

**PEMBUATAN MAKANAN SECARA TRADISIONAL
DALAM *STORY PHOTOGRAPHY* : EMPING
MELINJO BU SUM KARTASURA**

TUGAS AKHIR KARYA



OLEH:

AZIZAH USWATUN KHASANAH

NIM. 211521004

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

2025

**PEMBUATAN MAKANAN SECARA TRADISIONAL
DALAM *STORY PHOTOGRAPHY* : EMPING
MELINJO BU SUM KARTASURA**

TUGAS AKHIR KARYA

Untuk memenuhi sebagai persyaratan
Mencapai derajat Sarjana Strata-1 (S-1)
Program Studi Fotografi
Jurusan Seni Media Rekam



OLEH:

AZIZAH USWATUN KHASANAH

NIM. 211521004

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

2025

LEMBAR PENGESAHAN

TUGAS AKHIR KARYA

**PEMBUATAN MAKANAN SECARA TRADISIONAL DALAM *STORY*
PHOTOGRAPHY : EMPING MELINJO BU SUM KARTASURA**

Oleh

AZIZAH USWATUN KHASANAH

NIM. 211521004

Telah diuji dan dipertahankan di hadapan Tim Penguji

Pada tanggal ...1...*September*..... 2025

Tim Penguji

Ketua Penguji : Anin Astiti, S.Sn., M.Sn

Penguji Bidang : Agus Heru Setiawan, S.Sn., M.A

Pembimbing : Priaji Iman Prakoso., M.Sn

Ani Astiti
.....
Agus Heru Setiawan
.....
.....

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

Surakarta, ...9...*September*..... 2025

Dekan Fakultas Seni Rupa dan Desain



Dr. Ana Rosman, S.Pd., M.Hum

NIP. 197705312005012002

PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : AZIZAH USWATUN KHASANAH

NIM : 211521004

Menyatakan bahwa laporan Tugas Akhir Kekaryaannya berjudul **Pembuatan Makanan Secara Tradisional dalam Story Photography: Emping Melinjo Bu Sum Kartasura**

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 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 sebenar-benarnya.

Surakarta, 04 September 2025

Yang menyatakan



Azizah Uswatun Khasanah

NIM.211521004

PEMBUATAN MAKANAN SECARA TRADISIONAL DALAM STORY PHOTOGRAPHY : EMPING MELINJO BU SUM KARTASURA

Oleh: Azizah Uswatun Khasanah

Abstrak

Karya fotografi “Pembuatan Makanan Secara Tradisional dalam *Story Photography*: Emping Melinjo Bu Sum Kartasura” bertujuan mendokumentasikan proses pembuatan emping melinjo secara tradisional melalui pendekatan *story photography*. Proses pengambilan gambar menerapkan teknik EDFAT (*Entire, Detail, Framing, Angle, Timing*) dengan pengaturan pencahayaan yang memanfaatkan *available light* dan *flash* eksternal sesuai kebutuhan. Metode penciptaan meliputi observasi, wawancara, eksplorasi, eksperimen, dan visualisasi karya. Observasi dan wawancara dilakukan untuk menggali informasi naratif mengenai proses produksi, sedangkan eksplorasi dan eksperimen diarahkan pada penerapan teknik fotografi yang tepat.

Pemotretan menggunakan kamera Sony A6300 menghasilkan 18 karya foto berukuran 24R+ dan 9 karya foto berukuran 10RL yang dipamerkan dalam Pameran Tugas Akhir. Objek utama karya adalah proses produksi emping melinjo oleh Ibu Sum di Desa Kemas, Kartasura, yang dilakukan secara manual sehingga menghasilkan cita rasa khas serta memiliki nilai tradisi. Melalui visualisasi naratif, karya ini merekam alur aktivitas, suasana, dan kearifan lokal yang terkandung dalam setiap tahapan produksi. Karya diharapkan dapat menjadi media apresiasi dan edukasi bagi masyarakat, khususnya generasi muda, untuk mengenal dan menghargai proses pembuatan emping melinjo yang masih mempertahankan nilai-nilai budaya serta warisan kuliner tradisional.

Kata kunci: EDFAT, Emping Melinjo, Kearifan Lokal, *Story Photography*, Tradisional

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kami panjatkan atas kehadiran Tuhan Yang Maha Esa atas segala rahmat, karunia, dan ridho-Nya sehingga pengkarya dapat menyelesaikan Tugas Akhir Kekaryaannya dengan judul “Pembuatan Makanan Tradisional dalam Story Photography: Emping Melinjo Bu Sum Kartasura” dengan lancar dan tepat waktu.

Tugas Akhir Kekaryaannya ini disusun sebagai salah satu syarat kelulusan studi, dengan mengangkat tema pembuatan makanan tradisional sebagai bentuk apresiasi dan pelestarian kearifan lokal kuliner. Karya ini berfungsi tidak hanya sebagai dokumentasi visual, tetapi juga medium naratif untuk menyampaikan proses, nilai budaya, serta ketekunan pelaku usaha tradisional. Pendekatan *story photography* dipilih untuk menghadirkan pengalaman imersif, menuturkan setiap tahap pembuatan emping melinjo secara runtut, sekaligus menegaskan pentingnya melestarikan makanan tradisional sebagai identitas budaya bangsa.

Pengkarya menyadari bahwa Tugas Akhir Kekaryaannya ini tidak akan terselesaikan tanpa bantuan dan dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pengkarya mengucapkan terimakasih sebesar-besarnya kepada:

1. Tuhan Yang Maha Esa, karena hanya dengan karunia-Nya pengkarya dapat menyelesaikan Tugas Akhir Kekaryaannya ini.
2. Orang tua dan keluarga besar tercinta yang selalu mendukung baik dari

segi moral maupun materil, memberi semangat, dan mendoakan akan kelancaran perkuliahan dari awal hingga akhir

3. Bapak Priaji Iman Prakoso, M.Sn., selaku dosen pembimbing Tugas Akhir yang selalu memberikan nasihat, dukungan, dan memberikan semangat selama pengerjaan karya tugas akhir ini.
4. Bapak Ketut Gura Arta Laras, S.Sn., M.Sn., selaku dosen pembimbing akademik yang telah banyak memberikan semangat, dan menjadi teman diskusi selama masa perkuliahan.
5. Bapak Agus Heru Setiawan, S.Sn., M.A., yang telah memberikan saran dan masukan serta menjadi penguji yang baik
6. Ibu Anin Astiti, S.Sn., M.Sn., yang juga telah memberikan saran dan masukan serta menjadi penguji yang baik.
7. Seluruh dosen program studi fotografi yang tidak bisa pengkarya sebutkan satu per satu yang telah banyak memberikan ilmu yang bermanfaat selama proses perkuliahan.
8. Ibu Sum dan Bapak Sumarno, selaku narasumber dan pelaku usaha emping melinjo di Kartasura, yang telah memberikan kesempatan, informasi, serta dukungan dalam proses dokumentasi.
9. Ibu Mulyani dan Ibu Kinah selaku karyawan di tempat produksi emping melinjo yang telah berkenan memberikan waktu, pengetahuan, serta bantuan selama proses observasi dan dokumentasi berlangsung.
10. Ardi Bayu Prasetyo yang selalu menemani dan memberikan dukungan, baik secara moral maupun semangat, selama proses penyusunan Tugas

Akhir ini. Kehadiran, doa, serta dorongan yang tulus menjadi penyemangat berharga bagi penulis.

11. Jovanka Kevin Arya Yudha, yang telah bersedia menjadi teman diskusi selama proses pengerjaan Tugas Akhir
12. Achmad Faiz, Hendry, Ezra dan seluruh rekan-rekan Baraka Arthandling yang tidak bisa pengkarya sebut satu per satu yang telah bersedia membantu dalam proses display pameran karya Tugas Akhir.
13. Seluruh rekan seperjuangan prodi fotografi yang telah bersedia menjadi teman diskusi selama proses perkuliahan.

Pengkarya menyadari bahwa karya Tugas Akhir ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, segala bentuk saran dan kritik yang membangun sangat pengkarya harapkan untuk perbaikan di masa mendatang. Akhir kata, semoga karya Tugas Akhir ini dapat memberikan manfaat bagi pembaca serta menjadi kontribusi kecil dalam pelestarian budaya, khususnya kuliner tradisional, sekaligus menambah wawasan di bidang fotografi.

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN	iii
ABSTRAK.....	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR BAGAN	xiv
DAFTAR TABEL.....	xv
DAFTAR KARYA	xvi
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Ide dan Gagasan Penciptaan	4
C. Tujuan Penciptaan.....	5
D. Manfaat Penciptaan.....	5
1. Manfaat Umum.....	5
2. Manfaat Khusus.....	6
E. Tinjauan Sumber Penciptaan.....	6
1. Tinjauan Sumber Pustaka	6
2. Tinjauan Sumber Visual	10
F. Landasan Penciptaan.....	15

1. <i>Story Photography</i>	16
2. Naratif.....	16
3. EDFAT	17
4. Cahaya.....	18
5. Komposisi.....	19
G. Metode Penciptaan.....	20
1. Pengumpulan Data	20
2. Eksplorasi	23
3. Eksperimen.....	27
4. Penciptaan Karya.....	33
5. Pencetakan.....	39
6. <i>Finishing</i>	39
7. Penyajian Karya	40
BAB II.....	41
PROSES PENCIPTAAN KARYA	41
a. Pra Produksi	41
b. Produksi.....	45
c. Pasca Produksi.....	47
Bagan Alur Pembuatan Karya.....	50
Sistematika Penulisan	51
Jadwal Pelaksanaan	52
BAB III	53
PEMBAHASAN KARYA	53

BAB IV	127
PENUTUP	127
A. Kesimpulan.....	127
B. Saran.....	128
DAFTAR PUSTAKA	130
GLOSARIUM	132
LAMPIRAN	135



DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Perancangan Fotografi Esai "Semarang City By The Sea" dengan Pendekatan EDFAT, oleh Muhammad Taufik dan Dinar Wikan, 2017 ...	11
Gambar 2. Visual Branding Kopi Wangsul dalam Fotografi Cerita, 2025.....	12
Gambar 3. Kopya Dalam Fotografi Esai oleh Desi Ambarsari, 2022	12
Gambar 4. Foto Dokumenter Bengkel Andong Mbah Musiran: Penerapan dan Tinjauan Metode EDFAT dalam Penciptaan Karya Fotografi, oleh Pamungkas Wahyu Setiyanto Irwandi, 2017	15
Gambar 5. Tahap Observasi ke Tempat Pembuatan Emping Melinjo.....	21
Gambar 6. Wawancara dengan Ibu Sum.....	22
Gambar 7. Tahap Eksplorasi ke Tempat Pembuatan Emping Melinjo.....	24
Gambar 8. Hasil Eksperimen 1	27
Gambar 9. Hasil Eksperimen 2	28
Gambar 10. Hasil Eksperimen 3	29
Gambar 11. Hasil Eksperimen 4	30
Gambar 12. Hasil Eksperimen 5	31
Gambar 13. Hasil Eksperimen 6	32
Gambar 14. Hasil Eksperimen 7	33
Gambar 15. Kamera Sony a6300.....	34
Gambar 16. Lensa Sony E 18-135mm.....	34
Gambar 17. Lensa Sony E PZ 16-50mm	35
Gambar 18. Memory Card Sandisk Ultra 64 GB.....	35
Gambar 19. Flash Godox TT520 II.....	36
Gambar 20. Tahap produksi.....	45
Gambar 21. Tangkapan Layar Tahap Editing.....	48
Gambar 22. Skema Pemotretan Karya 1	54
Gambar 23. Skema Pemotretan Karya 2.....	57
Gambar 24. Skema Pemotretan Karya 3.....	60

Gambar 25. Skema Pemotretan Karya 4.....	62
Gambar 26. Skema Pemotretan Karya 5.....	65
Gambar 27. Skema Pemotretan Karya 6.....	68
Gambar 28. Skema Pemotretan Karya 7.....	71
Gambar 29. Skema Pemotretan Karya 8.....	73
Gambar 30. Skema Pemotretan Karya 9.....	76
Gambar 31. Skema Pemotretan Karya 10.....	79
Gambar 32. Skema Pemotretan Karya 11.....	82
Gambar 33. Skema Pemotretan Karya 12.....	84
Gambar 34. Skema Pemotretan Karya 13.....	87
Gambar 35. Skema Pemotretan Karya 14.....	89
Gambar 36. Skema Pemotretan Karya 15.....	91
Gambar 37. Skema Pemotretan Karya 16.....	94
Gambar 38. Skema Pemotretan Karya 17.....	96
Gambar 39. Skema Pemotretan Karya 18.....	98
Gambar 40. Skema Pemotretan Karya 19.....	101
Gambar 41. Skema Pemotretan Karya 20.....	104
Gambar 42. Skema Pemotretan Karya 21.....	107
Gambar 43. Skema Pemotretan Karya 22.....	110
Gambar 44. Skema Pemotretan Karya 23.....	113
Gambar 45. Skema Pemotretan Karya 24.....	116
Gambar 46. Skema Pemotretan Karya 25.....	119
Gambar 47. Skema Pemotretan Karya 26.....	122
Gambar 48. Skema Pemotretan Karya 27.....	124
Gambar 49. Dokumentasi Ujian Pendadaran.....	140
Gambar 50. Foto bersama dosen pembimbing dan dosen penguji setelah ujian pendadaran.....	140
Gambar 51. Dokumentasi Display Pameran.....	141
Gambar 52. Foto saat pengerjaan karya.....	142
Gambar 53. Foto saat pengerjaan karya.....	142

Gambar 54. Desain X Banner Pameran	143
Gambar 55. Desain Poster Pameran.....	144
Gambar 56. Desain Katalog Pameran.....	145



DAFTAR BAGAN

Bagan 1. Bagan Alur Pembuatan Karya	50
---	----



DAFTAR TABEL

Table 1. Jadwal Pelaksanaan Tugas Akhir	52
---	----



DAFTAR KARYA

Karya 1. Langkah Awal di Bawah Rimbun Daun	54
Karya 2. Melinjo Merah dari Karung Panen.....	57
Karya 3. Foto Pendukung	60
Karya 4. Teliti dalam Genggaman	62
Karya 5. Mengupas Melinjo: Sentuhan Awal Menuju Emping.....	65
Karya 6. Butiran yang Siap Diolah	68
Karya 7. Foto Pendukung	71
Karya 8. Dari Tangan ke Rasa: Cerita Emping Melinjo Bu Sum di Kartasura	73
Karya 9. Foto Pendukung	76
Karya 10. Dari Cangkang ke Inti	79
Karya 11. Foto Pendukung	82
Karya 12. Ketelatenan dalam Setiap Butir Melinjo	84
Karya 13. Hasil dari Ketekunan: Biji Melinjo Siap Olah	87
Karya 14. Menempa Rasa: Proses Pemipihan Emping.....	89
Karya 15. Seleksi Teliti di Setiap Lembaran	91
Karya 16. Foto Pendukung	94
Karya 17. Foto Pendukung	96
Karya 18. Proses Pengeringan Emping di Halaman Rumah.....	98
Karya 19. Rasa yang Mengendap di Lembaran Tipis.....	101
Karya 20. Tirisan Terakhir, Emping Siap Dihidangkan	104
Karya 21. Foto Pendukung	107
Karya 22. Foto Pendukung	110
Karya 23. Emping Melinjo yang Siap Menjadi Cerita Rasa.....	113
Karya 24. Sentuhan Terakhir dalam Setiap Lembar	116
Karya 25. Tertutup Rapi, Tersimpan Cerita.....	119
Karya 26. Foto Pendukung	122
Karya 27. Emping dan Cerita di Setiap Gigitan	124

DAFTAR PUSTAKA

- Annamazy, D. I. (2025). Visual Branding Kopi Wangsul melalui Foto Cerita. *Kala Citra: Indonesian Journal of Photography and Visual Studies*, 1(1), 11-22.
- Astiti, N. M. A. G. R., Semaryani, A. A. M., Yudiastari, N. M., Parwata, I., & Yanti, G. D. D. (2023). Wirausaha Pangan Tradisional Bali. *BALI 2022. Retina Jurnal Fotografi*, 3(1), 106-117.
- Charpentier Peter, Johan Den Ouden, Jan Visser. *Motif Untuk Foto Anda*. Dahara Prize, Semarang. 1993.
- Efendi, I. K. (2019). “Mengenal Foto Story dan Foto Essay,” https://www.kompasiana.com/indankurnia/561bda67de22bdbb098b456c/mengenal-foto-story-dan-foto-essay#google_vignette, diakses 13 Februari 2025.
- Gunawan, A. P., (2015)., Pencahayaan dalam studio fotografi. *Jurnal Dimensi Seni Rupa dan Desain*, 12(1), 81-102.
- Hoy, Frank P. (1986). *Photojournalism the Visual Approach*, New Jersey : Prentice-Hall. <https://joeyl.com/portfolio/category/the-mentawai#>, diakses 13 Januari 2025.
- Indonesia eats. (2011). *Emping Melinjo Manis (Indonesian Sweetened Paddy Oats Crackers)*". Jakarta. Gramedia Pustaka Utama.
- Joey L. (2010). “The Mentawai Get New Fanny Packs,”
- Morteo, R., Raharjo, A., & Adityasmara, F. (2023). Penerapan Metode Edfat Pada Fotografi Dokumentasi Pesta Kesenian Bali 2022. *Retina Jurnal Fotografi*, 3(1), 106-117.
- Paranatha, K. A. D., Bratayadnya, P. A., & Octaviano, A. L. (2022). Konservasi Naskah Lontar Dalam Fotografi

- Rahmadani, M. (2022). Karakteristik Struktur dan Kebahasaan Teks Deskripsi Siswa di Sekolah Menengah Pertama Islam Terpadu. *JRTI (Jurnal Riset Tindakan Indonesia)*, 7(2), 182-186.
- Setiyanto, P. W., & Irwandi, I. (2017). Foto Dokumenter Bengkel Andong Mbah Musiran: Penerapan Dan Tinjauan Metode Edfat dalam Penciptaan Karya Fotografi. *Rekam: Jurnal Fotografi, Televisi, Animasi*, 13(1), 29-40.
- Soetanto, Edy. (1998). Teknologi Tepat Guna Membuat Emping Stick Melinjo. *Story. Retina Jurnal Fotografi*, 2(1), 123-132.
- Syamil Iskandar, A. (2024). Fotografi Cerita Perajin Terakhir “Gong Factory” Di Kecamatan Bogor Barat, Kota Bogor, Provinsi Jawa Barat (Doctoral Dissertation, Institut Seni Indonesia Yogyakarta).
- Taufik, M., & Wikan, D. (2017). Perancangan Fotografi Esai "Semarang City By The Sea" dengan Pendekatan Edfat. *Andharupa: Jurnal Desain Komunikasi Visual & Multimedia*, 3(02), 204-212.
- Way, W. (2014). *Human Interest Photography, Mengungkap Sisi Kehidupan Secara Langsung dan Jujur*. PT. Elex Media Komputindo, Jakarta.
- Wijaya, Taufan. (2011). *Foto Jurnalistik*. CV Sahabat.
- Wijaya, Taufan. (2016). *Photo Story Handbook: Panduan Membuat Foto Cerita*.
- Windan Jaya. (2023). “Industri Emping Melinjo,” <https://windanjaya.com/emping-melinjo-windanjaya/>, diakses 15 Januari 2025. Yogyakarta: Kanisius.

GLOSARIUM

<i>Angle</i>	: Sudut pandang kamera saat pengambilan gambar.
<i>Artificial Light</i>	: Sumber cahaya yang berasal dari alat pencahayaan non-alami, seperti lampu studio, flash, lampu LED, atau lampu pijar.
<i>Autentik</i>	: Menggambarkan keaslian atau kemurnian suatu objek, proses, atau pengalaman tanpa perubahan modern.
<i>Available Light</i>	: Sumber cahaya alami atau buatan yang sudah ada di lokasi pemotretan tanpa penambahan cahaya eksternal khusus
<i>Budaya</i>	: Keseluruhan cara hidup, nilai, norma, adat istiadat, kepercayaan, pengetahuan, dan kebiasaan yang diwariskan dari generasi ke generasi dalam suatu masyarakat.
<i>Close Up</i>	: Teknik pengambilan gambar dengan jarak dekat yang menampilkan detail subjek secara dominan dalam bingkai foto.
<i>Cropping</i>	: Teknik dalam fotografi dan pengolahan gambar untuk memotong bagian tertentu dari sebuah foto atau gambar.
<i>Detail</i>	: Teknik pengambilan gambar yang berfokus pada bagian kecil atau elemen spesifik dari suatu objek atau aktivitas.
<i>Diafragma</i>	: Komponen pada lensa kamera yang berfungsi mengatur besar kecilnya bukaan cahaya yang masuk ke dalam kamera.
<i>Emping melinjo</i>	: Makanan ringan tradisional yang terbuat dari biji melinjo yang ditumbuk tipis, dijemur, dan digoreng hingga renyah.
<i>Entire</i>	: Teknik pengambilan gambar yang menampilkan keseluruhan subjek atau situasi dalam satu <i>frame</i> .
<i>Estetika Visual</i>	: Aspek keindahan yang dapat ditangkap secara visual melalui elemen-elemen seperti warna, bentuk, komposisi, tekstur, pencahayaan, dan keseimbangan.
<i>Eye Level</i>	: Sudut pengambilan gambar (<i>angle</i>) di mana kamera ditempatkan sejajar dengan pandangan mata subjek.

<i>Flash Eksternal</i>	: Perangkat lampu kilat tambahan yang digunakan dalam fotografi dan dipasang di luar kamera.
<i>Flash</i>	: Perangkat pencahayaan tambahan yang digunakan dalam fotografi untuk memberikan sumber cahaya instan dan kuat saat kondisi pencahayaan alami tidak mencukupi.
<i>Framing</i>	: Teknik komposisi yang menggunakan elemen alami di sekitar subjek untuk membingkai objek utama dalam foto.
<i>Gesture</i>	: Gerakan tubuh, khususnya tangan, kepala, atau ekspresi wajah, yang secara visual menyampaikan aktivitas, emosi, atau interaksi seseorang.
<i>Hard Light</i>	: Jenis pencahayaan yang menghasilkan bayangan tajam dan kontras tinggi antara area terang dan gelap pada subjek.
<i>Human Interest</i>	: Genre dalam fotografi yang berfokus pada emosi, ekspresi, dan sisi kemanusiaan dari subjek yang difoto.
Kearifan local	: Nilai-nilai dan praktik yang berkembang secara turun-temurun di masyarakat setempat, termasuk dalam hal produksi makanan tradisional.
Komposisi Fotografi	: Penataan elemen visual dalam bingkai foto agar menghasilkan kesan estetis dan fokus perhatian.
Maklun	: Proses produksi emping dikerjakan oleh perajin berdasarkan permintaan atau pesanan dari pihak lain, seperti pedagang atau distributor.
<i>Medium Shoot</i>	: Teknik pengambilan gambar yang menampilkan subjek dari bagian pinggang hingga kepala.
<i>Gnetum Gnemon</i>	: Tanaman tropis yang bijinya sering digunakan sebagai bahan dasar pembuatan emping.
Naratif	: Sebuah bentuk penyampaian cerita atau peristiwa secara runtut dan terstruktur, baik secara lisan, tulisan, maupun visual.
<i>Repetisi</i>	: Teknik komposisi fotografi yang memanfaatkan pengulangan elemen visual, seperti bentuk, warna, garis, atau pola, untuk menciptakan ritme dan kesan harmonis pada gambar. Pengulangan

ini dapat digunakan untuk mengarahkan pandangan penonton atau memperkuat pesan visual yang ingin disampaikan.

Shutter speed : Disebut juga kecepatan rana, merupakan durasi waktu sensor kamera terbuka untuk menangkap cahaya saat proses pemotretan.

Story Photography : Teknik fotografi yang menyampaikan alur cerita atau narasi melalui rangkaian gambar. Biasanya digunakan dalam proyek dokumenter atau jurnalisme visual.

Timing : Pemilihan waktu yang tepat dalam pengambilan gambar untuk menangkap momen paling bermakna, emosional, atau informatif dalam suatu peristiwa.

UMKM : Kategori usaha ekonomi produktif yang dijalankan oleh perorangan atau badan usaha kecil, seperti industri rumahan emping tradisional.

Wide Shoot : Teknik pengambilan gambar dengan bidang pandang luas yang menampilkan subjek beserta lingkungan sekitarnya secara menyeluruh. Digunakan untuk memberikan konteks, menggambarkan lokasi, suasana, dan hubungan subjek dengan ruang di sekitarnya.

LAMPIRAN

1. Transkrip Wawancara

Wawancara bersama Bapak Sumarno dan Ibu Sum selaku pemilik usaha “Emping Melinjo Bu Sum Kartasura”. Wawancara ini berlangsung pada tanggal 1 Januari 2025 di Desa Kemas, Kecamatan Kartasura, Kabupaten Sukoharjo. Berikut transkrip wawancaranya:

- **Sejak kapan usaha ini didirikan?**

Jawaban: Usaha ini sebenarnya sudah turun-temurun dari keluarga. Saya sendiri mulai melanjutkan usaha ini sejak tahun 2009, sampai sekarang masih saya tekuni.

- **Berapa jumlah karyawannya?**

Jawaban: Saat ini karyawan saya berjumlah 7 orang yang membantu dalam proses produksi sehari-hari.

- **Produksi hari apa saja dan dimulai jam berapa?**

Jawaban: Saya produksi setiap hari, biasanya dimulai pagi sekitar pukul 07.30 sampai pukul 12.00. Setelah itu istirahat sebentar untuk sholat dan makan, lalu dilanjutkan lagi sekitar pukul 13.00 sampai 16.30. Kalau ada permintaan pesanan banyak dan stok melinjo yang dikupas menipis, biasanya malam juga saya lanjut mengupas kulit melinjo, sekitar pukul 19.30 sampai 22.00.

- **Peralatan dan mesin apa saja yang digunakan?**

Jawaban: Peralatan yang digunakan masih sederhana dan tradisional. Kalau untuk mengupas kulit melinjo, biasanya cukup pakai tangan dan bantuan pisau. Pasir untuk menyangrai. Untuk melepas cangkang saya menggunakan batu kecil. Untuk menumbuk biji melinjo saya pakai alat tumbuk tradisional dari besi seberat 2,5 kg. Selain itu ada rigen bambu untuk menjemur, kompor dan wajan untuk proses penggorengan, serta timbangan untuk menakar sebelum dikemas dan mesin *press* untuk menyegel kemasan. Mesin modern tidak terlalu banyak dipakai, karena saya lebih memilih mempertahankan cara tradisional supaya rasa dan teksturnya tetap khas.

- **Alat tradisional apa saja yang masih digunakan dalam produksi emping melinjo?**

Jawaban: Alat yang dipakai masih sederhana, seperti batu tumbuk untuk menumbuk biji, cobek batu untuk membantu pengelupasan, dan penjemuran dengan tampah atau anyaman bambu. Jadi belum pakai mesin, semua masih manual supaya rasa emping tetap khas.

- **Bahan – bahan untuk membuat emping apa saja?**

Jawaban: Bahan utamanya tentu saja biji melinjo yang sudah dipilih kualitasnya. Selain itu, untuk varian rasa ditambahkan bumbu-bumbu sederhana, seperti garam untuk rasa asin, gula untuk rasa manis, cabai untuk rasa pedas, dan campuran gula dengan cabai untuk rasa pedas manis. Jadi sebenarnya bahannya tidak banyak, yang paling penting melinjonya harus bagus supaya hasil empingnya juga enak.

- **Bagaimana proses pemilihan bahan baku melinjo yang berkualitas untuk produksi emping melinjo?**

Jawaban: Biasanya saya pilih melinjo yang sudah tua, kulitnya berwarna merah atau kuning kecoklatan. Kalau masih hijau biasanya rasanya pahit dan susah dikupas. Saya juga memilih yang bijinya utuh, tidak busuk, dan tidak ada bercak hitam. Jadi sebelum diproduksi, bahan baku benar-benar disortir supaya hasil emping bagus, gurih, dan tidak pahit.

- **Apa saja tahapan dalam proses pembuatan emping melinjo?**

Jawaban: Prosesnya ada beberapa tahap. Pertama, pemilihan kualitas melinjo yang bagus. Setelah itu dikupas kulit luarnya supaya bijinya bisa diambil. Tahap berikutnya penyangraian dengan pasir panas. Setelah itu, pelepasan cangkang luar biji melinjo. Berikutnya, biji ditumbuk menggunakan batu atau alat tradisional untuk dipipihkan. Hasil tumbukan itu kemudian dijemur. Setelah kering sempurna, emping melinjo dibumbui sesuai pesanan, kemudian dijemur lagi sampai benar-benar kering dan renyah. Setelah semua siap, baru masuk ke tahap pengemasan sesuai dengan ukuran dan varian rasa yang diinginkan.

- **Apa saja varian yang dijual?**

Jawaban: Varian rasanya ada beberapa, tidak hanya original saja. Saya juga membuat rasa asin, pedas, manis, dan pedas manis. Dengan begitu pembeli bisa

memilih sesuai selera mereka.

- **Sehari bisa memproduksi berapa kg?**

Jawaban: Kalau hari biasa, saya bisa menjual sekitar 25 kilogram emping melinjo dalam sehari. Tapi kalau menjelang acara tertentu, misalnya Lebaran atau ada pesanan besar untuk hajatan, penjualannya bisa meningkat sampai 40 kilogram per hari.

- **Hasil produksi dijual dimana saja?**

Jawaban: Emping melinjo ini saya jual secara *online* dan *offline*. Kalau *online*, bisa ditemukan di Shopee, Tokopedia, TikTok, Facebook, dan Instagram. Sedangkan secara *offline* biasanya pembeli bisa datang langsung ke rumah, atau lewat pusat oleh-oleh, juga ada di CV. Citra Mandiri. Selain itu, ada beberapa reseller yang jual di Solo, Jogja, Malang, sampai Jakarta. Alhamdulillah, saya juga pernah dapat orderan dari luar negeri, bahkan sampai dikirim ke Amerika dan Italia.

- **Berapa harga jual emping melinjo?**

Jawaban: Harga emping melinjo bervariasi, tergantung ukuran kemasan, varian rasa, dan apakah dijual dalam kondisi matang atau mentah. Untuk kemasan kecil 100 gram biasanya dijual mulai Rp10.000 sampai Rp15.000. Kalau kemasan 250 gram sekitar Rp25.000 sampai Rp30.000. Sedangkan untuk kiloan bisa mencapai Rp100.000 sampai Rp120.000. Varian rasa juga memengaruhi harga karena ada tambahan bumbu. Jadi pembeli bisa memilih sesuai kebutuhan, mau kemasan kecil untuk oleh-oleh atau kiloan untuk stok di rumah.

- **Bagaimana cara menjaga kualitas rasa emping agar tetap konsisten?**

Jawaban: Kuncinya ada di pemilihan bahan baku dan proses penumbukan. Harus sabar dan telaten, tidak boleh terburu-buru. Kalau penumbukan terlalu keras bisa pecah, kalau kurang rata juga hasilnya jelek. Jadi benar-benar dijaga setiap tahapnya supaya rasa emping tetap gurih, tidak terlalu pahit, dan renyah.

- **Apakah ada kendala yang sering dihadapi dalam proses produksi?**

Jawaban: Kendala biasanya kalau musim hujan, susah menjemur. Karena emping harus benar-benar kering sebelum dijual. Kalau tidak, bisa cepat berjamur. Selain itu, kalau bahan baku melinjo lagi sedikit di pasaran, produksi juga ikut berkurang.

- **Apa saja tantangan yang dihadapi dalam memproduksi emping melinjo dan**

bagaimana cara mengatasinya?

Jawaban: Tantangan paling sering itu saat musim hujan, karena proses penjemuran jadi terhambat. Kalau tidak benar-benar kering, emping bisa cepat berjamur. Untuk mengatasinya biasanya saya pakai oven atau menjemur lebih lama kalau cuaca memungkinkan. Selain itu, kadang bahan baku melinjo juga susah didapat, terutama kalau sedang tidak musim. Jadi kalau ada stok melinjo banyak, saya usahakan beli lebih dulu untuk cadangan. Tantangan lain itu soal tenaga, karena semua masih manual, jadi butuh tenaga ekstra dan harus telaten. Tapi saya tetap berusaha menjaga kualitas supaya hasil emping tetap bagus.

- **Bagaimana cara mengelola dan memastikan ketersediaan bahan baku melinjo sepanjang tahun?**

Jawaban: Kalau melinjo itu ada musimnya, jadi kadang stoknya banyak, kadang juga susah dicari. Biasanya kalau lagi musim panen, saya beli dalam jumlah lebih banyak untuk persediaan. Melinjo yang sudah dikupas bisa disimpan, asalkan dijaga supaya tetap kering dan tidak berjamur. Dengan cara itu, produksi bisa tetap jalan walaupun di luar musim panen. Selain itu, saya juga punya langganan pemasok dari beberapa daerah, jadi kalau di satu tempat sulit, masih bisa ambil dari tempat lain.

- **Apa saja strategi pemasaran yang diterapkan untuk meningkatkan penjualan emping melinjo?**

Jawaban: Strategi pemasaran yang saya lakukan ada dua, yaitu *online* dan *offline*. Kalau *online*, saya memanfaatkan *marketplace* seperti Shopee, Tokopedia, dan TikTok Shop, juga lewat media sosial seperti Facebook dan Instagram untuk promosi. Kalau *offline*, biasanya dijual langsung di rumah, dititipkan ke pusat oleh-oleh, bekerja sama dengan CV. Citra Mandiri, serta lewat reseller yang ada di Solo, Jogja, Malang, dan Jakarta. Selain itu, saya juga menjaga kualitas rasa dan kemasan supaya menarik pembeli. Kadang ikut pameran produk UMKM juga, supaya emping melinjo lebih dikenal orang. Dengan cara-cara itu, penjualan bisa meningkat dan jangkauannya lebih luas, bahkan sampai pernah ada pesanan dari luar negeri.

- **Apa saja inovasi/ perkembangan produk yang telah dilakukan untuk**

meningkatkan kualitas emping melinjo?

Jawaban: Inovasi yang saya lakukan lebih banyak pada varian rasa dan kualitas produk. Kalau dulu emping melinjo hanya rasa original yang pahit, sekarang saya kembangkan jadi beberapa varian, misalnya manis, pedas, balado, dan gurih asin, supaya pembeli punya banyak pilihan. Dari segi kualitas, saya berusaha menjaga kebersihan dan proses produksinya tetap tradisional tapi higienis, misalnya dengan memperhatikan cara pengupasan, penjemuran, dan pengemasan supaya tahan lebih lama. Selain itu, kemasan juga saya perbaiki, dibuat lebih menarik dan praktis, jadi tidak hanya dijual kiloan tapi juga dalam kemasan kecil yang lebih mudah dibawa. Inovasi-inovasi ini membantu supaya emping melinjo lebih diterima oleh berbagai kalangan dan bisa bersaing dengan produk lain.

- **Apa saja yang membuat emping melinjo anda berbeda dengan produsen lainnya?**

Jawaban: Kalau menurut saya, yang membedakan emping melinjo saya dengan produsen lain adalah rasa dan proses pembuatannya. Rasa emping saya lebih khas karena tetap mempertahankan cara produksi tradisional, ditumbuk manual menggunakan batu, bukan mesin. Dari situ teksturnya juga beda, lebih renyah tapi tetap ada aroma asli melinjo. Selain itu, varian rasanya juga lebih beragam, ada yang manis, pedas, gurih, sampai balado. Saya juga berusaha menjaga kualitas bahan baku, hanya memilih melinjo yang bagus dan segar. Dari sisi pemasaran, saya aktif jualan online dan offline, jadi pembeli bisa lebih mudah mendapatkan produk ini. Hal-hal itu yang menurut saya membuat emping melinjo saya punya ciri khas dan bisa bersaing dengan yang lain.

2. Dokumentasi Saat Ujian

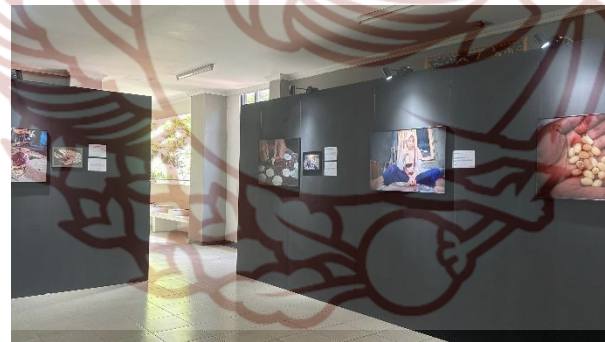


Gambar 49. Dokumentasi Ujian Pendadaran
(Dokumentasi pribadi, 2025)



Gambar 50. Foto bersama dosen pembimbing
dan dosen penguji setelah ujian pendadaran
(Dokumentasi pribadi, 2025)

3. Display Pameran



Gambar 51. Dokumentasi Display Pameran
(Dokumentasi pribadi, 2025)

4. Dokumentasi Pengerjaan Karya

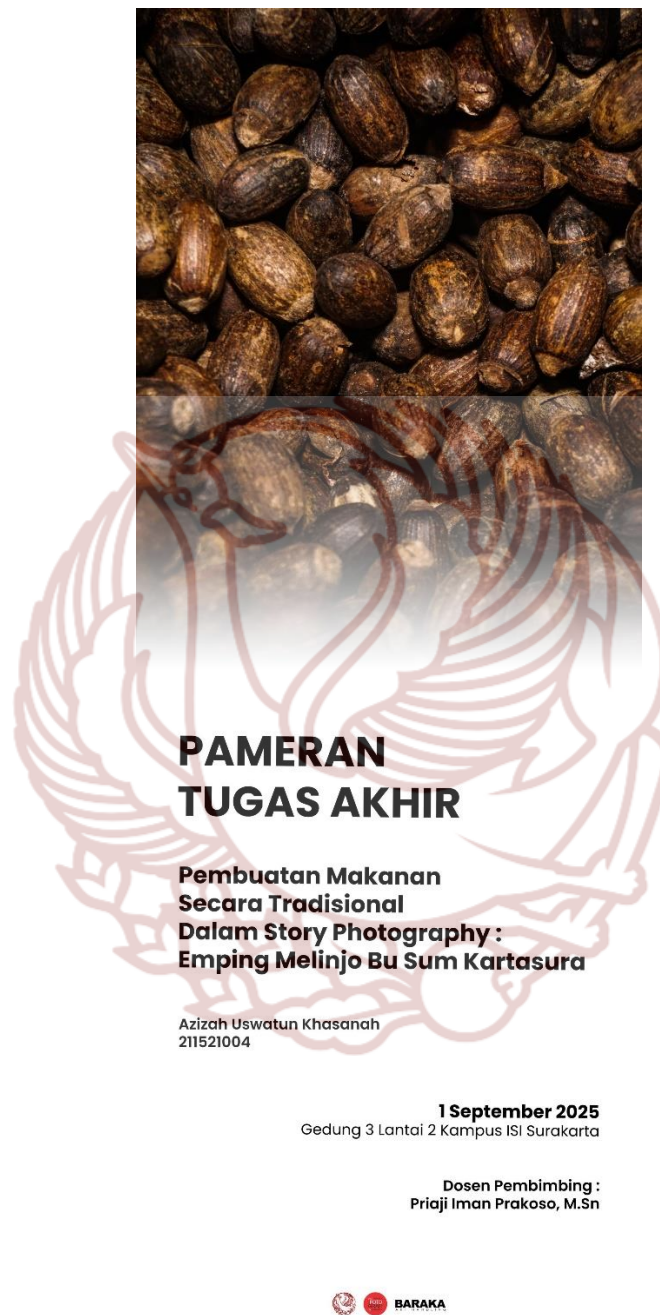


Gambar 52. Foto saat pengerjaan karya
(Dokumentasi pribadi, 2025)



Gambar 53. Foto saat pengerjaan karya
(Dokumentasi pribadi, 2025)

5. Desain Poster dan *X Banner* dan Katalog



Gambar 54. Desain *X Banner* Pameran
(Baraka, 2025)



PAMERAN TUGAS AKHIR

**Pembuatan Makanan
Secara Tradisional
Dalam Story Photography :
Emping Melinjo Bu Sum Kartasura**

Azizah Uswatun Khasanah
211521004

1 September 2025
Gedung 3 lantai 2 kampus ISI Surakarta

Dosen Pembimbing :
Priaji Iman Prakoso, M.Sn



Gambar 55. Desain Poster Pameran
(Baraka, 2025)

