

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Indonesia yang merupakan negara kepulauan terbesar di dunia dengan 17.508 pulau yang dihuni lebih dari 360 kelompok etnik atau suku bangsa, lebih tepatnya terdapat 1.340 suku bangsa menurut sensus BPS tahun 2010, bukan tidak mungkin terdapat konflik antar budaya yang terjadi di dalamnya yang menyebabkan akulturasi budaya sehingga menciptakan suatu budaya baru tanpa menghilangkan esensi dari budaya yang menyatu. Akulturasi budaya merupakan terjadinya dua budaya yang berbeda bertemu dan menyatu secara serasi dan damai. Perpaduan dua budaya inilah yang dapat melahirkan budaya baru tanpa menghilangkan unsur kebudayaan yang lama. Menurut Koentjaraningrat akulturasi budaya adalah proses sosial yang timbul karena masuknya unsur budaya asing sedemikian rupa, dan terjadi dalam waktu terus menerus sehingga unsur-unsur budaya asing lambat laun diterima dan menjadi bagian dari budayanya sendiri. Dengan mengacu pada akulturasi budaya yang jumlahnya tak terhitung di Indonesia penulis ingin mengangkat salah satu akulturasi budaya dalam segi makanan yang ada di Daerah Istimewa Yogyakarta yaitu bakpia yang sudah ada sejak puluhan tahun lamanya dan sudah mengalami evolusi dari masa ke masa hingga menjadi salah satu ikon budaya dalam segi makanan dari Yogyakarta.

Masyarakat Indonesia yang pernah berwisata ke kota Yogyakarta sudah tidak asing lagi dengan bakpia tentunya, makanan yang melekat dengan branding kota Yogyakarta dan sudah dinobatkan sebagai warisan budaya tak benda Indonesia pada tahun 2016 dalam kategori kemahiran tradisional ini dianggap sebagai salah satu citra pariwisata Yogyakarta yang banyak dicari wisatawan domestik maupun mancanegara. Selain memiliki cita rasa yang enak dan khas, Bakpia juga menjadi simbol proses akulturasi, toleransi dan pluralisme di Yogyakarta. Dalam sebuah penelitian khususnya bakpia yang dilakukan oleh peneliti Pusat Kajian Makanan Universitas Gadjah Mada

Yogyakarta, Prof Dr. Murdijati Gardjito dalam (Kurniawan, et al., 2014) mengatakan, sejarah terciptanya bakpia khas Yogyakarta merupakan bukti bahwa benturan budaya yang paling tidak berbahaya adalah benturan budaya kuliner. Bakpia merupakan wujud budaya akulturasi Tionghoa dan Jawa yang hasilnya nikmat serta enak.

Resep asli Bakpia sebenarnya bukan berasal dari Yogyakarta walaupun sukses besar di pasaran, melainkan dari pendatang asal Tionghoa, Kwik Sun Kwok, tahun 1940-an yang pada mulanya merupakan roti isi daging dan menggunakan minyak babi, setelah mengetahui bahwa mayoritas orang lokal tidak mengkonsumsi babi membuat Kwik bereksplorasi menggunakan bahan baku yang dapat diterima masyarakat, sehingga terciptalah bakpia isi kacang hijau dan berbentuk bulat. Pada waktu yang sama teman Kwik yang merupakan supplier arang, Liem Bok Sing juga membuat bakpia dan pada tahun 1948 Liem pindah dari Kampung Pajeksan, Sosromenduran, Kecamatan Gedongtengen ke Kampung Pathuk di Jalan KS Tubun Nomor 75 yang kemudian berkembang menjadi Bakpia Pathuk 75 dengan resep baru yang menggunakan kulit lebih tipis, ujung datar dan agak gosong yang sebelumnya berkulit tebal dan berbentuk bulat. Pada tahun 1980-an bakpia milik Liem berkembang pesat dan memiliki banyak karyawan. Mulai dari generasi ke dua inilah bakpia yang telah mengalami metamorphosis resep akhirnya menjadi makanan khas Yogyakarta dan kampung Pathuk dinobatkan sebagai kampung bakpia, selain itu pada jaman dahulu produsen bakpia belum mengenal *branding market* sehingga banyak yang menamai toko mereka dengan angka seperti Bakpia Pathuk 25, 29, 75 yang sekarang sangat ikonik di kota Yogyakarta sebagai oleh-oleh khas, sehingga ada istilah "Belum lengkap ke Yogyakarta jika belum makan bakpia", seiring berjalannya waktu bakpia dikenal luas oleh masyarakat Indonesia dengan sebutan Pia, yang mana jika mengacu pada asal kata bakpia, kata bak dalam bahasa Mandarin berarti daging sehingga kata 'bakpia' merupakan kue daging tetapi dengan perkembangan bakpia yang sekarang memiliki varian yang lebih banyak rasa walaupun dalam

perkembangannya bakpia dan pia berevolusi menjadi dua makanan yang berbeda yang mana bakpia merubah isianya saja dengan tekstur kulit dan adonan yang sama dengan aslinya, sedangkan pia berevolusi menjadi kue yang tekstur kulitnya lebih renyah dan kering dibandingkan bakpia, sebagian orang juga mengatakan bahwasanya bakpia dan pia tidak memiliki perbedaan karena orang Indonesia suka menyingkat nama dari bakpia menjadi pia atau phia.

Produsen bakpia di Yogyakarta saat ini sudah sangat menjamur bukan hanya berpusat di kampung pathuk saja tetapi sampai pelosok DIY berkat Dinas Perindustrian dan Perdagangan DIY yang mulai membuka kursus pembuatan bakpia, dari sinilah generasi ketiga bakpia dimulai dengan munculnya sentra-sentra dan varian-varian baru bakpia dengan berbagai macam rasa seperti coklat, kumbu hitam, keju bahkan durian, untuk menjadi pengingat bahwa bakpia merupakan buah tangan yang bukan sekedar buah tangan tetapi simbol akulturasi, toleransi dan pluralisme kota Yogyakarta dari bidang kuliner antara dua kebudayaan yang berbeda dan jarak antar masing masing daerah yang amat jauh yaitu Jawa (Indonesia) dan Fujian (China) peneliti mengekspresikan kekagumannya melalui media fotografi yang bertujuan untuk memberikan informasi kepada pembaca bahwasanya bakpia salah satu ikon kuliner kota Yogyakarta merupakan buah hati dari akulturasi budaya yang sudah ada sejak sebelum Indonesia mengikrarkan kemerdekaannya pada tahun 1945.

Memperhatikan perkembangan media pada saat ini sering kali menggugah rasa penasaran terutama bidang fotografi yang dapat menceritakan suatu kejadian dengan sangat baik. Fotografi yang baik dapat menggugah perasaan lebih dalam dibandingkan hanya tulisan semata. Mampu memproduksi foto yang dapat bercerita merupakan sebuah keterampilan yang baik terutama untuk bekerja pada bidang jurnalistik. Dalam penggunaan fotografi untuk bercerita, bisanya fotografer menggunakan beberapa foto agar terjalin suatu cerita yang lengkap, karena jarang sebuah foto dapat memaparkan cerita secara keseluruhan.



Penyajian *photo story* sangat dibutuhkan kemampuan pengambilan gambar yang sesuai kaidah fotografi, sehingga karya *photo story* dapat dinikmati dan mampu memberikan informasi yang dapat diterima pembaca. Komposisi pengambilan *photo story* meliputi sudut pandang Ketika pengambilan gambar dan alat yang memadai agar gambar yang dihasilkan jelas dan menampung informasi sebanyak banyaknya.

Berdasarkan penjelasan yang sudah dipaparkan diatas, peneliti menyusun tugas akhir *photo story* berjudul "Perancangan *Photo Story* Bakpia Sebagai Buah Tangan Akulturasi Budaya China dan Jawa" yang berfungsi sebagai gambaran yang menceritakan proses pembuatan objek bakpia. Dengan kapasitas fotografi yang mampu mendokumentasikan suatu peristiwa, *photo story* mampu menceritakan proses pembuatan bakpia dari awal sampai akhir sehingga informasi yang diterima pembaca dapat dideskripsikan dengan baik.

## **1.2 Fokus Permasalahan dan Rumusan Masalah**

### **1.2.1 Fokus Permasalahan**

Berdasarkan latar belakang penulisan, maka dapat diambil focus rumusan masalah sebagai berikut:

1. Memvisualisasikan karya fotografi *story* proses pembuatan bakpia
2. Penerapan teknik foto untuk menghasilkan gambar yang menarik dalam perancangan *photo story* pembuatan bakpia.

### **1.2.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang dan fokus permasalahan di atas, maka permasalahan dapat dirumuskan sebagai berikut :

1. Bagaimana memvisualisasikan karya *photo story* produksi bakpia?
2. Bagaimana penerapan teknik foto untuk menghasilkan karya yang menarik dalam *photo story* produksi bakpia?

### 1.3 Tujuan Penciptaan

Berdasarkan rumusan masalah di atas, tujuan dari penciptaan karya *photo story* ini adalah :

1. Mendeskripsikan proses pembuatan bakpia.
2. Mendeskripsikan penerapan teknik foto pada *photo story* tentang pembuatan bakpia.

### 1.4 Manfaat Penciptaan

#### 1.4.1 Manfaat Teoritis

1. Berguna untuk memahami mengenai seni fotografi terutama *photo story*, sehingga mampu memperkaya keberagaman objek penilaian estetik.
2. Berguna untuk pembelajaran, referensi, dan sumber pengetahuan bagi pembaca.

#### 1.4.2 Manfaat Praktis

1. Sebagai media untuk mengeluarkan ide melalui karya fotografi dalam *photo story*.
2. Sebagai media untuk memperkenalkan proses pembuatan karya fotografi *photo story*.
3. Sebagai media untuk menyampaikan pesan pribadi yaitu dengan mengenalkan kepada masyarakat luas mengenai kondisi pembuatan bakpia sebagai symbol akulturasi budaya China dan Jawa dan ikon budaya dalam segi makanan Daerah Istimewa Yogyakarta.