

## BAB VI

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### A. KESIMPULAN

Bakpia merupakan makanan hasil akulturasi budaya antara budaya Cina dan Yogya namun seiring perjalanan waktu bakpia kemudian menjadi salah satu wujud toleransi karena warga Yogyakarta mau menerima budaya lain oleh sebab itu pengakuan terhadap bakpia ini tidaklah mudah sehingga menjadi suatu makanan khas, kemudian menjadi akar kehidupan dan mensejahterakan warga Yogyakarta, kini setiap orang yang berkunjung ke Yogyakarta pasti memburu oleh-oleh bakpia. Dengan media film dokumenter sejarah tentang perjalanan bakpia diharapkan bisa membantu arsip kebudayaan kuliner Yogyakarta. Sehingga film ini bisa digunakan untuk media pembelajaran atau menjadi bahan diskusi untuk mengetahui sejarah awal kemunculan bakpia.

Dalam pembuatan film dokumenter bakpia menemukan kendala salah satu momen terpenting dalam alur penceritaan film dokumenter ini seperti momen kirab gunungan merti bakpia dimulai sejak tahun 2012 sebagai wujud rasa syukur warga Ngampilan Pathuk atas rizki hasil dari penjualan bakpia, pada tahun 2017 puncaknya acara tetapi tidak terlaksana dikarenakan adanya masalah dari pemerintah Yogyakarta karena bersamaan dengan acara ulang tahun kota Yogyakarta sehingga tidak adanya dana untuk mendukung acara kirab merti bakpia dan dari panitia sepakat untuk tidak menggelar kirab merti bakpia ke 6 pada tahun 2017, sehingga sutradara berupaya untuk meminta atau meminjam dokumentasi sebelumnya untuk melengkapi bagian dari cerita film dokumenter “bakpia”.

Film dokumenter ekspository “Bakpia” berupaya menghadirkan film makanan dari sudut pandang kebudayaan identitas budaya dalam bidang kuliner karena ketika pada saat terjun kelapangan dan mencatat fakta akan adanya makanan bakpia kemudian menjadi tertarik menghadirkan film dokumenter makanan ini dari sudut pandang berbeda, mengenal dan mengidentifikasi makanan yang tidak hanya sekedar makanan namun mempunyai nilai, ideologi, edukasi serta akulturasi atau pencampuran budaya. Dengan mengangkat bakpia ke dalam media film dokumenter diharapkan bisa memberikan *feedback* kepada penonton untuk bisa memberikan informasi lebih tentang khasanah perkulineran Yogyakarta, dengan adanya dokumentasi terkait sejarah bakpia bisa menjadi sumber data bagi pelaku sejarah maupun bidang ilmu manapun yang ingin mengetahui bakpia lebih dalam dari awal kemunculan hingga perkembangan saat

ini agar bisa menjadi bahan ilmu yang dapat digunakan sesuai dengan bidang keilmuan masing-masing.

### **B. Saran**

Hingga saat ini, masyarakat pada umumnya masih banyak belum mengetahui jelas mengenai sejarah awal kemunculan bakpia makanan khas dari Yogyakarta. Melalui media film dokumenter “Bakpia” ini bias untuk menambah wawasan para penikmat bakpia.

Agar penikmat bakpia mengetahui menjadi edukasi bahwa bakpia adalah makanan hasil akulturasi budaya antara Tiongkok dengan Yogyakarta. Di sarankan seperti itu supaya para penikmat bakpia tidak hanya sekedar membeli bakpia namun juga mendapatkan edukasi tentang bakpia, dan mengetahui dengan jelas sejarahnya.

Proses suatu penciptaan karya melalui beberapa tahapan akan menemui kendala, dalam hal ini sutradara harus siap untuk memikirkan pilihan dari treatment yang dibentuk diawal atau data yang sudah ditulis, dari kematangan konsep harus sangat diperhatikan ketika membuat sebuah film dokumenter maupun film fiksi. Melalui perjalanan yang panjang riset yang terkadang belum menemui titik terang disinilah mental seorang sutradara diuji apakah akan lanjut atau harus berhenti dengan objek dokumenter yang diangkat.

Perlu adanya kedekatan secara emosional terhadap subyek sehingga nantinya narasumber bisa dekat dengan sutradara, dan sutradara mampu melakukan pendekatan dengan tidak adanya batas antara pembuat film dan narasumber.

Kepada seluruh sineas pembuat karya baik film dokumenter maupun film fiksi semoga film ini dapat menjadi acuan baik dari segi naratif maupun teknis untuk terus menciptakan karya film terbaik dan berkualitas sehingga sebuah pesan atau informasi yang ingin dihadirkan bisa terwujud.

## DAFTAR PUSTAKA

- Alan Rosenthal “*Writing, directing, and producing documentary*”.  
United States of America press 2002.
- Andi Fachruddin. Andi. *Dasar-Dasar Produksi Televisi. (produksi Berita, Feature, laporan investigasi, Dokumenter, dan Teknik Editing)* Jakarta: Kencana Prenada Media Grup. 2012
- Alo Liliweri. *Makna Budaya Dalam Komunikasi Antar Budaya*, Yogyakarta Pustaka Pelajar. 2003
- Chandra Tanzil. *Pemula Dalam Film Dokumenter: Gampang-gampang Susah*. Jakarta: In-Docs. 2010.
- Fajar Nugroho, *Cara Pinter Bikin Film Dokumenter*, Yogyakarta: Indonesia Cerdas 2007.
- Gerzon R.Ayawaila, *Dokumenter dari Ide Sampai Produksi*, Jakarta: FFTV IKJ Press.2008.
- Himawan Pratista. *Memahami Film 2*. Yogyakarta: Homerian Pustaka. 2008.
- Lutters, Elizabeth. *Kunci Sukses Menulis Skenario*. Jakarta: PT Grasindo. 2010.
- Murdijati Gardjito. Katharina Ardanareswari. *Bakpia si bulat manis yang selalu dicari*, Yogyakarta Pusat Studi Pangan dan Gizi UGM.2016
- Michael, Rabigger. *Directing The Documentary*. Burlington. 2004.
- Nichols, Bill. *Representing Reality*. Bloomington & Indianapolis: Indiana University Press,1991.
- Nichols, Bill. *Introduction to Documentery*. Blooming & Indianapolis : Indiana University Press,2001.
- Tino Saroengallo, *Dongeng Sebuah Produksi Film*, Jakarta: PT Gramedia, 2008.

Usmar Ismail, *Kamus Kecil Istilah Film*. Jakarta: Badan Pengembangan SDM Citra, 2009

### Sumber data dan Wawancara Narasumber

Nama	: Prof. Dr. Ir. Murdijati Garjdito
Alamat	: Jalan Kemetiran kidul
Pekerjaan	: Peneliti kuliner dan Dosen di UGM
Umur	: 70 tahun
Kontak	: 0821-3838-9005
Posisi	: Budayawan kuliner
Pengambilan data	: wawancara personal di kediaman bu Murdijati
Tanggal	: 10 Desember 2016 pukul 08.00 WIB
Nama	: Sri Widayadi
Alamat	: Jalan Suryowijayan, Bakpia Nitigurnito
Pekerjaan	: Ketua rw dan pemilik usaha bakpia Nitigurnito
Umur	: 69 tahun
Kontak	: 0821-3454-3474
Posisi	: Generasi kedua bakpia Nitigurnito
Pengambilan data	: wawancara personal di kediaman bu Sri
Tanggal	: 13 Desember 2016 pukul 10.00 WIB
Nama	: Yeni Susanto
Alamat	: Jalan K.s Tubun kampung pathuk, Bakpia 75
Pekerjaan	: pembuat bakpia
Umur	: 74 tahun
Kontak	: 0895-3851-85530
Posisi	: Generasi ketiga bakpia 75/ Liem Bok Sing
Pengambilan data	: wawancara personal di Toko bakpia 75
Tanggal	: 14 Desember 2016 pukul 09.00 WIB
Nama	: Jumikem
Alamat	: Jalan Suryowijayan masuk gang, Bakpia Lestari
Pekerjaan	: Pembuat bakpia
Umur	: 72 tahun
Kontak	: -
Posisi	: Generasi Ketiga bakpia lestari/Kwik Sun Kwok
Pengambilan data	: wawancara personal di kediaman bu Jumikem
Tanggal	: 16 Desember 2016 pukul 15.00 WIB
Nama	: Sumiyati
Alamat	: Jalan gang sanggrahan, bakpia sonder
Pekerjaan	: Pembuat bakpia
Umur	: 40 tahun

Kontak : 0813-2825-9988  
Posisi : Ketua paguyuban koperasi Sumekar bakpia  
Pengambilan data : wawancara personal di kediaman bu Sumiyati  
Tanggal : 15 Desember 2016 pukul 09.30 WIB

### **Sumber Online Data Audio Visual**

<https://www.youtube.com/watch?v=WtZYiIwyiPk>, diunduh (22.30 wib)  
28 desember 2016

[https://www.youtube.com/watch?v=wm0v\\_9tp6og&t=10s](https://www.youtube.com/watch?v=wm0v_9tp6og&t=10s), diunduh (23.10  
wib) 28 desember 2016

<https://www.youtube.com/watch?v=ss-3jfiCZe0>, diunduh (23.10 wib) 28  
desember 2016

