

**POTRET PROSES PEMBUATAN GETUK GONDOK
MAGELANG MELALUI *PHOTO STORY***

SKRIPSI SKEMA ARTIS



Disusun oleh:

Lailatul Latifah 20.67.0027

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

LEMBAR PERSETUJUAN

SKRIPSI SKEMA ARTIS

**POTRET PROSES PEMBUATAN GETUK GONDOK
MAGELANG MELALUI *PHOTO STORY***

yang dipersiapkan dan disusun oleh
Lailatul Latifah
NIM. 20.67.0027

telah disetujui oleh Dosen Pembimbing Skripsi
pada 20 November 2024

Dosen Pembimbing,


Sheila Lestari Giza Pudrianisa M.I Kom
NIK. 190302437

LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI SKEMA ARTIS
POTRET PROSES PEMBUATAN GETUK GONDOK
MAGELANG MELALUI *PHOTO STORY*

yang dipersiapkan dan disusun oleh

Lailatul Latifah
NIM 20.67.0027

telah dipertahankan dihadapan Dewan Penguji
pada tanggal bln tahun

Nama Penguji

Anggun Anindya Sekarningrum, M.I Kom
NIK. 190302661

Nurfian Yudhistira
NIK. 190302435

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

Tanda Tangan



Skrripsi ini telah diterima sebagai salah satu persyaratan
Untuk memperoleh gelar Sarjana Ilmu Komunikasi (S.I Kom)
20 November 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 tanggung jawab saya pribadi.

Yogyakarta, 11 Maret 2024



Lailatul Latifah
NIM.20.67.0027

KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan ke hadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan ini. Penulis juga mengucapkan terima kasih yang tak terhingga kepada semua pihak yang telah memberikan dukungan, bantuan dan motivasi dalam proses penyusunan karya tulis ini.

Penulisan karya ini tidak terlepas dari bantuan dan dukungan berbagai pihak, mulai dari keluarga, teman-teman, dosen pembimbing, serta semua yang telah memberikan sumbangan ide, masukan, dan kritik yang membangun. Tanpa kerjasama dan kontribusi dari semua pihak, penulisan karya ini tidak akan mencapai tahap yang diharapkan.

Penulis sadar bahwa karya ini jauh dari sempurna, oleh karena itu segala kritik dan saran yang bersifat membangun sangat kami harapkan guna perbaikan di masa yang akan datang. Semoga karya ini dapat memberikan manfaat dan kontribusi yang positif bagi pembaca serta masyarakat pada umumnya.

Akhir kata, semoga penulisan ini dapat menjadi langkah awal untuk memberikan sumbangsih yang bermanfaat bagi pengembangan ilmu pengetahuan dan kemajuan bangsa.

Yogyakarta, 11 Maret 2024

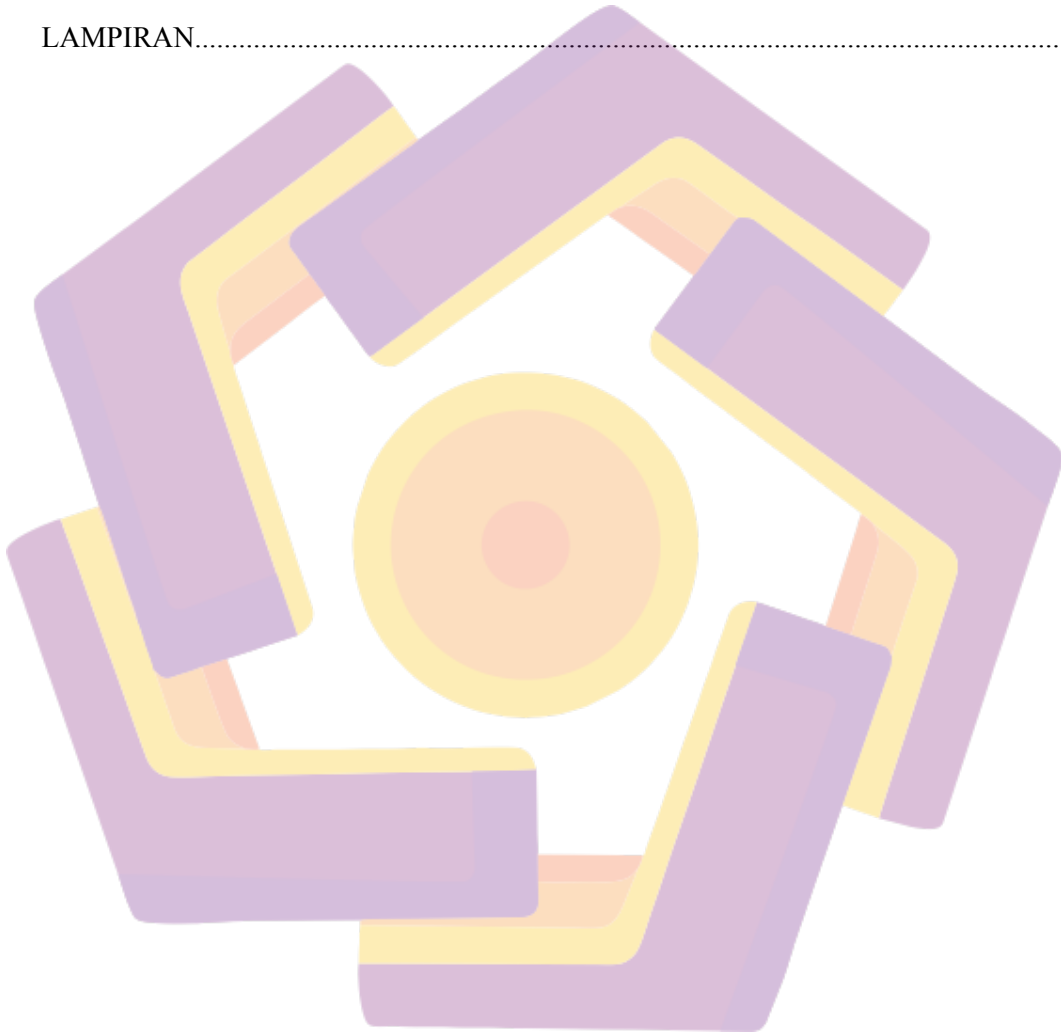


Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL.....	i
LEMBAR PERSETUJUAN.....	ii
LEMBAR PENGESAHAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
ABSTRAK.....	xii
BAB I.....	1
1.1. Latar belakang penciptaan karya.....	1
1.2. Fokus Permasalahan dan Rumusan Masalah.....	6
1.2.1 Fokus Permasalahan.....	6
1.2.2 Rumusan Masalah.....	6
1.3. Tujuan Penciptaan.....	6
1.3.1 Mendeskripsikan proses visualisasi pembuatan getuk gondok Hj.Sri Rahayu melalui sebuah <i>photostory</i>	6
1.3.2 Mendeskripsikan teknik fotografi EDFAT dan estetika yang diterapkan pada pembuatan <i>photostory</i> proses produksi getuk gondok Hj.Sri Rahayu.....	6
1.4. Manfaat Penciptaan.....	7
1.4.1 Manfaat Teoritis.....	7
1.4.2 Manfaat Praktis.....	7
BAB II.....	8
2.1 Referensi Karya Sebelumnya.....	8
2.1.1 Referensi Jurnal.....	8
2.1.2 Referensi Karya.....	8
2.2 Landasan Teori.....	10
2.2.1 Teori EDFAT.....	10
2.2.2 Teori Estetika.....	12
2.2.3 Tinjauan <i>Photo Story</i>	12
BAB III.....	14
3.1 Rancangan Karya.....	14
3.2 Gambaran Isi Pesan Karya.....	17

BAB IV.....	19
4.1 Deskripsi Karya.....	19
4.2 Uraian Proses Produksi.....	36
4.3 Kendala dan pemecahan masalah.....	37
BAB V.....	38
5.1 Kesimpulan.....	38
5.2 Saran.....	38
DAFTAR PUSTAKA.....	40
LAMPIRAN.....	43



DAFTAR TABEL

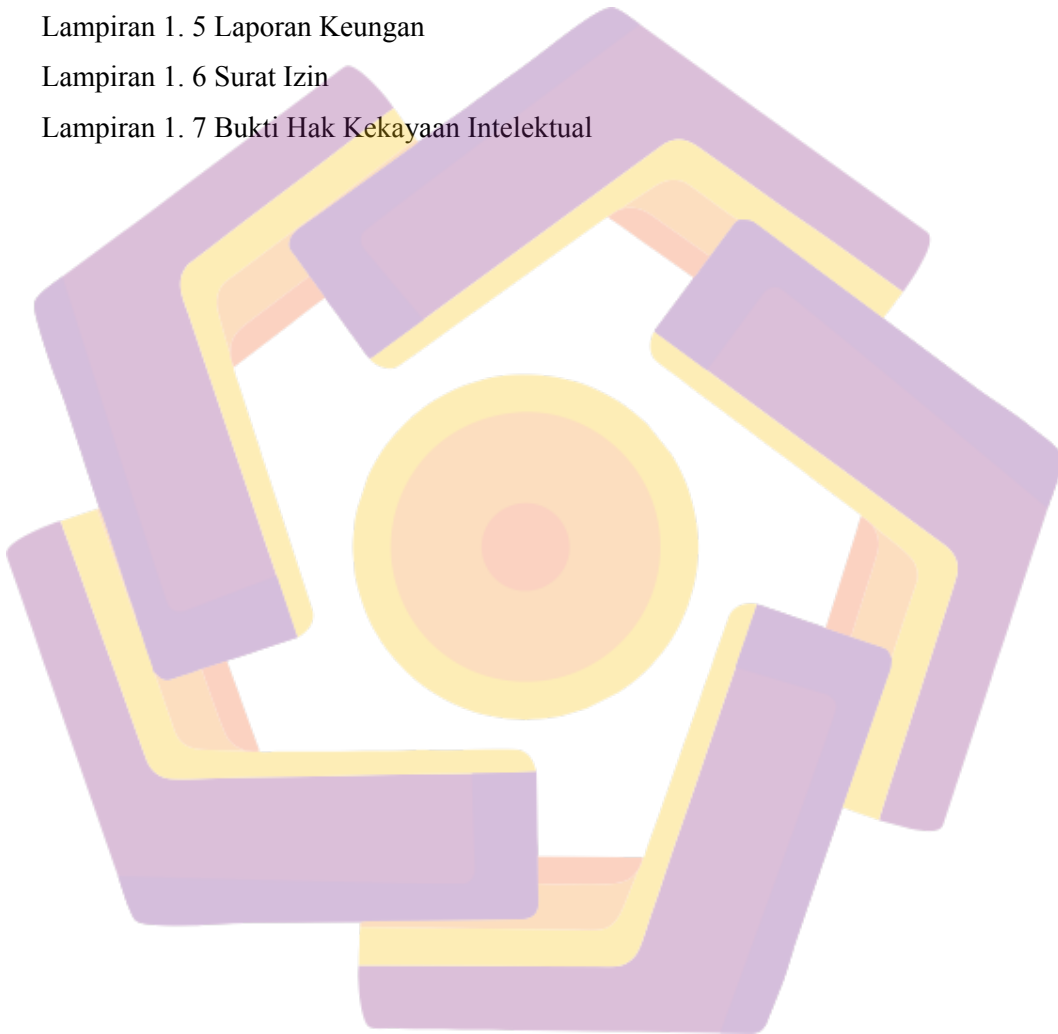
Tabel 2. 1 Tabel Referensi Jurnal	8
Tabel 3. 1 Tabel Target <i>Audience</i>	16
Tabel 4. 1 Pembahasan Karya Foto "Mengupas Singkong"	20
Tabel 4. 2 Pembahasan Karya Foto "Mencuci Singkong"	22
Tabel 4. 3 Pembahasan Karya Foto "Pengukusan Singkong"	24
Tabel 4. 4 Pembahasan Karya Foto "Penumbukan Singkong"	25
Tabel 4. 5 Pembahasan Karya Foto Pengambilan Serabut	26
Tabel 4. 6 Pembahasan Karya Foto "Penaburan Gula"	28
Tabel 4. 7 Pembahasan Karya Foto "Pemberian Warna"	29
Tabel 4. 8 Pembahasan Karya Foto "Penggilingan"	31
Tabel 4. 9 Pembahasan Karya Foto "Pemotongan"	32
Tabel 4. 10 Pembahasan Karya Foto "Pengemasan"	33
Tabel 4. 11 Uraian Proses Produksi	36

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Beberapa Kue Basah Khas Indonesia	1
Gambar 1. 2 Gambar Getuk Gondok, Makanan Khas Magelang	2
Gambar 2. 1 Gambar Referensi Karya Carolus Agus Waluyo (2024)	9
Gambar 2. 2 Gambar Referensi Karya Ida Ayu Eka Shanti, Amoga Lelo Octavian dan I Made Bayu Pramana (2021)	10
Gambar 4. 1 Mengupas Singkong	20
Gambar 4. 2 Mencuci Singkong	22
Gambar 4. 3 Pengukusan Singkong	23
Gambar 4. 4 Penumbukan Singkong	25
Gambar 4. 5 Pengambilan Serabut	26
Gambar 4. 6 Penaburan Gula	27
Gambar 4. 7 Pemberian Warna	29
Gambar 4. 8 Penggilingan	30
Gambar 4. 9 Pemotongan	32
Gambar 4. 10 Pengemasan	33

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. 1 Tautan Karya Pada Google Drive	43
Lampiran 1. 2 Tautan Karya Portal Berita Magelang News	43
Lampiran 1. 3 Tautan Karya Instagram @kotamagelang	44
Lampiran 1. 4 Dokumentasi	45
Lampiran 1. 5 Laporan Keuangan	45
Lampiran 1. 6 Surat Izin	46
Lampiran 1. 7 Bukti Hak Kekayaan Intelektual	47



ABSTRACT

Getuk is a typical food originating from Magelang, Central Java, Indonesia. The manufacturing process has been passed down from generation to generation. As a result of modernization, Getuk Gondok is starting to be forgotten by some people. Therefore, the author wants to preserve it through a photostory which depicts the traditional process of making Getuk Gondok in Magelang. Making this photostory uses the EDFAT theory (Entire, Detail, Frame, Angle, Time). EDFAT is a method in photography for capturing detailed and sharp images. The author chose the EDFAT method to be able to visualize the process of making getuk gondok correctly. The author also uses aesthetic theory, namely ideas and methods in the process of making the Getuk Gondok photostory. Through this visual approach, the author captures every stage of the process of making Getuk Gondok, starting from the preparation of the main ingredients to the unique formation process. These photos were taken directly at the manufacturing location. Apart from that, this photostory also highlights the cultural and traditional values contained in the process of making getuk gondok as well as its important role in maintaining local culinary heritage. It is hoped that the results of this work can become useful visual documentation in promoting Magelang's cultural and culinary riches through website and Instagram media. It is also hoped that this work will spark public interest in maintaining and preserving the tradition of making Getuk Gondok.

Keywords: Getuk Gondok, Magelang, Photostory, EDFAT, Aesthetics

ABSTRAK

Getuk merupakan salah satu makanan khas yang berasal dari Magelang, Jawa Tengah, Indonesia. Proses pembuatannya telah diwariskan secara turun temurun. Akibat adanya modernisasi Getuk Gondok mulai dilupakan oleh sebagian masyarakat. Oleh karena itu penulis ingin melestarikannya melalui *photostory* yang menggambarkan proses pembuatan Getuk Gondok secara tradisional di Magelang. Pembuatan *photostory* ini menggunakan teori EDFAT (*Entire, Detail, Frame, Angle, Time*). EDFAT merupakan sebuah metode dalam fotografi untuk menangkap sebuah gambar dengan detail dan tajam. Penulis memilih metode EDFAT agar dapat memvisualisasikan proses pembuatan getuk gondok dengan tepat. Penulis juga menggunakan teori estetika, yaitu ide dan cara dalam proses pembuatan *photostory* getuk gondok. Melalui pendekatan visual ini, penulis mengabadikan setiap tahap proses pembuatan Getuk Gondok, mulai dari persiapan bahan-bahan utama hingga proses pembentukan yang unik. Foto-foto tersebut diambil secara langsung di lokasi pembuatan. Selain itu, *photostory* ini juga menyoroti nilai-nilai budaya dan tradisional yang terkandung dalam proses pembuatan getuk gondok serta peran pentingnya dalam mempertahankan warisan kuliner lokal. Hasil dari karya ini diharapkan dapat menjadi dokumentasi visual yang bermanfaat dalam mempromosikan kekayaan budaya dan kuliner Magelang melalui media *website* dan Instagram. Karya ini juga diharapkan bisa memicu minat masyarakat untuk menjaga dan melestarikan tradisi pembuatan Getuk Gondok.

Kata kunci : Getuk Gondok, Magelang, *Photostory*, EDFAT, Estetik