelajaran?)

Waktu yang tepat untuk menyampaikan media pembelajaran ini yaitu di jam pelajaran, media pembelajaran ini nantinya dapat digunakan pada kegiatan belajar mengajar muatan lokal atau prakarya dan pada waktu setelah jam pulang sekolah melalui sosial media.

4. *Where* (di mana audience banyak menghabiskan waktunya?)

Audience biasanya banyak melakukan aktifitasnya di lingkungan sekolah, dan aktif

menggunakan media sosial seperti WhatsApp, Instagram, dan Twitter.

5. *Why (Kenapa animasi menjadi media pembelajaran tentang pembuatan kuliner daerah untuk remaja?)*

Sesuai data yang diperoleh, animasi 2D cocok digunakan sebagai media pembelajaran kepada remaja karena banyak disukai oleh remaja di Kabupaten Wonosobo terutama dengan tampilan yang ceria dan hangat. Sehingga dapat menjadi media hiburan sekaligus media belajar di waktu yang sama.

6. *How (Bagaimana menghadirkan data penelitian kepada audience?)*

Audience dapat mempelajari proses pembuatan kuliner khas Kabupaten Wonosobo dengan tutorial yang ditampilkan melalui video animasi 2D yang disertai dengan teks, narasi, dan backsound yang mengiringi video animasi.

3.2.4.2. *Target Market dan Target Audience*

Berikut beberapa penjelasan mengenai *target market* dalam penelitian ini:

Demografis

Usia	: 12-19 tahun
Jenis kelamin	: Laki-laki dan perempuan
Pendidikan	: SMP-SMA
Kelas sosial	: Kelas sosial bawah hingga atas

Geografis

Lingkungan	: Lingkungan pendidikan dan umum
Kota	: Wonosobo

Psikografis

Minat	: Kuliner dan budaya
-------	----------------------

Anak-anak hingga remaja yang kurang mengenal kuliner daerahnya, namun memiliki minat untuk mempelajari serta melestarikan kuliner daerahnya.

Target audience dalam penelitian ini sama dengan *target market*, dikarenakan *target market* memiliki pilihan untuk mengunduh atau tidak mengunduh aplikasi yang dibuat.

3.2.4.3. Insight

Melalui media pembelajaran berupa animasi 2D yang berisi langkah-langkah pembuatan kuliner khas Kabupaten Wonosobo berbasis *mobile* dapat memberikan kemudahan akses kepada para remaja di Kabupaten Wonosobo, sehingga diharapkan para remaja menjadi lebih memahami pembuatan kuliner daerahnya melalui media yang disukai. Para remaja di Kabupaten Wonosobo bisa mengunduh aplikasi lalu menggunakannya di mana saja.

3.3. Kerangka Penelitian

