

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Jajanan tradisional merupakan makanan yang biasa dikonsumsi masyarakat dengan ciri khas dan cita rasa yang unik. Jajanan tradisional umumnya terbuat dari bahan-bahan alami yang mudah didapat dan diolah. Jajanan tradisional juga memiliki nilai historis dan budaya yang tinggi, serta menjadi bagian dari identitas suatu daerah. Di Indonesia, jajanan tradisional sangat beragam. Tercatat ada lebih dari 5.300 makanan asli Indonesia (Andriani, 2013). Setiap daerah memiliki jajanan tradisional yang harus dipertahankan karena memiliki nilai historis turun temurun dari zaman nenek moyang yang menjadikan daerah tersebut memiliki ciri khas yang akhirnya akan membuat sebagai potensi suatu daerah untuk dijadikan daya tarik daerah tersebut. (Muara, 2019). Jajanan tradisional Indonesia memiliki cita rasa yang sangat beragam dan unik. Hal ini disebabkan oleh beberapa faktor, salah satunya adalah variasi bahan yang digunakan untuk membuat makanan tradisional Indonesia berbeda di setiap daerah. Misalnya saja di daerah Jawa, rasa jajanan tradisional yang sering ditemukan adalah cenderung manis. Karena di Jawa terutama di D. I. Yogyakarta merupakan daerah penghasil gula tebu dan kelapa yang mana bahan baku ini sering dijadikan untuk membuat jajanan tradisional seperti kue adrem, cenil, clorot, dadar gulung, gatot, geplak, hawug - hawug, kipo, lopis (Kuswanto, 2018). Selain gula tebu dan kelapa, beberapa jajanan tradisional di daerah lain di D. I. Yogyakarta menggunakan bahan baku singkong dan ubi jalar seperti kue timus, kue gethuk, cenil, thiwul ayu, thiwul, gathot, gethuk goreng, lenthuk, sawut, lemet, dan growol.

Yogyakarta merupakan salah satu destinasi wisata yang populer di Indonesia. Selain wisata alam dan budaya, Yogyakarta juga menawarkan beragam jajanan tradisional yang menggugah selera. Salah satu pusat jajanan tradisional di D.I. Yogyakarta adalah Kotagede (museum, 2023). Kotagede memiliki pasar tradisional yang telah berdiri sejak zaman Kerajaan Mataram. Di Pasar Gede, pengunjung dapat menemukan berbagai macam jajanan tradisional, mulai dari jajanan manis hingga jajanan gurih.

Gambar 1.1

## 5 Jajanan Tradisional Khas Yogyakarta, Ada yang Sejak Era Mataram



Sumber: Sindonews, 2021

Kotagede memiliki berbagai macam jajanan dan kue tradisional, salah satu kue yang sudah ada sejak dari abad ke-16, yaitu kue kipo (ditwdb, 2019). Dikisahkan bahwa Sultan Agung sangat menyukai kue yang disebut kipo. Menurut cerita rakyat, nama “kipo” berasal dari singkatan “iki opo?” dalam bahasa Jawa, yang berarti “ini apa?”. Kue tersebut konon sudah ada sejak zaman Kerajaan Mataram Islam dan sampai sekarang menjadi kudapan atau makanan ringan untuk sultan dan keluarganya (Supartono, 2010). Kipo pernah menghilang dari peredaran di Kotagede dan Yogyakarta, sehingga namanya hampir terlupakan. Namun, pada tahun 1946, kipo mulai dikenal kembali berkat usaha Mbah Mangun Irono, seorang warga Kotagede yang tinggal di kampung Mondorakan. Pada tahun tersebut, Mbah Mangun Irono dan teman-temannya mulai membuat kipo. Namun, hanya Mbah Mangun Irono yang bertahan menjual kipo di depan rumahnya di Jalan Mondorakan, yang pada masa lalu merupakan Pasar Tiban yang ramai di pagi hari (museum, 2023).

Mbah Mangun Irono mewariskan usaha produksi kipo miliknya kepada sang anak, Ibu Pajjem Djito Suhardjono. Dalam naungan Ibu Djito, kipo mulai menarik perhatian masyarakat dan menjadi jajanan yang layak untuk dipandang. Ibu Djito melakukan berbagai upaya untuk mengenalkan kipo lebih luas, salah satunya dengan mengikuti pameran dan lomba makanan. Pada tahun 1986, Ibu Djito berhasil mendapatkan juara harapan I dalam lomba makanan berbahan khusus tepung ketan yang diselenggarakan oleh Dinas Pariwisata dan Persatuan Hotel dan Restoran Indonesia (PHRI) di Hotel Ambarukmo Palace. Dua tahun berselang, Ibu Djito kembali mengikuti pameran di Jakarta yang diselenggarakan oleh Dinas Pariwisata. Terakhir pada tahun 1990, Ibu Djito bersama anaknya, Dra. Istri Rahayu, mendapatkan kesempatan lagi ke Jakarta untuk mengenalkan jajanan kipo dalam Pameran Adati Keraton Yogyakarta Hadiningrat Seni Karya dan Makanan Langka Khas Yogyakarta.

Gambar 1.2  
Jumlah Produksi Kipo Tiap Toko

"Bu Djito"	"Bu Muji"	"Bu Amanah"
700 pack/day	500 pack/day	400 pack/day

Sumber: Agrountek, 2010

Berdasarkan gambar 1.2 diatas, Toko Bu Djito adalah pelopor produsen kipo sejak tahun 1946 yang saat ini mampu menghasilkan 700 (tujuh ratus) bungkus perhari yang mana lebih besar produksinya toko yang lain. Kue kipo dihargai Rp. 3.000,00 (tiga ribu rupiah) per bungkus. Menurut hasil observasi penulis saat berkunjung di Toko Kipo Bu Djito, sebagian besar pembeli Kue Kipo Bu Djito adalah masyarakat Kotagede dengan *range* umur 20 (dua puluh) hingga 50 (lima puluh) tahun dengan jenis kelamin laki-laki dan perempuan. Sebagian pengunjung yang membeli Kue Kipo Bu Djito adalah pembeli yang menyiapkan



hidangan untuk tamu yang akan berkunjung ke rumah mereka atau untuk dijadikan sarapan dan jajanan untuk di rumah mereka. Penulis juga melihat beberapa wisatawan yang membeli Kue Kipo Bu Djito untuk dijadikan oleh-oleh atau hanya sekedar mencicipi di tempat. Data ini juga penulis dapatkan dari keterangan langsung dari pemilik Kue Kipo Bu Djito, Sodikun dan Dra. Istri Rahayu. Menurut keterangan Sodikun, kue kipo memiliki tantangan dalam upaya pelestariannya yaitu penjualan yang *stagnant*. Lalu, biaya bahan produksi yang semakin mahal juga menjadi faktor yang mempengaruhi penjualan Kipo. Pembangunan yang masif menyebabkan lahan untuk bahan baku kue kipo semakin sedikit, sehingga harga bahan baku pun meningkat. Menurut observasi penulis, Kipo Bu Djito masih mengandalkan teknik pemasaran mulut ke mulut dan tidak aktif di media sosial maupun di *internet* sehingga membuat penjualan tidak menentu.

Berdasarkan dari sejarah bagaimana kue kipo masih bisa bertahan dan permasalahan yang dihadapi sekarang seperti makin berkurangnya rumah produksi hingga harga bahan baku makin naik disebabkan lahan bahan baku yang makin sedikit dan kurangnya mengoptimalkan *internet* serta media sosial untuk pemasaran, penulis terinspirasi untuk melakukan "Implementasi Teori EDFAT Pada Perancangan *Photo story* Kue Kipo Bu Djito Di Kotagede, Kota Yogyakarta". Penulis memilih *photo story* untuk menceritakan proses produksi Kue Kipo Bu Djito dalam bentuk foto dan mengambil gambar kegiatan sehari di toko ini karena toko ini memiliki nilai histori tersendiri. Penulis juga membantu menyebarluaskan hasil foto melalui media sosial *Instagram* dan *website* Kedaulatan Rakyat agar menjangkau masyarakat yang lebih luas dan ikut melestarikan kue kipo.

*Photo story* yang dibuat oleh penulis merupakan karya dengan kategori fotografi jurnalistik dikemas secara naratif dengan format *digital content*. *Digital content* adalah konten dalam berbagai format baik *teks* atau tulisan, gambar, *video*, *audio* atau kombinasinya yang diubah dalam bentuk *digital*, sehingga konten yang diciptakan tersebut dapat dibaca dan mudah dibagi melalui *platform* media *digital* seperti laptop, tablet bahkan *smartphone* (Ronchi, 2009). Penulis memilih *content digital* karena masyarakat lebih banyak mengakses konten *digital* saat ini.

Penulis mengambil jalur fotografi karena fotografi adalah salah satu dari

bentuk komunikasi visual yang dikirim oleh komunikator yang ditangkap oleh komunikan melalui indra penglihatan melalui media gambar atau foto. Media gambar dan foto mampu mendokumentasikan sebuah peristiwa atau objek bahkan kebudayaan sehingga menjadi wadah untuk melestarikan budaya sekaligus untuk wadah promosi budaya. Fotografi sebagai bentuk komunikasi berperan besar dalam pelestarian budaya kue kipo karena fotografi berperan sebagai media informasi dan edukasi bagi masyarakat ketika melihat hasil foto yang menggambarkan mengenai kipo. Melalui fotografi kebudayaan dapat juga membangkitkan minat seseorang untuk berkunjung dan melihat langsung kebudayaan tersebut sehingga secara tidak langsung dapat juga berguna untuk memajukan sector pariwisata yang secara tidak langsung akan juga membawa peningkatan terhadap ekonomi masyarakat suatu daerah (Pramiswara, 2021).

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

### **1.2.1. Fokus Permasalahan**

Menurut latar belakang diatas, fokus permasalahan yang dirumuskan sebagai berikut:

- 1.2.1.1. Dapat menggambarkan proses produksi Kue Kipo Bu Djito saat ini melalui karya *photo story*.
- 1.2.1.2. Melakukan penerapan teknik fotografi untuk menghasilkan karya *photo story* sehingga mampu menggambarkan proses produksi Kue Kipo Bu Djito.

### **1.2.2. Rumusan Masalah**

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

- 1.2.2.1. Bagaimana menggambarkan proses produksi Kue Kipo Bu Djito melalui karya *photo story*?
- 1.2.2.2. Bagaimana melakukan penerapan teknik foto untuk menghasilkan karya *photo story* menarik sehingga mampu menggambarkan proses produksi Kue Kipo Bu Djito?

### 1.3. Tujuan Penciptaan

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

- 1.3.1. Mendeskripsikan proses produksi Kue Kipo Bu Djito melalui karya *photo story* secara *visual*.
- 1.3.2. Mendeskripsikan penerapan teknik foto untuk menghasilkan karya *photo story* menarik sehingga mampu menggambarkan produksi Kue Kipo Bu Djito

### 1.4. Manfaat Penciptaan

#### 1.4.1. Manfaat Teoritis

1. Diharapkan dapat membantu pembaca untuk memahami lebih lanjut tentang seni fotografi, khususnya *photo story*. Karya ini juga diharapkan dapat memperkaya pengetahuan intelektual penulis dan pembaca tentang keberagaman objek yang dapat digunakan dalam *photo story*.
2. Diharapkan karya ilmiah tentang *photo story* ini bisa berguna untuk pembelajaran, referensi, dan sumber pengetahuan bagi pembaca untuk menciptakan karya ilmiah lebih baik khususnya teknik dan teori EDFAT.

#### 1.4.2. Manfaat Praktis

1. Karya *photo story* diharapkan dapat menjadi sumber ide bagi fotografer untuk menghasilkan karya fotografi yang menarik. Selain itu, karya *photo story* juga diharapkan dapat menjadi media untuk memperkenalkan proses pembuatan karya fotografi kepada masyarakat luas.
2. Karya *photo story* diharapkan dapat menjadi media untuk menginformasikan kepada masyarakat luas bahwa Rumah Produksi Kue Bu Djito masih beroperasi hingga saat ini.