

***Traditional Food-Making In Story Photography:
Emping Melinjo By Bu Sum, Kartasura***

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

Azizah Uswatun Khasanah¹, Priaji Iman Prakoso^{2*}

^{1,2}Institut Seni Indonesia Surakarta, Indonesia

***Penulis Korespondensi:** priaji.iman@isi-ska.ac.id

Article history

Received :

(28-11-2025)

Revised :

(11-02-2026)

Accepted :

(10-03-2026)

ABSTRACT

The creative research entitled “Traditional Food Production in Story Photography: Emping Melinjo by Bu Sum, Kartasura” aims to visualize the traditional production process of emping melinjo so that it can be better understood and appreciated by society, especially the younger generation. Through a narrative photography approach, this work serves as both an educational medium and an effort to preserve cultural values and local wisdom. The object of this work covers the entire process of emping melinjo production, which is still carried out manually using human labor. The creation method includes data collection, exploration, experimentation, production, editing, and presentation. The final work consists of 18 main photographs in 24R size (60 × 90 cm) and 9 supporting photographs in 10RL size (20 × 30 cm). This work is expected to broaden appreciation of the traditional emping melinjo-making process and foster a deeper understanding among younger generations of the cultural values contained within.

Keywords: Emping Melinjo, Narrative, Story Photography, Traditional

ABSTRAK

Penelitian penciptaan karya berjudul “Pembuatan Makanan Secara Tradisional dalam *Story Photography*: Emping Melinjo Bu Sum Kartasura” bertujuan untuk memvisualisasikan proses produksi emping melinjo tradisional agar lebih dipahami dan diapresiasi masyarakat, khususnya generasi muda. Melalui pendekatan fotografi naratif, karya ini berfungsi sebagai media edukasi sekaligus upaya pelestarian nilai budaya dan kearifan lokal. Objek karya mencakup seluruh tahapan pembuatan emping melinjo yang masih dilakukan secara manual dengan tenaga manusia. Metode penciptaan meliputi pengumpulan data, eksplorasi, eksperimen, pengerjaan karya, penyuntingan, dan penyajian. Hasil karya berupa 18 foto utama berukuran 24R (60 × 90 cm) dan 9 foto pendukung berukuran 10RL (20 × 30 cm). Karya ini diharapkan dapat memperluas apresiasi terhadap tradisi pembuatan emping melinjo, serta menumbuhkan pemahaman generasi muda terhadap nilai budaya yang terkandung di dalamnya.

Kata Kunci: Emping Melinjo, Naratif, *Story Photography*, Tradisional.

PENDAHULUAN

Makanan tradisional yang populer merupakan makanan yang masih digemari masyarakat, terbukti dengan banyaknya produk yang dijual, laku di pasaran, serta dibeli oleh konsumen. Beberapa bahkan telah menjadi ikon daerah tertentu, seperti gudeg, emping melinjo, gatot, thiwul, tempe benguk, kipo, dan sate klathak (Astuti & dkk, 2023). Salah satu makanan tradisional yang digemari masyarakat dan hampir selalu hadir dalam berbagai acara adalah emping melinjo. Emping merupakan makanan ringan berbentuk kerupuk yang terbuat dari biji melinjo (belinjo). Menurut Soetanto, emping melinjo pada mulanya disajikan sebagai pendamping minum teh, hidangan resepsi, jamuan resmi, maupun perhelatan adat (Soetanto, 2006). Namun, seiring perkembangan zaman, fungsinya bergeser menjadi pelengkap lauk pauk sehari-hari, misalnya pada sajian soto dan gado-gado, serta jamuan acara tertentu. Saat ini, produksi emping melinjo semakin menurun karena masyarakat cenderung beralih ke pekerjaan dengan penghasilan tetap.

Prasetyo dan Wulandari menegaskan bahwa warisan kuliner Nusantara tidak hanya berfungsi sebagai pemenuhan kebutuhan konsumsi, tetapi juga merepresentasikan identitas budaya dan nilai kearifan lokal (Prasetyo, B. & Wulandari, 2018). Setiap makanan tradisional memiliki sejarah, filosofi, serta makna sosial yang berkaitan erat dengan kehidupan masyarakat pendukungnya. Oleh karena itu, pelestarian kuliner Nusantara harus dilakukan tidak hanya melalui konsumsi sehari-hari, tetapi juga melalui dokumentasi, pendidikan, dan promosi budaya yang berkelanjutan. Upaya ini penting agar warisan kuliner tetap relevan, dapat diwariskan kepada generasi mendatang, serta mampu menjadi bagian dari diplomasi budaya Indonesia di kancah global. Dalam konteks ini, emping melinjo tidak hanya bernilai kuliner, tetapi juga menyimpan dimensi budaya dan sejarah yang kuat.

Di Desa Kemas, Sukoharjo, masih terdapat produsen yang mempertahankan pembuatan emping melinjo secara tradisional, salah satunya adalah Ibu Sum. Berbeda dengan produsen lain yang beralih menggunakan mesin modern atau sistem *maklun*, usaha rumahan ini tetap mengandalkan teknik manual pada setiap tahapan produksi dan masih menggunakan tenaga manusia. Usaha tersebut merupakan warisan turun-temurun keluarga yang mulai dilanjutkan oleh Ibu Sum sejak tahun 2009. Seluruh proses produksi, mulai dari pengelupasan kulit menggunakan batu kecil, pembentukan emping dengan penumbukan manual menggunakan besi seberat 2,5 kg, hingga proses penyangraian dengan pasir, masih dilakukan secara tradisional. Tahapan tersebut membutuhkan keterampilan dan ketelatenan, sekaligus menjaga keaslian serta cita rasa khas emping melinjo buatan tangan.

Produk emping melinjo memiliki cita rasa sedikit pahit, namun dikembangkan dalam berbagai varian, seperti original, asin, pedas, manis, dan pedas manis. Dalam satu hari, Ibu Sum dapat menjual hingga 25 kg emping, bahkan meningkat hingga 40 kg menjelang acara tertentu. Produk dijual dalam bentuk mentah maupun siap konsumsi, serta dipasarkan secara *online* melalui *platform* Shopee, Tokopedia, TikTok, Facebook, dan Instagram, maupun secara *offline* melalui penjualan langsung di rumah, pusat oleh-oleh, CV. Citra Mandiri, serta jaringan reseller di Solo, Yogyakarta, Malang, dan Jakarta. Emping melinjo produksi Ibu Sum bahkan pernah diekspor hingga ke Amerika Serikat dan Italia.

Emping melinjo tidak hanya bernilai kuliner, tetapi juga sarat akan nilai budaya dan sejarah. Proses pembuatannya yang panjang, detail, dan tradisional membutuhkan keahlian khusus yang semakin jarang dijumpai. *Story photography* dipilih sebagai medium dokumentasi visual untuk merekam kerumitan sekaligus keautentikan proses tersebut (Afif & dkk, 2025). Melalui pendekatan naratif, karya fotografi dapat memperluas apresiasi masyarakat, khususnya generasi muda, terhadap nilai budaya dan kearifan lokal yang terkandung dalam setiap tahap pembuatan emping melinjo (Utami, 2016).

Menurut Way, genre *story photography* menekankan aspek *human interest* dengan menghadirkan interaksi manusia dan lingkungannya, serta menangkap reaksi, ekspresi, dan perilaku spontan dalam konteks tertentu (Way, 2014). Hal ini dipertegas oleh Efendi yang menyatakan bahwa *story photography* berfokus pada satu lokasi atau objek dengan menarasikan kisah secara detail dari awal hingga akhir (Efendi, 2019). Dengan demikian, *story photography* tidak hanya menjadi medium visual, tetapi juga sarana penyampaian pesan sosial, seperti pentingnya pelestarian warisan budaya, penghargaan terhadap kerja keras produsen makanan tradisional, serta peningkatan kesadaran mengenai pola konsumsi yang sehat dan berkelanjutan.

Sejalan dengan itu, Dzulfiqar menekankan bahwa *storytelling visual* memiliki peran strategis dalam pelestarian budaya (Dzulfiqar & Mansoor, 2015). Melalui media visual seperti fotografi dan video, sebuah citra dan narasi dapat disampaikan dengan cara yang menarik, komunikatif, dan membangkitkan keterlibatan emosional audiens. *Storytelling visual* tidak hanya berfungsi sebagai dokumentasi, tetapi juga sebagai sarana edukasi yang menghadirkan identitas, nilai, serta makna yang terkandung dalam praktik budaya tertentu (Asran et al., 2023). Dengan menggabungkan kekuatan narasi dan estetika visual, *story photography* dapat menjadi media efektif untuk memperkenalkan dan menanamkan kebanggaan terhadap warisan budaya kepada generasi muda, sehingga nilai-nilai kearifan lokal tetap relevan di tengah arus modernisasi.

Dalam penerapannya, *story photography* dapat diperkuat melalui teknik EDFAT (*Entire, Detail, Framing, Angle, Timing*). Menurut Wijaya, EDFAT merupakan metode pengamatan sistematis untuk menghadirkan visualisasi peristiwa secara detail dan runtut (Wijaya, 2011). Teknik ini pertama kali diperkenalkan oleh Frank P. Hoy dalam bukunya *Photojournalism: The Visual Approach* (Hoy, 1986). EDFAT menekankan pentingnya memperhatikan kelengkapan peristiwa, detail, variasi sudut, dan momen yang tepat, sehingga menghasilkan foto yang komprehensif, variatif, serta mampu menyampaikan alur cerita secara utuh (Santosa, 2015).

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI), naratif diartikan sebagai penyampaian informasi dengan menguraikan suatu peristiwa atau kejadian (Naratif, n.d.). Dalam konteks fotografi, Wijaya dalam *Photo Story Handbook* menjelaskan bahwa naratif merupakan bentuk visual yang menceritakan rangkaian kondisi secara berurutan (Wijaya, 2016). Fotografi naratif memiliki struktur khas yang terdiri dari foto pembuka, foto *signature*, dan foto penutup, yang urutannya tidak dapat diubah karena membentuk alur cerita yang koheren. Hal ini berbeda dengan teks deskriptif yang lebih menekankan pada penggambaran detail objek atau suasana tanpa mempertimbangkan kronologi (Rahmadani, 2022).

Selain itu, komposisi fotografi juga menjadi elemen penting dalam memperkuat pesan visual. Komposisi adalah cara menyusun elemen-elemen dalam sebuah bingkai untuk menciptakan keseimbangan visual, menarik perhatian pemirsa, serta menyampaikan pesan atau emosi tertentu (Azkiya & Khaerul Saleh, 2024). Menurut Fallah komposisi fotografi merupakan bahasa visual yang berperan penting dalam menyampaikan pesan melalui gambar (Fallah & Maya Purnama Sari, 2022). Komposisi tidak hanya berkaitan dengan aspek teknis, tetapi juga menyangkut estetika dan narasi visual yang terkandung dalam sebuah foto. Komposisi yang baik meningkatkan kualitas estetika foto sekaligus membantu fotografer mengekspresikan ide maupun cerita. Menurut Charpentier, komposisi adalah cara bagaimana gambar membagi bidang visual (Charpentier & Dkk, 1993). Oleh karena itu, komposisi yang tepat berperan besar dalam memperkuat daya ungkap dan nilai estetika sebuah karya fotografi (Handoko, 2019).

Kartika menjelaskan bahwa fotografi digital merupakan perpaduan antara aspek teknis dan ekspresif yang memungkinkan fotografer menghasilkan karya secara lebih kreatif (Kartika, 2016). Dalam fotografi digital, pemahaman dasar mengenai pengaturan kamera seperti *ISO*, *aperture*, dan *shutter speed* menjadi kunci untuk memperoleh pencahayaan yang tepat melalui konsep *exposure triangle*. Selain itu, penguasaan terhadap cahaya, warna, dan *white balance* sangat penting karena berpengaruh langsung pada kualitas visual hasil pemotretan. Penerapan teknik ini dipadukan dengan pencahayaan *available light* (cahaya alami) dan *artificial light* (cahaya buatan), baik di dalam maupun luar ruangan, untuk menghasilkan dokumentasi visual

yang jelas dan estetik. Dalam sebuah karya fotografi, keberadaan sumber cahaya sebagai unsur dasar dalam karya foto sangatlah penting. Keberadaan cahaya yang ada pada saat pengambilan foto, bisa menjadi unsur yang mendukung suatu komposisi, atau membangun suatu mood atau kesan dalam sebuah foto (Gunawan, 2016).

Dengan demikian, penerapan narasi dalam *story photography* memungkinkan audiens untuk mengikuti alur cerita fotografer melalui rangkaian visual yang disusun secara sistematis (Fatoni & Prakoso, 2025). Dalam konteks karya ini, pendekatan naratif digunakan untuk menggambarkan proses pembuatan emping melinjo secara tradisional dari tahap awal hingga akhir, sehingga pesan budaya yang terkandung dapat tersampaikan secara efektif.

Berdasarkan uraian tersebut, dapat dirumuskan beberapa permasalahan yang ingin digali. Pertama, bagaimana memvisualisasikan proses tradisional pembuatan emping melinjo agar dapat tersaji secara runtut dan komunikatif melalui media fotografi. Kedua, bagaimana penerapan teknik EDFAT (*Entire, Detail, Frame, Angle, Time*) dapat digunakan untuk memperkuat penyajian visual pada setiap tahapan proses pembuatan emping melinjo tradisional. Ketiga, bagaimana menentukan pencahayaan yang tepat, baik dengan memanfaatkan cahaya alami maupun buatan, sehingga setiap aktivitas produksi dapat terekam dengan jelas dan mampu menonjolkan nilai budaya serta kearifan lokal yang terkandung di dalamnya.

METODE

1. Pra produksi

Tahap pra-produksi dalam penelitian ini difokuskan pada survei lokasi, penentuan jadwal pemotretan, serta persiapan peralatan fotografi yang meliputi kamera Sony A6300, lensa Sony E 18–135mm dan Sony E PZ 16–50mm, *memory card*, serta *flash* Godox TT520 II. Koordinasi dengan subjek utama (Bu Sum) dilakukan untuk memastikan alur dokumentasi sesuai dengan tahapan pembuatan emping melinjo.

- a. Pengumpulan data dilaksanakan melalui observasi langsung di lokasi produksi emping di Desa Kemas, Kartasura, yang memberikan gambaran menyeluruh mengenai lingkungan, peralatan, serta proses produksi tradisional. Wawancara mendalam turut dilakukan untuk memperoleh informasi mengenai teknik produksi, tantangan, serta aspek sosial-ekonomi dari usaha tersebut.
- b. Tahap eksplorasi mencakup peninjauan kondisi lokasi baik *indoor* maupun *outdoor*, serta penerapan teknik EDFAT (*Entire, Detail, Framing, Angle, Timing*) untuk memastikan kelengkapan narasi visual.

- c. Tahap eksperimen difokuskan pada pencarian teknik visual yang optimal melalui variasi sudut pengambilan gambar (*low angle, high angle, top angle, eye level*), variasi kecepatan rana (*high speed* dan *slow speed*), serta pengaturan pencahayaan dengan kombinasi cahaya alami dan *flash eksternal*.

2. Produksi

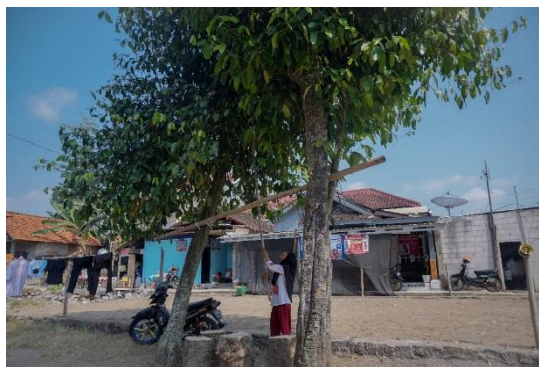
Fokus dokumentasi diarahkan pada keseluruhan tahapan proses pembuatan emping melinjo, mulai dari pemetikan, pengupasan, penyangraian, penumbukan, penjemuran, penggorengan, pengemasan, hingga penyajian emping melinjo. Pada tahap produksi ini, dilaksanakan sesuai jadwal yang telah ditentukan, yaitu pagi hari (08.00–11.00) untuk proses pemilihan, pengupasan, hingga penjemuran, serta sore hari (14.00–16.00) untuk pemetikan, pengemasan, dan penggorengan. Pemotretan mengandalkan pencahayaan alami dengan tambahan *flash eksternal* bila diperlukan. Foto yang dihasilkan disusun mengikuti alur narasi mulai dari pemetikan, pengolahan, penjemuran, hingga penyajian emping melinjo.

3. Pasca Produksi

Tahap pasca produksi mencakup seleksi foto berdasarkan kualitas teknis dan estetis, dilanjutkan *editing* dengan *Adobe Lightroom* untuk penyesuaian warna, kontras, dan komposisi. Penyajian karya dilakukan melalui cetak foto berukuran 24R untuk 18 karya utama dan 10R untuk 9 karya pendukung, menggunakan *photo paper* untuk menjaga kualitas warna dan *detail*. Karya kemudian dipamerkan di Gedung 3 Kampus 2 ISI Surakarta sebagai bentuk penyajian visual sekaligus upaya pelestarian budaya pembuatan makanan tradisional.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Karya Foto 1. Langkah Awal di Bawah Rimbun Daun



Gambar 1. Langkah Awal di Bawah Rimbun Daun
Foto: Azizah Uswatun Khasanah, 2025

Foto pemetikan melinjo oleh Bu Sum di pekarangan rumah diambil dengan pengaturan ISO 125, diafragma $f/7.1$, dan kecepatan rana $1/250s$. Usaha emping melinjo ini merupakan warisan keluarga yang dilanjutkan sejak tahun 2009, dengan proses produksi sederhana yang masih mengandalkan kerja manual anggota keluarga serta bahan baku dari pohon melinjo di pekarangan. Aktivitas pemetikan dilakukan menggunakan galah bambu secara tradisional, memperlihatkan keterampilan turun-temurun yang penuh ketelatenan. Foto menggunakan teknik *wide shoot* untuk menampilkan subjek utama, pohon melinjo, alat tradisional, dan latar domestik seperti rumah warga serta jemuran yang menegaskan aktivitas ini sebagai bagian dari keseharian masyarakat. Penerapan pendekatan EDFAT pada tahap *entire* memungkinkan penonton memahami konteks ruang dan aktivitas secara menyeluruh. Pencahayaan memanfaatkan sinar matahari pagi sekitar pukul 09.45 WIB sebagai *available light*, menghasilkan keseimbangan cahaya dan bayangan yang lembut, sehingga memperkuat kesan otentik dan alami dalam visualisasi tradisi pemetikan melinjo.

Karya Foto 2. Mengupas Melinjo: Sentuhan Awal Menuju Emping



Gambar 2. Mengupas Melinjo: Sentuhan Awal Menuju Emping
Foto: Azizah Uswatun Khasanah, 2025

Foto ini merekam tahap awal produksi emping, yaitu proses pengelupasan kulit melinjo secara manual yang membutuhkan ketelatenan agar biji tetap utuh. Diambil pada pukul 13.35 WIB dengan teknik *close-up* dan pendekatan EDFAT (*detail*), foto menyoroti tangan Bu Mulyani saat membelah kulit buah menggunakan pisau, menampilkan *detail* tekstur jari, permukaan biji, dan kontras warna alami melinjo. Latar belakang sengaja dibuat blur untuk menegaskan fokus pada aktivitas utama. Pencahayaan memanfaatkan *flash eksternal* berintensitas rendah-sedang dari samping untuk memperjelas tekstur tanpa menghilangkan kesan alami. Data teknis: ISO 500, $f/5.6$, $1/40s$.

Karya Foto 3. Dari Tangan ke Rasa: Cerita Emping Melinjo Bu Sum di Kartasura



Gambar 3. Dari Tangan ke Rasa: Cerita Emping Melinjo Bu Sum di Kartasura
Foto: Azizah Uswatun Khasanah, 2025

Foto ini mendokumentasikan suasana dapur tradisional pada pukul 09.30 WIB, ketika dua perempuan terlibat dalam proses penyangraian dan penumbukan biji melinjo. Di sisi kiri tampak aktivitas mengaduk biji dengan serok logam di atas wajan berisi pasir panas, sementara di sisi kanan biji yang matang dipipihkan menggunakan alat tumbuk tradisional. Pengambilan gambar menggunakan teknik EDFAT (*angle*) dengan *medium shoot* dan sudut pandang *eye level*, menampilkan interaksi subjek, alat tradisional, serta lingkungan produksi secara kontekstual. Pencahayaan dibantu *flash eksternal* berintensitas sedang untuk menyeimbangkan cahaya ruangan, mempertegas detail tekstur, namun tetap menjaga nuansa hangat dan autentik dapur tradisional. Data teknis: ISO 1250, f/4, 1/100s.

Karya Foto 4. Dari Cangkang ke Inti



Gambar 4. Dari Cangkang ke Inti
Foto: Azizah Uswatun Khasanah, 2025

Foto ini menampilkan *detail* proses pengupasan kulit melinjo secara tradisional oleh Bu Sum, dilakukan dengan batu cobek dan batu bulat sebagai alat bantu. Diambil pada pukul 09.10 WIB dengan teknik EDFAT (*detail*) dan *close-up*, foto menonjolkan tekstur tangan, batu, serta kulit

melinjo yang berserakan di sekitarnya. Pencahayaan alami dari samping menghasilkan *soft light* yang memperkuat nuansa autentik sekaligus menonjolkan detail tekstur. Data teknis: ISO 8000, f/5.6, 1/2000s.

Karya Foto 5. Menempa Rasa: Proses Pemipihan Emping



Gambar 5. Menempa Rasa: Proses Pemipihan Emping
Foto: Azizah Uswatun Khasanah, 2025

Foto ini merekam aktivitas tradisional Bu Sum dalam proses penumbukan biji melinjo menggunakan alat sederhana di teras rumahnya. Dengan duduk bersila, ia memipihkan biji melinjo di atas batu landasan yang diwariskan secara turun-temurun hingga menjadi lembaran tipis emping mentah siap jemur. Penggunaan teknik EDFAT pada aspek *time* dipadukan dengan pengaturan kamera ISO 500, diafragma f/5.6, dan kecepatan rana 1/125 detik menghasilkan sedikit efek blur pada gerakan tangan, sehingga menonjolkan ritme serta intensitas pukulan sebagai simbol ketekunan dan dinamika kerja. Pencahayaan alami matahari menghadirkan nuansa hangat yang memperkuat kesan intim dan kontekstual. Melalui *medium shot*, foto ini menampilkan hubungan harmonis antara subjek, aktivitas, dan lingkungan sekitar secara proporsional, sehingga mampu mengkomunikasikan nilai budaya, keterampilan, serta dedikasi dalam tradisi pembuatan emping melinjo.

Karya Foto 6. Proses Pengeringan Emping di Halaman Rumah



Gambar 6. Proses Pengeringan Emping di Halaman Rumah
Foto: Azizah Uswatun Khasanah, 2025

Foto ini menampilkan Bu Sum saat menjemur emping melinjo di halaman rumah dengan susunan rigen bambu yang rapi. Aktivitas dilakukan dengan ketelitian, termasuk memisahkan lembaran emping agar tidak saling menempel. Gambar diambil pukul 14.00 WIB dengan pengaturan ISO 100, diafragma $f/7.1$, dan kecepatan rana $1/400$ detik, memanfaatkan cahaya alami siang hari untuk menonjolkan tekstur emping. Menggunakan teknik *entire* dengan *leading line* serta *wide shot*, foto ini memperlihatkan skala aktivitas sekaligus menghadirkan kesan dokumentatif yang otentik tentang tradisi penjemuran emping.

Karya Foto 7. Tirisan Terakhir, Emping Siap Dihadangkan



Gambar 7. Tirisan Terakhir, Emping Siap Dihadangkan
Foto: Azizah Uswatun Khasanah, 2025

Foto ini merekam tahap akhir pembuatan emping melinjo, ketika Bu Sum dengan teliti menggoreng emping di dapur semi terbuka menjelang sore. Proses dilakukan bertahap agar emping tidak saling menempel, dengan ketepatan waktu penggorengan yang ditentukan dari pengalaman panjang. Foto diambil pukul 16.15 WIB dengan pengaturan ISO 500, diafragma $f/5.6$, dan kecepatan rana $1/80$ detik. Menggunakan teknik EDFAT pada tahapan *angle* serta *medium shoot*, foto menampilkan gerakan tangan saat mengangkat emping dari wajan beserta suasana dapur sebagai elemen pendukung. Pencahayaan dibantu flash eksternal untuk mempertajam detail dan menjaga keseimbangan kontras, sehingga aktivitas tradisional ini tergambar jelas, natural, dan sarat makna budaya.

Karya Foto 8. Sentuhan Terakhir dalam Setiap Lembar



Gambar 8. Sentuhan Terakhir dalam Setiap Lembar
Foto: Azizah Uswatun Khasanah, 2025

Foto ini menampilkan Bu Sum dan Pak Sumarno saat mengemas emping melinjo, tahap akhir yang menentukan mutu dan nilai jual produk. Diambil pukul 14.27 WIB dengan ISO 1000, diafragma f/5.6, dan kecepatan rana 1/50 detik, foto menggunakan teknik EDFAT (*top angle*) serta *medium close up* untuk menonjolkan detail tangan dan kemasan. Dengan bantuan flash eksternal intensitas sedang, tekstur emping dan kerapian proses tergambar jelas, menghadirkan kesan otentik tentang tradisi, ketelitian, dan semangat kewirausahaan lokal.

Karya Foto 9. Sentuhan Terakhir dalam Setiap Lembar



Gambar 9. Karya Foto 8. Sentuhan Terakhir dalam Setiap Lembar
Foto: Azizah Uswatun Khasanah, 2025

Foto ini merekam tahap akhir produksi emping melinjo Bu Sum saat kemasan disegel menggunakan alat press plastik. Diambil pukul 14.34 WIB dengan pengaturan ISO 500, diafragma f/5.6, dan kecepatan rana 1/50 detik, foto menggunakan teknik EDFAT pada tahapan *framing* serta pendekatan *close up* untuk menyoro detail tangan, alat penyegel, dan kemasan berlabel.

Pencahayaan flash eksternal berintensitas sedang digunakan untuk mempertegas tekstur tanpa menghilangkan kesan natural. Hasilnya menampilkan transisi tradisi ke modernitas, di mana ketelitian manual berpadu dengan inovasi kemasan, menjadikan emping Bu Sum siap bersaing di pasar yang lebih luas.

SIMPULAN

Karya tugas akhir bertema “*Pembuatan Makanan Secara Tradisional dalam Story Photography: Emping Melinjo Bu Sum Kartasura*” menunjukkan bahwa *story photography* merupakan pendekatan visual yang efektif dalam merekam proses pembuatan makanan tradisional. Melalui narasi visual, seluruh tahapan produksi emping melinjo mulai dari pemetikan, pemilihan bahan, pengupasan, penyangraian, penumbukan, penjemuran, penggorengan, hingga pengemasan dapat divisualisasikan secara runtut, bermakna, dan komunikatif.

Penerapan teknik EDFAT (*Entire, Detail, Frame, Angle, Time*) memperkaya penyajian cerita. Foto *Entire* memperkenalkan konteks, *Detail* menyoroti proses dan alat tradisional, *Frame* serta *Angle* mengarahkan fokus audiens, sementara pemilihan *Time* tertentu menambah keaslian suasana. Dari sisi pencahayaan, kombinasi cahaya alami dan flash eksternal digunakan sesuai kebutuhan: cahaya alami untuk aktivitas luar ruang, dan flash eksternal dengan variasi kekuatan 1/32–1/1 untuk mengoptimalkan pencahayaan dalam ruang.

Secara keseluruhan, karya ini menegaskan bahwa *story photography* yang dipadukan dengan teknik EDFAT dan pengaturan pencahayaan yang tepat tidak hanya menghasilkan dokumentasi visual yang informatif, tetapi juga menghadirkan nilai artistik sekaligus naratif yang kuat dalam menggambarkan kearifan lokal pembuatan emping melinjo secara tradisional.

REFERENSI

- Afif, F., & dkk. (2025). VISUAL STORYTELLING IN FOOD PHOTOGRAPHY An Aesthetic and Narrative Analysis of Pour-Over Coffee Images. *Gastronomy*, 4(2). <https://doi.org/10.36276/gastronomy.v4i2.938>
- Asran, D. S., Setiawan, A. H., Lukistyawan, P. P. A., Nugroho, W., & Utami, C. D. (2023). Visual Story Telling Sebagai Media Membangun Citra dan Narasi Diri Bagi Siswa Tuli. *Abdi: Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat*, 5(1), 132–138. <https://doi.org/10.24036/abdi.v5i1.442>
- Astiti, N. M. A. G., & dkk. (2023). *WIRUSAHA PANGAN TRADISIONAL BALI*. Scopindo Media Pustaka.

- Azkiya, M., & Khaerul Saleh. (2024). Komposisi dan Pencahayaan Food Photography karya Palti Alamsyah Siregar. *In Laboratory Journal*, 2(1), 57–67.
- Charpentier, P., & Dkk. (1993). *Motif untuk foto anda Cet. 2*. Dahara Prize.
- Dzulfiqar, R. A., & Mansoor, A. Z. (2015). Perancangan Komik Digital Interaktif “New Ethnicia” : Eksplorasi Visual Storytelling Cerita Rakyat Indonesia. *Wimba : Jurnal Komunikasi Visual*, 6(2). <https://doi.org/10.5614/jkvw.2014.6.2.2>
- Efendi, I. K. (2019). Mengenal Foto Story dan Foto Essay. *Kompasiana.Com*. https://www.kompasiana.com/indankurnia/561bda67de22bdbb098b456c/mengenal-foto-story-dan-foto-essay#google_vignette,
- Fallah, L., & Maya Purnama Sari. (2022). KAJIAN VISUAL KOMPOSISI FOTOGRAFI DALAM FOTO KOMERSIAL HARPER’S BAZAAR. *Narada*, 9(2), 217–226. <https://doi.org/https://dx.doi.org/10.22441/10.22441/narada.2022.v9.i2.008>
- Fatoni, A. K., & Prakoso, P. I. (2025). RESI LARAS GAMELAN CRAFTSMEN IN PHOTOGRAPHIC ESSAY. *Acintya : Jurnal Penelitian Seni Budaya*, 17(1), 1–13. <https://doi.org/10.33153/acy.v17i1.7051>
- Gunawan, A. P. (2016). PENCAHAYAAN DALAM STUDIO FOTOGRAF. *Jurnal Dimensi Seni Rupa Dan Desain*, 12(1), 81–102. <https://doi.org/10.25105/dim.v12i1.101>
- Hoy, F. P. (1986). *Photojournalism: the visual approach*. Prentice-Hall. <https://doi.org/https://doi.org/10.64690/intelektual.v1i3.84>
- Kartika, D. H. (2016). *Fotografi Digital: Teori dan Praktik*. Penerbit Informatika.
- Prasetyo, B. & Wulandari, S. (2018). *Warisan Kuliner Nusantara: Identitas dan Pelestarian*. Ombak.
- Rahmadani, M. (2022). Karakteristik struktur dan kebahasaan teks deskripsi siswa di sekolah menengah pertama islam terpadu. *JRTI (Jurnal Riset Tindakan Indonesia)*, 7(2), 182. <https://doi.org/10.29210/30031714000>
- Santosa, D. (2015). *Teknik Fotografi Jurnalistik*. Graha Ilmu.
- Soetanto, E. (2006). *Membuat Emping stick Melinjo*. Kanisius.
- Utami, C. D. (2016). VISUALISASI DAN NARASI BUDAYA NUSANTARA DALAM PERSPEKTIF POSKOLONIAL PADA PROGRAM BELAJAR INDONESIA. *Acintya : Jurnal Penelitian Seni Budaya*, 2(2). <https://doi.org/https://doi.org/10.33153/acy.v2i2.147>
- Way, W. (2014). *Human Interest Photography*. Elex Media Komputindo.
- Wijaya, T. (2011). *Foto jurnalistik dalam dimensi utuh*. CV Sahabat.
- Wijaya, T. (2016). *Photo Story Handbook: Panduan Membuat Foto cerita*. Gramedia Pustaka Utama.