

**IMPLEMENTASI TEORI EDFAT PADA PERANCANGAN *PHOTO*
STORY KUE KIPO BU DJITO DI KOTAGEDE, KOTA YOGYAKARTA**

SKRIPSI SKEMA ARTIS



Disusun oleh:

Marg Jonae Putra Erlangga
20.67.0023

**PROGRAM SARJANA
PROGRAM STUDI S1-ILMU KOMUNIKASI
FAKULTAS EKONOMI DAN SOSIAL
UNIVERSITAS AMIKOM YOGYAKARTA
YOGYAKARTA
TAHUN 2024**

**IMPLEMENTASI TEORI EDFAT PADA PERANCANGAN *PHOTO*
STORY KUE KIPO BU DJITO DI KOTAGEDE, KOTA YOGYAKARTA
SKRIPSI SKEMA ARTIS**

untuk memenuhi sebagian persyaratan
mencapai gelar Sarjana
pada Program Studi Ilmu Komunikasi



Disusun oleh:

Marg Jonae Putra Erlangga
20.67.0023

**PROGRAM SARJANA
PROGRAM STUDI S1- ILMU KOMUNIKASI
FAKULTAS EKONOMI DAN SOSIAL
UNIVERSITAS AMIKOM YOGYAKARTA
YOGYAKARTA
TAHUN 2024**

LEMBAR PERSETUJUAN

SKRIPSI SKEMA ARTIS CONTENT CREATOR

**IMPLEMENTASI TEORI EDFAT PADA PERANCANGAN PHOTO STORY
KUE KIPO BU DJITO DI KOTAGEDE, KOTA YOGYAKARTA**

yang dipersiapkan dan disusun oleh

Marg Jonae Putra Erlangga
NIM 20.67.0023

telah disetujui oleh Dosen Pembimbing Skripsi
pada 30 Januari 2024

Dosen Pembimbing,



Sheila Lestari Giza Pudrianisa, M.I.Kom
NIK. 190302437

LEMBAR PENGESAHAN

SKRIPSI SKEMA ARTIS CONTENT CREATOR

**IMPLEMENTASI TEORI EDFAT PADA PERANCANGAN PHOTO STORY
KUE KIPO BU DJITO DI KOTAGEDE, KOTA YOGYAKARTA**

yang dipersiapkan dan disusun oleh

Marg Jonae Putra Erlangga
NIM 20.67.0023

telah dipertahankan dihadapan Dewan Penguji

pada 19 Februari 2024

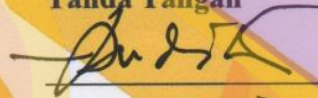
Nama Penguji

Audith M. Turmudhi, Drs., MM
NIK. 190302358

Kadek Kiki Astria, M.A.
NIK. 190302445

Sheila Lestari Giza Pudrianisa, M.I.Kom
NIK. 190302437

Tanda Tangan



Skripsi ini telah diterima sebagai salah satu persyaratan
Untuk memperoleh gelar Sarjana Ilmu Komunikasi (S.I.Kom)
19 Februari 2024

Dekan Fakultas Ekonomi dan Sosial



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

PERNYATAAN ORISINALITAS

Saya yang bertandatangan di bawah ini menyatakan bahwa, skripsi ini merupakan karya saya sendiri (ASLI), dan isi dalam skripsi ini tidak terdapat karya yang pernah diajukan oleh orang lain untuk memperoleh gelar akademis di suatu institusi pendidikan tinggi manapun, dan sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis dan/atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara tertulis diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Segala sesuatu yang terkait dengan naskah dan karya yang telah dibuat adalah menjadi tanggungjawab saya pribadi.

Yogyakarta, 19 Februari 2023



METERAL
TEMPER
A5FAKX67465944
Jonae Putra Erlangga
NIM. 20.67.0023

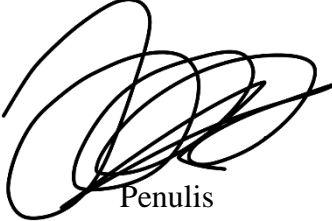
KATA PENGANTAR

Puji syukur Kepada Kristus sang penebus yang telah memberikan berkat dan kasih 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 hasil karya. 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. (Kaprodi, Universitas Amikom Yogyakarta)
4. Sheila Lestari Giza Pudrianisa, M.I.Kom. (Pembimbing)
5. Sodikun dan Dra. Istri Rahayu (Pihak instansi/objek karya)
6. Rosiati Gea dan Palupi Tirtananda (Orang Tua dan Kakak Penulis)
7. Nadya Astari Suryacahyani dan Bkti Setyo Nur Kholis (Teman Dekat Penulis)

Yogyakarta, 19 Februari 2024



Penulis

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN	iii
LEMBAR PENGESAHAN	iv
PERNYATAAN ORISINALITAS	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
ABSTRAK	xii
ABSTRACT	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Fokus Permasalahan dan Rumusan Masalah.....	5
1.3. Tujuan Penciptaan.....	6
1.4. Manfaat Penciptaan.....	6
1.4.1. Manfaat Teoritis.....	6
1.4.2. Manfaat Praktis.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1. Referensi Karya.....	7
2.2. Landasan Teori Karya.....	10
BAB III RENCANA PERANCANGAN KARYA	13
3.1. Gambaran Rancangan Karya.....	13
3.1.1. Judul Content dan Kategori Visual Content Creator.....	13
3.1.2. Format Konten.....	13
3.1.3. Format Media.....	13
3.1.4. Volume Konten.....	14
3.1.5. Target Audience.....	14

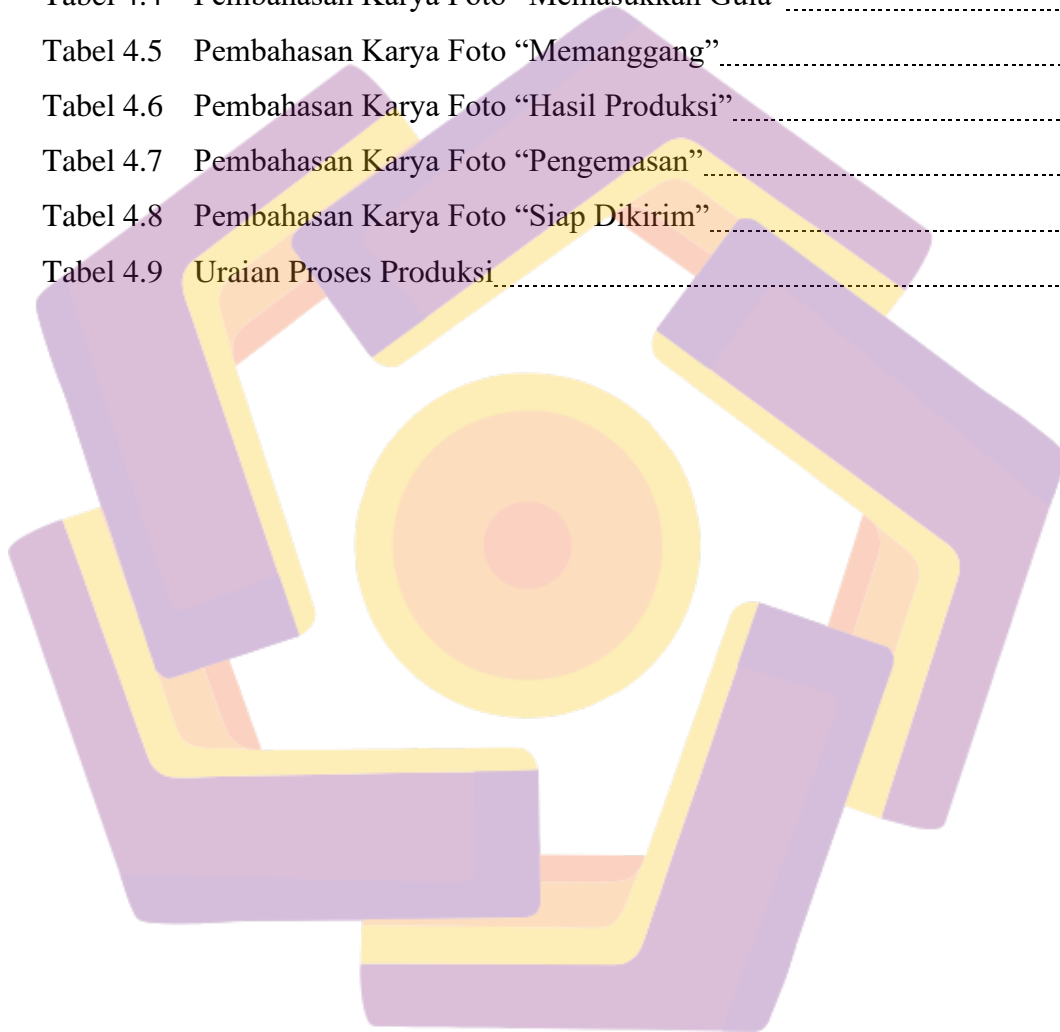
3.1.6. Periode Publikasi Konten.....	15
3.2. Gambaran Isi Pesan Karya.....	16
BAB IV ULASAN KARYA PERANCANGAN.....	18
4.1. Deskripsi Karya.....	18
4.1.1. Kajian Rumah Produksi Kue Kipo Bu Djito.....	18
4.1.2. Kajian Kue kipo.....	18
4.2. Uraian Proses Produksi.....	35
4.3. Kendala dan Pemecahan Masalah.....	36
BAB V PENUTUP.....	37
5.1. Kesimpulan.....	37
5.2. Saran.....	38
DAFTAR PUSTAKA.....	39
LAMPIRAN.....	42

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1	5 Jajanan Tradisional Khas Yogyakarta, Ada yang Sejak Era Mataram.....	2
Gambar 1.2	Jumlah Produksi Kipo Tiap Toko.....	3
Gambar 2.1	Referensi Karya Ni Nyoman Darma Ayu.....	7
Gambar 2.2	Referensi Karya I Dewa Putu Ari Kresna Artha Negara.....	8
Gambar 2.3	Referensi Karya Kadek Agastia Dwi Paranatha.....	9
Gambar 4.1	Membelah Daun Pisang.....	19
Gambar 4.2	Menuangkan Dasar Harapan.....	21
Gambar 4.3	Mencampur Adonan.....	23
Gambar 4.5	Memanggang.....	27
Gambar 4.6	Hasil Produksi.....	22
Gambar 4.7	Pengemasan.....	31
Gambar 4.8	Siap Dikirim.....	33

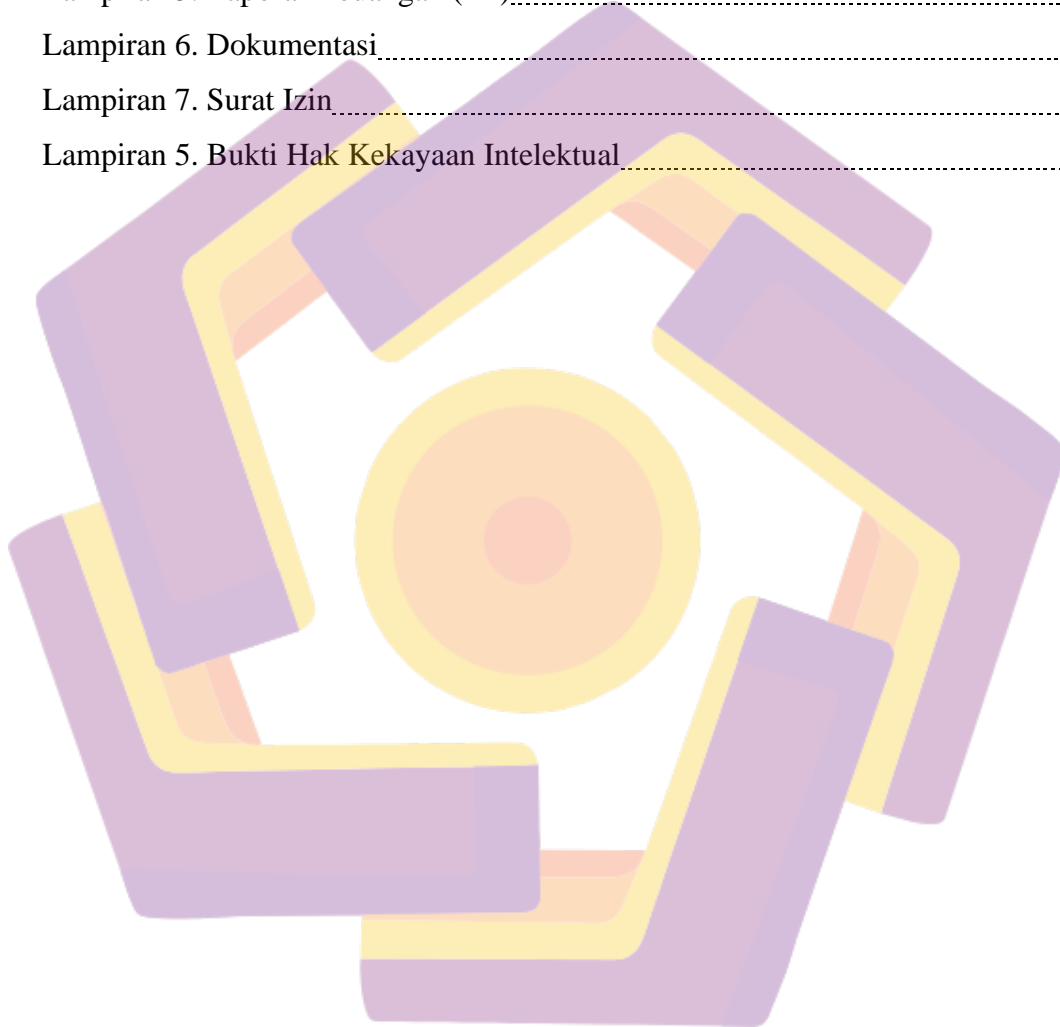
DAFTAR TABEL

Tabel 4.1	Pembahasan Karya Foto “Membelah Daun Pisang”	20
Tabel 4.2	Pembahasan Karya Foto “Menuangkan Dasar Harapan”	22
Tabel 4.3	Pembahasan Karya Foto “Mencampur Adonan”	24
Tabel 4.4	Pembahasan Karya Foto “Memasukkan Gula”	26
Tabel 4.5	Pembahasan Karya Foto “Memanggang”	28
Tabel 4.6	Pembahasan Karya Foto “Hasil Produksi”	30
Tabel 4.7	Pembahasan Karya Foto “Pengemasan”	32
Tabel 4.8	Pembahasan Karya Foto “Siap Dikirim”	34
Tabel 4.9	Uraian Proses Produksi	35



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Tautan Karya.....	42
Lampiran 2. Kebutuhan Peralatan.....	44
Lampiran 3. Timeline Kerja.....	44
Lampiran 4. Rencana Anggaran.....	45
Lampiran 5. Laporan keuangan (riil).....	45
Lampiran 6. Dokumentasi.....	46
Lampiran 7. Surat Izin.....	47
Lampiran 5. Bukti Hak Kekayaan Intelektual.....	50



ABSTRAK

Kue kipo (*iki opo*) merupakan salah satu jajanan tradisional khas Kotagede, Yogyakarta yang sudah ada sejak zaman Kerajaan Mataram Kuno. Saat ini, kue kipo semakin ditinggalkan karena tergerus oleh makanan barat sehingga pengrajin kue kipo mulai berkurang dan hanya diproduksi di sekitar Kotagede berdasarkan hasil observasi. Penulis memilih kue kipo sebagai objek karya karena ingin membantu memperkenalkan kue kipo dan rumah produksi Kipo Bu Djito yang sudah ada sejak ada dari abad ke-19 kepada masyarakat luas. Hasil karya ini menggunakan metode *photo story* untuk mendokumentasikan keadaan rumah produksi dan proses pembuatan kue kipo. Penulis menggunakan teori EDFAT dalam menentukan gambaran foto, fokus objek yang akan diambil secara spesifik, tata letak objek yang akan diambil, sudut pandang yang akan diambil, dan waktu kegiatan yang akan diambil. Selanjutnya penulis menyeleksi sebanyak 8 (delapan) foto dan melakukan proses editing lalu diterbitkan di portal berita *online* Kedaulatan Rakyat dengan judul “Kipo, Kue Legendaris Sejak Mataram Islam dan 8 Foto Menarik Cara Pembuatannya” yang terbit tanggal 5 Januari 2024 dan media *partner* akun Instagram @thejogdaily dengan judul “Memotret Kipo Bu Djito, Panganan Legendaris Mataram Kuno Melalui Karya *Photo story*” yang terbit pada tanggal 11 Januari 2024.

Kata Kunci: Kue kipo, *Photo story*, Kotagede, Teori EDFAT

ABSTRACT

Kipo cake (iki opo) is a traditional snack typical of Kotagede, Yogyakarta which has been around since the time of the Ancient Mataram Kingdom. Currently, Kipo Cake is increasingly being abandoned because it is being eroded by Western food so Kipo Cake craftsmen are starting to decrease and are only produced around Kotagede based on observations. The author chose Kipo Cake as the object because he wanted to help introduce Kipo Cake and the Kipo Bu Djito production house, which has existed since the 19th century, to the wider community. The results of this work uses the photo story method to document the condition of the production house and the process of making Kipo Cake. The author uses EDFAT theory in determining the image of the photo, the specific focus of the object to be taken, the layout of the object to be taken, the angle of view to be taken, and the time of activity to be taken. Next, the author selected 8 (eight) photos and carried out the editing process, and then published them on the Kedaulatan Rakyat online news portal with the title "Kipo, a Legendary Cake Since Islamic Mataram and 8 Interesting Photos of How to Make It" which was published on January 5 2024 and media partner Instagram account @thejogdaily with the title "Photographing Kipo Bu Djito, the Legendary Food of Ancient Mataram Through Photo story Works" which was published on January 11 2024.

Keywords: *Kipo Cake, Photo story, Kotagede, Theory of EDFAT*