

# PERANCANGAN BUKU FOTOGRAFI CAMILAN KHAS DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA

## DESIGN OF TRADITIONAL SNACKS PHOTOGRAPHY BOOKK IN THE AREA YOGYAKARTA

Isnan Rifai, Patra Aditia

Prodi S1 Desain Komunikasi Visual, Fakultas Industri Kreatif, Universitas Telkom

[isnan.r94@gmail.com](mailto:isnan.r94@gmail.com) (Isnan Rifai), [patra.aditia@gmail.com](mailto:patra.aditia@gmail.com) (Patra Aditia)

### Abstrak

Penelitian ini berisi tentang rancangan buku fotografi camilan tradisional khas Yogyakarta. Hal ini diangkat karena kurangnya ketertarikan wisatawan akan camilan khas tradisional dan kurangnya media yang mencukupi untuk mempublikasikannya. Banyaknya jenis camilan membuat penulis tertarik mengekspos dan mendokumentasikan camilan khas dalam bentuk buku fotografi. Saat ini belum ada buku yang membahas khusus mengenai camilan khas di Yogyakarta secara merinci. Penulis akan membuat buku fotografi mengenai beragam camilan khas Yogyakarta. Dalam perancangan buku fotografi tersebut, penulis akan mengabadikan bentuk foto camilan, resep, cara membuat, dan nilai sejarah yang ada pada camilan tersebut. Penulis mengharapkan dengan adanya buku ini bisa membantu Dinas Pariwisata Daerah Istimewa Yogyakarta untuk bisa lebih banyak mengenalkan camilan tradisional dan secara tidak langsung membantu mengenalkan produk UKM kecil yang memproduksi camilan tradisional ini ke wisatawan. Dilain pihak, dengan adanya buku ini penulis ingin mempermudah para wisatawan untuk mencari lokasi langsung pembuatan camilan dan merasakan pengalaman yang berbeda dari pada saat membeli produk tersebut dipusat oleh-oleh. Nilai sejarah yang terdapat dalam perancangan buku ini selain untuk memberi informasi dan menambah nilai daya tarik wisatawan, bisa juga digunakan masyarakat lokal untuk mengenal nilai sejarah camilan tersebut dibuat dan tentu agar tetap bisa melestarikannya.

Kata Kunci : Fotografi, Camilan Khas, Buku Fotografi, Yogyakarta

### Abstract

*This research is about the design of a traditional Yogyakarta snack photography book. This was raised due to a lack of tourist interest in traditional specialties and a lack of sufficient media to publish them.*

*Many types of snacks from D.I. Yogyakarta makes the writer interested in exposing and documenting typical snacks in the form of photography books. At present there are no books that discuss specifically about typical snacks in Yogyakarta in detail. The author will make a photography book about a variety of typical Yogyakarta snacks. In designing the photography book, the author will make the form of snack photos, recipes, how to make, and the historical value in the snack. The author hopes that this book can help the Yogyakarta Special Region Tourism Office to be able to introduce more traditional snacks and indirectly help introduce small UKM products that produce these traditional snacks to tourists. On the other hand, with this book the author wants to make it easier for tourists to find locations directly making snacks and experience different experiences than when buying these products centered on souvenirs. The historical value contained in the design of this book in addition to providing information and adding value to tourist attraction, can also be used by local communities to recognize the historical value of snacks made and of course so that they can still be preserved.*

*Keywords : Photography, Traditional Snacks, Photobook, Yogyakarta*

## **Latar Belakang**

Daerah Istimewa Yogyakarta terkenal dengan begitu banyak tempat wisata berupa pantai, pegunungan, dan hutan, yang disetiap daerah memiliki wisata dengan ciri khas tersendiri. Selain wisatanya, Yogyakarta juga terkenal dengan camilan tradisionalnya. Sebagian besar camilan dari Yogyakarta dibuat dari memanfaatkan bahan alam, baik itu dari tanaman maupun hewan, seperti beras ketan, kacang-kacangan, parutan kelapa, belalang, lebah, dan lain-lain. Kebanyakan camilan khas dari Yogyakarta adalah camilan yang berasal dari olahan jenis kacang-kacangan. Hal ini disebabkan karena kacang-kacangan lebih banyak bisa dibuat menjadi berbagai macam camilan. Kuliner khas daerah merupakan salah satu daya tarik tersendiri untuk menarik para wisatawan dan setiap kuliner atau camilan yang ada mempunyai nilai sejarah yang sudah dilupakan kebanyakan orang. Masyarakat sekarang hanya sekedar tau kalau makanan itu berasal dari daerah mana tetapi tidak memiliki informasi lebih dari kapan dan siapa yang memperkenalkan camilan itu, bahkan ada camilan yang memiliki nilai sejarah seperti ditunjukkan kepada siapa pada jaman dahulu camilan itu dibuat. Camilan, kudapan, atau makanan ringan adalah istilah untuk makanan yang bukan merupakan menu utama (makan pagi, makan siang atau makan malam). Makanan yang dianggap makanan ringan merupakan makanan untuk menghilangkan rasa lapar seseorang sementara

waktu, memberi sedikit pasokan tenaga, atau yang dimakan untuk dinikmati rasanya. Perkembangan wisata kuliner sendiri sangat pesat, hal ini bisa dilihat dari pengembangan camilan tradisional yang mengikuti zaman.

Dilihat dari segi manfaat, menurut dr. Yusra Firdaus yang dikutip dari <https://hellosehat.com> mengkonsumsi camilan memiliki manfaat tersendiri, diantara yaitu dapat menekan nafsu makan, menjaga gula darah stabil dan normal, mencegah perut mudah lapar, dan tubuh mendapatkan berbagai macam zat gizi.

Kali ini penulis ingin berfokus membahas jenis camilan tradisional khas Daerah Istimewa Yogyakarta, karena selain sebagai tanah kelahiran penulis provinsi ini mempunyai cerita tersendiri disetiap kuliner atau camilannya. Camilan yang akan diangkat adalah camilan tradisional yang keberadaannya sudah ada dari dulu dan mulai kurang dikenal oleh wisatawan maupun masyarakat Yogyakarta sendiri. Sebagai salah satu contoh camilan khas yang terkenal di Yogyakarta adalah bakpia. Bakpia sendiri sebenarnya berasal dari negeri Cina, aslinya bernama Tou Luk Pia, yang artinya adalah kue pia (kue) kacang hijau. Melihat dari segi sejarah, bakpia mulai diproduksi di kampung Pathok Yogyakarta sejak sekitar tahun 1948. Waktu itu bakpia masih diperdagangkan secara eceran, dikemas dalam besek tanpa label, peminatnya pun masih terbatas. Proses itu berlanjut hingga mengalami perubahan dengan kemasan karton seperti sekarang.

Selain itu, ada juga camilan yang namanya kue kipo. Kue kipo adalah camilan/jajanan tradisional khas Kotagede berbentuk pipih dengan warna hijau. Disebut khas Kotagede karena sejarah kue kipo memang berasal dari wilayah ini. Kue kipo terbuat dari adonan tepung ketan yang berbentuk pipih dan berisi parutan kelapa yang sudah tua dengan gula jawa. Berukuran kecil dan berwarna hijau di luar, namun berwarna cokelat di dalam. Rasanya cenderung manis legit dan beraromakan daun pandan. Asal nama kue kipo ini berasal dari Bu Djito yang berjualan kue ini di Pasar Kotagede pada tahun 1946. Kala itu banyak yang penasaran dan bertanya dalam Bahasa Jawa “iki apa?” (ini apa?). Dari pertanyaan itu akhirnya menjadi singkatan Kipo dan jadilah nama kue ini.

Banyaknya jenis camilan dari D.I. Yogyakarta membuat penulis tertarik mengekspos dan mendokumentasikan camilan khas dalam bentuk buku fotografi. Saat ini belum ada buku yang membahas khusus mengenai camilan khas di Yogyakarta secara merinci. Penulis akan

membuat buku fotografi mengenai beragam camilan khas Yogyakarta. Dalam perancangan buku fotografi tersebut, penulis akan mengabadikan bentuk foto camilan, resep, cara membuat, dan nilai sejarah yang ada pada camilan tersebut.

Penulis mengharapkan dengan adanya buku ini bisa membantu Dinas Pariwisata Daerah Istimewa Yogyakarta untuk bisa lebih banyak mengenalkan camilan tradisional dan secara tidak langsung membantu mengenalkan produk UKM kecil yang memproduksi camilan tradisional ini ke wisatawan. Dilain pihak, dengan adanya buku ini penulis ingin mempermudah para wisatawan untuk mencari lokasi langsung pembuatan camilan dan merasakan pengalaman yang berbeda dari pada saat membeli produk tersebut dipusat oleh-oleh. Nilai sejarah yang terdapat dalam perancangan buku ini selain untuk memberi informasi dan menambah nilai daya tarik wisatawan, bisa juga digunakan masyarakat lokal untuk mengenal nilai sejarah camilan tersebut dibuat dan tentu agar tetap bisa melestarikannya.

### **Metode Penelitian**

Metode penelitian yang digunakan dalam perancangan buku fotografi ini diantaranya observasi, wawancara, kuesioner, dan studi pustaka. Metode observasi dilakukan dengan mengunjungi langsung tempat-tempat yang memproduksi camilan tersebut, dengan maksud mengetahui proses pembuatan, bahan yang digunakan, dan informasi lain mengenai camilan tersebut. Metode wawancara digunakan untuk mengumpulkan informasi tambahan yang tidak bisa didapat dari observasi. Wawancara dilakukan terhadap pihak-pihak yang bersangkutan seperti Dinas Pariwisata Yogyakarta, pemilik UKM, dan masyarakat sekitar. Metode kuesioner digunakan untuk mengumpulkan informasi dengan waktu relatif singkat. Pertanyaan yang digunakan untuk kuesioner harus sudah diarahkan ke aspek yang ingin didapat. Dalam perancangan buku fotografi ini responden yang dituju adalah masyarakat Yogyakarta dengan kisaran umur 18-26 tahun. Metode studi pustaka digunakan dengan cara membaca buku-buku sebagai referensi yang akan digunakan dalam perancangan buku fotografi ini. Buku yang dibaca harus sesuai dengan konteks yang kita pakai dalam perancangan buku, hal ini untuk memperkuat perspektif dan sebagai landasan teori yang ingin digunakan.

## Dasar Pemikiran

### Teori Buku

Buku adalah media massa pertama yang dalam banyak hal menjadi media paling personal. Buku memberikan informasi, sekaligus menghibur. Buku adalah tempat pengumpulan masa lalu kita dan sebagai pengembangan personal dan perubahan sosial (Baran, 2012 : 3). Beberapa jenis buku antara lain, novel, cerita bergambar, biografi, ensiklopedia, fotografi, dan lain-lain.

### Teori Fotografi

Fotografi merupakan kata yang berasal dari Bahasa Yunani, *Photos* dan *Graphos* yang mempunyai arti cahaya dan melukis. Jadi dapat diartikan fotografi merupakan kegiatan “melukis dengan cahaya”. Fotografi merupakan kegiatan membuat foto. Kegiatan itu sendiri merupakan serangkaian kegiatan yaitu ; memotret dan mencetak foto tersebut (Amir Hamzah Suleiman, 1976 : 1). Dasar fotografi meliputi, *shutter speed*, *eksposure*, diafragma, ISO, *white balance*, dan komposisi. Berikut merupakan beberapa jenis fotografi diantaranya, *wildlife*, *landscape*, *journalism*, *portrait*, *arsitektur*, *macro*, *street*, *fine-art*, *fashion*, dan *still-life photography*.

### Teori Desain Komunikasi Visual

Menurut Adi Kusrianto (2007), Desain Komunikasi Visual adalah disiplin ilmu yang bertujuan untuk mempelajari konsep-konsep komunikasi serta ungkapan kreatif melalui berbagai media untuk menyampaikan pesan dan gagasan secara visual dengan mengelola elemen-elemen grafis yang berupa bentuk dan gambar, tatanan huruf, komposisi warna, dan layout. Hal yang meliputi Desain Komunikasi Visual pada perancangan buku antara lain, layout, typografi, warna, dan grid.

### Data dan Analisis

#### Data

Makanan ringan, camilan, atau kudapan merupakan makanan yang bukan tergolong dalam makanan pokok (makan pagi, makan siang, atau malam). Camilan merupakan makanan untuk menghilangkan rasa lapar seseorang untuk sementara, dan memberi pasokan tenaga untuk

tubuh. Camilan tradisional atau camilan khas merupakan makanan ringan yang sering dikonsumsi di suatu daerah, biasanya mencerminkan karakter masyarakat daerahnya. Daftar camilan khas yang diangkat dalam buku fotografi ini antara lain :

Nama Camilan	Daerah Asal	Nama Camilan	Daerah Asal
Bakpia	Bantul, Kota Yogyakarta	Cenil	Kota Yogyakarta
Yangko	Bantul, Kota Yogyakarta	Tiwul	Kota Yogyakarta
Wingko	Bantul, Kota Yogyakarta	Tempe Benguk	Kota Yogyakarta
Adrem	Bantul	Getuk	Kota Yogyakarta
Sagon	Bantul, Kota Yogyakarta	Kipo	Kota Yogyakarta
Geplak	Bantul, Kota Yogyakarta	Wajik	Kota Yogyakarta
Walang Goreng	Gunung Kidul	Krasikan	Bantul
Ukel Banjar	Kota Yogyakarta	Jadah Manten	Kota Yogyakarta
Geblek	Kulon Progo	Jadah Tempe	Sleman
Pathilo	Gunung Kidul	Klepon	Kota Yogyakarta

### Analisis

Hasil wawancara yang didapat dari instansi adalah nilai dari camilan-camilan khas Yogyakarta dirasa kurang karena promosi yang kurang tepat atau tidak ada nilai khusus untuk menarik perhatian wisatawan. Pihak Dinas Pariwisata sudah mencoba mengenalkan beberapa camilan khas dengan kegiatan sosial dan budaya yang biasa diadakan di Yogyakarta. Untuk buku panduan wisata atau referensi camilan khas Yogyakarta, pihak Dinas Pariwisata belum menyediakannya.

Dari hasil kuesioner banyak responden yang memilih bakpia sebagai camilan untuk dijadikan oleh-oleh. Untuk wawasan yang diketahui responden terhadap camilan khas Yogyakarta adalah bahan dasar dan tempat produksinya. Sedangkan untuk wawasan cerita sejarahnya sangat sedikit responden yang mengetahuinya. Kebanyakan responden mengetahui informasi camilan khas Yogyakarta dari teman atau kerabat mereka. Banyak responden memberi saran untuk camilan yang kurang terkenal agar dipromosikan dengan baik sehingga keberadaan camilan khas Yogyakarta tidak punah.

Dari hasil data analisis penulis mendapatkan kesimpulan kalau camilan khas Yogyakarta masih dapat dipromosikan secara maksimal dengan mengangkat aspek nilai sejarah dan

inovasi sebagai daya tarik tersendiri. Untuk konten tambahan adalah bahan dasar, cara memasak, dan lokasi produsennya. Perancangan buku ini juga bisa membantu Dinas Pariwisata untuk mengenalkan kekayaan wisata kuliner khas Yogyakarta. Menurut hasil wawancara, aspek fotografi merupakan faktor penting untuk menarik perhatian wisatawan dalam proses promosi.

## **Konsep**

### **Konsep Pesan**

Konsep pesan pada perancangan buku fotografi ini adalah untuk mengenalkan dan memberikan informasi tentang dua puluh camilan khas di Daerah Istimewa Yogyakarta. Untuk menarik perhatian pembaca terhadap camilan khas Yogyakarta, akan dirancang buku fotografi makanan yang berisi foto camilan, nilai sejarahnya, tempat pembuatan, serta bahan untuk membuatnya.

### **Konsep Kreatif**

Buku fotografi camilan ini dirancang untuk memberikan konten yang informatif dan komunikatif. Yogyakarta terkenal dengan masyarakatnya yang ramah, sabar dan sopan terhadap satu dengan yang lainnya. Yogyakarta memiliki beberapa icon yang terkenal seperti Keraton, Tugu Jogja, dan juga batik. Makanan di Yogyakarta terkenal memiliki rasa yang manis. Untuk menyampaikan isi pesan buku fotografi ini, penulis ingin menghubungkan antara konsep dengan hal yang menciri khaskan Yogyakarta seperti diatas. Penerapan unsur-unsur tersebut akan dimasukkan kedalam penggunaan ilustrasi, typografi, layout, dan warna pada konsep visual

### **Konsep Visual**

Visual yang digunakan dalam perancangan buku fotografi ini berupa foto yang menggambarkan bertuk dan warna dari camilan tersebut. Pengambilan gambar menggunakan teknik fotografi *blurring* dan *depth of field*, untuk menghasilkan gambar yang tajam dan jelas.

### **Konsep Media**

Buku ini akan dirancang dengan ukuran 20 cm x 20 cm, hal ini bertujuan untuk menampilkan gambar yang maksimal dan kelengkapan informasinya. Penggunaan ukuran buku juga dilihat dari referensi buku fotografi yang berukuran serupa. Untuk cover buku akan

dicetak menggunakan soft cover berbahan art paper 260 gr, sedangkan halaman akan dicetak menggunakan kertas art papaer 150 gr. Penggunaan kertas tersebut dilandasi faktor jumlah halaman yang ada, dan juga untuk lebih mudah dibawa bagi pembaca. Buku akan dijilid menggunakan lem panas agar lebih rapi. Untuk tambahan akan ditampilkan infografis sebagai media untuk mempermudah pembaca mengetahui lokasi camilan ini dapat ditemukan.

## Hasil Perancangan

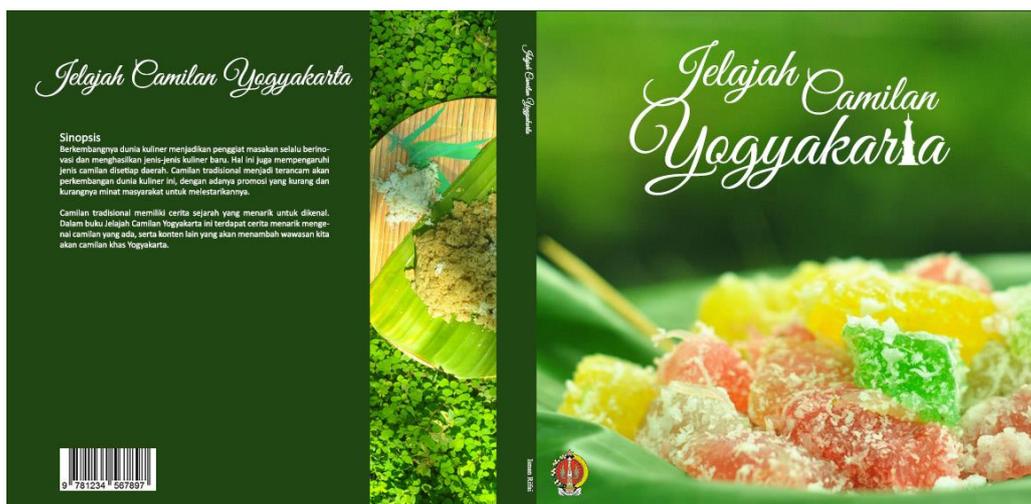
### Judul Buku

*Jelajah Camilan Yogyakarta*

Gambar 6.1 Judul Buku

(sumber : dokumentasi pribadi)

### Cover Buku



Gambar 6.2 Cover Buku

(sumber : dokumentasi pribadi)

## Layout Halaman

**Kata Pengantar**

Daerah istimewa Yogyakarta merupakan salah satu provinsi yang memiliki nilai wisata yang sangat beragam. Wisata yang disediakan bukan hanya wisata alam dan wisata budaya, wisata kuliner pun sangat menarik. Hampir disetiap daerah memiliki makanan khas mereka sendiri.

Camilan khas dari Yogyakarta memiliki nilai tersendiri disetiap daerah. Ada yang pembuatannya diarekakan inovasi masyarakat setempat dan ada juga yang mengadopsi camilan pada jaman dahulu. Setiap camilan memiliki kisah yang menarik untuk diceritakan.

Dalam buku ini penulis akan memberikan informasi mengenai camilan yang ada di Yogyakarta. Dilengkapi dengan foto yang memberikan gambaran dari camilan yang ada.



**Daftar Isi**

- Latar Pengantar .....
- Daftar Isi .....
- Bakpia ..... 3
- Tunglo ..... 7
- Wingko ..... 11
- Adrem ..... 15
- Sagon ..... 19
- Goplak ..... 23
- Walang Goreng ..... 27
- Ulet Banjar ..... 31
- Geblok ..... 35
- Pathilo ..... 39
- Cemil ..... 44
- Tiwul ..... 46
- Tempe Benguk ..... 48
- Gretuk ..... 50
- Kipo ..... 52
- Wajik ..... 54
- Krawakan ..... 56
- Jadah Mantel ..... 58
- Jadah Tempe ..... 60
- Klepon ..... 62
- Daftar Pustaka ..... 63



### Bakpia

Melihat latar belakang sejarahnya, bakpia sebenarnya berasal dari negeri Tiongkok. Di sana, kue ini bernama "Doi Luk Pia" yang artinya adalah kue pia (kue) kacang hijau. Istilah bakpia sendiri adalah berasal dari Bahasa Tionghoa dialek Hokkian (Hanzi), salah satu Rumpun bahasa Tionghoa yaitu dari kata "bak" yang berarti digang dan "pia" yang berarti kue, yang secara harfiah berarti roti berisikan digang. Di negeri asalnya, bakpia memiliki ukuran yang lebih besar daripada Bakpia Pathuk serta berisikan digang yang dilalah, sementara Bakpia Pathuk berisi kumbu yang terbuat dari kacang hijau.




### Rekomendasi

Bakpia Wahyu merupakan salah satu pengusaha bakpia basah dan kering di Kota Bantul. Bakpia Wahyu bisa ditemukan di gerai pusat oleh-oleh, tetapi pembeli juga bisa mengunjungi langsung tempat pembuatannya. Pengalaman yang didapat akan berbeda saat berkunjung ke rumah produksi. Dimana pengunjung bisa melihat langsung bagaimana proses pembuatan bakpia Wahyu, dari pembuatan adonan sampai dengan proses pemanggangan bakpia. Pengunjung juga bisa merasakan langsung bakpia yang masih hangat dari hasil pemanggangan. Bahan utama yang digunakan dirumah produksi bakpia Wahyu yaitu kacang hijau, tepung terigu, gula, dan air.

Bakpia Wahyu beralamat di Jalan Raya Srandakan, Trimurti, Srandakan, Bantul, Yogyakarta (belakang SD N 1 Srandakan). Beberapa akomodasi yang bisa digunakan antara lain, gojek, grab, taxi, dan bus berplatok D (jalur D).

3
4



### Wingko

Wingko adalah sejenis kue yang terbuat dari kelapa muda, tepung beras ketan dan gula. Wingko sangat terkenal di pantai utara pulau Jawa. Kue ini sering dijual di stasiun kereta api, stasiun bus atau juga di toko-toko kue untuk oleh-oleh keluarga.

Wingko biasanya berbentuk bundar biasa disajikan dalam keadaan hangat dan dipotong kecil-kecil. Wingko dapat dijual dalam bentuk bundar yang besar atau juga berupa kue-kue kecil yang dibungkus kertas. Kombinasi gula dan kelapa menjadikan kue ini nikmat. Harga kue ini dapat bervariasi tergantung tempat penjualnya dan merek wingko ini.




### Rekomendasi

Wingko Hayu merupakan salah satu pengusaha wingko yang ada di Kota Bantul. Wingko Hayu bisa ditemukan dipusat oleh-oleh yang dibuka oleh Hayu sendiri. Saat berkunjung ke gerai Hayu pengunjung bisa menemukan berbagai camilan yang diproduksi oleh Hayu. Untuk melihat proses produksi secara langsung pengunjung harus meminta ijin dulu dengan alasan yang jelas. Hal ini dikarenakan untuk menjaga ketertarikan karyawan dan pengunjung yang berniat tidak baik. Setelah diberikan ijin untuk melihat langsung proses produksi, pengunjung akan merasakan pengalaman yang berbeda dibandingkan dengan digerainya. Karyawan yang dipekerjakan merupakan warga sekitar dan ada beberapa ahli yang didatangkan dari kota lain. Bahan utama yang digunakan antara lain, pinutun kelapa, gula pasir, margarin, dan air.

Wingko Hayu beralamat di Jalan Raya Srandakan, Trimurti, Srandakan, Bantul, Yogyakarta (sebelah barat pertigaan Sapuwingi). Rekomendasi yang bisa digunakan untuk datang ke tempat Hayu Prima Boga antara lain, gojek, grab, taxi, dan bus berplakat D (jalur D).



### Tiwul

Tiwul salah satu makanan khas yang berasal dari Gunung Kidul, Yogyakarta merupakan salah satu makanan berbahan dasar singkong atau ketela pohon. Masyarakat Gunung Kidul jaman dahulu sering memanfaatkan makan ini sebagai makanan pokok pengganti nasi. Meskipun dalam perkembangannya saat ini nasi telah menjadi makanan pokok, namun Tiwul tetap dikenal sebagai makanan khas yang cukup bersejarah. Makanan ini dipercaya juga pernah digunakan sebagai makanan pokok ketika masa penjajahan Jepang.

Gambar 6.3 Layout Halaman (sumber : dokumentasi pribadi)

## **Kesimpulan dan Saran**

Kesimpulan dari permasalahan perancangan buku fotografi camilan khas Yogyakarta adalah kurangnya minat masyarakat terhadap camilan khas karena kurangnya promosi yang dilakukan dan media untuk mengenalkan juga tidak tersedia. Hal ini membuat masyarakat terpaku hanya dengan camilan yang diketahui saja dan tidak mengetahui alternatif camilan lain yang bisa dinikmati. Melalui media buku fotografi ini diharapkan masyarakat lebih mengenal camilan khas Yogyakarta yang lain.

Saran yang didapat dari perancangan buku fotografi camilan khas Yogyakarta adalah supaya lebih banyak lagi media cetak yang dapat mengenalkan berbagai jenis camilan khas yang ada di Yogyakarta. Media cetak juga berfungsi sebagai media promosi sehingga tidak hanya masyarakat lokal tetapi wisatawan mancanegara juga dapat mengenal jenis camilan yang ada.

## **Ucapan Terima Kasih**

Ucapan terima kasih kepada Bapak Patra Aditia, S.Ds., M.Ds selaku pembimbing dalam perancangan tugas akhir ini. Bapak Dicky Hidayat, S.Sn., M.Ds dan Bapak Dr. M. Isa Pramana, M.Sn selaku penguji dalam perancangan tugas akhir. Ibu RR. Sanida, SE.,M.Si selaku narasumber yang telah memberikan pendapat dan informasi mengenai perkembangan promosi camilan yang ada di Yogyakarta.

## Daftar Pustaka

### Buku

- Baran, Stanley J., (2012), Pengantar Komunikasi Massa Melek Media dan Budaya, Erlangga, Jakarta.
- Kusriyanto, Adi., (2007). Pengantar Desain Komunikasi Visual, Andi Offset, Yogyakarta.
- Sutopo, Hadi, Ariesto., (2006). Book Design with Adobe Indesign + CD, Elex Media Komputindo, Jakarta.
- Azis, Scholechul., (2012). Fotografi Digital untuk Pemula + CD, Kir Direction, Jakarta.
- Soewardikoen, Didit Widiatmoko., (2013). Metodologi Penelitian Visual, Bandung, CV Dinamika Komunika.
- Wibowo, Ibnu Teguh., (2013). Belajar Desain Grafis, Buku Pintar, Yogyakarta.
- Sihombing, Danton., (2013). Tipografi dalam Desain Grafis, Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Hadiiswa, Sardo Michael., (2015). Food Photography, Wahyu Media, Jakarta.

### Internet

- <http://ilmu-photography.blogspot.com/>, Teori Dasar Fotografi, 14 Februari 2019.
- <https://hellosehat.com/hidup-sehat/nutrisi/manfaat-ngemil-sehat/>, Manfaat Camilan, 13 Februari 2019.
- <https://hobifotografi.com/pengertian-fotografi/>, Pengertian Fotografi secara Umum dan Para Ahli, 14 Februari 2019.