

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Dalam penciptaan karya fotografi ini dititikberatkan pada capaian artistik serta efektivitasnya dalam upaya mengangkat hasil budaya kuliner tradisional yang perlu dijaga kelestariannya. Arus kemajuan modernisasi membawa masuk budaya kuliner dari luar yang berdampak terpinggirkannya berbagai jenis kuliner tradisional yang khas Daerah Istimewa Yogyakarta bahkan dari seluruh pelosok Indonesia.

Atas pertimbangan tersebut, maka diharapkan dari penciptaan karya fotografi ini mampu setidaknya mendokumentasikan ragam jajanan tradisional Daerah Istimewa Yogyakarta sebagai salah satu aset penting hasil kebudayaan leluhur yang perlu dijaga kelestariannya. Dengan menampilkannya dalam nuansa modern ke dalam hasil karya fotografi diharapkan mampu menggugah rasa ketertarikan terhadap jajanan tradisional Daerah Istimewa Yogyakarta terutama untuk generasi muda yang saat ini lebih akrab dengan makanan instan dan cepat saji.

Berbagai kendala, terutama pengumpulan referensi tentang jajanan tradisional Daerah Istimewa Yogyakarta disebabkan antara lain adalah minimnya sumber tertulis. Referensi yang didapatkan berupa sumber lisan dari penjual maupun pembuat jajanan tradisional, sedangkan dari sumber pustaka sangat minim tersedia. Walaupun begitu, segala keterbatasan yang ditemui tidak menyurutkan semangat untuk menampilkan jajanan tradisional Daerah Istimewa Yogyakarta agar

semakin dikenal dan menjadi daya tarik karena karakteristik jenis makanannya yang memang unik dan eksotis.

B. Saran

Saran dan kritik akan selalu diterima guna semakin meningkatkan capaian hasil karya fotografi maupun efektivitasnya sebagai salah satu wujud kepedulian dan kebanggaan terhadap makanan tradisional asli Indonesia. Terkait dengan berbagai temuan di lapangan selama proses penciptaan, yaitu kesulitan mendapatkan referensi yang memadai tentang beberapa jajanan tradisional yang mulai langka keberadaannya, maka diperlukan peran lembaga terkait untuk secara intensif melakukan revitalisasi. Pengadaan referensi bisa berupa buku, atau bentuk pendokumentasian lain yang mampu diakses oleh masyarakat. Dalam hal ini peran fotografi atau lebih khususnya *food photography* menjadi bagian yang penting untuk dilibatkan.

Hambatan yang menjadi kendala selama proses penciptaan adalah ketersediaan sarana dan alat yang ideal. Ketersediaan studio dan peralatan yang ideal sangat penting demi menghasilkan karya foto sesuai dengan yang diinginkan. Untuk mengantisipasi keadaan tersebut maka upaya yang dilakukan adalah; selain mengadakan sendiri, adalah meminjam ke pihak lain, baik peralatan maupun properti yang diperlukan. Untuk ke depannya diharapkan peran serta pihak institusi kampus memperhatikan dan semakin meningkatkan sarana dan prasarana yang lebih memadai guna semakin menunjang efektivitas proses penciptaan karya Tugas Akhir fotografi.

DAFTAR PUSTAKA

A. Buku

- Ambarsari, Riana. 2011. *Food Photography for Everyone*. Jakarta: Elex Media Komputindo.
- Army, Rifqa. 2017. *Kuliner Yogyakarta; Cerita di Balik Nikmatnya*. Jakarta Timur: Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa.
- Darmawan, Ferry. 2009. *Dunia dalam Bingkai*, Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Dharmawan, Bagas. 2016. *Belajar Fotografi dengan Kamera DSLR*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Indra, Denny Surya. 2011. *Food Photography Tutorial*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Kamus Besar Bahasa Indonesia*. 2008. Jakarta: PT Balai Pustaka.
- Lee, Vindy. 2010. *Sexy Food*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Marwanti. 2000. *Pengetahuan Masakan Indonesia*. Yogyakarta: Adicita Karya Nusa
- Nugroho, R. Amien. 2006. *Kamus fotografi*. Yogyakarta: CV Andi Offset.
- Paulus, Edison dan Lestari, Laely Indah. 2012. *Buku Saku Fotografi Still-life*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Petra, Rio. 2016. "Makanan Khas Batak Karo dalam *Food Photography*" dalam *Skripsi Penciptaan 2016 Jurusan Fotografi Fakultas Media Rekam Institut Seni Indonesia Yogyakarta*, di Institut Seni Indonesia Yogyakarta.
- Sanyoto, Sadjiman Ebd. 2009. *Nirmana Elemen-elemen Seni dan Desain*. Yogyakarta: Jalasutra.
- Soedjono, Soeprapto. 2007. *Pot-Pourri Fotografi*. Jakarta: Penerbit Universitas Trisakti.
- Sulianta, Feri. 2015. *Meracik Warna dan Koreksi Pixel*, Yogyakarta: CV Andi Offset.

Utomo, Aditya Wahyu. 2016, Pengembangan Ensiklopedi Makanan Tradisional Daerah Istimewa Yogyakarta (*skripsi tidak diterbitkan*). Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Sanata Dharma, Yogyakarta.

Young, Nicole S. 2012. *Food Photography: From Snapshots to Great Shots*. Berkeley: Peachpit Press.

B. Pustaka Laman

Aulia, Safira. 3 Juli 2017. *11 Jajanan Tradisional Unik Khas Kota Gede Yogyakarta*. <https://www.idntimes.com/food/dining-guide/aulia-ratna-safira/jajanan-tradisional-unik-yogyakarta/full> (diakses pada 31/08/2018).

Cain, Abigail. 17 Juli 2017. *Food Photography Didn't Start on Instagram—Here's It's 170-Year History*. <https://www.artsy.net/article/artsy-editorial-food-photography-start-instagram-170-year-history> (diakses pada 27/02/2019).

Darling, Anne. 21 Maret 2010. *Joseph Nicephore Niépce 1765-1833*. <https://www.annedarlingphotography.com/joseph-nicephore-niepce.html> (diakses pada 27/02/2019).

Dera. 26 Juni 2017. *Ini Penyebab Jajanan Tradisional Kurang Diminati Generasi Muda*. (<https://www.arah.com/article/34808/ini-penyebab-jajanan-tradisional-kurang-diminati-generasi-muda/html>) (diakses pada 09/09/2019).

Dhikanov. 7 April 2018. *Semar Mendem*. https://www.instagram.com/p/BhQQtMfhIxQ/?utm_source=ig_share_sheet&igshid=xhowelgbox9r (diakses pada 24/03/2019).

Foodelia. 20 Oktober 2016. *12 Collection Winners*. <http://foodelia.cc/best-photography-gallery/12?page=3> (diakses pada 01/09/2018).

Foodelia. 20 November 2016. *13 Collection Winners*. <http://foodelia.cc/best-photography-gallery/13?page=3> (diakses pada 01/09/2018).

Gudegnet. 21 Juni 2008. *Kipo*. <https://gudeg.net/direktori/1868/kipo.html> (diakses pada 08/05/2019).

Hamzah, Puji Kurnia. 31 Mei 2017. *Pisang Ijo Warung Gaza*. <https://www.instagram.com/p/BUvijqyh-W1/?igshid=11zmmh1nd32n8s> (diakses pada 11/07/2019).

Joyo, Anita. 29 November 2015. *Talam Lambu*. <https://www.instagram.com/p/9aGJzlCn-l/?igshid=18q4cs2v81cj8> (diakses pada 09/07/2019).

Joyo, Anita. 22 November 2016. *Jemblem*. <https://www.instagram.com/p/BNF6HCfhNZX/?igshid=1qhy3e0mg132a> (diakses pada 09/07/2019).

- Linda. 25 November 2015. *10 Jajanan Tradisional Jawa yang Selalu Dicari Hingga Sekarang*. <https://bacaterus.com/jajanan-tradisional-jawa/> (diakses pada 31/08/2018).
- Malmberg, Andreas. 23 Juni 2017. *Duck, baby celtuce, and romanesco*. https://www.instagram.com/p/BVpmy-xgI8W/?utm_source=ig_share_sheet&igshid=1pazzoptgi71f (diakses pada 01/09/2018).
- Memnochenta. 2 November 2018. *Semar Mendem*. https://www.instagram.com/p/BprOVWuAro9/?utm_source=ig_share_sheet&igshid=170w0wt61wjs0 (diakses pada 24/03/2019).
- Ngangsukawruh. 25 Desember 2017. *Jadah Manten Kudapan Tradisional Kesukaan Sultan*. <https://ngangsukawruh.com/2017/12/25/jadah-manten-kudapan-tradisional-kesukaan-sultan> (diakses pada 14/02/2019).
- Pemkab Sleman. 4 Februari 2012. *Jadah Tempe, Makanan Tradisional Kegemaran Sultan*. <https://www.slemankab.go.id/3844/jadah-tempe-makanan-tradisional-kegemaran-sultan.slm> (diakses 14/02/2019).
- Pramita, Ecka. 2 November 2017. *Food Plating, Seni & Teknik Menata Makanan di Atas Piring*. <https://majalahkartini.co.id/gaya-hidup/kuliner/food-plating-seni-teknik-menata-makanan-di-atas-piring> (diakses pada 02/09/2018).
- Rampa, Mika. 20 Februari 2016. *MIKA RAMPA - Helsinki (Finland)*. <http://foodelia.cc/photographer/Spexto>. (diakses pada 01/09/2018).
- Seprifina, Diana. 26 Desember 2016. *Filosofi dan Sejarah: Makanan Cencil*. <https://diyanaseprifina12.blogspot.com/2016/12/filosofi-dan-sejarah-makanan-cencil.html> (diakses pada 18/02/2019).
- Sitoresmi, Ayu Rifka. 21 Agustus 2018. *Manis dan Harumnya Kue Kembang Waru, Kue Jadul dari Kotagede*. <https://m.detik.com/food/info-kuliner/d-4175635/manis-dan-harumnya-kue-kembang-waru-kue-jadul-dari-kotagede> (diakses pada 11/06/2019).
- Unilever Food Solutions. 31 Januari 2013. *The Basics of Food Plating*. <https://www.unileverfoodsolutions.co.nz/chef-inspiration/backofhouse/the-basics-of-food-plating.html> (diakses pada 02/09/2018).
- van Berlo, Merijn. 1 Juli 2018. *Rhubarb and rose sorbet, white chocolate and raspberry cremeux, pistachio, and bronze fennel by @merijnvberlo #TheArtOfPlating*. <https://www.instagram.com/p/BkrPSgxBKLN/?taken-by=theartofplating>. (diakses pada 01/09/2018).

Wicaksana, Dimas Ilham Nur. 25 Desember 2016. *Geblek, Semacam alarm Toleransi yang Bisa Dimakan*. <https://www.quireta.com/post/geblek-semacam-alarm-toleransi-yang-bisa-dimakan> (diakses pada 14/02/2019).

Yanuar. 29 Desember 2014. *Cerita di Balik Punahnya Jananan Khas Yogyakarta*. <https://www.liputan6.com/lifestyle/read/2153756/cerita-di-balik-punahnya-jajanan-khas-yogyakarta-bagian-2-tamat> (diakses pada 14/02/2019).

Yugiyanto, Joko. 26 Januari 2015. *10 Makanan Tradisional Masyarakat Jogja Yang Semakin Langka*. https://www.academia.edu/10570678/10_Makanan_Tradisional_Masyarakat_Jogja_Yang_Semakin_Langka (diakses pada 31/08/2018).