

Perancangan Fotografi Makanan Tradisional Makassar “Sedap Mentong Makanang Makassar”

Jeremy Adrian Sutanto¹, Baskoro Suryo Banindro², Yusuf Hendra Yulianto³

^{1,3}Program Studi Desain Komunikasi Visual, Fakultas Seni Dan Desain, Universitas Kristen Petra
Jalan Siwalankerto No.121-131, Surabaya 60216

²Program Studi Desain Komunikasi Visual, Fakultas Seni Rupa Dan Desain, ISI-Yogyakarta
Jalan Parangtritis No.KM 6,5, Glondong, Panggunharjo, Sewon, Bantul, Daerah Istimewa Yogyakarta 55188
Email: jeremyadriansutanto@gmail.com

Abstrak

Permasalahan gaya hidup anak muda di Makassar ini menyebabkan makanan tradisional mulai hilang di era modern ini. Mulai ditinggalkannya makanan tradisional Makassar oleh anak muda disebabkan oleh munculnya café-café moderen. Perancang memilih fotografi sebagai media aktualisasi agar makanan tradisional yang sebelumnya kurang terekspos dapat diketahui oleh anak muda jaman sekarang. Seperti diketahui, fotografi juga dapat meningkatkan pariwisata karena dapat menampilkan objek yang menarik. Diharapkan melalui media pameran foto, anak muda dapat lebih mengenal dan mencintai serta meningkatkan nilai makanan tradisional yang mulai hilang di Makassar. Hal ini diharapkan menumbuhkan semangat penjual makanan tradisional yang mulai surut yang ada di Makassar. Pendekatan yang digunakan dalam perancangan ini adalah fotografi *food fashion* dengan anak muda sebagai objek visualisasi dalam mengenalkan makanan tradisional Makassar tersebut. Makanan yang diangkat dalam perancangan ini diantaranya adalah Bassang, Putu Cangkir, Putu Pesse', Biji Nangka, Apang Paranggi, Cucuru Bayao, Bikandoang, Jalangkote, Nasu Likku, Sop Konro, Pallu Mara, Mie Kering, Pisang Ijo, dan Coto Makassar.

Kata kunci: Makassar, makanan tradisional, fotografi, gaya hidup, anak muda.

Abstract

Title: *Photography of Makassar Traditional Food “Sedap Mentong Makanang Makassar”*

The lifestyle problems of young people in Makassar have caused traditional food to disappear in this modern era. With traditional Makassar food starting to get abandoned by young people due to the emergence of modern cafes. Designer choose photography as an actualization media so that traditional foods that were previously less exposed can be known by young people today. As is known, photography can also increase tourism because it can display interesting objects. It is hoped that through the photo exhibition media, young people will know and love and increase the value of traditional foods that are beginning to disappear in Makassar. It is also expected to promote the spirit of traditional food sellers which begin to recede in Makassar. The approach used in this design is food fashion photography with young people as the objects of visualization in introducing traditional Makassar food. The foods used in this design include Bassang, Putu Cangkir, Putu Pesse', Biji Nangka, Apang Paranggi, Cucuru Bayao, Bikandoang, Jalangkote, Nasu Likku, Sop Konro, Pallu Mara, Mie Kering, Pisang Ijo, and Coto Makassar.

Keywords: *Makassar, traditional food, photography, lifestyle, young people.*

Pendahuluan

Permasalahan gaya hidup anak muda di Makassar ini menyebabkan makanan tradisional mulai hilang di era modern ini. Perancang memilih fotografi sebagai media aktualisasi agar makanan tradisional yang sebelumnya kurang terekspos dapat diketahui oleh anak muda jaman sekarang. Seperti diketahui,

fotografi juga dapat meningkatkan pariwisata karena dapat menampilkan objek yang menarik. Anak muda jaman sekarang lebih menyukai melihat gambar dan foto daripada hanya sekedar teks dan tulisan, apalagi di era digital ini dimana *smartphone* selalu menjadi alat yang tak terpisahkan dari tangan anak muda dalam berkomunikasi. Diharapkan melalui media pameran foto yang diselenggarakan di event HUT

kota Makassar, anak muda dapat lebih mengenal dan mencintai serta meningkatkan nilai makanan tradisional yang mulai hilang di Makassar. Hal ini diharapkan menumbuhkan semangat penjual makanan tradisional yang mulai surut yang ada di Makassar.

Selain itu ada juga Bassang yang jarang lagi ditemukan. Berdasarkan kutipan website Kompasiana.com, Disimpulkan bahwa Bassang jarang lagi ditemukan. Bassang adalah makanan tradisional yang dibuat dari jagung pulen dan santan yang disajikan dalam bentuk bubur. (Tepu, 2010) Ada juga artikel yang mengungkapkan bahwa banyak penjual putu cangkir, salah satu kuliner khas Makassar yang beralih menjual kuliner yang lebih modern. Padahal putu cangkir ini sebenarnya memiliki daya tarik yang khas dari segi proses pembuatannya. (Jati, 2018)

Menurut pendapat salah satu penikmat kuliner Makassar yang ada di Surabaya (Sanjaya, 2018), media promosi untuk makanan tradisional Makassar kurang. Banyak anak muda kurang berminat terhadap makanan tradisional Makassar. Dari pendapat salah satu narasumber, dijelaskan bahwa anak muda di Makassar sekarang lebih suka terhadap makanan modern. Hal ini disebabkan terjadinya pergeseran gaya hidup yang menyebabkan anak muda lebih suka makanan modern.

Penjual makanan tradisional di Makassar juga sudah jarang dijumpai. Narasumber yang sama juga tidak merasakan adanya media promosi yang mendukung dapat mempromosikan makanan tradisional. (Tendean, 2018)

Di Indonesia, kamera mirrorless semakin berkembang pesat dan digandrungi oleh anak muda. Dari data firma riset GfK pada tahun 2016, jumlah kamera mirrorless naik 66 persen dan nilainya juga naik mencapai 61 persen. Data tersebut serupa dengan tren pasar Asia Tenggara yang mengarah ke segmen kamera *mirrorless* dari pasar digital *still* camera. Berdasarkan data GfK, negara-negara di Asia Tenggara seperti Indonesia, Singapura, Malaysia, Thailand, dan Filipina, pasar kamera mirrorless mengalami perkembangan sebanyak 45 persen dengan jumlah 421.000 unit dan pertumbuhan nilai sebanyak 51 persen mencapai 287 juta dollar AS (Rp 3,8 triliun). Sedangkan kamera saku mengalami penurunan yang signifikan sebanyak 38 persen dari jumlahnya dan 21 persen dari nilainya. Menurut Gerald Tan, Senior Director Technology Retail Tracking GfK Asia, di generasi milenial, kamera saku tergeser popularitasnya oleh smartphone.

Media fotografi dipilih karena kelebihan fotografi sebagai media konkret dapat menyajikan informasi dalam jumlah banyak. Kemudian pesan atau informasi yang dapat dipelajari sesuai dengan kebutuhan minat anak muda sekarang. Fotografi dapat menceritakan

banyak hal tanpa harus ada banyak kata-kata. Fotografi dapat diartikan dengan makna yang berbeda-beda berdasarkan relevansi daripada *target audience*.

Rumusan Masalah

Bagaimana merancang karya fotografi sebagai media dokumentasi makanan khas tradisional Makassar agar tetap aktual dan menjadi bagian gaya hidup anak muda?

Tujuan Perancangan

Merancang karya fotografi gaya hidup anak muda untuk mengaktualisasi makanan tradisional khas Makassar yang mulai punah melalui media foto.

Metode Perancangan

Data Primer

Dalam karya perancangan ini proses pengumpulan data primer diperoleh dengan metode wawancara dan survey. Wawancara akan ditujukan kepada penjual makanan tradisional khas Makassar, Dinas pariwisata Makassar, dan anak muda yang ada di Makassar. Data primer yang dibutuhkan berhubungan langsung dengan makanan khas tradisional makassar dan fotografi dokumentasi.

Data Sekunder

Data-data sekunder dalam perancangan ini dapat dilalui melalui metode kepustakaan dan internet. Dari data sekunder yang dicari akan didapati bagian-bagian untuk melengkapi penelitian makanan khas tradisional Makassar dan fotografi dokumentasi dalam bentuk artikel, referensi digital, forum, dan lain-lain.

Metode Analisa Data

Metode analisa data yang digunakan adalah deskriptif kualitatif dengan pendekatan 5W + 1H (What, When, Where, Who, Why, dan How):

1. What

Objek perancangan pada karya fotografi makanan tradisional ini adalah makanan tradisional yang mulai jarang dijumpai dimana dengan bermunculannya makanan-makanan modern dan café- café baru di Makassar.

Juga karena adanya gengsi dan kurangnya pendidikan sejak kecil yang menyebabkan anak muda Makassar lebih memilih makanan modern ketimbang makanan tradisional yang menjadi ciri khas.

2. *Who*

Pada perancangan ini, target audiens adalah remaja usia 18 hingga 25 tahun di kota Makassar. Target audiens dirasa cocok karena sangat dekat dengan makanan modern yang menjadi salah satu penyebab makanan tradisional kurang dikenal dan mulai ditinggalkan. Serta memiliki keterbukaan akan informasi. Tingkat kreatifitas pun menjadi daya tarik tersendiri. Target audiens diharapkan dapat lebih mencintai makanan tradisional Makassar.

3. *Where*

Lokasi wawancara dan observasi hingga pemotretan hasil akhir di Makassar. Karena Makassar merupakan tempat asal makanan tradisional tersebut. Dan untuk pemotretan akan dilakukan di Makassar.

4. *When*

Pelaksanaan perancangan dilakukan sejak Oktober 2018, dimana penentuan tema, judul perancangan hingga wawancara dan observasi target audiens dilakukan. Dan bulan April minggu ke 3 akan dilakukan pemotretan pada model, untuk selanjutnya diikuti oleh proses pencetakan media.

5. *Why*

Setelah mengadakan wawancara dan observasi, alasan utama untuk mengangkat tema ini adalah anak muda Makassar yang kurang minat terhadap makanan tradisional Makassar dan kurangnya pengenalan. Dan diharapkan dengan adanya media fotografi ini dapat membangun awareness akan makanan tradisional Makassar.

6. *How*

Pada perancangan fotografi makanan tradisional Makassar “sedap mentong makanang Makassar” tentunya fotografi menjadi media utama yang digunakan untuk menyampaikan tujuan dari perancangan ini. Fotografi dipilih karena merupakan media yang dekat dengan makanan tradisional. Selain ini target audiens juga dapat menerima fotografi dengan mudah. Pameran fotografi menjadi saran pendamping agar audiens dapat melihat hasil karya fotografi ini.

Pembahasan

Data Kuliner Makassar

1. Bassang

Bassang adalah jajanan khas Makassar yang terbuat dari biji jagung pulut (ketan) warna putih.. Jenis makanan ini seperti bubur yang terbuat dari jagung pulut (jagung ketan), tepung terigu, air, gula, santan kelapa dan garam. (“Kudapan”, 2016).

2. Putu Cankir

Putu Cankir adalah jajanan khas Makassar yang terbuat beras ketan, baik ketan putih maupun ketan hitam. Ditumbuk tapi tidak sampai halus. Lalu ditambahkan serutan gula merah yang diremas bersama agar ketan gula merahnya menyatu. Bahan ketan campur gula merah ini kemudian dimasukkan ke wadah kecil model kerucut atau lebih dikenal corong minyak yang di tengahnya disisipkan parutan kelapa, kemudian dikukus di atas kukusan khas, berbentuk tinggi bulat terbuat dari seng tipis dan di permukaan atas hanya ada satu lubang, tempat wadah corong minyak diletakkan yang di dalamnya.

Bahan putu cankir dalam wadah corong kecil itu sudah matang dan siap diangkat. Putu cankir ini matang karena panas uap dari air kukusan yang keluar dari lubang kecil di permukaan kukusan. (“Putu”, 2015)

3. Putu Pesse’

Putu Pesse’ adalah kuliner khas Makassar yang berasal dari suku bugis, Watampone. Orang bugi memberi nama ini karena dalam pembuatannya putu ini ditekan yang dalam bahasa bugis ditekan hingga padat ke dalam cetakan putu. Warnanya yang berwarna kecokelatan karena adanya campuran gula merah. (Dabir, 2018)

4. Biji Nangka

Biji Nangka adalah kue khas Bugis yang terbuat dari kentang dan kenari. Biasanya disajikan pada saat acara adat dan pernikahan. (Dabir, 2018)

5. Apang Paranggi

Apang Paranggi adalah kue khas Makassar yang berasal dari Mandar, Sulawesi Barat. Terbuat dari perpaduan tepung, gula merah, dan bumbu spekul (kayu manis). Kue ini biasa disajikan pada saat acara syukuran dan kumpul keluarga. (Dabir, 2018)

6. Cucuru Bayao

Cucuru Bayao adalah makanan khas Makassar yang biasanya dihidangkan pada saat perayaan besar seperti pernikahan, sunatan dan masuk rumah baru. Bahannya terbuat dari campuran telur dan kenari cincang, dibalut dengang gula cari dan vanilla. (Dabir, 2018)

7. Bikandoang

Bikandoang adalah makanan khas Makassar yang terbuat dari tepung terigu yang dicampur dengan sayuran seperti daun kol, wortel, daun bawang, dan telur ayam yang kemudian digoreng menggunakan sendok sayur. (Dabir, 2018)

8. Jalangkote

Jalangkote' adalah salah satu *icon* kuliner kota Daeng. Bahan luarnya terbuat dari tepung dicampur telur, kemudian isinya adalah bihun, sayuran, telur, ikan, udang, atau ayam suir-suir. Biasa disajikan dengan saus asam manis pedas. (Dabir, 2018)

9. Nasu Likku

Nassu Likku atau yang biasa juga disebut dengan nama ayam lengkuas adalah makanan khas Makassar yang terbuat dari ayam dan santan. Kemudian rempah-rempah pilihan dicampur dengan rajangan lengkuas yang hampir menutupi seluruh potongan-potongan ayam. (Dabir, 2018)

10. Sop Konro

Sop Konro adalah makanan khas Makassar yang menawarkan ciri khas berbeda. Berbahan dasar iga sapi dan kuah yang terbuat dari kaldu kalua'. Makanan ini biasanya disajikan dengan potongan-potongan ketupat. (Dabir, 2018)

11. Pallu Mara

Pallu Mara atau yang biasa disebut dengan Ulu Juku' adalah makanan khas Makassar yang terbuat dari kepala ikan kakap. Menggunakan bahan dasar air asam, bawang merah, bawang putih, cabai merah, cabai rawit, kunyit, dan kemiri yang dihaluskan, dan buah tomat serta cabai rawit. (Dabir, 2018)

12. Mie Kering

Mie kering adalah makanan khas warga Tionghoa Makassar yang dibuat dari kuah kental dengan irisan daging, udang, ayam, hati ayam, dan cumi. Bahan tersebut kemudian dicampur dengan mie yang lebih tipis yang digoreng sampai berwarna keemasan. Resep ini dibuat oleh Ang Kho Chao yang disalurkan

kepada 3 anaknya dan yang sekarang dikenal dengan Mie Titi, Mie Awa, dan Mie Hengki. (Dabir, 2018)

13. Pisang Ijo

Pisang ijo adalah makanan khas Makassar yang terbuat dari pisang raja matang yang dilapisi dengan kulit dadar hijau. Yang khas dari kuliner ini adalah kuahnya yang sangat kental yang terbuat dari santan yang dimasak dengan tepung beras. Saat disajikan, pisang yang sudah dilapisi dadar hijau diberi vla dan ditambahkan sirup dan susu kental manis. Juga bisa ditambahkan es serut. (Dabir, 2018)

14. Coto Makassar

Coto adalah makanan kebanggaan khas Makassar yang berasal dari kerajaan Gowa pada tahun 1538. Makanan ini dulunya dibuat untuk pengawal kerajaan pada masanya. Bahan dasar coto ini adalah daging dengan 40 macam rempah-rempah pilihan dan biasa disebut dengan *rampah patang pullo*. Makanan ini dipercaya lebih enak bila dimasak dalam *uring butta* atau panci yang terbuat dari tanah liat. (Dabir, 2018)

Foto Konsep

Fotografi konsep adalah foto yang menyampaikan pesan kepada *audience* ketika melihatnya.

Pemotretan foto konsep hampir mirip dengan periklanan, *stock*, dan foto jurnalisisme karena beberapa alasan. Pertama karena melibatkan beberapa analisis intens dari "pesan" yang ingin disampaikan dengan kuat. Kedua karena pemotretan foto konsep memerlukan pertimbangan yang cermat bagaimana pesan dalam foto dapat menyentuh emosional *audience* dengan kuat. Ketiga, foto konsep terpusat pada emosi, dan dapat menceritakan cerita di dalam foto tersebut.

Pemotretan konsep melibatkan banyak persiapan mental daripada pada analisis adegan. Bisa dijabarkan pesan, sudut dari pesan yang disampaikan, *audience*, penghubung emosi, komposisi kreatif, seni dinamis, dan kualitas bercerita foto yang dibuat.

Style dalam foto

Kebutuhan masyarakat terhadap fotografi yang meningkat dan beragam menyebabkan foto tidak hanya ada pada golongan tertentu. Hal ini ditunjang dengan peralatan fotografi yang semakin modern dan tidak hanya terjadi pada peralatan teknis, melainkan juga *style* foto.

Dengan perkembangan yang ada, fotografer kemudian berusaha menciptakan dan mengembangkan *style* fotonya dengan objeknya. (Dickson, n.d.)

Konsep Kreatif

1. Tujuan Kreatif

Menunjukkan kepada anak muda untuk mencintai makanan tradisional Makassar dan menjadi budaya yang harus dipertahankan dan menghargai apa yang menjadi ciri khas daerahnya. Melalui fotografi ini dapat mengubah mindset kalau anak muda harus meneruskan apa yang menjadi budaya orang asli Makassar dan bukan hanya orang tua saja yang mengetahui dan melestarikannya.

2. What to Say

Mendokumentasikan makanan langka khas Makassar dengan pendekatan moderen dan fokus anak muda dan makanan khas Makassar.

3. How to Say

Media yang digunakan untuk mempromosikan makanan tradisional Makassar adalah fotografi dan melalui media ini dapat memberi kesempatan bagi anak muda untuk bisa menikmati setiap makna yang terkandung dalam foto.

Untuk memperoleh hasil karya fotografi yang baik, pengambilan gambar dilakukan di café mama Makassar. Karena sesuai dengan tema masalah yang dibahas dalam perancangan ini yaitu gaya hidup anak muda yang mulai meninggalkan makanan tradisional. Café mama Makassar yang digunakan menyesuaikan tema pakaian dan makanan yang ada. Apabila tema pakaian adalah feminin maka yang digunakan adalah properti bunga dan background yang digunakan memakai warna-warna lembut seperti merah muda, kuning, atau putih. Semua foto dilakukan dengan teknik pencahayaan *soft lighting*. Foto yang diambil adalah foto anak muda dengan makanan tradisional Makassar. Dengan pengambilan gambar medium shot untuk memperlihatkan anak muda dan ekspresi serta pose anak muda dengan makanan tradisional Makassar, close up untuk memperlihatkan makanan dengan teknik food photography.

1. Tema Foto

“Sedap Mentong Makanang Makassar”

What to say tema perancangan tugas akhir ini adalah untuk mengkomunikasikan “Sedap Mentong Makanang Makassar” yaitu mengenalkan kembali bahwa “Makanan Tradisional Makassar itu enak” khususnya makanan tradisional yang hampir tidak

bisa ditemukan di pasaran, adapun how to saynya adalah dengan pendekatan fotografi *food fashion*, dengan anak muda sebagai objek visualisasi dalam mengenalkan makanan tradisional Makassar tersebut.



Gambar 1. Mood Board Style Fashion dan Penyajian Makanan

Sumber:

<https://id.pinterest.com/pin/401453754270040949/>,
<https://id.pinterest.com/pin/273241902362237336/>,
<https://id.pinterest.com/pin/183662491026296099/>,
<https://id.pinterest.com/pin/68679963053742555/>.



Gambar 2. Moodboard Konsep Foto

Sumber:

<https://id.pinterest.com/pin/439382507376666771/>,
<https://id.pinterest.com/pin/530228556121180525/>,

<https://id.pinterest.com/pin/528469337494785760/>,
<https://id.pinterest.com/pin/97108935703297246/>.

2. Lokasi

Perancangan fotografi ini dilakukan di café mama yang ada di jalan Bau Mangga No.9, Masale, Kec. Panakkukang, Makassar. Café ini mempunyai interior yang modern dan mempunyai pencahayaan natural.

3. Properti

Properti yang digunakan meliputi makanan tradisional Makassar seperti Bassang, Putu Cangkir, Coto, Konro, Es Pisang Ijo. Didukung dengan properti fashion berupa *high fashion* untuk menunjukkan gengsi ketika makan makanan tradisional tersebut dan aksesoris tambahan seperti jam, kalung, dan sepatu.

4. Peralatan

-Kamera Mirroless Sony A7iii
 -Lensa Fix Sony Zeiss Sonnar T* 55mm F1.8
 -Laptop Macbook Pro

Hasil Karya



Gambar 3. Hasil Final Foto

Penyajian Dalam Bentuk Katalog



UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada Tuhan Yesus Kristus karena dengan rahmatNya saya dapat mengorganisir pameran ini. Terima kasih kepada teman-teman yang telah membantu dalam proses ini. Terima kasih kepada teman-teman yang telah membantu dalam proses ini. Terima kasih kepada teman-teman yang telah membantu dalam proses ini.

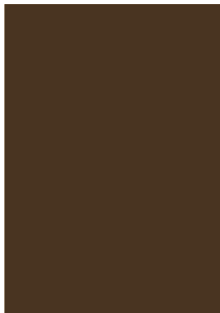
1. Dina Partawati, yang membantu dalam proses ini.
2. Gisel Bung Sari Rapsy Makasar yang telah membantu dalam proses ini.
3. Dina Partawati, yang membantu dalam proses ini.
4. Dina Partawati, yang membantu dalam proses ini.



JEREMY A.S
Universitas Kristen Petra

DAFTAR ISI

BRANDONG	1
PETA PISSE	2
NAHU LUKU	3
CEPO MAKASAR	4
APONG PARANGGI	5
PALLE MARRA	6
BASANG	7
SOP KUNDO	8
BIE NANGKA	9
MIE KUNDO	10
PETE CANGKOR	11
PRANG DO	12
CYBER BAKDO	13
DALANGKOTE	14



1



2



3



4



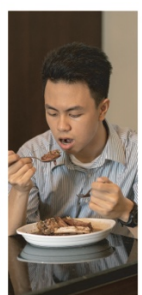
5



6



7



8



9



10



11



12



Gambar 4. Penyajian dalam bentuk Katalog

Mockup Media Pendukung



Gambar 5. Mockup Media Pendukung

Foto-Foto Dokumentasi Pameran di Makassar



Gambar 6. Foto-Foto Dokumentasi Pameran di Makassar

Kesimpulan

Semakin langkanya makanan khas Makassar dikarenakan gaya hidup anak muda yang mulai meninggalkan salah satu ciri khas daerahnya. Untuk itu anak muda dilibatkan dan mengenalkan makanan tersebut melalui *food fashion*.

Perancangan fotografi makanan tradisional Makassar ini dibuat dengan tujuan untuk menunjukkan kepada anak muda agar mencintai makanan tradisional Makassar yang menjadi ciri khas. Konsep yang digunakan adalah *food fashion* dimana anak muda yang mengenakan atribut *product in use* dengan makanan tradisional Makassar. Melalui media utama dan pendukung yang ada diharapkan dapat membantu dalam meningkatkan minat anak muda Makassar dalam melestarikan makanan tradisional Makassar.

Hasil dari perancangan ini pameran di Galeri Seni Rupa Makassar yang ada di anjungan pantai Losari selama kurang lebih 2 hari. Pameran ini ditujukan untuk melihat reaksi pengunjung akan karya yang dilihat. Pameran ini kemudian dibentuk kedalam video.

Daftar Referensi

- Bavister, S. (2004). *35mm photography: the complete guide*. Cincinnati: David & Charles.
- Dabir, K. A. (2018). *Memanjakan lidah di kota Daeng*. Surabaya: CV. Pustaka Media Guru.
- Dickson, C. N. (n.d.). *Concept shooting in photography*. Retrieved 2019 March, from <https://digital-photography-school.com/concept-shooting-in-photography/>.
- Giwanda, G., & Gunawan, D. (2002). *Panduan praktis teknik studio foto*. Jakarta: Puspa Swara.
- Jati, M. (2018, May). Putu Cangkiri, kue tradisional Makassar yang mulai terlupakan. *CakapCakap*. Retrieved February 2019, from <http://www.cakapcakap.com/lifestyle/kuliner/putu-cangkiri-kue-tradisional-makassar-yang-mulai-terlupakan/>.
- Karyadi, B. (2017). *Fotografi: belajar fotografi*. Bogor: NahlMedia.
- Kesuma, N. R. (2015). *Perancangan buku food photography kuliner kabupaten Jember*. Universitas Kristen Petra. Surabaya: Universitas Kristen Petra.
- Kudapan khas Makassar, 'Bassang' merangsang lidah untuk bergoyang. (2016, July 20). *Kompasiana*. Retrieved December 2018, from <https://www.kompasiana.com/pipot/578ede05769773d322370990/kudapan-khas-makassar-bassang-merangsang-lidah-untuk-bergoyang>.
- Lestari, L. A., & Lestari, P. M. (2014). *Kandungan zat gizi makanan khas Yogyakarta* (Vol. 1). Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Putu Cangkiri, kudapan khas Makassar cangkiri-kudapan-khas-makassar-nikmat-disantap-usai-tarawih.html.
- Sanjaya, W. (2018, 10 12). *Pengalaman William Sanjaya terhadap makanan khas Makassar*. (J. A. Sutanto, Interviewer) Surabaya.
- Stefhani, F. (2014). *Perancangan buku fotografi fesyen restyle*. Universitas Kristen Petra. Surabaya: Universitas Kristen Petra.
- Supardi, N. (1999). *Pedoman teknis fotografi benda cagar budaya* (Vol. 3). DKI Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional.
- Tendean, B. (2018, 10 15). *Pendapat Brigitta tentang gaya hidup anak muda terhadap makanan tradisional di Makassar*. (J. A. Sutanto, Interviewer) Makassar.
- Tepu, U. (2010, November 16). Cerita Bassang dan Putu cangkiri yang dirindu, yang terlupakan. *Kompasiana*. Retrieved February 2019, from <https://www.kompasiana.com/ulengtepu/550043cda33311e072510524/cerita-bassang-dan-putu-cangkiri-yang-dirindu-yang-terlupakan>.
- Yusuf, O. (2017, March 9). Kamera mirrorless tumbuh pesat di Indonesia. *Kompas*. Retrieved February 25, 2019, from <https://tekno.kompas.com/read/2017/03/09/16370047/kamera.mirrorless.tumbuh.pesat.di.indonesia>.
- nikmat disantap usai Tarawih. (2015, Juli 9). *Merdeka*. Retrieved December 2018, from <https://www.merdeka.com/peristiwa/putu->