

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Yogyakarta tidak hanya dikenal sebagai kota pelajar serta miniatur Indonesia, dimana terdapat banyak mahasiswa dan pelajar yang berasal dari seluruh penjuru daerah di 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 seperti Keraton Jogja, Plengkung Gading, Tugu Jogja, Benteng Vredeburg, Taman Sari, Masjid Mataram Kotagede, Alun alun dan masih banyak lagi situs yang bersejarah lainnya. Selain daripada itu Jogja dikenal sebagai kota pariwisata yang cukup populer bagi kalangan wisatawan lokal maupun mancanegara. Karena kota Jogja menawarkan wisata yang cukup beragam, mulai dari wisata kuliner, wisata belanja serta wisata alam. 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 menjadikan daya tarik, Yogyakarta masih mempertahankan eksistensi berbagai macam makanan legendaris tradisional, makanan tersebut diracik dengan resep turun temurun. Masing-masing kuliner memiliki cita rasanya yang autentik tersendiri serta sulit ditemui ditempat lain (Fadillah, 2023). Kuliner tradisional dan legendaris Jogja selain telah berdiri selama puluhan tahun dan diwarisi turun temurun juga memiliki keunikannya tersendiri mulai dari cara pengolahannya yang masih tradisional menggunakan bahan bakar kayu, tungku serta batok kelapa dengan pembuatan bumbu yang masih di tumbuk secara manual menggunakan lesung. Kemudian dari cara penyajiannya yang unik beberapa kuliner masih menggunakan alas daun pisang. Diantaranya kuliner tradisional dan legendaris Jogja tersebut yakni Gudeg Pawon (Hazmi, 2017), Mangut Lele Mbok Marto (Humas DIY, 2021), Soto Sampah (Tha, 2021), Sambal Welut Pak Sabar (Tha, 2021), Jenang Bu Gesti (Visiting Jogja, 2021) , Jamu Ginggang (Rusiana & Pangaribowo, 2023), Es Buah PK (Visiting Jogja, 2021), dan Rujak Es Krim Pak Nardi (Tim MURI, 2023).

Selain biaya hidupnya yang terkenal murah, Yogyakarta juga dikenal dengan keramah tamahan masyarakatnya yang menjadikan kota ini banyak diminati wisatawan lokal maupun mancanegara. berdasarkan data yang di rilis melalui laman resmi Dinas Pariwisata Kota Yogyakarta, jumlah kunjungan serta pergerakan wisatawan di Kota Yogyakarta pada tahun 2023 sebanyak 7,5 juta wisatawan.

No	BULAN	JUMLAH PER BULAN		AKUMULASI			
				WISMAN	WISNUS	PER BULAN	TOTAL
1	Januari	Mancanegara	8.229	8.229	347.388	355.617	355.617
		Nusantara	347.388				
2	Februari	Mancanegara	12.018	20.247	671.218	335.848	691.465
		Nusantara	323.830				
3	Maret	Mancanegara	13.117	33.364	953.176	295.075	986.540
		Nusantara	281.958				
4	April	Mancanegara	11.791	45.155	1.154.151	212.766	1.199.306
		Nusantara	200.975				
5	Mei	Mancanegara	21.849	67.004	1.560.274	427.972	1.627.278
		Nusantara	406.123				
6	Juni	Mancanegara	24.324	91.328	1.986.021	450.071	2.077.349
		Nusantara	425.747				
7	Juli	Mancanegara	43.538	134.866	2.378.837	436.354	2.513.703
		Nusantara	392.816				
8	Agustus	Mancanegara	54.461	189.327	2.630.736	306.360	2.820.063
		Nusantara	251.899				
9	September	Mancanegara	42.053	231.380	2.916.147	327.464	3.147.527
		Nusantara	285.411				
10	Oktober	Mancanegara	30.478	261.858	3.220.262	334.593	3.482.120
		Nusantara	304.115				
11	November	Mancanegara	26.939	288.797	3.536.877	343.554	3.825.674
		Nusantara	316.615				
12	Desember	Mancanegara	20.877	309.674	4.189.251	673.251	4.498.925
		Nusantara	652.374				
Jumlah Total Kunjungan Wisatawan Kota Yogyakarta Tahun 2023							4.498.925

Sumber : Olahan Puspar, 2023

Gambar 1. 1 Data tabel jumlah Wisatawan Kota Yogyakarta (Tahun 2023)
(Sumber : <https://pariwisata.yogyakarta.go.id/resources/download/laporan-akhir-kunjungan-wisatawan-kota-yogyakarta-2023-175.pdf>, 2023)

Kota Yogyakarta merupakan sebuah daerah yang secara geografis terletak di bagian Selatan Tengah Pulau Jawa. Kota yang sudah memiliki usia 267 tahun serta merayakan usianya setiap tanggal 7 Oktober ini, memiliki luas wilayah

mencapai 32,5 km². Terdiri atas 14 kecamatan dengan 45 kelurahan, berbatasan langsung dengan Kabupaten Sleman dan Kabupaten Bantul (Maarif, 2022). Pada tahun 2020, jumlah penduduknya mencapai 373.589 jiwa dan kepadatan penduduk berkisar 11.495 jiwa/km² (Setyaningrum, 2022).

Kian pesatnya pertumbuhan kuliner dibarengi juga dengan masifnya kuliner asing yang masuk ke Indonesia yang berpotensi menggeser kuliner lokal, diperlukan segala daya dan upaya bagi stakeholder terkait baik itu dari Pemerintah, Masyarakat, Akademisi serta pelaku usaha kuliner lokal itu sendiri untuk menyelenggarakan kegiatan maupun kebijakan yang mengarah kepada mempertahankan eksistensi kuliner lokal daerah. Dewasa ini, dengan sangat mudah dapat dijumpai kuliner asing baik itu melalui pusat perbelanjaan modern seperti mall ataupun supermarket, maupun di pinggir jalan dengan menggunakan konsep berjualan “kaki lima”. Contohnya saja seperti pizza, takoyaki, kebab, odeng, thai tea, burger, ramen, katsu dan masih banyak lagi. Dalam penelitian yang dilakukan (Andari et al., 2022) memaparkan bahwa sejak tahun 1969 hingga saat ini semakin banyak *outlet* serta berkembangnya kuliner Jepang yang masuk ke Indonesia. Berbagai menu kuliner Jepang yang saat ini populer dan mudah di jumpai antara lain sushi, tempura dan sukiyaki. Kuliner Jepang pada awal mulanya masuk ke Indonesia sebagai bentuk terjalinnya hubungan Indonesia-Jepang. Seorang pria berkebangsaan Jepang bernama Kikuchi yang mendirikan restoran Jepang pertama di Indonesia yang diberi nama Kikugawa. Invasi makanan asing sebenarnya sudah lama terjadi, hal ini terkait dari pengaruh budaya pop di era tahun 1970an sampai dengan 1980an melalui media video klip musik serta film Hollywood. bahkan hingga saat ini masih terus berlanjut invasi makanan lokal melalui tayangan K-pop dan drama Korea yang sering menampilkan makanan lokal negara mereka dalam film (Pamela, 2023). Atas fenomena tersebut bukan hal yang mustahil jika eksistensi kuliner legendaris lokal Indonesia khususnya daerah Yogyakarta akan terus tergerus seiring berjalannya waktu.

Fotografi merupakan suatu metode dengan cara merekam pantulan cahaya untuk menghasilkan gambar atau foto dari suatu objek. Orang lebih sering mengenal fotografi ialah seni melukis dengan cahaya. Fotografi berasal dari bahasa

Yunani yakni *photos* yang berarti “cahaya” dan *graphien* yang dapat diartikan sebagai “menggambar”. Untuk mendapatkan hasil intensitas yang bagus untuk menghasilkan gambar, diperlukan bantuan alat ukur yang dapat disebut *lightmeter*. Seorang fotografer dapat mengatur intensitas cahaya dengan menggunakan metode segitiga *exposure*, yakni dengan merubah ISO (*ISO Speed*), bukaan lensa atau diafragma (*Aperture*), serta kecepatan rana (*Shutter speed*) (Liantoni, 2022). Dalam karya buku Terampil Fotografi dengan Teknik *Peer Tutoring* menyebutkan bahwa fotografi bertujuan yang paling utama ialah sebagai sarana komunikasi, yakni hubungan secara langsung antara fotografer dengan penikmat foto. seorang Fotografer bertugas sebagai perekam peristiwa yang kemudian dapat disajikan serta dinikmati oleh khalayak luas. Hingga kini dalam dunia fotografi berkembang kian pesat, hal ini ditandai dengan terdapat banyak genre dalam dunia fotografi yakni fotografi makanan, fotografi *street*, fotografi *modelling*, fotografi *potrait*, fotografi jurnalistik, fotografi arsitektur, dan lainnya. dalam hal ini Penulis memilih karya dengan skema fotografi dikarenakan 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 (Darsono, 2020).

Dalam teknik pengambilan gambar yang akan Penulis gunakan dalam karya tugas akhir ini yakni pengambilan gambar menggunakan teknik fotografi dokumenter dengan metode EDFAT yang merupakan singkatan dari *Entire*, *Detail*, *Frame*, *Angle* serta *Time*. Metode ini awal mula diperkenalkan oleh *Walter Cronkite School of Journalism and Telecommunications*, Arizona State University (Fadillah, 2023). Metode EDFAT penting dilakukan dalam penciptaan karya fotografi sebelum melakukan proses pemotretan terlebih dahulu guna mengumpulkan informasi terkait dengan subjek pemotretan. Adapun pengertian dari Metode EDFAT yakni : *Entire* yang lebih dikenal dengan sebutan *establish shoot*, yakni gambaran keseluruhan objek atau peristiwa untuk selanjutnya melihat bagian-bagian lebih *detail* dari objek tersebut. *Detail*, merupakan proses dari metode sebelumnya *entire*. Metode ini digunakan untuk melihat nilai *point of*

interest dari suatu objek. *Frame*, merupakan metode yang digunakan dengan membingkai suatu *detail* yang sudah dipilih. Pada tahapan ini seorang fotografer memperhatikan nilai komposisi, pola, tekstur serta bentuk dari objek gambar secara akurat. *Angle*, yakni tahapan untuk menentukan sudut pandang mana yang lebih dominan. Mulai dari sisi ketinggian, kerendahan, *level* pandangan mata serta kiri dan kanan. *Time*, pada tahapan yang terakhir ini memperhatikan penentuan waktu yang akurat dengan mempertimbangkan diafragma dan kecepatan dari keempat metode yang telah dideskripsikan di atas (Setiyanto & Irwandi, 2017).

Melihat fenomena diatas membuat Penulis tertarik untuk menciptakan karya berupa fotografi dokumenter dengan metode EDFAT yang membahas kuliner legendaris Jogja yang hasil *outputnya* berupa *e-book*. Di samping itu karena menurut Penulis masih belum ada karya yang mengangkat dan membahas secara khusus kuliner legendaris yang ada di Jogja menggunakan sudut pandang fotografi. Karya ini akan menggabungkan foto beserta tulisan narasi yang menarik dimana Penulis dapatkan dari hasil wawancara terhadap subjek, yang merupakan pemilik usaha maupun sebagai karyawan di tempat tersebut. Maka dari itu sebagai landasan utama yang membuat Penulis sangat tertarik untuk menciptakan karya yang berjudul "Kuliner Legendaris Jogja".

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan di atas, maka permasalahan yang dapat disimpulkan adalah bagaimana implementasi metode EDFAT dalam proses pembuatan karya Perancangan Foto *Essay* "Kuliner Legendaris Jogja" Sebagai Media Promosi Wisata Kuliner ?

1.3 Tujuan Karya

Tujuan dalam penciptaan karya Foto *Essay* "Kuliner Legendaris Jogja" ini ialah sebagai salah satu media untuk menjaga eksistensi kuliner legendaris Jogja dari gempuran pengaruh kuliner luar negeri yang secara masif telah masuk ke Indonesia sekaligus sebagai media promosi wisata kuliner di Yogyakarta apabila ada wisatawan yang berkunjung baik wisatawan lokal maupun mancanegara.

1.4 Manfaat Karya

Adapun terhadap segi manfaat, terdapat manfaat praktis dan juga manfaat akademis, sebagaimana berikut.

1.4.1 Manfaat Praktis

Penulis melalui penciptaan karya foto *essay* ini agar dapat memperkenalkan kuliner legendaris yang berada di Yogyakarta kepada khalayak luas.

1.4.2 Manfaat Akademis

Penulis melalui penciptaan karya foto *essay* ini agar dapat dijadikan referensi bagi mahasiswa secara umum dan khususnya mahasiswa dari jurusan Ilmu Komunikasi dalam pembuatan Skripsi bidang Fotografi.

