

**BAKPIA SEBAGAI SALAH SATU IDENTITAS BUDAYA
YOGYAKARTA DALAM PENYUTRADARAAN FILM DOKUMENTER
“BAKPIA” DENGAN GAYA EKSPOSITORY**

SKRIPSI PENCIPTAAN SENI
untuk memenuhi sebagian persyaratan
mencapai derajat Sarjana Strata 1
Program Studi Film dan Televisi



Disusun oleh
Dicky Eriyanto
NIM: 1310658032

PROGRAM STUDI FILM DAN TELEVISI
JURUSAN TELEVISI
FAKULTAS SENI MEDIA REKAM
INSTITUT SENI INDONESIA YOGYAKARTA
YOGYAKARTA

2018

LEMBAR PENGESAHAN

Tugas Akhir Skripsi Penciptaan Seni/Pengkajian Seni yang berjudul :
BAKPIA SEBAGAI SALAH SATU IDENTITAS BUDAYA YOGYAKARTA
DALAM PENYUTRADARAAN FILM DOKUMENTER “BAKPIA”
DENGAN GAYA EKSPOSITORY


yang disusun oleh
Dicky Eriyanto
 NIM 1310658032

Telah diuji dan dinyatakan lulus oleh Tim Penguji Tugas Akhir Skripsi Program Studi S1
 Televisi dan Film FSMR ISI Yogyakarta, yang diselenggarakan pada tanggal
 04 JUL 2018

Pembimbing I/Anggota Penguji


Drs. Arif Eko Suprihono, M.Hum.
 NIP.19630513 198703 1 001

Pembimbing II/Anggota Penguji


Andri Nur Patrio, M.Sn
 NIP.19750229 200003 1 002

Cognate/Penguji Ahli


Gregorius Arya Dhipayana, M.Sn.
 NIP.19820821 201012 1 003

Ketua Program Studi/Ketua Penguji


Agnes Widiasmoro, S.Sn., M.A.
 NIP.19780506 200501 2 001

Mengetahui


 Dekan
 Fakultas Seni Media Rekam
Marsudi S. Kar., M.Hum.
 NIP.19680310 198703 1 002

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Dicky Eriyanto
 NIM : 131 0658 032
 Judul Skripsi : Bakpia sebagai salah satu Identitas Budaya Yogyakarta dalam pengutradaraan film Dokumenter "Bakpia" dengan gaya Ekspository.

Dengan ini menyatakan bahwa dalam Skripsi Penciptaan Seni/Pengkajian Seni saya tidak terdapat bagian yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu perguruan tinggi dan juga tidak terdapat karya atau tulisan yang pernah ditulis atau diproduksi oleh pihak lain, kecuali secara tertulis diacu dalam naskah atau karya dan disebutkan dalam Daftar Pustaka.

Pernyataan ini saya buat dengan penuh tanggung jawab dan saya bersedia menerima sanksi apapun apabila di kemudian hari diketahui tidak benar.

Dibuat di : Yogyakarta
 Pada tanggal : 22 Juni 2018
 Yang Menyatakan,

*) Tanda ini sesuai ketentuan

Nama Dicky Eriyanto
 NIM 131 0658 032



**LEMBAR PERNYATAAN
PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH
UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Dicky Eriyanto
NIM : 131 0658 032

Demi kemajuan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Institut Seni Indonesia Yogyakarta, Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif (*Non-Exclusive Royalty-Free Rights*) atas karya ilmiah saya berjudul

Bakpia sebagai salah satu identitas
Budaya Yogyakarta dalam penyutradaraan
Film Dokumenter "Bakpia" dengan gaya Eksploratory.

untuk disimpan dan dipublikasikan oleh Institut Seni Indonesia Yogyakarta bagi kemajuan dan keperluan akademis tanpa perlu meminta ijin dari saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis atau pencipta.

Saya bersedia menanggung secara pribadi tanpa melibatkan pihak Institut Seni Indonesia Yogyakarta terhadap segala bentuk tuntutan hukum yang timbul atas pelanggaran Hak Cipta dalam karya ilmiah saya ini.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di : Yogyakarta
Pada tanggal : 22 Juni 2018
Yang Men



*) Tanda tan
ketentuan

Nama Dicky Eriyanto
NIM 131 0658 032

HALAMAN PERSEMBAHAN



*Karya sederhana ini kupersembahkan
sebagai tanda bakti kepada bapak dan ibu*

Terima kasih kepada

Bapak Sugiyanto dan Ibu Sri Sugiarti

serta adik-adik saya Emi Noviyanti dan Elis Eliyanti

Kekasih hati Ade Tiara Juliana Lestari

Teman dan Sahabat

KATA PENGANTAR

Assalamu'alaikum Wr.Wb

Puji syukur ke hadirat Allah SWT, karena atas limpahan rahmat dan karunia-Nya dan inayah-Nya, penulis dapat menyelesaikan perkuliahan dan penciptaan Karya Tugas Akhir dengan judul *Bakpia Sebagai Salah Satu Identitas Budaya Yogyakarta dalam Penyutradaraan Film Dokumenter "Bakpia" dengan Gaya Ekspository* dengan lancar.

Betapapun sederhananya, tulisan dan Karya Tugas Akhir ini tidak akan pernah terwujud tanpa bantuan dan dorongan berbagai pihak. Karena itulah dengan segala kerendahan hati penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Allah SWT yang telah memberikan nikmat dan kesempatan untuk menyelesaikan Tugas Akhir dengan lancar.
2. Kedua orangtua dan keluarga tercinta, bapak Sugiyanto dan ibu Sri Sugiarti.
3. Adik-adik saya Emi noviyanti dan Elis eliyanti yang selalu memberi dukungan
4. Marsudi, S. Kar., M. Hum., Dekan Fakultas Seni Media Rekam.
5. Pamungkas Wahyu Setiyanto M.Sn., Pembantu Dekan I Fakultas Seni Media Rekam.
6. Deddy Setyawan, M.Sn., Pembantu Dekan II Fakultas Seni Media Rekam.
7. Agnes Widiasmoro, S.Sn., MA., Ketua Jurusan Film dan Televisi Fakultas Seni Media Rekam dan Dosen Wali.
8. Arif Sulistyono, M.Sn., Sekretaris Jurusan Film dan Televisi Fakultas Seni Media Rekam.
9. Drs. Arif Eko Suprihono, M. Hum., Dosen Pembimbing I
10. Andri Nur Patrio, M.Sn., Dosen Pembimbing II
11. Gregorius Arya Dhipayana, M.Sn., Cognate/Penguji Ahli
12. Teno Sijabat, Murdijati Gardjito, Sri Widayadi, Jumikem, Yeni Susanto, Sumiyati, seluruh pengusaha Bakpia Daerah Istimewa Yogyakarta
13. Tim produksi Ade Tiara Juliana Lestari, Arfiyan Dewa, Rifki Mahardhikha, Diky afreza, Anton yang sudah membantu dalam penciptaan Tugas Akhir ini.

14. Seluruh teman-teman angkatan 2013 Jurusan Film dan Televisi dan teman-teman angkatan 2013 Fakultas Seni Media Rekam, serta semua yang tidak bisa disebut satu persatu.
15. Staf pengajar dan seluruh karyawan Jurusan Televisi, Fakultas Seni Media Rekam, Institut Seni Indonesia Yogyakarta.
16. Kekasih hati, Ade Tiara Juliana Lestari yang dengan segala caranya tiada henti memberikan dukungan dan bantuan baik moral maupun material. Perhatian dan cinta kasih yang diberikan, selalu menguatkan penulis untuk menjalani kerasnya kehidupan.

Semoga kebaikan dan pertolongan yang telah diberikan mendapatkan pahala dari Allah SWT.

Akhirnya, penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari sempurna. Oleh karena itu. Segala kritik dan saran selalu penulis harapkan. Meskipun demikian, terlepas dari segala kekurangan yang ada, penulis berharap semoga skripsi ini dapat bermanfaat, terutama dalam bidang perfilman.

Wassalamualaikum Wr., Wb.

Yogyakarta, 22 Juni 2018
Penulis

Dicky Eriyanto
NIM. 1310658032

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
LEMBAR PERNYATAAN	iii
KEASLIAN KARYA ILMIAH	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR TABEL.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
ABSTRAK	xvi
BAB I.....	1
PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Penciptaan.....	1
B. Ide Penciptaan	5
C. Tujuan Penciptaan.....	7
D. Manfaat Penciptaan	7
E. Tinjauan Karya	8
BAB II.....	14
OBJEK PENCIPTAAN DAN ANALISIS OBJEK	14
A. Objek Penciptaan.....	14
1. Sejarah Bakpia.....	14
2. Perkembangan Bakpia.....	22
3. Identitas Bakpia.....	24
4. Murdijati Gardjito	26
5. Jumikem	28
6. Yeni Susanto	29
7. Sri Widayadi.....	30

8. Sumiyati	31
B. Analisis Objek	32
 BAB III	 36
LANDASAN TEORI	36
A. Dokumenter	36
B. Dokumenter Ekspository	37
C. Struktur Berturut Kronologis	38
D. Dokumenter Sejarah	40
E. Penyutradaraan	40
1. Wawancara	42
2. Pengambilan Gambar	43
3. Pengambilan Suara	44
4. Penataan Cahaya	45
5. Editing	45
F. Identitas Budaya	46
G. Tahapan Produksi Dokumenter	47
1. Pra-produksi	47
a. Ide	48
b. Riset	48
c. <i>Treatment</i>	49
d. <i>Shooting list</i>	50
e. Menyiapkan daftar pertanyaan	50
f. Mempersiapkan perlengkapan	51
2. Produksi	51
3. Pascaproduksi	52
a. <i>Editing offline</i>	52
b. <i>Editing Script</i>	53
c. <i>Editing online</i>	53
d. <i>Mixing</i>	53
e. <i>Preview</i>	53

BAB IV	54
KONSEP KARYA	54
A. Konsep Penciptaan	54
1. Konsep Penyutradaraan	56
2. Konsep Videografi	57
3. Konsep Tata Suara	62
4. Konsep Tata Cahaya.....	63
5. Konsep Editing	64
6. Konsep Artistik	64
7. Pemaparan Ekspository	65
8. Alur Bertutur Kronologis	66
B. DESAIN PRODUKSI	67
1. Desain Program	67
2. Latar Belakang Produksi	68
3. Tema.....	68
4. Judul	68
5. Segmentasi Penonton	69
6. <i>Film Statement</i>	69
7. Sinopsis	69
8. Pesan.....	70
9. <i>Treatment</i>	70
10. Susunan kru	73
11. Daftar Narasumber	74
12. Daftar Peralatan / <i>list equipment</i>	74
13. Jadwal produksi.....	76
14. <i>Budgeting</i> / Estimasi Biaya	77
 BAB V.....	 79
PERWUJUDAN DAN PEMBAHASAN KARYA	79
A. Proses Perwujudan Karya.....	79
1. Tahap Pra Produksi	80
a. Perumusan Ide.....	80
b. Riset Data Lapangan	80

c. Pendekatan Terhadap Subjek	82
d. Pembuatan Desain Produksi	82
e. Pembuatan <i>Treatment</i>	83
f. Penentuan Crew	83
g. Perizinan wawancara narasumber dan lokasi pengambilan gambar...	83
h. Persiapan <i>equipment</i> pengambilan gambar.....	84
2. Tahap Produksi.....	85
a. Pengambilan gambar	85
b. Perekaman audio	85
3. Tahap Pascaproduksi.....	86
a. <i>Editing offline</i>	86
b. <i>Editing script</i>	86
c. <i>Editing Online</i>	86
d. <i>Mixing</i>	86
B. Pembahasan Karya	87
a. Pembahasan Film Dokumenter dengan Gaya Ekspository “Bakpia”	87
b. Pembahasan Unsur Naratif dan Unsur Sinematik Film Dokumenter “Bakpia”	89
c. Pembahasan Unsur Sejarah Bakpia.....	90
 BAB VI	 113
KESIMPULAN DAN SARAN.....	113
A. KESIMPULAN	113
B. Saran.....	114
 DAFTAR PUSTAKA	 115
Sumber data dan Wawancara Narasumber.....	116
Sumber Online Data Audio Visual.....	117

LAMPIRAN

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Bakpia lestari.....	1
Gambar 1.2 Bakpia di angkringan	2
Gambar 1.3 Pasar Beringharjo	3
Gambar 1.4 lokasi sentra bakpia Minomartani	3
Gambar 1.5 sentra bakpia di bantul srandakan	3
Gambar 1.6 tahapan pencarian ide	6
Gambar 1.7 <i>cover</i> film “Kersanan Ndalem”	8
Gambar 1.8 <i>capture</i> film dokumenter “Kersanan Ndalem”	9
Gambar 1.9 <i>capture</i> film dokumenter “Kersanan Ndalem”	9
Gambar 1.10 <i>cover</i> film dokumenter “Bears”	10
Gambar 1.11 <i>cover</i> film dokumenter “Indonesia Bagus”	12
Gambar 1.12 <i>capture establish</i> aktifitas malioboro	13
Gambar 1.13 rempah-rempah.....	13
Gambar 1.14 rempah-rempah.....	13
Gambar 1.15 meracik bahan	13
Gambar 2.1 bakpia	14
Gambar 2.2 kampung tamansari	15
Gambar 2.3 tanah Nitigurnito	15
Gambar 2.4 Kwik Sun Kwok	15
Gambar 2.5 rumah bakpia lestari	16
Gambar 2.6 samping toko bakpia 75 di jalan Dagen	17
Gambar 2.7 jalan dagen daerah toko bakpia 75 dulu	17
Gambar 2.8 rumah bakpia 75 dulu tahun 1940	18
Gambar 2.9 depan rumah bakpia 75	18
Gambar 2.10 gapura kampung pathuk	18
Gambar 2.11 gang sanggrahan daerah pathuk	20
Gambar 2.12 wadah kemasan bakpia dulu.....	20
Gambar 2.13 wadah bakpia kertas karton	22
Gambar 2.14 bakpia isi keju basah	22

Gambar 2.15 bakpia isi coklat kering	22
Gambar 2.16 Kirab mertu bakpia lanang	23
Gambar 2.17 kirab mertu bakpia wedok	24
Gambar 2.18 sertifikat bakpia	25
Gambar 2.19 depan pasar beringharjo	25
Gambar 2.20 aktifitas pembeli bakpia	25
Gambar 2.21 bakpia dijual diangkringan	25
Gambar 2.22 angkringan sewon.....	25
Gambar 2.23 Murdijati Gardjito (Budayawan kuliner).....	26
Gambar 2.24 Jumikem (generasi ketiga Kwik Sun Kwok).....	28
Gambar 2.25 Yeni Susanto (generasi ketiga Liem Bok Sing)	29
Gambar 2.26 Sri Widayadi (generasi kedua bakpia Nitigurnito).....	30
Gambar 2.27 Sumiyati (ketua paguyuban sumekar).....	31
Gambar 2.28 Keraton Yogyakarta	34
Gambar 2.29 wisatawan menonton pertunjukan tari di Keraton.....	34
Gambar 2.30 Wisata budaya Taman Sari	35
Gambar 4.1 <i>floorplan</i> adegan wawancara Jumikem	73
Gambar 4.2 <i>floorplan</i> adegan wawancara Sri Widayadi	74
Gambar 4.3 <i>floorplan</i> adegan wawancara Yeni Susanto	75
Gambar 4.4 <i>floorplan</i> adegan wawancara Murdijati Garjito	76
Gambar 5.1 tahapan produksi	79
Gambar 5.2 (a) adonan bakpia (b,c,d) bakpia jadi	94
Gambar 5.3 (a) grafis opening(b) kwik sun kwok(c) foto pembuatan bakpia tempo dulu (d) tamansari	95
Gambar 5.4 (a) bu jumikem menjelaskan tentang perjalanan mbah Sun (b,c) <i>insert</i> (d) rekontruksi bakpia kemasan besek	96
Gambar 5.5 (a) bu Sri widayadi menjelaskan perjalanan bakpia (b,c,d) foto dokumentasi Niti gurnito pada saat buat bakpia	97
Gambar 5.6 (a) Murdijati menjelaskan bakpia pada era 70an (b) Yeni menjelaskan perjalanan bakpia 75 (c,d) sejarah rumah bekas 75 dijalan dagen	99

Gambar 5.7(a) rekonstruksi pikulan kayu untuk berjualan bakpia (b) tempat pembawa pikulan kayu menginap di rumah mbah Niti	100
Gambar 5.8(a) foto pada saat agresi militer (b) foto bakpia nitigurnito	101
Gambar 5.9(a) shot bakpia (b) pembuatan bakpia di 75 (c) lagu bakpia vs lumpia project pop (d) koran kedaulatan rakyat yang memberitakan bakpia 75	102
Gambar 5.10 (a) foto keluarga Mbah Niti dengan masyarakat (b) foto mbah Niti dengan istri (c) sri widayadi menjelaskan ekonomi keluarga (d) jumikem menjelaskan pesan yang disampaikan oleh mbah Sun dulu	103
Gambar 5.11 (a,b) proses pembuatan bakpia <i>modern</i> (c,d,e) bakpia dengan varian rasa yang kekinian dengan rasa keju, coklat, dan ubi ungu	105
Gambar 5.12 (a) wisata jalan malioboro (b) turis lokal maupun mancanegara sedang menikmati pertunjukan tari (c) wisata situs tamansari (d) data statistik kepariwisataan Yogyakarta	106
Gambar 5.13 (a) Murdijati menjelaskan bakpia sebagai unsur kesejahteraan ekonomi warga Yogyakarta (b,c,d) masyarakat Yogyakarta menjual bakpia di pasar Beringharjo	107
Gambar 5.14 (a,b) angkringan jalan dagen (c) angkringan jalan sewon	108
Gambar 5.15 (a) menampilkan shot suasana tugu yogyakarta (b) gapura bakpia pathuk (c) gang sanggrahan pathuk (d,e,f) sumiyati menjelaskan kirab mertu bakpia ...	110
Gambar 5.16 (a) proses penempelan bakpia ke gunung <i>mertu bakpia</i> (b) penjelasan murdijati gardjito tentang sertifikat (c) sertifikat warisan tak benda	111
Gambar 5.17 (a) pak walikota meresmikan gapura pathuk (b) gapura pathuk (c,d) prosesi kirab gunung mertu bakpia	112

DAFTAR TABEL

Tabel 4.1 susunan kru	73
Tabel 4.2 daftar narasumber	74
Tabel 4.3 daftar peralatan	75
Tabel 4.4 Jadwal Produksi	76
Tabel 4.5 estimasi biaya	77

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1. Form I-VII
- Lampiran 2. Transkrip Wawancara
- Lampiran 3. *Editing Script*
- Lampiran 4. Dokumentasi Produksi
- Lampiran 5. Keterangan Screening
- Lampiran 6. Poster Film
- Lampiran 7. Transkrip Nilai
- Lampiran 8. Kartu Rencana Studi 2017/2018
- Lampiran 9. Kartu Tanda Mahasiswa
- Lampiran 10. Surat Perizinan



ABSTRAK

Karya tugas akhir penyutradaraan film dokumenter “Bakpia” merupakan suatu karya yang menceritakan awal mula perjalanan bakpia, awal mulanya bakpia ada di Yogyakarta sejak tahun 40-an dibawa oleh seorang imigran Cina bernama Kwik Sun Kwok, bakpia adalah makanan hasil dari percampuran budaya dalam bidang kuliner antara Yogyakarta dan Tiongkok, bakpia dikenal warga Yogyakarta sebagai kudapan yang dulunya dijual keliling kampung saja seiring berjalannya waktu bakpia tidak hanya sekedar sebagai makanan saja namun menjadi akar kehidupan bagi warga Yogyakarta, pengakuan terhadap bakpia hingga namanya dikenal oleh masyarakat Yogyakarta maupun luar kota Yogyakarta tidaklah mudah butuh proses panjang untuk menjadi suatu identitas kuliner Yogyakarta.

Objek penciptaan karya seni ini adalah film dokumenter berjudul “Bakpia” karya ini ditekankan pada penerapan gaya ekspository narasumber dan narator sebagai penghubung cerita diantara masing-masing babak penceritaan untuk menyampaikan informasi dan pesan dalam film ini. gaya ini dipilih karena bisa menjelaskan langsung ke penonton melalui narasi pada peristiwa lampau yang tidak bisa dihadirkan dengan visual namun bisa dijelaskan dengan *statement* dari narasumber, dengan menggunakan alur penceritaan struktur kronologis bakpia dituturkan melalui sejarah dan perkembangannya saat ini. bakpia dulu bukanlah menjadi suatu hal yang monumental namun keberadaannya saat ini di Yogyakarta menjadi salah satu identitas budaya kuliner bagi Yogyakarta dan menambah edukasi khasanah perkulineran Daerah Istimewa Yogyakarta.

Kata Kunci : bakpia, identitas budaya, ekspository

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Penciptaan

Daerah Istimewa Yogyakarta sebagai ibukota Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta memiliki berbagai predikat sebagai kota budaya, kota pendidikan, kota wisata dan termasuk ke dalam sebuah kota besar di Indonesia. Secara geografis Yogyakarta terletak di pulau Jawa bagian tengah. Seni dan budaya merupakan suatu kegiatan yang tak terpisahkan dalam kehidupan sehari-hari masyarakat Yogyakarta pada umumnya. Yogyakarta terkenal juga dengan berbagai kuliner-kuliner tradisional khas Daerah Istimewa Yogyakarta dari mulai makanan pokok hingga kudapan. Jenis kudapan tradisional di Yogyakarta cukup beragam, kudapan tradisional di Yogyakarta memiliki cita rasa manis dan gurih, berasal dari gula kelapa dan santan. Hasil bumi seperti beras, ketan, singkong, dan kacang-kacangan menjadi bahan dasar pembuatan jajanan khas Yogyakarta, seperti: yangko, geplak, kipo, kembang waru, jadah, lupis ketan, peyek tumpuk, cenil dan lain sebagainya.



Gambar 1.1 foto bakpia lestari
Sumber. Dokumentasi pribadi, pada tanggal 7 Juli 2017 pukul 09.00 WIB

Salah satu kudapan ini sudah tidak asing lagi bagi masyarakat di Yogyakarta dan masyarakat diluar kota Yogyakarta, yakni Bakpia awal kemunculannya sejak tahun 1940-an awalnya bakpia tidak dikenal masyarakat Yogyakarta karena makanan ini merupakan makanan kuliner budaya luar, namun

kudapan ini bukanlah asli dari Yogyakarta atau asli makanan tradisional, banyak masyarakat Yogyakarta mempunyai anggapan bahwa bakpia merupakan makanan berasal dari Yogyakarta. namun bakpia sebenarnya berasal dari Negara tirai bambu yaitu Tiongkok. Bakpia ini sebagai wujud silang budaya dalam bidang kuliner antara bangsa Indonesia dengan bangsa Tiongkok. Nama asli Bakpia bernama *lǜ dòu bǐng* (dibaca touk lu pia), kue pia mempunyai arti (kue kacang hijau), tetapi sumber lain menjelaskan kata “*bak*” adalah daging. Arti harfiah bakpia “kue isi daging”, berasal dari kata *ròu bǐng* (dibaca rou ping) dalam dialek *hokkian* berbunyi bak pia. Dua kata terpisah menjadi satu kata. (Chen,2013:54)



Gambar 1.2 bakpia di angkringan
Sumber : *capture* film Dokumenter “bakpia”

Berdasarkan pengamatan awal dan diskusi dengan narasumber menantu Kwik Sun Kwok yaitu Jumikem pada hari sabtu tanggal 31 Desember 2016 di kediaman beliau mengatakan nama asli Bakpia yaitu Tong Cu Pia berarti kue pia dengan isi kacang hijau menggunakan minyak babi namun karena di Indonesia mayoritas penduduknya beragama Islam, sehingga tidak lagi menggunakan minyak babi dan isi daging babi.

Perjalanan bakpia sudah cukup lama sehingga sudah melekat dengan masyarakat Yogyakarta, secara tidak langsung menjadi simbol toleransi ditengah masyarakat Yogyakarta, banyak orang yang hidupnya ditopang oleh bakpia seperti pemilik dan keluarganya, buruh, juru parkir, calo, tukang becak, warung makanan dan pedagang keliling menjadi langganan para buruh, seterusnya hingga jumlahnya menjadi ratusan.



Gambar 1.3 foto pasar beringharjo
Sumber: *capture* Film dokumenter “Bakpia”



Gambar 1.4 lokasi sentra bakpia Minomartani
Sumber : *capture* Film Dokumenter “Bakpia”

Bakpia menyebar luas ke beberapa daerah kabupaten Yogyakarta seperti di Sleman desa Minomartani dan di daerah Bantul, Srandakan di desa Trimurti. Penjualan bakpia menyebar luas dari penjual kalangan atas menengah hingga kalangan bawah lalu membentuk suatu kelompok-kelompok UKM berdiri atas dukungan pemerintah setempat. Bakpia juga dijual di angkringan, di jalan-jalan malioboro, dan sekitar pasar beringharjo banyaknya permintaan bakpia dengan berbagai macam harga yang ditawarkan. Beberapa wisawatan pun banyak membeli bakpia yang dijajakan di pinggiran jalan malioboro karena harga relatif terjangkau.



Gambar 1.5 sentra bakpia di Bantul Srandakan
Sumber : dokumentasi pribadi pada tanggal 7 Juli 2017 pukul 12.00 WIB

Bakpia merupakan produk makanan akulturasi dari kudapan China. Bertahan hingga puluhan tahun, bahkan kemudian menjadi ikon Yogyakarta, bakpia menjadi simbol *pluralisme* di kota tersebut. Kudapan dari kaum minoritas dikenal menggunakan bahan yang tidak dapat diterima oleh kaum mayoritas, mampu melakukan kompromi dan kemudian tidak hanya diterima namun juga dicintai keberadaannya. Keluwesan warga Daerah Istimewa Yogyakarta menerima perbedaan sungguh terbukti dalam hal ini. Oleh karena itu, menjadi hal menarik untuk menelusuri riwayat bakpia dan diangkat ke dalam film dokumenter dari awal kemunculannya sejarah tentang bakpia hingga terbentuknya menjadi identitas kuliner Yogyakarta.

Dalam hal ini akan dijelaskan film dokumenter “Bakpia” menghadirkan bakpia sebagai salah satu identitas budaya Yogyakarta dengan menggunakan struktur penceritaan kronologis dimana urutan waktu pada film akan diurutkan sesuai dengan urutan waktu kejadian sesungguhnya.

Alasan kuat menggunakan metode ekspository dalam penuturan dalam film dokumenter ini yaitu dapat membangun argumentasi yang bersifat memaparkan informasi secara langsung ke penonton, terutama dalam hal persuasif atau ajakan pada penonton untuk langsung mempercayai apa yang dikatakan oleh pelaku sejarah pada film ini. karena ada beberapa peristiwa lampau yang kemudian tidak memungkinkan untuk divisualkan maka dengan metode ekspository ini dianggap akan lebih mampu menjelaskan menggunakan narasi atau *statement* untuk memperkuat informasi yang diperoleh.

Penggunaan tipe penuturan ekspository dalam penyutradaraan program film dokumenter bakpia ini dirasa cukup tepat, karena dengan penggunaan gaya ini diharapkan mampu memberikan penjelasan yang rinci dan jelas mengenai apa saja unsur bahwa bakpia sebagai salah satu identitas budaya Yogyakarta dan untuk mengenalkan warisan budaya Yogyakarta di bidang kuliner. Dokumenter sejarah dapat menjadi media untuk memperlihatkan dan menarik minat masyarakat dan wisatawan terhadap perjalanan kuliner Bakpia di Yogyakarta dan menambah arsip penting untuk khasanah perkulinieran Yogyakarta.

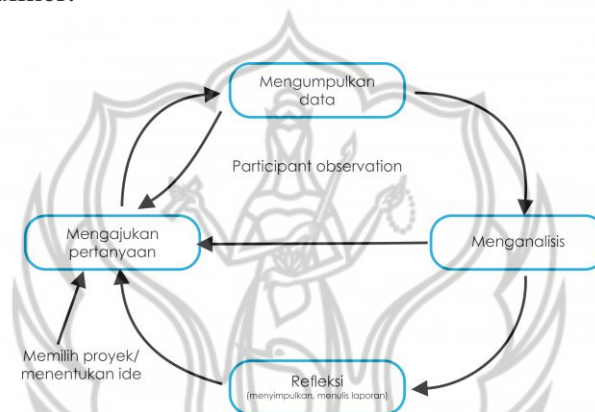
B. Ide Penciptaan

Proses pencapaian ide suatu karya dengan kriteria itu haruslah ditunjang dengan data-data yang lengkap pada saat mengkaji, mendengar, membaca, melihat suatu *issue* cara berfikir yang logis, serta kandungan nilai-nilai universal. Pada buku Chandra Tanzil berjudul *Pemula Dalam Film Dokumenter : Gampang-Gampang Susah*, ide merupakan asumsi awal dari sebuah gejala atau fenomena sosial atau alam yang merupakan hasil dari pengalaman atau pengamatanyang pernah dilakukan oleh pembuat film. (Tanzil 2010, 26)

Penemuan ide berawal dari menikmati suatu makanan manis berasal dari Yogyakarta namun rasa ketertarikan muncul ketika membaca suatu buku pembahasan tentang asal mula *camilan* bakpia. Kemudian melakukan wawancara dengan peneliti kuliner nusantara sekaligus sebagai penulis buku tentang bakpia yang berjudul “Si bulat manis yang selalu dicari” setelah wawancara personal dengan bu Murdijati Gardjito di kediaman beliau pada tanggal 10 Desember 2016 pukul 08.00, kemudian penelusuran informasi lebih dikerucutkan ke daerah Tamansari jalan Suryowijayan dari informasi yang ada di kampung Tamansari awal mula bakpia dibuat. Makanan oleh-oleh Daerah Istimewa Yogyakarta dengan bentuknya kecil mungil dan rasanya sangat manis dan sudah sangat familiar bagi masyarakat kota Yogyakarta ataupun masyarakat luar Yogyakarta sangat menarik untuk ditelusuri lebih jauh akan riwayat makanan Bakpia. Lalu setelah mendapatkan informasi dari berbagai sumber baik dari penelitian tentang bakpia dan pemberitaan tentang bakpia. Informasi tersebut kemudian ditelusuri kebenarannya hingga akhirnya didapatkan beberapa narasumber yang berkaitan tentang perjalanan Bakpia di beberapa daerah di Yogyakarta. Menurut informasi yang berkembang di masyarakat Daerah Istimewa Yogyakarta pada dekade 40-an hanya mengenal bakpia di dua kawasan, yaitu Kampung Tamansari dan Pathuk. Maka, dilakukan penelusuran lebih dalam riwayat bakpia di dua tempat ini.

Banyak informasi didapat hasil dari wawancara dengan beberapa narasumber terkait dengan riwayat bakpia hingga menjadi sangat dekat dengan masyarakat kota Yogyakarta, sejarah masuknya Bakpia ke kota Yogyakarta dibawa oleh Kwik Sun Kwok warga Tionghoa yang berasal dari Wonogiri. Kwik

Sun Kwok belajar membuat bakpia ketika belajar di Negeri China, lambat laun perjalanan bakpia mulai bergeming senada dengan perkembangan pariwisata di kota Yogyakarta sehingga dalam bidang wisata kuliner juga ikut terangkat nama bakpia dan mulai dilirik sebagai oleh-oleh khas kota Yogyakarta. Perkembangan dirasakan oleh masyarakat Daerah Istimewa Yogyakarta dalam bidang ekonomi perlahan meningkat bakpia sebagai makanan akulturasi budaya diterima ditengah masyarakat Yogyakarta meskipun bukan asli dari Yogyakarta, sebagai wujud rasa syukur warga Yogyakarta daerah Pathuk menyelenggarakan Kirab gunung Merti Bakpia untuk terus mengenalkan bakpia dan menjadi suatu identitas budaya dalam bidang kuliner.



Gambar 1.6 tahapan pencarian ide
Sumber : Desain oleh pribadi

Setelah data-data terkumpul, kemudian mulai mencatat dan merangkum data atau mentranskrip data yang sudah diambil pada saat riset sehingga memudahkan untuk mengembangkan sebuah ide ke dalam suatu gagasan film untuk lebih mengkerucutkan ke salah satu tema.

Kemudian akan dirancang suatu film dokumenter berjudul “BAKPIA” film dokumenter dengan pemaparan ekspository. Salah satu alasan kuat memilih pendekatan gaya ekspository, yaitu dapat membangun argumentasi yang bersifat didaktis dari sudut pandang seorang sutradara dan cenderung memaparkan informasi secara langsung kepada penonton, dan bisa mengarahkan persepsi penonton kepada film dokumenter ini. Melalui *statement* dari narasumber akan dibangun dengan struktur penceritaan kronologis berdasarkan urutan kejadian dengan kesesuaian informasi tentang riwayat bakpia sebagai salah satu identitas

budaya Yogyakarta. Menggunakan bentuk ekspository narasumber dan narator menjelaskan gambar dengan *statement* dari narasumber agar informasi yang akan disampaikan lebih mudah tersampaikan secara umum dan tetap mengkrucut untuk tetap menjaga alur penceritaan kronologis

C. Tujuan Penciptaan

Tujuan dari penciptaan karya seni ini adalah sebagai berikut:

1. Menciptakan film dokumenter yang merujuk pada ilmu pengetahuan tentang kuliner khas Daerah Istimewa Yogyakarta.
2. Memberikan sebuah materi pembelajaran tentang Bakpia sebagai identitas budaya Yogyakarta.
3. Menginformasikan identitas bakpia sebagai kuliner Yogyakarta melalui film dokumenter sejarah
4. Menjadi sumber data dokumentasi bagi pakar kuliner dan pelaku sejarah tentang bakpia.

D. Manfaat Penciptaan

1. Mengenalkan makanan bakpia dari sudut pandang kebudayaan Yogyakarta.
2. Menjadi bahan ilmu yang dapat digunakan oleh masyarakat secara umum khususnya dalam meningkatkan minat wisatawan dibidang kuliner bakpia khas Yogyakarta.
3. Menjadi bahan bagi pemerintah untuk lebih memperhatikan kuliner Yogyakarta sebagai daya tarik wisatawan untuk datang ke Yogyakarta.
4. Menjadi referensi bagi pembuat film dokumenter baik dari segi teknik dan materi yang dikemukakan dalam film ini.

E. Tinjauan Karya

Tinjauan karya film dokumenter menjadi acuan dalam pembuatan film dokumenter “Bakpia” dari segi struktur penceritaan, dan narasi menjadi penyambung utama cerita untuk memperjelas informasi yang disampaikan kepada penonton. Film dokumenter “Bakpia” menceritakan secara kronologis hingga menjadi suatu makanan yang mempunyai identitas sebagai makanan khas Yogyakarta. Berdasarkan pengamatan dari beberapa film dokumenter Kersanan Ndalem, Bears, dan Indonesia Bagus yang sekiranya dapat dijadikan referensi diantaranya:

1. Film dokumenter Kersanan Ndalem



Gambar 1.7 poster film “Kersanan Ndalem”

Sumber. <https://www.google.com/filmkersananndalem> diunduh tanggal 21 maret 2016 pukul 20.30 WIB

Judul film	: Kersanan Ndalem
Objek	: Makanan Kerajaan
Negara	: Indonesia, Daerah Istimewa Yogyakarta
Bahasa	: Indonesia
Sutradara	: Fahrul Tri Hikmawan
Durasi	: 30 menit
Tahun produksi	: 2014
Format	: H264

Dokumenter “Kersanan Ndalem” ini bercerita mengenai kuliner kesukaan para Sultan di Keraton Yogyakarta yang masih terjaga hingga saat ini. Kekayaan rempah di Indonesia tampaknya sangat berperan menjadikan kuliner para raja beragam. Jika kita gali lebih dalam, banyak fakta dan tradisi yang dapat diambil dari “Kersanan Ndalem” ini. Mulai dari menu-menu istimewa yang dihidangkan, hingga peralatan makan dan minum yang digunakan. Hal menarik lainnya adalah prosesi dalam mempersiapkan hidangan raja yang dikenal dengan “Ladosan Dhahar Dhalem”, hingga tata cara makan raja yang berbeda dengan masyarakat kebanyakan. Di sini kita dapat memetik nilai-nilai pendidikan yang terkandung di dalamnya. Fakta lainnya adalah kuliner yang awalnya hanya sebagai pemanja lidah dan kebutuhan badaniyah, dapat mengalami pergeseran fungsi sebagai alat diplomasi.



Gambar 1.8 film Dokumenter “Kersanan Ndalem”
Sumber. *screenshot* film Kersanan Ndalem

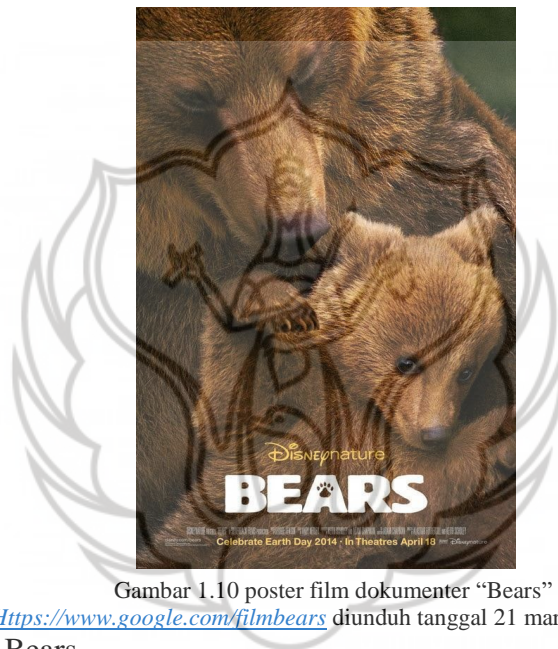


Gambar 1.9 film Kersanan Ndalem
Sumber. *Screenshot* film Kersanan Ndalem

Pada film dokumenter “Bakpia” menceritakan tentang perjalanan bakpia secara kronologis awal kemunculan kudapan bakpia di Yogyakarta hingga menjadi suatu identitas budaya dalam bidang kuliner Yogyakarta. Adapun kesamaan pada film dokumenter “Kersanan Ndalem” yaitu kesamaan dalam bentuk *genre* Dokumenter Sejarah yaitu dalam film dokumenter “Kersanan Ndalem” ini memberikan informasi bagaimana tentang makanan khas kerajaan. Mulai dari menu-menu istimewa yang dihidangkan, hingga peralatan makan dan minum yang digunakan. Hal menarik lainnya adalah prosesi dalam mempersiapkan hidangan raja yang dikenal dengan “Ladosan Dhahar Dhalem”, hingga tata cara makan raja yang berbeda dengan masyarakat kebanyakan. Di sini kita dapat memetik nilai-nilai pendidikan yang terkandung di dalamnya, bila

dalam film dokumenter “Kersanan Ndalem” membahas mengenai makanan kerajaan, dan film dokumenter bakpia membahas tentang makanan oleh-oleh khas Yogyakarta yaitu bakpia. Dalam film dokumenter bakpia akan menerapkan pemaparan bentuk *genre* yang sama, dengan menggunakan *genre* dokumenter sejarah ini diharapkan bisa memberikan informasi secara utuh dan bisa menjelaskan sejarah kemunculan bakpia yang tidak bisa ditampilkan oleh visual yang ada.

2. Film dokumenter Bears



Gambar 1.10 poster film dokumenter “Bears”

Sumber: <https://www.google.com/filmbears> diunduh tanggal 21 maret 2016 pukul 20.35 WIB

Judul film : Bears

Subyek : Bears

Negara : Amerika

Bahasa : Inggris

Sutradara : Alastair Fothergill, Keith Scholey

Produser : Disney Nature, Silverback films

Tahun produksi: 2014

Durasi : 77 menit

Format : H.264

Film dokumenter berjudul *Bears* disutradarai oleh Alastair Fothergill dan Keith Scholey berdurasi tujuh puluh tujuh menit diproduksi tahun 2014. *Bears* adalah sebuah film dokumenter tentang kehidupan dua beruang dan ibunya. Sang ibu akan memberikan pelajaran hidup kepada anaknya. Film ini mengambil gambar berlatarkan di Alaska yang luas dan penuh kehidupan, kisah para beruang ini akan bermula setelah masa hibernasinya berakhir dan hal itu juga mengartikan berakhirnya musim dingin. Dunia luar masih banyak memiliki resiko untuk anaknya. Ketika terjadi perubahan musim panas, keluarga beruang coklat ini harus bekerja sama menemukan makanan disaat mereka berpesta dengan banyaknya makanan ikan salmon, mereka harus tetap waspada dengan predator seperti srigala yang kapanpun siap menerjang mereka. Pada akhirnya, walaupun daerah tersebut sangat liar sang ibu tetap mengetahui yang terbaik untuk kelangsungan hidup anaknya yaitu dengan kebersamaan keluarga.

Adapun kesamaan yang ada pada film dokumenter *Bears* ini bisa dijadikan acuan dengan gaya ekspository dan struktur penceritaan kronologis. Pada film dokumenter bakpia akan diceritakan sama secara kronologis awal kemunculan bakpia hingga pada perkembangan bakpia yang ada di Yogyakarta menjadi ikonik membentuk identitas budaya Yogyakarta dalam bidang kuliner. Cara bertutur dengan *statement* dari narasumber, secara tidak langsung tersampainya informasi dengan kesesuaian visual yang mampu diidentifikasi oleh penonton. Perbedaan dengan film dokumenter “Bakpia” adalah dari objek dan tema yang diangkat. *Statement* narasumber akan dijadikan pemicu informasi disetiap *sequence*.

3. Indonesia Bagus episode Yogyakarta



Gambar 1.11 poster program televisi dokumenter Indonesia Bagus
 Sumber www.netmedia.co.id diunduh tanggal 21 maret 2016 pukul 20.40 WIB

Stasiun televisi	: Net Tv
Jam tayang	: Minggu, 14.00 WIB
Tahun produksi	: 2015
Judul karya	: program dokumenter televisi Indonesia Bagus
Narator	: Cholis
Pemain	: Cholis
Pemimpin redaksi	: Dede Apriadi
Wakil pemimpin	: Ronny Suyanto
Produser eksekutif	: Aderia
Produser	: Firza Arifien

Indonesia Bagus merupakan sebuah program acara dokumenter yang diproduksi oleh stasiun televisi Net tv, dalam dokumenter televisi ini tidak hanya menampilkan keindahan alam Indonesia tetapi juga keunikan kehidupan kebudayaannya. Di Indonesia Bagus Net tv, para penduduk asli daerah akan menjadi narator sekaligus pembawa cerita.



Gambar 1.12 *establish* aktivitas malioboro sumber. *Screenshot indonesia bagus*



Gambar 1.13 *close up* rempah sumber. *Screenshot indonesia bagus*



Gambar 1.14 *close up* bahan Sumber. *screenshot indonesia bagus*



Gambar 1.15 *meracik* bahan sumber. *Screenshot indonesia bagus*

Adapun kesamaan dalam program acara dokumenter Indonesia Bagus ini dimana film dokumenter diproduksi dengan lokasi yang sama yaitu Daerah Istimewa Yogyakarta tetapi berbeda objek apabila program dokumenter Indonesia Bagus dengan objek kota Yogyakarta untuk film dokumenter ini yaitu objeknya makanan Bakpia. Dalam dokumenter program Indonesia Bagus pengambilan gambar disini menjadi referensi film dokumenter bakpia dari sudut pengambilan gambar yang menarik tetap memperhatikan nilai pesan gambar yang disampaikan tapi tetap tidak menghilangkan nilai artistik gambar atau *shot* yang diambil sehingga penonton bisa lebih mudah menerima pesan dari gambar yang diambil. Pengambilan gambar pada program dokumenter Indonesia Bagus lebih banyak menggunakan pergerakan kamera yang memberikan kesan penonton bisa merasakan langsung terhadap apa yang ada dalam adegan, dalam film dokumenter bakpia juga akan menerapkan banyak pergerakan kamera sehingga penonton bisa merasakan apa yang ada dalam film dokumenter ini.