

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Proses penciptaan karya ini dilakukan pada 26 Februari 2024 hingga 26 April 2024 jika berdasarkan surat izin pemotretan yang diberikan kepada Frans Permata. Namun dalam pelaksanaannya baru dilakukan pemotretan pada bulan Maret. Frans Permata cukup fleksibel dengan izin memotret dan kapan saja pemotretan dilakukan. Pemotretan tidak dilakukan setiap hari, namun dilakukan dengan mengikuti jadwal yang ada di Mie *Lethek* Cap Semar.

Apabila ditelisik, jadwal dari awal hingga akhir yang dilakukan oleh Mie *Lethek* Cap Semar bisa seharian penuh aktivitas. Dimulai dari setelah subuh untuk *ngebi* yang dilakukan hingga pukul 09.30 WIB. Penjemuran dilakukan pukul 09.00 WIB dan mengangkat paling sore sekitar pukul 14.00 WIB.

Produksi akan dimulai sekitar pukul 13.00 WIB atau 14.00 tergantung pada karyawan bagian produksi. Produksi sampai akhir akan memakan waktu hingga pukul 21.00 WIB. Pengemasan akan dilakukan mengikuti bagian penjemuran, jika lebih awal akan dimulai pukul 13.00 WIB dan paling sore sekitar pukul 15.00 WIB.

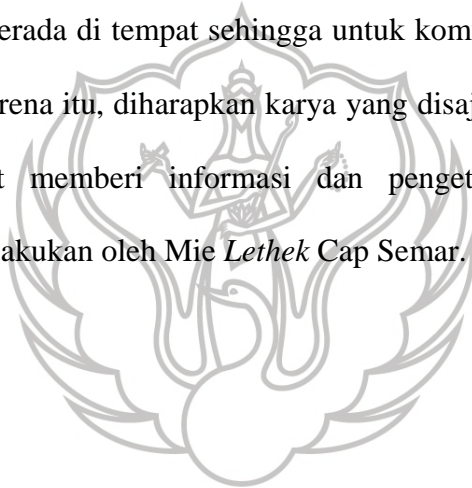
Diperlukan proses observasi mengenai sumber cahaya yang ada. Saat malam hari diperlukan pencahayaan tambahan dari flash eksternal dikarenakan sumber cahaya dari lampu yang letaknya cukup tinggi dan harus menyinari ruangan yang luas. Penggunaan lensa dengan sudut lebar digunakan untuk memotret keadaan luas seperti bagian luar dari Mie *Lethek* Cap Semar dan proses penjemuran. Penggunaan lensa 50mm kebanyakan digunakan di dalam ruangan. Penggunaan

variasi visual dianggap membantu dalam penciptaan ini. Hal ini dikarenakan dari rancangan visual yang sudah dibuat, variasi visual dapat direncanakan dan diterapkan pada bagian-bagian yang sesuai pada rancangan visual. Deskripsi digunakan untuk memindahkan kesan dan menambahkan informasi mengenai objek foto.

Proses pembuatan mie *letheke* identik dengan proses tradisional. Pada proses tradisional, penggunaan sapi hingga produksi yang hanya dilakukan dua kali dalam seminggu masih menyisakan pasar yang cukup besar. Penciptaan ini menampilkan bagaimana proses pembuatan mie *letheke* yang dilakukan oleh Mie *Lethek* Cap Semar. Setelah melalui proses penciptaan karya dari awal hingga akhir, dapat ditemukan bahwa penggunaan mesin terlihat pada proses produksi saja. Jika merujuk pada memvisualkan proses pembuatan Mie *Lethek* Cap Semar, penciptaan ini secara garis besar telah menampilkan cara kerja yang dilakukan. Setelah ditelusuri dan diamati terlebih dahulu, terdapat proses pada produksi yang sifatnya berulang. Apabila diwujudkan dalam bentuk visual akan terlihat sama. Hal ini mengakibatkan tidak semua rancangan visual yang dibuat tidak dapat terwujud.

Pada dasarnya proses yang dilakukan dengan mesin hanya terdapat pada proses produksi, namun proses lainnya masih bergantung terhadap tenaga manusia. Sehingga foto yang ditampilkan untuk bagian produksi menggunakan mesin tidak terlihat lebih dominan daripada tenaga manusia. Pekerja yang terlihat dalam foto merupakan bagian dari 20 pekerja yang ada di Mie *Lethek* Cap Semar. Proses bisa terlihat efisien karena dibagi menjadi beberapa bagian dalam satu hari, sehingga proses produksi yang dapat dilakukan dalam enam hari berturut-turut.

Penciptaan karya ini diharapkan dapat memberikan pengetahuan, pandangan, maupun informasi mengenai ragam pembuatan mie letheck yang ada di Kecamatan Srandakan. Mie *letheck* pada dasarnya merupakan salah satu makanan khas daerah Bantul memiliki pasar yang besar, sehingga terdapat pabrik pembuatan sejumlah empat pabrik. Dalam proses penciptaan karya ini melalui proses yang panjang dan perlu menyesuaikan terhadap lingkungan baru dan tempat baru. Diperlukan kemampuan komunikasi dan menyesuaikan dengan keadaan serta kondisi tiap orang yang ada di lingkungan Mie *Lethek* Cap Semar. Pemilik cenderung jarang berada di tempat sehingga untuk komunikasi dilakukan melalui via daring. Oleh karena itu, diharapkan karya yang disajikan serta informasi yang disampaikan dapat memberi informasi dan pengetahuan mengenai proses pembuatan yang dilakukan oleh Mie *Lethek* Cap Semar.



B. Saran

Penciptaan seni dengan judul “Foto Dokumenter UMKM Pembuatan Mie Lethek Cap Semar Di Bantul” tidak luput atas segala kekurangannya. Waktu yang ditempuh dalam penciptaan ini pada dasarnya berawal dari tengah semester. Pada mula pencarian topik untuk seminar ulang dan pendekatan yang harus dibentuk dari awal. Penciptaan ini masih dapat dimaksimalkan jika tidak terpaut waktu yang singkat. Hal yang dapat dikembangkan kembali jika ingin mengambil topik yang sama maupun terkait adalah memfokuskan pada pekerja yang ada di pabrik. Pada penciptaan ini masih terpaku pada proses pembuatan Mie *Lethek* Cap Semar.

Beberapa saran berikut dapat membantu penulis lain jika mengalami hal hingga kesulitan yang sama menjadi pelajaran bersama. Pertama, jika melakukan pemotretan dalam area pabrik diperlukan pertimbangan mengenai cara pengambilan foto. Pabrik biasanya memiliki ukuran mesin yang besar, sehingga jika ingin mengambil secara keseluruhan maupun sebagian harus diperhatikan. Kedua, mempersiapkan daftar pertanyaan yang digunakan untuk wawancara dan melakukan perekaman serta pencatatan untuk informasi tekstual yang akurat. Wawancara juga perlu dilakukan secara struktural, tidak hanya secara tidak terstruktur pada saat pendekatan. Ketiga, alokasi waktu dan melakukan penjadwalan secara terstruktur yang berlaku pada pemotretan hingga penggalian informasi. Alokasi waktu sebaiknya terstruktur dan terjadwal, sehingga dapat memperhitungkan langkah-langkah yang akan selanjutnya dilakukan. Ketiga, alokasikan waktu sebaik mungkin mengenai topik yang diangkat. Alokasi waktu sangat mempengaruhi dalam awal mula pendekatan hingga proses perwujudan foto.

Terakhir mengenai ide dan rancangan visual foto. Terkadang apa yang direncanakan sebelum pemotretan akan berbeda dengan keadaan di lapangan.



KEPUSTAKAAN

Buku

- Kenneth, Kobre. 2017. *Photojournalism: The Professionals' Approach (7th ed)*. New York: Routledge.
- Keraf, Gorys. 1981. *Eksposisi dan Deskripsi: Komposisi Lanjutan II*. Ende: Nusa Indah.
- Keraf, Gorys. 1995. *Eksposisi: Komposisi Lanjutan II*. Jakarta: Gramedia Widiasarana Indonesia.
- Mann, Martin. 1972. *Documentary Photography: Time Life Library of Photography*. New York: Time-Life Book.
- Nazir, Moh. 2013. *Metode Penelitian*. Bogor: Ghalia Indonesia.

Jurnal

- Nurjanah, Elen. 2023. "Kajian Semantik Penamaan Makanan Khas di D.I. Yogyakarta". *Narasi: Jurnal Kajian Bahasa, Sastra Indonesia, dan Pengajarannya*, 1(1): 1-11.
- Ridwan, Kartika, Mahendra, Fitriyana. 2022. "UMKM berbasis lokal yang sering menjadi sasaran pengembangan adalah sektor kuliner". *Seminar Hasil Riset Universitas Janabadra*. 257-267.
- Setiyanto, Pamungkas Wahyu dan Irwandi. 2017. "Foto Dokumenter Bengkel Andong Mbah Musiran: Penerapan dan Tinjauan Metode EDFAT dalam Penciptaan Karya Fotografi". *Jurnal Rekam*. 13(1): 29-40.
- Sugiyono. 2011. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: CV. ALFABETA.
- Yusuf, Muri. 2017. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, & Penelitian Gabungan*. Jakarta: Kencana.

Pustaka Undang-Undang

- Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2008 Tentang Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah

Daftar Laman

- Seldin, Jay. 2017. "Noodle Factory". (Online), (<http://www.jayseldinphotos.com/new-gallery-3/frbit75bf2hhjcd252pgdjtg2vd14e> diakses pada 16 Februari 2024 pada pukul 21.03 WIB)
- Tjin Enche. 2017. "Photo Story: Pabrik Mie Lethek" .(Online), (<https://www.infofotografi.com/blog/2017/04/photo-story-pabrik-mie-lethek/> diakses pada 15 Januari 2024 pukul 18.00 WIB)

Vietnam, Thomas. 2021. "Can Tho Rice Noodle Factory-Official Can Tho Visitor Guide". (Online), (<https://vemekong.com/can-tho-rice-noodle-factory/> diakses pada 18 Januari 2024 pada pukul 20.00)

