

BAB V PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang telah dipaparkan pada bab-bab sebelumnya maka diperoleh kesimpulan, diantaranya yaitu:

1. Teknik animasi *frame by frame* telah diterapkan secara efektif pada adegan memasak dalam animasi 2D *One Dish Many Stories*. Penerapan teknik ini dilakukan dengan menggambar setiap tahapan gerakan secara berurutan pada setiap *frame*, sehingga menghasilkan gerakan yang terkontrol, jelas, dan mudah dipahami. Melalui proses tersebut, teknik *frame by frame* terbukti mampu mendukung penyampaian gerak secara detail serta menjaga konsistensi bentuk karakter maupun objek yang ada.
2. Berdasarkan analisis terhadap 12 prinsip animasi, diketahui bahwa adegan memasak pada animasi 2D *One Dish Many Stories* menerapkan 10 prinsip animasi, yaitu *squash and stretch*, *anticipation*, *staging*, *straight ahead and pose to pose*, *timing and spacing*, *solid drawing*, *appeal*, *secondary action*, *arcs*, dan *slow in and slow out*. Penerapan prinsip-prinsip tersebut berkontribusi dalam menciptakan gerakan yang natural, mudah dipahami, serta memiliki daya tarik visual. Sementara itu, dua prinsip animasi yang tidak diterapkan, yaitu *follow through & overlapping action* serta *squash and stretch* tidak digunakan karena karakteristik adegan dan konsep visual animasi lebih menekankan pada gerakan yang terkontrol dan realistis.
3. Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa teknik *frame by frame* dalam animasi *One Dish Many Stories* telah diterapkan secara efektif dan relevan dengan kebutuhan visual animasi. Meskipun tidak seluruh prinsip animasi digunakan, pemilihan prinsip yang diterapkan sudah sesuai dengan konteks adegan dan tujuan pembuatan animasi, sehingga

menghasilkan kualitas gerakan yang dinilai sangat baik dengan presentase 86% berdasarkan evaluasi para ahli.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil evaluasi yang diperoleh, terdapat dua saran yang dinilai paling membangun dan relevan dengan peningkatan kualitas adegan memasak dalam animasi 2D *One Dish Many Stories*. Diantaranya yaitu:

1. Pada adegan memotong bawang bombay, gerakan tangan yang memegang bawang sebaiknya ikut mundur mengikuti arah pisau agar terlihat lebih mendekati gerakan nyata. Selain itu, pada adegan mengangkat makanan dari penggorengan, perlu ditambahkan detail pendukung seperti percikan minyak panas dan tetesan minyak. Lalu untuk menghindari gerakan yang terasa kurang jelas, setiap aksi sebaiknya diawali dengan *key pose* awal dan diakhiri dengan *key pose* akhir untuk menciptakan urutan gerakan yang pasti, sehingga hasilnya akan lebih bagus dan berkualitas.
2. Pada beberapa shot, perlu dilakukan penyesuaian *timing* dan *speed* agar gerakan tidak terasa terlalu cepat atau terlalu lambat. Penambahan *in-between* pada bagian tertentu juga perlu dilakukan untuk memperhalus perpindahan antarpose.