BAB I
LATAR BELAKANG

1.1 Latar Belakang

Yogyakarta dikenal sebagai salah satu kota budaya yang memiliki kekayaan tradisi, seni, dan kuliner yang berakar kuat pada nilai-nilai sejarah serta filosofi masyarakat Jawa. Selama ini, kuliner khas Yogyakarta identik dengan gudeg sebagai ikon utama, padahal terdapat beragam hidangan tradisional lain yang memiliki nilai budaya yang tidak kalah penting. Salah satunya adalah Brongkos, makanan berkuah santan pekat dengan bumbu kluwak yang memberikan warna hitam khas serta rasa gurih, pedas, dan manis yang berpadu harmonis. Brongkos tidak hanya merepresentasikan cita rasa masyarakat Jawa, tetapi juga menyimpan nilai-nilai filosofis tentang keseimbangan dan kesederhanaan hidup. Lebih jauh, proses memasak Brongkos tidak dapat dilakukan secara terburu-buru, melainkan membutuhkan kesabaran dan ketekunan dalam menumis bumbu serta merebus santan hingga meresap sempurna. Proses yang lambat ini sejalan dengan filosofi Jawa yang memaknai ketenangan dan ketekunan sebagai jalan menuju hasil yang bermakna (Muria News, 2022). Dengan demikian, Brongkos bukan hanya sekadar makanan, tetapi juga cerminan nilai-nilai hidup masyarakat Jawa yang menjunjung harmoni dan keselarasan.

Sebagai bagian dari warisan kuliner lokal, Brongkos memiliki akar sejarah panjang yang berkembang di lingkungan Keraton Yogyakarta dan masyarakat sekitarnya. Menurut Murdijati Gardjito, Eni Harmayani, dan F. Estiasih (2018) dalam buku Makanan Tradisional Indonesia Seri 1, berbagai hidangan tradisional seperti Brongkos merupakan hasil adaptasi masyarakat terhadap bahan-bahan lokal dan teknik memasak yang diwariskan turun-temurun. Brongkos dipercaya telah ada sejak masa kolonial dan menjadi

hidangan penting dalam berbagai acara masyarakat, baik dalam lingkungan bangsawan maupun rakyat biasa.

Lebih lanjut, Endah Susilantini (2014) dalam jurnal Kuliner Tradisional Jawa dalam Serat Centhini menjelaskan bahwa sayur brongkos merupakan salah satu masakan khas Yogyakarta yang banyak diminati oleh masyarakat, meskipun tidak sepopuler gudeg ataupun bakpia. Namun demikian, sayur brongkos tetap cukup populer di kalangan masyarakat luas. Keberadaan Brongkos dalam Serat Centhini menunjukkan bahwa hidangan ini telah dikenal sejak masa lampau dan menjadi bagian dari khazanah kuliner tradisional Jawa yang diwariskan turun- temurun. Hal ini memperkuat posisi Brongkos sebagai warisan budaya yang memiliki nilai sejarah dan sosial yang tinggi.

Secara filosofis, warna hitam dari kluwak pada Brongkos sering dimaknai sebagai lambang keteguhan dan ketenangan batin. Rasa gurih, manis, dan pedas yang berpadu menggambarkan keseimbangan hidup (ngeli ning ora keli), yakni kemampuan beradaptasi terhadap perubahan tanpa kehilangan jati diri. Nilai-nilai tersebut sejalan dengan pandangan hidup masyarakat Jawa yang mengutamakan harmoni antara manusia, alam, dan Sang Pencipta (Gardjito, 2019, Filosofi Kuliner Nusantara). Oleh karena itu, Brongkos tidak sekadar hidangan sehari-hari, melainkan simbol filosofi kehidupan dan bentuk kearifan lokal yang perlu dilestarikan.

Salah satu pelaku kuliner yang berperan dalam mempertahankan eksistensi makanan ini adalah Brongkos Handayani, rumah makan tradisional yang berdiri sejak tahun 1975 di kawasan Alun-Alun Kidul (Alkid) Yogyakarta. Didirikan oleh keluarga Handayani, usaha ini telah diwariskan secara turun-temurun selama lebih dari empat dekade. Menurut Portal Berita Pemerintah Kota Yogyakarta (2022), Brongkos Handayani merupakan salah satu kuliner legendaris yang telah berdiri sejak 1975 dan tetap eksis hingga sekarang.

Awalnya, usaha ini dimulai dari penjualan Es Tape Alkid pada tahun 1960-an sebelum akhirnya berkembang menjadi warung makan khas brongkos. Brongkos Handayani menjadi bagian penting dari sejarah kuliner Yogyakarta karena menyajikan cita rasa otentik sekaligus menjaga nilai tradisi keluarga. Namun, dalam beberapa tahun terakhir, usaha ini menghadapi tantangan besar akibat penutupan akses Plengkung Nirbaya, yang berdampak pada penurunan jumlah pengunjung. Selain itu, adanya rencana relokasi kawasan pada tahun 2028 menimbulkan kekhawatiran akan keberlangsungan warung keluarga ini di masa depan.Brongkos Handayani menjadi bagian penting dari sejarah kuliner Yogyakarta karena menyajikan cita rasa otentik sekaligus menjaga nilai tradisi keluarga.

Terkikisnya minat generasi muda terhadap kuliner tradisional menjadi salah satu alasan penting dalam penciptaan karya ini. Saat ini, banyak generasi muda lebih mengenal makanan khas Yogyakarta seperti gudeg dibandingkan brongkos, padahal brongkos merupakan salah satu kuliner tradisional yang memiliki nilai sejarah dan cita rasa khas. Kondisi tersebut menimbulkan kekhawatiran akan semakin berkurangnya pengetahuan masyarakat terhadap keberadaan brongkos sebagai bagian dari identitas kuliner lokal. Oleh karena itu, karya photo story "Brongkos Handayani" dibuat sebagai upaya untuk memperkenalkan kembali brongkos kepada generasi muda melalui media visual yang informatif dan komunikatif. Melalui rangkaian foto yang mendokumentasikan proses pembuatan brongkos secara detail, karya ini diharapkan dapat meningkatkan kesadaran masyarakat untuk mengenal, menghargai, dan turut melestarikan kuliner tradisional khas Yogyakarta.

Perubahan tersebut menunjukkan bahwa Brongkos sebagai warisan budaya takbenda menghadapi ancaman dari perkembangan zaman dan modernisasi kota. Tanpa upaya dokumentasi dan promosi yang kuat, kuliner

tradisional seperti Brongkos Handayani berpotensi terlupakan oleh generasi muda. Dalam konteks inilah, fotografi berperan penting sebagai sarana pelestarian budaya. Melalui media visual, nilai-nilai sejarah dan filosofi di balik makanan tradisional dapat direkam dan disebarluaskan dengan cara yang menarik dan komunikatif.

Fotografi tidak hanya berfungsi sebagai bentuk ekspresi artistik, tetapi juga sebagai alat dokumentasi sosial dan historis. Karyadi (2017) menjelaskan bahwa fotografi mampu mentransformasikan realitas menjadi pesan budaya yang bermakna, terutama melalui pendekatan dokumenter yang menampilkan keaslian subjek. Salah satu bentuk fotografi dokumenter yang relevan dalam konteks pelestarian budaya adalah *Photo Story*, yaitu rangkaian foto yang disusun secara naratif untuk mengisahkan kehidupan, tradisi, atau fenomena sosial tertentu. Melalui pendekatan ini, fotografer tidak hanya menampilkan objek visual, tetapi juga membangun cerita yang merepresentasikan nilai-nilai dan konteks budaya di baliknya.

Untuk memperkuat struktur narasi visual, proses dokumentasi foto ini menggunakan metode EDFAT (*Entire*, *Detail*, *Frame*, Angle, *Time*). Menurut Alyathalattaf dan Kusumawati (2023) dalam jurnal Rekam: Jurnal Fotografi, Televisi, dan Animasi, EDFAT merupakan teknik yang membantu fotografer mengeksplorasi subjek dari berbagai aspek: keseluruhan adegan, *Detail* penting, komposisi visual, sudut pandang, dan momentum waktu. Pendekatan ini terbukti efektif dalam menciptakan cerita visual yang kuat dan komunikatif, terutama dalam karya foto jurnalistik dan dokumenter. Melalui penerapan EDFAT, proses pembuatan *Photo Story* "Brongkos Handayani" dapat menampilkan narasi yang tidak hanya estetis tetapi juga bermakna secara budaya.

Dengan demikian, karya *Photo Story* "Brongkos Handayani" ini diharapkan menjadi upaya pelestarian budaya lokal melalui medium visual. Dokumentasi ini tidak hanya merekam wujud fisik dan proses pembuatan Brongkos, tetapi juga mengabadikan nilai-nilai budaya dan perjuangan keluarga dalam mempertahankan cita rasa tradisional. Melalui penggabungan pendekatan ilmiah, fotografi dokumenter, dan kesadaran budaya, karya ini diharapkan dapat berkontribusi pada pelestarian identitas kuliner Nusantara sekaligus memperkaya khazanah komunikasi visual di Indonesia

1.2 Tujuan Pembuatan Karya

Tujuan dari pembuatan karya ini adalah untuk menghasilkan karya photo story yang mendokumentasikan proses pembuatan brongkos sebagai salah satu kuliner tradisional khas Yogyakarta. Melalui karya ini, penulis berupaya menyajikan rangkaian visual yang mampu menggambarkan tahapan proses pembuatan brongkos secara runtut dan informatif, mulai dari persiapan bahan hingga proses pengolahan.

Selain itu, pembuatan karya ini juga bertujuan untuk menerapkan teknik EDFAT (Entire, Detail, Frame, Angle, dan Time) dalam fotografi jurnalistik guna menghasilkan foto yang memiliki nilai visual, informatif, dan naratif. Dengan penerapan teknik tersebut, diharapkan karya photo story yang dihasilkan mampu menyampaikan cerita secara jelas kepada audiens sekaligus menjadi media dokumentasi dan pelestarian kuliner tradisional.

1.3 Manfaat Karya

Manfaat dari karya fotografi dokumenter berjudul "*Photo Story* Brongkos Handayani" ini dibagi menjadi dua bagian, yaitu manfaat akademis dan manfaat praktis.

1.3.1 Manfaat Akademis

Secara akademis, karya ini bertujuan untuk menambah pemahaman dan menjadi referensi bagi pembaca dalam bidang seni fotografi, khususnya pada genre *Photo Story* dengan penerapan teori EDFAT (*Entire*, *Detail*, *Frame*, Angle, *Time*). Melalui karya ini diharapkan muncul pemahaman yang lebih mendalam mengenai bagaimana fotografi dapat digunakan sebagai sarana komunikasi visual dan pelestarian budaya.

1.3.2 Manfaat Praktis

Secara praktis, karya ini bertujuan untuk memperkenalkan kembali Brongkos sebagai kuliner khas Yogyakarta yang memiliki nilai sejarah dan filosofi mendalam. Melalui visualisasi *Photo Story*, karya ini juga berupaya mendeskripsikan filosofi Brongkos serta mengangkat kembali citra Brongkos Handayani sebagai warung makan legendaris yang menjadi bagian penting dari identitas kuliner Yogyakarta.