

KOMPYA DALAM FOTOGRAFI ESAI

TUGAS AKHIR KARYA



OLEH
DESI AMBARSARI
NIM 16152116

FAKULTAS SENI RUPA DAN DESAIN
INSTITUT SENI INDONESIA
SURAKARTA
2022

KOMPYA DALAM FOTOGRAFI ESAI

LAPORAN TUGAS AKHIR KARYA

Untuk memenuhi sebagian persyaratan
mencapai derajat Sarjana Strata-1 (S1)
Program Studi Fotografi
Jurusan Seni Media Rekam



OLEH
DESI AMBARSARI
NIM 16152116

FAKULTAS SENI RUPA DAN DESAIN
INSTITUT SENI INDONESIA
SURAKARTA
2022

PENGESAHAN

TUGAS AKHIR KARYA

KOMPYA DALAM FOTOGRAFI ESAI

Oleh :

Desi Ambarsari

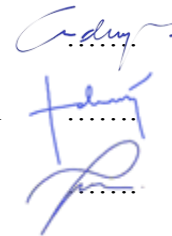
NIM. 16152116

Telah disetujui dan dipertahankan dihadapan tim penguji

Pada tanggal 29 Juni 2022

Tim Penguji

Ketua Penguji : Andry Prasetyo, S.Sn., M.Sn
Penguji Bidang : Setyo Tohari Caturiyanto, S.Sn., M.Sn
Pembimbing : Ketut Gura Arta Laras, S.Sn., M.Sn



Mengetahui,
Dekan

Fakultas Seni Rupa dan Desain



Dr. Ana Rosmaji, S.Pd., M.Hum.
NIP. 197705312005012002

PERNYATAAN

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Desi Ambarsari

NIM : 16152116

Menyatakan bahwa tugas akhir karya berjudul:

KOMPYA DALAM FOTOGRAFI ESAI adalah karya sendiri dan bukan jiplakan dari karya orang lain. Apabila dikemudian hari terbukti ebagai hasil jiplakan atau plagiarism, maka saya bersedia mendapatkan sanksi sesuai aturan yang berlaku.

Selain itu, saya menyetujui laporan tugas akhir ini dipublikasikan secara online maupun cetak oleh Institut Seni Indonesia Surakarta dengan tetap memperhatikan etika penulisan karya ilmiah untuk keperluan akademis.

Dengan surat pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya.

Surakarta, 04 Aguatus 2022



Desi Ambarsari

NIM. 16152116

KOMPYA DALAM FOTOGRAFI ESAI

Oleh: Desi Ambarsari

Abstrak

Kompya merupakan salah satu makanan khas Kota Surakarta yang sudah jarang ditemui. *Kompya* merupakan jenis roti yang mempunyai tekstur kering berbentuk seperti *burger*, sehingga sering disebut *burger* Jawa. Produsen yang masih memproduksi *kompya* adalah Bapak Haryono yang berada di Kampung Pejalan, Kelurahan Gandekan, Kecamatan Jebres, Kota Surakarta. Proses pembuatan *kompya* disini masih menggunakan peralatan tradisional, seperti timbangan yang belum digital, *tampah*, tungku terbuat dari tanah liat, kayu sebagai bahan bakar, dan semua proses pembuatan masih menggunakan tenaga manusia. Hanya satu produsen yang masih beroperasi di Kota Surakarta, dan proses pembuatannya masih tradisional yang menjadi daya tarik untuk memvisualisasikan makanan *kompya* ini.

Metode yang digunakan dalam proses penciptaan tugas akhir karya ini menggunakan pendekatan Fotografi Esai yang disusun secara naratif menggunakan metode EDFAT (*Entire, Detail, Frame, Angle, Time*) dengan teknik *mix light*. Proses penciptaan tugas akhir ini memvisualkan urutan proses produksi hingga proses distribusi *kompya*, sehingga menghasilkan visual foto dari proses produksi hingga distribusi *kompya* agar dapat mengenalkan kembali *kompya* kepada masyarakat luas khususnya generasi muda di Kota Surakarta.

Kata Kunci: *Kompya*, EDFAT, *Mix Light*, Fotografi Esai

KATA PENGANTAR

Puji syukur Alhamdulillah Kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan segala rahmat dan karunia-nya, sehingga pengkarya dapat menyelesaikan tugas akhir karya yang merupakan salah satu persyaratan untuk menyelesaikan program studi Strata-1 atau (S1) pada Program Studi Fotografi, Jurusan Seni Media Rekam, Fakultas Seni Rupa dan Desain di Institut Seni Indonesia Surakarta. Pengkarya menyadari tugas akhir ini masih jauh dari sempurna. Karena itu, kritik dan saran akan senantiasa pengkarya terima dengan senang hati.

Dengan segala keterbatasan, pengkarya menyadari bahwa tugas akhir karya ini tidak akan terwujud tanpa bantuan, bimbingan dan dorongan dari berbagai pihak. Untuk itu, dengan segala kerendahan hati, pengkarya menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Orangtua tercinta, terutama almh. Ibu Siwi Nuryati yang senantiasa memberikan dorongan semasa hidupnya.
2. Kakak tersayang, Iin Wulaningrum beserta keluarga kecilnya yang selalu memberikan dukungan, baik moril maupun materiil.
3. Ketut Gura Arta Laras, S.Sn., M.Sn. selaku dosen pembimbing yang telah memberikan bimbingan selama pengerjaan tugas akhir.
4. Andry Prasetyo, S.Sn., M.Sn. dan Setyo Tohari Caturriyanto, S.Sn., M.Sn. selaku dosen penguji yang telah memberikan saran dan

masukannya selama pengerjaan tugas akhir.

5. Setyo Bagus Waskito, S.Sn., M.Sn selaku Penasehat Akademik yang telah menasihati dan memberi arahan selama masa perkuliahan maupun proses tugas akhir.
6. Agus Heru Setiawan, S.Sn., M.A. selaku Kaprodi Fotografi Institut Seni Indonesia Surakarta yang telah memberikan semangat dalam proses tugas akhir.
7. Seluruh Dosen Program Studi Fotografi ISI Surakarta, yang telah memberikan pelajaran dan edukasi sejak awal hingga akhir masa perkuliahan.
8. Sahabat tersayang, Ike Nova Prasetiani yang dengan sabar mendengar keluh kesah selama proses pengerjaan tugas akhir ini.
9. Rifaldo Agung Sukarno yang menemani dan membantu dalam proses pengerjaan tugas akhir dari awal hingga selesai.
10. Teman-teman Fotografi angkatan 2016, lintas angkatan maupun seluruh pihak yang tidak bisa pengkarya sebutkan satu persatu yang telah memberi bantuan dalam pengerjaan tugas akhir.

Pengkarya menyadari dalam penulisan ini masih banyak kekurangan. Oleh karena itu pengkarya masih membutuhkan koreksi, saran dan kritik yang bertujuan membangun, guna menyempurnakan laporan tugas akhir ini.

Surakarta, 04 Agustus 2022



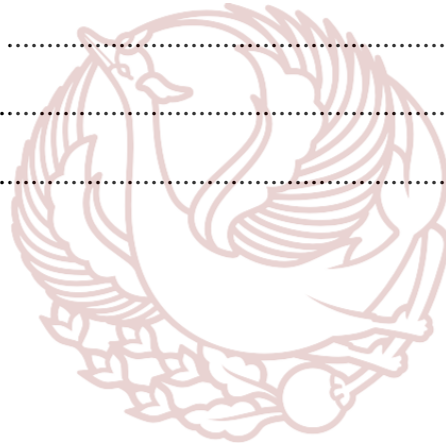
Desi Ambarsari



DAFTAR ISI

<i>KOMPYA</i> DALAM FOTOGRAFI ESAI.....	i
<i>KOMPYA</i> DALAM FOTOGRAFI ESAI.....	ii
PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN.....	iv
Abstrak	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR KARYA	xiii
DAFTAR BAGAN	xiv
DAFTAR TABEL.....	xv
BAB I	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Ide/Gagasan Penciptaan.....	5
C. Tujuan Penciptaan	6
D. Manfaat Penciptaan	6
A. Tinjauan Sumber Penciptaan	7
B. Landasan Penciptaan	13
BAB II.....	19
A. Observasi	19
B. Eksplorasi	21

C. Eksperimen	30
D. Visualisasi Karya.....	32
A. Bagan Alur Pembuatan Karya	38
B. Jadwal Pelaksanaan Tugas Akhir	39
BAB III	40
BAB IV	122
A. KESIMPULAN	122
B. SARAN.....	123
DAFTAR PUSTAKA	124
GLOSARIUM.....	125
LAMPIRAN.....	127



DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Sketsa Proses Pencampuran Bumbu	21
Gambar 2. Sketsa Proses Pengulenan Tepung	22
Gambar 3. Sketsa Proses Pembentukan <i>Kompya</i>	23
Gambar 4. Sketsa Proses Pemipihan	24
Gambar 5. Sketsa Proses Penempelan Wijen	25
Gambar 6. Sketsa Proses Pemanasan Tungku	25
Gambar 7. Sketsa Proses Penempelan	26
Gambar 8. Sketsa Proses Pemanggangan	26
Gambar 9. Sketsa Pengangkatan <i>Kompya</i>	27
Gambar 10. Sketsa Proses Distribusi	28
Gambar 11. Kamera Canon EOS 5D Mark II	33
Gambar 12. Lensa Canon EOS 24-70mm f2.8	33
Gambar 13. Memori <i>Card</i> Sandisk 16GB Ultra Class 10 (30mb/s)	34
Gambar 14. <i>Flash</i> GODOX TT520II + <i>Trigger</i>	35
Gambar 15. Tripod Fotopro Digi-9300	36
Gambar 16. Proses Penyuntingan Karya	37
Gambar 17. Skema Pemotretan Karya 1. Pemilik dan Karyawan	42
Gambar 18. Skema Pemotretan Karya 2. Papan Pesanan	45
Gambar 19. Skema Pemotretan Karya 3. Proses Pencampuran Bumbu	48
Gambar 20. Skema Pemotretan Karya 4. Proses Pengulenan Tepung	51
Gambar 21. Skema Pemotretan Karya 4.1. Proses Pengulenan Tepung	54
Gambar 22. Skema Pemotretan Karya 5. Proses Pembentukan <i>Kompya</i>	57
Gambar 23. Skema Pemotretan Karya 5.1. Proses Pembentukan <i>Kompya</i>	60
Gambar 24. Skema Pemotretan Karya 6. Proses Pemipihan	63
Gambar 25. Skema Pemotretan Karya 6.1. Proses Pemipihan	66
Gambar 26. Skema Pemotretan Karya 7. Proses Penempelan Wijen	69

Gambar 27. Skema Pemotretan Karya 7.1 Penempelan Wijen.....	72
Gambar 28. Skema pemotretan karya 7.2. Penempelan Wijen.....	75
Gambar 29. Skema Pemotretan Karya 7.3. Proses Penempelan Wijen	78
Gambar 30. Skema Pemotretan Karya 8. Proses Pemanasan Tungku	81
Gambar 31. Skema Pemotretan Karya 8.1. Proses Pemanasan Tungku	84
Gambar 32. Skema Pemotretan Karya 8.2. Proses Pemanasan Tungku	87
Gambar 33. Skema Pemotretan Karya 9. Proses Penempelan <i>Kompya</i>	90
Gambar 34. Skema Pemotretan Karya 10. Pemanggangan <i>Kompya</i>	93
Gambar 35. Skema Pemotretan Karya 10.1. Proses Pemanggangan	96
Gambar 36. Skema Pemotretan Karya 11. Proses Pengangkatan	99
Gambar 37. Skema Pemotretan Karya 12. <i>Kompya</i> Matang	102
Gambar 38. Skema Pemotretan Karya 13. Proses Distribusi.....	105
Gambar 39. Skema Pemotretan Karya 13.1. Proses Distribusi.....	108
Gambar 40. Skema Pemotretan Karya 13.2. Proses Distribusi.....	111
Gambar 41. Skema Pemotretan Karya 13.3. Proses Distribusi.....	114
Gambar 42. Skema Pemotretan Karya 13.4. Proses Distribusi.....	117
Gambar 43. Skema Pemotretan Karya 13.5. Proses Distribusi.....	120

DAFTAR KARYA

Karya 1. Pemilik dan Karyawan	41
Karya 2. Papan Pesanan	44
Karya 3. Proses Pencampuran Bumbu	47
Karya 4. Proses Pengulenan Tepung.....	50
Karya 5. Proses Pembentukan <i>Kompya</i>	56
Karya 6. Proses Pemipihan	62
Karya 7. Proses Penempelan Wijen	68
Karya 8. Proses Pemanasan Tungku	80
Karya 9. Proses Penempelan.....	89
Karya 11 Proses Pemanggangan	92
Karya 12. Proses Pemangkatan.....	98
Karya 13. <i>Kompya</i> Matang	101
Karya 14. Proses Distribusi.....	104

DAFTAR BAGAN

Bagan 1. Bagan Alur Penciptaan Karya.....	38
---	----



DAFTAR TABEL

Tabel 1. Jadwal Pelaksanaan Tugas Akhir.....	39
--	----



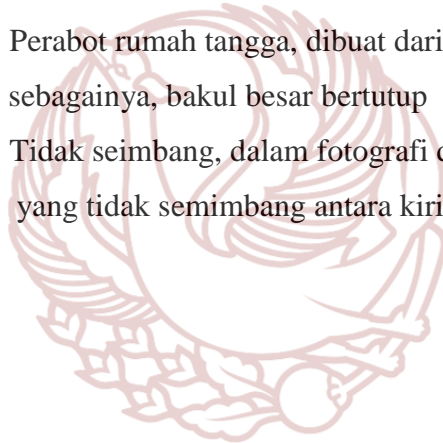
DAFTAR PUSTAKA

- Dharsito, Wahyu. (2014). *Basic Lighting For Photography*. Elex Media Komputindo.
- Dijita, Navisyah. (2020). *Tari Sawung Tani Sebagai Ide Penciptaan Fotografi Esai*. ISI Surakarta.
- Fianto, Feri Ari. (2017). “Sengsu” *Proses Produksi, Distribusi, Dan Konsumsi Daging Anjing Di Kota Solo Dalam Fotografi Feature*. ISI Surakarta.
- Gani, Rita. Rezki. Kusumalestari. (2013). *Jurnalistik Foto*. Simbiosis Rekatama Media.
- Gardjito, Murdijati. Shinta. Teviningrum. Swastika. Dewi. (2018). *Kuliner Surakarta*. Gramedia Pustaka Utama.
- Hartono, Jogiyanto. (2018). *Metoda Pengumpulan dan Teknik Analisis Data*. Penerbit Andi.
- Naratif*. (n.d.). Kbbi.Web.Id. Retrieved November 20, 2021, from <https://kbbi.web.id/naratif>
- Rohman, Fathnur. (2021). *25 Makanan Khas Solo, Kota Kuliner di Jawa Tengah*. Katadata.Co.Id. <https://katadata.co.id/redaksi/berita/617bbee56fdb2/25-makanan-khas-solo-kota-kuliner-di-jawa-tengah>
- Roti*. (n.d.). Kbbi.Web.Id. Retrieved September 13, 2021, from <https://kbbi.web.id/roti>
- Soedjono, Soeprpto. (2006). *Pot-Pourri Fotografi*. Universitas Trisakti.
- Suheri. (2020). *Kompiang Jadi Idola Untuk Sarapan Pagi Warga Solo*. Kaskus.Com. <https://www.google.com/amp/s/amp/kaskus.co.id/thread/5e18602ef0d2592a78595/kompiang-jadi-idola-untuk-sarapan-pagi-warga-solo>
- Wahritasi. (2017). *Pelaksanaan Promosi Makanan Tradisional Khas Melayu Di Hotel Furaya Pekanbaru*. <https://media.neliti.com/media/publications/200443-pelaksanaan-promosi-makanan-tradisional.pdf>
- Wijaya, Taufan. (2011). *Foto Jurnalistik*. CV Sahabat.
- Wijaya, Taufan. (2016). *Photo Story Handbook*. Gramedia Pustaka Utama.

GLOSARIUM

<i>Adobe Lightrroom</i>	: Perangkat lunak editor buatan Adobe System yang dikhususkan untuk penyuntingan foto dan perubahan efek
<i>Ambient light</i>	: Atau sering disebut dengan <i>available light</i> adalah pencahayaan yang sudah ada di suatu lingkungan tanpa campur tangan fotografer
<i>Angle</i>	: Sudut pengambilan gambar dalam fotografi
<i>Aperture</i>	: Bukaan lubang diafragma pada lensa kamera
<i>Artificial light</i>	: Pencahayaan yang sengaja diciptakan oleh fotografer untuk mendapatkan efek-efek yang diinginkan, contohnya lampu studio dan <i>flash</i>
<i>Close-up shot</i>	: Pengambilan gambar secara dekat yang dilakukan untuk fokus pada bagian tertentu
<i>Continuous light</i>	: Jenis pencahayaan yang mengeluarkan sinar secara terus menerus
<i>Detail</i>	: Bagian tertentu dari keseluruhan objek
<i>Diafragma</i>	: Ukuran besar atau kecilnya bukaan lensa
<i>Entire</i>	: Keseluruhan pemotretan yang dilakukan
<i>Foreground</i>	: Bagian yang menjadi muka utama objek yang akan di foto
<i>Frame</i>	: Bingkai, dalam fotografi merupakan komposisi yang membingkai objek dengan
<i>Full shot</i>	: Pengambilan gambar secara keseluruhan
ISO	: Istilah dalam fotografi yang digunakan untuk mengukur tingkat sensitivitas sensor terhadap cahaya
<i>Kompya</i>	: Roti bertabur wijen yang terbuat dari tepung terigu yang mempunyai tekstur kering berbentuk seperti <i>burger</i>
<i>Medium shot</i>	: Pengambilan gambar pada bagian tertentu yang tidak

	menampilkan keseluruhan objek
<i>Mix light</i>	: Teknik penggabungan dua jenis sumber pencahayaan yang berbeda
<i>Shutter speed</i>	: Durasi kamera membuka sensor untuk menyerap cahaya
<i>Slow speed</i>	: Teknik fotografi kecepatan rendah yang bertujuan memperhalus gerakan
<i>Stop action</i>	: Teknik fotografi bertujuan untuk membekukan gerak objek
<i>Tampah</i>	: Perabot rumah tangga, dibuat dari anyaman bambu dan sebagainya, biasanya berbentuk bulat
<i>Time</i>	: Waktu
<i>Tumbu</i>	: Perabot rumah tangga, dibuat dari anyaman bambu dan sebagainya, bakul besar bertutup
<i>Unbalance</i>	: Tidak seimbang, dalam fotografi dipakai untuk komposisi yang tidak seimbang antara kiri dan kanan



LAMPIRAN



TRANSKRIP WAWANCARA

Nama Narasumber : Haryono
Jabatan : Pemilik Usaha Produksi *Kompya*
Waktu Pelaksanaan : Kamis, 9 September 2021
Lokasi : Ruangan Produksi *Kompya*. Kampung Pejalan,
Kelurahan Gandekan, Kecamatan Jebres,
Kota Surakarta.

Daftar Pertanyaan	Jawaban Narasumber (Obrolan Santai)
Sejak kapan usaha <i>kompya</i> ?	Usaha <i>kompya</i> ini ada sejak tahun 1974 meneruskan dari ibu.
Apa saja bahan baku untuk pembuatan <i>kompya</i> ?	Bahan bakunya adalah tepung terigu, ragi, bawah putih, dan garam.
Ada berapa proses pembuatan <i>kompya</i> , dan apa saja?	Ada sembilan proses, meliputi proses pencampuran bumbu, proses pengulenan tepung, proses pembentukan, proses pemipihan, proses penempelan wijen, proses pemanasan tungku, proses penempelan, proses pemanggangan, proses pengangkatan.
Dari pukul berapa proses produksi dimulai?	Proses produksi dimulai pukul 23.00 WIB sampai pukul 07.00 WIB.
Berapa banyak <i>kompya</i> yang dihasilkan dalam satu hari, dan berapa harga jualnya?	Dalam satu hari kurang lebih ada 1000 <i>kompya</i> yang dapat diproduksi, yang dijual dengan harga Rp1000,-

Masuk dalam proses produksi, berapa lama proses pengulenan tepung dilakukan?	Proses pengulenan tepung dilakukan selama 5-10 menit untuk mendapatkan adonan yang <i>kalis</i> , sehingga mudah dibentuk.
Berapa lama waktu yang dibutuhkan untuk proses pemanggangan?	Proses pemanggangan dilakukan selama 20-30 menit agar menghasilkan <i>kompya</i> yang matang.
Bagaimana cara agar adonan <i>kompya</i> yang sudah ditempel pada dinding tungku tidak terjatuh?	Sebelum adonan <i>kompya</i> ditempel pada dinding tungku, tungku terlebih dahulu dipanaskan, kemudian adonan tersebut diolesi air lalu ditempel pada dinding tungku yang sudah panas.
Bagaimana proses distribusi yang dilakukan?	Proses distribusi dilakukan dengan dua cara, yang pertama para pedagang datang ke lokasi produksi <i>kompya</i> untuk mengambil pesanan, dan yang kedua dengan cara diantar kepada pedagang yang sudah memesan sebelumnya.

DISPLAY KARYA

Karya 1



Karya 3



Karya 2



Karya 4



Karya 4.1



Karya 5



Karya 5.1



Karya 6



Karya 6.1



Karya 7.1

Karya 7



Karya 7.2



Karya 7.3



Karya 8



Karya 8.1



Karya 8.2



Karya 9



Karya 10



Karya 10.1



Karya 11



Karya 12



Karya 13.1



Karya 13.3



Karya 13



Karya 13.2



Karya 13.4



Karya 13.5



FOTO DOKUMENTASI *DISPLAY* KARYA



FOTO DOKUMENTASI PENDADARAN DAN PAMERAN





POSTER PAMERAN

PAMERAN TUGAS AKHIR KARYA
DESI AMBARSARI - 16152116
Dosen Pembimbing: Ketut Gura Arta Laras, S.Sn., M.Sn.

KOMPYA
DALAM FOTOGRAFI
ES AI

29 Juni 2022
Gedung III Lantai 2, Kampus II Mojosongo, FSRD, ISI Surakarta
PROGRAM STUDI S1 FOTOGRAFI | JURUSAN SENI MEDIA REKAM
FAKULTAS SENI RUPA DAN DESAIN | INSTITUT SENI INDONESIA SURAKARTA

   *Supported by:*
GuraARTa
