

**SKRIPSI**

**PEMBUATAN FOTO *STORY* MAKANAN KHAS CLOROT DARI  
PURWOREJO**

Diajukan sebagai syarat Salah Satu Syarat dalam Mencapai Gelar  
Sarjana Sartra Satu (S1) pada program Studi Ilmu Komunikasi

Universitas Amikom Yogyakarta



Oleh :

**Bibit Jatiwaluyo**

**19.96.1166**

**Dosen Pembimbing**

**Erfina Nurussa`adah, M.I.Kom**

**PROGRAM STUDI ILMU KOUNIKASI  
FAKULTAS EKONOMI SAN SOSIAL  
UNIVERSITAS AMIKOMYOGYAKARTA  
2023**

# **SKRIPSI**

## **PEMBUATAN FOTO *STORY* MAKANAN KHAS CLOROT DARI PURWOREJO**

Diajukan sebagai syarat Salah Satu Syarat dalam Mencapai Gelar  
Sarjana Sartra Satu (S1) pada program Studi Ilmu Komunikasi

Universitas Amikom Yogyakarta



Oleh :

**Bibit Jatiwaluyo**

**19.96.1166**

**Dosen Pembimbing**

**Erfina Nurussa`adah, M.I.Kom**

**PROGRAM STUDI ILMU KOUNIKASI  
FAKULTAS EKONOMI SAN SOSIAL  
UNIVERSITAS AMIKOM YOGYAKARTA  
2023**

HALAMAN PERSETUJUAN

SKRIPSI

PEMBUATAN FOTO *STORY* MAKANAN KHAS CLOROT DARI  
PURWOREJO

yang disusun dan diajukan oleh

**Bibit Jatiwaluyo**

**19.96.1166**

telah disetujui oleh Dosen Pembimbing Skripsi  
pada tanggal 5 Juli 2023

Dosen Pembimbing,



**Erfina Nurussadiah, M.I.Kom**  
**NIK. 190302361**

HALAMAN PENGESAHAN

SKRIPSI

PEMBUATAN FOTO *STORY* MAKANAN KHAS CLOROT DARI  
PURWOREJO

yang disusun dan diajukan oleh

**Bibit Jatiwaluyo**

**19.96.1166**

Telah dipertahankan di depan Dewan Penguji  
pada tanggal 17 Juli 2023

**Susunan Dewan Penguji**

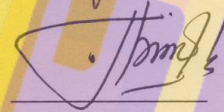
**Nama Penguji**

**Yulinda Erlistyarini, S.Ikom., M.Med.kom**  
NIK. 190302485

**Riski Damastuti, S.Sos., M.A**  
NIK. 190302475

**Erfina Nurussa'adah, M.I.Kom**  
NIK. 190302361

**Tanda Tangan**



Skripsi ini telah diterima sebagai salah satu persyaratan  
untuk memperoleh gelar Sarjana Komputer  
Tanggal 17 Juli 2023

**DEKAN FAKULTAS EKONOMI DAN SOSIAL**



**Emha Taufiq Luthfi, S.T, M.Kom**  
NIK. 190302125



## HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Yang bertandatangan di bawah ini,

Nama mahasiswa : **Bibit Jatiwaluyo**  
NIM : **19.96.1166**

Menyatakan bahwa Skripsi dengan judul berikut:

### **PEMBUATAN FOTO *STORY* MAKANAN KHAS CLOROT DARI PURWOREJO**

Dosen Pembimbing : Erfina Nurussa'adah, M.I.Kom

1. Karya tulis ini adalah benar-benar **ASLI** dan **BELUM PERNAH** diajukan untuk mendapatkan gelar akademik, baik di Universitas AMIKOM Yogyakarta maupun di Perguruan Tinggi lainnya.
2. Karya tulis ini merupakan **gagasan, rumusan dan penelitian SAYA** sendiri, tanpa bantuan pihak lain kecuali arahan dari Dosen Pembimbing.
3. Dalam karya tulis ini tidak terdapat karya atau pendapat orang lain, kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan nama pengarang dan disebutkan dalam Daftar Pustaka pada karya tulis ini.
4. Perangkat lunak yang digunakan dalam penelitian ini sepenuhnya menjadi tanggung jawab SAYA, bukan tanggung jawab Universitas AMIKOM Yogyakarta.
5. Pernyataan ini SAYA buat dengan sesungguhnya, apabila di kemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran dalam pernyataan ini, maka SAYA bersedia menerima **SANKSI AKADEMIK** dengan pencabutan gelar yang sudah diperoleh, serta sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Perguruan Tinggi.

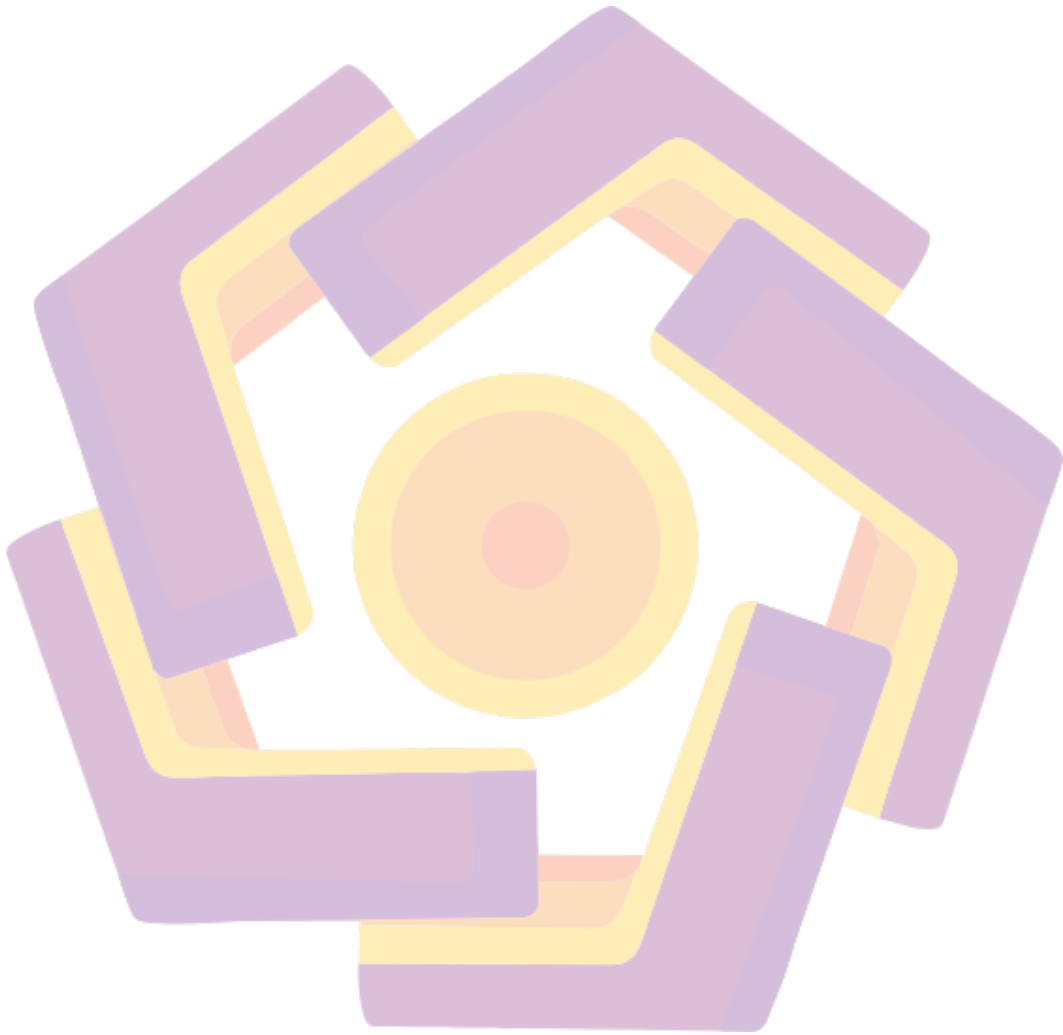
Yogyakarta, 17 Juli 2023



Bibit Jatiwaluyo

## **MOTTO**

“ Orang lain ga akan paham struggle dan masa sulitnya kita,yang mereka ingin tahu hanya bagian success storiesnya aja.jadi berjuanglah untuk diri sendiri meskipun gak akan ada yang tepuk tangan. Kelak diri kita di masa depan akan sangat bangga dengan apa yang kita perjuangkan hari ini. Jadi tetap berjuang ya “

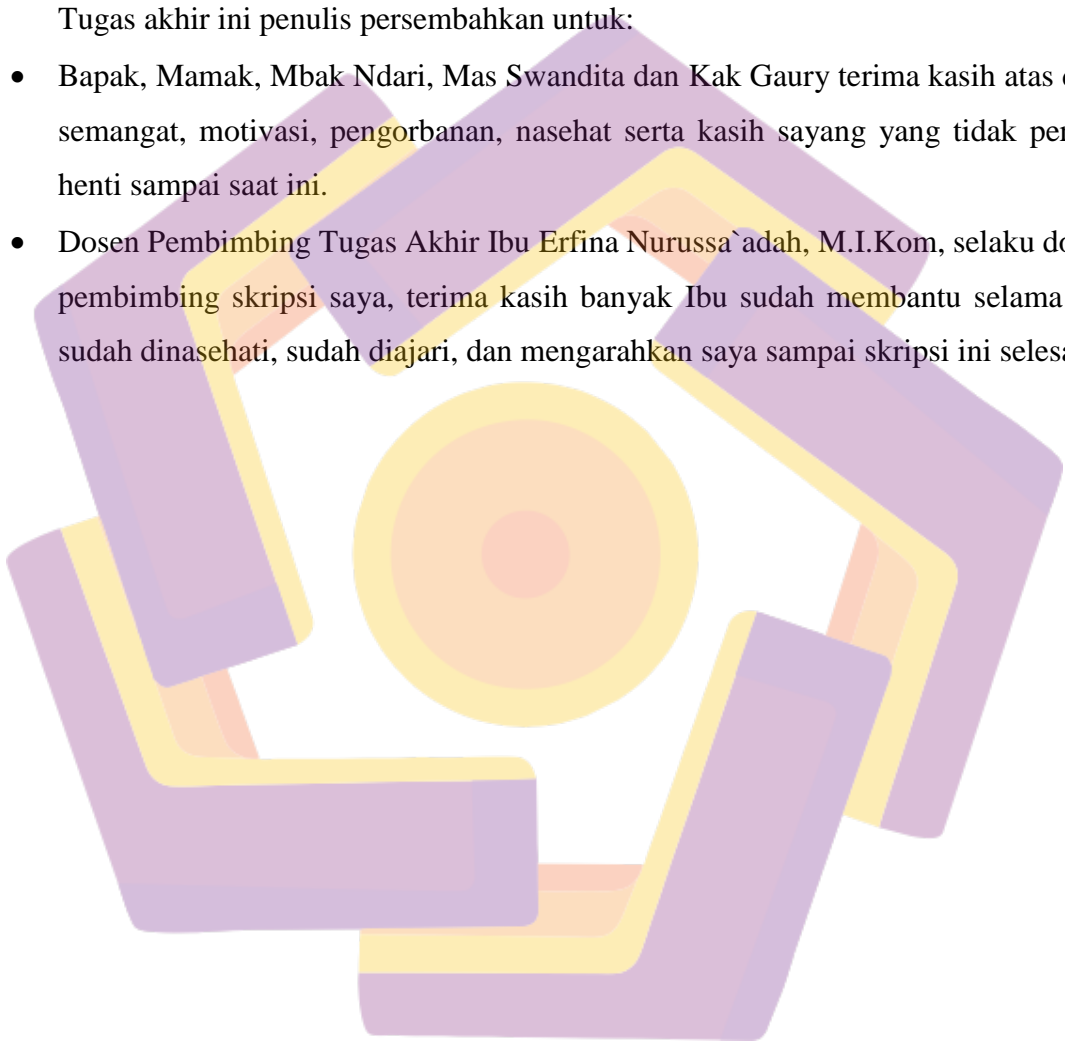


## PERSEMBAHAN

Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT, yang telah memberikan kesehatan serta rahmat dan hidayahnya, sehingga penulis masih diberikan kesempatan untuk menyelesaikan tugas akhir ini, sebagai salah satu syarat untuk mendapatkan gelar S.I.Kom. Walaupun tugas akhir ini jauh dari kata sempurna, namun penulis bangga telah mencapai hingga titik ini, yang akhirnya tugas akhir ini bisa selesai tepat waktu.

Tugas akhir ini penulis persembahkan untuk:

- Bapak, Mamak, Mbak Ndari, Mas Swandita dan Kak Gaury terima kasih atas doa, semangat, motivasi, pengorbanan, nasehat serta kasih sayang yang tidak pernah henti sampai saat ini.
- Dosen Pembimbing Tugas Akhir Ibu Erfina Nurussa`adah, M.I.Kom, selaku dosen pembimbing skripsi saya, terima kasih banyak Ibu sudah membantu selama ini, sudah dinasehati, sudah diajari, dan mengarahkan saya sampai skripsi ini selesai.



## KATA PENGANTAR

Puji syukur, Alhamdulillah atas kehadiran Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan karuniaNya kepada kita semua sehingga kami dapat menyelesaikan skripsi yang diajukan sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan program strata satu (S1) di program studi Ilmu Komunikasi Universitas Amikom Yogyakarta.

Adapun penyusunan skripsi ini digunakan sebagai bukti bahwa penyusun telah melaksanakan dan menyelesaikan penelitian Skripsi. Dalam proses penyusunan laporan ini penyusun mendapatkan banyak bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu kami mengucapkan terima kasih kepada:

1. Prof. Dr. M. Suyanto, M.M. (Rektor Universitas Amikom Yogyakarta).
2. Emha Taufiq Luthfi, S.T.,M.Kom. (Dekan Fakultas Ekonomi dan Sosial Universitas Amikom Yogyakarta)
3. Erik Hadi Saputra, S.Kom., (Kaprosdi, Universitas Amikom Yogyakarta)
4. Erfina Nurussa`adah, M.I.Kom (Pembimbing Skripsi)
5. (Pihak instansi/objek penelitian)\*
6. Dan lain-lain



## DAFTAR ISI

SKRIPSI .....	1
Oleh : Bibit Jatiwaluyo .....	1
<b>PROGRAM STUDI ILMU KOUNIKASI FAKULTAS EKONOMI SAN SOSIAL UNIVERSITAS AMIKOM YOGYAKARTA 2023 .....</b>	<b>1</b>
SKRIPSI .....	2
Oleh : Bibit Jatiwaluyo .....	2
<b>PROGRAM STUDI ILMU KOUNIKASI FAKULTAS EKONOMI SAN SOSIAL UNIVERSITAS AMIKOM YOGYAKARTA 2023 .....</b>	<b>2</b>
MOTTO .....	6
PERSEMBAHAN .....	7
KATA PENGANTAR.....	8
ABSTRACT .....	13
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1. 1 Latar Belakang.....	1
1.2 Perumusan Masalah .....	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	3
1.4 Manfaat Penciptaan.....	3
Manfaat Teoritis.....	3
Manfaat Praktis.....	3
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>4</b>
2. 1 Referensi Karya .....	4
Fotografi.....	8
Fotografi Story .....	9

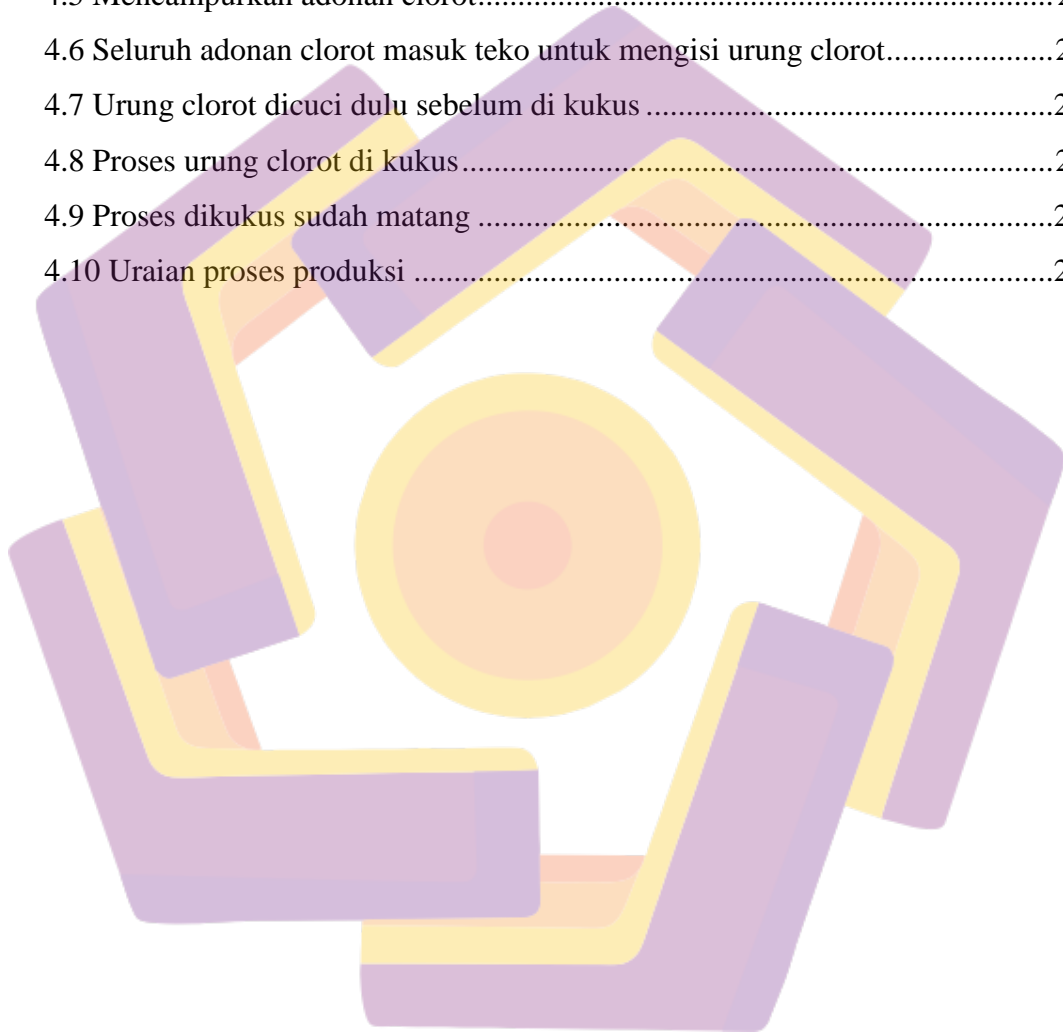
Teori EDFAT .....	10
<b>BAB III .....</b>	<b>12</b>
<b>RENCANA PERANCANGAN.....</b>	<b>12</b>
<b>3.1 Gambaran Rancangan Karya.....</b>	<b>12</b>
<b>B. Format Content .....</b>	<b>12</b>
<b>C. Format Media.....</b>	<b>13</b>
<b>D. Volume Content .....</b>	<b>13</b>
<b>E. Target Audience .....</b>	<b>13</b>
<b>F. Gambaran Isi Pesan Karya.....</b>	<b>14</b>
<b>BAB IV ULASAN KARYA.....</b>	<b>15</b>
<b>Deskripsi Karya.....</b>	<b>15</b>
<b>2. Foto Berjudul : Pembuatan Urung Clorot .....</b>	<b>16</b>
<b>3. Foto Berjudul : Mencairkan Gula Merah .....</b>	<b>18</b>
<b>4. Foto Berjudul : Menyaring Gula Merah .....</b>	<b>19</b>
<b>5. Foto Berjudul : Mencampurkan Adonan Clorot .....</b>	<b>20</b>
<b>6. Foto Berjudul : Seluruh Adonan Masuk Teko Untuk Mengisi Urung Clorot .....</b>	<b>22</b>
<b>7. Foto Berjudul : Urung Clorot Dicuci Dulu Sebelum Di Kukus .....</b>	<b>23</b>
<b>8.. Foto Berjudul : Proses Urung Clorot Di Kukus.....</b>	<b>25</b>
<b>9. Foto Berjudul : Proses Di kukus Sudah Matang.....</b>	<b>26</b>
<b>Urutan Proses Produksi.....</b>	<b>27</b>
<b>Kendala dan Pemecahan Masalah.....</b>	<b>28</b>
<b>BAB V PENUTUP .....</b>	<b>29</b>
<b>5.1 Kesimpulan .....</b>	<b>29</b>
<b>5.2 Saran .....</b>	<b>30</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>31</b>
<b>A. Tautan Karya .....</b>	<b>32</b>
<b>B. Kebutuhan Peralatan Dan Property .....</b>	<b>33</b>
<b>C. Dokumentasi.....</b>	<b>33</b>

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Melestarikan tradisi .....	4
Gambar 2.2 Tangan yang tak muda lagi .....	4
Gambar 2.3 Penuh abu .....	5
Gambar 2.4 Bekerja dengan ikhlas .....	5
Gambar 2.5 Keseharian kami .....	6
Gambar 2.6 Hasil karya .....	6
Gambar 2.7 Menghias gerabah .....	7
Gambar 2.8 Keharmonisan .....	7
Gambar 4.1 Bahan-bahan pembuatan makanan khas clorot .....	15
Gambar 4.2 Pembuatan urung clorot .....	16
Gambar 4.3 Mencairkan adonan .....	18
Gambar 4.4 Menyaring gula merah .....	19
Gambar 4.5 Mencampurkan adonan clorot .....	20
Gambar 4.6 Seluruh adonan clorot masuk teko untuk mengisi urung clorot .....	22
Gambar 4.7 Urung clorot dicuci dulu sebelum di kukus .....	23
Gambar 4.8 Proses urung clorot di kukus .....	25
Gambar 4.9 Proses dikukus sudah matang .....	26

## DAFTAR TABEL

4.1 Bahan-bahan pembuatan makanan khas clorot .....	15
4.2 Pembuatan urung clorot .....	17
4.3 Mencairkan adonan .....	18
4.4 Menyaring gula merah .....	19
4.5 Mencampurkan adonan clorot.....	21
4.6 Seluruh adonan clorot masuk teko untuk mengisi urung clorot.....	22
4.7 Urung clorot dicuci dulu sebelum di kukus .....	24
4.8 Proses urung clorot di kukus.....	25
4.9 Proses dikukus sudah matang .....	26
4.10 Uraian proses produksi .....	27



## INTISARI

Dusun Tunggak Sewu merupakan sebuah dusun yang terletak di daerah Desa Roworejo, Kecamatan Grabag, Kabupaten Purworejo. Tak hanya kaya alam akan tetapi tempat wisata religi, namun Purworejo memiliki beragam makanan khas yang sangat cukup unik yaitu kue clorot. Pembuatan kue clorot di Dusun Tunggak Sewu didominasi oleh perempuan dengan umur yang relatif sudah tua. Minimnya minat generasi muda daerah terhadap tradisi pembuatan clorot di Dusun Tunggak Sewu menjadi problematika regenerasi. Hal tersebut menjadi inspirasi penulis untuk membuat skripsi berjudul Pembuatan Foto *Story* Makanan khas clorot Dari Purworejo. Pembuatan skripsi ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana pembuatan foto *story* makanan khas clorot dari Purworejo dengan memperhatikan unsur visual dan teknik-teknik fotografi di dalamnya, dan untuk mengenalkan tradisi pembuatan clorot yang ada di Kabupaten Purworejo. Pembuatan skripsi ini diawali dengan melakukan riset langsung ke lapangan, dan melakukan wawancara dengan pembuat clorot agar mendapatkan data-data yang lengkap. Penulis juga menggunakan teori EDFAT dan teori estetika dalam proses penciptaan karya foto. Setelah proses pemotretan dilanjutkan pemilihan foto- foto terbaik, dan proses editing, serta menerbitkan karya foto *story* ke media massa. Dalam proses pemotretan penulis menerapkan beberapa teknik fotografi antara lain pemilihan *angle*, *frame*, komposisi, *stop action*, dan *slow action*. Lewat karya foto *story* pembuatan clorot di Dusun Tunggak Sewu Desa Roworejo, Kecamatan Grabag, Kabupaten Purworejo ini harapannya para generasi muda di daerah tersebut mampu melestarikan tradisi pembuatan clorot dan diharapkan juga adanya perhatian dari pemerintah terkait problematika regenerasi pembuatan clorot di Dusun Tunggak Sewu Desa Roworejo, Kecamatan Grabag, Kabupaten Purworejo.

Kata Kunci: foto *story*, clorot, purworejo, EDFAT



## **ABSTRACT**

*Tungga Sewu Hamlet is a hamlet located in the area of Roworejo Village, Grabag District, Purworejo Regency. Not only rich in nature but also a religious tourist spot, Purworejo has a variety of very unique specialties, namely clorot cake. The making of clorot in Tunggak Sewu Hamlet is dominated by women who are relatively old. The lack of interest of the local younger generation in the tradition of making clorot in Tunggak Sewu Hamlet has become a regeneration problem. This inspired the writer to write a thesis entitled Making a Photo Story of Clorot Typical Food from Purworejo. The purpose of this thesis is to find out how to make a photo story of the typical clorot food from Purworejo by paying attention to the visual elements and photographic techniques in it, and to introduce the tradition of making clorot in Purworejo Regency. The preparation of this thesis begins with conducting research directly into the field, and conducting interviews with clorot makers in order to obtain complete data. The author also uses EDFAT theory and aesthetic theory in the process of creating photo works. After the shooting process continues, the selection of the best photos, and the editing process, as well as publishing photo stories to the mass media. In the process of shooting the author applies several photography techniques, including the selection of angles, frames, composition, stop action, and slow action. Through this photo story of making clorot in Tunggak Sewu Hamlet, Roworejo Village, Grabag District, Purworejo Regency, it is hoped that the younger generation in the area will be able to preserve the tradition of making clorot and it is hoped that the government will also pay attention to the problem of regeneration of clorot making in Tunggak Sewu Hamlet, Roworejo Village, Grabag District, Purworejo Regency.*

*Keywords: story photo, clorot, purworejo, EDFAT*