

“SENGSU”

**PROSES PRODUKSI, DISTRIBUSI DAN KONSUMSI
DAGING ANJING DI KOTA SOLO MELALUI
FOTOGRAFI *FEATURE***

TUGAS AKHIR KARYA

Untuk Memenuhi Sebagaian Persyaratan
Mencapai Derajat Sarjana S-1
Program Studi Fotografi
Jurusan Seni Media Rekam



**OLEH
FERI ARI FIANTO
NIM. 12152103**

**FAKULTAS SENI RUPA DAN DESAIN
INSTITUT SENI INDONESIA
SURAKARTA**

2017

PENGESAHAN TUGAS AKHIR KARYA
“SENGSU”
PROSES PRODUKSI, DISTRIBUSI DAN KONSUMSI
DAGING ANJING DI KOTA SOLO MELALUI
FOTOGRAFI *FEATURE*

Oleh
FERI ARI FIANTO
NIM. 12152103

Telah diuji dan dipertahankan di hadapan Tim Penguji
Pada tanggal 8 Agustus 2017

Tim Penguji

Ketua Penguji : Drs. H M. Arif Jati Purnomo, M.Sn
Penguji Bidang I : Purwastya Pratmajaya AL, S.Sn, M.Sn
Penguji Bidang II : Ketut Gura Arta Laras S.Sn, M.Sn
Pembimbing : Agus Heru Setiawan, S.Sn, M.A
Sekretaris Penguji : Cito Yasuki, S.Sn, M.Sn



Deskripsi karya ini telah diterima sebagai
salah satu persyaratan memperoleh gelar Sarjana Seni (S.Sn)
pada Institut Seni Indonesia Surakarta

Surakarta, ... Agustus 2017

Dekan Fakultas Seni Rupa dan Desain



Ranang Agung Sugihartono, S.Pd., M.Sn.
NIP. 197111102003121001

PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Feri Ari Fianto

NIM : 12152103

Menyatakan bahwa laporan Tugas Akhir Karya berjudul:

“SENGSU” PROSES PRODUKSI, DISTRIBUSI DAN KONSUMSI DAGING ANJING DI KOTA SOLO MELALUI FOTOGRAFI *FEATURE* adalah karya saya sendiri dan bukan jiplakan atau plagiarisme dari karya orang lain. Apabila di kemudian hari, terbukti sebagai hasil jiplakan atau plagiarisme, maka saya bersedia mendapatkan sanksi sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Selain itu, saya menyetujui laporan Tugas Akhir (TA) ini dipublikasikan secara *online* dan cetak oleh Institut Seni Indonesia (ISI) Surakarta dengan tetap memperhatikan etika penulisan karya ilmiah untuk keperluan akademis.

Demikian, surat pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya.

Surakarta, 8 Agustus 2017

Yang menyatakan,



Feri Ari Fianto

NIM. 12152103

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat rahmat-Nya Tugas Akhir (TA) yang berjudul “*SENGSU*” PROSES PRODUKSI, DISTRIBUSI DAN KONSUMSI DAGING ANJING DI KOTA SOLO MELALUI *FOTOGRAFI FEATURE* dapat diselesaikan tepat pada waktunya.

Penulis telah berusaha menyusun Tugas Akhir ini sebaik mungkin, akan tetapi tak ada gading yang tak retak, demikian pula dengan Tugas Akhir ini. Oleh karena itu saran dan kritik yang membangun tetap penulis nantikan demi kesempurnaan tugas akhir ini. Penulis berharap semoga tugas akhir ini dapat bermanfaat dan menjadi pedoman untuk para pembaca pada umumnya dan penulis pada khususnya.

Pada kesempatan ini izinkan penulis menyampaikan terima kasih yang sedalam-dalamnya kepada:

1. Kedua Orang tua yang telah membiayai Kulia dan Tugas Akhir (TA), serta selalu mendorong dan memberikan semangat.
2. Agus Heru Setiawan S.Sn, M.A., selaku dosen pembimbing yang telah memberikan bimbingan dalam pengerjaan karya Tugas Akhir (TA).
3. Ketut Gura Arta Laras, S.Sn, M.Sn., selaku Ketua Program Studi Fotografi Institut Seni Indonesia Surakarta yang selalu memberikan semangat dan kesempatan untuk menyelesaikan Tugas Akhir (TA).
4. Ranang Agung Sugihartono, S.Pd., M.Sn., selaku Dekan Fakultas Seni Rupa dan Desain Institut Seni Indonesia Surakarta.
5. Prof. Dr. Sri Rochana Widyastutieningrum, S.Kar., M.Hum., selaku Rektor Institut Seni Indonesia Surakarta yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh studi pada Program Studi S-1 Fotografi Fakultas Seni Rupa dan Desain Institut Seni Indonesia Surakarta.
6. Mas Suyat pemilik warung anak cabang Komplang yang bersedia menjadi objek pengerjaan karya Tugas Akhir.
7. Seluruh Penguji Tugas Akhir (TA) yang telah bersedia menguji karya Tugas

Akhir (TA).

8. Teman-teman Himafo dan Massenca yang telah membantu proses display karya.
 9. Elia Wisman Nugroho, S.Sn., yang telah memberikan buku referensi dan memberi data dalam pengerjaan Tugas Akhir (TA).
 10. Andry Prasetyo, S.Sn, M.Sn., selaku dosen Program Studi Fotografi pada Institut Seni Indonesia Surakarta yang telah meminjamkan buku referensi.
 11. Seluruh dosen khususnya dosen Program Studi Fotografi dan staf administrasi Institut Seni Indonesia Surakarta yang telah membantu dan membimbing dalam menempuh seluruh mata kuliah dan ujian sehingga persyaratan dapat terpenuhi.
 12. Amir Budianto, Praditya Raka Siwi, Catur Himawan dan M Hamzah yang selalu membantu dalam proses pembuatan karya
 13. Rekan-rekan Tentrem *Local Space* yang memberi masukan dalam proses pengerjaan
 14. Semua teman-teman yang telah membantu dalam pemotretan karya Tugas Akhir ini.
 15. Tim Kelayakan dan Pendadaran yang telah membantu proses kelancaran ujian
- Dengan selesainya karya seni fotografi ini, mudah-mudahan dapat bermanfaat bagi lingkungan bidang seni fotografi dan sebagai penambah khasanah karya seni fotografi pada Institut Seni Indonesia Surakarta.

Surakarta, 8 Agustus 2017

Penulis

ABSTRAK

Feri Ari Fianto, 12152103, 2017, Hal. 70 “ “SENGSU” PROSES PRODUKSI, DISTRIBUSI DAN KONSUMSI DAGING ANJING DI KOTA SOLO MELALUI FOTOGRAFI *FEATURE*” Deskripsi karya Program Studi S-1 Fotografi, Jurusan Media Rekam, Fakultas Seni Rupa dan Desain, Institut Seni Indonesia Surakarta.

Konsumsi daging anjing merupakan suatu hal yang dianggap tabu oleh kebanyakan masyarakat di seluruh dunia. Meskipun demikian, konsumsi daging anjing masih banyak dijumpai di beberapa daerah di Indonesia. Kota Solo merupakan salah satu daerah yang sebagian dari masyarakatnya mengonsumsi daging anjing. Penjualan makanan berbahan dasar daging anjing banyak ditemui di pinggir jalan kota Solo. Salah satu warung yang cukup eksis dikalangan pecinta menu makanan berbahan dasar daging anjing di kota Solo yaitu warung Komplang. Melihat fenomena maraknya penjualan menu masakan berbahan dasar daging anjing di kota Solo, merupakan alasan pengkarya untuk membuat Karya Tugas Akhir (TA) tentang proses produksi, distribusi dan konsumsi daging anjing.

Dalam pembuatan karya Tugas Akhir (TA) yang berjudul “SENGSU” Proses Produksi, Distribusi Dan Konsumsi Daging Anjing Di Kota Solo Melalui Fotografi Feature menggunakan Warung Komplang Sebagai objek pembuatan karya. Dalam pembuatan karya Tugas Akhir (TA) menggunakan genre fotografi feature. Salah satu point terpenting dalam proses pembuatan karya bergenre fotografi feature adalah pendekatan terhadap objek.

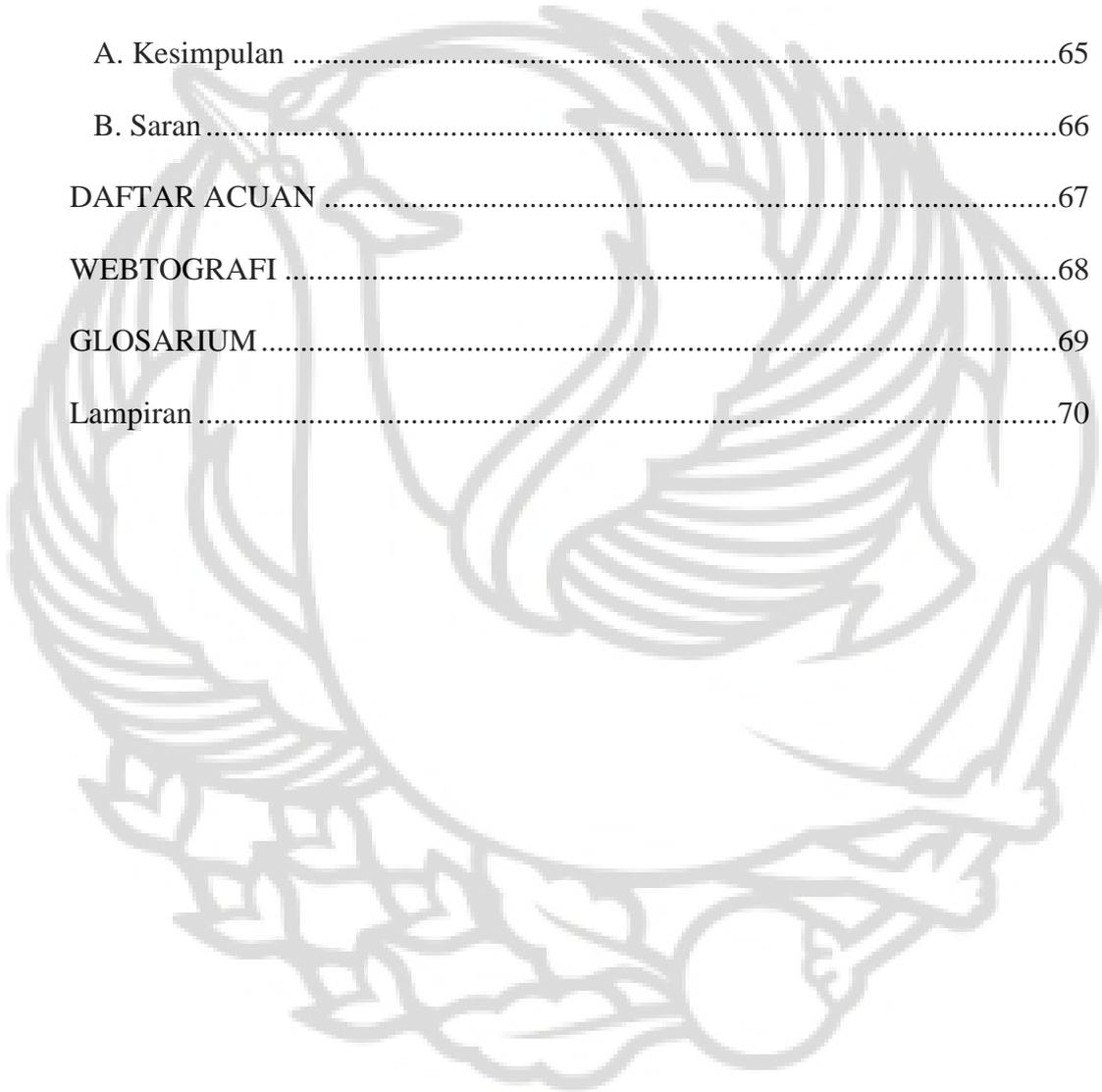
Kata Kunci : Proses produksi, distribusi dan konsumsi daging anjing, Kota Solo, fotografi feature.

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN.....	iii
KATA PENGANTAR	iv
ABSTRAK	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR	xi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Ide Penciptaan	6
C. Tujuan dan Manfaat.....	7
BAB II Konsep Penciptaan	8
A. Tinjauan Sumber Penciptaan	8
B. Landasan Penciptaan.....	12
BAB III PROSES KREATIF	14
A. Metode Penciptaan	14
B. Proses Penciptaan	16
1. Observasi	16
2. Eksplorasi	17
3. Eksperimen	18
4. Pengerjaan karya.....	18

A. <i>Story board</i>	18
B. Alat	21
5. Penyajian karya.....	25
BAB IV PEMBAHASAN KARYA	26
A. Alur Penyajian Karya	26
B. Penjelasan Karya	30
1. Karya 1	30
2. Karya 2	33
3. Karya 3	35
4. Karya 4	37
5. Karya 5	39
6. Karya 6	42
7. Karya 7	43
8. Karya 8	44
9. Karya 9	45
10. Karya 10	47
11. Karya 11	48
12. Karya 12	50
13. Karya 13	51
14. Karya 14	52
15. Karya 15	54
16. Karya 16	56
17. Karya 17	57

18. Karya 18	59
19. Karya 19	61
20. Karya 20	63
BAB V PENUTUP	65
A. Kesimpulan	65
B. Saran.....	66
DAFTAR ACUAN	67
WEBTOGRAFI	68
GLOSARIUM	69
Lampiran.....	70



DAFTAR GAMBAR

1. Gambar 1. <i>The Mentawai</i>	8
2. Gambar 2. <i>The Mentawai</i>	9
3. Gambar 3. <i>Thailand illegal dog meat</i>	10
4. Gambar 4. <i>Thailand illegal dog meat</i>	11
6. Gambar 5. <i>The Riders of Destiny</i>	30
7. Gambar 6. Proses pembelian bahan baku	30
8. Gambar 7. Penimbangan	33
9. Gambar 8. Pukul	35
10. Gambar 9. <i>Kropok</i>	37
11. Gambar 10. Menunggu.....	39
12. Gambar 11. Pembersihan	41
13. Gambar 12. Mengasah Pisau.....	42
14. Gambar 13. Pisau	43
15. Gambar 14. Cincang.....	44
16. Gambar 15. Paha	46
17. Gambar 16. Hidup dan Mati	47
18. Gambar 17. Satu Ekor.....	49
19. Gambar 18. Perlawanan	50
20. Gambar 19. <i>Mbumboni</i>	52
21. Gambar 20. Motivasi.....	54
22. Gambar 21. Tempat Distribusi.....	56

22. Gambar 22. Menu Masakan	58
23. Gambar 23. Menu Masakan	60
24. Gambar 24. Penyajian	62
25. Gambar 25. Artefak.....	64



BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Daging sebagai bagian dari konsumsi masyarakat, merupakan sesuatu yang wajar bagi manusia di seluruh dunia. Di Indonesia, daging menjadi salah satu faktor yang digunakan pemerintah untuk memperkenalkan pola konsumsi sehat, yaitu dengan program 4 sehat 5 sempurna. Pemerintah menyarankan apabila tidak bisa menerapkan pola makan 4 sehat 5 sempurna, paling tidak bisa menerapkan satu kali sehari¹. Meskipun demikian, tidak semua daging binatang dapat dengan mudah diterima secara universal. Konsumsi daging anjing misalnya, menjadi hal yang hingga kini masih kontradiktif. Cara pandang yang muncul di masyarakat, tentang anjing sering kali diibaratkan sebagai binatang yang lucu, cerdas, pelindung dan patuh terhadap pemiliknya atau bahkan menyeramkan. Beberapa kebudayaan di dunia menganggap anjing sebagai sahabat manusia yang paling setia. Masyarakat yang memiliki pandangan terhadap anjing seperti di atas, melihat anjing yang digunakan sebagai makanan merupakan sesuatu yang mengerikan dan tabu untuk dilakukan. Meskipun demikian, fakta yang ditemukan oleh para Arkeolog, menjelaskan bahwa konsumsi daging anjing bukanlah sesuatu yang baru, tetapi beberapa tempat di dunia sudah dilakukan sejak ribuan tahun yang lalu².

¹ Abdul Azis, 2013, "*Happy, Healthy, Wealthy: 19 kunci hidup bahagia, sehat, sejahtera*", Erlangga, hal. 58

² Eijkelkamp Would, 2015, *Your friend is my food*, Jogjakarta, Tesis. Hal. 5

Beberapa negara yang masyarakatnya hingga hari ini masih mengonsumsi daging anjing antara lain, Nigeria, Korea Selatan, China, Vietnam, Thailand dan Indonesia³. Sebagian dari negara tersebut telah menerbitkan larangan untuk memasukkan daging anjing menjadi bagian dari makanan mereka. Akan tetapi praktek yang terjadi di lapangan pelanggaran untuk mengonsumsi daging anjing di negara tertentu masih banyak terjadi, terutama yang dilakukan oleh masyarakat Asia. Diperkirakan pada tahun 2003, konsumsi daging anjing di Asia mencapai sekitar 13.000-16.000 anjing⁴.

Di Indonesia, praktek konsumsi daging anjing hingga dewasa ini masih banyak ditemukan di masyarakat umum. Misalnya di berbagai wilayah Indonesia seperti, Sumatra Selatan, Medan, Sulawesi, Yogyakarta, Bali dan Solo⁵. Di daerah-daerah tersebut konsumsi daging anjing merupakan hal yang biasa, bahkan telah menjadi bagian dari praktek budaya yang dilakukan oleh masyarakat Indonesia.

Kota Solo merupakan wilayah yang berada di Provinsi Jawa Tengah. Ketika berkunjung ke kota ini, tidak akan sulit untuk menemukan warung yang menjual menu masakan berbahan dasar daging anjing. Warung yang menjual menu masakan berbahan dasar daging anjing tersebar di jalan-jalan kota Solo. Menariknya, setiap *banner* yang dipasang oleh warung makan yang menjual

³ Zika, 2015, <http://feed.merdeka.com/article/9-negara-pemakan-anjing-dan-kucing-150805x.html> diakses pada 30 januari 2017 pukul 09.00

⁴ Eijkelkamp Would, 2015 *Your friend is my food*, Jogjakarta, Tesis. Hal. 6

⁵ Eijkelkamp Would, 2015 *Your friend is my food*, Jogjakarta, Tesis. Hal. 6

menu masakan berbahan dasar daging anjing dengan sebutan berbeda-beda. Ada yang menamakan sate jamu, *sengsu* dan *scoobydoo*. Mitos yang berkembang di kalangan penikmat menu masakan daging anjing, mempercayai setelah mengonsumsi daging anjing badan akan menjadi hangat dan stamina akan naik.

“Mitro Jologog adalah salah satu pionir sate asu di Kota Solo. Sejak 1960-an ia sudah menggelar dagangannya. Moelyono Nyiur, cucu Jologog yang kini justru menjadi penyayang anjing jenis Pitbull menuturkan, menu sate asu muncul pertama kali dari kawasan di utara Kali Anyar pada masa susah menjelang peristiwa 1965 meletus. Praon, Minapadi, dan Tapen di utara Kali Anyar adalah tiga titik awal mula perkembangan sate asu⁶.”

Banyak masyarakat yang kontra dengan penjualan makanan berbahan dasar daging anjing. Salah satunya adalah komunitas pencinta anjing, mereka menganggap bahwa proses penyembelihan anjing dilakukan secara tidak wajar dan dilakukan dengan tindak kekerasan. Hal itu membuat para pencinta anjing menolak tentang praktek penjualan makanan berbahan dasar daging anjing.

“Kementrian Pertanian mengingatkan agar jangan sampai Solo ini seperti Bali yang menghabiskan anggaran Rp 150 miliar per tahun untuk mengatasi rabies. Mengingat konsumsi daging anjing di Solo terbesar kedua setelah DKI Jakarta,” ujar Reny Widyawati DPRD kota Solo⁷.

Pemerintah kota Solo selama ini kurang melakukan pengawasan terhadap konsumsi daging anjing. Menurut data dinas peternakan dan kesehatan hewan, Provinsi Jawa Tengah merupakan pengonsumsi daging

⁶ Prasetyo Hendromasto. 2014. *Sala-Solo-Surakarta*. Rehal Pustaka. Hal. 173

⁷ Tribun News, *Konsumsi Daging Anjing Terbesar Di Indonesia*, Sumber: <http://m.tribunnews.com/regional/2015/10/09/konsumsi-daging-anjing-di-solo-terbesar-kedua-di-indonesia>. Di akses pada 5 Agustus 2017, Pukul 16:45

anjing terbanyak ke-dua di Indonesia. Dari 35 Provinsi yang berada di Jawa Tengah, kota Solo merupakan pengonsumsi daging anjing terbanyak. Diperkirakan dalam satu hari konsumsi daging anjing di kota Solo mencapai 65 ekor per hari⁸. Pada tahun 2011 ada 17 warung menu masakan daging anjing di kota Solo (Solopos, 04 Oktober 2011)⁹.

Melihat tingginya intensitas penjualan menu masakan daging anjing di kota Solo, pengkarya tertarik untuk melakukan penelitian untuk penciptaan karya Tugas Akhir (TA). Melalui sudut pandang pengkarya yang bukan merupakan penduduk asli kota Solo, melihat pola konsumsi daging anjing merupakan hal yang baru. Hal ini dikarenakan di tempat asal pengkarya tidak ada yang menjual menu masakan berbahan dasar daging anjing. Kebanyakan masyarakat menganggap anjing bukan hewan konsumsi, sedangkan babi dan sapi dianggap hewan konsumsi.¹⁰ Proses penciptaan karya Tugas Akhir (TA) ini, menempatkan pengkarya di posisi tengah antara tidak pro dan tidak kontra terhadap konsumsi makanan berbahan dasar daging anjing.

Warung Pak Kardi Komplang adalah salah satu warung di kota Solo yang menjual menu makanan berbahan dasar daging anjing. Warung tersebut merupakan salah satu pionir warung makan yang menjual menu olahan daging anjing. Pak Kardi merupakan nama pemilik warung makan tersebut, yang

⁸ Tribun News, *Konsumsi Daging Anjing Terbesar Di Indonesia*, Sumber: <http://m.tribunnews.com/regional/2015/10/09/konsumsi-daging-anjing-di-solo-terbesar-kedua-di-indonesia>. Di akses pada 5 Agustus 2017, Pukul 16:45

⁹ Prasetyo Hendromasto. 2014. *Sala-Solo-Surakarta*. Rehal Pustaka. Hal. 174

¹⁰ Violine Melody. 2015. *Penjelasan Semiotik Strukturalis dan Semiotik Pragmatis tentang Selera Makanan sebagai Gejala Budaya*. Hal. 2

bertempatkan di *Shelter* PKL Komplang Kecamatan Banyuanyar. Warung makan tersebut sudah beroperasi mulai tahun 1987. Warung Pak Kardi Komplang memiliki dua cabang penjualan yang setiap cabang di pegang oleh anaknya. Salah satu warung cabang, berada di Jalan Ring Road Mojosongopalur. Warung anak cabang tersebut dinamakan warung Komplang. Mas Suyat (Anak pertama Pak Kardi) merupakan pemilik warung Komplang tersebut. Melihat eksistensi dan durasi waktu beroperasi dari warung Komplang tersebut, menjadi alasan mengambil warung Komplang sebagai objek pembuatan karya Tugas Akhir (TA). Fotografi *feature* merupakan *genre* fotografi yang digunakan dalam karya Tugas Akhir (TA).

B. Ide Penciptaan

Pembuatan karya Tugas Akhir (TA) ini berawal dari melihat fenomena penjualan makanan berbahan dasar daging anjing di kota Solo. Peristiwa atau kejadian yang mengandung pertentangan senantiasa menarik perhatian pembaca dan merupakan sumber berita yang tidak pernah kering¹¹. Di masyarakat banyak menuai pro dan kontra terhadap penjualan makanan berbahan dasar daging anjing. Hal tersebut, merupakan salah satu ketertarikan pengkarya tentang bagaimana proses produksi, distribusi dan konsumsi daging anjing dilakukan.

Warung Komplang merupakan salah satu warung makan yang menjual jenis olahan makanan berbahan dasar daging anjing di kota Solo. Pembuatan karya Tugas Akhir ini menggunakan anak cabang warung Komplang sebagai objek pengerjaan karya. Pemilihan judul “*Sengsu*” berawal dari sebutan masyarakat di kota Solo tentang nama menu masakan berbahan dasar anjing yaitu tongseng *asu*, yang disingkat dengan nama *sengsu*. Awalnya daging anjing hanya disajikan dalam bentuk olahan standar berupa sate, tongseng dan goreng¹². Menu masakan berbahan dasar daging anjing juga pernah tenar dengan sebutan sate jamu. Melihat histori dari menu masakan berbahan dasar daging anjing nama *sengsu* yang pertama kali muncul sebelum tenar dengan nama sate jamu.

Genre fotografi *feature* merupakan *genre* foto yang digunakan. Untuk membuat fotografi *feature* yang baik, dibutuhkan ketekunan dan kejelian dari

¹¹ Paryati Sudarman. 2008. *Menulis Di Media Massa*. Yogyakarta: Pustaka pelajar. Hal. 65

¹² Prasetyo Hendromasto. 2014. *Sala-Solo-Surakarta*. Rehal Pustaka. Hal. 174

fotografer sehingga dengan menangkap detail yang menimbulkan “emosi” bagi orang yang melihatnya¹³. Kelebihan fotografi *feature* yaitu berita yang disampaikan tidak lekang oleh waktu dan bisa digunakan kapan saja. Beberapa objek bisa disampaikan dalam pembuatan karya fotografi *feature* yaitu, objek kehidupan yang berhubungan dengan pekerjaan, kehidupan keluarga, kehidupan pribadi dan kehidupan sosial¹⁴.

C. Tujuan

Tujuan dalam pembuatan Tugas Akhir yang berjudul “*SENGSU*”, Proses Produksi, Distribusi dan Konsumsi Daging Anjing Di Kota Solo melalui Fotografi *Feature*” adalah untuk membuat karya fotografi *feature* dengan objek pengolahan daging anjing menjadi makanan yang berada di kota Solo. Tujuan yang lain adalah untuk menyajikan bentuk visual foto cerita yang memiliki unsur berita yang memuat informasi kepada masyarakat tentang penjualan makanan berbahan dasar anjing.

D. Manfaat

Penciptaan karya ini memiliki berbagai manfaat, yaitu merekam realitas yang terjadi tentang fenomena penjualan makanan berbahan dasar daging anjing di kota Solo. Proses distribusi, produksi, dan konsumsi makanan berbahan dasar daging anjing akan disajikan melalui fotografi *feature*. Selain itu, dapat menambah bahan referensi tentang fotografi *feature*.

¹³ Gani Rita dan Rizki Ratri. 2013. *Jurnalist Foto*. Bandung: Simbiosis Rekatama Media hal 105

¹⁴ Gani Rita dan Rizki Ratri. 2013. *Jurnalist Foto*. Bandung: Simbiosis Rekatama Media hal 105

BAB II

KONSEP PENCIPTAAN

A. Tinjauan Sumber Penciptaan

Fotografi merupakan media yang digunakan pengkarya untuk pembuatan karya tentang pengolahan anjing menjadi makanan di kota Solo. Fotografi *feature* merupakan genre foto yang digunakan pada pembuatan karya ini. Dalam pengkaryaan tugas akhir menggunakan tinjauan penciptaan dari Joey Lawrence. Seorang fotografer yang lahir di Kanada dan bertempat tinggal di New York. Sejak umur 18 tahun, Joey Lawrence sudah banyak dicari oleh media iklan karena karya-karyanya. Salah satu karya dari Joey Lawrence yaitu *The Mentawai* yang menceritakan kehidupan masyarakat Mentawai dengan visual foto banyak menggunakan pencahayaan buatan. Proyek foto dari Joey Lawrence menjadi acuan visual pencahayaan untuk pengambilan foto dalam pembuatan karya Tugas Akhir (TA).



Gambar 1. The Mentawai

Sumber: https://joeyl.com/portfolio/category/the-mentawai#Joey_L_Photographer_The_Mentawai_023.jpg.

(Diakses pada 4 Agustus 2017 Pukul 21:00)

Pada contoh foto pertama memperlihatkan tiga orang suku Mentawai yang berdiri sambil membawa senjata. Dalam foto tersebut terkesan mereka sedang melakukan aktivitas berburu. Teknik pencahayaan buatan yang dibuat oleh Joey Lowrence pada contoh foto pertama menggunakan arah cahaya dari arah samping. Penggunaan pencahayaan dari samping digunakan sebagai salah satu referensi teknik pencahayaan dalam proses pembuatan karya tugas akhir.



Gambar 2. The Mentawai

Sumber: https://joeyl.com/portfolio/category/the-mentawai#Joey_L_Photographer_The_Mentawai_009.jpg

(Diakses pada 4 Agustus 2017 Pukul 21:00)

Contoh foto yang kedua terlihat seorang duduk di atas pohon sambil menghadap samping. Dalam contoh foto tersebut teknik pencahayaan menggunakan cahaya samping. Perpaduan antara pencahayaan dari samping dan komposisi objek digunakan sebagai referensi pengkarya dalam penggunaan arah cahaya yang sesuai dalam setiap komposisi dalam foto.

Selain itu karya yang menjadi acuan dalam proses pembuatan Tugas Akhir (TA) adalah Luke Duggleby yang merupakan seorang fotografer dokumenter yang bertempat tinggal di Thailand. Banyak karya tentang fotografi dokumenter yang telah dibuat, salah satunya tentang perburuan paus di Lamalera dan konsumsi daging anjing di Thailand. Bentuk visual foto yang diambil oleh Luke Duggleby dalam karya yang berjudul *Thailand Illegal Dog meat trade* digunakan sebagai acuan visual untuk pembuatan karya Tugas Akhir (TA). Proses pembuatan karya Tugas Akhir (TA) menggunakan teknik pengambilan gambar dari Luke Duggleby dan teknik pencahayaan buatan yang digunakan oleh Joey Lawrence sebagai acuan pembuatan.



Gambar 3. Thailand Illegal Dog Meat

Sumber: <http://www.soidog.org/en/dogmeat/dog-meat-trade-photo-essay/>

(Diakses pada 4 Agustus 2017 Pukul 21:00)



Gambar 4. Thailand Illegal Dog Meat

Sumber: <http://www.soidog.org/en/dogmeat/dog-meat-trade-photo-essay/>
(Diakses pada 4 Agustus 2017 Pukul 21:00)

Warna hitam putih dalam karya Tugas Akhir (TA), mengacu pada salah satu karya dari Romi purbawa yang berjudul *The Riders of Destiny*. Karya tersebut merupakan foto esai yang menceritakan tentang joki cilik yang berada di pulau Sumbawa. Karya foto dari Romi juga berbentuk buku.



Gambar 5. *The Riders of Destiny*

Sumber: <http://invisiblephotographer.asia/2014/12/10/theridersofdestiny-romipurbawa/> (Diakses pada 17 Agustus 2017 Pukul 21:35)

B. Landasan Penciptaan

Fotografi dalam pengertiannya adalah melukis dengan cahaya. Beberapa para ahli berpandangan tentang pengertian fotografi. Menurut Elliott Erwitt, fotografi adalah sebuah seni observasi tentang menemukan suatu hal yang menyenangkan di tempat biasa¹⁵. Gagasan yang dikemukakan oleh Elliot Erwit mengenai pengertian fotografi digunakan sebagai acuan dalam pendefinisian fotografi pada karya Tugas Akhir (TA). Media Fotografi merupakan media yang digunakan untuk menyampaikan komunikasi, dengan sudut pandang yang berbeda melihat objek atau peristiwa.

Menurut pandangan Daniel R. Williamson, *feature* adalah artikel yang kreatif, kadang-kadang subjektif, yang dirancang terutama untuk menghibur dan memberi pengetahuan pembaca tentang suatu peristiwa atau kejadian, situasi, atau aspek kehidupan seseorang¹⁶. Unsur berita dalam *feature* tidak memuat kejadian dan peristiwa yang baru terjadi, namun berita tersebut masih bisa digunakan. Pemilihan objek penjualan makanan berbahan dasar anjing merupakan peristiwa yang terjadi di masyarakat. Peristiwa tersebut mengandung informasi yang berguna untuk menambah pengetahuan.

Pengertian fotografi *feature* menurut Yuniadhi Agung dalam *Makalah Pengantar Fotografi Jurnalistik* yaitu bukan sekedar *snapshot*, tapi usaha wartawan untuk memilih sudut pandang yang khas dan bukan sekedar didikte oleh peristiwa

¹⁵ Inter nasional desing school, <http://www.idseducation.com/articles/fotografi-menurut-para-ahli/> Diakses pada 28 februari 2017 Pukul 20:17

¹⁶ Paryati Sudarman. 2008. *Menulis di media massa*. Yogyakarta: Pustaka pelajar. Hal. 179

itu sendiri, sehingga memberi makna lebih pada setiap peristiwa¹⁷. Dari pengertian fotografi *feature* yang ditulis oleh Yuniadhi Agung, digunakan sebagai acuan untuk membuat karya Tugas Akhir (TA) tentang penjualan makanan berbahan dasar daging anjing. Sehingga informasi yang disampaikan lebih mendetail.



¹⁷ Yuniadhi Agung. 2004. *Makalah Pengantar Fotografi Jurnalistik*. Jakarta. Hal. 23

BAB III

PROSES KREATIF

A. Metode Penciptaan

Pembuatan karya tugas akhir tidak akan bisa tercapai tanpa adanya metode penciptaan. Pada dasarnya metode berasal dari bahasa Yunani, yaitu *methodos* yang artinya cara atau jalan, sedangkan penciptaan berasal dari kata cipta yang artinya menyusun sesuatu¹⁸. Metode penciptaan bisa diartikan sebagai cara yang digunakan untuk menyusun sesuatu, dalam hal ini adalah penciptaan karya Tugas Akhir fotografi. Salah satu genre fotografi adalah foto jurnalistik. Dalam perkembangannya foto jurnalistik dibagi menjadi dua genre yaitu *spot news* dan *feature*. Untuk membuat karya foto *feature* yang luar biasa diperlukan konsep yang jelas. Menurut Kobre dalam buku *Jurnalistik Foto* yang ditulis oleh Rita Gani dan Ratri Rizki¹⁹.

Beberapa hal yang dapat dijadikan ukuran dalam pembuatan foto *feature*, yaitu:

1. *It object si famous*, apa pun yang terkait dengan unsur terkenal selalu menarik untuk dijadikan objek foto karena senantiasa memiliki unsur berita yang penting
2. *The event si large magnitude*. Peristiwa penting dan berskala besar selalu menyajikan berbagai hal menarik untuk difoto.

¹⁸ M.Iqbal Hasan, 2002, *Metodologi Penelitian dan Aplikasinya*, Jakarta: Ghalia Indonesia, hal.20

¹⁹ Gani Rita dan Rizki Ratri. 2013. *Jurnalist Foto*. Bandung: Simbiosis Rekatama Media hal 105

3. *The Outcome si tragic*. Berbagai hal tragis atau menyedihkan sering kali tertangkap dalam fotografi *feature*.

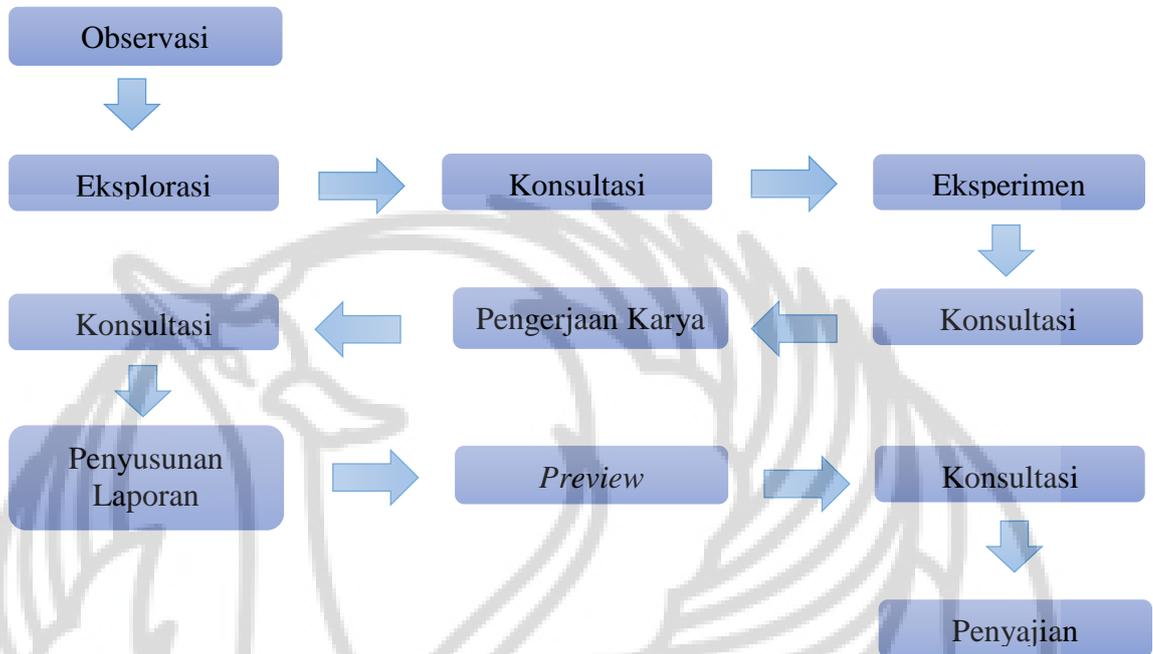
Pemilihan objek penjualan daging anjing merupakan sebuah informasi berita yang saat ini banyak dibicarakan oleh masyarakat. Salah satu media massa yang membuat berita tentang penjualan daging anjing yaitu Kompas, berita tersebut berbentuk video yang dibagikan lewat Youtube dengan judul “Pantaskah Anjing Dikonsumsi”.²⁰ Video yang berdurasi kurang lebih 8 menit tersebut, menjelaskan tentang perdagangan anjing untuk dijadikan sebagai bahan makanan yang berada di pulau Jawa. Narasumber dalam video tersebut, mengambil salah satu penggerak *Animal friend jogja*.

Pada metode penciptaan Tugas Akhir (TA) ini menggunakan lima tahapan dalam proses pengerjaan, yaitu observasi, eksplorasi, eksperimen, pengerjaan karya dan penyajian²¹. Observasi meliputi pengumpulan data melalui pengamatan dan wawancara. Tahapan eksplorasi digunakan untuk pemotretan serta mencari bahan acuan pembuatan karya. Eksperimen pada tahap ini, digunakan untuk pembuatan karya dengan menggunakan teknik dan *angle* pengambilan gambar yang sudah ditentukan. Untuk *editing* foto dilakukan sebelum proses penyajian karya. Selanjutnya adalah penyajian karya untuk *finishing*. Tahapan tersebut antara lain, pencetakan foto dan pembuatan *frame*.

²⁰ Kompas. *Pantaskah anjing dikonsumsi*, <https://www.youtube.com/watch?v=VhtwJdAhz8> diakses pada tanggal 5 bulan mei 2017 pukul 15.20

²¹ Fakultas Seni Rupa dan Desain, 2015, *Panduan Tugas Akhir*, Surakarta: ISI Surakarta, hal.42

B. Proses Penciptaan



Bagan 1. Proses Penciptaan

a. Observasi

Observasi dalam proses penciptaan Tugas Akhir (TA) dilakukan kepada anak cabang warung Komplang yang berada di Jl. Ring Road Mojosongo. Proses observasi awal dilakukan dengan cara pendekatan terlebih dahulu terhadap pemilik warung Komplang. Proses pendekatan terhadap pemilik warung Komplang dilakukan dengan cara menjadi konsumen menu masakan berbahan daging anjing. Untuk membangun pendekatan personal terhadap pemilik warung Komplang, dengan cara beberapa kali datang ke warung Komplang untuk menjadi konsumen. Pada saat datang ke warung Komplang tidak lupa untuk mengajak berkomunikasi dengan pemilik warung. Hal tersebut merupakan langkah yang digunakan untuk menjalin pendekatan personal terhadap pemilik warung Komplang. Setelah pendekatan dirasa cukup,

kemudian dilakukan wawancara terhadap pemilik warung Komplang tentang bagaimana proses produksi, distribusi dan konsumsi yang berada di Warung tersebut.

Menurut Sukarya (2010: 110) menegaskan bahwa salah satu faktor terpenting dalam pemotretan foto *feature* adalah kemampuan si fotografer mencairkan suasana dan membaur dengan lingkungan yang akan difotonya²². Gagasan yang dikemukakan oleh Sukarya, merupakan pendekatan yang dilakukan pada saat pembuatan karya Tugas Akhir (TA).

b. Eksplorasi

Tahap eksplorasi merupakan penjelajahan lapangan untuk memperoleh pengetahuan lebih banyak²³. Proses pencarian teknik dan metode untuk pembuatan karya Tugas Akhir (TA) dilakukan pada tahap eksplorasi. Pada tahap eksplorasi dilakukan pemotretan sebanyak mungkin dengan menggunakan cahaya alami dan buatan, sesuai *moment* yang terjadi di lapangan. Hasil foto tersebut kemudian dilakukan *review* serta pengelompokan sesuai proses produksi, distribusi dan konsumsi. Ketiga proses tersebut, akan dikelompokkan lagi menjadi beberapa sub-tema sesuai *moment* yang terjadi di lapangan.

²² Gani Rita dan Rizki Ratri. 2013. *Jurnalist Foto*. Bandung: Simbiosis Rekatama Media hal 106

²³ <http://kbbi.web.id/eksplorasi> diakses pada tgl 20 Mei 2017 pukul 22.19

c. Eksperimen

Pada proses eksperimen dilakukan untuk mendapatkan visual yang diinginkan. Sebelum melakukan proses eksperimen pada karya foto Tugas Akhir (TA), terlebih dahulu melakukan *review* foto pada proses eksplorasi sesuai *sub* tema. Hal tersebut digunakan untuk perencanaan eksplorasi. Setelah menemukan beberapa *sub* tema yang perlu dilakukan persiapan, mulai dari teknis pencahayaan, sudut pengambilan gambar dan alat yang digunakan. Aspek terpenting dalam visual foto cerita adalah konsistensi visual. Menggunakan teknik pencahayaan yang konsisten dapat mengikat satu foto dengan yang lain karena memunculkan rasa yang relatif sama²⁴.

d. Pengerjaan Karya

Pada proses pembuatan karya ada beberapa hal yang harus dipersiapkan, yaitu: *story board* dan alat.

A. Story Board

Sebelum pemotretan dilakukan perencanaan pemotretan dengan membuat *story board*. Penggunaan *story board* untuk memberi gambaran perencanaan visual yang akan dibuat. *Story board* digunakan untuk memperjelas alur dalam pembuatan karya Tugas Akhir (TA). Dalam perencanaan pengambilan gambar pada *story board* dibagi menjadi 3 tahapan yaitu Proses produksi, distribusi dan konsumsi. Proses produksi

²⁴ Wijaya Taufan. 2016. *Photo Story "Panduan Membuat Foto Cerita"*. Jakarta: Gramedia pustaka utama. Hal 46

memiliki rangkaian proses yang cukup panjang dan dibagi menjadi tiga tahapan yaitu.

a. Proses pembelian bahan baku utama

Dalam proses pembelian bahan baku utama berupa anjing yang masih hidup menampilkan dua momen yaitu proses distribusi dan proses penimbangan. Pada proses distribusi pengambilan gambar dilakukan pada saat anjing masih berada di atas motor atau mobil sesuai alat transportasi produsen anjing yang digunakan. Pengambilan gambar selanjutnya adalah pada proses penimbangan. Pengambilan momen pada proses penimbangan yaitu pada saat anjing digantung pada alat timbang. Dengan menggunakan *shoot* pengambilan gambar medium *shoot* dan close up.

b. Proses penghilangan nyawa dan pembakaran anjing

Pada proses penghilangan nyawa mengambil visualisasi gambar anjing yang sudah mati setelah proses pemukulan. *Shoot* Pengambilan gambar menggunakan medium *shoot* tanpa memperlihatkan jagal anjing. Proses pembakaran akan mengambil gambar untuk ditampilkan yaitu pada saat *kropok*.

c. Proses Pemotongan

Pada proses pemotongan akan mengambil tiga gambar yaitu proses pemotongan menjadi beberapa bagian, kemudian mengambil bentuk daging anjing yang sudah dipotong, dan yang terakhir adalah

proses cincang. Dari ketiga pengambilan gambar tersebut menggunakan pencahayaan buatan dan alami.

d. Proses Pemasakan

Pada proses pemasakan daging anjing mengambil proses pencampuran bumbu dan proses pemasakan pada tungku.

Visualisasi foto akan menggunakan *long shot* dan *medium shot*.

Proses distribusi makanan berbahan dasar daging anjing dilakukan di Warung Komplang. Pada proses ini pengambilan gambar tentang aktivitas di warung Komplang. Dengan menggunakan *shoot* pengambilan gambar *long shoot* dan *medium shoot*.

Proses konsumsi makanan berbahan dasar anjing akan mengambil gambar menu masakan yang berada di Warung Komplang serta aktivitas pembeli di Warung Komplang. Penataan makanan dilakukan pada saat pemotretan agar bentuk makanan terlihat lebih menarik. Dalam pengambilan gambar menggunakan teknik pencahayaan *strobist*.

Dalam visualisasi foto Tugas Akhir (TA), objek pemilik warung tidak terlihat secara utuh. Dikarenakan objek pemilik warung tidak mau diperlihatkan secara jelas dalam karya Tugas Akhir (TA). Kesepakatan antara pemilik warung dan pengkarya membuat penyajian foto dengan menggunakan pemotongan terhadap objek. Beberapa teknik pemotretan dan pencahayaan digunakan untuk menyamarkan objek agar tidak terlihat secara frontal.

B. Alat

1. Kamera

Pembuatan karya fotografi tidak akan terlepas dari alat yang bernama kamera. Pengoperasian kamera dengan cepat merupakan salah satu kunci untuk mendapatkan momen. Pada pembuatan karya digunakan kamera *DSLR* Canon 7D, dengan sensor kamera berukuran 22,3 x 14,9. Kamera ini memiliki 19 titik fokus yang tersebar dari tengah *frame* menuju garis vertikal. Untuk *ISO*, kamera 7D memiliki rentangan ISO 100-6400. Penggunaan kamera Canon 7D dikarenakan kamera ini menggunakan lensa dengan jenis *USM* dan jenis *STM*. Hal tersebut merupakan alasan penggunaan kamera 7D dalam pembuatan karya Tugas Akhir (TA).

2. Memori

Memory card yang digunakan memiliki jenis *Extrem CF (Compact Flash)* dengan kapasitas 16 GB dengan berlabel San Disk. Memori CF merupakan memori yang digunakan untuk kamera 7D. Memori berkapasitas 16 GB dengan jenis *Extrem CF* dirasa pengkarya cukup dalam penyimpanan data foto dari kamera, serta kecepatan dalam menyimpan data lebih cepat.

3. Baterai

Baterai merupakan komponen terpenting pada kamera. Pengecekan baterai sebelum dilakukan pemotretan merupakan hal yang wajib

dilakukan. Pada kamera 7D baterai yang digunakan adalah baterai lithium LP-E6 yang merupakan bawaan dari kamera itu sendiri.

4. Lensa

Lensa merupakan bagian dari kamera yang tidak bisa dipisahkan. Berbagai macam jenis lensa, digunakan sesuai kebutuhan yang diinginkan. Ada tiga jenis lensa yang digunakan, antara lain: Lensa 17-40 mm, Lensa 50 mm f : 1,2, Lensa 18-135 mm. Lensa tersebut memiliki kegunaan dan fungsi masing-masing. Untuk lensa 17-40 mm digunakan untuk pengambilan gambar *medium shot* dan *long shot*. Lensa Canon 50 mm yang memiliki diafragma yang cukup lebar yaitu 1.2, digunakan dalam pengambilan gambar dengan kondisi kurang cahaya. Kelebihan lensa ini memiliki bukaan *diafragma* yang cukup besar, serta digunakan untuk mendapatkan detail objek. Lensa Canon 18-135 mm digunakan untuk pengambilan objek secara *candid*

5. Triger

Transmitter penghantar kamera dengan lampu disebut dengan *triger*. Alat ini dibutuhkan sebagai penghantar lampu *flash* untuk pembuatan cahaya yang tidak frontal. Pada pembuatan karya Tugas Akhir menggunakan *triger* Youngnuo RF603C II. Keunggulan *triger* ini bisa menjadi *transmitter* atau *receiver*. Penggunaan *triger* dalam pembuatan karya Tugas Akhir (TA) bertujuan untuk membuat teknik pencahayaan *strobist*.

6. *Flash*

Lampu *flash* merupakan alat bantu pencahayaan dalam pemotretan. Pencahayaan yang dihasilkan oleh lampu *flash* digunakan untuk memberi efek pencahayaan pada objek. Penempatan lampu *flash* sangat berpengaruh terhadap kesan yang akan ditimbulkan. Lampu flash dengan berlabel Youngnuo YN 560 dan YN 460 digunakan dalam pengerjaan karya Tugas Akhir (TA). Penggunaan jenis flash tersebut dikarenakan memiliki intensitas kekuatan cahaya lampu hampir sama dengan *flash* dengan label Canon.

7. *Diffuser*

Pada pencahayaan buatan digunakan berbagai alat tambahan untuk menghasilkan pencahayaan yang diinginkan. Salah satunya *diffuser flash* digunakan untuk memberi efek lebih *soft* terhadap cahaya *flash*.

8. *Stand lamp*

Alat bantu penyangga lampu atau *stand Lamp*. Berguna untuk penempatan lampu *flash* pada saat pemotretan. Keunggulan menggunakan penyangga lampu agar cahaya *flash* yang mengenai objek lebih konsisten.

C. Teknik pengambilan gambar

Pembuatan karya Tugas Akhir (TA) menggunakan tiga teknik pengambilan gambar yaitu. Sudut pandang pemotretan, *DOF* (*Depth Of Field*) dan teknik pencahayaan.

1. Sudut pandang pemotretan / *Angle*

Ada tiga sudut pengambilan gambar yang digunakan yang pertama *eye level* sudut pandang ini digunakan agar objek sejajar dengan mata kita. *High angle* sudut pengambilan gambar diambil dari atas. *Low angle* sudut pandang pengambilan dari bawah. Posisi ini memungkinkan untuk menampilkan subjek lebih tinggi.

2. *DOF (Depth Of Field)* Ruang Tajam

Penggunaan *DOF (Depth Of Field)* digunakan untuk membuat efek pada visual foto. Penggunaan *DOF (Depth Of Field)* tidak terlepas dari pemahaman tentang *diafragma*. *DOF (Depth Of Field)* sendiri merupakan rentang jarak yang dimiliki subjek foto untuk menghasilkan variasi/ketajaman fokus pada foto yang dihasilkan²⁵. Teknik *DOF* dibagi menjadi 2 bagian yang pertama *DOF* Luas akan menghasilkan fokus pada objek dari sisi terdekat sampai yang terjauh dari titik kamera akan mengalami fokus ketajaman merata. *DOF* Sempit digunakan agar area fokus tertentu yang memiliki ketajaman.

3. Pencahayaan

Cahaya merupakan faktor terpenting dalam proses pemotretan. Ada tiga kategori pencahayaan yaitu, cahaya alami,

²⁵ Tips Fotografi.net, Memahami definisi depth of field atau Dof, <http://tipsfotografi.net/memahami-definisi-depth-of-field-atau-dof.html>, di akses pada 27 mei 2017 pukul 15.34

cahaya buatan, dan cahaya campuran. Ketiga kategori pencahayaan tersebut digunakan dalam proses pembuatan karya Tugas Akhir (TA). Penggunaan cahaya buatan menggunakan lampu *flash*. Teknik *Strobist* sebagai teknik penggunaan lampu *flash* (*speedlight, flash gun, blitz, atau* lampu kilat) yang terpisah dengan kamera²⁶.

Arah cahaya yang mengenai objek akan memberi kesan terhadap objek. Ada empat arah cahaya dalam fotografi yaitu cahaya depan, cahaya samping, cahaya belakang, cahaya atas. Ke-empat arah pencahayaan tersebut digunakan untuk membuat visual foto pada karya Tugas Akhir (TA).

e. Penyajian

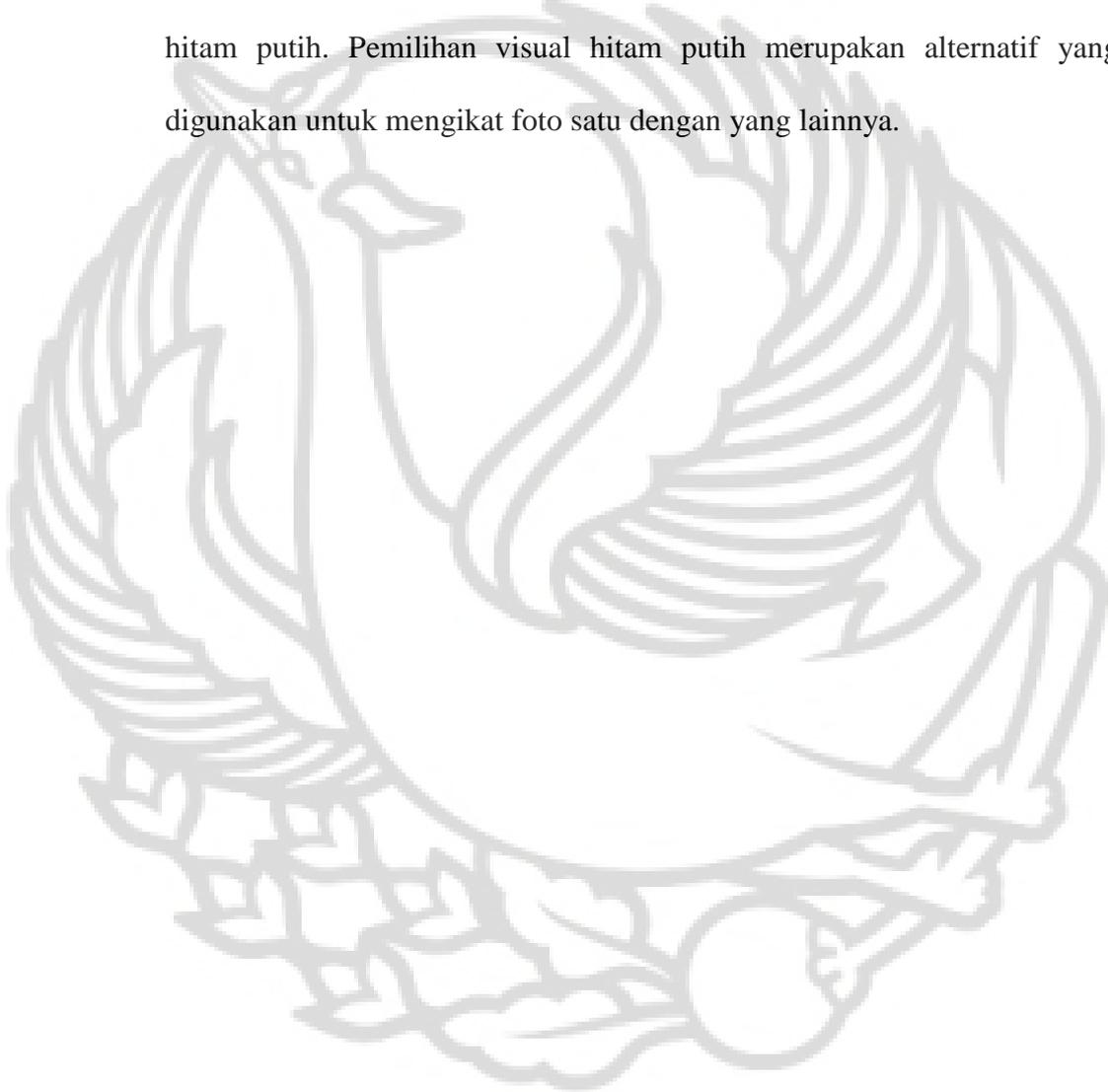
Pada tahap akhir ini ada dua tahapan yang dilakukan yaitu proses *finishing* dan *display* karya dalam pameran. Proses *finishing* menggunakan media *photo paper* berukuran 90x60 cm, dengan menggunakan *frame box* berwarna hitam. Pemilihan *frame box* dalam tahap *finishing* foto, agar terkesan *minimalist*. *Display* karya dalam pameran karya Tugas Akhir (TA), menggunakan aransemen karya komposisi sama rata²⁷.

Dalam foto cerita untuk menghubungkan foto satu dan lainnya diperlukan *pictoria devices* yang memuat subjek, objek, *mood*, tema,

²⁶ Abdi Yuyung. 2012. *Photography From My Eyes*. Jakarta: Gramedia pustaka utama

²⁷ Susanto Mikke. 2004. *Menimbang Ruang Menata Rupa – Wajah & Tata Pameran Seni Rupa*. Yogyakarta: Galang Press. Hal 295.

prespektif, dan teknik fotografi²⁸. Pada proses pembuatan Karya Tugas (TA) menggunakan beberapa teknik pencahayaan yang berbeda-beda, serta penggunaan beberapa teknik fotografi. Untuk membuat koheren antara foto satu dengan foto yang lainnya, digunakan keseragaman warna menjadi hitam putih. Pemilihan visual hitam putih merupakan alternatif yang digunakan untuk mengikat foto satu dengan yang lainnya.



²⁸ Wijaya Taufan. 2016. *Photo story "Panduan Membuat Foto Cerita"*. Jakarta: Gramedia pustaka utama

BAB IV

PEMBAHASAN KARYA

A. Alur Penyajian Karya

Penyajian karya Tugas Akhir (TA) menggunakan alur naratif. Dalam pengertiannya alur naratif yaitu berupa foto yang bertutur dari satu kondisi ke kondisi berikutnya²⁹. Foto menggunakan alur naratif memiliki foto pembuka dan penutup yang isinya berurutan. Penggunaan alur naratif digunakan karena proses pembuatan sampai penjualan makanan berbahan dasar daging anjing memiliki proses yang berurutan. Proses tersebut terbagi menjadi tiga bagian yaitu proses produksi, distribusi, dan konsumsi.

Proses produksi merupakan proses pengolahan daging anjing menjadi bentuk makanan yang siap disajikan. Pengolahan daging anjing dilakukan pada pukul 06.00-09.00 WIB. Proses produksi menggunakan bahan baku utama berupa anjing yang masih muda. Pemilihan anjing yang masih muda dikarenakan tekstur daging anjing yang masih muda terasa empuk ketika diproses menjadi makanan. Pembelian bahan baku berupa anjing yang masih hidup dilakukan dua hari sekali terkadang satu minggu sekali. Pemilik warung membeli bahan baku dari dua produsen anjing. Anjing pesanan pemilik warung akan diantar pada saat pagi hari sebelum proses produksi dilakukan.

Produsen anjing mendapatkan pasokan anjing dari kota Bandung. Pada saat perjalanan anjing-anjing tersebut akan disuntik obat bius. Penggunaan obat

²⁹ Wijaya Taufan. 2016. *Photo story "Panduan Membuat Foto Cerita"*. Jakarta: Gramedia pustaka utama, hal. 29

bias dilakukan agar anjing tidak menggonggong ketika proses distribusi menuju kota Solo. Alat transportasi yang digunakan oleh produsen anjing untuk mengangkut anjing dari kota Bandung sampai ke kota Solo, menggunakan mobil bekas pengangkut babi. Mobil pengangkut babi dipilih untuk mengangkut anjing-anjing tersebut, dikarenakan ongkos pengiriman lebih murah. Kota Bandung merupakan pemasok anjing terbesar untuk dijadikan makanan di pulau Jawa³⁰.

Sebelum transaksi jual beli anjing dilakukan, terlebih dahulu dilakukan penimbangan. Untuk per satu kilogram anjing yang masih hidup di harga Rp 22.000-Rp 25.000. Pembelian bahan baku berupa anjing yang masih hidup dihitung sesuai berat badan anjing, bukan dihitung setiap per ekor anjing. Pemilik warung akan menempatkan anjing-anjing tersebut di dalam kandang. Letak posisi kandang berdekatan dengan dapur proses memasak.

Setiap harinya anak cabang warung Komplang bisa menyembelih 4-6 ekor anjing. Penentuan banyak sedikitnya anjing yang akan disembelih dengan melihat grafik penjualan pada hari sebelumnya. Ketika hasil penjualan di hari sebelumnya meningkat, maka akan dilakukan penambahan jumlah anjing yang disembelih dan berlaku sebaliknya.

Setelah proses pemilihan anjing dan penentuan anjing yang akan disembelih, kemudian dilakukan proses penghilangan nyawa anjing dengan cara dipukul. Pada proses pemukulan dilakukan di bagian belakang kepala.

³⁰ Wawancara, Mas Suyat dan Produsen anjing, Pada 2 Januari 2017 Pukul 07.10 WIB

Pemukulan dilakukan di belakang kepala bertujuan agar penghilangan nyawa anjing bisa berlangsung cepat. Setelah itu dilakukan pembakaran kulit untuk menghilangkan bulu pada anjing atau yang disebut *kropok*. Anjing yang telah selesai *dikropok*, kemudian akan dicuci untuk menghilangkan sisa bulu yang menempel pada kulit. Pematangan daging anjing menjadi beberapa bagian dilakukan oleh dua orang pegawai.

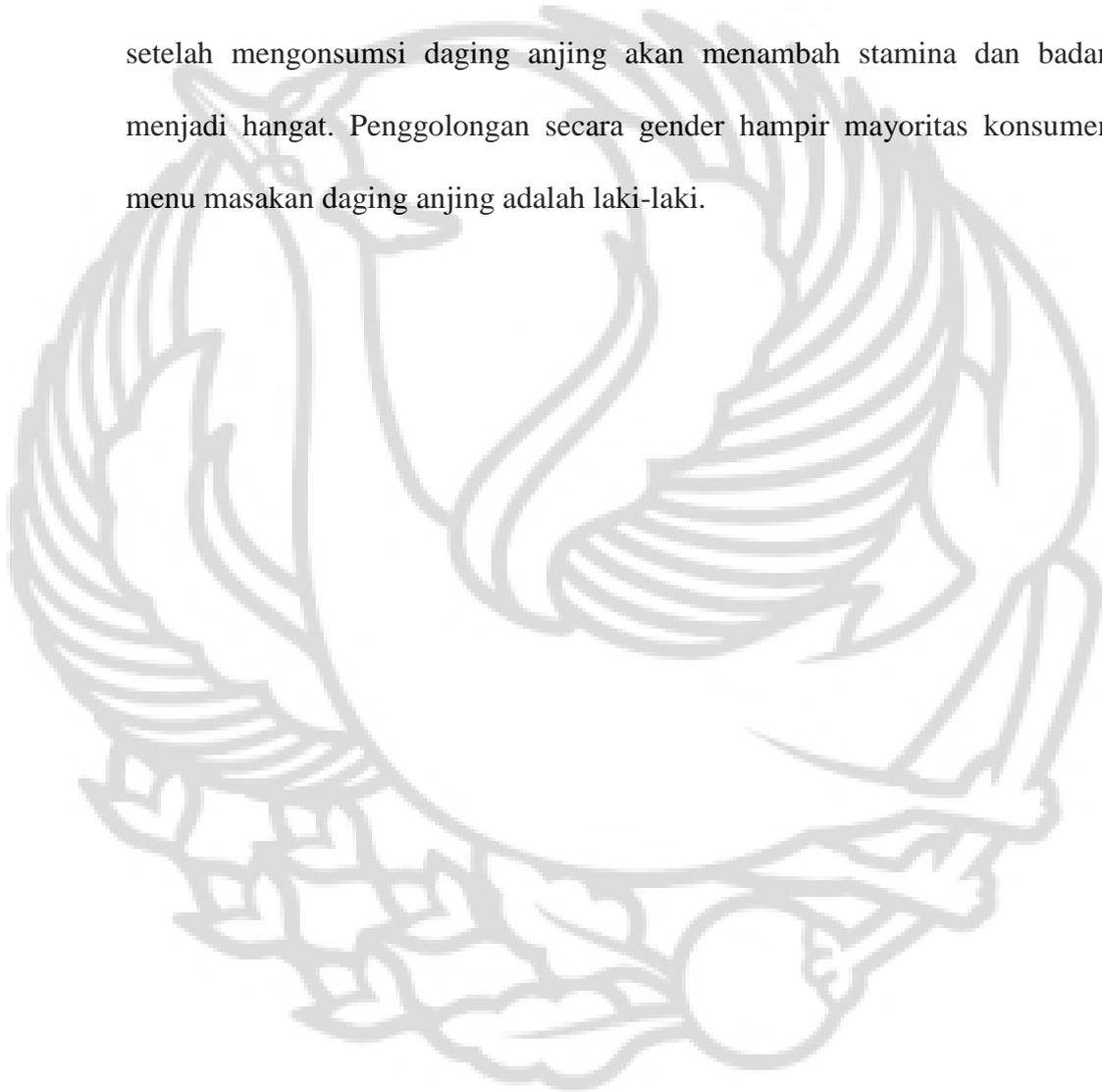
Pemilik warung akan meracik bumbu masakan sendiri. Hal tersebut dilakukan, agar rasa masakan pada menu olahan daging anjing tetap sama. Pemasakan daging anjing membutuhkan waktu kurang lebih 2-3 jam, sampai daging terasa empuk.

Untuk proses distribusi yaitu proses penjualan makanan berbahan dasar daging anjing pada konsumen, dilakukan di warung makan yang buka mulai pukul 10.00-17.00 WIB. Menu makanan yang disajikan oleh warung Komplang antara lain rica-rica, tongseng dan sate. Pada jam makan siang warung ini akan banyak didatangi para pembeli. Dari ketiga menu masakan tersebut yang paling dicari adalah menu rica-rica. Penjualan makanan berbahan dasar anjing akan meningkat ketika memasuki awal bulan. dikarenakan pada awal bulan kebanyakan pelanggan warung anak cabang Komplang baru mendapatkan upah kerja, jadi sebagian dari pelanggan membelanjakan uangnya untuk *jajan* di warung Komplang³¹.

Proses konsumsi di warung Komplang berhubungan dengan para konsumen menu olahan daging anjing. Rata-rata para konsumen menu

³¹ Wawancara, Mas Suyat, Pada 2 Januari 2017 Pukul 07.20 WIB

masakan daging anjing berusia antara 25-60 tahun. Kebanyakan profesi dari para konsumen menu masakan daging anjing yang datang ke warung komplang adalah para pekerja kasar dan sopir. Kedua profesi konsumen tersebut membutuhkan stamina yang kuat. Mitos yang berkembang di masyarakat setelah mengonsumsi daging anjing akan menambah stamina dan badan menjadi hangat. Penggolongan secara gender hampir mayoritas konsumen menu masakan daging anjing adalah laki-laki.



B. Penjelasan Karya

1. Judul Karya 1: Proses Pembelian Bahan Baku



Gambar 6. Proses Pembelian Bahan Baku

(Dokumentasi: foto pribadi)

a. Spesifikasi Karya

Judul Karya : Proses Pembelian Bahan Baku

Ukuran : 60 x 90 cm

Shutter Speed : 100 s

Media : *Photo Paper*

Diafragma : 6.3

Tahun : 2017

ISO : 320

b. Deskripsi Karya

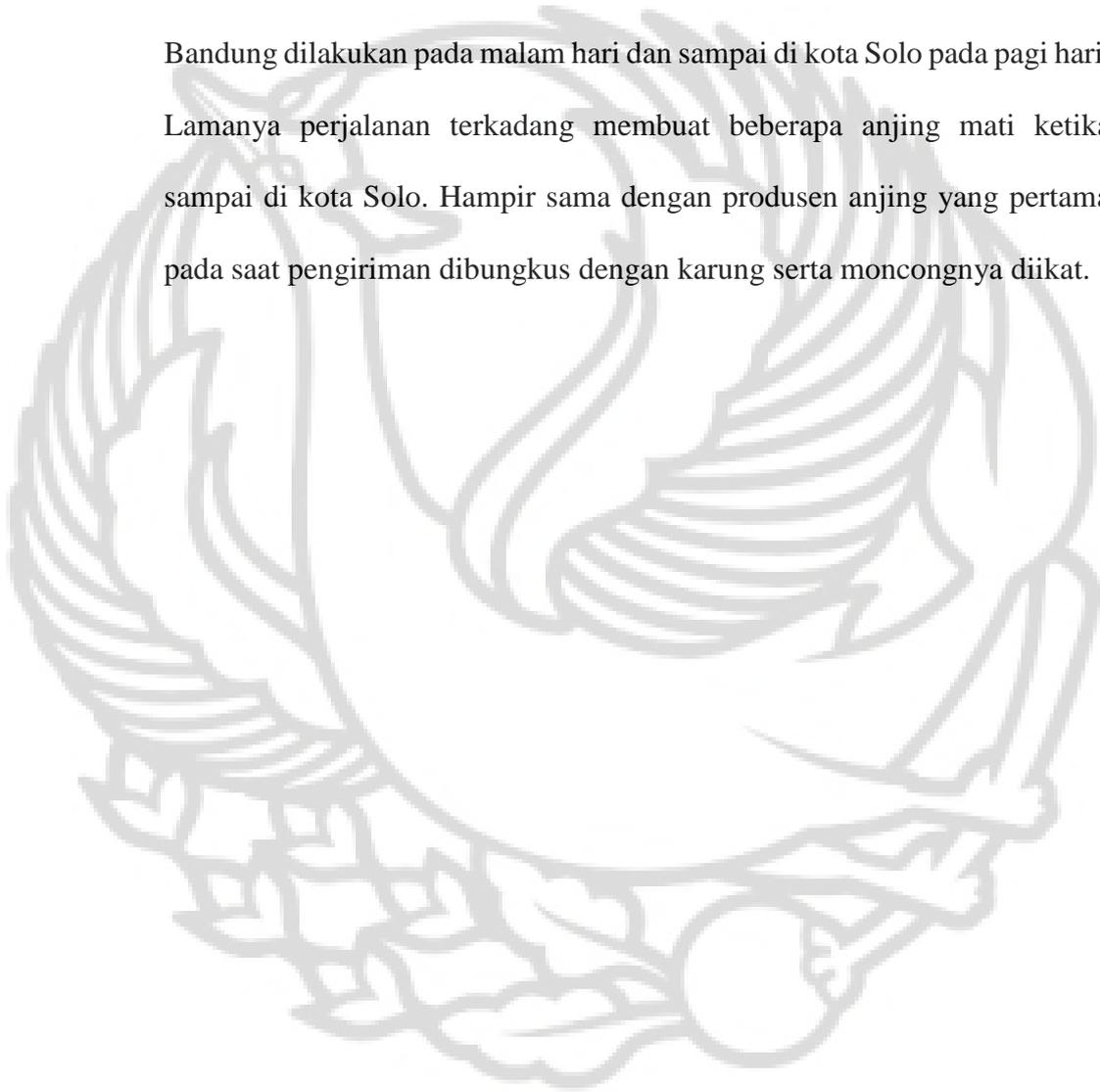
Pembelian bahan baku berupa anjing yang masih hidup dilakukan pemilik warung kepada dua produsen anjing. Kedua produsen anjing tersebut akan datang, ketika pemilik warung memesan anjing. Para produsen anjing akan mengantar pesanan pemilik warung pada pagi hari

sebelum proses produksi. Setiap produsen anjing memiliki sistem jual beli yang berbeda.

Produsen anjing yang pertama merupakan adik dari pemilik warung. Pembelian anjing dilakukan dengan cara langsung datang ke rumah produsen anjing. Proses pembayaran dilakukan dengan sistem utang terlebih dahulu, kemudian esok harinya pemilik warung baru akan membayar utang tersebut. Transportasi yang digunakan oleh pemilik warung menggunakan sepeda motor, tetapi sepeda motor tersebut sudah dimodifikasi dengan *beronjong*. Anjing tersebut dibungkus dengan karung dengan moncong yang terikat. Pengikatan pada moncong bertujuan agar anjing tidak menggigit dan menggonggong pada saat dimasukkan dalam *beronjong* motor. Penataan anjing dalam *beronjong* dilakukan secara acak dan bertumpuk. *Beronjong* yang digunakan oleh pemilik warung bisa memuat 7 ekor anjing.

Produsen kedua sudah menjalin kerjasama penjualan anjing dengan pemilik warung selama kurang lebih 7 tahun. Selama seminggu sekali produsen anjing kedua akan datang untuk memasok bahan baku berupa anjing yang masih hidup. Alat transportasi yang digunakan oleh produsen anjing adalah mobil bak terbuka. Produsen anjing menyewa mobil untuk mengangkut anjing dari kota Bandung sampai kota Solo. Sesampainya di kota Solo, mobil tersebut akan mengantar anjing ke beberapa tempat. Alat transportasi tersebut merupakan mobil bekas pengangkut babi dari kota Jakarta. Pasokan anjing yang didapatkan dari kota Bandung umumnya

berukuran remaja. Pada saat perjalanan dari kota Bandung sampai kota Solo, anjing-anjing tersebut akan disuntik obat tidur. Pemberian obat tidur bertujuan agar pada saat perjalanan ke kota Solo, anjing-anjing tersebut tertidur dan tidak membuat kegaduhan. Proses distribusi anjing dari Kota Bandung dilakukan pada malam hari dan sampai di kota Solo pada pagi hari. Lamanya perjalanan terkadang membuat beberapa anjing mati ketika sampai di kota Solo. Hampir sama dengan produsen anjing yang pertama pada saat pengiriman dibungkus dengan karung serta moncongnya diikat.



2. Judul Karya 2: Proses Penimbangan



Gambar 7. Penimbangan
(Dokumentasi: foto pribadi)

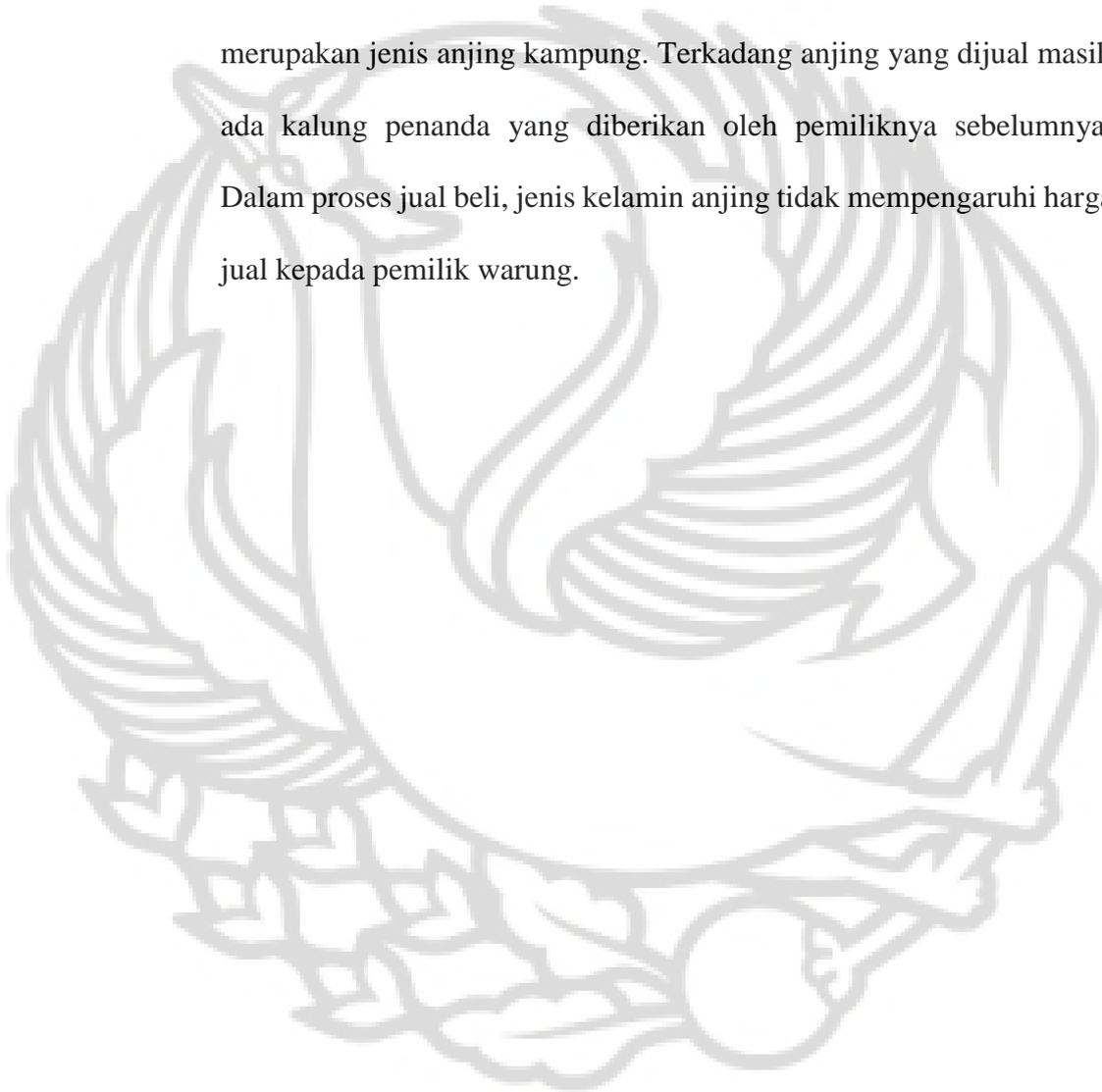
a. Spesifikasi Karya

Judul Karya	: Penimbangan	<i>Shutter Speed</i>	: 200 s
Ukuran	: 60 x 90 cm	<i>Diafragma</i>	: 2.0
Media	: <i>Photo Paper</i>	<i>ISO</i>	: 200
Tahun	: 2017		

b. Deskripsi Karya

Pada Karya kedua yang berjudul “Penimbangan” diambil ketika proses anjing ditimbang. Tempat penimbangan dilakukan di depan dapur memasak. Alat timbang yang digunakan adalah alat timbang manual yang diikat di salah satu tiang dapur. Proses penimbangan dilakukan untuk mengetahui harga yang harus dibayar pemilik warung

kepada produsen anjing. Pembelian anjing yang masih hidup dihitung setiap berat anjing. Setiap satu kilogram anjing yang masih hidup dihargai Rp.22.000 - Rp.25.000. Berat satu ekor anjing bisa mencapai 4-10 kilogram. Jenis anjing yang dijual kepada pemilik warung merupakan jenis anjing kampung. Terkadang anjing yang dijual masih ada kalung penanda yang diberikan oleh pemiliknya sebelumnya. Dalam proses jual beli, jenis kelamin anjing tidak mempengaruhi harga jual kepada pemilik warung.



3. Judul Karya 3: “Pukul”



Gambar 8. “Pukul”

(Dokumentasi: foto pribadi)

a. Spesifikasi Karya

Judul Karya	: “Pukul”	<i>Shutter Speed</i>	: 100 s
Ukuran	: 60 x 90 cm	<i>Diafragma</i>	: 5.6
Media	: <i>Photo Paper</i>	<i>ISO</i>	: 800
Tahun	: 2017		

b. Deskripsi Karya

Setiap harinya warung Komplang akan menyembelih 4-6 ekor anjing. Pemilik warung akan menentukan anjing mana yang akan disembelih terlebih dahulu. Salah satu karyawan bertugas sebagai jagal dalam penghilangan nyawa dan pemotongan anjing. Ada dua tempat yang digunakan jagal anjing untuk menghilangkan nyawa anjing yaitu

di dalam kandang dan dapur. Teknik penghilangan nyawa dari kedua tempat tersebut memiliki perbedaan dalam prosesnya.

Hal pertama yang dilakukan oleh jagal anjing untuk proses penghilangan nyawa di dalam kandang yaitu, dengan menangkap anjing terlebih dahulu. Penangkapan anjing menggunakan kawat yang kemudian dijeratkan pada leher. Setelah anjing tersebut tertangkap kemudian ditarik menuju pintu. Sesudah itu jagal akan memukul belakang kepala anjing sampai anjing tersebut tidak bernyawa.

Berbeda cara digunakan oleh jagal anjing dalam penghilangan nyawa anjing yang berada dalam dapur. Penghilangan nyawa anjing pada tempat ini terkesan lebih muda dikarenakan anjing sudah dibungkus dengan karung. Jagal anjing akan memukul bagian belakang kepala dengan sangat keras. Pemukulan biasanya dilakukan 2-4 kali sampai dipastikan anjing tersebut sudah mati. Alat pukul yang digunakan oleh jagal anjing berupa balok kayu yang panjangnya sekitar satu meter.

4. Judul karya 4: “Kropok”



Gambar 9. “Kropok”
(Dokumentasi: foto pribadi)

c. Spesifikasi Karya

Judul Karya	: “Kropok”	Shutter Speed	: 125 s
Ukuran	: 60 x 90 cm	Diafragma	: 6.3
Media	: Photo Paper	ISO	: 400
Tahun	: 2017		

d. Deskripsi Karya

Pembakaran bulu anjing atau yang disebut *kropok*. Alat yang digunakan untuk *kropok* merupakan buatan sendiri oleh pemilik warung. Bahan bakar yang digunakan dalam proses *kropok* menggunakan gas *elpiji* 3kg. Setiap satu kali pembakaran berjumlah 4

ekor anjing, bisa menghabiskan satu gas *elpiji* berukuran 3kg. Penghilangan bulu dengan cara *kropok* merupakan cara yang digunakan pemilik warung Komplang untuk memanfaatkan kulit agar bisa diolah menjadi makanan. Ketika bulu anjing basah akan menyulitkan pada proses *kropok*, dikarenakan bulu anjing tidak mudah terbakar. Berbeda dengan proses penyembelihan anjing yang berada di kota Yogyakarta. Anjing yang disembelih akan *dikuliti* agar terpisah dari daging anjing.



5. Judul karya 5: Menunggu



Gambar 10. Menunggu
(Dokumentasi: foto pribadi)

a. Spesifikasi Karya

Judul Karya	: Menunggu	<i>Shutter Speed</i>	: 50 s
Ukuran	: 40x60 cm	<i>Diafragma</i>	: 5.6
Media	: <i>Photo Paper</i>	<i>ISO</i>	: 3200
Tahun	: 2017		

b. Deskripsi Karya

Foto yang berjudul “Menunggu” diambil ketika anjing tersebut baru dibeli oleh pemilik warung. Kebanyakan anjing yang baru saja dibeli dari produsen anjing memiliki ekspresi sedih. Seakan mereka tahu bahwa mereka akan dijadikan makanan. Anjing yang baru dibeli jarang

sekali menggonggong. Anjing-anjing tersebut lebih suka diam dan tertidur. Ketika ada anjing yang bersuara, pemilik warung tidak segan untuk memukul kepala anjing agar terdiam.



6. Judul karya 6: “Pembersihan”



Gambar 11. “Pembersihan”

(Dokumentasi: foto pribadi)

a. Spesifikasi Karya

Judul Karya	: “Pembersihan”	<i>Shutter Speed</i>	: 125 s
Ukuran	: 60 x 90 cm	<i>Diafragma</i>	: 8
Media	: <i>Photo Paper</i>	<i>ISO</i>	: 400
Tahun	: 2017		

b. Deskripsi Karya

Pada karya yang berjudul “*Pembersihan*” memperlihatkan dua ekor anjing yang mengeluarkan asap. Pembersihan sisa bulu anjing yang pertama kali dilakukan dengan membasahi seluruh tubuh anjing dengan air yang mengalir. Penggunaan sabun juga dilakukan pada proses ini.

7. Judul karya 7: Mengasah Pisau



Gambar 12. “Mengasah Pisau”

(Dokumentasi: foto pribadi)

a. Spesifikasi Karya

Judul Karya	: “Mengasah Pisau”	<i>Shutter Speed</i>	: 400 s
Ukuran	: 60 x 90 cm	<i>Diafragma</i>	: 8
Media	: <i>Photo Paper</i>	<i>ISO</i>	: 100
Tahun	: 2017		

b. Deskripsi Karya

Pada karya yang berjudul “Mengasah Pisau” memperlihatkan salah satu karyawan telah mempertajam pisau. Setiap karyawan warung Komplang diharuskan bisa mengasah pisau. Jenis pisau yang dipakai mempunyai fungsi berbeda-beda.

8. Judul karya 8: “Pisau”



Gambar 13. “Pisau”

(Dokumentasi: foto pribadi)

a. Spesifikasi Karya

Judul Karya	: “Pisau”	<i>Shutter Speed</i>	: 125 s
Ukuran	: 60 x 90 cm	<i>Diafragma</i>	: 5.6
Media	: <i>Photo Paper</i>	<i>ISO</i>	: 500
Tahun	: 2017		

b. Deskripsi Karya

Ada dua jenis pisau di dalam dapur yaitu pisau dengan bentuk ramping dan yang satunya berukuran tebal. Kedua pisau tersebut memiliki fungsi yang berbeda. Pisau ramping memiliki kegunaan untuk menyembelih anjing serta memotong anjing menjadi beberapa potong bagian. Pisau tebal digunakan untuk proses mencincang daging anjing.

9. Judul Karya 9: “Badan”



Gambar 14. “Badan”
(Dokumentasi: foto pribadi)

a. Spesifikasi Karya

Judul Karya	: “Badan”	<i>Shutter Speed</i>	: 125 s
Ukuran	: 60 x 90 cm	<i>Diafragma</i>	: 5.6
Media	: <i>Photo Paper</i>	<i>ISO</i>	: 640
Tahun	: 2017		

b. Deskripsi Karya

Sebelum pemotongan anjing menjadi beberapa bagian, terlebih dahulu jagal anjing akan menggantung anjing tersebut. Posisi tersebut menempatkan kepala anjing di bagian bawah, sedangkan kaki berada di bagian atas serta terikat. Telinga merupakan bagian tubuh yang pertama kali akan dipotong. Selanjutnya jagal akan menggorok bagian leher agar darah dalam tubuh anjing keluar. Cukup banyak darah yang keluar dari leher anjing meskipun anjing tersebut sudah mati. Setelah darah dipastikan sudah keluar semua dilakukan pemotongan bagian kepala. Setelah itu bagian dari isi perut anjing akan dikeluarkan. Bagian isi perut anjing nantinya akan dibersihkan dari kotoran dan sisa makanan anjing, yang kemudian akan dicampur dalam bahan menu masakan. Pemotongan selanjutnya mulai dari paha bagian atas, kemudian rusuk, tulang belakang dan yang terakhir adalah paha bagian belakang. Dari seluruh potongan daging anjing akan dicincang untuk menjadi bahan makanan menu rica-rica, terkecuali paha bagian bawah.

10. Judul karya 10: “Cincang”



Gambar 15. “Cincang”
(Dokumentasi: foto pribadi)

a. Spesifikasi Karya

Judul Karya	: “Cincang”	<i>Shutter Speed</i>	: 125 s
Ukuran	: 60 x 90 cm	<i>Diafragma</i>	: 5.6
Media	: <i>Photo Paper</i>	<i>ISO</i>	: 640
Tahun	: 2017		

b. Deskripsi Karya

Proses pemotongan daging dilakukan oleh dua orang pegawai. Daging yang sudah dipotong tersebut digunakan untuk menu rica-rica. Ukuran daging yang dipotong untuk menu rica-rica cukup kecil, sama halnya dengan ukuran potongan daging ayam yang digunakan untuk

menu masakan rica-rica. Hampir semua bagian tubuh anjing akan dipotong mulai dari kepala, kulit, tulang dan ekor.

11. Judul karya 11: “Paha”



Gambar 16. “Paha”
(Dokumentasi: foto pribadi)

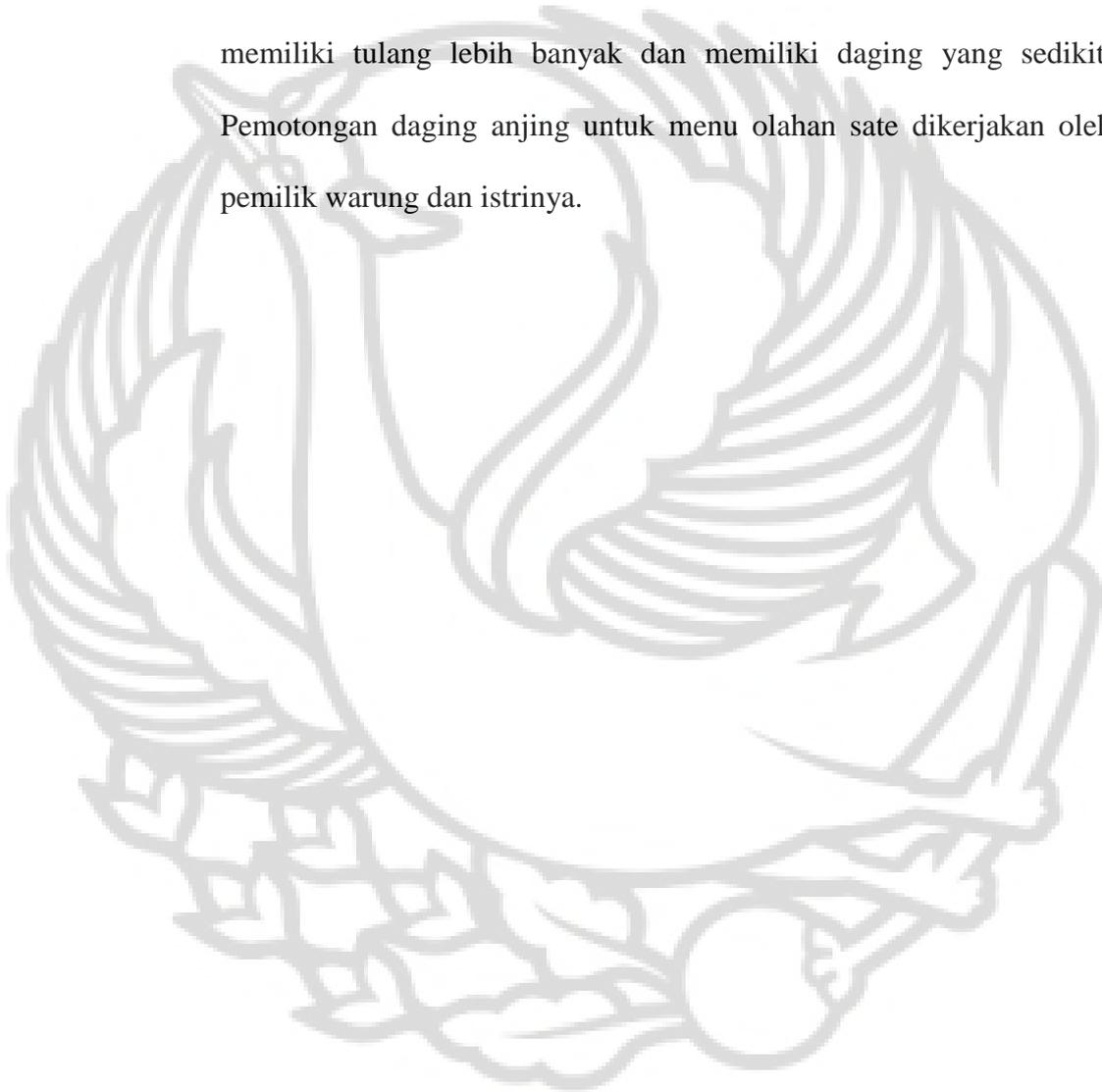
a. Spesifikasi Karya

Judul Karya	: “Paha”	<i>Shutter Speed</i>	: 100
Ukuran	: 60 x 90 cm	<i>Diafragma</i>	: 1,8
Media	: <i>Photo Paper</i>	<i>ISO</i>	: 500
Tahun	: 2017		

b. Deskripsi Karya

Bagian paha anjing dibagi menjadi dua bagian, yaitu: paha bagian depan dan paha bagian belakang. Kedua bagian paha tersebut akan diolah menjadi bentuk olahan menu makanan yang berbeda. Untuk

paha bagian belakang digunakan untuk menu masakan sate. Pemilihan paha bagian belakang dikarenakan paha bagian belakang memiliki daging yang lebih banyak. Sedangkan paha bagian depan akan digunakan untuk menu olahan rica-rica, dikarenakan paha bagian depan memiliki tulang lebih banyak dan memiliki daging yang sedikit. Pemotongan daging anjing untuk menu olahan sate dikerjakan oleh pemilik warung dan istrinya.



12. Judul karya 12: “Hidup dan Mati”



Gambar 17. “Hidup dan Mati”

(Dokumentasi: foto pribadi)

a. Spesifikasi Karya

Judul Karya	: “Hidup Dan Mati”	<i>Shutter Speed</i>	: 50 s
Ukuran	: 60 x 90 cm	<i>Diafragma</i>	: 5.0
Media	: <i>Photo Paper</i>	<i>ISO</i>	: 500
Tahun	: 2017		

b. Deskripsi Karya

Pada Karya foto yang berjudul “Hidup dan Mati” memperlihatkan perbandingan dua ekor anjing yang satu masih hidup dan satunya sudah mati. Pengambilan gambar tersebut diambil pada saat proses pencucian setelah proses *kropok*. Tempat pencucian anjing dan kandang anjing sangat berdekatan.

13. Judul karya 13: “Satu Ekor”



Gambar 18. “Satu Ekor”

(Dokumentasi: foto pribadi)

a. Spesifikasi Karya

Judul Karya : “Satu Ekor” *Shutter Speed* : 40 s

Ukuran : 60 x 90 cm *Diafragma* : 2.5

Media : *Photo Paper* *ISO* : 1600

Tahun : 2017

b. Deskripsi Karya

Pada karya yang berjudul “Satu Ekor” memperlihatkan kondisi anjing di dalam kandang. Warung Komplang memiliki kandang anjing berukuran 2x3 meter. Pintu kandang terbuat dari besi yang menyerupai pintu penjara. Untuk pencahayaan di dalam kandang hanya

menggunakan cahaya dari celah-celah atap. Anjing yang berada di dalam kandang tidak diberi makan hanya diberi air minum.

14. Judul Karya 14: “Perlawanan”



Gambar 19. “Perlawanan”

(Dokumentasi: foto pribadi)

a. Spesifikasi Karya

Judul Karya	: “Perlawanan”	<i>Shutter Speed</i>	: 50 s
Ukuran	: 60 x 90 cm	<i>Diafragma</i>	: 2.8
Media	: <i>Photo Paper</i>	<i>ISO</i>	: 1600
Tahun	: 2017		

b. Deskripsi Karya

Dalam foto tersebut terekam momen anjing di depan pintu kandang. Anjing tersebut cukup agresif dan terus menggonggong. Pada umumnya anjing yang masuk dalam kandang akan terdiam dengan

wajah sedih. Perlawanan yang dilakukan oleh anjing tersebut membuat jagal anjing akan menyembelih anjing tersebut terlebih dahulu dibandingkan anjing yang lain. Penyembelihan anjing tersebut dilakukan agar tidak berisik dan mengganggu tetangga sekitar.



15. Judul karya 15: “Mbumboni”



Gambar 20. “Mbumboni”

(Dokumentasi: foto pribadi)

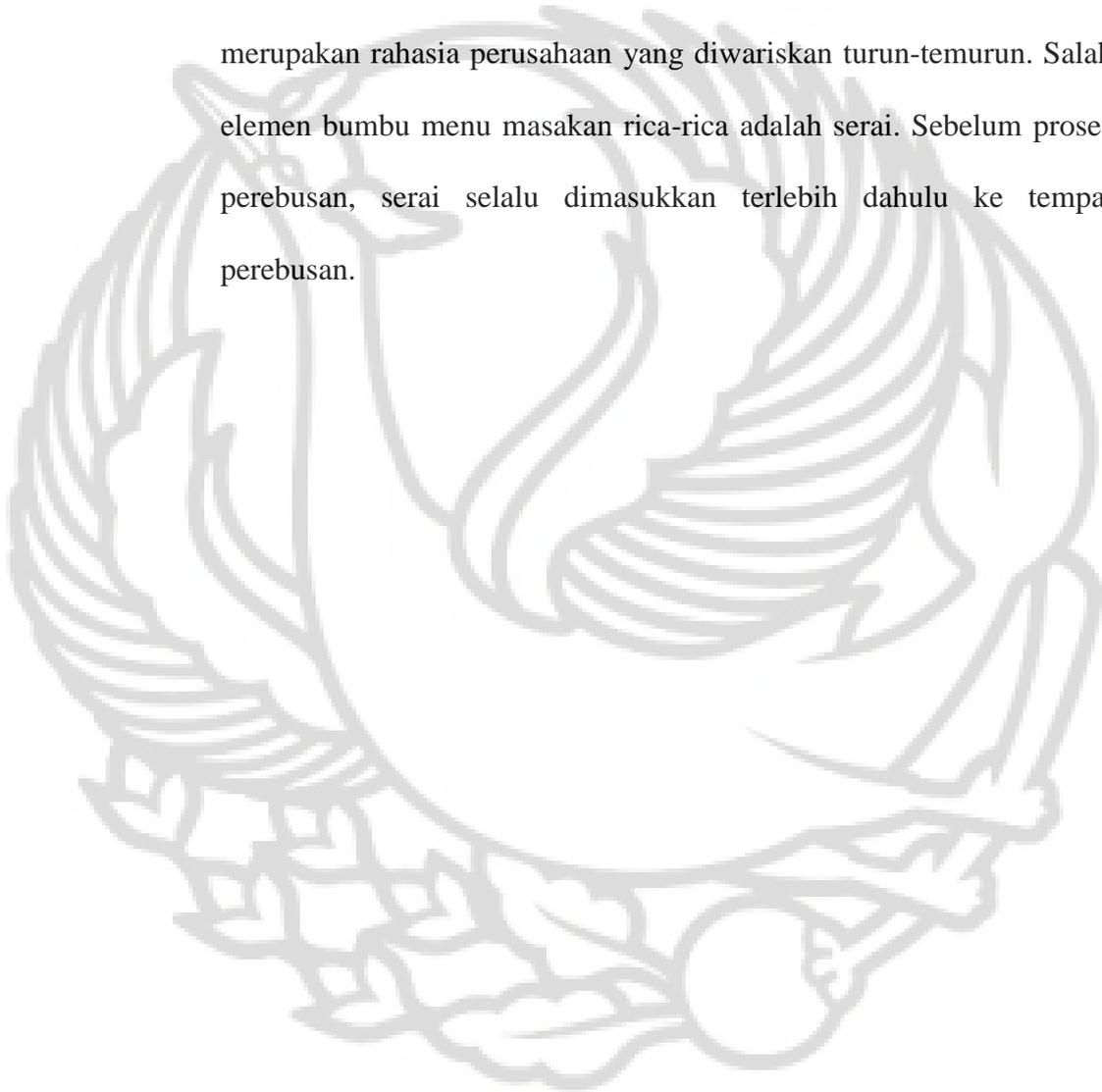
c. Spesifikasi Karya

Judul Karya	: “Mbumboni”	Shutter Speed	: 125 s
Ukuran	: 60 x 90 cm	Diafragma	: 5.6
Media	: Photo Paper	ISO	: 500
Tahun	: 2017		

d. Deskripsi Karya

Pada momen yang terekam dalam foto tersebut menceritakan proses pencampuran bumbu atau dalam bahasa Jawa “Mbumboni” untuk dijadikan menu makanan rica-rica. Sebelum dilakukan proses pencampuran bumbu pemilik warung akan menaburkan garam ke daging yang sudah siap dimasak. Proses pencampuran bumbu harus

dilakukan oleh pemilik warung. Hal tersebut merupakan salah satu yang membuat menu masakan rica mempunyai rasa yang sama. Setiap harinya pemilik warung akan pergi ke pasar untuk membeli beberapa bumbu kemudian dihaluskan langsung. Bahan bumbu tersebut merupakan rahasia perusahaan yang diwariskan turun-temurun. Salah elemen bumbu menu masakan rica-rica adalah serai. Sebelum proses perebusan, serai selalu dimasukkan terlebih dahulu ke tempat perebusan.



16. Judul karya 16: “Motivasi”



Gambar 21. “Motivasi”
(Dokumentasi: foto pribadi)

a. Spesifikasi Karya

Judul Karya	: “Kebersihan”	<i>Shutter Speed</i>	: 100 s
Ukuran	: 60 x 90 cm	<i>Diafragma</i>	: 5.6
Media	: <i>Photo Paper</i>	<i>ISO</i>	: 400
Tahun	: 2017		

b. Deskripsi Karya

Tulisan yang berada di dinding untuk selalu menjaga kebersihan. tempat penyembelihan yang kurang bersih tetapi masih ada himbauan agar selalu menjaga kebersihan. Para pegawai setelah proses memasak selesai melakukan bersih-bersih alat mengembalikan ke tempat semula.

Penempatan tutup wadah untuk memasak ditempatkan menempel di dinding.

17. Judul karya 17: “Tempat Distribusi”



Gambar 22. “Tempat Distribusi”
(Dokumentasi: foto pribadi)

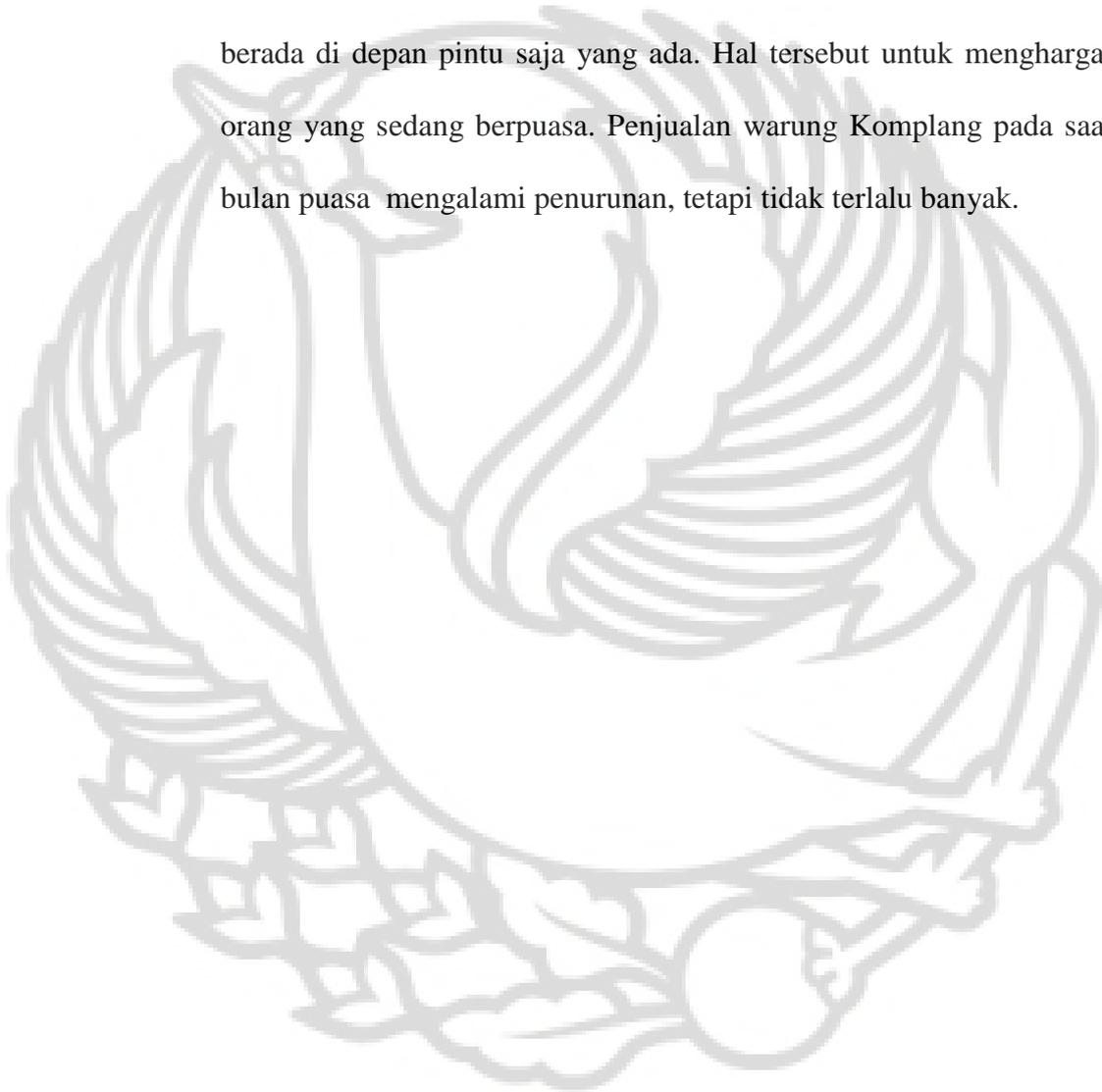
a. Spesifikasi Karya

Judul Karya	: “Tempat Distribusi”	<i>Shutter Speed</i>	: 100 s
Ukuran	: 60 x 90 cm	<i>Diafragma</i>	: 16
Media	: <i>Photo Paper</i>	<i>ISO</i>	: 100
Tahun	: 2017		

b. Deskripsi Karya

Pada awal bulan puasa warung Komplang tidak berjualan sampai pertengahan bulan puasa. Foto tersebut memperlihatkan kondisi warung yang sedang tutup pada saat bulan puasa. Beberapa *spanduk*

yang biasa dipasang di depan warung dibalik, agar *spanduk* tersebut tidak terlihat. Menginjak pertengahan puasa warung tersebut akan buka kembali. Pada pertengahan puasa *spanduk* yang berada di depan warung Komplang tetap tidak diperlihatkan. Hanya tulisan buka yang berada di depan pintu saja yang ada. Hal tersebut untuk menghargai orang yang sedang berpuasa. Penjualan warung Komplang pada saat bulan puasa mengalami penurunan, tetapi tidak terlalu banyak.



18. Judul karya 18: “Menu Masakan”



Gambar 23. “Menu Masakan”

(Dokumentasi: foto pribadi)



Gambar 24. “Menu masakan”

(Dokumentasi: foto pribadi)

a. Spesifikasi Karya

Judul Karya	: “Menu Masakan ”	<i>Shutter Speed</i>	: 100 s
Ukuran	: 60 x 90 cm	<i>Diafragma</i>	: 5.6
Media	: <i>Photo Paper</i>	<i>ISO</i>	: 400
Tahun	: 2017		

b. Deskripsi Karya

Pada kedua foto tersebut menampilkan menu masakan andalan dari warung Komplang yaitu rica-rica. Menu masakan rica-rica memiliki dua jenis masakan yaitu, rica-rica kuah dan rica-rica goreng. Penjualan dari kedua menu masakan tersebut hampir sama. Pelopor menu masakan rica-rica yang berbahan dasar daging anjing di kota Solo adalah warung Komplang. Sebelumnya menu masakan olahan dari daging anjing hanya ada tiga yaitu tongseng, sate dan goreng. Warung Komplang juga menyediakan ketiga menu masakan tersebut. Ketiga menu masakan tersebut hanya tersedia dengan jumlah sedikit. Ketika menginjak sore hari ketiga menu masakan tersebut sudah habis dibeli para konsumen.

19. Judul karya 19: “Penyajian”



Gambar 25. “Penyajian”
(Dokumentasi: foto pribadi)

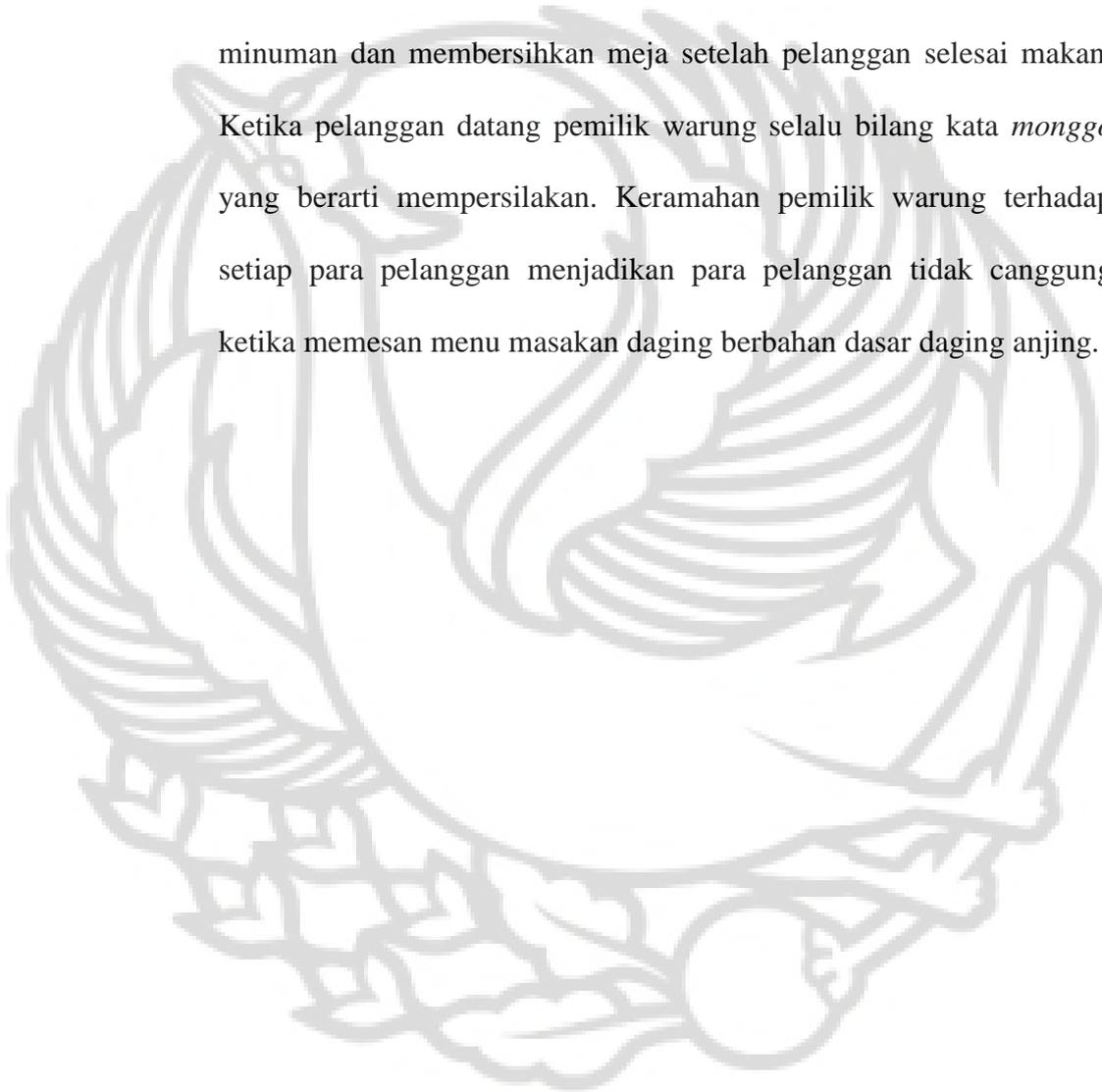
a. Spesifikasi Karya

Judul Karya	: “Penyajian”	<i>Shutter Speed</i>	: 0.6 s
Ukuran	: 60 x 90 cm	<i>Diafragma</i>	: 8
Media	: <i>Photo Paper</i>	<i>ISO</i>	: 800
Tahun	: 2017		

b. Deskripsi Karya

Dalam satu porsi menu masakan daging anjing, akan disajikan terpisah menjadi 3 piring. Ketiga piring tersebut berisikan nasi, menu masakan berbahan dasar daging anjing dan *lalapan*. Penentuan porsi penyajian makanan dilakukan oleh pemilik warung Komplang sendiri. Ada dua pegawai yang membantu proses penyajian dan pelayanan

terhadap pelanggan yang datang ke warung. Masing-masing pegawai memiliki tugas yang berbeda-beda. Pegawai yang pertama ditugaskan di dapur untuk menggoreng menu rica-rica goreng ketika ada pelanggan yang memesan. Pegawai yang kedua ditugaskan untuk menyajikan minuman dan membersihkan meja setelah pelanggan selesai makan. Ketika pelanggan datang pemilik warung selalu bilang kata *monggo* yang berarti mempersilakan. Keramahan pemilik warung terhadap setiap para pelanggan menjadikan para pelanggan tidak canggung ketika memesan menu masakan daging berbahan dasar daging anjing.



20. Judul karya 20: “Artefak”



Gambar 26. “Artefak”

(Dokumentasi: foto pribadi)

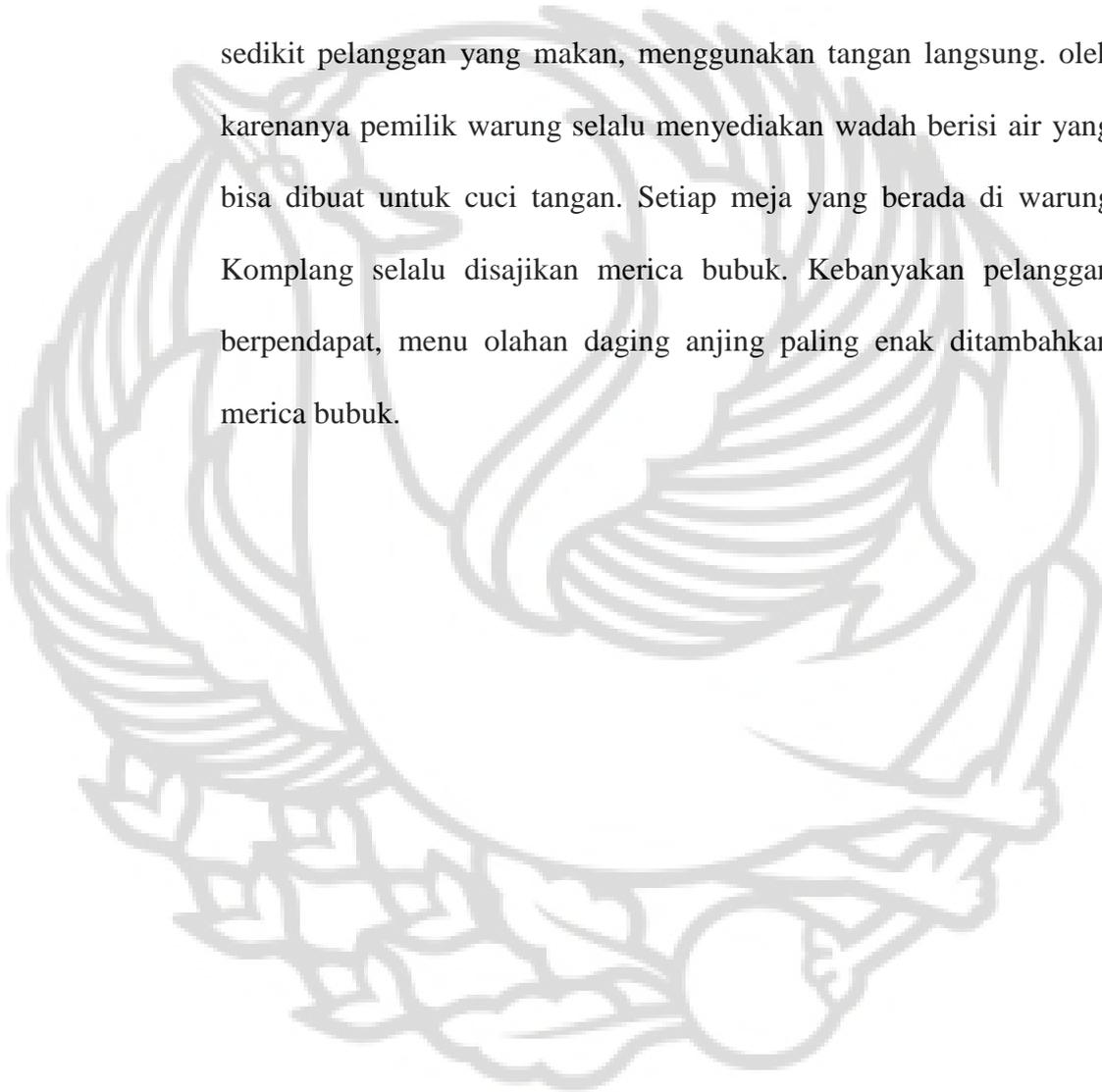
a. Spesifikasi Karya

Judul Karya	: “Artefak”	<i>Shutter Speed</i>	: 160 s
Ukuran	: 60 x 90 cm	<i>Diafragma</i>	: 7.1
Media	: <i>Photo Paper</i>	<i>ISO</i>	: 800
Tahun	: 2017		

b. Deskripsi Karya

Setiap pelanggan yang datang ke warung Komplang bisa memilih tempat duduk yang diinginkan. Pemilik warung menyediakan 2 varian tempat duduk yaitu duduk di kursi dan *lesehan* (duduk di bawah). Kebanyakan pelanggan yang datang memesan menu masakan rica-rica. Menu masakan tersebut berisikan kulit, daging dan tulang yang

dimasak dengan kuah pedas. Artefak yang selalu ditinggalkan oleh pelanggan menu masakan rica-rica adalah tulang. Sajian minuman yang ditawarkan kepada para konsumen adalah teh hangat, es teh dan minuman instan (air mineral, soda dan minuman rasa-rasa). Tidak sedikit pelanggan yang makan, menggunakan tangan langsung. oleh karenanya pemilik warung selalu menyediakan wadah berisi air yang bisa dibuat untuk cuci tangan. Setiap meja yang berada di warung Komplang selalu disajikan merica bubuk. Kebanyakan pelanggan berpendapat, menu olahan daging anjing paling enak ditambahkan merica bubuk.



BAB V

PENUTUP

A. KESIMPULAN

Proses pengerjaan Tugas Akhir (TA) yang berjudul “*SENGSU*” Proses Produksi, Distribusi dan Konsumsi Daging Anjing Di Kota Solo Melalui Fotografi *Feature* mempunyai beberapa tahapan dalam pengerjaan. Tahapan awal yang dilakukan dalam pembuatan karya Tugas Akhir (TA) yaitu menentukan objek. Observasi dilakukan di anak cabang warung Komplang yang berada di Jalan Ring Road Mojosongo. Setelah menentukan warung Komplang sebagai objek pembuatan karya Tugas Akhir dilakukan proses pengerjaan karya. Proses pengerjaan karya dibagi menjadi menjadi bagian yaitu proses produksi, distribusi dan konsumsi. Proses produksi meliputi pembelian bahan baku utama berupa anjing yang masih hidup sampai menjadi makanan yang siap dikonsumsi. Proses distribusi merupakan proses penjualan makanan berbahan dasar daging anjing yang berada di anak cabang warung Komplang. Proses konsumsi meliputi konsumen dan menu makanan berbahan dasar daging anjing.

Pada pengerjaan karya Tugas Akhir (TA) menggunakan genre fotografi *feature*. Pembuatan karya bergenre fotografi *feature* menuntut pengkarya untuk melakukan pendekatan terhadap objek. Pencarian informasi yang lebih mendalam diperlukan untuk memperkuat data dan pembentukan visual foto.

Dalam pengerjaan karya Tugas Akhir (TA) memiliki beberapa kesulitan dalam pengerjaan, yaitu pendekatan terhadap objek. Beberapa objek tidak mau ter-

ekspose dalam karya Tugas Akhir (TA) dikarenakan beberapa objek menganggap kamera adalah benda yang masih asing. Pendekatan personal terhadap objek perlu dilakukan agar informasi yang didapatkan lebih mendalam.

B. SARAN

Saran yang dapat di sampaikan kepada mahasiswa yang ingin atau tertarik membuat karya fotografi *feature* harus memperhatikan beberapa hal, diantaranya yaitu observasi dan pendekatan objek yang cukup mendalam. Observasi harus dilakukan beberapa kali agar informasi yang di dapat lebih mendalam. Pendekatan objek yang mendalam bertujuan agar objek tidak merasa canggung ketika proses pembuatan karya. Eksplorasi terhadap objek harus diperhatikan untuk mendapatkan visual foto yang menarik.

Bagi masyarakat umum yang ingin membuat karya foto diharapkan lebih mengeksplorasi bentuk objek agar terlihat cukup menarik dalam pembuatan karya fotografi. Perkembangan fotografi saat ini sangat berkembang cepat. Diharapkan kepada masyarakat pencinta fotografi tidak membatasi diri terhadap perkembangan fotografi dan genre foto yang saat ini berkembang.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdul Azis, 2013, "*happy, healthy, wealthy: 19 kunci hidup bahagia, sehat, sejahtera*", Erlangga, hal. 58
- Eijkelkamp Would, 2015, *Your Friend Is My Food* , Jogjakarta, Tesis
- Violine Melody. 2015. *Penjelasan Semiotik Strukturalis dan Semiotik Pragmatis tentang Selera Makanan sebagai Gejala Budaya*.
- Gani Rita dan Rizki Ratri, 2013, *Jurnalist Foto*, Bandung, Simbiosis Rekatama Media
- Yuniadhi Agung. 2004. *Makalah Pengantar Fotografi Jurnalistik*. Jakarta: T, pn
- Susanto Mikke, 2004, *Menimbang Ruang Menata Rupa – Wajah & Tata Pameran Seni Rupa*, Yogyakarta: Galang Press.
- Wijaya Taufan, 2016, *Photo Story "Panduan Membuat Foto Cerita"*, Jakarta, Gramedia pustaka utama
- Abdi Yuyung. 2012. *Photography From My Eyes*, Jakarta, Gramedia pustaka utama

WEBTOGRAFI

- Zika, 2015, Negara negara yang mengonsumsi anjing, (online),
(<http://feed.merdeka.com/article/9-negara-pemakan-anjing-dan-kucing-150805x.html>) diakses pada 30 januari 2017 pukul 09.00)
- Inter nasional desing school, Pengertian fotografi, (Online)
(<http://www.idseducation.com/articles/fotografi-menurut-para-ahli/>)
Diakses pada 28 februari 2017 Pukul 20:17)
- Riko Siada, Pengertian *feature* menurut para ahli, (Online),
(<http://infodanpengertian.blogspot.co.id/2016/02/pengertian-feature-menurut-para-ahli.html>) diakses pada 28 februari 2017 pukul 21.00)
- Tips Fotografi.net, Memahami definisi depth of field atau Dof, (Online)
(<http://tipsfotografi.net/memahami-definisi-depth-of-field-atau-dof.html>,
di akses pada 27 mei 2017 pukul 15.34)
- Bedah Tekno, 7 tips menghasilkan foto sempurna dengan teknis strobist, (Online)
(<http://www.bedahtekno.com/bedah-gadget/bedah-kamera/7-tips-menghasilkan-foto-sempurna-dengan-teknik-strobist/>, diakses pada tanggal
27 mei 2017 pukul 15:40)
- Tribun News, *Konsumsi Daging Anjing Terbesar Di Indonesia*, (Online)
Sumber: <http://m.tribunnews.com/regional/2015/10/09/konsumsi-daging-anjing-di-solo-terbesar-kedua-di-indonesia>. Di akses pada 5 Agustus 2017,
Pukul 16:45
- Kompas. *Pantaskah anjing dikonsumsi*,
<https://www.youtube.com/watch?v=VhtwjiDhZ8> diakses pada tgl 5 bulan
mei 2017 pukul 15.20
- IPA Invisible Photographer Asia (The Riders of Destiny)
Sumber: <http://invisiblephotographer.asia/2014/12/10/theridersofdestiny-romiperbawa/> (Diakses pada 17 Agustus 2017 Pukul 21:35)

GLOSARIUM

<i>SENGSU</i>	: Sebutan makanan berbahan dasar daging anjing di Kota Solo
<i>Kropok</i>	: Proses pembakaran bulu anjing
<i>Mbumboni</i>	: Proses pencampuran bumbu dan bahan makanan pada saat memasak
<i>Beronjong</i>	: Wadah tempat pada sepeda motor
<i>Angle</i>	: Sudut pengambilan gambar
<i>Finishing</i>	: Proses terakhir dalam pembuatan objek
<i>Preview</i>	: Presentasi hasil kegiatan
<i>Low angle</i>	: Sudut pengambilan gambar dari bawah
<i>Hight angle</i>	: Sudut pengambilan gambar dari atas
<i>Depth of field</i>	: Ukuran seberapa jauh bidang fokus pada gambar.
<i>ISO</i>	: Ukuran tingkat sensitifitas sensor kamera terhadap cahaya.
<i>Photo paper</i>	: Jenis kertas untuk percetakan dan <i>digital printing</i> (foto khususnya).
<i>Memory Card</i>	: Alat untuk menyimpan data pada kamera
<i>Strobist</i>	: Teknik penggunaan lampu flash (<i>speedlight, flash gun, blitz</i> , atau lampu kilat) yang terpisah dengan kamera
<i>Story Board</i>	: Sketsa gambar yang disusun berurutan sesuai dengan naskah
<i>Feature</i>	: artikel yang kreatif, kadang-kadang subjektif, yang dirancang terutama untuk menghibur dan memberi pengetahuan pembaca tentang peristiwa atau kejadian, situasi, atau aspek kehidupan seseorang
<i>Editing</i>	: Pekerjaan memotong-motong dan merangkai (menyambung)
<i>Spot news</i>	: Berita yang kejadiannya disajikan secara langsung
<i>Asu</i>	: Sebutan anjing dalam bahasa Jawa
<i>Banner</i>	: Alat yang digunakan untuk media promosi

1. Poster Pameran “SENGSU” Proses Produksi, Distribusi, Dan Konsumsi Daging Anjing Di Kota Solo Melalui Fotografi Feature

