

**PERANCANGAN FOTO ESSAY “KULINER LEGENDARIS JOGJA”  
SEBAGAI MEDIA PROMOSI WISATA KULINER**

**SKRIPSI  
SKEMA ARTIS *CONTENT CREATOR***



**Disusun oleh:**

Muhammad Nur Ajmi

19.96.1265

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

**PERANCANGAN FOTO ESSAY “KULINER LEGENDARIS JOGJA”**

**SEBAGAI MEDIA PROMOSI WISATA KULINER**

**SKRIPSI**

**SKEMA ARTIS *CONTENT CREATOR***

Diajukan sebagai syarat Salah Satu Syarat dalam Mencapai Gelar  
Sarjana Strata Satu (S1) pada program Studi Ilmu Komunikasi Universitas  
Amikom Yogyakarta



**Disusun oleh :**

Muhammad Nur Ajmi

19.96.1265

**Dosen Pembimbing :**

Nurfian Yudhistira, M.A

**PROGRAM SARJANA**

**PROGRAM STUDI S1- ILMU KOMUNIKASI**

**FAKULTAS EKONOMI DAN SOSIAL**

**UNIVERSITAS AMIKOM YOGYAKARTA**

**YOGYAKARTA**

**2024**

**LEMBAR PERSETUJUAN**  
**SKRIPSI**  
**SKEMA ARTIS *CONTENT CREATOR***  
**Perancangan Foto Essay “Kuliner Legendaris Jogja” Sebagai Media**  
**Promosi Wisata Kuliner**

yang dipersiapkan dan disusun oleh

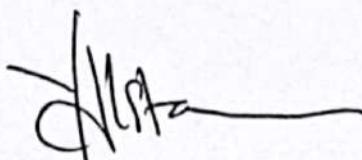
Muhammad Nur Ajmi

19.96.1265

telah disetujui oleh Dosen Pembimbing Skripsi

pada 19 Agustus 2024

Dosen Pembimbing,



Nurfian Yudhistira., M.A.

NIK. 190302435

## LEMBAR PENGESAHAN

### SKRIPSI SKEMA ARTIS *CONTENT CREATOR*

Perancangan Foto Essay “Kuliner Legendaris Jogja” Sebagai Media  
Promosi Wisata Kuliner

yang dipersiapkan dan disusun oleh

Muhammad Nur Ajmi

19.96.1265

telah dipertahankan dihadapan Dewan Pengaji

pada 19 Agustus 2024

Nama Pengaji

Devi Wening Astari M.I.Kom  
NIK. 190302655

Yulinda Erlisyarini, S.Ikom., M.Med.Kom  
NIK. 190302485

Nurfian Yudhisira, S.I.Kom., M.A  
NIK. 190302435

Tanda Tangan



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

Dekan Fakultas Ekonomi dan Sosial



Emba 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 tanggung jawab saya pribadi.

Yogyakarta, 17 Agustus 2024



Muhammad Nur Ajmi

19.96.1265

#2

## KATA PENGANTAR

Puji syukur, Alhamdulillah atas kehadiran Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya kepada kita semua sehingga Penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul "*Perancangan Foto Essay "Kuliner Legendaris Jogja" Sebagai Media Promosi Wisata Kuliner*" yang diajukan sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan program strata satu (S1) di program studi Ilmu Komunikasi Universitas Amikom Yogyakarta.

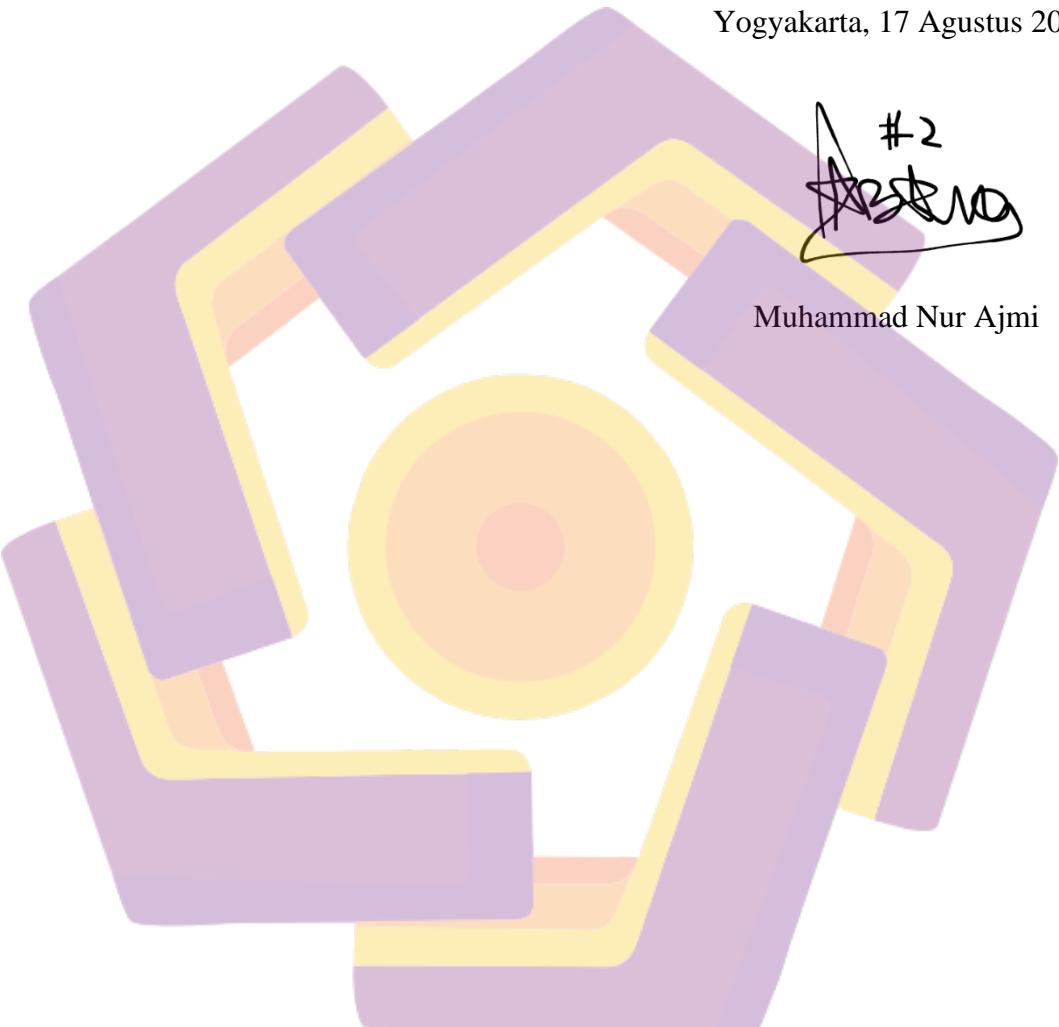
Adapun penyusunan skripsi ini digunakan sebagai bukti bahwa Penulis telah melaksanakan dan menyelesaikan penelitian Skripsi. Dalam proses penyusunan laporan ini Penulis mendapatkan banyak bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu Penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Kepada kedua orang tua Penulis, Ibunda Wahyuniyati dan Almarhum Ayahanda Syahrudin yang jiwa spirit dan daya juangnya senantiasa akan selalu melekat dalam diri Penulis. Terimakasih banyak atas dukungan moril maupun materil sejauh ini sehingga Penulis dapat berada sampai di titik ini.
2. Kepada Penyedia Beasiswa Kalimantan Timur (BKT) yang telah memberikan kesempatan berharga kepada Penulis untuk menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan penuh dedikasi. Terimakasih atas segala bantuan dan kepercayaan yang telah diberikan. Semoga program ini dapat terus berlanjut untuk menciptakan masa depan yang lebih cerah bagi Putra dan Putri daerah Kalimantan Timur.
3. Prof. Dr. M. Suyanto, M.M. selaku Rektor Universitas Amikom Yogyakarta yang memberikan dukungan moral dan semangat kepada seluruh mahasiswanya.
4. Emha Taufiq Luthfi, S.T.,M.Kom. selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Sosial Universitas Amikom Yogykarta yang memberikan dukungan moral dan semangat kepada seluruh mahasiswanya.
5. Yth. Erik Hadi Saputra, S.Kom., selaku ketua Program Studi Ilmu Komunikasi, Fakultas Ekonomi dan Sosial, Universitas Amikom Yogyakarta yang memberikan dukungan moral dan semangat kepada seluruh mahasiswanya.

6. Nurfian Yudhistira., M.A. selaku Dosen Pembimbing yang telah bekerja keras dalam memberikan bimbingan dan motivasi yang sangat membangun dalam proses pembuatan karya ini dan Penulisan skripsi.
7. Kepada seluruh Narasumber usaha kuliner yang terlibat dalam pembuatan karya ini.
8. Kepada para Subjek yakni pelanggan dari setiap tempat kuliner yang bersedia dan juga berkenan untuk dapat di dokumentasikan serta *dipublish*.
9. Kepada para Mentor Penulis yang berada di SCM Group, yakni bang Norman, bang Tio, bang Aul, bang Yogi, bang Dipo serta bang Brams yang memberikan arahan serta dukungan moril kepada Penulis.
10. Kepada Rabbani Johanes Paransa dan Darman Yusnan Ely yang telah berperan membantu proses produksi serta mengizinkan rumahnya untuk digunakan sebagai tempat produksi *photoshoot plating* kuliner.
11. Kepada Puji Astuti yang telah membantu menemani Penulis dalam proses observasi dan wawancara kepada narasumber usaha kuliner.
12. Kepada rekan-rekan Mahasiswa Prodi Ilmu Komunikasi Angkatan 2019 Universitas Amikom Yogyakarta yang senantiasa memberikan dukungan serta semangat kepada Penulis.
13. Kepada rekan-rekan kerja Penulis di UPT Universitas AMIKOM Yogyakarta yang senantiasa memberikan dukungan serta semangat kepada Penulis. Terutama Bapak Bangun Prastowo selaku Kepala Bidang Studio yang telah mengizinkan Penulis untuk peminjaman alat studio serta kelas studio dalam proses produksi karya ini.
14. Kepada rekan-rekan di Komunitas Rumah Dongeng Mentari (RDM) yang senantiasa memberikan dukungan serta semangat kepada Penulis.
15. Teman-teman semua dan juga kepada semua pihak yang tidak dapat Penulis sebutkan satu persatu, yang telah berkenan memberikan bantuan, dukungan serta kerjasama yang baik dari awal hingga tersusunnya skripsi ini dengan baik.

Penulis memahami bahwa Penulisan laporan skripsi karya ini masih jauh dari kata sempurna maka dari itu Penulis mohon maaf apabila terdapat banyak kekurangan. Penulis berharap skripsi ini dapat bermanfaat dan menjadi bahan referensi bagi penelitian selanjutnya khususnya dalam bidang Ilmu Komunikasi.

Yogyakarta, 17 Agustus 2024



#2  
Muhammad Nur Ajmi

## DAFTAR ISI

|   |      |
|---|------|
| HALAMAN JUDUL.....  | i    |
| LEMBAR PERSETUJUAN .....  | ii   |
| LEMBAR PENGESAHAN .....   | iii  |
| PERNYATAAN ORISINALITAS .....   | iv   |
| KATA PENGANTAR .....  | v    |
| DAFTAR ISI.....   | viii |
| DAFTAR GAMBAR .....   | xi   |
| DAFTAR LAMPIRAN.....  | xiii |
| ABSTRACT.....   | xv   |
| ABSTRAK.....  | xvi  |
| BAB I PENDAHULUAN.....  | 1    |
| 1.1    Latar Belakang.....  | 1    |
| 1.2    Rumusan Masalah .....  | 5    |
| 1.3    Tujuan Karya .....   | 5    |
| 1.4    Manfaat Karya.....   | 6    |
| 1.4.1    Manfaat Praktis .....  | 6    |
| 1.4.2    Manfaat Akademis .....   | 6    |
| BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....  | 7    |
| 2.1    Referensi Karya.....   | 7    |
| 2.2    Landasan Teori .....   | 8    |
| 2.2.1    Promosi .....  | 8    |
| 2.2.2    Pariwisata .....   | 8    |
| 2.2.3    Metode EDFAT.....  | 8    |
| 2.2.4    Kuliner Legendaris.....  | 9    |
| 2.2.5    Fotografi.....   | 10   |
| 2.2.6    Foto <i>Essay</i> .....  | 10   |
| BAB III RENCANA PERANCANGAN KARYA.....                                  | 12   |
| 3.1    Pengumpulan Data .....   | 12   |
| 3.1.1    Observasi.....   | 12   |
| 3.1.2    Wawancara.....   | 12   |
| 3.2    Gambaran Rancangan Karya.....                                    | 12   |
| 3.2.1    Judul <i>Content</i> dan Kategori <i>Content Creator</i> ..... | 12   |

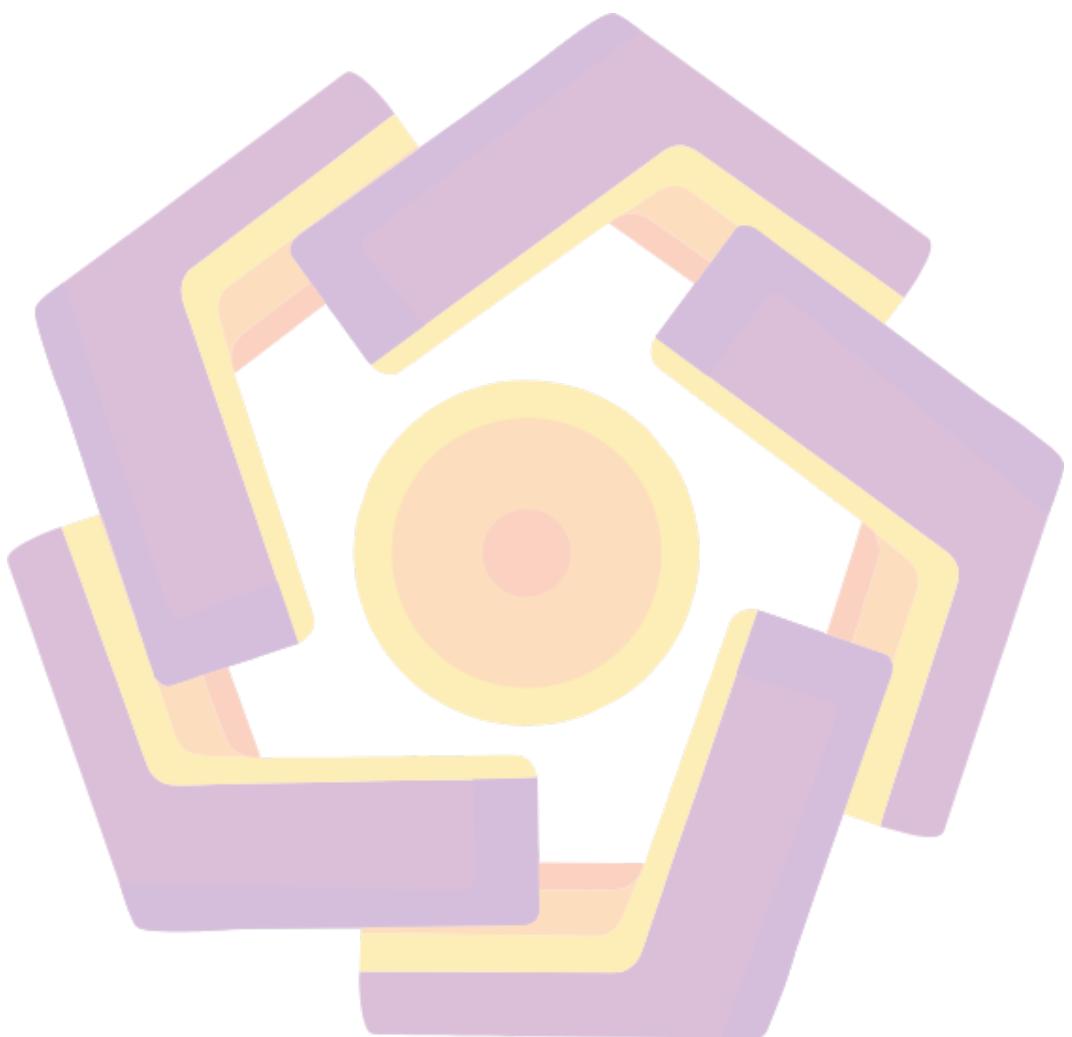
|  |                                       |           |
|--|---------------------------------------|-----------|
| 3.2.2  | Format Konten .....                   | 13        |
| 3.2.3  | Format Media.....                     | 13        |
| 3.2.4  | <i>Volume</i> Konten.....             | 13        |
| 3.2.5  | Target Audiens .....                  | 13        |
| 3.2.6  | Periode Publikasi Konten.....         | 14        |
| 3.3  | Gambaran Isi Pesan Karya .....        | 14        |
| 3.4  | Desain .....                          | 15        |
| 3.4.1  | Tipografi.....                        | 15        |
| 3.4.2  | Identitas Warna .....                 | 17        |
| 3.4.3  | <i>Pattern</i> Desain.....            | 18        |
| 3.4.4  | Konten Narasi .....                   | 18        |
| <b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN KARYA .....</b> |                                       | <b>20</b> |
| 4.1  | Deskripsi Karya.....                  | 20        |
| 4.2  | Alat dan Perlengkapan Pendukung.....  | 20        |
| 4.2.1  | Kamera .....                          | 20        |
| 4.2.2  | Lensa .....                           | 21        |
| 4.2.3  | <i>Lighting</i> .....                 | 21        |
| 4.2.4  | Laptop .....                          | 21        |
| 4.2.5  | <i>Personal Computer</i> .....        | 21        |
| 4.3  | Uraian Proses Produksi .....          | 22        |
| 4.3.1  | Pra Produksi .....                    | 22        |
| 4.3.2  | Produksi .....                        | 25        |
| 4.3.3  | Pasca Produksi .....                  | 49        |
| 4.4  | Kendala dan Pemecahan Masalah .....   | 52        |
| 4.4.1  | Kendala Pra Produksi.....             | 52        |
| 4.4.2  | Kendala Produksi .....                | 52        |
| 4.4.3  | Kendala Pasca Produksi .....          | 52        |
| 4.5  | Pemecahan Masalah .....               | 53        |
| 4.5.1  | Pemecahan Masalah Pra Produksi .....  | 53        |
| 4.5.2  | Pemecahan Masalah Produksi.....       | 53        |
| 4.5.3  | Pemecahan Masalah Pasca Produksi..... | 53        |
| <b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>        |                                       | <b>55</b> |
| 5.1  | Kesimpulan.....                       | 55        |
| 5.2  | Saran .....                           | 55        |

|   |    |
|---|----|
| DAFTAR PUSTAKA .....  | 57 |
| LAMPIRAN .....  | 59 |
| 1. Tautan Karya.....  | 60 |
| 2. Final <i>Project</i> .....                                   | 60 |
| 3. Tempel Stiker.....   | 70 |
| 4. Bukti <i>Editing</i> .....                                   | 71 |
| 5. Kebutuhan Peralatan .....                                    | 72 |
| 6. Kebutuhan <i>Property</i> .....                              | 72 |
| 7. Daftar Pertanyaan.....                                       | 73 |
| 8. Daftar Narasumber .....                                      | 74 |
| 9. <i>Timeline</i> Kerja.....                                   | 74 |
| 10. Rencana Anggaran.....                                       | 75 |
| 11. Laporan Keuangan (riil) .....                               | 75 |
| 12. Surat Izin Penelitian .....                                 | 78 |
| 13. Surat Pengajuan Alat UPT Universitas AMIKOM Yogyakarta..... | 79 |
| 14. Bukti Hak Kekayaan Intelektual .....                        | 80 |

## DAFTAR GAMBAR

|  |    |
|--|----|
| Gambar 3. 1 Stiker QR Code karya .....   | 15 |
| Gambar 3. 2 <i>Font</i> Poppins .....  | 16 |
| Gambar 3. 3 <i>Font</i> Mirza.....   | 16 |
| Gambar 3. 4 <i>Font</i> Sedan.....   | 16 |
| Gambar 3. 5 <i>Font</i> Milonga.....   | 16 |
| Gambar 3. 6 <i>Font</i> Aksara Sastrajendra .....  | 16 |
| Gambar 3. 7 <i>Font</i> Bangers .....  | 17 |
| Gambar 3. 8 <i>Font</i> Open Sans .....  | 17 |
| Gambar 3. 9 Identitas Warna .....  | 17 |
| Gambar 3. 10 Motif Batik Kawung .....  | 18 |
| Gambar 4. 1 Foto di Lapangan Rujak Es Krim Pak Nardi.....  | 26 |
| Gambar 4. 2 <i>Plating</i> Kuliner Rujak Es Krim Pak Nardi.....  | 27 |
| Gambar 4. 3 Foto di Lapangan Mangut Lele Mbok Marto.....   | 27 |
| Gambar 4. 4 <i>Plating</i> Kuliner Mangut Lele Mbok Marto .....  | 28 |
| Gambar 4. 5 Foto di Lapangan Jenang Bu Gesti .....   | 28 |
| Gambar 4. 6 <i>Plating</i> Kuliner Gudeg Pawon .....   | 29 |
| Gambar 4. 7 Foto di Lapangan Jenang Bu Gesti .....   | 29 |
| Gambar 4. 8 <i>Plating</i> Kuliner Jenang Bu Gesti.....  | 30 |
| Gambar 4. 9 Foto di Lapangan Es Buah PK .....  | 30 |
| Gambar 4. 10 <i>Plating</i> Kuliner Es Buah PK .....   | 31 |
| Gambar 4. 11 Foto di Lapangan Jamu Ginggang .....  | 32 |
| Gambar 4. 12 <i>Plating</i> Kuliner Jamu Ginggang.....   | 32 |
| Gambar 4. 13 Foto di Lapangan Soto Sampah .....  | 33 |
| Gambar 4. 14 <i>Plating</i> Kuliner Soto Sampah.....   | 33 |
| Gambar 4. 15 Foto di Lapangan Sambal Welut Pak Sabar.....  | 34 |
| Gambar 4. 16 <i>Plating</i> Kuliner Sambal Welut Pak Sabar .....   | 34 |
| Gambar 4. 17 <i>Behind The Scene</i> Proses <i>Photoshoot</i> .....  | 35 |
| Gambar 4. 18 Foto di Lapangan BANK BNI 1946 .....  | 36 |
| Gambar 4. 19 Foto di Lapangan Kantor Pos Yogyakarta .....  | 36 |
| Gambar 4. 20 Foto di Lapangan Masjid Mataram Kotagede.....   | 37 |
| Gambar 4. 21 <i>Behind The Scene</i> di Lapangan Masjid Mataram Kotagede .....                                   | 37 |
| Gambar 4. 22 Foto di Lapangan Tugu Jogja.....  | 38 |
| Gambar 4. 23 Foto di Lapangan Gedung Unit 7 Universitas AMIKOM .....   | 38 |
| Gambar 4. 24 Foto di Lapangan Monumen Serangan Umum 1 Maret 1949.....  | 39 |
| Gambar 4. 25 <i>Behind The Scene</i> Proses <i>Photoshoot</i> .....  | 40 |
| Gambar 4. 26 Tampak depan dan suasana pelanggan di Es Buah PK.....   | 41 |
| Gambar 4. 27 Pelanggan Menikmati Jenang Bu Gesti .....   | 43 |
| Gambar 4. 28 Proses Memipis Pembuatan Jamu Ginggang .....  | 44 |
| Gambar 4. 29 <i>Plating</i> Gudeg Pawon.....   | 46 |
| Gambar 4. 30 Proses Mengemas Kuliner Jenang.....   | 48 |
| Gambar 4. 31 Gambar <i>Screen Shoot Editing Color Correction RAW</i> Menggunakan Adobe Photoshop Versi 2023..... | 49 |
| Gambar 4. 32 Gambar <i>Screen Shoot Editing Desain</i> Menggunakan Adobe Photoshop Versi 2023 .....              | 50 |

Gambar 4. 33 *screen shoot editing layouting* menggunakan Adobe Indesign versi 2023 ..... 51



## DAFTAR LAMPIRAN

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| Lampiran 1 Halaman Cover Depan..... | 60 |
| Lampiran 2 Halaman 1-2 .....        | 60 |
| Lampiran 3 Halaman 3-4 .....        | 60 |
| Lampiran 4 Halaman 5-6 .....        | 60 |
| Lampiran 5 Halaman 7-8 .....        | 61 |
| Lampiran 6 Halaman 9-10 .....       | 61 |
| Lampiran 7 Halaman 11-12 .....      | 61 |
| Lampiran 8 Halaman 13-14 .....      | 61 |
| Lampiran 9 Halaman 15-16 .....      | 61 |
| Lampiran 10 Halaman 17-18 .....     | 61 |
| Lampiran 11 Halaman 19-20 .....     | 62 |
| Lampiran 12 Halaman 21-22 .....     | 62 |
| Lampiran 13 Halaman 23-24 .....     | 62 |
| Lampiran 14 Halaman 25-26 .....     | 62 |
| Lampiran 15 Halaman 27-28 .....     | 62 |
| Lampiran 16 Halaman 29-30 .....     | 62 |
| Lampiran 17 Halaman 31-32 .....     | 63 |
| Lampiran 18 Halaman 33-34 .....     | 63 |
| Lampiran 19 Halaman 35-36 .....     | 63 |
| Lampiran 20 Halaman 37-38 .....     | 63 |
| Lampiran 21 Halaman 39-40 .....     | 63 |
| Lampiran 22 Halaman 41-42 .....     | 63 |
| Lampiran 23 Halaman 43-44 .....     | 64 |
| Lampiran 24 Halaman 45-46 .....     | 64 |
| Lampiran 25 Halaman 47-48 .....     | 64 |
| Lampiran 26 Halaman 49-50 .....     | 64 |
| Lampiran 27 Halaman 51-52 .....     | 64 |
| Lampiran 28 Halaman 53-54 .....     | 64 |
| Lampiran 29 Halaman 55-56 .....     | 65 |
| Lampiran 30 Halaman 57-58 .....     | 65 |
| Lampiran 31 Halaman 59-60 .....     | 65 |
| Lampiran 32 Halaman 61-62 .....     | 65 |
| Lampiran 33 Halaman 63-64 .....     | 65 |
| Lampiran 34 Halaman 65-66 .....     | 65 |
| Lampiran 35 Halaman 67-68 .....     | 66 |
| Lampiran 36 Halaman 69-70 .....     | 66 |
| Lampiran 37 Halaman 71-72 .....     | 66 |
| Lampiran 38 Halaman 73-74 .....     | 66 |
| Lampiran 39 Halaman 77-78 .....     | 66 |
| Lampiran 40 Halaman 75-76 .....     | 66 |
| Lampiran 41 Halaman 79-80 .....     | 67 |
| Lampiran 42 Halaman 81-82 .....     | 67 |
| Lampiran 43 Halaman 83-84 .....     | 67 |
| Lampiran 44 Halaman 85-86 .....     | 67 |

|   |    |
|---|----|
| Lampiran 45 Halaman 87-88 .....   | 67 |
| Lampiran 46 Halaman 89-90 .....   | 67 |
| Lampiran 47 Halaman 91-92 .....   | 68 |
| Lampiran 48 Halaman 93-94 .....   | 68 |
| Lampiran 49 Halaman 95-96 .....   | 68 |
| Lampiran 50 Halaman 97-98 .....   | 68 |
| Lampiran 51 Halaman 99-100 .....  | 68 |
| Lampiran 52 Halaman 101-102 .....                                       | 68 |
| Lampiran 53 Halaman 103-104 .....                                       | 69 |
| Lampiran 54 Halaman 105-106 .....                                       | 69 |
| Lampiran 55 Halaman 107-108 .....                                       | 69 |
| Lampiran 56 Halaman 109-110 .....                                       | 69 |
| Lampiran 57 Halaman 111-112 .....                                       | 69 |
| Lampiran 58 Halaman 113-114 .....                                       | 69 |
| Lampiran 59 Halaman 115-116 .....                                       | 70 |
| Lampiran 60 Halaman Cover Belakang .....                                | 70 |
| Lampiran 61 Stiker Karya Es Buah PK .....                               | 70 |
| Lampiran 62 Stiker Karya Gudeg Pawon .....                              | 70 |
| Lampiran 63 Stiker Karya Jamu Ginggang .....                            | 70 |
| Lampiran 64 Stiker Karya Jenang Bu Gesti .....                          | 70 |
| Lampiran 65 Stiker Karya Mangut Lele Mbok Marto .....                   | 71 |
| Lampiran 66 Stiker Karya Rujak Es Krim Pak Nardi .....                  | 71 |
| Lampiran 67 Stiker Karya Sambal Welut Pak sabar .....                   | 71 |
| Lampiran 68 Stiker Karya Soto Sampah .....                              | 71 |
| Lampiran 69 Bukti <i>Editing 1</i> .....                                | 71 |
| Lampiran 70 Bukti <i>Editing 2</i> .....                                | 71 |
| Lampiran 71 Tabel Kebutuhan Alat .....                                  | 72 |
| Lampiran 72 Tabel Kebutuhan <i>Property</i> .....                       | 72 |
| Lampiran 73 Tabel Daftar Pertanyaan .....                               | 73 |
| Lampiran 74 Tabel Daftar Narasumber .....                               | 74 |
| Lampiran 75 Tabel <i>Timeline</i> Kerja .....                           | 74 |
| Lampiran 76 Tabel Rencana Anggaran .....                                | 75 |
| Lampiran 77 Tabel Laporan Keuangan Pra Produksi .....                   | 75 |
| Lampiran 78 Tabel Laporan Keuangan Produksi .....                       | 76 |
| Lampiran 79 Tabel Laporan Keuangan Properti Foto Produk .....           | 76 |
| Lampiran 80 Tabel Laporan Keuangan Transportasi .....                   | 77 |
| Lampiran 81 Tabel Laporan Keuangan Publikasi .....                      | 77 |
| Lampiran 82 Surat Izin Penelitian (SIP) .....                           | 78 |
| Lampiran 83 Surat Pengajuan Alat UPT Universitas AMIKOM Yogyakarta..... | 79 |
| Lampiran 84 Surat Hak Kekayaan Intelektual .....                        | 80 |

## ABSTRACT

*Yogyakarta is renowned not only as an educational hub and a microcosm of Indonesia but also for its deep-rooted historical, cultural, and traditional heritage. Numerous historical artifacts have endured through the ages, contributing to its cultural richness. Additionally, Yogyakarta is a prominent tourist destination, attracting both domestic and international visitors. Culinary tourism has emerged as a particularly popular form of tourism in the region, featuring a wide array of flavors from sweet to savory and spicy. Of particular allure is the city's preservation of various traditional legendary cuisines, although these culinary treasures are often underrepresented due to limited information. Photography serves as a powerful promotional medium, effectively conveying substantial amounts of information. It has the unique ability to capture and communicate diverse aspects of a subject without relying extensively on words. Moreover, photography is interpretable and appreciated from diverse perspectives by its audience. Employing the EDFAT (Entire, Detail, Framing, Angle, Timing) method in essay photography ensures the presentation of clear and natural photos, effectively conveying the essence of the subject. This photography essay presents an exploration of traditional and legendary culinary specialties, including Gudeg Pawon, Mangut Lele Mbok Marto, Soto Sampah, Sambal Welut Pak Sabar, Jenang Bu Gesti, Jamu Ginggang, Es Buah PK, and Rujak Es Krim Pak Nardi. The objective of this endeavor is to promote Yogyakarta's legendary culinary tourism among both local residents and international tourists. The study utilizes an essay photography approach employing the EDFAT method, with a specific focus on Jogja's Legendary Cuisine. The culmination of this effort, titled "Legendary Culinary of Jogja," takes the form of an e-book.*

**Keywords:** *Fotography, Legendary Culinary Jogja, E-book, Metode EDFAT, Tour*

## ABSTRAK

Kota Yogyakarta tidak hanya dikenal sebagai kota pelajar serta miniatur Indonesia. Kota Yogyakarta juga dikenal sebagai kota yang kental akan sejarah, adat serta budayanya. Banyak peninggalan di masa lampau yang masih lestari hingga saat ini. Selain daripada itu Jogja dikenal sebagai kota pariwisata yang cukup populer bagi kalangan wisatawan lokal maupun mancanegara. Salah satu jenis wisata yang paling populer saat ini ialah wisata kuliner. mulai dari kuliner dengan cita rasa yang manis, asin hingga pedas semua tersedia di Jogja. Yang menjadi daya tarik, Yogyakarta masih mempertahankan eksistensi berbagai macam makanan legendaris tradisional. Kurangnya informasi menjadikan kuliner legendaris Jogja hanya dikenal secara terbatas. Fotografi merupakan sarana promosi yang efektif. Fotografi memiliki keunggulan sebagai sarana media yang dapat menyampaikan informasi dalam jumlah yang besar. Fotografi dapat mengungkapkan berbagai macam hal tanpa adanya banyak kata. Fotografi juga dapat dipahami serta memiliki perspektif yang berbeda dari tiap para penikmatnya. Fotografi *essay* yang menggunakan metode EDFAT atau kependekan dari (*Entire, Detail, Framing, Angle dan Timing*) akan menyajikan foto secara jelas dan natural, sehingga cerita dari objek yang diangkat akan tersampaikan. Karya fotografi *essay* ini menampilkan kuliner tradisional dan legendaris Gudeg Pawon, Mangut Lele Mbok Marto, Soto Sampah, Sambal Welut Pak Sabar, Jenang Bu Gesti, Jamu Ginggang, Es Buah PK, dan Rujak Es Krim Pak Nardi. Tujuan karya ini ialah Penulis ingin membantu mempromosikan wisata kuliner legendaris yang ada di Kota Yogyakarta, baik pada masyarakat lokal maupun mancanegara. Penulis menggunakan pendekatan fotografi *essay* menggunakan metode EDFAT. Subjek dalam karya ini adalah Kuliner Legendaris Jogja. Hasil akhir dari karya yang berjudul “Kuliner Legendaris Jogja” ini berupa *e-book*.

**Kata Kunci:** Fotografi, Kuliner Legendaris Jogja, *E-Book*, Metode EDFAT, Wisata.