

**MENGENALKAN PERAN PETIS TERHADAP KULINER DI SURABAYA
DALAM FILM DOKUMENTER “MIRSANI BADHOGAN”
DENGAN GAYA *EXPOSITORY***

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



Disusun oleh
Gading Sandro Amarmaghfira
NIM: 1410706032

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

2020

LEMBAR PENGESAHAN

Tugas Akhir Karya Penciptaan Karya Seni berjudul :

**“MENGENALKAN PERAN PETIS TERHADAP KULINER DI SURABAYA
MELALUI FILM DOKUMENTER MIRSANI BADHOGAN DENGAN GAYA
EXPOSITORY”**

Yang disusun oleh

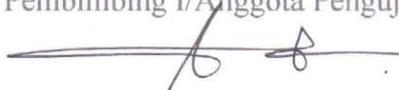
Gading Sandro Amarmaghfira

NIM : 1410706032

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

06 JAN 2020

Pembimbing I/Anggota Penguji



Agnes Widyasmoro, S.Sn., M.A.

NIP.19780506 200501 2 001

Pembimbing II/Anggota Penguji



Andri Nur Patrio, M.Sn.

NIP. 19750529 200003 1 002

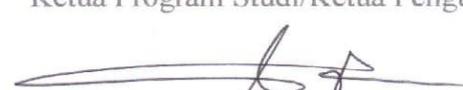
Cognate/Penguji Ahli



Drs. M. Suparwoto, M.Sn.

NIP.....

Ketua Program Studi/Ketua Penguji



Agnes Widyasmoro, S.Sn., M.A.

NIP.19780506 200501 2 001

Mengetahui

Dekan,
Fakultas Seni Media Rekam



Marsudi, S.Kar., M.Hum.

NIP 19610710 198703 1 002

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

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Gading Sandro Amarmaghfira

NIM : 1410706032

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 Mengenal Peran Petis Dalam Kuliner Di Surabaya Dalam Film Dokumenter “Mirsani Badhogan”

Dengan Gaya *Expository*

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 : 13 Desember 2019
Yang Menyatakan,



Gading Sandro Amarmaghfira
1410706032

*Karya ini saya persembahkan kepada pribadi-pribadi yang saya sayangi,
kemarin, saat ini, dan esok.
Teruntuk Ayah, Ibu dan Adik
Seluruh Keluarga, Sahabat dan Kekasih
Kalian adalah pribadi-pribadi yang membuat saya hidup dan merasa berharga*

KATA PENGANTAR

Segala puji syukur senantiasa dipanjatkan pada kehadiran Allah SWT karena telah melimpahkan segala rahmat dan anugrah-Nya kepada penulis, sehingga akhirnya dapat terwujud dan terselesaikan dengan baik seluruh proses Penciptaan Karya Seni dengan judul **Mengenalkan Peran Petis Terhadap Kulinier Di Surabaya Dalam Film Dokumenter “Mirsani Badhogan” Dengan Gaya *Exspository***, kendati mengalami beberapa hambatan dalam proses pembuatannya. Skripsi Penciptaan Karya Seni ini dibuat sebagai upaya untuk memenuhi satu syarat kelulusan jenjang pendidikan Sarjana Strata I (S-1) Program Studi S1 Film dan Televisi Fakultas Seni Media Rekam Institut Seni Indonesia Yogyakarta.

Dalam penulisan Tugas Akhir ini penulis menyadari bahwa tulisan ini masih jauh dari kata sempurna. Banyak bimbingan, dukungan dan bantuan baik moril maupun materil dari berbagai pihak, untuk itu penulis megucapkan terima kasih yang begitu besar kepada:

1. Bapak Prof. Dr. M. Agus Burhan, M.Hum. selaku Rektor Institut Seni Indonesia Yogyakarta.
2. Bapak Marsudi, S.Kar., M.Hum.selaku Dekan Fakultas Seni Media Rekam Institut Seni Indonesia Yogyakarta.
3. Ibu Agnes Widyasmoro, S.Sn., M.A. selaku Ketua Jurusan Film dan Televisi, sekaligus menjadi Dosen Pembimbing I atas segala bantuan, bimbingan, inspirasi, dan motivasi, sehingga Tugas Akhir ini dapat terselesaikan.
4. Bapak Andri Nur Patrio, M.Sn selaku Dosen Pembimbing II atas segala bimbingan serta arahannya sehingga Tugas Akhir ini dapat terselesaikan.
5. Bapak Drs. M. Suparwoto, M.Sn selaku *cognate* atau penguji ahli.
6. Arif Sulistiyono, M.Sn., selaku Sekertaris Jurusan Film & Televisi, Fakultas Seni Media Rekam, Institut Seni Indonesia Yogyakarta.
7. Ibu Endang Mulyaningsih M.Hum selaku Dosen Wali atas bimbingan dan dorongan semangatnya sehingga Tugas Akhir ini dapat terselesaikan.

8. Seluruh Dosen Seni Media Rekam dan staff atas semua ajaran ilmu pengetahuan seni rupa yang sangat berguna bagi penciptaan karya Tugas Akhir.
9. Kedua orangtua: Kaminun dan Lilis Prasetyani, atas kasih sayang, didikan, materi, dan dorongan semangatnya yang tak terhingga.
10. Adik saya: alm Wahyu Nur Wahid dan Irfandi Oktavian
11. Servia Nusanindyah atas segala dukungan dan kasih sayang selama ini
12. Narasumber dalam film ini : Mukminin, Antonio Carlos, Mudji, Bagus Supomo, Hendri sujito, dan Nuril Maftuha yang telah bersedia membagi ilmu dan waktunya untuk terciptanya karya tugas akhir ini.
13. Seluruh tim produksi yang telah membantu menyelesaikan tugas akhir ini.
14. White House Family : Raka, Aziz, Luthfi, Nurdin, Diki, Fernando dan Shan
15. Tim produksi sekaligus sahabat di Surabaya : Yerrico, Iwak, Reihan, Fadhly dan Mas Rama
16. Teman-teman Film dan Televisi angkatan 2014 dan angkatan 2015.
17. Seluruh pihak yang telah membantu dan tidak dapat disebutkan satu-persatu.

Penulis berharap bagi siapapun yang membaca penulisan Tugas Akhir ini dapat memberikan kritik dan sarannya. Penulis juga berharap agar penulisan Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi para pembaca.

Yogyakarta, 20 Januari 2020

Gading Sandro Amarmaghfira

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERNYATAAN.....	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR TABEL	xi
ABSTRAK	xii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang.....	1
B. Ide Penciptaan.....	4
C. Tujuan dan Manfaat Penciptaan	6
D. Tinjauan Karya	7
BAB II OBJEK PENCIPTAAN DAN ANALISIS	
A. Objek Penciptaan	14
B. Analisis Objek Penciptaan.....	23
BAB III LANDASAN TEORI	
1. Film Dokumenter.....	27
2. Gaya <i>Expository</i>	29
3. Penyutradaraan	30
4. Struktur Penuturan Tematis	32
5. Naratif.....	33
6. Kuliner.....	34
BAB IV KONSEP KARYA	
A. Konsep Penciptaan	35
1. Konsep Penyutradaraan	36
2. Konsep Penulisan Naskah	39
3. Konsep Sinematografi	41
4. Konsep Pencahayaan	42
5. Konsep Tata Suara.....	43
6. Konsep Tata Artistik.....	44
7. Konsep Editing	43
B. Desain Produksi.....	46
BAB V PERWUJUDAN DAN PEMBAHASAN KARYA	
A. Proses Perwujudan Karya.....	53
B. Pembahasan Karya	72

BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan	96
B. Saran	97
DAFTAR PUSTAKA	99
DAFTAR SUMBER ONLINE	100
SUMBER DATA DAN WAWANCARA	100
DAFTAR NARASUMBER	101
LAMPIRAN.....	102

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Screenshot bumper judul seri dokumenter “Akarasa”	7
Gambar 1.2 Screenshot cuplikan seri dokumenter “Akarasa”	8
Gambar 1.3 Screenshot judul film dokumenter “Kersanan Ndalem”	9
Gambar 1.4 Screenshot cuplikan film dokumenter “Kersanan Ndalem”	9
Gambar 1.5 Screenshot judul dokumenter televisi “Indonesia bagus”	10
Gambar 1.6 Screenshot dokumenter televisi “Indonesia Bagus”	11
Gambar 1.7 Screenshot judul seri dokumenter “Street Food Asia”	11
Gambar 1.8 Cuplikan seri dokumenter “Street Food Asia”	12
Gambar 1.9 Poster film dokumenter “Bakpia”	13
Gambar 2.1 Peta Kota Surabaya	15
Gambar 2.2 Sajian Petis di atas meja	17
Gambar 2.3 Sajian makanan-makanan berbahan petis.....	19
Gambar 2.4 Kemeriahan Festival Rujak Uleg 2019	20
Gambar 2.5 Mukminin	21
Gambar 2.6 Antonio Carlos	21
Gambar 2.7 Bagus Supomo	22
Gambar 2.8 Mudji	23

Gambar 5.1 Buku Monggo Dipun Badhog	55
Gambar 5.2 Proses wawancara dan foto bersama Mukminin	63
Gambar 5.3 Proses wawancara dan foto bersama Antonio Carlos	64
Gambar 5.4 Proses wawancara dan foto bersama Bagus Supomo	65
Gambar 5.5 Proses pengambilan gambar dan foto bersama Mudji	66
Gambar 5.6 Proses pengambilan gambar wawancara bersama Hendri Sujito	67
Gambar 5.7 Proses pengambilan gambar dan wawancara bersama Nuril Maftuha	68
Gambar 5.8 Grafis judul film dokumenter “Mirsani Badhogan”	75
Gambar 5.9 (a,b) Suasana Kota Surabaya (c,d) Gambaran Kebudayaan di Kota Surabaya	77
Gambar 5.10 (a) Proses pembuatan rujak cingur (b) Sajian semanggi (c) Proses pembuatan lontong kupang (d) Sajian tahu campur	79
Gambar 5.11 (a) Landmark Kota Sidoarjo (b) Suasana Kampung Sekardangan	79
Gambar 5.12 (a) Proses pembuatan petis (b) Mukminin menjelaskan proses pembuatan petis (c) Suasana Pabrik petis (d) Kepala udang sebagai bahan baku petis	80
Gambar 5.13 (a) Mukminin menjelaskan asal usul penyebutan kota petis (b) Lambang kabupaten Sidoarjo	81
Gambar 5.14 (a) Mukminin menjelaskan proses pembuatan petis (b) Proses pengemasan petis	82
Gambar 5.15 (a) Grafis persebaran petis di Surabaya dan sekitarnya (b) Grafis persebaran petis di Indonesia	83
Gambar 5.16 (a) Grafis iklan petis disurat kabar Belanda (b) Grafis gambaran akulturasi budaya di Surabaya	84

Gambar 5.17 (a) Antonio Carlos menyampaikan statement tentang Peranan petis, (b) Sisipan gorengan yang dicicil petis diantara penyampaian statement Antonio Carlos	85
Gambar 5.18 (a) Mudji menyampaikan statement tentang Peranan petis (b) Sisipan petis diantara penyampaian statement Mudji	86
Gambar 5.19 (a) Bagus Supomo menyampaikan statement mengenai rasa petis (b) macam-macam jenis petis di pasar	87
Gambar 5.20 (a) Rujak cingur makanan khas Surabaya yang berbumbu petis (b) Tahu tek makanan khas Surabaya yang berbumbu petis	88
Gambar 5.21 (a) Hendrik Sujito bercerita mengenai kedai rujak cingurnya (b) suasana kedai rujak cingur (c,d) proses pembuatan bumbu untuk rujak cingur	90
Gambar 5.22 (a) Nuril Maftuha menceritakan persiapan (b) sebelum berangkat	92
Gambar 5.23 (a,b) Suasana kemeriahan Festival Rujak Uleg (c) Ibu Risma memberikan sambutan (d) Masyarakat Surabaya menikmati Rujak cingur gratis di Festival Rujak Uleg.....	93
Gambar 5.24 (a) Mudji menunjukan kreasi masakannya yang menggunakan petis (b) Makanan khas Surabaya yang berbahan petis	94

DAFTAR TABEL

Tabel 4.1 Jadwal kegiatan	52
Tabel 4.2 Estimasi Biaya	53

ABSTRAK

Karya tugas akhir penyutradaraan film dokumenter “Mirsani Badhogan” mengangkat mengenai seberapa besar peran petis terhadap kuliner, budaya dan masyarakat di Kota Surabaya. Petis merupakan bumbu masakan yang terbuat dari bahan sampingan atau olahan limbah hasil laut, seperti ikan, udang atau kerang yang dimasak hingga menjadi kental seperti saus yang lebih padat. Banyak daerah di Indonesia juga mengenal petis sebagai bahan masakan namun barangkali tidak ada yang sampai menggilai petis seperti masyarakat di Kota Surabaya.

Film ini dibuat menggunakan gaya *expository* sebagai kemasan untuk menampilkan penjabaran peran petis dari sudut pandang para narasumber. Selain itu, gaya *expository* juga dapat merangkai sebuah fakta dengan runut, melalui subjektivitas sutradara, sehingga penonton menjadi percaya. Karena kekuatan dari gaya *expository* adalah pada susunan narasi yang mampu mempersuasi penonton untuk mempercayai sebuah fakta.

Berdasarkan hasil karya yang telah diwujudkan dapat disimpulkan bahwa film ini diharap mampu memberikan pandangan baru mengenai Kota Surabaya yang tergambar dari sudut pandang kuliner karena kuliner sejatinya bukan hanya apa yang dirasakan lidah namun terdapat berbagai cerita yang memberi kita pemahaman lebih mengenai keragaman budaya.

Kata kunci : Film dokumenter, Petis, Kota Surabaya, gaya *expository*

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Penciptaan

Kota Surabaya merupakan kota metropolitan terbesar kedua di Indonesia. Secara administratif Kota Surabaya berkedudukan sebagai Ibu Kota Provinsi Jawa Timur. Dampak dari fungsi administratif ini adalah pesatnya pembangunan dan tumbuhnya perekonomian. Tingginya perputaran ekonomi yang terjadi di Kota Surabaya membuat banyaknya pendatang yang merantau dan akhirnya menetap di Kota Surabaya. Kian lama Surabaya kian berkembang, umumnya pertumbuhan penduduk itu bukan dari dalam melainkan dari migrasi. Hal tersebut yang membuat penduduk Surabaya sangat heterogen (Dukut I.W, 2008: 5). Hal itu sudah lama terjadi sehingga muncullah budaya atau kebiasaan dari para perantau yang dibawa ke Kota Surabaya dan akhirnya berakulturasi dengan budaya yang sudah ada sebelumnya. Budaya sehari-hari seperti cara berpakaian cara berbicara hingga cara makan dari daerah asal para perantau yang akhirnya berbaur dengan masyarakat Surabaya dengan budayanya sendiri kemudian menciptakan budaya baru dari perpaduan dua kebudayaan tersebut. Budaya seperti penggunaan sarung untuk kegiatan sehari-hari dan sajian menu makanan yang tercipta dari perpaduan bahan dan cara masak dari berbeda kebudayaan yang ada menjadi satu menu baru yang akhirnya menjadi kearifan lokal yang ada di Kota Surabaya.

Makanan merupakan bagian dari kebudayaan dari setiap daerah asal makanan itu berada. Makanan khas memiliki pesona yang sulit ditemui di daerah lain dan menjadi daya tarik dari daerah asal makanan tersebut. Selain rasa yang khas, tampilan hidangan, bahan yang hanya dapat ditemui di daerah tersebut hingga kisah dari makanan tersebut dapat menandakan bahwa dari makanan tersebut bisa diketahui bahwa terdapat keberagaman budaya yang tercipta. Sebenarnya bukan rahasia lagi, bahwa masyarakat sangat serius dan bangga akan kekayaan khazanah kulinernya. Tetapi sangat jarang untuk memikirkan cerita-cerita di balik sajian yang sudah sangat ikonik dari suatu daerah. Masakan bukan sekadar apa yang dirasakan

lidah, namun ada banyak cerita dari tradisi kuliner tersebut yang bisa memberi kita pengetahuan bahkan pemahaman lebih baik tentang keragaman budaya. Makanan merupakan produk budaya, dimana setiap bahan-bahan yang dimasak dan disatukan menjadi suatu menu makanan yang berasal dari budaya yang berbeda-beda. Rasa lezatnya, kerumitan dalam pembuatannya, dan sejarah yang melahirkan sajian tersebut merupakan penanda bahwa terdapat keragaman budaya dalam setiap makanan khas yang ada di suatu daerah.

Berbicara mengenai makanan Surabaya pasti akan merujuk pada satu bumbu yang pasti selalu ada dalam sajian makanan Surabaya yaitu petis. Di Indonesia, banyak daerah dengan beragam tradisi kuliner yang mengenal petis, petis terbuat dari sari pati olahan laut seperti ikan, udang, kerang atau olahan daging. Daerah seperti Cirebon, Boyolali, Gresik, Lamongan di Pulau Jawa kemudian Paser di Pulau Kalimantan lalu Sei Sembilang di Pulau Sumatra kemudian Kota Makassar di Pulau Sulawesi dan kepulauan Maluku juga merupakan daerah yang memproduksi petis, serta memiliki cerita menu makanan berbahan bumbu berwarna gelap ini. Namun, barangkali tidak ada yang sampai "menggilai" petis seperti masyarakat Jawa Timur khususnya daerah di pesisir Selat Madura. Di Kota Surabaya petis yang berupa saus kental berwarna coklat kehitaman tak hanya menjadi penyedap rasa, tetapi bahkan menjadi bahan utama dari berbagai sajian makanan. Makanan Surabaya seperti semanggi, tahu tek, rujak cingur, lontong mie, tahu campur, lontong kupang, lontong balap pasti menggunakan petis didalamnya. Dalam prakteknya hidangan seperti lontong balap, tahu campur, memang hanya menjadikan petis sebagai bumbu, dengan mengimbuhkan satu dua sendok petis dalam setiap porsi sajian. Sementara santapan seperti rujak cingur membalur seluruh sayur dan potongan cingur (bagian hidung sapi) dengan ulekan kacang dan petis. Kemudian sajian tahu tek dan tahu telur Surabaya bukan hanya menjadikan bumbu petis yang kental dan gurih hanya sebagai imbuhan, melainkan benar-benar seperti kuah sajian tersebut (Kompas.com, 2013). Penulis buku Monggo Dipun Badhog, Dukut Imam Widodo, menyebut petis hadir dalam beragam makanan khas Surabaya. Petis bahkan berinteraksi dengan beragam sajian yang berakar pada

tradisi kuliner lain, lontong mi misalnya. Petis sejak lama menjadi bagian dari keseharian bersantap orang Surabaya dan sekitarnya. Namun faktanya di Kota Surabaya tidak terlacak atau tidak ditemukan budaya pengolahan petis dan budaya pembuatan petis, petis yang sekarang banyak beredar dan digunakan diberbagai makanan Surabaya kebanyakan didatangkan dari daerah lain seperti Sidoarjo, Madura, Gresik ataupun Lamongan namun hal tersebut bertolak belakang dengan peran petis yang besar terhadap kuliner, budaya dan masyarakat Surabaya.

Selat Madura yang kaya beragam hasil laut membuat kota pesisir ini kaya akan jenis-jenis petis. Ada petis ikan, petis udang, petis lorjuk yang diolah dari air sari pati sejenis kerang berbentuk silinder. Semuanya didapat dengan merebus hasil laut yang dijadikan bahan dan air rebusannya diolah menjadi petis. Masyarakat Surabaya menyukai petis udang yang berwarna kehitaman. Dibandingkan dengan daerah lain yang juga memproduksi petis, pemanfaatan petis sebagai bahan makanan lebih banyak dilakukan di Surabaya dan sekitarnya ini dibuktikan dengan mayoritas makanan khas yang ada di daerah ini menggunakan petis sebagai bumbu utama serta pelengkap hidangan berupa sambel. Ada juga sajian makanan yang merupakan akulturasi dari budaya lain seperti sajian asinan sayur yang bernuansa Tionghoa yang menggunakan petis sebagai bumbu utama dalam hidangan. Budaya makan petis di Surabaya dan sekitarnya juga masih sangat kental diterapkan dalam kegiatan makan sehari-hari. Kebiasaan memakan gorengan denganocolan sambel petis menjadi penanda bahwa budaya makan petis bagi masyarakat Surabaya dan sekitarnya sudah mendarah daging hingga sekarang. Orang Surabaya akan merasa makanan yang mereka santap kurang mantap bila tidak ada bumbu petis di dalam makanan tersebut, sehingga menu-menu makanan yang berasal dari daerah lain seperti tahu telur, krengsengan bak moi jika disajikan di Surabaya hampir pasti akan menggunakan petis sebagai bumbu pelengkap.

Dari latar belakang permasalahan yang sudah terurai di atas, dirasa tepat untuk menelusuri peranan petis terhadap makanan khas Surabaya serta pengaruhnya terhadap budaya kuliner di Kota Surabaya yang kemudian akan diangkat menjadi film dokumenter, karena film dokumenter merupakan salah satu

media yang tepat untuk menyampaikan fakta agar penontonnya mendapatkan pengetahuan dari topik yang akan disampaikan. Nantinya film ini akan menelusuri dari awal bagaimana petis dibuat hingga terhidang di meja makan serta mengenai pengaruh petis terhadap kuliner dan budaya masyarakat Kota Surabaya.

Film dokumenter dengan judul “Mirsani Badhogan” akan dikemas dengan gaya *expository* dengan penyusunan cerita dari wawancara terhadap narasumber mengenai permasalahan yang menjadi latar belakang cerita. Seperti yang disampaikan Sheilla Curran dalam bukunya yang berjudul *Documentary Storytelling* bahwa *expository* dapat memberi penonton penjelasan berupa narasi yang mereka butuhkan untuk mengikuti cerita yang sedang berlangsung dan yang lebih penting itu memungkinkan mereka dapat memahami jalannya cerita. *Expository* tidak berarti memberikan segalanya, akan tetapi memberikan penjelasan mengenai apa yang diperlukan penonton yang mungkin tidak cukup dijelaskan melalui visual saja. *Statement* narasumber digunakan sebagai narasi utama dalam penuturan dan penyambungan cerita. Penjelasan dari pemilik pabrik petis mengenai asal muasal bahan petis dan cara pengolahannya kemudian para ahli dibidang kuliner yang menjabarkan mengenai sejarah petis yang menjadi dasar bumbu diberbagai makanan khas Kota Surabaya hingga masyarakat yang sudah menggunakan petis sebagai pelengkap hidangan sehari-hari.

B. Ide Penciptaan

Proses menemukan ide dalam penciptaan sebuah film bisa dengan membaca, melihat pengalaman hidup seseorang, menyaksikan peristiwa menarik, unik, dan langka yang terjadi dalam lingkungan tempat tinggal atau dari pengalaman mimpi. Gagasan atau ide biasanya berangkat dari hal-hal yang sederhana” (Trimarsanto, 2011:10). Dari ide kemudian dikembangkan menjadi sebuah tema, kemudian langkah selanjutnya adalah melakukan riset untuk menggali data yang lebih lengkap dan menguatkan gagasan ide yang diambil.

Ide penciptaan karya seni audio visual dalam bentuk film dokumenter berjudul “Mirsani Badhogan” bersumber dari kebanggaan dan rasa cinta serta tanggung jawab sebagai putra daerah yang dibesarkan di Kota Surabaya dalam melestarikan dan memperkenalkan cerita dibalik kelezatan kuliner Kota Surabaya. Serta ingin menunjukkan sisi lain dari penggambaran umum tentang Kota Surabaya yang Selama ini pembahasan mengenai *heritage* kota Surabaya selalu digambarkan mengenai sejarah serta bangunan-bangunan tuanya. Sangat jarang yang mengangkat mengenai topik keragaman kuliner yang ada di Surabaya, kuliner-kuliner yang ada di Kota Surabaya sejatinya adalah buah pemikiran dan peninggalan yang harusnya kita jaga dan lestarikan. Makanan Surabaya sangat beragam dan unik, salah satu keunikannya yaitu adanya petis. Banyak orang yang menyebutkan bahwa kuliner Surabaya identik dengan petis karena petis merupakan bahan atau bumbu yang hampir selalu ada di setiap makanan khas Surabaya. Setiap penjual gorengan pasti menyertakan petis sebagai pelengkap untuk cocolan gorengan tersebut kemudian banyak sekali makanan yang merupakan olahan dari daerah lain namun ketika beredar di masyarakat Surabaya maka akan mengalami penyesuaian rasa dengan tambahan petis di dalamnya. Namun faktanya di Kota Surabaya tidak terlacak atau tidak ditemukan budaya pengolahan petis, petis yang sekarang banyak beredar dan digunakan diberbagai makanan Surabaya kebanyakan didatangkan dari daerah lain seperti Sidoarjo, Madura, Gresik ataupun Lamongan namun hal tersebut bertolak belakang dengan peran petis yang besar terhadap makanan Surabaya.

Petis sangat identik dengan lidah masyarakat Surabaya namun tidak banyak yang mengetahui mengenai bahan baku petis dan cerita-cerita dibalik perkembangan petis hingga menjadi bagian dari kuliner Surabaya. Melalui dokumenter “Mirsani Badhogan” dapat digambarkan pula keragaman budaya dan kehidupan masyarakat Surabaya yang diambil melalui sudut pandang peran suatu makanan yang sejatinya sangat lekat dengan kehidupan masyarakat. Berbekal dari informasi awal yang diperoleh dari diskusi bersama budayawan Surabaya kemudian digali kembali lewat literatur, jurnal dan artikel-artikel di internet yang membahas

dan mengulas mengenai petis dan serba-serbi makanan khas Surabaya. Kemudian dilakukan wawancara dengan pemerhati kuliner, riset pada saat itu lebih menekankan kepada keakuratan informasi yang ada dan mengklarifikasi beberapa hal yang sudah diperoleh sebelumnya juga mencari tahu kebenaran yang terjadi dilapangan.

Film Dokumenter “*Mirsani Badhogan*” akan dikemas dengan gaya *expository*. Gaya *expository* dipilih karena film ini akan menggunakan narasi sebagai penyampai informasi utama dan *statement* narasumber sebagai penutur utama. Narasi adalah inovasi yang nyata pada film dokumenter yang memiliki kecenderungan untuk memaparkan sesuatu dengan lebih gamblang. Penonton akan lebih memahami makna dan informasi yang akan disampaikan dalam film ini. Pentingnya *statement* dari yang dibacakan oleh narator dan yang disampaikan langsung oleh narasumber harus disampaikan secara langsung merupakan satu alasan kuat memilih gaya *expository* untuk menyampaikan informasi kepada penonton. Alasan lain pemilihan gaya *expository* karena gaya ini sangat umum digunakan untuk film dokumenter yang di tujukan kepada khalayak luas karena penonton akan mudah untuk memahami gagasan yang disampaikan dalam film.

C. Tujuan dan Manfaat Penciptaan

Tujuan penciptaan karya seni dengan judul “Mengenalkan Peran Petis Terhadap Kuliner Surabaya dalam film Dokumenter “*Mirsani Badhogan*” dengan Gaya *Expository*” yaitu:

- a. Menciptakan sebuah karya audio visual dengan format film dokumenter yang informatif, mengedukasi, serta inspiratif.
- b. Menggali informasi mengenai petis dan cerita dibalik kuliner khas Kota Surabaya.
- c. Mengenalkan keragaman dan kelezatan kuliner Kota Surabaya.
- d. Melengkapi pengetahuan mengenai budaya kuliner Kota Surabaya.

Manfaat penciptaan karya seni dengan judul “Mengenalkan Peran Petis Terhadap Kuliner Surabaya dalam film Dokumenter “Mirsani Badhogan” dengan Gaya *Expository*” yaitu:

- a. Sebagai sarana pengetahuan dan pendidikan terhadap keragaman kuliner Kota Surabaya.
- b. Sebagai upaya mempromosikan petis sebagai olahan asli dari Indonesia terutama Jawa Timur.
- c. Menjadi referensi pustaka bagi masyarakat yang ingin meneliti lebih dalam mengenai petis dan kuliner khas Kota Surabaya.

D. Tinjauan Karya

Untuk memberikan gambaran dalam metode dan teknik yang akan digunakan dalam film dokumenter “Mirsani Badhogan” maka diperlukan sumber untuk menjadi acuan karya, diantaranya:

1. Akarasa : Migrasi Tiongkok Mengubah Kuliner Indonesia Lewat Semangkuk Mi



Gambar 1.1 *Screenshot* bumper judul seri dokumenter “Akarasa”
 Sumber: https://www.youtube.com/watch?v=Sjr6IW_-VRc
 Diakses pada tanggal 18 januari 2020

Jenis Karya : Seri Dokumenter

Tahun : 2018

Durasi : 23 menit
 Produksi : Vice Indonesia

Seri dokumenter yang diberi tajuk Akarasa merupakan liputan seputar kuliner yang dipandu oleh pembawa acara. Namun liputan yang disajikan tidak sekadar makan enak atau datang ke warung legendaris tertentu di seluruh Indonesia. Namun seri dokumenter ini berusaha mencari akar dari suatu rasa misalnya bagaimana masakan yang sudah amat populer seperti mi sebetulnya menyimpan jalinan akulturasi indah dari berabad-abad silam. Betapa migrasi penduduk Tiongkok sekian abad lalu berhasil mengubah wajah kuliner Indonesia selama-lamanya. Seri dokumenter Akarasa menghadirkan sejarah di balik sajian-sajian kuliner yang dianggap sebagai asli Indonesia, namun sebetulnya mempunyai akar rasa yang jauh lebih rumit dari yang terlihat di permukaan. Cara bertutur dalam seri dokumenter Akarasa dijadikan sebagai tinjauan karya dalam film dokumenter “Mirsani Badhogan”. *Voice over* digunakan sebagai penutur utama dalam penyampaian informasi dalam seri dokumenter Akarasa, namun juga dikombinasikan dengan pernyataan.



Gambar 1.2 *Screenshot* cuplikan seri dokumenter “Akarasa”
 Sumber: https://www.youtube.com/watch?v=Sjr6IW_-VRc
 Diakses pada tanggal 18 januari 2020

narasumber yang di wawancara membuat informasi yang akan disampaikan menjadi mudah untuk dimengerti oleh penonton, hal tersebut menjadi sesuai dengan konsep film dokumenter “Mirsani Badhogan” yang juga akan menyampaikan informasi dengan menggunakan *voice over* sebagai penutur utama dan kombinasikan dengan pernyataan narasumber.

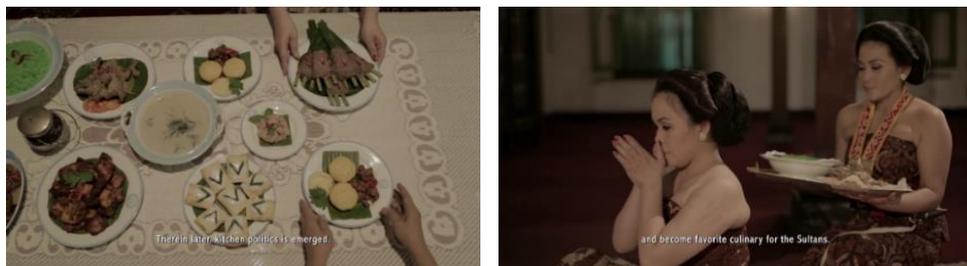
2. Kersanan Ndalem



Gambar 1.3 *Screenshot* judul film dokumenter “Kersanan Ndalem”
 Sumber: <https://www.youtube.com/watch?v=l-SSEjBMkPQ>
 Diakses pada tanggal 18 januari 2020

Jenis Karya : Film Dokumenter
 Tahun : 2014
 Durasi : 30 menit
 Produksi : Dinas Kebudayaan DIY

Dokumenter “Kersanan Ndalem” bercerita mengenai kuliner kesukaan para sultan di Keraton Yogyakarta yang sampai sekarang resepnya masih terjaga dengan baik. Pada awal film ditunjukkan bahwa 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 film dokumenter “Kersanan Ndalem”. Mulai dari menu-menu istimewa yang dihidangkan, hingga peralatan makan dan minum yang digunakan.



Gambar 1.4 *Screenshot* cuplikan film dokumenter “Kersanan Ndalem”
 Sumber: <https://www.youtube.com/watch?v=l-SSEjBMkPQ>
 Diakses pada tanggal 18 januari 2020

Hal menarik lainnya adalah prosesi dalam mempersiapkan hidangan raja yang dikenal dengan istilah *Ladosan Dhahar Dhalem*, hingga tata cara makan raja yang berbeda dengan masyarakat kebanyakan. Dalam film dokumenter ini dapat dipetik nilai-nilai kebudayaan yang terkandung di dalamnya. Fakta lainnya adalah kuliner yang awalnya hanya sebagai pemanja lidah dan kebutuhan badaniyah, dapat mengalami pergeseran fungsi sebagai alat diplomasi.

Pada film dokumenter “Mirsani Badhogan” menceritakan tentang perjalanan secara runut bagaimana petis bisa berpengaruh terhadap kuliner Surabaya hingga menjadi suatu identitas budaya dalam bidang kuliner Surabaya. Adapun kesamaan pada film dokumenter “Kersanan Ndalem” yaitu kesamaan dalam topik yang dibicarakan yaitu mengenai peran makanan terhadap kebudayaan serta penggunaan genre dokumenter *expository* dalam penyampaian informasi terhadap penonton.

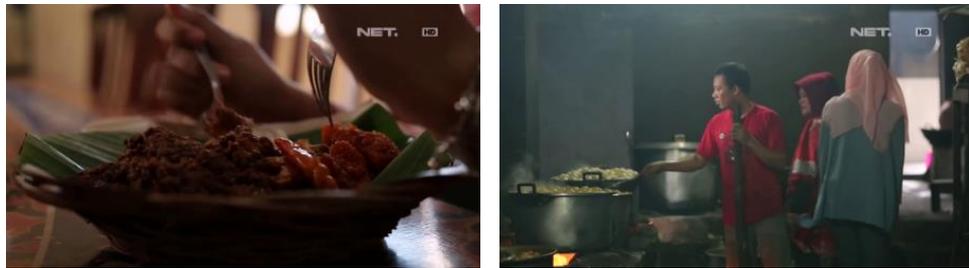
3. Indonesia bagus episode Gudeg Yogyakarta, Kuliner Warisan Leluhur



Gambar 1.5 Screenshot judul dokumenter televisi “Indonesia bagus”
 Sumber: https://www.youtube.com/watch?v=2n_SqqtUXNE
 Diakses pada tanggal 18 januari 2020

Jenis Karya : Dokumenter televisi
 Tahun : 2015
 Durasi : 39 menit
 Produksi : NetTV

Indonesia Bagus merupakan sebuah program acara dokumenter yang diproduksi oleh stasiun televisi Net tv, Dokumenter televisi ini dipandu oleh penduduk asli yang akan menjelaskan mengenai berbagai hal tentang daerahnya melalui narasi sekaligus menjadi pembawa acara. Pada episode ini Indonesia Bagus membahas tentang makanan Gudeg yang telah menjadi ikon kuliner Yogyakarta serta menjadi budaya yang sudah turun menurun sehingga harus tetap dilestarikan dan dipromosikan kepada wisatawan yang datang ke Yogyakarta.



Gambar 1.6 *Screenshot* dokumenter televisi “Indonesia Bagus”
 Sumber: https://www.youtube.com/watch?v=2n_SqqtUXNE
 Diakses pada tanggal 18 januari 2020

Pengambilan gambar yang baik pada dokumenter televisi Indonesia Bagus episode Yogyakarta menentukan terjalannya informasi yang jelas dan runtut. Pemilihan *shot size*, *framing* dan pergerakan kamera dapat memberikan kesan hangat dan tidak terasa monoton dalam penyampaian informasi dalam film dokumenter “Mirsani Badhogan”.

4. Netflix Street Food Asia



Gambar 1.7 *Screenshot* judul seri dokumenter “Street Food Asia”
 Sumber: <https://www.youtube.com/watch?v=kRBG4Hwp76g>
 Diakses pada tanggal 18 januari 2020

Jenis Karya : Seri Dokumenter
 Tahun : 2016
 Durasi : 33 menit
 Produksi : Netflix

Street Food Asia merupakan seri dokumenter yang menceritakan kuliner-kuliner kaki lima di negara-negara Asia. Benua Asia memiliki beragam jenis budaya yang berbeda-beda hal tersebut juga memiliki andil dalam keberagaman kuliner yang ada di setiap negara di Asia. Setiap kuliner yang ditampilkan memiliki cerita atau sejarah yang panjang dalam kisahnya masing-masing. Seri dokumenter ini merangkum gambaran bagaimana kuliner di sebuah Negara dapat mencerminkan kebiasaan dan budaya di Negara tempat kuliner tersebut berasal.

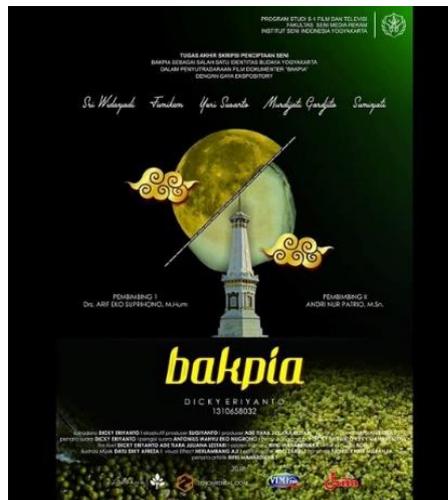
Penyusunan cerita dan editing dalam seri dokumenter ini akan menjadi tinjauan karya untuk film dokumenter “Mirsani Badhogan” dimana



Gambar 1.8 Cuplikan seri dokumenter “Street Food Asia”
 Sumber: <https://www.youtube.com/watch?v=kRBG4Hwp76g>
 Diakses pada tanggal 18 Januari 2020

penyusunan cerita disusun berdasarkan permasalahan yang meruncing diawal seperti mengenalkan objek, setting tempat dan pengenalan masalah yang akan diceritakan oleh narasumber, kemudian setelah cerita tersebut selesai akan melebar ke cerita dan permasalahan yang semakin meluas namun masih dalam satu benang merah yang sama.

5. Bakpia



Gambar 1.9 Poster film dokumenter “Bakpia”
 Sumber: <https://www.instagram.com/p/Bkmgc6wDHyr/>
 Diakses pada tanggal 18 januari 2020

Jenis Karya : Film Dokumenter
 Tahun : 2018
 Durasi : 30 menit
 Sutradara : Dicky Eriyanto

Film Dokumenter Bakpia menceritakan mengenai kue yang sekaligus oleh-oleh khas dari Daerah Istimewah Yogyakarta yaitu Bakpia yang merunut bagaimana sejarah awal kemunculannya. Bakpia memiliki nama lain kue bulan yang berasal dari daerah China. Meskipun Bakpia berasal dari china namun makanan ini telah menjadi ikon dari provinsi Daerah Istimewah Yogyakarta. Wisatawan yang berkunjung ke Yogyakarta pasti akan membawa buah tangan Bakpia. Dalam film ini juga akan menceritakan manakah toko bakpia yang sudah menjual bakpia dari zaman dahulu hingga sekarang. Bakpia sendiri sebagai sajian kuliner juga memberikan peran besar terhadap budaya yang ada di Yogyakarta, terbukti dari di selenggarakannya *Kirab Merti* Bakpia sebagai wujud 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.