

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar belakang penciptaan karya

Indonesia adalah negeri yang kaya akan keanekaragaman budaya, termasuk dalam bidang kuliner. Tercatat lebih dari 5.300 makanan khas Indonesia (Andriani, 2013). Dari Sabang hingga Merauke, setiap daerah di Indonesia memiliki keunikan dan kekhasan dalam cita rasa masakan yang mereka tawarkan. Setiap makanan tradisional Indonesia memiliki cerita dan filosofi tersendiri di balik bahan dan cara pembuatannya (Krisnawati, 2022). Dibalut dengan rempah-rempah tradisional dan hasil pertanian serta teknik memasak yang turun temurun makanan khas Indonesia tidak hanya memuaskan lidah, tetapi juga menjadi cerminan dari sejarah dan keberagaman bangsa Indonesia. Indonesia memiliki berbagai macam makanan khas dikarenakan banyaknya sumber daya alam dan lokasi geografis yang bagus. Beberapa makanan khas di Indonesia diantaranya yaitu sate, bakso, lalapan, rendang, klepon, kue cucur, bolu kukus, lempur dan lain sebagainya (Najibah dan Monalisa, 2017). Seperti pada gambar 1.1 tampak beberapa kue basah khas Indonesia seperti clorot, lapis legit, klepon dan getuk.



Gambar 1. 1 Beberapa Kue Basah Khas Indonesia
Sumber : IDN Times, 2021

Banyaknya keanekaragaman kuliner tersebut harus dilestarikan agar tidak terlupakan seiring dengan perkembangan zaman. Seperti halnya getuk, makanan khas yang berasal dari daerah Magelang yang legendaris. Magelang merupakan kota yang berada di Provinsi Jawa Tengah menyimpan berbagai kekayaan budaya,

kuliner dan warisan sejarah. Berbagai macam kuliner khas Magelang diantaranya getuk , wajik, jenang lot, yangko, ampyang, permen tape dan grubi (Idha et al, 2023). Salah satu merk getuk yang legendaris di Magelang adalah getuk gondok. Getuk Gondok adalah salah satu kuliner khas Magelang yang menjadi *pioneer* getuk. Mbah Ali Mohtar adalah orang pertama yang berinovasi untuk menciptakan getuk lalu menamai ciptaannya tersebut sebagai getuk karena proses penghalusan singkong yang ditumbuk menimbulkan bunyi 'tuk-tuk' (Santo, 2023). Sebagai bagian dari warisan kuliner Jawa Tengah Getuk Gondok tidak hanya menjadi santapan lezat, tetapi juga memiliki nilai historis dan keterampilan tradisional yang telah diwariskan dari generasi ke generasi. Hal ini dikarenakan makanan khas daerah dianggap sebagai bagian dari identitas budaya yang harus dijaga dan dipertahankan (Maghfiroh dkk, 2022).



Gambar 1. 2 Gambar Getuk Gondok, Makanan Khas Magelang
Sumber : Magelang Express, 2023

Getuk gondok pertama kali dibuat pada masa perang kemerdekaan Indonesia, tepatnya pada tahun 1947. Pada masa itu, pasukan Indonesia yang berjuang melawan penjajah Jepang kekurangan pasokan makanan. Data statistik tentang area tanam dan produksi panen enam tanaman pangan utama selama tahun 1946 menunjukkan bahwa produksi pangan di Jawa mengalami penurunan yang signifikan setelah tahun 1942 (Pierre,2020). Seorang warga dusun Karet, Magelang bernama Ali Mochtar kemudian menciptakan getuk sebagai solusi untuk mengatasi kelaparan. Menurut keterangan yang penulis dapatkan melalui wawancara dengan Sri Rahayu, selaku generasi ke-3 dari usaha Getuk Gondok pada tanggal 28 April 2024 bahwa Ali Mochtar merupakan seseorang yang kreatif dan suka mencoba hal

baru. Beliau mencoba mengolah tanaman singkong dengan cara dikukus lalu ditumbuk dan diberi gula untuk memberi rasa manis pada singkong. Olahan tersebut akhirnya dapat menjadi makanan karbohidrat sebagai pengganti beras. Getuk memiliki filosofi kesederhanaan dan kebermanfaatan. Getuk yang terbuat dari singkong memiliki makna kesederhanaan (Totok dan Sandra, 2022). Sedangkan kelapa parut yang menjadi pelengkap getuk menyimbolkan kebermanfaatan. Awalnya, getuk hanya makanan sederhana untuk bertahan hidup di masa sulit. Penduduk lokal Magelang memanfaatkan singkong atau ketela pohon sebagai makanan pokok pengganti beras (2016, Rimba). Namun, seiring berjalannya waktu, keluarga Ali Mochtar mulai memasarkan getuk. Banyak masyarakat yang menyukainya karena teksturnya yang cukup lembut dengan tampilan yang menarik serta memiliki rasa manis dan gurih yang khas. Kini, getuk gondok tidak hanya dijadikan sebagai makanan darurat, tetapi juga menjadi salah satu kuliner khas yang populer dan dicari oleh wisatawan yang berkunjung ke Magelang (Garjito dan Arendya, 2019).

Berdasarkan hasil observasi penulis pada tanggal 28 April 2024 Sri Rahayu menjadi generasi ke-3 sebagai penjual getuk sejak tahun 1985. Beliau menamai getuk kakeknya dengan nama "Getuk Gondok". Nama "Getuk Gondok" tersebut dicetuskan oleh Sri Rahayu karena kakeknya, Ali Mochtar mengalami penyakit gondok hingga wafat. Sebelum disebut getuk gondok, Ali Mochtar dan juga masyarakat Magelang hanya menyebutnya getuk. Meski era sudah modern, yang mana nilai-nilai budaya dan proses tradisional seringkali terabaikan atau bahkan terancam punah, Getuk Gondok Hj. Sri Rahayu masih mempertahankan resep dan pembuatan yang masih tradisional agar konsistensi rasa getuk tetap otentik. Keunggulan lain Getuk Gondok Hj. Sri Rahayu ini adalah tidak menggunakan pengawet, sehingga getuk hanya bertahan selama 24 jam. Ketela yang digunakan juga ketela pilihan yang tidak terlalu muda ataupun terlalu tua untuk menghasilkan getuk dengan tekstur yang lembut namun juga tidak hancur ketika dikonsumsi. Berdasarkan hasil wawancara, getuk menjadi makanan yang sering dipesan oleh ABRI wilayah Magelang. Terlebih lagi jika ABRI mengadakan acara, produksi Getuk Gondok bisa berkali-kali lipat dari hari biasanya.

Berdasarkan dari data yang penulis dapatkan saat wawancara pada tanggal 28 April 2024 produksi Getuk Gondok Hj.Sri Rahayu per harinya mencapai 100 kg dan mencapai 4 kwintal apabila banyak pesanan. Pembeli Getuk Gondok Hj.Sri Rahayu umumnya orang remaja sampai orang tua berumur 10 sampai 50 tahun dengan domisili Magelang dan beberapa orang luar kota. Biasanya pembeli adalah orang yang sering pergi ke pasar Rejowinangun , orang yang mencari makanan praktis dengan harga terjangkau ataupun wisatawan yang memang tertarik dengan makanan tradisional. Pembeli Getuk Gondok Hj. Sri Rahayu juga datang dari berbagai daerah di Indonesia, bahkan luar negeri seperti Singapura, Malaysia, dan Jepang. Seorang pembeli asal Sulawesi bernama Domas mengaku sudah berlangganan getuk gondok lebih dari 20 tahun (Istiqomatul, 2023).

Akibat kemajuan teknologi dan perubahan pola konsumsi, banyak masyarakat yang tertarik dengan makanan yang lebih modern. Perubahan terjadi ketika identitas kultural bergeser karena budaya nasional yang sebelumnya menahan identitas tergerus oleh arus budaya global (Barth, 1969). Teknologi menjadi salah satu faktor yang mempengaruhi perubahan pola konsumsi, terutama dalam hal penggunaan media sosial dan akses informasi yang lebih luas. Konsep modernisasi dalam arti khusus yang disepakati teoritis modernisasi di tahun 1950-an dan tahun 1960-an, didefinisikan dalam tiga cara: historis, relatif, dan analisis. Menurut definisi historis, modernisasi sama dengan westernisasi atau Amerikanisasi. Modernisasi dilihat sebagai gerakan menuju cita-cita masyarakat yang dijadikan model. Menurut pengertian relatif, modernisasi berarti upaya yang bertujuan untuk menyamai standar yang dianggap moderen baik oleh masyarakat banyak maupun oleh penguasa. Definisi analisis berciri lebih khusus daripada kedua definisi sebelumnya yakni melukiskan dimensi masyarakat modern dengan maksud untuk ditanamkan dalam masyarakat tradisional atau masyarakat pra modern (Piotr, 2004). Dampak dari adanya modernisasi tersebut membuat banyak masyarakat lebih menggemari *junk food* dan *fast food*. Masyarakat terbiasa mengonsumsi makanan instan daripada kuliner tradisional yang cukup memakan waktu dan berbagai tahap dalam proses pengolahannya. Di tengah perkembangan teknologi yang semakin maju, tak bisa dipungkiri bahwa kuliner khas masyarakat

bukanya tambah maju, namun justru tergerus dan nyaris terlupakan salah satunya adalah getuk (Anonim,2016)

Berdasarkan hasil observasi permasalahan lain yang dihadapi oleh produsen getuk gondok adalah kurangnya pemasaran dan promosi yang baik. Getuk Gondok Hj.Sri Rahayu belum memasarkan produknya lebih luas seperti di *e-commerce* serta belum dipromosikan secara efektif sehingga masyarakat tidak menyadari nilai budaya dan kesehatan dari makanan tersebut. Pemasaran Getuk Gondok hanya sebatas di pasarkan di toko dan melalui *nomor whatsapp*. Hal ini membuat popularitas getuk gondok tidak sebanyak merk getuk lainnya di Magelang. Padahal beberapa merk getuk lain di Magelang sudah memasarkan produknya melalui beberapa toko oleh-oleh namun tidak dengan Getuk Gondok. Selain itu juga merk getuk lain memasarkan produknya di tempat yang sangat strategis seperti di pinggir jalan besar yang selalu dilalui banyak kendaraan terlebih lagi kendaraan jarak jauh. Berbeda dengan Getuk Gondok yang masih memasarkan produknya di sebuah ruko di pasar Rejowinangun Magelang. Melihat kondisi sekarang dimana minat masyarakat yang turun untuk pergi kepasar membuat popularitas Getuk Gondok semakin menurun. Pesaing Getuk Gondok di Magelang juga sudah melakukan inovasi dalam beberapa hal, seperti kemasan, pelayanan, hingga pengembangan produk (Lea, 2022). Faktor tersebut membuat Getuk Gondok menjadi mulai terlupakan, padahal keunikan Getuk Gondok yang menjadi pionir getuk di Magelang dengan pembuatan yang masih tradisional dan juga tanpa pemanis buatan serta tanpa pengawet.

Untuk itu, penulis ingin mempromosikan dan melestarikan kekayaan kuliner serta budaya lokal, dengan cara menggali lebih dalam tentang proses pembuatan Getuk Gondok melalui sebuah *photo story*. *Photo story* adalah series foto yang terdiri dari lebih dari 1 foto yang menceritakan atau bercerita tentang suatu kejadian dimana ada awalan penjelasan, cerita dan penutup (Aulia,2018). Dengan memvisualisasikan setiap tahap pembuatan Getuk Gondok, kita dapat lebih memahami nilai-nilai budaya yang terkandung di dalamnya serta menghargai peran pentingnya dalam identitas kultural Magelang. *Photo story* mampu menceritakan proses pembuatan langsung dari awal sampai akhir. *Photo story* telah ditemukan

menjadi bagian penting dari media pembelajaran berbasis visual karena mampu menyampaikan informasi secara runtut dengan bantuan visual yang baik (Thoha, 2023). Pada karya ini penulis menciptakan karya *photo story* dengan jumlah 11 foto. Teknik yang digunakan pada karya ini adalah teknik EDFAT (*Entire, Detail, Frame, Angle, Time*). Penerapan metode EDFAT sangat disarankan dalam pengambilan foto dokumentasi atau jurnalisasi, mengingat dalam kenyataannya metode tersebut sangat efektif dan efisien penerapannya (Ryan et al, 2023).

1.2. Fokus Permasalahan dan Rumusan Masalah

1.2.1 Fokus Permasalahan

Berdasarkan latar belakang tersebut dapat disimpulkan bahwa fokus permasalahannya adalah kurangnya informasi mengenai getuk gondok kepada masyarakat luas akibat adanya modernisasi. Selain itu juga pemasaran dan promosi yang belum efektif dilakukan oleh produsen getuk gondok. Sedangkan Getuk Gondok merupakan pelopor gethuk di Magelang dengan nilai historis dan harus dilestarikan. Oleh karena itu, melalui sebuah *photo story*, penulis ingin menyebarluaskan informasi mengenai pembuatan getuk gondok agar lebih dikenal masyarakat luas khususnya kepada masyarakat yang berada di luar kota Magelang.

1.2.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang dan fokus permasalahan tersebut dapat disimpulkan rumusan masalahnya sebagai berikut :

- 1.2.2.1 Bagaimana memvisualisasikan proses pembuatan getuk gondok Hj.Sri Rahayu melalui karya *photo story* ?
- 1.2.2.2 Bagaimana menerapkan teknik EDFAT dan teori estetika pada perancangan *photostory* getuk gondok Hj.Sri Rahayu ?

1.3. Tujuan Penciptaan

Berdasarkan rumusan masalah tersebut, maka tujuan penciptaan *photostory* ini adalah sebagai berikut :

- 1.3.1 Mendeskripsikan proses visualisasi pembuatan getuk gondok Hj.Sri Rahayu melalui sebuah *photostory*
- 1.3.2 Mendeskripsikan teknik fotografi EDFAT dan estetika yang

diterapkan pada pembuatan *photostory* proses produksi getuk gondok Hj.Sri Rahayu

1.4. Manfaat Penciptaan

1.4.1 Manfaat Teoritis

Perancangan karya ini diharapkan dapat membantu penulis dan pembaca untuk memahami teori dan konsep karya visual *photostory* dengan teori EDFAT dan teori estetika melalui karya *photo story* pembuatan Getuk Gondok Hj.Sri Rahayu.

1.4.2 Manfaat Praktis

Bagi penulis perancangan *photostory* ini memberikan kesempatan untuk mengekspresikan sebuah kekreatifan secara visual. Sedangkan bagi masyarakat khususnya fotografer dapat mengeksplorasi ide-ide dan konsep- konsep baru dalam sebuah karya seni fotografi.