

# 1. PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang Masalah

Jogjakarta terkenal sebagai kota pelajar, dimana populasi mahasiswa dan pelajar sangat tinggi. Terdapat lebih dari 100 lembaga pendidikan di Jogjakarta yang terdiri dari lebih kurang 20 universitas, sekitar 30 sekolah tinggi, sekitar 5 politeknik dan 5 institut serta sekitar 50 akademi. Ditambah lagi dengan lembaga pendidikan non formal, seperti lembaga-lembaga kursus, bimbingan belajar dan lain sebagainya. Sehingga dapat dikatakan jumlah pelajar di Jogjakarta, mulai dari tingkat SMA hingga mahasiswa S3 sangatlah banyak untuk ukuran wilayah seluas Jogjakarta. Sebagian besar mahasiswa tersebut tidak berasal dari Jogjakarta, melainkan pelajar atau mahasiswa rantau yang datang dari seluruh pelosok Indonesia. Sementara para pelajar dan mahasiswa ini sebagian besar masih menggantungkan hidupnya dari pemberian orang tua. Kiat hidup hemat dan sederhana tentu menjadi salah satu bagian yang tidak terpisahkan dari identitas mereka, demikian pula untuk memenuhi kebutuhan makan. Sehingga muncul berbagai macam penjual makanan dari kaki lima sampai *café* murah untuk memenuhi kebutuhan pangan pelajar dan mahasiswa tersebut, tak terkecuali *angkringan*. Banyaknya jumlah pelajar dan mahasiswa menjadi salah satu kunci mengapa *angkringan* di Jogjakarta sangat cepat berkembang dibandingkan dengan beberapa *angkringan* di kota lain disekitarnya, seperti Solo, Purworejo dan Magelang.

Kata *angkringan* sudah tak asing lagi di telinga masyarakat terutama masyarakat Jogjakarta.<sup>1</sup> Disebut penjual *angkringan* karena cara mereka berjualan, menggunakan gerobak khas yang bernama *angkring*. *Angkringan* ialah tempat berjualan berbagai macam makanan yang ada di hampir setiap ruas jalan dan gang. Dapat digambarkan, menggunakan sebuah gerobak, diterangi dengan lampu kecil dengan bahan bakar minyak tanah (jawa: *senthir* atau teplok), para penjual jajanan *angkringan* menjajakan makanannya selepas sore sampai menjelang dini hari. Penjual *angkringan*

---

<sup>1</sup> <http://toniradexblogspot.com>

mempunyai tempat untuk menetap, kemudian menutupi bagian depan dengan terpal atau deklit mulai dari atap gerobak sampai ke tanah, mirip sebuah tenda. Kemudian memasang bangku tempat duduk di dalam tenda tersebut pada setiap sisi gerobak *angkringan*. Gerobak *angkringan* pada bagian depannya, didalam gerobak, terdapat kompor arang untuk memanaskan air. Tiga teko besar terdapat di atas gerobak *angkring* bagian depan. Tiga teko besar tersebut satu berisi air putih yang dididihkan, satu berisi wedang jahe dan satunya lagi berisi wedang teh. Gerobak bagian tengah biasanya di isi dengan tumpukan makanan kecil dan gorengan yang sebagian sisinya dipake untuk menaruh rokok, sendok, garpu, gula, susu dan beberapa bahan untuk membuat minuman lainnya. Sementara bagian belakang biasanya diisi dengan bungkusan nasi, lauk seperti kepala ayam, aneka gorengan serta beberapa jenis sate, seperti sate usus, sate telur puyuh, sate gajih dan lain-lain. Sedikit tempat disisakan untuk beberapa jenis makanan dengan kemasan plastik. Sementara pada tiang gerobak dipasang serbet atau lap tangan pada salah satunya, dan tiang yang lain untuk menggantungkan kerupuk. Plastik pembungkus, cadangan gula, cadangan rokok dan bahan minum lainnya disimpan didalam laci dibawah atap gerobak, sementara laci kecil dibawah tumpukan makanan digunakan untuk menyimpan uang. Menu nasi yang dulunya hanya dibungkus dengan menggunakan koran dan daun pisang, yang dikenal dengan nama *sego kucing* atau nasi kucing. Disebut nasi kucing karena memang isinya relatif lebih sedikit kira-kira empat kali suapan sendok dan sedikit seperti makanan kucing. *Sego kucing* biasanya berupa nasi dengan sambal, nasi dengan secuil bandeng, nasi dengan teri, atau nasi dengan racikan tempe goreng. Namun pada saat ini sudah terdapat beberapa *angkringan* dimana menu nasi tidak hanya disajikan dalam bungkusan kertas koran dan daun pisang, melainkan disajikan dalam piring dan dengan menu tambahan sayur mayur. Hidangan lauk pauknyapun tidak sekedar kepala ayam lagi, melainkan burung dara goreng atau puyuh goreng.

Menurut sejarahnya, *angkringan* berasal dari Kabupaten Klaten, Jawa Tengah. Namun, kini tidak sulit menemukan *angkringan* di Jogjakarta

karena hampir di tiap ujung gang kota, bisa ditemukan *angkringan*. Jumlah total *angkringan* di Jogjakarta diperkirakan lebih dari 1.000 buah, dengan 1.200-an pedagang, serta lebih dari 30.000 warga kampung pengepul makanan di kantong-kantong *angkringan* itu. Hidangan yang disajikan tidak sama kompletnya antar *angkringan*. Namun *angkringan* mudah dikenali karena tetap dengan ciri khasnya, yaitu gerobak kayu yang menetap di tempat tertentu, makanan minuman khas yang murah dan penerangan utama yang hanya berupa lampu *senthir*, serta bangku yang *ala* kadarnya maupun secara *lesehan* membuat *angkringan* ini terkesan sederhana, murah. Oleh karena itu konsumen yang terlihat di *angkringan* seringkali di cap sebagai kalangan menengah ke bawah.

Para pedagang *angkringan* biasanya diorganisir oleh seorang juragan, posisi juragan ternyata setara dengan pedagang. Juragan lebih mirip sebagai supervisi seperti dalam bisnis modern. Para pedagang kecil pemasok panganan juga menerapkan konsep berbagi. Seorang pembuat nasi bungkus dengan lauk teri, tidak akan membuat jenis makanan dengan lauk tempe yang telah dibuat oleh orang lain. Masing-masing punya batas teritorial. Sistem ekonomi rakyat yang belum terumuskan sebagai teori ekonomi seperti ini, jelas berbeda dengan berbisnis di sebuah mal yang ketat dan keras aturan mainnya.

Perilaku konsumen pun bermacam-macam, ada yang hanya membeli untuk dibawa pulang; ada pula yang membeli, makan sebentar lalu pulang; namun yang paling sering ditemui adalah konsumen yang membeli sedikit makanan diselingi *ngobrol*, kemudian membeli makanan atau minuman lagi dan seterusnya bersama teman, saudara maupun kenalan baru yang ditemui dan dikenal di *angkringan*. Satu hal yang menarik di warung *angkringan* ini adalah suasana *jagongan* penuh canda disertai diskusi tentang berbagai hal, utamanya topik yang sedang menjadi perbincangan publik saat itu.<sup>2</sup> Dari masalah politik, bencana banjir, maling motor, soal ujian, hingga cerewetnya sang pacar dapat dikupas tuntas disini. Diskusi menjadi menarik karena acapkali sang penjual biasanya ikut nimbrung memberikan pendapat.

---

<sup>2</sup> [http://news.indosiar.com/news\\_read.htm?id=39474](http://news.indosiar.com/news_read.htm?id=39474)

Bahkan ada kecenderungan pelanggan untuk memilih warung *angkringan* berdasar pada enak tidaknya penjual diajak diskusi tentang berbagai hal, bukan pada enak tidaknya makanan yang tersedia.

Pergaulan di *angkringan* ini merupakan pergaulan secara sosial, manusia sebagai masyarakat yang sederajat, sehingga bisa dikatakan jika di *angkringan* tidak ada perbedaan strata sosial, agama maupun ras. Walaupun begitu, *angkringan* tetap saja punya nilai kultur kuat sehingga orang tetap memilih di *angkringan*. Karenanya, komunitas *angkringan* menjadi sesuatu yang *ngangeni*.

Budaya ngangkring sepertinya sudah menjadi bagian tak terpisahkan dari kota Jogja. Karena itu *angkringan* menimbulkan kecanduan karena atmosfernya yang santai, informal dan asyik untuk ngobrol. Namun, Pemerintah Kota Jogjakarta melihatnya secara stereotip<sup>3</sup>. Pemkot Jogjakarta kini justru *getol* melakukan penggusuran *angkringan*. Padahal, *angkringan* telah menjadi lahan nafkah hidup puluhan ribu orang, penopang kultur perbincangan antara *wong cilik* dan kaum muda Jogjakarta. *Angkringan* boleh juga kita sebut penanda ruang kota Jogjakarta, bahkan bagian dari memori kolektif masyarakat paguyuban yang masih mengantongi nilai-nilai agraris

Serunya menikmati makanan dan minuman di *angkringan* ini belum dapat dinikmati oleh seluruh pendatang di Jogjakarta. Rasanya belum ke Jogjakarta kalau belum merasakan bagaimana makan di *angkringan*, terlebih lagi orang Jogjakarta merasa belum *afdol* sebelum ikutan "*ngangkring*". Fenomena ini misalnya, bisa dilihat dari banyaknya mobil dan motor yang berjajar di depan *angkringan* tertentu.

Sayangnya sebagai salah satu tempat makan yang masih menganut tradisi tertentu, *angkringan* ini lebih dikenal oleh masyarakat Jogjakarta yang berdomisili dalam waktu yang relatif lama. Sedangkan bagi turis asing, maupun domestik yang hanya sekedar singgah, *angkringan* kurang begitu dikenal dan seringkali dianggap sebagai tempat makan untuk kalangan menengah ke bawah. Padahal pada kenyataannya di beberapa tempat

---

<sup>3</sup> <http://www.kompas.com>

konsumen yang datang terdiri dari berbagai kalangan, mulai dari tukang becak, mahasiswa, budayawan dan seniman, karyawan hingga eksekutif kadang tak *sungkan* menghabiskan malam untuk menyantap makanan dan minum teh jahe di *angkringan* yang harganya relatif murah.

Salah satu bentuk pengenalan *angkringan* ini kepada masyarakat ialah melalui media buku esai foto, dimana fotografi sebagai pokok perhatian dimana adegan yang diabadikan mempunyai makna atau pesan yang hendak disampaikan seperti sisi *humanisme* dan suasana yang tertangkap dalam *angkringan*.

Oleh karena itu dalam perancangan buku ini ingin memperkenalkan dengan cara menceritakan melalui fotografi bagaimana seluk beluk dunia penjual *angkringan* mulai dari menyiapkan makanan dan minuman yang hendak dijual serta suasana *angkringan*. Dengan perancangan buku ini diharapkan mampu memberikan suatu pengetahuan baru yang bisa menggugah minat wisatawan baik dari dalam maupun luar untuk mencoba menikmati makanan *angkringan* ini dan mendapatkan suatu sensasi baru, sehingga *angkringan* juga dapat menjadi suatu daya tarik tersendiri bagi kota Jogjakarta. Siapa sangka, dari tempat sederhana ini pulalah, banyak keluarga bertahan hidup. Murah meriah. itu pula yang merupakan bagian tak terpisahkan dari Jogjakarta. Sebuah kota, dimana waktu seolah enggan berputar.

## 1.2 Rumusan Masalah

- Bagaimana memperkenalkan *angkringan* kepada masyarakat melalui media fotografi

## 1.3 Tujuan Perancangan

- Cara memperkenalkan *angkringan* kepada masyarakat melalui media fotografi

## 1.4 Batasan Masalah

Penelitian lapangan dilakukan di Jogjakarta dengan menggunakan subyek penelitian yaitu konsumen *angkringan*. *Angkringan* yang diteliti berada pada lokasi tertentu, antara lain pengepul nasi di Kampung Sagan, *angkringan* Lek Man (Bantul), *angkringan* Lik Man (Jalan Bumijo, sebelah utara Stasiun Tugu) selama periode 24 Februari-April 2006

Dalam merancang buku esai foto, permasalahan dibatasi pada tampilan fotografi, dengan aplikasi antara kamera film dan *digital*. Pendekatan dilakukan kepada penjual *angkringan* yang dianggap memiliki banyak konsumen.

Sesi pemotretan dilakukan mulai dari persiapan sampai dengan proses penjualan serta suasana *angkringan*.

## 1.5 Manfaat yang Diharapkan

Manfaat penelitian dapat dibedakan menjadi manfaat praktis dan teoritis. Manfaat praktis berhubungan dengan penerapan atau aplikasi hasil di lapangan, sedangkan manfaat teoritis berkaitan dengan pengembangan ilmu.

### 1. Bagi *Angkringan* Jogjakarta

*Angkringan* di Jogjakarta, khususnya yang dibahas dalam buku esai foto akan lebih dikenal oleh masyarakat.

### 2. Bagi Umum atau Masyarakat

Dengan memperkenalkan *angkringan* melalui buku esai foto, diharapkan masyarakat dapat mengetahui lebih dalam mengenai *angkringan* serta meningkatkan minat masyarakat untuk mencoba.

### 3. Bagi Mahasiswa

Hasil perancangan ini dapat memperkaya wawasan dan pengalaman dalam merancang sebuah buku tentang esai foto.

## 1.6 Definisi Operasional

### 1.6.1 Buku

Buku adalah kumpulan kertas atau bahan lainnya yang dibundel menjadi satu pada salah satu ujungnya dan berisi tulisan atau gambar

### 1.6.2 *Angkringan*

Dapat digambarkan sebagai sebuah gerobak dorong yang berisi penuh makanan dan jajan serta minuman. Biasanya berhenti di lokasi yang sudah menjadi tempat untuk menetap.

#### 1.6.3 Nasi Kucing<sup>4</sup>

Nasi dimana porsi hanya kira-kira tiga kali suapan, dengan pasangan lauk berupa sambal ikan teri seperti makanan untuk kucing. (Lauk tambahan disediakan tersendiri).

#### 1.6.4 Teh Poci<sup>5</sup>

Yaitu teh panas yang diseduh dalam poci (cerek kecil) dari tanah liat dan ditambah dengan gula batu.

#### 1.6.5 Teh Wasgitel

Singkatan dari wangi, panas, *legi*, *lan* (dan) *kentel* (kental), yang artinya teh panas, manis, wangi beraroma bunga melati dan berwarna hitam pekat atau kental.

#### 1.6.6 Esai Foto

Adalah sebuah "cabang" fotografi jurnalistik. Dalam esai foto, sebuah masalah disampaikan kepada publik dengan menampilkan lebih dari satu foto. Dalam arti yang lebih sederhana esai foto adalah sebuah narasi dalam bentuk sekumpulan foto yang dirangkai dalam satu topik.

#### 1.6.7 Fotografi<sup>6</sup>

Adalah seni atau proses atau metode untuk menghasilkan gambar atau foto dari suatu obyek dengan merekam pantulan cahaya yang mengenai obyek tersebut pada media yang peka cahaya melalui sebuah alat yang biasa disebut kamera.

#### 1.6.8 Kamera film

Kamera adalah alat yang dipakai untuk menghasilkan gambar atau foto, baik satu demi satu atau berantai, dengan merekam pantulan cahaya yang mengenai obyek pada sebuah pita film.

#### 1.6.9 Kamera Digital<sup>7</sup>

---

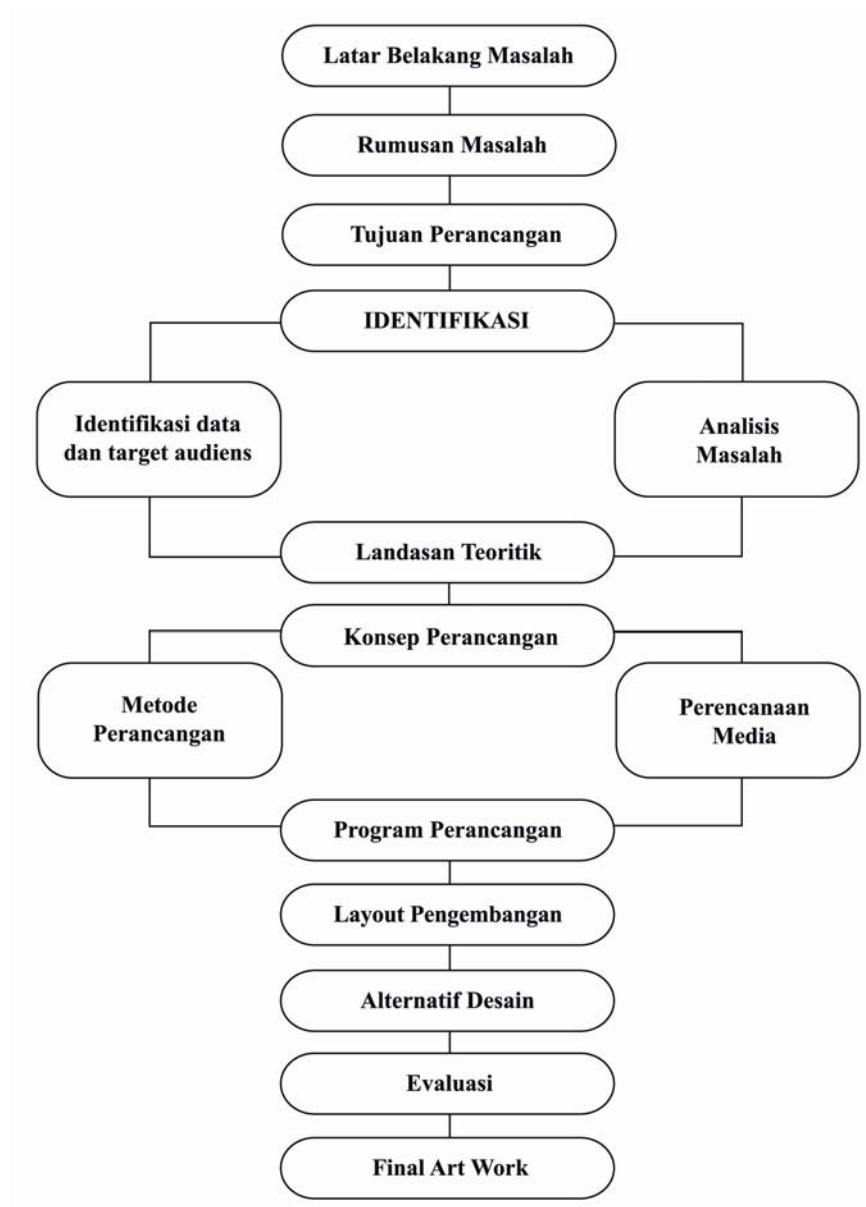
<sup>4</sup> *Ibid.* halaman 1

<sup>5</sup> [http://id.wikipedia.org/wiki/Teh\\_Poci](http://id.wikipedia.org/wiki/Teh_Poci)

<sup>6</sup> <http://id.wikipedia.org/wiki/Fotografi>

Kamera digital adalah sebuah alat elektronik untuk mengubah gambar (atau video) dengan mengganti pita film dengan sensor elektronik sehingga data gambar yang dihasilkan tidak lagi optis, melainkan digital.

## 1.7 Sistematika Perancangan



Tabel 1.1 Sistematika Perancangan

<sup>7</sup> [http://id.wikipedia.org/wiki/Kamera\\_digital](http://id.wikipedia.org/wiki/Kamera_digital)