

**FOTO DOKUMENTER UMKM PEMBUATAN MIE *LETHEK*
CAP SEMAR DI BANTUL**



**SKRIPSI
PENCIPTAAN SENI FOTOGRAFI**

**Disusun oleh:
Redita Puspa Cahya Purwanda
1810870031**

**PROGRAM STUDI S-1 FOTOGRAFI
FAKULTAS SENI MEDIA REKAM
INSTITUT SENI INDONESIA YOGYAKARTA
YOGYAKARTA
2024**

**FOTO DOKUMENTER UMKM PEMBUATAN MIE *LETHEK*
CAP SEMAR DI BANTUL**



**SKRIPSI
PENCIPTAAN SENI FOTOGRAFI**

Untuk memenuhi persyaratan derajat sarjana
Jurusan Fotografi, Program Studi Fotografi

**Disusun oleh:
Redita Puspa Cahya Purwanda
1810870031**

**PROGRAM STUDI S-1 FOTOGRAFI
FAKULTAS SENI MEDIA REKAM
INSTITUT SENI INDONESIA YOGYAKARTA
YOGYAKARTA
2024**

FOTO DOKUMENTER UMKM PEMBUATAN MIE *LETHEK* CAP SEMAR DI BANTUL

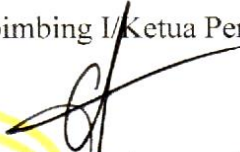
Diajukan oleh:

Redita Puspa Cahya Purwanda

1810870031

Pameran dan Laporan Skripsi Penciptaan Fotografi telah dipertanggungjawabkan di depan Tim Penguji Skripsi Jurusan Fotografi, Fakultas Seni Media Rekam, Institut Seni Indonesia Yogyakarta, pada tanggal **06 JUN 2024**

Pembimbing I/Ketua Penguji


Oscar Samaratunga, S.E., M.Sn.


NIDN. 0013077608

Pembimbing II/Anggota Penguji


Nico Kurnia Jati, M.Sn.

NIDN. 0007068806

Cognate/Penguji Ahli


Pamungkas Wahyu Setiyanto, M.Sn.


NIDN. 0007057501

Ketua Jurusan


Kusrini S.Sos., M.Sn.

NIP. 19780731 200501 2 001

Mengetahui,
Dekan Fakultas Seni Media Rekam


Dr. Edial Rusli, S.E., M.Sn.

NIP. 19670203 199702 1 001

SURAT PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Redita Puspa Cahya Purwanda
Nomor Induk Mahasiswa : 1810870031
Program Studi : Fotografi
Judul Skripsi : Foto Dokumenter UMKM Pembuatan Mie
Lethek Cap Semar di Bantul

menyatakan bahwa dalam skripsi ini tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu Perguruan Tinggi, dan sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali secara tertulis diacu dalam naskah ini dan disebutkan sumbernya dalam daftar pustaka.

Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dalam keadaan sadar tanpa paksaan dari pihak mana pun. Apabila di kemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran atas pernyataan ini, saya bersedia menerima dan menanggung segala akibat yang timbul.

Yogyakarta, 13 Juni 2024

Yang menyatakan

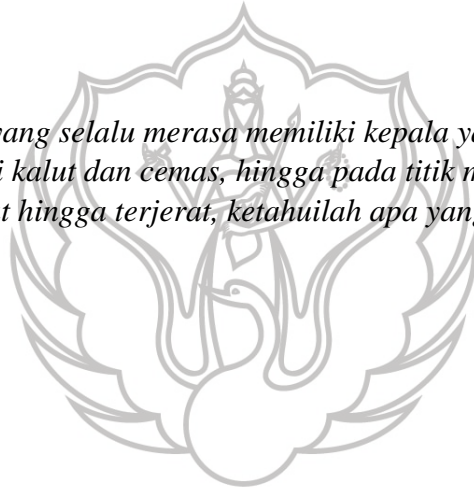
D606AAKX218238711

Redita Puspa Cahya Purwanda

HALAMAN PERSEMBAHAN

Skripsi ini saya persembahkan kepada kedua orangtua yang telah berusaha semaksimal mungkin memberikan yang terbaik bagi anak perempuannya. Yang tidak pernah sedikitpun menyerah, walaupun diri ini terkadang demikian.

Untuk diri yang selalu merasa memiliki kepala yang banyak suara, banyak terkaan, terselimuti kalut dan cemas, hingga pada titik meragukan diri. Untuk diri yang takut hingga terjat, ketahuilah apa yang membawamu ke titik ini.



For all of the people who wonder about me and my wellbeing, forgive me for I took this long to come to this point.

KATA PENGANTAR

Puji syukur dipanjatkan kepada Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat, hidayah, dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi penciptaan fotografi dengan judul “*Foto Dokumenter UMKM Pembuatan Mie Lethek Cap Semar di Bantul*” mengenai proses produksi mie *lethek* di Mie *Lethek* Cap Semar dengan penyajian dokumenter yang bersifat deskripsi. Penciptaan karya yang dilakukan merupakan penerapan ilmu dan bukti dari proses selama menjadi mahasiswa Prodi Fotografi, Jurusan Fotografi, Fakultas Seni Media Rekam, Institut Seni Indonesia Yogyakarta.

Penulis menyadari bahwa selama proses penyusunan skripsi ini tidak dapat terselesaikan tanpa adanya bimbingan, dukungan, bantuan, hingga nasehat dari berbagai pihak. Pada kesempatan ini penulis menyampaikan terima kasih kepada:

1. Allah SWT atas rahmat dan hidayah-Nya penyusunan skripsi penciptaan ini dapat berjalan dengan lancar.
2. Kedua orang tua tersayang Sundari dan Eko Purwosusetyo, yang selalu memberikan dukungan baik berupa moral dan material, serta atas kesabarannya yang lapang, hingga tidak pernah menyerah terhadap diri penulis.
3. Dr. Edial Rusli, S.E., M.Sn., Dekan Fakultas Seni Media Rekam, ISI Yogyakarta.
4. Kusri, S.Sos., M.Sn., ketua Jurusan Fotografi Fakultas Seni Media Rekam, ISI Yogyakarta.

5. Oscar Samaratunga, S.E., M.Sn., selaku Dosen Pembimbing Akademik dan Dosen Pembimbing I yang telah memberikan ilmu, nasihat, bimbingan, serta semangat dalam proses pengerjaan.
6. Nico Kurnia Jati, M.Sn., Dosen Pembimbing II yang telah memberikan ilmu, nasihat, bimbingan, serta semangat dalam proses pengerjaan.
7. Pamungkas Wahyu Setiyanto, M.Sn., selaku Dosen Penguji Ahli.
8. Seluruh dosen di Jurusan Fotografi, Fakultas Seni Media Rekam, ISI Yogyakarta.
9. Seluruh staff tenaga kependidikan Jurusan Fotografi, Fakultas Seni Media Rekam, ISI Yogyakarta.
10. Keluarga yang tidak pernah berhenti memberikan dukungan dan doa;
11. Frans Permata selaku pemilik Mie *Lethek* Cap Semar dan istri yaitu Sari yang telah memberi izin serta mau direpotkan selama melakukan pemotretan.
12. Seluruh karyawan Mie *Lethek* Cap Semar yang telah banyak membantu dan mau direpotkan selama melakukan pemotretan.
13. Teman-teman pejuang skripsi semester akhir yang telah bahu membahu saling membantu dan teman-teman fotografi 18 yang telah memberi dukungan.
14. Semua pihak yang telah membantu dalam proses penciptaan tugas akhir ini yang tidak dapat disebutkan satu per satu.

Yogyakarta, 22 Mei 2024

Redita Puspa Cahya Purwanda
NIM.1810870031

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	i
SURAT PERNYATAAN	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR KARYA	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR TABEL	xi
ABSTRAK	xii
ABSTRACT	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Penciptaan	1
B. Rumusan Penciptaan.....	6
C. Tujuan dan Manfaat	6
BAB II LANDASAN PENCIPTAAN.....	8
A. Landasan Teori.....	8
1. Fotografi Dokumenter.....	8
2. Deskripsi	9
3. Variasi Visual.....	10
B. Tinjauan Karya.....	11
1. Photo Story: Pabrik Mie Lethek oleh Enche Tjin.....	11
2. Noodle Factory oleh Jay Seldin.....	14
3. Can Tho Rice Noodle Factory oleh Thomas Vietnam.....	15
BAB III METODE PENCIPTAAN.....	17
A. Objek Penciptaan	17
1. Objek Formal	17
2. Objek Material	18
B. Metode Penciptaan	19
1. Pengumpulan Data	19
a. Observasi	19
b. Wawancara	20
c. Studi Kepustakaan	21
2. Eksplorasi.....	22
3. Eksperimentasi.....	22
4. Perwujudan	23
5. <i>Editing</i>	24
C. Proses Perwujudan	25
1. Bahan dan Alat.....	25
2. Tahapan Perwujudan.....	30
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	36
A. Ulasan Karya.....	36
B. Pembahasan Reflektif.....	83

BAB V PENUTUP	85
A. Simpulan	85
B. Saran	88
KEPUSTAKAAN	90
LAMPIRAN	92
BIODATA DIRI	114



DAFTAR KARYA

Karya 1 Dibalik Mie <i>Lethek</i> Cap Semar	37
Karya 2 Multifungsi	40
Karya 3 Estafet	42
Karya 4 Adonan Siap Kukus	45
Karya 5 Tata Menata	47
Karya 6 Tenaga Uap	49
Karya 7 Tarik Menarik	51
Karya 8 Giling	53
Karya 9 Dua Mesin Lebih Baik	55
Karya 10 Gulung-menggulung	57
Karya 11 Tangan Mesin	59
Karya 12 Menggantung	61
Karya 13 <i>Ngebi</i>	63
Karya 14 Air dan Tangan	66
Karya 15 Bebersih	68
Karya 16 Wanita Kuat	70
Karya 17 Waktu Surut	72
Karya 18 Membentang	74
Karya 19 Pengemasan	76
Karya 20 Antar-mengantar	81



DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Photo Story: Pabrik Mie Lethek oleh Enche Tjin	12
Gambar 2 Noodle Factory oleh Jay Seldin	14
Gambar 3 Can Tho Rice Noodle Factory oleh Thomas Vietnam	16
Gambar 4 Pengelompokan Foto	24
Gambar 5 Fitur Camera Raw Filter	25
Gambar 6 Kamera Canon 750D	25
Gambar 7 Lensa Kit 18-55mm	26
Gambar 8 Lensa Canon 50mm	26
Gambar 9 Laptop Lenovo Ideapad 330	27
Gambar 10 <i>Memory Card</i> SanDisk Ultra 16GB	28
Gambar 11 Flash Eksternal Godox TT600	28
Gambar 12 Lensa Tamron 17-50mm	29
Gambar 13 Trigger Godox X1T untuk Canon	29
Gambar 14 Tata Letak Penyajian untuk Pameran	34



DAFTAR TABEL

Tabel 1 Rancangan Visual	32
Tabel 2 Bagan Rencana Pembuatan Karya	35



FOTO DOKUMENTER UMKM PEMBUATAN MIE *LETHEK* CAP SEMAR DI BANTUL

Oleh:

Redita Puspa Cahya Purwanda
1810870031

ABSTRAK

Mie *letheke* merupakan salah satu makanan khas daerah Bantul. Keberadaannya masuk ke dalam UMKM dikarenakan skala produksi yang tidak terlalu besar. Penciptaan ini sebagai arsip bagi ragam produksi mie *letheke* yang ada di Kecamatan Srandakan, khususnya Mie *Lethek* Cap Semar. Mie *Lethek* Cap Semar merupakan salah satu yang menggunakan mesin dalam proses produksi. Penciptaan bertujuan untuk memvisualkan proses pembuatan Mie *Lethek* Cap Semar. Bentuk foto yang digunakan adalah fotografi dokumenter. Variasi visual digunakan untuk memperkaya foto sehingga mampu mendeskripsikan topik secara komprehensif. Deskripsi memberikan penjelasan yang tidak tergambarkan dalam karya foto, sehingga menampilkan karya foto dokumenter deskriptif yang lengkap. Metode penciptaan yang digunakan adalah pengumpulan data, eksplorasi, eksperimentasi, perwujudan, dan *editing*. Penciptaan ini secara garis besar menggambarkan bagaimana proses produksi yang dilakukan oleh Mie *Lethek* Cap Semar. Penggunaan mesin dapat dilihat ada pada proses produksi. *Ngebi*, penjemuran, dan pengemasan masih dilakukan secara manual. Terdapat tahapan produksi, *ngebi*, penjemuran, pengemasan, dan distribusi yang dilakukan Mie *Lethek* Cap Semar.

Kata kunci: variasi visual, fotografi dokumenter, mie *letheke*

ABSTRACT

**PHOTO DOCUMENTARY OF UMKM LETHEK NOODLE CAP SEMAR
IN BANTUL**

By:

Redita Puspa Cahya Purwanda
1810870031

ABSTRACT

Lethek noodles are one of the local specialties of Bantul. It is categorized as an MSMEs because the scale of production is not too large. This creation is an archive for the variety of letheke noodle production in Srandakan District, especially Mie Lethek Cap Semar. Mie Lethek Cap Semar is one that utilizes machines in the production process. The creation aims to visualize the process of making Mie Lethek Cap Semar. The form of photography used is documentary photography. Visual variety are used to enrich the photos so as to comprehensively describe the topic. The description provides an explanation that is not depicted in the photo, thus presenting a complete descriptive documentary photo work. The creation methods used are data collection, exploration, experimentation, realization, and editing. This creation outlines the production process carried out by Mie Lethek Cap Semar. The use of machines can be seen in the production process. Ngebi, drying, and packaging are still done manually. There are several stages such as production, ngebi, drying, packaging, and distribution that are done by Mie Lethek Cap Semar.

Keywords: *visual variety, documentary photography, letheke noodle*

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Penciptaan

Kabupaten Bantul memiliki luas wilayah kurang lebih 506,85 km² atau 15,90% dari wilayah provinsi DIY dan memiliki 17 kecamatan. Luasnya wilayah dan banyaknya kecamatan di Kabupaten Bantul menambah beberapa keanekaragaman dalam beberapa aspek, salah satunya adalah makanan. Kuliner khas di daerah Bantul ada beberapa macam seperti sate klatak, geplak, adrem, gudeg manggar, hingga aneka mie. Salah satu makanan khas yang akan diangkat dalam penciptaan ini adalah mie *letheke*.

Mie *letheke* merupakan makanan khas Bantul dan banyak ditemui di pasar. Mie *letheke* berbeda dengan mie yang biasa beredar di pasaran dikarenakan terbuat dari tepung singkong atau gaplek. Hal ini menimbulkan warna yang agak gelap dari mie biasanya. Awalnya bernama mie singkong, namun masyarakat melihat warnanya yang *letheke* kemudian populer dengan nama mie *letheke*. Nurjanah (2023:8) memaparkan bahwa penamaan makanan khas di Yogyakarta salah satunya adalah penamaan berdasarkan bahan. Hal ini dapat dilihat dari kata *letheke* yang memiliki arti 'kotor'. Mie *letheke* tidak memiliki kandungan gluten dan pengawet, namun dapat tahan sekitar satu tahun. Mie *letheke* dapat menjadi alternatif diet dan pengganti mie dengan bahan gluten. Pabrik mie *letheke* yang ada di Kecamatan Srandakan masuk dalam kategori UMKM. Hal ini dikarenakan skala produksi yang tidak terlalu besar dan kebanyakan dikenal masih mempertahankan cara tradisional.

UMKM merupakan suatu bentuk usaha yang banyak ditemukan di negara ini. UMKM juga menjadi salah satu pilar penopang ekonomi Indonesia. Berdasarkan Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2008, UMKM didefinisikan sebagai berikut:

1. Usaha Mikro adalah usaha produktif milik orang perorangan dan/atau badan usaha perorangan yang memenuhi kriteria Usaha Mikro sebagaimana diatur dalam Undang-Undang ini.
2. Usaha Kecil adalah usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, yang dilakukan oleh orang perorangan atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan atau bukan cabang perusahaan yang dimiliki, dikuasai, atau menjadi bagian baik langsung maupun tidak langsung dari Usaha Menengah atau Usaha Besar yang memenuhi kriteria Usaha Kecil sebagaimana dimaksud dalam Undang-Undang ini.
3. Usaha Menengah adalah usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, yang dilakukan oleh orang perorangan atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan atau cabang perusahaan yang dimiliki, dikuasai, atau menjadi bagian baik langsung maupun tidak langsung dengan Usaha Kecil atau Usaha Besar dengan jumlah kekayaan bersih atau hasil penjualan tahunan sebagaimana diatur dalam Undang-Undang ini.

Berdasarkan pemaparan dari Ridwan (2022:257) UMKM berbasis lokal yang sering menjadi sasaran pengembangan adalah sektor kuliner. Salah satu dari kuliner loka tersebut adalah mie *letheh*. Pusat pembuatan mie *letheh* terletak di daerah Kecamatan Srandakan, Kabupaten Bantul. Terdapat empat pabrik yang ada

di Srandakan, seperti Pabrik Mie *Lethek* Cap Busur Panah, Pabrik Mie *Lethek* Cap Garuda, Mie Cap Dokar, dan Mie *Lethek* Cap Semar. Pabrik mie *letheke* yang sudah dikenal oleh masyarakat luas sangat identik dengan pembuatannya yang masih bersifat tradisional. Pabrik yang masih mempertahankan secara tradisional adalah Mie *Lethek* Cap Busur Panah dan Mie *Lethek* Cap Garuda. Kedua pabrik tersebut masih menggunakan tenaga sapi sebagai penggiling bahan baku mie *letheke*. Seiring perkembangan waktu dan zaman, penggunaan mesin menjadi pertimbangan dalam pembuatan mie *letheke*. Hal itu diterapkan oleh Mie *Lethek* Cap Semar dan Mie Cap Dokar.

Pabrik Mie *Lethek* Cap Semar yang akan diangkat dalam penciptaan ini merupakan salah satu pabrik yang menggunakan mesin dalam proses produksi. Mie *Lethek* Cap Semar diproduksi di Dusun Polosiyo, Kelurahan Poncosari, Kecamatan Srandakan, Kabupaten Bantul, Daerah Istimewa Yogyakarta. Mie *Lethek* Cap Semar berdiri pada tahun 2021. Mie *Lethek* Cap Semar didirikan oleh Frans Permata. Mie *letheke* ini juga menjadi salah satu produk dari Bintang Food Industries. Bintang Food Industries memiliki produk seperti tempe, kripik tempe, dan mie *letheke*. Mie *Lethek* Cap Semar memiliki izin usaha mikro kecil. Hal ini menjadikan Mie *Lethek* Cap Semar bagian dari UMKM.

Pada mulanya Frans Permata merupakan pedagang gula batu, ia juga memesan barang lain untuk dijual. Kebetulan para pedagang meminta dicarikan produk lain yaitu mie *letheke*. Ia membeli di agen, namun harganya terlalu mahal. Kemudian ia memesan dari Pabrik Mie *Lethek* Busur Panah, namun hanya diberi 10 bal. Sedangkan permintaan pasar mencapai 50-100 bal. Dikarenakan tidak dapat

memenuhi permintaan pasar, Frans Permata mencoba untuk membuat mie *letheke* sendiri. Ia memiliki pengalaman bekerja di pembuatan roti, sehingga sedikit mengerti mengenai tepung. Setelah percobaan selama tiga bulan, Frans Pratama menemukan resep yang pas untuk membuat mie *letheke*. Kemudian ia membuat alat dikarenakan jika menggunakan tenaga sapi akan repot dan memakan biaya yang tinggi. Ia mencari barang bekas kemudian dirakit menjadi mesin. Namun pada tahun 2021, skala produksi mie *letheke* masih kecil pada kisaran 20 bal. Saat ini pabrik Mie *Letheke* Cap Semar dapat memproduksi hingga 120 bal. Frans Permata perlahan mengembangkan usaha dan membangun tempatnya. Karyawan berasal dari sekitar daerah Dusun Polosiyo.

Ide muncul berawal dari kesukaan diri pada olahan mie. Pasar maupun warung sayur biasanya menjual makanan matang, salah satunya adalah mie. Mie *letheke* memiliki tekstur yang berbeda dari yang lain. Teksturnya lebih padat dan warna yang cenderung keabuan. Setelah bertanya kepada beberapa orang, mie *letheke* ternyata merupakan salah satu makanan khas Bantul dan pabriknya tidak terlalu jauh dari pusat kota Bantul. Kemudian dilakukan penggalian informasi secara daring mengenai mie *letheke* dan muncul detail lokasi pabrik mie *letheke*. Salah satu pabrik mie *letheke* yang ada di Bantul adalah Mie *Letheke* Cap Semar. Mie *letheke* sangat identik dengan pembuatannya yang mempertahankan secara tradisional. Kemudian muncul pertanyaan bagaimana pabrik lain memproduksi tanpa proses tradisional.

Hal yang ingin ditampilkan dalam penciptaan ini adalah pabrik Mie *Letheke* Cap Semar yang melakukan proses produksi mie *letheke*. Keberadaan pabrik mie

letheke di Kecamatan Srandakan yang melakukan proses produksi yang berbeda satu sama lain keberadaanya dapat berdampingan. Meski begitu persaingan dapat terbentuk dengan sehat dikarenakan jumlah peminat dari produk mie *letheke* yang sangat besar untuk pasar lokal. Mie *Lethek* Cap Semar memiliki produksi yang efektif dan efisien, sehingga produksi yang dapat dilakukan selama enam hari. Sedangkan produksi tradisional berproduksi dua kali dalam satu minggu.

Dokumentasi berfungsi sebagai arsip dan informasi. Karena mie *letheke* merupakan makanan khas Bantul yang perlu didokumentasikan sebagai bukti visual akan masakan khas daerah, khususnya Bantul. Fotografi Jurnalistik memiliki cabang yaitu fotografi dokumenter. Foto dokumenter merupakan foto arsip yang memvisualkan hal-hal penting yang bersifat faktual secara informatif dan artistik yang dapat menjadi bukti pada masa mendatang akan suatu hal, peristiwa, atau kejadian yang pernah ada dan terjadi.

Penciptaan ini diharapkan dapat menjadi arsip dari bagaimana proses pembuatan Mie *Lethek* Cap Semar. Arsip ini dapat menjadi pelengkap ragam produksi mie *letheke* yang ada di Bantul. Tugas Akhir Pabrik Mi Tradisional dalam Karya Fotografi Dokumenter oleh Billy Ferdinand Pranadhita dibuat pada tahun 2006. Terdapat jarak sekitar 18 tahun antara penciptaan yang dilakukan oleh Billy Ferdinand Pranadhita dengan penciptaan ini. Hal ini menjadi salah satu pertimbangan pengangkatan topik. Dengan jarak waktu yang cukup panjang, dalam penciptaan ini dapat menunjukkan perkembangan yang terjadi hingga tempat pembuatan yang berbeda dengan yang diangkat oleh Billy Ferdinand Pranadhita. Fotografi dokumenter dapat menyajikan visual dari proses produksi hingga keadaan

faktual dari pabrik Mie *Lethek* Cap Semar. Selain itu, fungsi dari fotografi seperti fungsi arsip, informasi, sejarah, dan edukasi dapat menyajikan visual yang bermanfaat bagi masyarakat mengenai makanan khas Bantul ini.

B. Rumusan Penciptaan

Berdasarkan penjelasan yang telah disampaikan, rumusan penciptaan yang timbul adalah: Bagaimana cara memvisualkan proses pembuatan Mie *Lethek* Cap Semar dengan metode foto dokumenter.

C. Tujuan dan Manfaat

1. Tujuan

Tujuan yang ingin dicapai dalam penciptaan karya ini adalah memvisualkan proses pembuatan Mie *Lethek* Cap Semar dengan metode foto dokumenter.

2. Manfaat

Manfaat yang ingin diberikan dari penciptaan ini adalah:

- a. Manfaat bagi masyarakat
 - 1) Memberikan informasi mengenai proses pembuatan salah satu makanan khas Bantul, yaitu mie *letheke*.
 - 2) Sebagai arsip mengenai ragam produksi mie *letheke* yang dilakukan di daerah Bantul, khususnya Mie *Lethek* Cap Semar.
- b. Manfaat bagi ilmu fotografi
 - 1) Menambah referensi visual mengenai proses pembuatan salah satu makanan khas yang ada di daerah Bantul yaitu mie *letheke*.

- 2) Memperkaya karya foto di lingkungan akademik ISI Yogyakarta khususnya fotografi mengenai makanan khas daerah, khususnya Bantul.

