

JURNAL

**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 Televisi dan Film



Disusun oleh:
Dicky Eriyanto
NIM: 1310658032

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

2018

Bakpia Sebagai Satu Salah Identitas Budaya Yogyakarta Dalam Penyutradaraan Film Dokumenter “Bakpia” Dengan Gaya Ekspository

Oleh: Dicky Eriyanto (1310658032)

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

I. PENDAHULUAN

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. 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)

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 perkulineran Yogyakarta.

II. PEMBAHASAN

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 wib, kemudian penelusuran informasi lebih dikerucutkan ke daerah Tamansari jalan Suryowijayan dari informasi yang ada di kampung Tamansari awal mula bakpia dibuat.

Melalui metode ekspository, bentuk dalam film dokumenter ini alasan kuat untuk menggunakan dokumenter dengan bentuk ini dan konsep dari film “Bakpia” adalah mengangkat suatu perjalanan sejarah bakpia menjadi suatu identitas kuliner Yogyakarta dengan berbagai pengaruh dalam perjalanan bakpia dituturkan oleh narasumber penting sebagai pelaku sejarah dari *statement* yang tidak bisa digambarkan oleh visual namun disampaikan dengan pernyataan oleh narasumber terkait bakpia dan diperkuat dengan adanya budayawan untuk menjadi penghubung antar narasumber sehingga kemudian bakpia memiliki kekuatan dalam alur penceritaan ini dimana bakpia menjadi makanan khas Yogyakarta menjadi identitas Yogyakarta dari berbagai pengaruh dalam sejarah panjang *camilan* bakpia.

Dokumenter sejarah dalam film ini objek penciptaan berjudul “Bakpia” akan digambarkan melalui sejarah awal kemunculan bakpia hingga perkembangannya dimana bakpia telah menjadi identitas kuliner Yogyakarta ada tujuan dan maksud dibalik identitas tersebut faktor apa yang kemudian bakpia

bisa diakui dan dikenal di Yogyakarta menjadi makanan ikonik yang disukai oleh warga Yogyakarta, berdasarkan penuturan dari pakar kuliner sekaligus sebagai budayawan kuliner Nusantara beliau Prof Murdijati Menjelaskan tentang awal kemunculan bakpia yang dibawa oleh imigran China ke Yogyakarta dan akan diperkuat dengan adanya pelaku sejarah *re-generasi* yang masih menyimpan cerita lampau yang mana peristiwa-peristiwa menjadi pengaruh terkenalnya bakpia akan di jelaskan oleh bu Jumikem sebagai menantu dari pembawa bakpia pertama kali yaitu Kwik Sun Kwok lalu diturunkan ke anaknya dan yang ketiga diteruskan oleh menantunya, kemudian bu Sri yakni anak dari pak Nitigurnito yang mana orang jawa yang menyewakan tempat untuk Kwik Sun Kwok berjualan bakpia bu Sri ini adalah *re-generasi* kedua anaknya yang masih tetap berjualan hingga sekarang dari beliau akan dijelaskan bagaimana upaya pak Nitigurnito untuk berjualan bakpia dan masih berhubungan baik dengan keluarga dari pak Kwik Sun Kwok, lalu bu Yeni akan menjelaskan bagaimana proses perkembangan pada tahun 70-an yang mana ada pengaruh seni dengan terciptanya suatu lagu “Bakpia vs Lumpia” dipopulerkan oleh kelompok vokal yang bernama project pop dan pengaruh adanya *issue* bakpia masih menggunakan lemak babi, selain itu seiring berkembangnya waktu bakpia menjadi unsur kesejahteraan juga bagi warga masyarakat Yogyakarta mempunyai inisiatif untuk mengadakan proses wujud rasa syukur telah memproduksi bakpia yaitu mengadakan acara Kirab gunung Merti bakpia dan ditutup dengan penjelasan oleh pak Walikota. Sejarah bakpia tidak hanya untuk saat ini saja namun menjadi sumber data bagi semua kalangan bidang ilmu untuk melengkapi arsip yang diperlukan.

Format dokumenter dalam program yang akan diproduksi penggabungan antara dokumenter sejarah dan yang akan disampaikan dengan gaya pemaparan ekspository sebagai penyambung cerita dari argumentasi narasumber-narasumber yang ada pada film dokumenter bakpia, dengan struktur bertutur kronologis, serta dengan konsep-konsep wawancara yang interaktif. Penggabungan antara konsep-konsep ini akan dibuat dengan sedemikian rupa sehingga program dokumenter ini tak hanya menyajikan sejarah tentang makanan yang begitu bermanfaat, namun juga menarik untuk disaksikan.

Struktur penuturan kronologis sesuai dengan konsep penciptaan karya ini. Dokumenter sejarah “*Bakpia*” yaitu film dokumenter yang menceritakan tentang peran bakpia sebagai kebudayaan Yogyakarta diawali dengan perjalanan datangnya makanan bakpia ke Yogyakarta, bentuk bertutur yang diterapkan dalam film ini menjelaskan melalui gaya ekspository akan lebih informatif sehingga peristiwa lampau yang kemudian menjadi pembentuk suatu identitas bisa menggambarkan alur penceritaannya.

Objek Bakpia adalah makanan yang mempunyai dua karakter basah dan kering dan dengan mudah siapa saja bisa membuat makanan bakpia ini bakpia yang semula menggunakan isi daging babi dan menggunakan minyak babi bisa menyesuaikan dengan daerah yang memang mayoritas menganut agama Islam oleh tokoh sejarah yang terdahulu, perjalanan yang cukup lama untuk bisa dikenal namanya oleh masyarakat Daerah Istimewa Yogyakarta bahkan sampai masyarakat diluar Yogyakarta tidak mudah untuk menjadi suatu makanan khas di suatu daerah terlebih bakpia adalah makanan hasil dari akulturasi budaya. Jika dilihat dari segi makanan khas yang memang asli tradisional Yogyakarta, bakpia mempunyai nilai toleransi bagi warga masyarakat yogyakarta sehingga bakpia juga turut memberikan perkembangan di aspek-aspek ekonomi, budaya, dan pariwisata menjadi lokomotif bagi makanan tradisional lainnya. Perkembangan bakpia tidak hanya didaerah Pathuk saja namun menyebar ke seluruh pelosok Yogyakarta, seperti daerah Bantul srandakan, daerah Minormartani Sleman Yogyakarta dan pemasarannya pun meluas ke pasar-pasar tradisional, angkringan, dan desa wisata lainnya yang menjual bakpia.

Pertumbuhan pariwisata juga sangat berperan penting bagi berkembangnya bakpia karena dalam sektor pariwisata juga makanan bakpia bisa terangkat namanya hingga dikenal keluar kota Yogyakarta. Sebagai wujud rasa syukur warga Ngampilan Pathuk telah lama memproduksi makanan bakpia, maka warga Ngampilan Pathuk mengadakan Kirab merti bakpia khusus untuk bakpia dan secara tidak langsung bakpia menjadi salah satu identitas budaya Yogyakarta dalam bidang kuliner khas Yogyakarta.

Proses pengambilan gambar sepenuhnya dilakukan di Daerah Istimewa Yogyakarta baik saat pembuatan bakpia maupun *establish shot*nya. Untuk pengambilan gambar aktifitas pemasangan atau penempelan bakpia ke gunungan mertu bakpia akan menggunakan *single* dan multikamera. Dalam rancangan penggunaan kamera harus didukung dengan pengamatan riset pada saat penelitian pada saat praproduksi jadi sutradara bisa lebih memperhitungkan untuk memprediksi hal-hal yang mungkin terjadi dilapangan. Penggunaan *single* kamera bertujuan agar fokus pada arahan yang sudah terkonsep. Dalam hal ini kirab mertu bakpia memiliki beberapa proses dari pembuatan, memasukan bakpia ke kemasan, hingga penempelan ke gunungan bakpia dan kru juga harus dibagi terpisah karena dikhawatirkan momen yang tidak terambil pada saat proses penempelan bakpia sehingga harus menggunakan multi kamera.

Pada saat acara kirab mertu bakpia ada beberapa *shot* penting yang digunakan untuk film dokumenter bakpia karena ini menjadi fungsional makna dari prosesi kirab itu sendiri, seperti pada saat menggotong gunungan untuk keluar ke jalan utama, dan pada saat rebutan bakpia di gunungan mertu bakpia. Tipe *shot* yang digunakan *establish shot*, *full shot*, *medium close up*, *long shot* dalam pengambilan gambar prosesi ini lebih dominan menggunakan teknik *handheld* karena pada saat ini didominasi dengan momen tak terduga dan dengan menggunakan teknik *handheld* lebih mengajak penonton untuk ikut masuk ke dalam *mood* riuhnya dan hikmat acara kirab.

Secara keseluruhan, dalam produksi film dokumenter “Bakpia”, konsep *editing* yang akan diterapkan adalah konsep editing kompilasi. Teknik editing kompilasi merupakan sebuah teknik editing yang tidak terlalu terikat akan kontinuitas gambar, namun lebih mengacu kepada struktur bertutur yang diterapkan dalam produksi film dokumenter tersebut.

Selain itu, aspek lain yang tak kalah penting yang diperhatikan dalam proses editing film ini adalah tempo *cutting*. Untuk menciptakan *mood* film yang humanis, maka akan digunakan tempo yang lambat, namun tetap memperhatikan detail dari apa yang ada dalam cerita.

Desain Produksi

- a. Judul Program : Bakpia
- b. Format Program : Film Dokumenter
- c. Sub Format Program : Dokumenter Ekspository
- d. Kategori program : Non cerita/ Jurnalistik
- e. Durasi : 21 menit
- f. Tema program : Kuliner
- g. Kategori produksi : Non studio (wawancara langsung, pengambilan gambar ditempat kejadian)
- h. Format rekaman : HDV
- i. Pendekatan konsep : Gaya Ekspository dan Struktur Kronologis
- j. Jenis Penyiaran : Festival Film dan Bioskop
- k. Target penonton
 - a. Usia : 17 – 40 tahun
 - b. Sex : laki-laki, perempuan
 - c. Kelas sosial : A B

1. Sinopsis :

Keberadaan bakpia di Yogyakarta tak lepas dari seorang tokoh dari Tiongkok yaitu Kwik Sun Kwok yang membawa bakpia ke Indonesia lebih tepatnya ke Daerah Istimewa Yogyakarta pada awalnya Kwik Sun Kwok menyewa sebidang tanah kepada pribumi yang bernama Nitigurnito pada saat itu Kwik Sun Kwok menjual bakpiannya di jalan Suryowijayan, lambat laun Nitigurnito pun ikut membuat bakpia, Kwik Sun Kwok pada saat masih memproduksinya hanya sedikit saja karena yang membeli masih orang yang kenal saja karena pada saat itu pun bahan baku membuat bakpia menggunakan minyak babi, karena di Yogyakarta seluruh masyarakatnya mayoritas menganut agama Islam lalu bahannya pun diganti dengan minyak sawit, pada dekade 48-an kerabat Kwik Sun Kwok juga turut serta ikut membuat bakpia yang semula hanya menyuplai bahan bakar arang saja lalu ikut membuat. Dekade 80-an bakpia di Yogyakarta sudah mulai *booming* dan namanya mulai dikenal oleh masyarakat

luar Yogyakarta. Setelah itu mulai perkembangan bakpia menyebar keseluruhan daerah Yogyakarta dan dengan berbagai kemasan dan rasa yang berbeda-beda hingga diadakannya Kirab mertu bakpia sebagai wujud rasa syukur warga Ngampilan Pathuk karena sudah lama memproduksi bakpia.

2. *Treatment* :

Sequence 1 - Opening

Pengenalan pembuatan bakpia secara umum mulai dari membuat adonan, mencuci kacang hijau, pengukusan kacang hijau, pengadukan kacang hijau yang diolah menjadi isi bakpia hingga menjadi bakpia.

Shot penting:

1. Proses pembuatan adonan bakpia
2. Proses pencucian kacang hijau
3. Proses pengukusan kacang hijau
4. Proses pembuatan kulit bakpia
5. Proses pengadukan kacang hijau dengan bahan lainnya untuk membuat isi kacang hijau
6. Proses pengkumbuan bakpia
7. Proses pendinginan bakpia yang sudah di panggang

Sequence 2 – Sejarah bakpia

Menjelaskan awal kedatangan bakpia ke Yogyakarta, awal dekade tahun 40-an Kwik Sun Kwok datang ke Yogyakarta menyewa sebidang tanah kepada pribumi yaitu Nitigurnito untuk memulai usaha bakpia, lambat laun Nitigurnito membuat bakpia juga yang sudah dirubah isi yang berbeda, teman seperantauan Kwik pun yang semula hanya menyuplai kebutuhan bahan bakar untuk membuat bakpia juga ikut membuat bakpia pada dekade 48-an, lalu bakpia dijual ke rumah-rumah dan dijual dengan menggunakan pikulan kayu ditawarkan keliling, pada dekade 60-an kwik meninggal dan usahanya diteruskan oleh menantunya yakni Jumikem, dan seiring berjalannya waktu bakpia semakin berkembang pada

dekade 70-an bakpia *booming* dan pada dekade 80-an Nitigurnito meninggal dan usahanya diteruskan oleh anaknya Sri widayadi, berkembangnya bakpia pada dekade 90-an tak luput dari pariwisata di Yogyakarta dan salah satu grup vokal Project Pop yang liriknya membahas tentang kue bakpia berasal dari Yogyakarta.

Shot penting:

1. Bakpia dijelaskan dengan teks pengenalan bakpia hasil dari akulturasi budaya Tiongkok dan Yogyakarta
2. Foto alm Kwik Sun Kwok
3. Foto alm Niti Gurnito
4. Rumah bakpia Kwik Sun Kwok saat ini
5. Rumah bakpia Niti Gurnito saat ini
6. Foto pembuatan bakpia dulu
7. Foto kwik sun kwok dan Niti gurnito bertemu
8. *Shot* wawancara bu Jumikem
9. *Shot* wawancara bu Sri Widayadi
10. *Shot* wawancara bu Yeni Susanto

Sequence 3 - Proses Perkembangan Bakpia

Bakpia dulu masih menggunakan koran dan besek untuk membungkusnya saat ini sudah berkembang menjadi kertas karton kotak itu, lalu dalam perkembangan *variasi* isi dari bakpia saat ini tidak hanya kacang hijau saja tetapi ada rasa lainnya seperti coklat, keju, ubi ungu dan lain-lain. Pemasaran bakpia juga menyebar ke beberapa daerah dan umkm yang ada di Yogyakarta seperti di Sleman Minomartani yaitu ada bakpia Mino, di Srandakan desa Trimurti, di pasar Beringharjo, dan di angkringan.

Shot penting :

1. Peta yogyakarta memperlihatkan bakpia di masing-masing daerah
2. *Shot* sentra bakpia di sleman Minomartani
3. *Shot* sentra bakpia di japon bantul srandakan
4. *Shot* mesin produksi bakpia modern

5. *Shot* bakpia dengan berbagai rasa
6. *Shot* bakpia menggunakan kemasan karton
7. *Shot* wawancara bu Murdijati Gardjito
8. *Shot* pasar Beringharjo
9. *Shot* angkringan

Sequence 4 – Kirab Gunungan Merti Bakpia

Diadakannya kirab gunungan merti bakpia sebagai wujud rasa syukur warga Ngampilan Pathuk telah memproduksi bakpia, dan secara tidak langsung menjadi nilai identitas budaya Yogyakarta dalam bidang kuliner. Diakhiri oleh kesimpulan pak Walikota mengenai bakpia sebagai identitas kuliner Yogyakarta.

Shot penting:

1. *Shot* dari udara menggunakan *drone* menampilkan wilayah Yogyakarta dan Tugu Yogya
2. *Shot* proses penempelan atau pemasangan bakpia ke gunungan merti bakpia
3. *Shot* wawancara ketua paguyuban sumekar
4. *Shot* memasukan bakpia ke dalam kemasan gunungan
5. *Shot* proses gunungan di gotong menuju ke arak-arakan
6. *Shot* wawancara Murdijati Gardjito
7. *Shot* gunungan merti bakpia

Perwujudan Karya

1. Pra Produksi
 - a. Pencarian Ide

Ide untuk membuat sebuah tayangan audio visual berlatar belakang adanya suatu sejarah perjalanan makanan bakpia sebagai suatu makanan khas oleh-oleh Daerah Istimewa Yogyakarta, dalam hal ini melihat kota Yogyakarta sebagai salah satu kota yang menghargai perbedaan simbol toleransi dan pluralisme sehingga makanan bakpia yang memang bukan berasal asli dari Yogyakarta bisa

masuk secara tidak langsung bakpia menjadi suatu kekuatan ekonomi bagi kalangan bawah, menengah hingga kalangan atas. Ide tersebut direalisasikan ketika ada suatu ketertarikan dan keingintahuan lebih banyak tentang bagaimana makanan bakpia menjadi makanan khas kota Yogyakarta dan banyak diminati oleh wisatawan baik *domestic* ataupun wisatawan lokal yang sangat suka dengan makanan bakpia, sehingga bakpia selalu dijadikan buah tangan wajib dibawa ketika pulang dari Yogyakarta.

a. Riset

Riset dalam film dokumenter sejarah ini dilakukan untuk menggali lebih dalam informasi mengenai permasalahan yang diangkat dalam film dokumenter sejarah ini yang kemudian dirumuskan ke dalam sebuah rumusan ide penciptaan, hingga perumusan konsep film dokumenter. Pendekatan terhadap objek dilakukan selama kurang lebih 1 tahun menggunakan pendekatan secara ekspository untuk narasumber bisa lebih dalam lagi akan memberikan atau menjelaskan tentang bakpia. Berdasarkan riset data yang telah dilakukan terhadap narasumber, terdapat hal-hal menarik yang menjadi *point interest* dari film dokumenter sejarah ini, yaitu diketahui Kwik Sun Kwok adalah warga keturunan Tiongkok yang sempat menetap di Boyolali lalu datang ke Yogyakarta untuk mencoba berdagang kue bulan nama kue yang berasal dari Tiongkok, dan bagaimana perjalanan bakpia hingga menjadi makanan khas Yogyakarta. Seiring berjalannya waktu bakpia semakin dikenal tetapi hanya segelintir orang saja yang mengetahui asal mu asal makanan bakpia ini sehingga sejarah bakpia tidak dilupakan begitu saja.

b. Analisis Obyek

Analisis obyek dokumenter dilakukan dengan tujuan untuk memahami obyek dengan baik. Berdasarkan pengamatan dilapangan, mengkaji, mencatat data yang sudah didapat kemudian dipilihlah metode ekspository untuk diterapkan ke dalam karya ini melalui metode ini dirasa tepat untuk menggambarkan sejarah terbentuknya suatu identitas makanan di Yogyakarta.

c. Menulis *Treatment*

Setelah melakukan riset dilapangan dan mencatat data tentang bakpia, banyak informasi mengenai sejarah bakpia dari awal kemunculannya hingga saat ini. Langkah selanjutnya adalah membuat *treatment*. *Treatment* yang menjadi panduan dalam produksi dokumenter sejarah ini dibagi menjadi tiga segmen, yaitu pembuka, isi, dan penutup.

d. Rapat Produksi

Beberapa tahapan sudah mulai dilakukan , ide dasar mengenai objek dan subjeke dari dokumenter tentang bakpia sudah dianalisis dengan berbagai pertimbangan dari beberapa orang terkait dengan pembuatan film ini, Melalui beberapa pertimbangan, akhirnya diputuskan untuk melakukan proses produksi di Daerah Isimewa Yogyakarta dengan tiga orang kru. Seorang menjadi *director photography*, seorang lagi sebagai sutradara dan produser. Kru kecil dibentuk karena selain untuk menghemat anggaran, disisi lain agar lebih efektif dalam proses berproduksi.

2. Produksi

Ketika tahapan pra produksi telah selesai dilakukan, maka proses produksi dapat dilaksanakan. Berdasarkan waktu yang ditentukan, tim kemudian mengambil gambar dengan waktu yang sudah ditentukan pada saat praproduksi, dimana pengambilan gambar dilakukan di Bantul tepatnya didaerah Srandakan, Trimurti di bakpia japon lalu ke jalan K.s Tubun tepatnya di kampung pathuk, kemudia ke jalan Suryowijayan tepatnya di bakpia Nitigurnito dan bakpia lestari dimana awal kemunculan bakpia yang bermula di kampung tamansari dan di Slmean Minomartani penyebaran dari perkembangan industri bakpia yang ada di Yogyakarta. Selain itu pengambilan gambar pada moment Kirab merti gununngan bakpia dimana moment ini adalah final dari alur penceritaan film dokumenter “bakpia” dimana bakpia akan diarak keliling kampung dan diperebutkan di akhir acara.

3. Pasca Produksi

Sutradara bersama editor bekerja sama pada tahap editing untuk menyusun gambar dan audio yang telah diambil pada saat produksi untuk membentuk alur penceritaan. Tahapan ini merupakan tahapan yang paling penting dalam produksi film dokumenter sejarah ini, adapun tahapan editing yang dilakukan adalah sebagai berikut:

a. *Editing offline*

Tahapan *editing offline* ini, meliputi *back up* data, membuat *foldering* data gambar sesuai dengan lokasi pengambilan gambar, *sincronize* data gambar dan suara, hingga pada proses *rough cut* untuk membentuk struktur alur editing penceritaan.

b. *Editing script*

Editing script dibuat setelah *editing offline* selesai, *editing script* digunakan untuk penyusunan gambar dan suara agar terjadi kesinambungan dalam alur yang telah disusun.

c. *Editing Online*

Dalam tahapan ini adalah memasukan *bumper in/out*, pengisian ilustrasi musik, penggabungan *shot* dengan ilustrasi musik, *grading*, *rendering*, dan *transferring*. Semua proses tersebut dilakukan oleh *editor* yang didampingi sutradara dalam membantu menyusun alur cerita serta arahan terkait dengan konsep audio visual dari dokumenter sejarah.

d. *Mixing*

Proses ini adalah bagian terakhir yaitu menyelaraskan semua elemen hingga dianggap layak tayang oleh sutradara dan editor. Setelah proses editing dianggap selesai, program ditonton kembali oleh sutradara dan editor untuk meyakinkan bahwa program ini telah selesai dan sesuai dengan apa yang diharapkan.

Pembahasan Karya

1. Pembahasan Film Dokumenter Gaya Ekspository

film dokumenter “Bakpia” adalah dokumenter dengan gaya Ekspository dengan penuturan struktur penceritaan kronologis. Cerita disampaikan dengan inti cerita identitas kuliner dari sisi budayanya sehingga bagaimana bakpia bisa menjadi suatu makanan khas Yogyakarta ada suatu perjalanan yang ingin digambarkan dalam film dokumenter sejarah bakpia dan dipaparkan langsung oleh budayawan kuliner dan pelaku sejarah terkait dengan bakpia.

“The commentary is typically presented as distinct from the images of the historical world that accompany it” (komentar biasanya disajikan di sebuah distrik dari gambar-gambar dunia sejarah yang menyertainya) (Bill Nichols, 2001:105)

Hal ini berfungsi untuk mengatur gambar yang ada dan membuat penonton di dikte dengan menggunakan narasi atau keterangan tertulis pada gambar yang ada. Sehingga dapat menekankan makna dan interpretasi dari gambar yang disajikan.

Secara urutan waktu pada film ini menceritakan awal cerita secara kronologis dimana seseorang pendatang membawa makanan bakpia ke Yogyakarta dan melalui banyak proses perkembangan hingga namanya sangat dikenal baik dari segi masyarakat Yogyakarta dan juga masyarakat luar Yogyakarta mengenal bakpia sebagai salah satu makanan khas Yogyakarta pada film dokumenter ini. Alur penceritaan pada dokumenter “*Bakpia*” dibentuk dengan pola struktur naratif tiga babak atau segmen yaitu pembukaan, pertengahan, serta penutup.

2. Pembahasan Unsur Naratif dan Unsur Sinematik Film Dokumenter “Bakpia”

Bentuk naratif pada film dokumenter “*Bakpia*” ada terbagi menjadi tiga *treatment* dengan penuturan cerita secara kronologis dibagi menjadi 3 babak. Menyampaikan informasi cerita yang baik adalah menuturkan perjalanan kisah

dengan tujuan pendengar dapat mengetahui dengan baik. Dalam hal membahas tentang konsep naratif dan konsep sinematik pada bagian ini bagian babak pertama atau pembukaan menceritakan sejarah singkat awal keberadaan perjalanan makanan bakpia di Yogyakarta. Pada babak pertama ditampilkan pengenalan proses pembuatan bakpia secara singkat penggunaan konsep sinematik seperti *beauty shot* yang akan membawa penonton lebih dalam lagi melihat makanan bakpia yang tidak hanya sekedar makanan.

Babak kedua atau permulaan bercerita tentang proses perkembangan bakpia dari segi pembuatan, sentra penjualan bakpia, dan rasa yang saat ini banyak variannya, selain bakpiannya yang berkembang sentra bakpiannya pun turut berkembang meluas ke daerah-daerah istimewa Yogyakarta seperti ke bagian utara ada daerah Sleman Minomartani yang lebih dikenal dengan sebutan bakpia Mino, lalu ke daerah selatan Yogyakarta ada di daerah Bantul Trimurti srandakan disana menjual bakpia rumahan dan juga dititipkan rumah-rumah.

Babak ketiga atau penyelesaian berisi tentang *conclusion* atau solusi dari beberapa permasalahan di segmen sebelumnya. Narasumber dalam film dokumenter ekspository ini akan menggunakan *statement* langsung dari lima narasumber Bu Murdijati Gardjito, Bu Jumikem, Bu Sri Widayadi, Bu Yeni Susanto dan bu Sumiyati. kelimanya saling mengisi informasi yang terkait dalam perjalanan bakpia hingga saat ini.

Perlengkapan teknis seperti kamera untuk mengambil gambar adalah kamera *Mirrorless* Sony a6300 (2 Unit) dan Canon EOS 6D (1 unit). Kamera yang digunakan ini dipilih karena hasil gambar yang bagus dan sesuai dengan prasyarat yang ditentukan oleh akademik dan khususnya untuk pembuatan film. Penggunaan multi kamera dengan pemecahan shot pada saat proses wawancara untuk bisa menghadrikan suasana dekat dengan narasumber. Selain itu ada beberapa jenis lensa seperti lensa Sony 16-50mm F/2.8, lensa Canon EF 16-35mm F/2.8 II L USM, lensa Sony Zeiss 24-70mm digunakan untuk kebutuhan pengambilan gambar luas (*wide angle*) hingga *medium angle*. Untuk pengambilan gambar *close up* lebih sering mempergunakan lensa Sony 16-50mm. penggunaan monopod untuk menunjang pengambilan gambar pembuatan bakpia dan pada

saat proses penempelan bakpia ke gunungan *merti bakpia*, alat yang digunakan Monopod *Fluidhead* Somitha, Tripod Velbon, dan slider Konova 80cm. pada momen pembuatan bakpia yang agak minim cahaya penggunaan lampu tambahan dengan *Led Dison 13inch* dan ditambah lampu *softtune* mampu membantu dalam pencahayaan pada saat proses pembuatan bakpia.

3. Pembahasan Unsur Sejarah Bakpia

Kue bulan yakni berasal dari etnis Tionghoa di Negeri asalnya, China lebih dikenal dengan sebutan *mooncake* festival atau perayaan kue atau dalam Bahasa Mandarinnya *Zhong Qiu Jie* festival kue bulan menjadi perayaan istimewa dalam menyambut musim gugur. Dalam tradisi rakyat China atau Tionghoa, seluruh keluarga berkumpul untuk bersama-sama menyantap kue bulan untuk merayakan festival kue bulan yang jatuh setiap bulan penuh atau bulan purnama. Berdasarkan hasil perhitungan kalender lunar China (imlek). Festival ini jatuh pada tanggal 15 bulan ke-8 menurut penuturan bu Murdijati Gardjito bentuk bulan yang penuh dan bulat ini kemudian bertransformasi ke dalam bentuk bulan dan bentuk kue bakpia dengan bentuk bulat penuh sehingga pada tanggal ini adalah suatu masa dimana bulan paling dekat dengan bumi, berdampingan dengan batas langit dan bersinar kemerahan, yang melambangkan bersatunya sepasang kekasih pria (matahari) dan dengan wanita (bulan), seperti Yin dan Yang dalam tradisi China.

Kwik Sun Kwok awalnya tidak langsung menetap pindah ke Yogyakarta namun beliau terlebih dahulu pindah ke Boyolali tidak banyak yang tahu maksud dan tujuan beliau ke Boyolali karena Bu jumikem salah satu saksi sejarah yang mana adalah menantu dari pak Kwik Sun Kwok menuturkan dia berada dengan keluarga Kwik Sun Kwok sejak tahun 1977, namun keberadaan budayawan kuliner bu Murdijati, bu Sri dan bu Yeni bisa lebih memperkuat sejarah peristiwa perjalanan bakpia hingga namanya di akui sebagai kuliner khas Yogyakarta. bertransformasi menjadi isi kacang hijau dengan tipe kue basah dan kering.

Peristiwa-peristiwa yang mempengaruhi bakpia adalah penjualan bakpia yang dijual secara keliling dengan menggunakan pikulan kayu dan dijual ke

tempat-tempat wisata yang ada di Yogyakarta sehingga mempunyai dampak besar bagi pertumbuhan makanan bakpia untuk bisa disukai oleh warga Yogyakarta tidak hanya disukai tetapi makanan ini bisa menjadi suatu makanan khas ikonik.

Bakpia tidak hanya sekedar menjadi makanan yang disukai masyarakat Yogyakarta pada waktu itu namun menjadi unsur kesejahteraan bagi masyarakat Yogyakarta karena perlahan bakpia menjadi lokomotif perekonomian warga Yogyakarta dan mengangkat makanan lainnya. Bakpia menjadi simbol toleransi karena dengan masuknya makanan dari budaya luar ke Yogyakarta dengan warga Yogyakarta yang *pluralisme* terhadap siapa saja yang datang ke Yogyakarta ini menjadi bukti bahwa toleransi warga Yogyakarta sangat besar.

a. **Treatment Babak Pertama**

Pada babak pertama pengenalan tentang bakpia ini menjadi awal pembuka dari film dokumenter sejarah ini, diawali dengan menampilkan struktur kronologis secara mendetail. Penuturan dari alur cerita dokumenter ilmu pengetahuan “*Bakpia*” dimulai dari segmen pertama mengenalkan dahulu bakpia secara umum dengan beberapa shot dimulai dari pembuatan bakpia dengan membuat adonan, mencuci kacang hijau, merebus kacang hijau, memasak kacang hijau untuk isi dan membuat *So* untuk bahan kulit dari bakpia lalu dilanjut dengan gambar bakpia yang sudah jadi.



(a)



(b)



(c)



(d)

Gambar (a) adonan bakpia (b,c,d) bakpia jadi
 Sumber : *capture screenshot film "Bakpia"*

Secara keseluruhan dalam segmen satu ini berisi tentang perjalanan bakpia awal mula dibawa oleh seorang imigran Cina yang bernama Kwik Sun Kwok atau yang lebih dikenal dengan mbah Sun dan mbah Sun menyewa sebuah tempat kepada orang Jawa yang bernama pak Niti Gurnito atau biasa dikenal dengan mbah Niti setelah itu mbah Sun pindah dan mbah Niti lalu ikut menjual bakpia berdasarkan pengetahuan dari mbah Sun, dan dulu orang menyebutnya dengan bakpia tamansari. *Insert* dipergunakan untuk memperkuat atau penekanan dari visual yang ada. Narasi melalui *voice over* yang disampaikan merupakan fakta yang diibaratkan dialog sutradara sebagai pembuat film kepada penonton.

b. *Treatment* Babak Kedua

Pada babak kedua ini menghadirkan bakpia dari segi perkembangan mulai diawali dengan proses produksi yang sudah menggunakan mesin *modern* sehingga pembuatan bakpia bisa lebih relatif cepat dan mudah, dari segi isi dan rasa ketika tidak hanya ada rasa kacang hijau saja namun dengan varian rasa seperti isi keju, coklat, telo ungu atau ubi ungu dan lain-lain, tidak hanya bakpia nya saja yang berkembang namun sentranya juga turut berkembang seiring dengan berkembangnya pariwisata di Yogyakarta sehingga cinderamata oleh-oleh khas Yogyakarta ikut terangkat namanya.



(a)



(b)



(c)



(d)



(e)



(f)

Gambar (a,b) proses pembuatan bakpia *modern* (c,d,e) bakpia dengan varian rasa yang kekinian dengan rasa keju, coklat, dan ubi ungu

Sumber : *capture* film dokumenter “bakpia”

Pada perkembangan bakpia menerapkan shot *close up* ke makanan bakpia untuk lebih menampilkan informasi makanan yang saat ini sudah berkembang dengan varian isi rasa yang berbeda dari sebelumnya, dan shot *wide angle* pada mesin produksi bakpia menampilkan mesin yang bisa lebih mempermudah jika membludaknya pesanan bakpia karena dibantu dengan menggunakan mesin *modern*. Bakpia yang di set dengan sedikit diisi warna elemen hijau sebagai pelengkap *natural* makanan bakpia untuk mendukung estetika daripada tampilan bakpia saat ini dan menampilkan mood rasa ingin makan bakpia.

c. *Treatment* Babak Ketiga

Pada babak ketiga ini menceritakan adanya prosesi *kirab merti* bakpia sebagai wujud rasa syukur warga ngampilan pathuk akan rezeki yang melimpah dengan memproduksi bakpia, dan ini sebagai pengaruh bakpia menjadi salah satu identitas budaya warga Yogyakarta dalam bidang kuliner sehingga makanan bakpia tidak hanya sekedar makanan namun untuk mengidentifikasi dan mengenal budaya kuliner, karena warga masyarakat Yogyakarta memiliki nilai toleransi yang kuat dengan memperbolehkan adanya budaya kuliner luar yang masuk ke Yogyakarta dan menjadi makanan khas Yogyakarta.

Secara keseluruhan tidak hanya dijelaskan oleh murdijati dan dijelaskan juga oleh walikota Yogyakarta yang meresmikan gapura pathuk sebagai tanda bahwa bakpia pathuk sudah sangat dikenal makanannya dan harus dijaga kualitasnya.



(a)



(b)



(c)



(d)



(e)



(f)

Gambar (a) menampilkan shot suasana tugu yogyakarta (b) gapura bakpia pathuk (c) gang sanggrahan pathuk (d,e,f) sumiyati menjelaskan kirab mertu bakpia
Sumber : *capture* film dokumenter “bakpia”

Penggunaan *shot drone* menghadirkan suasana tampilan tugu Yogyakarta dan kota Yogyakarta secara keseluruhan dari atas sebelum masuk kampung pathuk, pada shot selanjutnya menggunakan shot *establish* untuk memberi informasi gapura pathuk kampung bakpia yang ada di Yogyakarta, kemudian diikuti dengan penjelasan oleh bu Sumiyati selaku ketua paguyuban koperasi bakpia Sumekar menjelaskan adanya *kirab mertu* bakpia, diikuti dengan shot *close*

up insert foto-foto dokumentasi kegiatan *kirab mert* bakpia tahun lalu dan *full shot* ibu-ibu yang sedang memasukan bakpia pada kemasan yang akan ditempelkan pada gunung bakpia yang nantinya akan di arak keliling daerah jalan k.s tubun kampung Pathuk. Prosesi penempelan ini juga mengambil gambar bapak-bapak yang sedang menempelkan bakpia ke gunung melalui *shot close up* pada bakpia dan ekspresi sumringah bapak-bapak menambah semangat untuk acara kirab mert bakpia yang di adakan di kampung Pathuk.

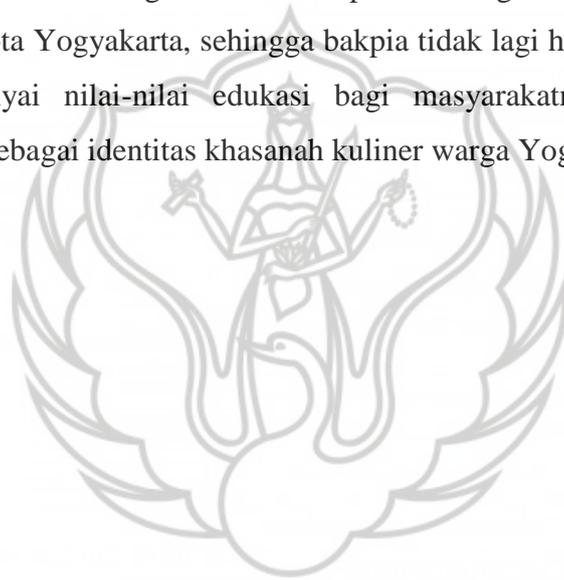


Gambar 5.17 (a) pak walikota meresmikan gapura pathuk, (b) gapura pathuk (c,d) prosesi kirab gunung mert bakpia

Sumber : *capture* film dokumenter “bakpia”

d. Penutup

Prosesi kirab gunungan mertu bakpia diambil dari dokumentasi-dokumentasi tahun lalu yang sudah diselenggarakan acaranya namun dikemas kembali sesuai dengan alur penceritaan yang dtuturkan dalam film dokumenter bakpia, dan sekaligus sebagai penutup kesimpulan film dokumenter bakpia yang mengutip dari beberapa pesan dari pak walikota terkait bakpia saat ini dan kedepannya bakpia harus terus dijaga kualitasnya karena bakpia yang tidak dapat terpisahkan dengan masyarakat Yogyakarta secara tidak langsung maksud dari identitas budaya dalam bidang kuliner yang ingin disampaikan dalam film ini dengan penuturan kronologis bisa tersampaikan dengan apa yang disampaikan oleh pak walikota Yogyakarta, sehingga bakpia tidak lagi hanya sekedar makanan tetapi mempunyai nilai-nilai edukasi bagi masyarakatnya seperti toleransi, akulturasi dan sebagai identitas khasanah kuliner warga Yogyakarta.



III KESIMPULAN

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.

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.
- 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, diunduh (23.10
wib) 28 desember 2016

<https://www.youtube.com/watch?v=ss-3jfICZe0>, diunduh (23.10 wib) 28
desember 2016

