

NASKAH PUBLIKASI

**NUANSA MODERN JAJANAN TRADISIONAL
DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA:
PENCIPTAAN *FOOD PHOTOGRAPHY***



Dipersiapkan dan disusun oleh:

Alya Diti Adlina

NIM 1410706031

**JURUSAN FOTOGRAFI
FAKULTAS SENI MEDIA REKAM
INSTITUT SENI INDONESIA YOGYAKARTA
2019**

NASKAH PUBLIKASI

**NUANSA MODERN JAJANAN TRADISIONAL
DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA:
PENCIPTAAN *FOOD PHOTOGRAPHY***

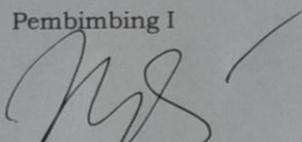
Dipersiapkan dan disusun oleh:

Alya Diti Adlina
NIM 1410706031

Telah dipertahankan di depan para penguji
pada tanggal 02 Juli 2019

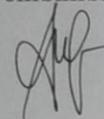
Mengetahui,

Pembimbing I



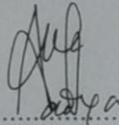
Dr. Irwandi, M.Sn.

Pembimbing II



Adya Arsita, S.S., M.A.

Dewan Redaksi Jurnal **spectā**



.....

Nuansa Modern Jajanan Tradisional Daerah Istimewa Yogyakarta: Penciptaan *Food Photography*

Alya Diti Adlina NIM 1410706031
Fakultas Seni Media Rekam, Institut Seni Indonesia Yogyakarta
alyaditiadlina@gmail.com

ABSTRAK

Pergeseran pola konsumsi masyarakat terhadap jajanan modern cepat saji mengakibatkan produk makanan tradisional relatif mulai terpinggirkan. Jajanan tradisional Daerah Istimewa Yogyakarta sebagai salah satu jenis makanan dan hasil kebudayaan kuliner tradisional sangat perlu diaktualisasikan kembali, yaitu dengan menampilkannya melalui citra visual yang lebih segar, menarik, dan bernuansa modern melalui karya *food photography*. *Food photography* sudah menjadi kebutuhan penting dalam dunia kuliner, baik untuk keperluan komersial maupun non-komersial. Olah visual dalam *food photography* dicapai dengan penataan objek jajanan (*food plating*) secara artistik, pencahayaan yang tepat, dan dibantu dengan proses *editing* secara digital sehingga menghasilkan karya fotografi yang artistik. Citra visual yang artistik dari karya *food photography* akan mampu menaikkan *image* terhadap produk yang ditampilkan. Tidak hanya untuk sarana pemasaran makanan produk industri skala besar, *food photography* juga bisa diimplementasikan sebagai sarana menaikkan citra produk-produk makanan tradisional.

Kata kunci: nuansa modern, jajanan tradisional Daerah Istimewa Yogyakarta, *food photography*

The Modern Nuance of The Special Region of Yogyakarta's Traditional Snack: The Creation of Food Photography

Alya Diti Adlina NIM 1410706031
Fakultas Seni Media Rekam, Institut Seni Indonesia Yogyakarta
alyaditiadlina@gmail.com

ABSTRACT

A change in society consumption patterns against modern fast-food led to traditional food products being abandoned. The Special Region of Yogyakarta's traditional snacks as one of food types and traditional culinary culture in the need to rebuild it through visual imagery to be more fresh, interesting, and have modern atmosphere through by food photography creation. Food photography has become an important needs in various commercial and non-commercial purposes. Visually manner in a food photography achieved by artistic value, proper lighting, and assisted by food object arrangements (food plating) with digital editing process of creating artistic photography. Visual image of the artistic work of food photography will raise the image of productshown. Not only for marketing tools, food photography can also be increasing tools for image of traditional food or snacks.

Keywords: *modern nuance, the Special Region of Yogyakarta's traditional snack, food photography*

PENDAHULUAN

Food photography di era sekarang menjadi sebuah kebutuhan mutlak di dalam industri kuliner. Produsen makanan, rumah produksi, periklanan, hotel, kafe, dan sebagainya akan membutuhkan karya *food photography* sebagai media advertising produk kulinernya. Kemampuan teknis dan kreativitas seorang fotografer *food photography* diperlukan di sini supaya mampu menghasilkan karya yang benar-benar memenuhi kriteria visual yang artistik, menarik, dan mampu memancing hasrat terhadap cita rasa makanan yang ditampilkan dalam karya fotografinya.

Jajanan tradisional yang dianggap khas Daerah Istimewa Yogyakarta sebagai bagian dari kekayaan budaya kuliner yang sudah mentradisi dan menjadi ciri khas wilayah ini perlu disajikan dengan nuansa kekinian dalam karya fotografi. Hal ini penting dilakukan agar mampu bersaing dengan jajanan modern maupun jajanan tradisional dari daerah lain yang relatif lebih populer di kalangan generasi muda pada umumnya.

Yogyakarta yang dinamis kehidupan sosialnya adalah cerminan kemampuan daerah ini mengadopsi berbagai aspek budaya dari luar yang masuk dan diterima secara terbuka. Ekses dari dinamika tersebut adalah masuknya berbagai kuliner modern maupun kuliner tradisional lain dari luar yang kemudian berpengaruh terhadap keberadaan kuliner tradisional khas Daerah Istimewa Yogyakarta. Jajanan tradisional khasnya, sebagai bagian dari kekayaan ragam kuliner tradisional pun mau tidak mau terdampak kurang menguntungkan, yaitu terpinggirkan dan lambat laun akan dilupakan jika tidak ada upaya melestarikannya.

Beberapa jajanan tradisional khas Daerah Istimewa Yogyakarta menarik untuk diangkat dalam karya *food photography* sebagai upaya untuk menunjukkan bahwa jajanan khas tersebut tidak kalah lezat dan menarik dibandingkan jajanan modern atau jajanan tradisional lainnya.

Dalam penciptaan karya fotografi ini dipilih 10 jenis jajanan tradisional khas Daerah Istimewa Yogyakarta yaitu; kipo, kembang waru, krasikan, jadah tempe, geplak, legomoro, yangko, geblek, jadah manten, dan cenil. Jajanan-jajanan tradisional tersebut dipilih karena keberadaannya semakin langka dan

karakteristiknya yang unik dan eksotis jika ditampilkan melalui penciptaan karya *food photography*.

Kesepuluh jajanan khas Daerah Istimewa Yogyakarta tersebut akan divisualisasikan sesuai dengan konsep penciptaan ke dalam karya fotografi yang berjudul “Nuansa Modern Jajanan Tradisional Daerah Istimewa Yogyakarta: Penciptaan *Food Photography*”. Dengan mengangkatnya ke dalam karya *food photography* diharapkan mampu memenuhi tujuan dan manfaat sebagai upaya melestarikan jajanan tradisional khas Daerah Istimewa Yogyakarta yang mempunyai nilai filosofis, historis, budaya, dan ekonomi.

Menampilkan karya fotografi dengan tema jajanan tradisional khas Daerah Istimewa Yogyakarta agar tidak terlepas dari konteks historis maupun nilai filosofinya akan tetapi mampu tampil kekinian memerlukan suatu pendekatan teoretis dan praktis yang saling mendukung. Pendekatan secara teoretis bersifat menjelaskan dan menelaah berbagai komponen yang akan divisualkan dengan tujuan memperkuat konsep penciptaan. Sedangkan konsep penciptaan karya fotografi dalam proses perwujudannya menjadi pondasi dan pengikat agar karya yang dihasilkan tidak keluar dari konteks.

Keberadaan jajanan tradisional khas Daerah Istimewa Yogyakarta hingga saat ini masih bisa ditemukan dan dibuat, hanya saja terbatas pada wilayah-wilayah tertentu dan relatif terpinggirkan oleh karena minimnya upaya-upaya revitalisasi yang bersifat promosi. Hal ini kalah oleh gencarnya upaya serupa yang dilakukan oleh produsen jajanan modern. Salah satu upaya revitalisasi tersebut adalah mengangkat kembali jajanan tradisional khas Daerah Istimewa Yogyakarta lewat karya fotografi agar sesuai dengan selera zaman sekarang.

Pandangan orang di zaman modern, mereka lebih memilih untuk mengonsumsi makanan cepat saji (*fast food*) karena makanan tradisional daerah sudah dianggap ketinggalan zaman atau kuno, tanpa mengetahui nilai kebudayaan pada makanan tradisional tersebut (Utomo, 2016:1).

Aspek lain yang membuat jajanan tradisional kurang diminati oleh generasi sekarang adalah dalam hal pengemasan dan variannya yang terbatas, modifikasi pun tetap terbatas dan berbasiskan kearifan lokal (<https://>

www.arah.com/article/34808/ini-penyebab-jajanan-tradisional-kurang-diminati-generasi-muda/html, diakses pada 09/09/2019).

Nuansa modern yang dimaksud dalam konsep penciptaan adalah menciptakan variasi tampilan yang lebih sesuai dengan zaman sekarang terhadap jajanan tradisional khas Daerah Istimewa Yogyakarta dalam karya *food photography* tanpa mengubah nilai-nilai tradisi, historis, bentuk, karakter, maupun filosofinya agar mampu bersaing dengan jajanan masa kini dan menggugah minat atau selera anak muda.

Citra visual jajanan tradisional yang dibuat bernuansa modern mampu memengaruhi persepsi orang untuk menjadi lebih tertarik. Sebagai contoh bisa dilihat pada gambar 1 dan gambar 2 yang menampilkan objek jajanan tradisional yang sama, yaitu semar mendem. Pada gambar 1, semar mendem hanya disajikan di atas daun pisang dengan penataan sederhana dan teknik pencahayaan yang seadanya. Selain itu, pada penataannya terkesan kurang memperhatikan aspek estetisnya karena si pemotret kurang memperhatikan pengomposisian warna, objek, dan editingnya. Citra visual yang dihasilkan dari foto jajanan tersebut sekadar menimbulkan interpretasi nuansa tradisional sebagaimana umumnya dan terkesan kurang menonjol bobot estetisnya.



Gambar 1. Karya: Dhikanov-Semar Mendem.

(Sumber:https://www.instagram.com/p/BhQQtMfhIxQ/?utm_source=ig_share_sheet&igshid=xhowelgbox9r, diakses pada 24/03/2019)



Gambar 2. Karya: Memmochenta-Semar Mendem

(Sumber: https://www.instagram.com/p/BprOVWuAro9/?utm_source=ig_share_sheet&igshid=170w0wt61wjs0, diakses pada 24/03/2019)

Sedangkan pada gambar 2, semar mendem sebagai objek utama foto sudah ditambahi atau dilengkapi dengan elemen pendukung sebagai unsur artistik dan penyelemas. Pencahayaannya pun sudah diatur sedemikian rupa sehingga mampu menampilkan citra visual yang lebih modern.

Nilai lokalitas Daerah Istimewa Yogyakarta dalam konsep penciptaan karya *food photography* yang dihadirkan, selain sebagai penanda tempat asal dari semua jajanan tradisional yang hendak diangkat, juga menjadi elemen tata artistik yang semakin menguatkan citra dari karya fotografi. Berbagai elemen budaya, sosio-historis, maupun filosofis yang melekat pada jajanan tradisional khas Daerah Istimewa Yogyakarta dihadirkan dalam karya fotografi sehingga menjadi penegas keterhubungan berbagai aspek yang tidak terpisahkan, menjadi kesatuan yang harmonis dan estetis dalam satu bingkai karya fotografi.

Adapun 10 jajanan tradisional khas Daerah Istimewa Yogyakarta sebagai objek penciptaan yang menarik untuk diangkat adalah sebagai berikut;

1. Kipo



Gambar 3. Kipo

(Sumber: <https://www.idntimes.com/food/dining-guide/aulia-ratna-safira/jajanan-tradisional-unik-yogyakarta/full>, diakses pada 31/08/2018).

Kipo merupakan jenis makanan tradisional yang hanya terdapat di Kotagede dan masih dibuat secara manual dengan bahan alami. Menurut Rifqa Army (2017:27) sejarah jajanan tradisional kipo dijelaskan sebagai berikut:

Pembuat pertama kali makanan tradisional ini adalah *Mbah* Mangun Irono. Setelah *Mbah* Mangun Irono tutup usia, usaha ini diwariskan kepada anaknya yaitu Ibu Paijem Djito Suhardjo yang juga pemberi nama kipo. Ibu Djito selanjutnya memberdayakan jenis kuliner kipo ini hingga tahun 1991. Setelah beliau wafat diwariskan lagi kepada keturunannya. Kemudian beberapa masyarakat Kotagede juga ikut mengolah kipo ini dan masih berlangsung hingga saat ini.

Asal nama kipo, menurut penuturan orang-orang tua pembuat kipo di Kotagede yaitu, pada masa lalu orang sering menanyakan tentang jenis makanan ini dengan bertanya dalam bahasa Jawa, "*Iki apa?*" ("Ini apa?"). Dari kalimat *iki apa* inilah kemudian berkembang menjadi akronim *kipa*. Jadi, mestinya nama kipo itu dituliskan *kipa* bukan kipo (sumber: <https://www.gudeg.net/direktori/1868/kipo.html>, diakses pada 08/05/2019).

2. Kembang Waru

Jajanan tradisional ini biasanya terdapat di wilayah Kotagede dan sudah ada sejak kerajaan Mataram sebagai bagian dari sajian para raja Mataram. Kala itu tepung terigu adalah bahan dasar yang mewah sehingga tidak heran jika pada masanya kembang waru adalah sajian mewah.



Gambar 4. Kembang Waru

(Sumber: <https://www.idntimes.com/food/dining-guide/aulia-ratna-safira/jajanan-tradisional-unik-yogyakarta/full>, diakses pada 31/08/2018)

Filosofi di balik nama kembang waru juga menarik, *kembang*-nya harus delapan sebagai simbol delapan jalan utama yaitu delapan elemen penting; matahari, bulan, bintang, mega, *tirta* (air), *kismo* (tanah), samudra, dan *maruto* (angin). Kembang waru memiliki cita rasa yang manis dan berwujud seperti kue bolu basah. Nama kembang waru diambil sesuai dengan wilayah keberadaan

jajanan tradisional ini yang terdapat banyak pohon waru di sekitar Kotagede (sumber: <https://m.detik.com/food/info-kuliner/d-4175635/manis-dan-harumnya-kue-kembang-waru-kue-jadul-dari-kotagede>, diakses pada 11/06/2019).

Meski pernah menjadi primadona, kembang waru menjadi kian langka karena perajinnya semakin sedikit, selain itu pembuatannya yang memerlukan waktu lama dan masih menggunakan peralatan dan bahan tradisional

3. Legomoro



Gambar 5. Legomoro

(Sumber: <https://www.idntimes.com/food/dining-guide/aulia-ratna-safira/jajanan-tradisional-unik-yogyakarta/full>, diakses pada 31/08/2018)

Legomoro adalah jajanan tradisional yang biasanya ditemukan di pasar Kotagede. Legomoro biasanya digunakan sebagai *seserahan* saat proses pernikahan berlangsung. Hingga sekarang masih dipertahankan sebagai tradisi saat prosesi pernikahan. Jajanan ini dibawa oleh pihak laki-laki untuk pihak wanita. (Sumber: <https://www.liputan6.com/lifestyle/read/2153756/cerita-di-balik-punahnya-jajanan-khas-yogyakarta-bagian-2-tamat>, diakses pada 14/02/2019 pukul 10.39 WIB).

Legomoro dalam bahasa Jawa bermakna “*atine lego, le moro yo lego*”, jika diartikan, yang datang membawa kelegaan dan yang didatangi juga mendapat kelegaan.

4. Jadah Manten



Gambar 6. Jadah Manten

(Sumber: <https://www.idntimes.com/food/dining-guide/aulia-ratna-safira/jajanan-tradisional-unik-yogyakarta/full>, diakses pada 31/08/2018)

Jadah manten adalah jajanan tradisional yang konon merupakan makanan kegemaran Sri Sultan Hamengkubuwono VII. Pada awalnya jajanan ini adalah makanan rahasia Keraton Yogyakarta. Hanya pihak kerabat keraton saja yang boleh menyantap kudapan ini.

Jajanan ini biasanya menjadi salah satu kelengkapan *seserahan* pengantin pria saat bertemu pengantin wanita. Harapannya agar pasangan pengantin tersebut menjadi lengket seperti jadah yang mudah menempel di tangan (<https://ngangsukawruh.com/2017/12/25/jadah-manten-kudapan-tradisional-kesukaan-sultan>, diakses pada 14/02/2019 pukul 10.27 WIB).

5. Cenil

Jajanan warna-warni ini juga merupakan salah satu dari jajanan tradisional khas Daerah Istimewa Yogyakarta yang masih banyak diujakan di pasar-pasar tradisional.



Gambar 7. Cenil

(Sumber: https://www.academia.edu/10570678/10_Makanan_Tradisional_Masyarakat_Jogja_Yang_Semakin_Langka, diakses pada 31/08/2018)

Cenil terbuat dari sari pati ketela pohon dan biasa disajikan dengan taburan parutan kelapa dan gula. Jajanan tradisional cenil secara umum dikenal di seluruh Jawa, secara sosio-historis adalah makanan untuk rakyat yang mengandung filosofi agar semua masyarakat tetap lengket seperti tekstur cenil, saling membantu sama lain walaupun berbeda-beda seperti warna-warni cenil, dan memiliki hubungan silaturahmi yang kuat seperti rasa manis pada cenil.

Zaman dahulu cenil merupakan makanan alternatif bagi masyarakat karena saat itu terjadi kelangkaan bahan pokok beras sehingga masyarakat berpikir untuk mengolah ketela pohon menjadi sebuah makanan. Saat itu masyarakat berhasil membuat sebuah makanan yang disebut cenil yang artinya menurut masyarakat adalah “centil” karena makanan itu berwarna-warni sehingga menggoda para peminat makanan ini (<http://diyanasepfrina12.blogspot.com/2016/12/filosofi-dan-sejarah-makanan-cenil.html>, diakses pada 18/02/2019 pukul 23.39 WIB).

6. Geblek

Geblek menjadi salah satu jajanan tradisional yang identik dengan Kabupaten Kulon Progo yang masih termasuk dalam wilayah Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta. Jajanan ini terbuat dari tepung tapioka yang dikukus setengah matang lalu diuli dengan bumbu bawang dan garam kemudian digoreng sehingga rasanya terasa gurih.



Gambar 8. Geblek

(Sumber:
https://www.academia.edu/10570678/10_Makanan_Tradisional_Masyarakat_Jogja_Yang_Semakin_Langka, diakses pada 31/08/2018)

Geblek memiliki bentuk morfologis yaitu menyerupai angka delapan dan warnanya putih bersih sangat mencolok. Di balik bentuknya yang menyerupai

angka delapan dan warnanya yang putih, geblek mengandung filosofi toleransi tiada henti, sedangkan warna putih berarti suci (<https://www.quireta.com/post/geblek-semacam-alarm-toleransi-yang-bisa-dimakan>, diakses pada 14/02/2019 pukul 10.14 WIB).

7. Yangko

Yangko adalah jajanan tradisional khas Daerah Istimewa Yogyakarta yang mirip dengan kue moci dari Jepang. Sebenarnya nama yangko sendiri berasal dari *kiyangko* yang merupakan akronim dari “*ki tiyang Kotagede*”, artinya “ini orang Kotagede”. Jajanan tradisional khas Daerah Istimewa Yogyakarta ini terbuat dari tepung ketan dengan rasa manis dan warna yang menarik.



Gambar 9. Yangko

(Sumber: <https://www.idntimes.com/food/dining-guide/aulia-ratna-safira/jajanan-tradisional-unik-yogyakarta/full>, diakses pada 31/08/2018)

Menurut Rifqa Army (2017:38) sejarah jajanan tradisional yangko dijelaskan sebagai berikut :

Orang yang pertama kali mengenalkan yangko adalah *Mbah Ireng*. Inovasi pembuatannya oleh *Mbah Ireng* sudah dilakukan sejak tahun 1921. Namun, yangko baru mulai dikenal luas pada tahun 1939. Berdasarkan sejarah lisan, diceritakan bahwa saat berperang pasukan Pangeran Diponegoro memiliki bekal berbahan dasar ketan yang tidak cepat basi, yaitu makanan yang sekarang dikenal sebagai yangko.

8. Geplak

Geplak biasanya terdapat di Kabupaten Bantul. Makanan ini memiliki ciri khas yaitu rasa yang manis dan warna-warninya yang sangat menarik. Makanan ini terbuat dari kelapa yang diparut dalam bentuk kasar dan dicampur dengan gula jawa.



Gambar 10. Geplak

(Sumber: <https://www.idntimes.com/food/dining-guide/aulia-ratna-safira/jajanan-tradisional-unik-yogyakarta/full>, diakses pada 31/08/2018)

9. Jadah Tempe

Pada tahun 1950-an jadah tempe diperkenalkan pertama kali oleh Sastro Dinomo atau yang sering disapa *Mbah Carik* di sekitar desa Kaliurang. Makanan tersebut menjadi terkenal ketika Sri Sultan Hamengkubuwono IX mencoba mencicipinya. Ternyata beliau sangat menyukainya hingga sering mengutus pengawalnya untuk membeli jadah tempe ke Kaliurang (<https://www.slemankab.go.id/3844/jadah-tempe-makanan-tradisional-kegemaran-sultan.slm>, diakses 14/02/2019 pukul 09.37 WIB).



Gambar 11. Jadah Tempe

(Sumber: <https://m.tribunnews.com/travel/2015/07/31/berkunjung-ke-kaliurang-jangan-lupa-cicipi-jadah-tempe-mbah-carik>, diakses pada 31/08/2018)

10. Krasikan



Gambar 12. Krasikan

(Sumber: <https://www.idntimes.com/food/dining-guide/aulia-ratna-safira/jajanan-tradisional-unik-yogyakarta/full>, diakses pada 31/08/2018)

Krasikan merupakan salah satu kue tradisional khas dari daerah Daerah Istimewa Yogyakarta yang berbentuk potongan kotak dan berwarna coklat. Jajanan tradisional ini terbuat dari beras ketan yang dicampur dengan santan dan gula kelapa. Krasikan termasuk kedalam jenis jajanan yang wajib ada dalam tradisi upacara adat Jawa.

Menurut Rifqa Army (2017:21) sejarah jajanan tradisional krasikan dijelaskan sebagai berikut:

Dalam upacara pernikahan, wajik disajikan bersama dengan jadah, krasikan, jenang alot, dan tawonan. Kelima makanan tersebut adalah jenis olahan yang biasa dibawa pada *seserahan* oleh calon pengantin pria kepada calon pengantin wanita. Makanan-makanan itu melambangkan kehidupan yang manis, yang diliputi dengan kebahagiaan di masa depan. Kebahagiaan tersebut dapat terjalin karena ikatan pernikahan yang harmonis layaknya wajik, jadah, krasikan, jenang alot, dan tawonan yang lengket satu sama lain.

Rumusan ide penciptaan yang bisa dikemukakan berdasarkan pemaparan dalam latar belakang adalah;

1. Bagaimana menampilkan nuansa modern pada jajanan tradisional khas Daerah Istimewa Yogyakarta melalui karya *food photography* agar tersaji lebih menarik.
2. Bagaimana menerapkan teknik-teknik fotografi dalam penciptaan karya *food photography* sesuai dengan konsep penciptaan, yaitu kehadiran nuansa modern.

Adapun tujuan dari penciptaan karya fotografi adalah;

1. Mengaktualisasikan kembali jajanan tradisional khas Daerah Istimewa Yogyakarta yang mulai terpinggirkan dengan mengemasnya dalam teknik *food plating* dan dalam hasilnya berupa *food photography* dengan citra visual

bernuansa modern sehingga mampu menarik minat generasi muda khususnya terhadap jajanan tradisional khas Daerah Istimewa Yogyakarta.

2. Mendokumentasikan salah satu aset budaya kuliner yaitu jajanan tradisional khas Daerah Istimewa Yogyakarta dalam *food photography* dengan teknik fotografi yang tepat agar menampilkan hasil yang estetis demi tetap melestarikan jajanan tradisional Daerah Istimewa Yogyakarta dalam visualisasi fotografi.

Food photography yang mampu menampilkan produk makanan menjadi nampak lebih lezat dan menggugah selera memerlukan aspek-aspek lain di luar lingkup ilmu fotografi. Bagaimana menyajikannya melalui pengomposisian warna, bentuk, karakteristik masing-masing objeknya memerlukan pendekatan ilmu desain tersendiri karena *food photography* sebagai bagian dari *still-life photography* tidak bisa lepas dari kegunaannya sebagai sarana menampilkan citra suatu produk menjadi lebih menarik.

Fotografi *still-life* identik dengan dunia fotografi *advertising*. Pemotretan *still-life* adalah menciptakan sebuah gambar dari benda atau objek mati agar tampak jauh lebih hidup dan berbicara. Seperti makanan terlihat hangat, dingin, atau lembut. Kata *still* berarti benda diam atau mati sedangkan kata *life* berarti hidup dan memberikan konteks tampak hidup pada benda tersebut (Paulus, 2012:11).

Food photography sebagai sub-genre dari *still-life photography* adalah salah satu entitas dalam domain seni rupa juga tidak terlepas dari nilai-nilai dan kaidah estetika seni rupa yang berlaku. *Food photography* karena tujuan penghadirannya, tentunya juga memerlukan konsep perancangan yang bermula dari ide dasar yang berkembang menjadi implementasi praksis yang memerlukan dukungan peralatan dan tehnik ungkap kreasinya (Soedjono, 2007:7).

Kesatuan antara objek utama foto dengan berbagai elemen pendukungnya disusun dalam harmoni dengan berbagai komposisi yang tetap mengutamakan objek jajanan sebagai *point of interest*. Komposisi yang tepat sangat menentukan keberhasilan menampilkan objek jajanan menjadi lebih estetis dan tidak tenggelam oleh keberadaan objek pendukungnya.

Dalam pembuatan karya diperlukan juga komposisi yang pas. Dalam dunia fotografi komposisi diartikan sebagai penempatan atau penyusunan bagian-bagian sebuah gambar untuk membentuk kesatuan dalam sebuah bidang tertentu sehingga enak dipandang (Nugroho, 2006:78).

Dalam proses penciptaan fotografi bukanlah sekedar merekam sebuah sisi dari subjek atau sekedar menangkap momen yang tepat akan tetapi juga mengolah unsur-unsur estetik dari subjek dengan menyusun elemen-elemen visual, kemudian menempatkan semua elemen tersebut dalam bidang atau bingkai fotografi. Untuk menampilkan karya fotografi yang estetis diperlukan kepekaan artistik, menyangkut aspek teknis, praksis, dan penguasaan prinsip-prinsip desain elementer. Dalam hal ini diperlukan juga pendalaman terhadap objek, yaitu jajanan tradisional yang masing-masing memiliki karakteristik yang berbeda.

Aneka jajanan tradisional yang ditampilkan dalam karya fotografi ini secara visual adalah relatif konvensional, dari sisi kebetukan, karakter, maupun warnanya. Guna menciptakan perspektif visual yang unik dalam karya *food photography*, walaupun objek utamanya jajanan tradisional, sehingga dalam keseluruhan komposisinya tetap dominan maka bisa dicapai melalui prinsip dasar tata rupa yang jamak berlaku pada karya seni rupa atau desain. Karya fotografi sebagaimana karya seni rupa atau desain harus memiliki dominasi, sebab kalau tidak ia tidak menarik, membosankan, statis, gersang, mentah, hambar, tidak menggigit (Sanyoto, 2010:226).

Untuk menghadirkan daya tarik yang lebih kuat terhadap objek jajanan tradisional dalam karya fotografi diperlukan teknik fotografi yang tepat. Salah satu teknik yang sangat penting diperhatikan adalah bagaimana mengatur pencahayaan dengan sedemikian rupa sehingga mampu menampakkan karakter masing-masing jajanan. Jajanan yang terbuat dari unsur biji-bijian hingga olahan sederhana dari bahan tradisional tersebut jika teknik pencahayaannya tepat akan menampilkan citra visual yang identik dengan bahan bakunya. Dalam hal ini karakter masing-masing jajanan yang spesifik tersebut akan nampak nyata dan tervisualkan dengan lebih natural. Sudut arah cahaya datang, pengaturan intensi cahaya, hingga refleksi yang diperlukan akan menciptakan citra visual objek utama menjadi menonjol, segar, dan menawan.

Pencahayaan yang tepat akan mampu menciptakan atmosfer kehidupan dalam setiap karya fotografi, pun dalam fotografi makanan. Menurut Edison Paulus (2012:19) ada dua macam pencahayaan dalam fotografi *still-life* yang penting yaitu; *available lighting* atau *natural lighting* dan *artificial lighting*;

1. *Natural Lighting*

Natural lighting atau *available lighting* adalah pemotretan menggunakan cahaya alami berupa cahaya matahari, *ambient* ruang, maupun *ambient* bulan. Memanfaatkan cahaya alami pada pagi hari dan sore hari sangat baik untuk pemotretan *still-life*, karena jatuhnya cahaya pada waktu tersebut sangat lembut.

2. *Artificial Lighting*

Artificial lighting atau cahaya buatan adalah pemotretan menggunakan cahaya yang sengaja ditambahkan, baik berupa lampu studio, lampu *LED*, *external flash*, *strobist*, lampu belajar, ataupun alat pendukung lainnya.

Pengaruh cahaya dalam fotografi bukan sekadar sebagai penerang tetapi untuk membentuk atau menegaskan karakter suatu benda atau warnanya. Begitu pula pencahayaan dalam *food photography* harus mampu memperlihatkan tekstur pada makanan karena tekstur hanya dapat ditonjolkan dengan pencahayaan yang baik.

Food photography biasanya berkaitan erat dengan *food plating* atau *food stylist*. Meskipun subjek utamanya adalah jajanan tradisional akan tetapi jika pengaturan (*plating*)-nya kurang menarik, maka hasil fotonya pun menjadi kurang bagus. Trik dan teknik digunakan untuk menghasilkan sajian hidangan agar terlihat indah dan lezat rasanya.

When we eat food, all of our senses are at work-we see, smell, touch, and taste the food-but when we look at a photo, we can only use our eyes. Styling food is one way to capture its flavors, aromas, and textures and to communicate them to viewers. Creating an amazing-looking dish is an art (Young, 2012:79).

[Ketika kita makan makanan, semua indera yang bekerja-kita melihat, membau, menyentuh, dan mencicipi makanan-tetapi ketika kita melihat foto, kita hanya dapat menggunakan mata kita. *Styling* makanan adalah salah satu cara untuk menangkap rasa, aroma, dan tekstur, dan mengomunikasikannya kepada pemirsa. Menciptakan hidangan yang tampak menakjubkan adalah suatu seni] (Young, 2012:79).

Tinjauan Karya

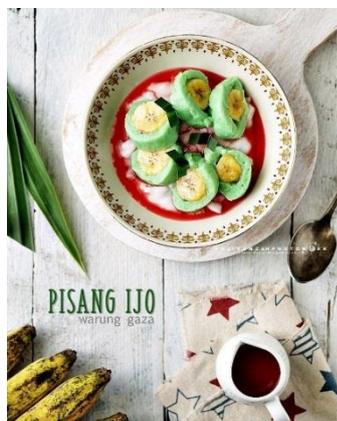
Food photography karya Mika Rampa yang dijadikan acuan pada gambar 13 menampilkan telur orak-arik yang dikemas pada *iron pan* berwarna hitam. Elemen

pendukung yang digunakan dalam foto tersebut berupa kain, cangkang telur yang sudah terbelah sebagai identifikasi bahan dari makanan tersebut, dan potongan daun dipadukan dengan kayu sebagai latar belakang.



Gambar 13. *Food photography* karya Mika Rampa, Helsinki, Finlandia (Sumber: <https://foodelia.cc/photographer/Spexto>, diakses pada 01/09/2018)

Karya foto tersebut juga sangat tepat untuk dijadikan referensi dari caranya menggabungkan warna objek dengan latar belakang.



Gambar 14. Pisang Ijo karya Puji Kurnia Hamzah, Indonesia (Sumber: <https://www.instagram.com/p/BUvijqyh-W1/?igshid=11z mh1nd32n8s>, diakses pada 11/07/2019)

Foto acuan pada gambar 14 merupakan karya Puji Kurnia Hamzah yang menampilkan jajanan khas Makassar, pisang ijo. Elemen pendukung yang digunakan dalam foto tersebut berupa kain putih bermotif bintang, tatakan talenan kayu, buah pisang, sendok, daun pandan, dan ditata di atas papan kayu yang dicat putih sebagai latar belakang.

Karya foto tersebut menarik untuk dijadikan referensi dari komposisi objek utama beserta propertinya, arah pencahayaan yang menggunakan cahaya samping (*side light*), dan pengambilan *angle* foto dari atas (*bird eye*). *Plating* jajanan dalam foto dikomposisikan secara radial mengikuti bentuk piringnya, sedangkan pengambilannya dengan sudut *high angle* agar dimensi objek makanan tampil lebih utuh. Karya foto tersebut menjadi dinamis karena dikomposisikan dengan elemen pendukung yang ditata secara diagonal.

Gambar 15 adalah *food plating* karya *chef* Merijn van Berlo yang bekerja di Choux Restaurant Amsterdam. Pada karya *food photography* tersebut yang hendak diacu adalah teknik *food plating*-nya, yaitu bagaimana menempatkan objek utama dalam *plate* (piring) yang tidak hanya berfungsi sebagai wadah, akan tetapi mempunyai fungsi estetis ketika hasil *food plating* tersebut dikomposisikan dengan keseluruhan objek-objek yang lain dalam kesatuan harmonis dalam bingkai karya fotografi.



Gambar 15. “*Rhubarb and Rose Sorbet, White Chocolate and Raspberry Cremeux, Pistachio and Bronze Fennel*”,

food plating karya Merijn van Berlo, Amsterdam, Belanda

(Sumber: <https://www.instagram.com/p/BkrPSgxBKLN/?taken-by=theartofplating>, diakses pada 01/09/2018)

Food plating adalah teknik penataan makanan pada umumnya dengan cara makanan diatur dalam piring dengan mempertimbangkan komposisi yang estetis dan karakteristik setiap unsur makanan maupun unsur tambahan (*garnish*) yang diperlukan. Guna memperoleh hasil karya fotografi yang menarik dilakukan penambahan (*garnishing*) dengan menggunakan unsur yang bukan makanan (*edible*) yang bisa membuat efek visual makanan dalam karya fotografi semakin lezat, segar, dan mewah.

Metode penciptaan sebagai rangkaian proses perwujudan karya fotografi melalui berbagai tahapan, yaitu;

1. Eksplorasi Ide

Eksplorasi adalah tahapan pencarian ide yang dilakukan secara mendalam melalui proses pengamatan terhadap jajanan tradisional Daerah Istimewa Yogyakarta. Dari hasil eksplorasi tersebut kemudian diputuskan untuk memilih jajanan tradisional yang sesuai dengan konsep penciptaan. Eksplorasi yang berupa pengamatan dilakukan terhadap berbagai karya *food photography* di buku, majalah, maupun di situs *online* sebagai referensi ide pemotretan agar mendapatkan perspektif berbeda dan unik.

Berbagai ide penciptaan yang telah didapatkan kemudian dituangkan dalam bentuk perencanaan karya fotografi yang bernuansa modern.

2. Eksperimen

Untuk mendapatkan hasil karya fotografi secara maksimal maka terlebih dahulu dilakukan percobaan dengan melakukan simulasi pemotretan berdasarkan rancangan yang sudah dibuat sebelumnya. Eksperimen dilakukan untuk mencari dan merancang berbagai kemungkinan teknis, termasuk kendala yang dihadapi dalam pemotretan.

Dalam tahapan eksperimen yang dilakukan adalah pengaturan properti, objek fotografi, mengkomposisikan objek dan unsur lainnya, serta pengaturan pencahayaan untuk menghasilkan hasil karya yang artistik. Penggantian elemen pendukung, mengubah arah cahaya, dan komposisi objek foto hingga menghasilkan estetika yang diinginkan sesuai dengan konsep jamak dilakukan selama dalam tahapan ini.

PEMBAHASAN



“Kipo #1”

60 cm x 45 cm, dicetak di kertas foto tekstur kanvas

Data Teknis:

Kamera: Canon EOS 60D

Diafragma: f/2.8

Speed: 1/250s

ISO: 100

Lensa: Canon *fix* 50 mm

Diagram *Lighting*:



Keterangan:

1. *Background*
2. *Softbox*
3. Kamera
4. Objek Makanan

Pemotretan karya fotografi ini menggunakan dua buah *softbox* dari sudut 90° sebagai *main light* dan sudut 125° sebagai *fill in* untuk memberikan efek *rim light*. Pemotretan dilakukan dari *angle eye level* menggunakan lensa *fix* 50 mm agar tidak terjadi distorsi. *DOF* sempit f/2.8 digunakan untuk membentuk efek perbedaan ketajaman yang signifikan.

Pada karya ini kipo sebagai objek utama digambarkan sebagai jajanan yang akrab dengan suasana kehangatan di dalam rumah sembari minum teh manis yang masih mengepulkan uapnya. Atmosfer kehidupan yang masih tenang ditunjukkan oleh pilihan warna yang senada. Semburat cahaya yang lembut mengesankan sinar matahari yang sedikit menerobos meja hidangan. Komposisi yang seimbang dan

selaras ditunjukkan dengan penataan kipo pada lembaran daun pandan di atas papan kayu yang berjajar searah irama dari komposisi objek utama.

Warna kipo yang kehijauan lembut hasil dari pewarnaan bahan pewarna alam dikombinasikan dengan hijaunya daun pandan melengkapi karakteristik jajanan tradisional tersebut. Kipo yang alami dipadu dengan komponen pendukung artistik yang diambil dari bahan yang serba natural semakin menegaskan nilai-nilai lokalitas yang dekat dengan alam. Secara visual penggunaan warna-warna dalam karya ini adalah warna analogus, terdiri dari komposisi warna-warna dingin yang mengesankan suasana damai dan natural.



“Kipo #2”

45 cm x 60 cm, dicetak di kain kanvas

Data Teknis:

Kamera: Canon EOS 60D

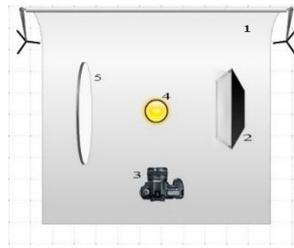
Diafragma: f/5

Speed: 1/125s

ISO: 100

Lensa: Canon *fix* 50 mm

Diagram *Lighting*



Keterangan :

1. *Background*
2. *Softbox*
3. Kamera
4. Objek Makanan
5. Reflektor

Pemotretan karya fotografi ini menggunakan satu buah *softbox* dari sudut 90° sebagai *main light*. Reflektor pada sudut 270° digunakan untuk meredam bayangan agar tampak lebih lembut. Pemotretan menggunakan lensa *fix* 50 mm agar tidak terjadi distorsi ketika diambil dengan sudut pemotretan *top view*. Sudut pandang yang lebar (*long shot*) digunakan untuk memberi perhatian lebih pada komposisi.

Dalam karya ini kipo dikomposisikan dalam bidang yang dibentuk oleh nampan kayu maupun tatanan taplak meja yang seirama. Komposisi agak dinamis dicipta melalui daun pandan yang mengesankan garis menyilang memecahkan kemonotonan bidang kotak. Ada tiga unsur geometrik yang dikomposisikan secara dinamis dan artistik yaitu bentuk lingkaran yang berupa cerukan pada nampan dan lingkaran pada gula jawa, kemudian bentuk kotak pada taplak dan *outline* nampan, serta bentuk segitiga dari daun pandan. Kipo dalam komposisi tersebut sebagai pengunci sekaligus *center of interest* yang keberadaannya menjadi dominan walau secara kebetukan kecil.



“Jadah Mantan #1”

50 cm x 34,5 cm, dicetak di kertas foto tekstur kanvas

Data Teknis:

Kamera: Canon EOS 60D

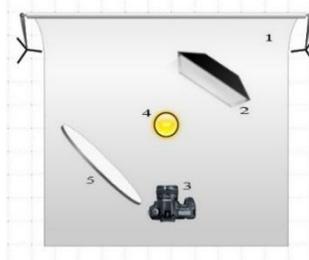
Diafragma: f/4.5

Speed: 1/100s

ISO: 200

Lensa: Canon *fix* 50 mm

Diagram *Lighting*



Keterangan:

1. *Background*
2. *Softbox*
3. Kamera
4. Objek Makanan
5. Reflektor

Pemotretan karya fotografi ini menggunakan satu buah *softbox* dari sudut 145° sebagai *main light*. Reflektor pada sudut 315° digunakan untuk meredam bayangan agar tampak lebih lembut. Penggunaan *DOF* sempit f/4.5 dipilih agar tampak perbedaan ketajaman dengan latar belakang. Pemotretan menggunakan lensa *fix* 50 mm agar tidak terjadi distorsi.

Terinspirasi dari nama jajanan ini, yaitu jadah *manten*, maka imajinasi pemotret hendak membawanya ke dalam konteks *manten*, mempelai yang sedang dalam situasi berbahagia. Dominasi warna merah muda sebagai simbol kebahagiaan dan pengharapan yang diharapkan sepasang pengantin. Bunga tabur yang berupa melati dan mawar melengkapi kesakralan saat pengantin dipertemukan.

Konsep foto ini juga hendak menyatakan bahwa adat istiadat dalam upacara perkawinan di zaman modern seperti sekarang seyogyanya tidak terlepas dari akar budaya masing-masing.



“Krasikan #2”

60 cm x 41 cm, dicetak di kertas foto tekstur kanvas

Data Teknis:

Kamera: Canon EOS 60D

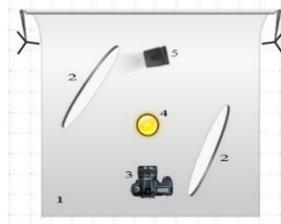
Diafragma: f/4.5

Speed: 1/100s

ISO: 320

Lensa: Canon *fix* 50 mm

Diagram *Lighting*



Keterangan:

1. *Background*
2. Reflektor
3. Kamera
4. Objek Makanan
5. *Ext. Flash*

Pemotretan karya fotografi ini menggunakan satu buah *external flash* yang dipantulkan (*bounce flash*) menggunakan reflektor dari sudut 225° sebagai *main light* untuk membentuk cahaya yang lembut dan bertujuan meminimalisasi bayangan tegas. Reflektor pada sudut 45° digunakan untuk mengisi cahaya agar tidak terlalu gelap. Sudut pandang yang lebar (*long shot*) digunakan untuk memberi perhatian lebih pada komposisi. Pemotretan menggunakan lensa *fix* 50 mm agar tidak terjadi distorsi ketika diambil dengan *top view*.

Nuansa kuning yang mendominasi komposisi karya ini menjadi kesatuan kontras ketika dipadu dengan background yang bernuansa gelap. Karakteristik serat pada bilah-bilah kayu yang tegas menjadi penguat nilai kontras ketika dikomposisikan dengan karakter objek utama yang ditata di piring yang bulat dan berwarna kuning lembut. Secara keseluruhan komposisi dalam karya ini menampilkan kesan anggun akan tetapi berkarakter. Krasikan sebagai objek utama tetap mampu mendominasi dan mencuri perhatian serta tampil dalam karakternya yang unik. Karakter krasikan yang unik tersebut karena tekstur jajanannya itu seperti berpasir sehingga bagi konsumen yang hanya melihat dari kebentukannya akan merasa kurang tertarik. Baru akan terasa kelezatannya ketika mencicipi jajanannya tersebut.



“Geblek #2”
60 cm x 40.37 cm, dicetak di kain kanvas

Data Teknis:

Kamera: Canon EOS 60D

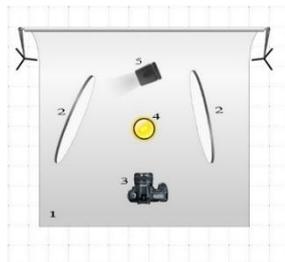
Diafragma: f/4.5

Speed: 1/100s

ISO: 320

Lensa: Canon *fix* 50 mm

Diagram *Lighting*



Keterangan:

1. *Background*
2. Reflektor
3. Kamera
4. Objek Makanan
5. *Ext Flash*

Pemotretan karya fotografi ini menggunakan satu buah *external flash* yang dipantulkan (*bounce flash*) menggunakan reflektor dari sudut 270° sebagai *main light* untuk membentuk cahaya yang lembut dan bertujuan meminimalisasi bayangan tegas. Reflektor pada sudut 90° digunakan untuk mengisi cahaya agar tidak terlalu gelap. Sudut pandang yang lebar (*long shot*) digunakan untuk memberi perhatian lebih pada komposisi. Pemotretan menggunakan lensa *fix* 50 mm agar tidak terjadi distorsi ketika diambil dengan *top view*.

Pada konsep estetis karya ini sengaja dihadirkan elemen pendukung yang berupa mainan jaran kepeng yang identik dengan salah satu tradisi kebudayaan setempat; kesenian jathilan. Pilihan mainan tersebut atas pertimbangan ketentuan yang relatif lebih kecil sehingga selaras ketika dikomposisikan dengan objek utama dan elemen pendukung lainnya.

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. 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 menampilkan nya 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.

KEPUSTAKAAN

Army, Rifqa. 2017. *Kuliner Yogyakarta; Cerita di Balik Nikmatnya*. Jakarta Timur: Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa.

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.

Sanyoto, Sadjiman Ebdi. 2009. *Nirmana Elemen-elemen Seni dan Desain*. Yogyakarta: Jalasutra.

Soedjono, Soeprapto. 2007. *Pot-Pourri Fotografi*. Jakarta: Penerbit Universitas Trisakti.

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.

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).

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).
- 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=11zml1nd32n8s> (diakses pada 11/07/2019).
- 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).
- 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://diyanaseprina12.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).
- Tohiri, Hamim. 31 Juli 2015. *Berkunjung ke Kaliurang Jangan Lupa Cicipi Jadah Tempe Mbah Carik*. <https://m.tribunnews.com/travel/2015/07/31/berkunjung-ke-kaliurang-jangan-lupa-cicipi-jadah-tempe-mbah-carik> (diakses 31/08/2018)
- 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 alrm Toleransi yang Bisa Dimakan*. <https://www.quareta.com/post/geblek-semacam-alm-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).