

ABSTRAK

Gumilang, Yosat Mokshalis. 2025. “Proses Kreatif Karya Sinematografi Film Dokumenter *Puli Tempe*”. Tugas Akhir Strata Satu (S-1). Program Studi Sastra Indonesia, Fakultas Sastra, Universitas Sanata Dharma.

Film dokumenter *Puli Tempe* bertujuan untuk memperkenalkan dan melestarikan puli tempe, salah satu makanan khas yang berasal dari Jawa Tengah. Dengan mengangkat tema warisan kuliner lokal, dokumenter ini tidak hanya berfokus pada sejarah dan keunikan puli tempe, tetapi juga pada pentingnya menjaga tradisi memasak ini di tengah arus modernisasi dan juga dampak positif puli untuk lingkungan sekitar. Tujuan dari laporan tugas akhir ini adalah memaparkan proses praproduksi, produksi, dan pascaproduksi pembuatan film dokumenter *Puli Tempe*.

Metode yang digunakan dalam produksi dokumenter ini adalah pendekatan kualitatif dengan wawancara mendalam, observasi langsung, dan pengambilan gambar di berbagai lokasi. Dokumenter ini menampilkan narasumber yang terdiri dari pembuat puli tempe, pelaku usaha kuliner lokal, dan perangkat desa. Dengan pendekatan naratif dan visual yang kaya, film ini menggambarkan proses pembuatan puli tempe, nilai-nilai yang terkandung di dalamnya, serta tantangan yang dihadapi dalam melestarikannya. Hasilnya adalah sebuah dokumenter yang informatif dan inspiratif, yang diharapkan mampu meningkatkan kesadaran masyarakat terhadap pentingnya melestarikan makanan tradisional.

Pembuatan film dokumenter ini melewati tiga tahapan yaitu praproduksi, produksi, dan pascaproduksi. Dalam proses praproduksi tim melakukan riset lokasi dan narasumber serta menentukan naskah dan narasumber yang dimana nanti akan menjadi sumber informasi. Pada proses produksi tim akan merekam semua proses pembuatan puli tempe serta mengambil *footage* suasana sekitar. Dalam proses produksi ini juga tim melakukan wawancara kepada narasumber yang sudah ditentukan. Pada proses pascaproduksi tim merekam narasi yang akan dibacakan oleh narator dan juga menyambung potongan video yang diambil pada proses produksi serta memilih musik. Film dokumenter *Puli Tempe* yang dihasilkan berdurasi 20 menit 10 detik, dan telah di publish di platform YouTube. <https://youtu.be/bYZQ4hsoAK4?si=IPC4Lyemytn80WZB>.

Kata kunci : dokumenter, puli tempe, makanan khas

ABSTRACT

Gumilang, Yosat Mokshalis. 2025. "Creative Process of Cinematography of Puli Tempe Documentary Film". Final Project Strata One (S-1). Indonesian Literature Study Program, Faculty of Letters, Sanata Dharma University.

Puli Tempe documentary film aims to introduce and preserve *Puli Tempe*, one of the typical foods originating from Central Java. With the theme of local culinary heritage, this documentary focuses not only on the history and uniqueness of puli tempe, but also on the importance of maintaining this cooking tradition in the midst of modernization and also the positive impact of puli for the surrounding environment. The purpose of this final project report is to describe the pre-production, production, and post-production processes.

The method used in the production of this documentary is a qualitative approach with in-depth interviews, direct observation, and shooting in various locations. This documentary features resource persons consisting of puli tempe makers, local culinary businesses, and village officials. With a rich narrative and visual approach, the film depicts the process of making puli tempe, the values contained in it, and the challenges faced in preserving it. The result is an informative and inspiring documentary, which is expected to raise public awareness of the importance of preserving traditional foods.

This documentary filmmaking goes through three stages: pre-production, production, and post-production. In the pre-production process the team determines the script and sources which will later become sources of information. In the production process the team will record all the processes of making puli tempe and take footage of the surrounding atmosphere. In this production process, the team also conducted planned interviews. In the post-production process, the team records the narration that will be read by the narrator and also connects the pieces of video taken in the production process and chooses music. The resulting Puli Tempe documentary is 20 minutes and 10 seconds long, and has been published on the YouTube platform. <https://youtu.be/bYZQ4hsoAK4?si=IPC4Lyemytn80WZB>.

Keywords: documentary, puli tempe, traditional food.