



**BUDAYA KULINER KAUM MUDA: STUDI ETNOGRAFI VISUAL FOTO
MAKANAN DALAM AKUN INSTAGRAM DI JEMBER**

*YOUTH CULINARY CULTURE: A VISUAL ETHNOGRAPHY STUDY OF
PICTURES'S FOOD IN INSTAGRAM ACCOUNT IN JEMBER*

SKRIPSI

Oleh:

Khumurotul Qur'aniyah

NIM. 140910302043

SOSIOLOGI

FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN ILMU POLITIK

UNIVERSITAS JEMBER

2019



**BUDAYA KULINER KAUM MUDA: STUDI ETNOGRAFI VISUAL FOTO
MAKANAN DALAM AKUN INSTAGRAM DI JEMBER**

*YOUTH CULINARY CULTURE: A VISUAL ETHNOGRAPHY STUDY OF
PICTURES'S FOOD IN INSTAGRAM ACCOUNT IN JEMBER*

SKRIPSI

Oleh:

Khumurotul Qur'aniyah

NIM. 140910302043

SOSIOLOGI

FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN ILMU POLITIK

UNIVERSITAS JEMBER

2019

PERSEMBAHAN

Skripsi ini Saya Persembahkan Kepada:

1. Kedua Orang Tuaku, Bapak Bambang Suryanto dan Ibu Siti Julaehah yang selalu menuturkan petuah hidup serta memberikan Untaian do'a, pengorbanan dan dukungan serta motivasi kepada saya sehingga saya tidak menyerah dan tidak lelah berjuang untuk menyelesaikan skripsi ini
2. Kepada dosen pembimbing Ibu Dien Vidia Rosa, S.Sos. M.A. yang sudah membimbing saya dalam pengerjaan skripsi hingga selesai.
3. Almamater Tercinta, Fakultas Ilmu Sosial dan ilmu Politik Universitas Jember Program Studi Sosiologi yang menjadi tempat berproses untuk mencari ilmu

MOTTO

“Kuliner bisa menjadi jendela untuk memahami tradisi, sejarah, serta filosofi hidup disuatu tempat.”

-Cristian Rahadiansyah-¹



¹ Sasmiro, Mary. 2014. *Explore, Eat, Enjoy*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama. Hlm. 1

PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

NAMA : Khumurotul Qur'aniyah

NIM : 140910302043

Menyatakan bahwa skripsi yang berjudul “Budaya Kuliner Kaum Muda: Studi Etnografi Visual Foto Makanan Dalam Akun Instagram di Jember” adalah benar-benar hasil karya sendiri, kecuali kutipan yang sudah disebutkan sumbernya, belum pernah diajukan pada institusi manapun, dan bukan karya jiplakan. Saya bertanggung jawab atas keabsahan dan kebenaran isinya sesuai dengan sikap ilmiah yang harus dijunjung tinggi.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya, tanpa ada tekanan dan paksaan dari pihak manapun serta bersedia mendapat sanksi akademik jika ternyata dikemudian hari pernyataan ini tidak benar.

Jember, 27 Juni 2019

Yang Menyatakan,

Khumurotul Qur'aniyah

NIM (140910302043)

SKRIPSI

**BUDAYA KULINER KAUM MUDA: STUDI ETNOGRAFI VISUAL FOTO
MAKANAN DALAM AKUN INSTAGRAM DI JEMBER**

*YOUTH CULINARY CULTURE: A VISUAL ETHNOGRAPHY STUDY OF
PICTURES'S FOOD IN INSTAGRAM ACCOUNT IN JEMBER*

Diajukan guna menyelaikan tugas akhir dan memenuhi salah satu syarat untuk menyelesaikan Studi Strata Satu (S1) pada Program Studi Sosiologi Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Jember dan meraih Sarjana Sosial

Oleh:

Khumurotul Qur'aniyah

NIM 140910302043

Dosen pembimbing:

Dien Vidia Rosa, S.Sos., M.A.

PENGESAHAN

Skripsi berjudul “**BUDAYA KULINER KAUM MUDA: STUDI ETNOGRAFI VISUAL FOTO MAKANAN DALAM AKUN INSTAGRAM DI JEMBER**” telah diuji dan disahkan oleh fakultas ilmu sosial dan ilmu politik pada:

Hari/tanggal : Kamis/27 Juni 2019

Jam : 09.00 WIB

Tempat :Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik

Tim Penguji

Ketua

Sekretaris

Drs. Akhmad Ganefo, M.Si

Dr. Dien Vidia Rosa, S.Sos. M.A.

NIP. 19631116 1990031003

NIP. 19830320200812201

Anggota 1

Anggota 2

Baiq Lily Handayani, S.Sos. M.Sosio

Jati Arifiyanti, S.Sosio. M.A.

NIP. 198305182008122001

NRP. 760013592

Mengesahkan,

Penjabat Dekan Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik

Universitas Jember

Dr. Hadi Prayitno, M.Kes.

NIP. 196106081988021001

RINGKASAN

“BUDAYA KULINER KAUM MUDA: STUDI ETNOGRAFI VISUAL FOTO MAKANAN DALAM AKUN INSTAGRAM DI JEMBER”; Khumurotul Qur’aniyah; 2019; 113 Halaman; Program Studi Sosiologi Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Jember.

Penelitian ini dilatarbelakangi perkembangan kuliner pesat karena ditemukan bentuk-bentuk kuliner yang disesuaikan dengan kebutuhan pasar dan permintaan sehingga membuat makanan bukan hanya sebagai komponen kebutuhan dasar manusia namun juga sebagai transformasi kultural. Budaya kuliner sudah terbentuk sangat lama dalam masyarakat kita dan memiliki kekhasan tersendiri di tiap-tiap wilayah. Kekhasan kuliner di tiap-tiap wilayah ini kemudian ditonjolkan melalui kebiasaan menfoto makanan oleh kaum muda yang kemudian diunggah dalam akun instagram mereka. Foto/gambar makanan tersebut kemudian mereka bagikan dengan mencantumkan informasi perihal kuliner maupun momen pada saat berkuliner dengan semenarik mungkin. Selain pemilihan gambar yang diunggah, mereka juga mencantumkan informasi pada foto yang menunjukkan lokasi, harga dan ulasan mengenai rasa makanan yang ditampilkan kepada pengikut ataupun pengunjung akun mereka.

Penelitian ini menggunakan teori *practic of everday life* milik de Certeau (1988) yang menanalisis fenomena hidup sehari-hari, dengan memakai narasi dan memori untuk melihat representasi dan tanda diciptakan melalui taktik dan strategi sebagai pertemuan pengalaman sehari-hari dengan kepentingan kapital. perkembangan kapitalisme salah satunya dapat dilihat dalam era kapitalisme lanjut yang memunculkan efek budaya populer. De Certeau melihat bagaimana subjek individu memperjuangkan kepentingan rasionalitasnya melalui pengalaman yang dipraktikkan dalam kehidupan sehari-hari. Subjek individu dalam penelitian ini adalah kaum muda yang menjadi aktif, pasif, kreatif bahkan reaktif sehingga mereka menjadi *consumer production* dengan menyesuaikan selera kaum muda.

Bourdieu (1984) menjelaskan bahwa selera dan konsumsi dibedakan melalui konstruk sosial masyarakat. Dalam hal ini terdapat dominasi, prestise dan perbedaan dalam masyarakat. Selera diperoleh dari sebuah kompetisi kultural sebagai bentuk legitimasi perbedaan sosial. Bordieu berargumen selera juga memperlihatkan bagaimana tindakan seorang aktor yang menduduki posisi tertentu yang dilihat pada suatu ranah, posisi sosial dan kepentingan yang berkaitan dengan posisi sosial sang aktor.

Penelitian ini menggunakan metode etnografi visual Sarah Pink sebagai sumber informasi penelitian, yang berupa data visual dan juga data lapang. Metode yang digunakan adalah refleksif, kolaboratif dan partisipatif. Lokasi penelitian berada di Kabupaten Jember. Subjek yang dipilih adalah akun-akun makanan yang sudah lama berada di jejaring sosial Instagram yang memiliki puluhan ribu pengikut dan juga akun makanan yang masih baru terbentuk. Selain itu terdapat pengikut akun makanan yang juga aktif mengunggah foto makanan di halaman Instagram mereka maupun di *instastory* mereka. Metode pengumpulan data dilakukan dengan mengumpulkan gambar atau foto yang diunggah oleh kaum muda di akun instagram mereka dan dikategorikan sesuai dengan tema yang peneliti ambil. Kemudian peneliti melakukan wawancara kepada kaum muda tersebut, membicarakan bagaimana anak-kaum muda melakukan praktik mengunggah foto dan mendiskusikan mengenai foto yang telah diambil dan yang telah diunggah di akun makanan mereka. Selanjutnya peneliti menggunakan catatan lapang sebagai data penunjang penulisan.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa Dirkursus kuliner kaum muda menunjukan lintasan kuliner terbentuk melalui rencana dan tahapan yang berbeda pada kuliner lampau, kekinian, campuran hingga kuliner rumahan, menjadikan hal tersebut sebagai bentuk ekspresi kuliner kaum muda dengan memanfaatkan media sosial. Kegiatan yang mereka lakukan yakni mengunjungi tempat yang menyediakan kuliner kekinian, kemudian menfoto kuliner tersebut, mengunggahnya dan menyebarkan melalui Instagram. Sehingga kegiatan yang mereka lakukan memberikan keuntungan untuk diri mereka dan orang lain, juga

menfoto dan mengunggah foto makanan menjamur dikalangan kaum muda. Unggahan gambar dan foto kuliner kaum muda merupakan representasi selera dan budaya populer mereka, yang menunjukkan bahwa mereka menggemari makanan kekinian dan tidak meninggalkan makanan lama. Unggahan foto makanan yang diunggah setiap hari juga berdasarkan keunikan, kelezatan serta durasi kebaruan makanan tersebut. Praktik sehari-hari kaum muda memanfaatkan media sosial untuk *survive* dalam dunia digital pada rana lintasa kuliner yang sedang mereka geluti sesuai dengan konsep de Certau dimana kaum muda tengah menciptakan selera dan gaya hidup konsumsi kuliner masyarakat melalui menfoto makanan dan mengunggahnya pada akun makanan di Instagram.

KATA PENGANTAR

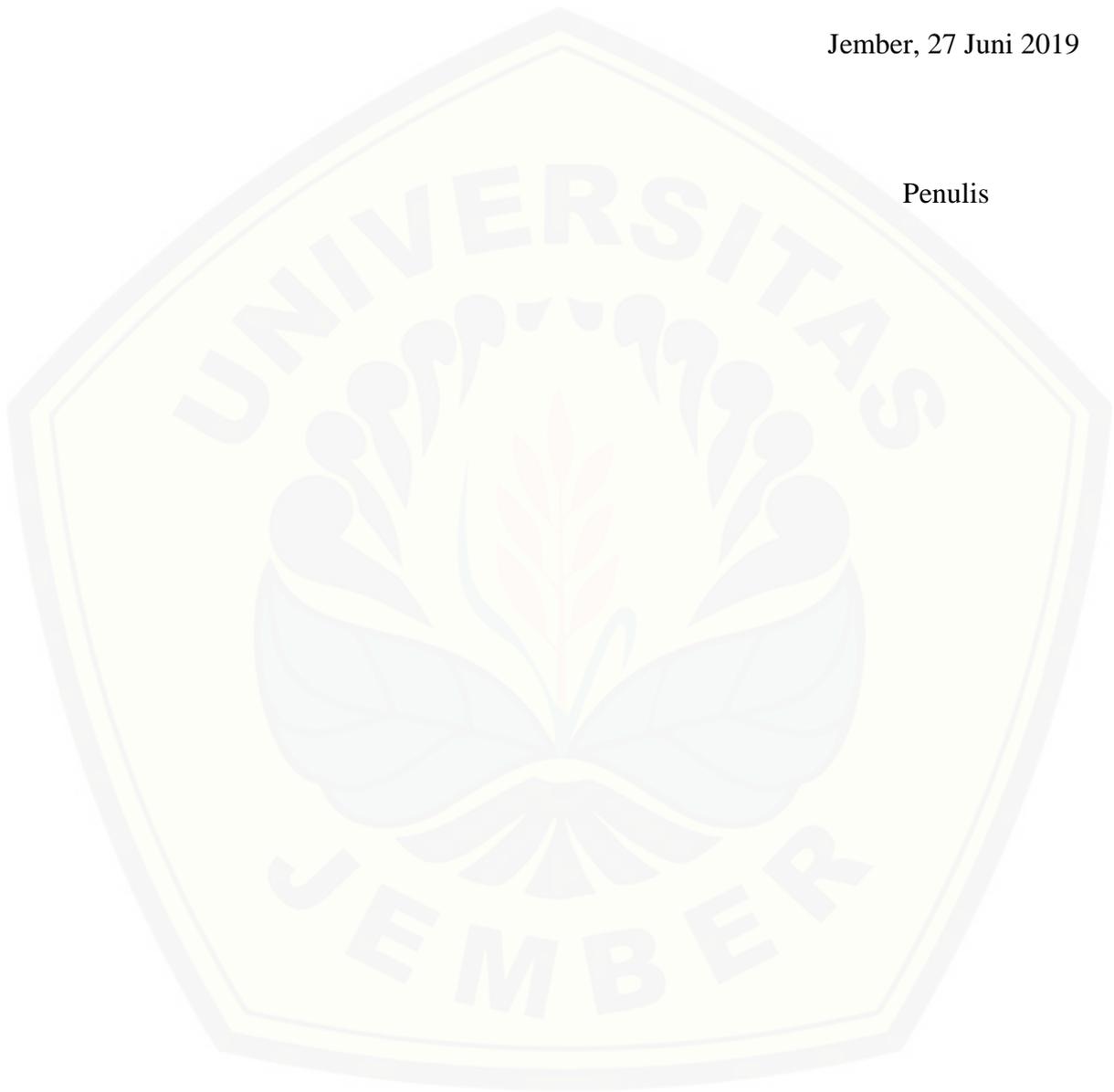
Alhamdulillah, puji syukur Atas kehadiran Allah SWT karena rahmat dan karunia-Nya lah peneliti dapat menyelesaikan Skripsi yang berjudul “Kuliner Kaum Muda: Praktik Unggah Foto Makanan Dalam Akun Instagram di Jember”. Skripsi ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat dalam menyelesaikan Pendidikan Strata Satu (S1) pada Program Studi Sosiologi Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Jember. Penulis juga mengucapkan banyak terimakasih kepada semua pihak yang terlibat langsung maupun tidak langsung dalam menyelesaikan skripsi ini. Peneliti menyampaikan terimakasih kepada:

1. Drs. Joko Mulyono, M.Si. selaku Ketua program studi sosiologi.
2. Dien Vidia Rosa, S.Sos. M.A., selaku dosen pembimbing yang telah meluangkan waktu dengan sabar mengarahkan penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.
3. Drs. Akhmad Ganefo, M.Si., selaku Dosen Pembimbing Akademik, yang telah memberikan bimbingan serta arahan selama ini.
4. Pejabat Dekan fakultas ilmu Sosial dan ilmu Politik Universitas Jember.
5. Semua Dosen pengajar Program studi Sosiologi Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Jember yang telah memberikan banyak ilmu yang bermanfaat bagi Penulis.
6. Para staf administrasi Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Jember. Terutama Pak Aly, terimakasih atas kesabaran dan kebaikannya.
7. Semua Informan yakni para pemilik akun makanan dan pengikutnya yang telah meluangkan waktunya dalam memberikan informasi kepada penulis.
8. Keluarga dan Sahabat yang selalu menjadi teman dalam pengerjaan skripsi ini dan selalu memberikan semangat.
9. Keluarga besar Sosiologi 2014, Korrek Unej, Swayanaka Jember dan para staf LP2M Unej yang memberikan cerita dan semangat dalam ruang berproses saat saya di Jember.

10. Kepada Sahabat-sahabatku: Nana, Septa, Alik, Ivan, Pepep, Kimos, Putri, Aam, Demut, Vellya, mbak Imas dan mbak Della serta tema-teman kos jaa 2e nomor 12 terima kasih telah berkenan untuk saya repotkan.

Jember, 27 Juni 2019

Penulis



DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL DALAM.....	i
HALAMAN MOTTO	iii
HALAMAN PERNYATAAN.....	iv
HALAMAN PENGESAHAN.....	vi
HALAMAN RINGKASAN	vii
HALAMAN KATA PENGANTAR.....	xi
DAFTAR ISI.....	xiii
DAFTAR GAMBAR.....	xv
GLOSARIUM	xvii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	8
1.3 Tujuan Penelitian	9
1.4 Manfaat Penelitian	9
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	10
2.1 Konsep Kaum Muda	10
2.2 Kuliner	11
2.3 Gaya Hidup	12
2.4 Kerangka Teoritik	14
2.4.1 <i>Michael De Certeau: The Practic of Everyday Life</i>	14
2.4.2 <i>Pierre Bourdieu: Distinction</i>	19
2.5 Penelitian Terdahulu	21
BAB III METODE PENELITIAN	22
3.1 Desain Penelitian	22
3.2 Pendekatan Peneliti	24
3.3 Lokasi Penelitian.....	26
3.4 Penentuan Subjek dan Objek	26
3.5 Teknik Pengambilan Data.....	28
3.6 Metode Analisis Data.....	29
BAB IV PEMBAHASAN.....	30

4.1	Perkembangan Kuliner Di Jember	30
4.2	Kaum Muda dan Diskursus Kuliner.....	40
4.2.1	Makanan Tradisional.....	41
4.2.2	Kuliner Kekinian	49
4.2.3	Kuliner Tradisional Kekinian.....	54
4.2.4	Privatisasi Kuliner Rumahan.....	57
4.3	Bentuk Ekspresi dan Representasi Kuliner Kaum Muda di Jember	63
4.3.1	Kebiasaan Menfoto Makanan.....	66
4.3.2	Gaya Hidup Kaum Muda dengan Foto Instagramable.....	79
4.3.3	Penggunaan Media	83
4.3.4	Kebiasaan Tumpuk ditengah setelah Makan.....	89
4.4	Endorse Kuliner	92
4.5	Menemukan Identitas Kuliner Jember	99
	BAB V PENUTUP	111
5.1	Kesimpulan	111
5.2	Saran	113
	DAFTAR PUSTAKA	114
	LAMPIRAN.....	117

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1: Halaman akun Nguliner di Jember.....	2
Gambar 1.2: Halaman akun Kuliner Jember	3
Gambar 1.3: Halaman akun Nyamnyam Jember	3
Gambar 1.4 Halaman akun Makan di Jember	4
Gambar 4.1.1: Pecel Lumintu	33
Gambar 4.1.1: Ice Cream Domino	33
Gambar 4.1.3: Makanan Korea	34
Gambar 4.1.4: Makanan Kekinian	34
Gambar 4.1.4: Olahan ayam dengan saus beraneka ragam	35
Gambar 4.1.6: Olahan ayam geprek dengan saus keju	35
Gambar 4.1.7: Sushi yang di inovasi	36
Gambar 4.1.8: Thai tea yang di gandrungi kaum muda.....	36
Gambar 4.2.1.1: Artikel mengenai makanan legendaris jember	41
Gambar 4.2.1.2: Makanan legendaris Jember yang diambil dari akun instagam Kuliner Jember	42
Gambar 4.2.1.3: Keterangan gambar makana lumintu di gambar sebelumnya ..	43
Gambar 4.2.1.4. Gamba makanan legendari Ayam goreng Pemuda	47
Gambar 4.2.1.5: Unggahan yang sama dengan gambar sebelumnya.....	48
Gambar 4.2.2.1. Salah satu makanan kekinian	50
Gambar 4.2.3.1: Bentuk makanan perpaduan tradisional dan kekinian	55
Gambar 4.3.1.1: Bentuk kegiatan tanya jawab yang dilakukan oleh akun makanan	68
Gambar 4.3.1.2: Bentuk kegiatan tanya jawab yang dilakukan oleh akun makanan	68
Gambar 4.3.1.3: Makanan yang sempat terkenal di Jember	69
Gambar 4.3.1.4: Makanan Jember yang juga diunggah oleh akun makanan Surabaya	71
Gambar 4.3.1.5: foto unggahan makanan sebelum adanya makanan kekinian ..	73
Gambar 4.3.1.5: foto unggahan makanan kekinian.....	73
Gambar 4.3.1.6: Makanan yang baru dan langsung diunggah di akun makanan	74
Gambar 4.3.1.7: Makanan yang diunggah ulang oleh pengikut akun makanan .	75
Gambar 4.3.1.8: Unggahan disalah satu tempat makan yang sama	77
Gambar 4.3.1.9: Unggaha disalah satu tempat yang sama	77
Gambar 4.3.2.1: Tempat makan dan foto makanan yang Instagramable	81
Gambar 4.3.2.2: Kebersamaan para pemilik akun makanan	82
Gambar 4.3.2.3. Kebersamaan para pemilik akun makanan	83

Gambar 4.3.2.4: penggunaan fitur dalam akun Instagram	85
Gambar 4.3.2.5: Respon para pengikut aku makaan pada satu unggahan foto makanan	85
Gambar 4.3.2.6: kegiatan makanan mengunggah foto yang sama di laman akun dan inta story akun makanan	86
Gambar 4.3.4.1: Salah satu berit online yang memuat mengenai gerakan tumpuk di tengah	89
Gambar 4.3.4.2. Vidio yang menunjukkan gerakan tumpuk ditengah	91
Gambar 4.3.4.3: Kegiatan tumpuk ditegah oleh akun makanan	92
Gambar 4.4.1: Unggahan akun Nguliner di Jember mengenai kepuasan seorang pelanggan yang melakukan endorse	93
Gambar 4.4.2: Salah satu makanan yang di Endorse oleh akun Nyamnyam Jember	94
Gambar 4.4.3: pemilihan makanan untuk di jadikan endorse	96
Gambar 4.4.4: Keterangan yang diberikan akun makanan mengenai hasil endorse	97
Gambar 4.4.5: Kegiatan menfoto makanan	98
Gambar 4.5.1: Artikel mengenai identitas Jember	100
Gambar 4.5.2: Sumber: pernyataan pemilik akun mengenai perkembangan kuliner	104
Gambar 4.5.3: Kegiatan yang dilakukan oleh admin makanan untuk lebih akrab dengan pengikutnya	106
Gambar 4.5.4: Keakraban para admin makanan	107
Gambar 4.5.5: Unggahan Instagram foodgram jember saat melakukan siaran radio	107
Gambar 4.5.6: Unggahan makanan dipinggiran kota Jember	108
Gambar 4.5.7: Saat menjadi Juri pertama kali dan kedua kalinya	109

GLOSARIUM

1. Follower : istilah yang digunakan untuk pengikut akun di Instagram
2. Instagramable : Adalah istilah anak jaman sekarang mengenai suatu hal yang menarik dan bagus jika difoto kemudian diunggah di akun Instagram mereka
3. Instastory : fitur mengunggah status atau cerita dalam bentuk foto maupun video yang dibagikan di Instagram dengan durasi penayangan 24 jam
4. Perayaman : Bahasa yang digunakan peneliti untuk istilah makanan olahan ayam yang divariasikan
5. Recommended : suatu kegiatan untuk merekomendasikan suatu hal kepada orang lain
6. Reposting : kegiatan mengulang suatu unggahan di akun yang Lain
7. Sepuh : Bahasa Jawa untuk orang yang sudah sangat tua Usianya
8. Swiwi : bahasa jawa dari sayap ayam



BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perkembangan kuliner dapat dibilang sangat pesat karena terdapat bentuk-bentuk kuliner yang disesuaikan dengan kebutuhan pasar dan permintaan. Seiring perkembangan zaman, ragam tercipta dari yang masih mempertahankan ketradisionalannya hingga makanan modern. Bahkan perpaduan makanan yakni makanan tradisional dan modern dikemas menjadi makanan yang sangat menarik. Makanan sendiri adalah salah satu kebutuhan biologis manusia yang tidak bisa digantikan dan dihindari. Makanan juga merupakan suatu sistem budaya dengan berbagai wujud, misalnya seperti apa dan bagaimana makanan sebaiknya disantap, kombinasi makanan yang baik, cara penyajian yang pantas, waktu makan, peralatan yang tepat untuk digunakan, dan tata penyajian yang baik (Hammond dalam Fadly 2016:11).² Dengan demikian makanan menjadi salah satu bentuk bagian budaya yang ada dalam kehidupan sehari-hari. Budaya kuliner sendiri tanpa disadari sudah terbentuk sangat lama dalam masyarakat kita dengan memiliki kekhasan tersendiri di tiap-tiap wilayah. Contohnya membuat makanan ketupat akan berbeda cara penyajiannya antara orang Jawa dan orang Sumatra. Dan menjadi berbeda pengemasan serta waktu penyajiannya di tiap wilayah-wilayah tertentu.

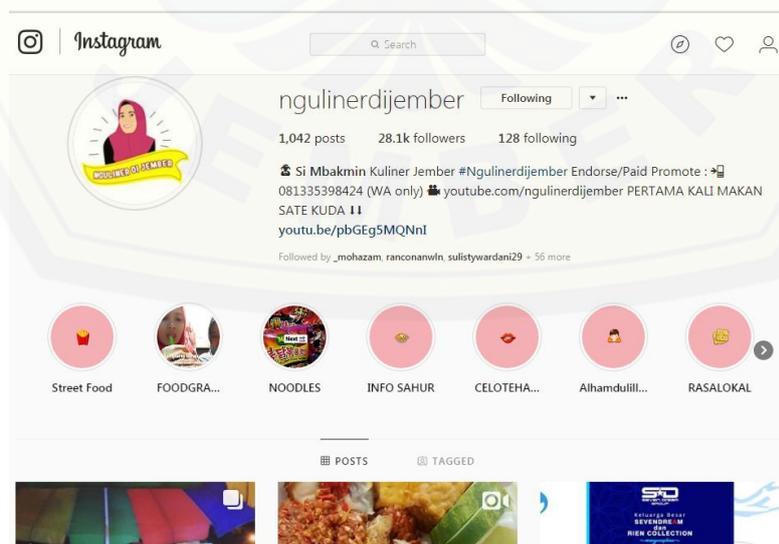
Kekhasan kuliner di tiap-tiap wilayah ini seiring waktu ditonjolkan melalui kebiasaan menfoto makanan oleh anak-kaum muda yang kemudian diunggah dalam akun instagram mereka. Foto/gambar makanan tersebut kemudian mereka bagikan dengan mencantumkan keterangan semenarik mungkin. Bahkan anak-kaum muda ini membuat akun khusus yang diperuntukan berbagi pengalaman makan mereka ditempat-tempat baru atau tempat-tempat yang tengah naik daun, misalnya akun makanan Jember, nguliner Di jember, Kuliner Jember

²Rahman, Fadly. 2016. *Rijsttafel*. PT Gramedia Utama: Jakarta.

dan masih banyak lagi yang lain. Selain pemilihan gambar yang diunggah, mereka juga mencantumkan keterangan pada foto yang menunjukkan dimana lokasi, harga dan juga ulasan sedikit mengenai rasa makanan sebagai bentuk informasi yang ingin ditampilkan kepada pengikut ataupun pengunjung akun mereka.

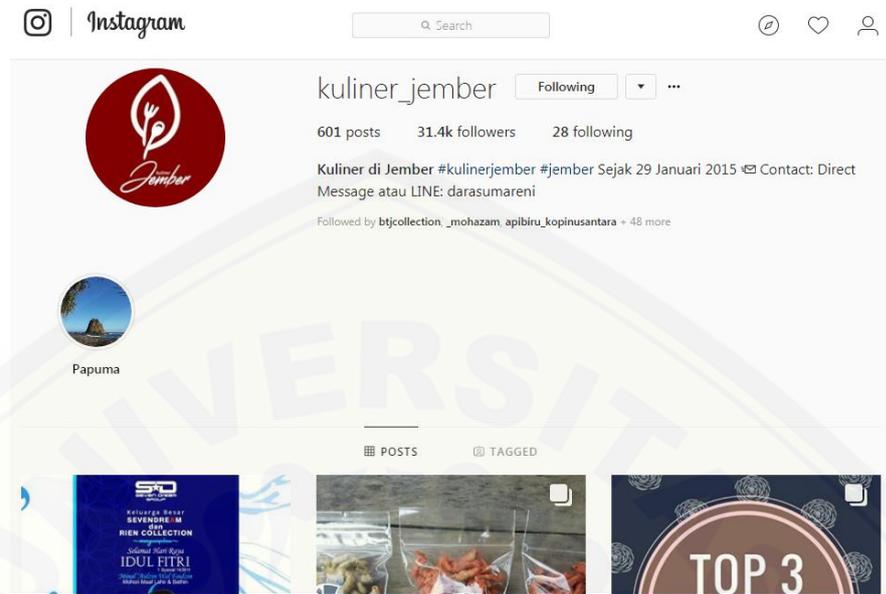
Seperti di wilayah Jember, dengan menggunakan nama akun yang beraneka ragam pemilik akun masih tetap eksis hingga saat ini. Ada akun makanan yang dimulai dari tahun 2014 dan ada yang dimulai pada tahun 2017. Pemilik akun makanan diinstagram ini rata-rata adalah kaum muda yang memiliki hobi makan atau berkuliner dan hobi menfoto. Ada yang memilih fokus pada makanan yang ada di sekitar kampus dan ada yang memilih jenis makanan entah itu jauh atau dekat yang jelas tempat makan tersebut tengah naik daun di Jember. Namun ada yang menyesuaikan dengan kantong kaum muda dan masih beragam fokus lain yang mereka tampilkan. Tiap hari banyak foto makanan yang mereka unggah sehingga memunculkan sebuah asumsi bahwa anak-kaum muda terlihat saling berlomba dalam mengunggah foto makanan yang ada pada akun mereka masing-masing. Namun pada kenyataannya mereka memiliki perkumpulan sendiri untuk saling berbagi informasi mengenai makanan apa yang tengah naik daun di kalangan kaum muda Jember. Akun makanan adalah sebagai berikut:

1) Nguliner di Jember



Gambar1.1: Halaman akun Nguliner di Jember

2) Kuliner_Jember



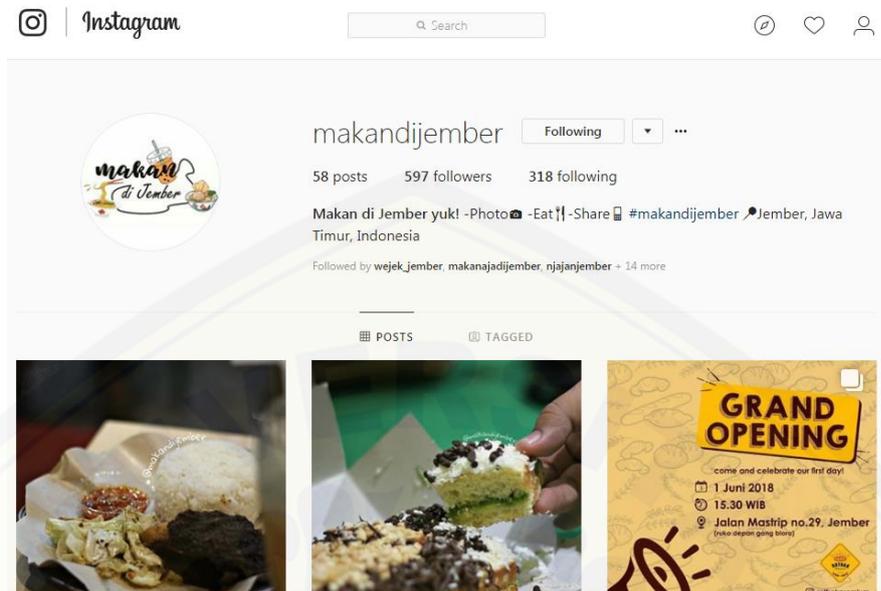
Gambar 1.2: Halaman akun Kuliner Jember

3) Nyamnyam Jember



Gambar 1.3: Halaman akun Nyamnyam Jember

4) Makan di Jember



Gambar 1.4 Halaman akun Makan di Jember

Akun-akun tersebut adalah akun milik kaum muda yang masih duduk di bangku kuliah. Akun makanan tersebut dikatakan sebagai akun makanan profit atau non profit karena tidak semua unggahan foto makanan di akun mereka sebagai bentuk jasa iklan yang mereka kelola dan ada unggahan foto-foto makanan yang diunggah bukan berbentuk iklan, tapi atas kehendak pemilik akun. Selain itu mereka lakukan setiap hari, agar akun mereka tidak dianggap akun mati. Dengan mengunggah foto makanan yang mereka foto sendiri dan makanan tersebut adalah yang dijual di pinggir jalan, food court, café dan rumah makan. Setiap hari mereka melakukan kegiatan tersebut dan setiap akun memiliki ke khasan tersendiri. Dimana hal tersebut membuat mengunggah makanan adalah salah satu bentuk kebiasaan yang tak mudah untuk ditinggalkan, sehingga menjadi influencer kepada para pengikut akun, untuk mengunggah foto makanan yang cantik, yang sedang kekinian dan yang mereka makan saat itu.

Selain pemilik akun terdapat pengikut akun-akun makanan yaitu kaum muda dan giat dalam jejaring sosial instagram. Mereka aktif untuk bertanya pada pemilik akun makanan dimana lokasi tempat makan yang diunggah dan bagaimana rasa yang sebenarnya. Pemilik akun makanan bukan hanya sekedar

mengunggah, mereka melihat perkembangan pengikut mereka. Seperti melihat usia-usia pengikut akun dan jam-jam berapa saja unggahan foto mereka paling banyak dilihat. Hal itu sebagai bentuk strategi pemilik akun untuk memilih waktu yang pas untuk mengunggah foto makanan tertentu. Mereka juga memperhitungkan jarak unggahan foto mereka agar akun mereka tidak dianggap mati. Selain menjadi hobi, kini mereka mendapatkan keuntungan atau pendapatan dari banyaknya iklan yang masuk kedalam akun mereka dengan tema yang sama.

Pengikut pemilik akun makanan memiliki tujuan menjadikan akun makanan tersebut sebagai salah satu referensi tempat makan yang akan dikunjungi. Meskipun para pengikut akun makanan hanya melihat teks yang ada pada akun makanan tersebut tanpa mereka ketahui betul bagaimana keaslian rasa dan suasana tempat yang sesungguhnya. Dan pengikut akun makanan tersebut belum tentu mengerti mana makanan yang memang murni ulasan dari pemilik akun atau hanya sekedar iklan yang tengah di tampilkan oleh akun makanan tersebut. Pengikut akun makanan hanya disajikan dengan teks-teks yang sudah ditata sedemikian rupa tanpa melihat sisi lain teks tersebut dan mereka masih bertahan untuk mengikuti akun makanan tersebut.

Perkembangan teks pada akun-akun makanan ini menunjukkan bagaimana kaum muda ini sebenarnya sedang berkuat dan menghidupi budaya kuliner. Ienaga Saburo (dalam Ariojati : 2013) membedakan pengertian kebudayaan (bunka) dalam arti luas dan dalam arti sempit. Dalam arti luas, kebudayaan adalah seluruh cara hidup manusia (*ningen no seikatsu no itonami kata*). Saburo menjelaskan lebih lanjut bahwa kebudayaan adalah keseluruhan hal yang bukan alamiah. Misalnya ikan adalah suatu benda alamiah, tetapi dalam suatu masyarakat ikan tersebut dibakar, atau di pepes atau dibuat sashimi maka ikan bakar atau ikan pepes atau ikan sashimi tersebut adalah kebudayaan. Sedangkan pengertian kebudayaan dalam arti sempit, menurut Saburo terdiri dari ilmu pengetahuan, sistem kepercayaan dan seni. Dengan kata lain kebudayaan dalam arti luas adalah segala sesuatu yang bersifat konkrit yang diolah manusia untuk memenuhi kebutuhan. Sedangkan pengertian kebudayaan dalam arti sempit adalah

budaya yang berisikan sesuatu yang tidak kentara, atau yang bersifat semiotika.³ Hal ini menjadi menarik karena Jember belum memiliki budaya kuliner yang menjadi ciri khasannya dan anak-kaum muda terlihat sedang membentuk sebuah budaya kuliner kekinian dengan memanfaatkan teknologi serta media sosial. Budaya kuliner ini lebih dinamis dan muncul melalui representasi teks yang dibuat dan dimaknai sendiri oleh anak-kaum muda tersebut (pemilik akun dan pengikutnya).

Bagaimana substansi sebuah budaya maka tidak pernah lepas dengan historisitasnya. Kuliner Jember pada masa lalu yang kental akan ketradisionalanya lambat laun dikemas sedemikian rupa menjadi makanan tradisional yang masih diminati hingga sekarang. Makanan masa lampau masih tetap diperkenalkan oleh anak-kaum muda dengan teks yang mereka kemas sesuai dengan perkembangan teknologi dan disuguhkan kepada khalayak luas. Namun banyak dari mereka (kaum muda) yang mengikuti dan memiliki akun makanan tidak mengetahui asal mula makanan yang tengah ataupun populer yang ada pada instagram. Mereka kurang memahami bagaimana rasa makanan lama ini apakah masih sama atau tidak dan bagaimana makanan tradisional tersebut bisa bertahan hingga saat ini. Mereka hanya memahami foto/ gambar makanan yang tengah digandrungi oleh kaum muda tanpa melihat substansi sejarahnya. Anak-kaum muda ini tidak mengerti kenapa makanan yang sudah lama di Jember bisa bertahan dengan jangka waktu puluhan tahun, dan mereka hanya sekedar tahu bahwa makanan tersebut memang sudah diminati dari masa sebelum kaum muda ini hingga sekarang⁴

Meski pada masa lalu makanan tidak dipromosikan melalui media sosial, kuliner masa lampau hingga hari ini masih memiliki pelanggan tetap dan mampu bertahan bahkan di produksi ulang dengan cara dan pengemasan yang lebih menarik. Seperti halnya ice cream Domino dan juga pecel Lumintu Jember yang

³ Ariojati Hardiyanto, Muhammad. 2013. Budaya Kuliner Jepang: Bahan Pangan, Pengelolaan, dan Kandungan Nutrisi. Fakultas Ilmu Pengetahuan Budaya: Universitas Indonesia.

⁴ Hasil Observasi dan Wawancara pada pemilik akun nguliner di Jember dan Kuliner Jember (14 Oktober 2017)

dapat dikatakan sudah sangat lama namun bertahan hingga saat ini dan tetap digemari dikalangan anak. Kuliner lama ini sudah ada sejak zaman Belanda dan bahkan tercipta melalui petunjuk mimpi yang dipercayai bisa menjadi suatu keberuntungan tersendiri.⁵ Walau banyak persaingan melalui bentuk kuliner lain bemunculan. Banyaknya unggahan foto kuliner masa lampau di Instagram juga membatu bertahanya makanan tersebut.

Selain kuliner tradisional, di Jember sendiri terdapat berbagai bentuk makanan lama dan baru yang kemudian mengikuti perkembangan dan mengadopsi makanan barat maupun timur tengah. Mayoritas pelaku usaha kuliner gaya baru tersebut juga kaum muda. Mereka melakukan usaha dan mengikuti berkembangnya foto-foto makanan di akun makanan luar kota bahkan luar negeri seperti swiwing, screatbox, seblak abah dan lain sebagainya. Menurut Peter B. Hammod dalam Fedly (1971: 11) susunan dalam kebiasaan makan meliputi: apa dan bagaimana makanan yang sebaiknya dimakan, kombinasi makanan yang pantas, cara penyajian yang pantas, waktu yang pantas untuk makan, peralatan yang tepat untuk digunakan dan etiket makanan dan penyajian yang baik.⁶ Persoalan makan biasanya dipersepsikan berdasarkan tingkat status sosial orang yang menikmati, entah kaya atau miskin. Semua bisa dilihat dari bagaimana sikap dan tata cara makan seseorang.

Bukan hanya bicara mengenai perkembangan makanan ataupun bentuk dan angel foto makanan saja, disini kaum muda melalui akun makanan mereka juga ingin menawarkan “tata cara makan” yang tengah dipopulerkan dikalanganya. Melalui jejaring sosial instagram yang mereka miliki, mereka saling memberi informasi mengenai kebiasaan baru setelah makan, yaitu menumpuk peralatan makan yang sudah dipakai di tengah meja. Hal ini menjadi menarik karena pada umumnya tata cara setelah makan tidak seperti itu dan kebiasaan orang setelah makan tidak akan menggeser atau menumpuk di tengah peralatan bekas makanya, karena akan ada pelayan yang merapikan peralatan makan

⁵ Hasil dari Observasi di kedai Ice Cream Domino dan rumah makan pecel Lumintu. (16 Oktober 2017)

⁶Rahman, Fadly. 2016. *Rijsttafel*. PT Gramedia Utama: Jakarta.

tersebut. Disini anak-kaum muda ingin berinovasi dengan kesadaran yang mereka sedang menawarkan tata cara makan yang baru dengan merapikan dan membantu pelayan tempat makan dengan meninggalkan tata cara yang lama.

Kebiasaan baru kaum muda dapat dikategorikan dalam ranah budaya kuliner dimana aspek tata penyajian setelah makan mereka kemas sedemikian rupa dalam teks yang mereka suguhkan pada akun instagram. Fenomena ini membuat mereka ditarik dan dilirik oleh Dinas Pariwisata Jember untuk mempromosikan wisata dan budaya di kota Jember yang berfokus pada budaya kuliner kaum muda jaman sekarang. Selain bentuk promosi mereka yang sangat menarik di media sosial dan menjadi suatu ketertarikan bagi pengikutnya, banyaknya foto makanan yang ada pada instagram dapat memberikan suatu artian tersendiri bagi penggunanya dan dapat menunjukkan bagaimana perkembangan budaya kuliner hari ini sedang ada pada ranah kontestasi yang dapat membentuk sebuah budaya kuliner baru di kalangan kaum muda Jember.

Dengan demikian pentingnya penelitian budaya kuliner kaum muda adalah mencermati bentuk ekspresi dan representasi kuliner Jember yang masih berkembang yang kemudian ditampilkan oleh anak-kaum muda dalam sebuah sajian kekinian melalui instagram didalam keseharian mereka. Kedua adalah melihat bagaimana kebiasaan menfoto makanan bagi kaum muda menjadi sebuah produktivitas dan bagaimana mereka dapat menciptakan sebuah tata cara makan yang berbeda yang ditampilkan dan perlahan-lahan mereka masukan dalam kebiasaan sehari-hari mereka (para pemilik dan pengikut akun makanan di Instagram). Dan yang terakhir yakni bagaimana unggahan pada Instagram tersebut mengalami sebuah *reposting* oleh beberapa pengikut serta menjadi sebuah keuntungan bagi pemilik akun makanan.

1.2 Rumusan Masalah

Dengan latar belakang yang telah tersusun maka rumusan masalah adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana praktik budaya kuliner kaum muda di Jember ?

2. Bagaimana bentuk representasi yang ditampilkan pada akun makanan instagram kaum muda tentang kuliner Jember ?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan pada permasalahan diatas, maka penelitian tentang “Budaya Kuliner Kaum Muda: Studi Etnografi Visual Foto Makanan Dalam Akun Instagram di Jember” bertujuan Untuk:

1. Mengetahui dan memahami bagaimana budaya kuliner di Jember melalui representasi foto dalam media instagram dan kaum muda.
2. Menganalisis posisi budaya kuliner kaum muda di Jember.

1.4 Manfaat dari hasil penelitian ini adalah:

1. Sebagai informasi pengetahuan baru dibidang sosial budaya terkait masalah budaya kuliner makanan.
2. Memberikan informasi secara teoritis untuk menggambarkan fakta yang dapat memperjelas, memperkuat dan memberikan wawasan baru tentang “Budaya Kuliner Kaum Muda: Studi Etnografi Visual Foto Makanan Dalam Akun Instagram di Jember”.
3. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan sumbangan referensi terhadap disiplin ilmu pengetahuan sosiologi, terutama dalam kajian sosiologi budaya dan sosiologi media.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Konsep Kaum Muda

Dalam penelitian ini kaum muda memiliki peran yang sangat besar dalam perkembangan kuliner yang ada pada kota Jember. Dimana mereka memiliki sebuah bentuk kebiasaan dikalangan mereka. Kaum muda adalah bentuk alamiah dari segi usia yang ditentukan secara biologis, yang di klasifikasi berdasarkan konstruk sosial tertentu. Namun menurut Parson kaum muda bukan berasal dari kategori universal biologis, melainkan satu konstruk sosial yang berubah yang muncul pada kurun waktu dan pada kondisi yang jelas (Barker: 2004). Dengan pengertian tersebut bisa diklasifikasikan kaum muda bukan dilihat dari seberapa matang usia biologis yang melekat pada dirinya, namun seberapa matang seorang manusia berada pada masa transisi dari seorang anak menjadi seorang dewasa dengan pembentukan konstruk sosial masyarakat lingkungannya. Dan mengapa kaum muda menjadi subjek kajian peneliti, karena dilihat dari pemilik akun makanan yang merupakan para kaum muda dari segi usia maupun posisi pemilik akun yang ada pada masa transisi ada pada masa pembentukan jati dirinya menuju kedewasaan yang dipengaruhi oleh konstruk sosial. Dan pada masa transisi ini ia mampu membentuk atau menciptakan kebiasaan di kalangan mereka yang dapat menjadi rangkaian Budaya. Dalam penelitian ini kaum muda yang di maksud adalah mereka yang terkonstruk dalam balutan selera, gaya, dan kebiasaan yang mereka lakukan di keseharian mereka dalam instagram.

Menurut Habdige dalam Barker (2004) kaum muda atau remaja terhimpit di antara anak-anak dengan orang dewasa. Remaja mewakili komodifikasi kaum muda, penciptaan pasar konsumen kaum muda yang terbentuk di balik kelebihan uang yang dianggap masih dimiliki oleh kaum muda. Dengan adanya pengertian tersebut maka dapat menekankan lagi bagaimana kaum muda menciptakan pasarnya. Yakni sebuah kebiasaan mereka mengunggah foto makanan dan menjadikannya sebagai kebiasaan yang tengah digandrungi oleh kaum muda di jaman sekarang. Serta menjadikan foto-foto makanan tersebut sebagai tolak ukur

tempat makan yang harus dikunjungi di Jember. Kaum muda yang diambil adalah mereka yang duduk dibangku perkuliahan strata satu dan terkonstruksi dalam balutan selera, tren dan gaya hidup yang kemudian mereka tumpukan dalam suatu kebiasaan menfoto makanan di media sosial Instagram.

2.2 Kuliner

Jika kita berbicara mengenai budaya kuliner jelasnya akan berhubungan dengan masakan dan makanan. Berbicara mengenai masakan maka kita juga tidak hanya berbicara mengenai kesadaran memasak namun bagaimana sebuah kesadaran mengolah dan mengonsumsi makanan. Jika pada jaman purba orang makan hanya untuk merasakan kenyang atau bertahan hidup dan tidak ada pengolahan atas makanannya, itu bukanlah *causin* atau tradisi memasak dan memakan (Linda Civitelo dalam Fadly: 2016)⁷. Pendapat Levi Strauss mengenai food habit (kebiasaan makan) dalam Tri Arianto (1970: 164), karena manusia memiliki pancaindera, terdapat lima buah kode dasar yang masing-masing berkorespondensi dengan kelima indera itu. Di antara kelima kode dasar tersebut, salah satunya menduduki posisi yang istimewa, yaitu yang berkaitan dengan kebiasaan-kebiasaan makan: kode cecapan (*gustatory code*). Posisi khusus kode ini diperoleh karena makanan menduduki tempat yang sangat esensial dalam budaya manusia. Memasak makanan merupakan bentuk budaya yang sangat penting, karena ia memasak merupakan transisi dari alam (*nature*) ke budaya (*culture*).

Dari pengertian tersebut maka kita dapat melihat bagaimana makanan dan masakan bisa menjadi sebuah budaya. Selain itu menurut Montana dalam buku *Jejak Rasa Nusantara*⁸ pada makanan yang dituliskan sebagai sebuah resep boga akan menjadikan makanan itu sebagai sebuah bentuk komunikasi makanan dan bahasa yang didalamnya terdapat kode-kode komunikasi yang mengekspresikan makanan-makanan simbol terhadap berbagai macam aspek kehidupan (seperti ekonomi, sosial, politik, agama, etnis, dan estetika). Dari perkembangan berupa

⁷Rahman, Fadly. 2016. *Rijsttafel*. PT Gramedia Utama: Jakarta.

⁸Rahman, Fadly. 2016. *Jejak Rasa Nusantara*. PT Gramedia Utama: Jakarta.

perubahan dan kemunculan jenis makanan-makanan baru merupakan ekspresi dari berbagi macam hal yang menghasilkan rasa sebagai suatu hal paling subtil. Menurut Montana Rasa adalah produk budaya yang terbentuk dari hubungan makanan dengan ruang-ruang geografis, bahasa dan identitas.

Makanan dan rasadapat membentuk sebuah karakter suatu wilayah seperti halnya Jember, meskipun banyak yang mengatakan kota ini tidak memiliki budaya kuliner setidaknya kebiasaan makan dan masakan di Jember sudah sangat berkembang. Hal ini dapat dilihat dari unggahan foto makanan di akun-akun instagram Jember yang sudah sangat banyak dan sudah menjadi sebuah penanda tersendiri mengenai budaya kuliner Jember dikalangan kaum muda.

2.3 Gaya Hidup

Dengan pertumbuhan teknologi saat ini, masyarakat tumbuh dan berkembang dengan kemudahan teknologi yang menawarkan kemudahan pengaksesan jaringan sehingga kaum muda dapat mengakses bagaimana perkembangan akan kuliner lokal maupun mancanegara yang sangat bervariasi. Dan menuju makanan yang dapat diterima dengan muda oleh khalayak luas dengan di bawah melalui akun makanan yang kemudian di reproduksi ulang oleh para pengikutnya. Yang kemudian menjadi sebuah kebiasaan baru dikalangan kaum muda akan kuliner kekinian dan menjadi suatu gaya hidup akan makanan yang sudah menjadi ruang-ruang yang paling pribadi untuk diekspose dalam akun-akun di Instagram.

Menurut Chaney dalam *Lifestyle* (12:1996) Gaya Hidup yang di tawarkan melalui iklan, misalnya menjadi lebih beraneka ragam dan cenderung mengambang bebas, sehingga tidak lagi menjadi milik eksklusif kelas tertentu dalam masyarakat. Ia menjadi citra netral yang mudah di tiru, dijiplak, dipakai sesuka hati oleh setiap orang. Disinilah terlihat bagaimana akun makanan yang dapat dikatakan sebagai promotor dapat bebas mengunggah foto makanna yang kemudian dijiplak, digunakan ulang atau bahkan di repost unggahan mereka oleh para pengikutnya. Selain menjadi suatu promotor secara tidak langsung, mereka

juga menjadikan mengunggah makanan adalah salah bentuk kebiasaan-kebiasaan mereka disetiap harinya. Yang tak dapat terlepas untuk menfoto makanan kekinian, baru, cantik dan memiliki rasa enak meskipun dalam dunia nyata taste tak mampu dirasakan melalui dunia virtual, sehingga keenakan rasa pada makanan yang gambarnya mereka unggah mereka gambarkan dengan ulasan keterangan, point dan hingga memberikan bintang sebagai bentuk penilaian yang mereka lakukan sesuai dengan selera mereka.

Jika ditelaah lebih dalam gaya hidup yang kita lakukan setiap harinya adalah sebuah pilihan yang kita buat dari sekian banyaknya pilihan gaya hidup yang ditawarkan dalam masyarakat yang merupakan hasil dari pergulatan diri kita dalam pencarian identitas dan sensibilitas kita dengan lingkungan dimana kita tinggal (Chaney 12:1996). Dengan begitu kita bisa melihat kaum muda yang tengah marak mengunggah foto makanan dapat menunjukkan bagaimana lingkungan mereka mempengaruhi kebiasaan mereka, selera yang mereka pilih dan juga dapat menunjukkan bagaimana budaya kuliner pada kaum muda itu terbentuk.

Seperti salah satu kejadian yang peneliti alami bagaimana para k-popers yang sebelumnya tidak mengerti akan kebudayaan korea dan kebiasaan korea. Perlahan-lahan mereka mempelajarinya karena lingkungan tempat tinggal mereka yang dapat dikatakan juga seorang k-popers, hingga kebiasaan akan makan juga dipengaruhi akan kebudayaan korea. Mereka berbondong-bondong untuk merasakan makanan korea kemudian diunggah di akun mereka, untuk menunjukkan bahwa diri mereka adalah seorang k-popers sejati. Sebelum makan juga terkadang mengucapkan ucapan “selamat makan” dengan menggunakan Bahasa Korea. Hal-hal kecil seperti itu mempengaruhi bagaimana gaya hidup yang mereka pilih atas kehendak mereka yang terpengaruh akan lingkungan mereka dan apa yang mereka ikuti yakni artis idola mereka, k-drama dan acara-acara realitishow Korea. Sama halnya dengan penelitian ini gaya hidup kaum muda yang dilakukan sebelum makan yakni menfoto dan mengunggah foto makanan di akun Instagram

makanan maupun pribadi dipengaruhi oleh lingkungannya yang juga melakukan hal tersebut serta dari berbagai referensi yang kaum muda ikuti.

2.4 Kerangka Teoritik

2.4.1 Michel de Certeau: The Practic Of everyday Life

Dalam kajiannya de Certeau menggunakan analisis fenomeologis terhadap fenomena hidup sehari-hari, dengan memakai narasi dan memori untuk melihat bagaimana representasi dan juga tanda terjadi di masa sekarang ini. Yang diartikan sebagai masa kapitalisme lanjut, dimana kapitalisme lanjut ini menjadi budaya populer dan menjadikan orang-orang teraleinasi, terhegemoni dan terdominasi. Dan disini de Certeau ingin melihat bagaimana subjek individu disela-sela himpitan itu (terhegemoni, teraleinasi dan terdominasi) tetap dapat menampilkan apa yang menjadi kebiasaan mereka setiap harinya. Dimana mana subjek individu dalam penelitian ini adalah kaum muda menjalani dan menjadi aktif, pasif, kreatif bahkan reaktif sehingga mereka menjadi Consumer Production. Dimana mereka menjadi subjek yang mampu mengkonsumsi suatu benda namun mereka juga dapat menjadikan hal tersebut sebagai produk yang mereka tampilkan dan memiliki nilai ekonomi tersendiri.

Yang terakhir ini berliku-liku, itu tersebar, tetapi menyudutkan diri di mana-mana, diam-diam dan hamper tak terlihat, karena tidak memanasikan dirinya melalui produknya sendiri, melainkan melalui cara-cara menggunakan produk yang dikenakan oleh tatanan ekonomi yang dominan. (de Certeau: 1984)⁹

Dengan demikian jelas bagaimana cara anak-kaum muda menggunakan produk yang disajikan oleh tatanan ekonomi sebagai bentuk kebiasaan yang mereka lakukan pada kesehariannya dengan kesadaran yang mereka ciptakan. Salah satunya yakni upaya anak-kaum muda untuk mengikuti tren budaya populer yang kemudian menjadi *fashion* ataupun sebagai *lifestyle* yang tengah berkembang saat ini. Dengan melihat referensi atau rujukan mereka dalam mengikuti tren sangat bervariasi, disini mereka dituntut untuk mengambil pilihan-pilihan referensi atau rujukan tersebut sebagai kiblat mereka. Walau sebenarnya mereka sedang di

⁹ Hal xii

bombardier dengan referensi-referensi tersebut, namun mereka tetap harus memilih apa yang akan mereka lakukan, dan menjadi menarik saat bagaimana mereka menghidupi itu, bagaimana mereka mempertahankan itu dan bagaimana mereka mengembangkan itu hingga mengkreasikan itu. Bagi de Ceretu setiap pemikiran individu memiliki daya (kemampuan) bukan hanya menjadi sebuah objek yang pasif tapi setiap subjek individu mencoba untuk mencetak dirinya menjadi seperti referensi yang ia pilih.

Sama halnya dengan anak-kaum muda di Jember yang banyak sekali memiliki pilihan menjadi bagian dalam artefak suatu budaya. Namun tidak sedikit dari mereka memilih ranah kuliner dimana banyak kuliner-kuliner lama dan baru yang ditonjolkan dan diperkenalkan dalam bentuk gambar dan juga bentuk teks yang ditampilkan dalam akun instagram yang menjadi sebuah fashion atau gaya kuliner mereka. Dalam fashion kuliner yang mereka bangun mereka sedang memperkenalkan sebuah makanan atau kuliner bahkan tata cara setelah makan dengan memanfaatkan akun-akun instagram makanan yang bertebaran di dunia virtual. Mereka memilih mempertahankan gaya kuliner mereka dengan banyak pilihan dengan melakukan unggahan-unggahan foto dan teks makanan dan membuat dirinya seolah-olah seperti referensi yang dipilih.

Dsini dapat dilihat subjek individu atau kaum muda dapat bertahan dalam keadaan seperti. Keadaan dimana mereka memanfaatkan akun Instagram sebagai bentuk poplaritas dan keuntungan ekonomi dengan melihat banyaknya makanan yang ada di jember dan akun makanan yang mulai banyak bertebaran di dunia virtual. Disini mereka akan menjadi oportunist dengan pembiasaan diri dan pertahanan dirinya. Ini bukan permasalahan kaum muda menjadi sebuah predator tapi ini permasalahan bagaimana mereka bertahan dan berhasil memberikan daya (kemampuan) dengan jalan yang mereka pilih. Kita tidak menjustifikasi itu salah dan kemudian dia menjadi sangat predator atau oportunist, tapi bagaimana realitas nalar yang subjek miliki adalah pilihan subjek yang di jalani. Dan akan menjadi sebuah strategi dan taktik dimana garis besarnya menurut de Certeau ia

membedakan antara strategi dan taktik tersebut dilihat dari relasi-relasi sosial yang menjadi model kekuatannya dan ketika ia berhubungan dengan *trajectories*.

Lintasan menyarankan gerakan, tetapi juga melibatkan proyeksi pesawat, yang mendarat. Grafik (yang dapat dikuasai mata) diganti untuk operasi; sebuah garis yang dapat dibalik (yaitu, dibaca di kedua arah) melakukan tugas untuk seri temporal yang tidak dapat diubah, pelacakan untuk bertindak. Untuk menghindari pengurangan ini, saya memilih perbedaan antara taktik dan strategi. (de Certeau: 1984)¹⁰

Disini *trajectories* bukan hanya berbicara tentang deskriptif naratif itu, tapi bagaimana tahapan-tahapan dan rencana-rencana itu dapat terbaca. Dan mengapa *trajectories* menjadi penting, ketika dihubungkan dengan masa depan, dengan mengumpamakan seseorang yang ingin melintasi jalan pasti akan ada pemikiran tentang jalan tersebut walau sama-sama tidak terlihat, pasti akan ada limitasi visual optikal kita. Tapi kita akan tahu bagaimana perbedaan masa lalu dan masa depan dan juga bagaimana awal serta akhir. Bahwa *trajectories* bukan menjadi hal yang sederhana karena akan berbicara mengenai bagaimana suatu pergerakan tidak selalu lurus dari awal dan akhir, namun mengenai bagaimana proses yang akan dilewati di jalan tersebut. Sama seperti anak-kaum muda ini bagaimana proses jalan yang mereka lewati dan akan diekspetasikan seperti apa kuliner kekinian yang mereka unggah. Karena dugaan-dugaan teori modern atau kritik melihat kaum muda itu hanya terhegemoni, pasif dan bahkan tidak tahu apa-apa. Tapi dengan melihat pemikiran-pemikiran postmodern bagaimana kaum muda ini ada bahkan mereka bertahan dengan adanya gerakan-gerakan baru yang bermunculan dengan memanfaatkan akun makanan di instagram serta melihat hantaman-hantaman representasi realitas yang muncul disini anak-kaum muda bertahan dengan jalan yang mereka buat. Dan jalan itu tidak dapat dipisahkan dari strategi dan taktik.

Strategi kalkulus kekuatan-hubungan yang menjadi mungkin ketika kehendak dan kekuasaan subjek (pemilik, perusahaan, kota, lembaga ilmiah) dapat diisolasi dari "lingkungan." Strategi mengasumsikan tempat yang dapat dibatasi sebagai tepat (layak) dan dengan demikian berfungsi sebagai dasar untuk menghasilkan hubungan dengan bagian luar yang

¹⁰ Ibid xviii

berbeda dari itu (pesaing, musuh, "pelanggan," "target" atau "objek" penelitian). Rasionalitas politik, ekonomi, dan ilmiah telah dibangun pada modal strategis ini. (de Certeau: 1984)¹¹

Strategi sendiri sebenarnya adalah sebuah struktur lingkungan hidupnya yang mana ada kekuatan, politik, ekonomi, religi, norma dan sebagainya yang mana itu adalah bentuk relasi sosialnya. Melihat perkembangan pasar saat ini yang sangat pesat, anak-kaum muda ini dihadapkan dengan strategi besar untuk hidup di pasar tersebut, karna jika mereka tidak ada dalam pasar tersebut tidak mungkin relasi dimainkan oleh mereka. Ini akan menjadi strategi bagaimana kaum muda hidup ditataran lingkungan sosial mereka (pasar, agama, tradisional, institusi, norma dan lainnya) yang mana dapat memberikan tekanan dan juga dapat bernegosiasi dengan subjek sebagai rujukan tersendiri karena relasi-relasi sosial didalamnya adalah bagian dari lingkungan hidupnya. Artinya lingkungan hidup yang dapat masuk dalam diri anak-kaum muda ini pada lingkungan kekuasaan yang makro. Dan strategi akan berhubungan dengan poin-poin yang ada pada lingkungan hidup tersebut. Seperti bagaimana mereka menjadi kaum muda yang memiliki kecenderungan sopan santun saat makan yang mereka dapat dari keluarga atau lingkungan mereka yang kemudian mereka tuang pada sebuah foto dan teks pada akun makanan instagram milik mereka.

De Certeau juga berbicara mengenai pembicaraan dalam bagaimana performa *the act of speaking*, karna bagaimana orang berbicara dan pembicaraan apa yang terjadi itu akan mencerminkan bagaimana representasi lingkungannya. Karena dalam pembicaraan akan ada doktrinasi, ide-ide, pemikiran, pengetahuan yang masuk dan kita dapat melihat bagaimana cara ia berfikir, bagaimana cara ia bertindak dengan bahasa yang digunakan, untuk menegosiasikan posisi ia dengan lingkungannya. Dalam penelitian ini tindakan berbicara dicerminkan oleh para pemilik akun makanan dalam unggahan yang mereka unggah, yang mana dalam unggahan tersebut memperlihatkan mereka dari lingkungan seperti apa dan bagaimana. Seperti halnya mereka dari lingkungan biasa dengan memillih makanan sebagai bahan unggahan yang sesuai dengan uang yang mereka miliki, yang

¹¹ Ibid xix

kemudian mereka tuang dalam unggahan di akun Instagram mereka. Selain itu dengan lingkungan mereka yang memiliki *basic* menyukai dan terjun dalam dunia fotografi akan memperlihatkan hasil foto yang mereka unggah dari segi ke estetikan gambar yang mereka jepret.

Sehingga ini menjadi taktik subjek individu untuk melihat dirinya ada pada ukuran proyeksi masa depan yang seperti apa (aktif, pasif, kreatif bahkan reaktif). Dengan melihat ekspektasi apa yang ia ingin lakukan melalui makanan yang disajikan di akun istagram mereka. Dan taktik sendiri adalah sebuah jalan atau sebuah hal yang akan dilakukan oleh anak-kaum muda ini sebagai hal yang digunakan untuk mempertahankan kondisi mereka saat ini dan untuk menjadikan diri mereka ada pada pasar saa ini.

Taktik, di sisi lain, sebuah kalkulus yang tidak dapat dihitung dengan "tepat" (pelokalan spasial atau institusional), atau dengan demikian pada batas yang membedakan yang lain sebagai totalitas yang terlihat. Tempat taktik milik yang lain. sebuah taktik menyindir diri ke tempat orang lain, secara terpisah-pisah, tanpa mengambilnya secara keseluruhan, tanpa bisa menjaga jaraknya. ia tidak memiliki basis di mana ia dapat memanfaatkan keunggulannya, mempersiapkan perluasannya, dan menjamin kemandirian berkenaan dengan situasi tertentu. (de Certeau: 1984)¹²

Menjadikan kaum muda melihat bagaimana peluang untuk tetap dapat eksis di dunia virtual. Kemudian menjadikan mereka menjadi terkenal pada dunia nyata. Selain itu mereka mendapat sebuah keuntungan hal tersebut dengan taktik yang mereka lakukan. Kita dapat melihat bgaiamana anak-kaum muda ini menjadi aktif, pasif, produktif dan kreatif dengan tindakan apa yang akan mereka lakukan. Dengan strategi dan taktik yang mereka ciptakan, kaum muda mencoba merepresentasikan dan mengekspresikan budaya kuliner di Jember yang tengah berkembang melalui gambar atau teks kuliner kekinian hasil pengadopsian dari kuliner lama dan hasil mereka bermain-main dengan gambar serta teks yang mereka munculkan sehingga memproduksi sebuah makanan dan juga kebiasaan tata cara selepas makan yang diinovasi sesuai dengan kebutuhan pasar pada saat

¹² ibid

ini sebagai bentuk kebiasaan mereka juga sebagai bentuk negosiasi budaya kuliner anak-kaum muda Jember yang kekinian. .

2.4.2 Distinction

Dalam *Distinction*, Bourdieu menerangkan praktik budaya dalam hal selera konsumsi yang dibedakan melalui kelas sosial. Pada *distinction* terdapat dominan, dan kelas yang terdominasi dari segi prestise dan perbedaan dalam masyarakat. Terdapat konsep perbedaan tindakan yang dilakukan oleh seseorang untuk menunjukkan kelas dan selernya dalam masyarakat. Yang mana selera diperoleh dari sebuah kompetisi kultural sebagai bentuk legitimasi perbedaan sosial. Selera menurut Bourdieu dalam (Haryatmoko 4016:48) sebagai bentuk perbedaan dan apresiasi juga sebagai tanda perbedaan suatu kelas sosial dan proses menciptakan sebuah kelas dominan dan kelas massa yang didapat dari struktur modal ekonomi serta budaya yang diimplikasikan dalam bentuk gaya hidup, untuk memperlihatkan bentuk praktik konsumsi serta selera budaya tertentu melalui sebuah habitus. Habitus sendiri merupakan nilai-nilai sosial yang tertanam dan terproses sudah cukup lama, yang diperoleh dari posisi dominan dengan mempertahankan hubungan sosial dengan benda-benda budaya dan orang-orang yang memproduksi benda tersebut.

Dengan demikian selera memperlihatkan bagaimana tindakan seorang aktor yang menduduki posisi kelas tertentu yang dilihat pada suatu ranah, posisi sosial dan kepentingan yang berkaitan dengan posisi sosial sang aktor. Dimana dominasi selera dan gaya hidup pada posisi tertentu akan memiliki kecenderungan menilai serta menganggap remeh selera dan gaya hidup pada posisi yang lain.

Sehingga memperlihatkan bagaimana perbedaan kelas sosial kaum muda tercipta melalui pemilihan kuliner. Dimana aktor dominan (pemilik akun) memanfaatkan ranah yang ia kuasai untuk mencapai tujuannya, menaikkan atau

mempertahankan posisi sosial dalam masyarakat dikalangan kaum muda. Ranah kuliner ini sebagai bentuk perjuangan mereka dalam menggunakan modal yang ia miliki yakni uang, kebudayaan, lingkungan sosial dan lain-lain. Membuat kaum muda (pengikut akun) akan mengikuti jejak aktor yang berada pada posisi dominan.

Pada *Distinction*, ranah diartikan sebagai lingkungan yang mana merupakan arena bekerja nilai dan modal yang terdapat sebuah kompetisi yang didalamnya banyak jenis modal yang dipergunakan dan disebarkan pada posisi tertentu yang dapat membentuk posisi baru. Dalam penempatan posisi pada lingkungan para aktor akan menggunakan strategi yang mengacu pada perkembangan yang aktif yang diarahkan secara objektif dan membentuk pola yang koheren dan dapat dipahami untuk mencapai sebuah tujuan yang diterapkan oleh penyusun strategi. Karena semakin kecil akses seorang aktor ataupun kelompok terhadap objek budaya maka semakin sedikit kesempatan untuk menempati posisi strategis. Sehingga menurut Bourdieu dalam (Fashri 2014: 59) pada akhirnya selera akan memproduksi kelas dominan atau yang dapat dikatakan sebagai kelas ataupun posisi populer.

whereas the working classes are more attentive to the strength of the (male) body than its shape, and tend to go for products that are both cheap and nutritious, the professions prefer products that are tasty, heal the giving, light and not fattening. (Bourdieu, 1984:190)

Dominasi dalam selera dan gaya hidup membuat kelas yang terdominasi menilai dirinya berdasarkan kelas yang dominan dimana keindahan dan kepantasan berdasarkan kelas yang paling dominan, sehingga pembentukan kelas tertentu berdasarkan selera meniru gaya hidup kelas dominan dibandingkan membuat selera pada tataran kelas mereka sendiri. Sehingga mendorong konsumen untuk mengkonsumsi benda-benda kultural yang diciptakan oleh para produsen. Dengan mengasalkan sistem klasifikasi pada struktur kelas sosial Bordieu tidak hanya memperlihatkan hubungan-hubungan logis antara selera dan kelas sosial sebagaimana termanifestasikan dalam temuan tentang homologi struktural antara selera dan kelas sosial, tetapi juga menunjukkan teori tentang

kekuasaan simbolik yang menggambarkan bagaimana selera memainkan fungsi sosial dalam proses reproduksi struktur kelas.

Dalam penelitian ini konsep kelas sosial diaplikasikan dalam konteks selera kaum muda yang terbentuk menjadi dua bagian, sehingga hal ini membuat berbeda dengan konsep kelas sosial yang lebih merujuk pada modal sosial. Selera dapat menciptakan sebuah kebudayaan atau suatu komoditas baru dimana selera dalam penelitian ini adalah kuliner yang dibentuk oleh kelas dominan atau sang pemilik akun terhadap pengikutnya yang menjadi kelas massa. Disini pelaku kelas sosial yang dimaksud adalah kaum muda. Yang dilihat dari keaktifan mereka mengunggah foto makanan yang membentuk sebuah selera kuliner tentu di Jember. Kebiasaan mereka menciptakan reproduksi akan foto kuliner dengan tema yang sama serta menciptakan sebuah kuliner baru yang bisa sangat terkenal namanya, serta bagaimana mereka (kaum muda) mereproduksi ulang makanan-makanan lama yang masih eksis hingga saat ini. Dan mampu menjadikan hal tersebut sebagai proses terciptanya budaya kuliner kaum muda Jember yang diikuti oleh sesama kaum muda yang lain.

2.1 Penelitian Terdahulu

Penelitian Ariojati (2013) yang berjudul *Budaya Kuliner Jepang: Bahan Pangan, Pengelolaan dan Kandungan Nutrisi*. Membahas mengenai budaya kuliner Jepang yang sangat kental akan makanan laut terutama ikan yang mana dilihat dari sisi kandungan nutrisi dan pengelolaan serta bagaimana tata aturan pengelolaan bahan-bahan laut tersebut. Dengan kata lain penelitian ini lebih membahas bagaimana kandungan nutrisi yang ada pada budaya kuliner Jepang. Sedangkan penelitian ini merupakan representasi akan unggahan foto makanan yang membentuk sebuah budaya kuliner baru dikalangan kaum muda dengan melihat bagaimana budaya kuliner Jember yang masih belum tampak dan masih pada tataran negosiasi pembentukan budaya kuliner.

Bestari (2014) yang berjudul *Fenomena Mengunggah Foto Makanan Pada Pengguna Media Sosial* membahas mengenai melihat motif seorang pengguna media sosial dalam mengunggah gambar yang dijadikan sebagai lifestyle atau

gaya hidup. Perbedaan dengan penelitian ini terdapat pada penelitian ini tidak meliha disisi pengunggahan foto makanan pada akun Instagram sebagai gaya hidup melainkan melihat pengunggahan sebuah foto makanan sebagai pola-pola yang membentuk sebuah budaya kuliner Jember.

Irma (2016) yang berjudul Visualisasi Dan Representasi Foto Makanan (*Food Photography*) Di Media Sosial Instagram (Studi Kasus: Kuliner Bandung) membahas mengenai bagaimana fotografi makanan menjadi populer dalam penyebaran foto online. Dan lebih menitikan bagaimana teknik menfoto dengan teknologi fotogafi yang benar, selain itu untuk melihat bagaimana kualitas visual dan representasi foto yang tesebar di Instagram yang menggunakan pengkajian visual yang mana ditentukan oleh kualitas kamera serta teknik fotografi yang dikuasi pelaku. Dengan demikian yang menjadi perbedaan dengan penelitian ini adalah peneliti tidak menekankan pada teknik fotografi yang digunakan oleh pelaku pengunggah foto namun lebih pada foto yang diunggah merepresentasikan budaya kuline Jember serta bagaimana foto-foto tersebut memebrikan sebuah gambaran akan kuliner di Jember dikalangan kaum muda.

BAB III METODE PENELITIAN

3.1 Desain Penelitian

Pada penelitian ini, peneliti menggunakan metode kualitatif yakni dengan melakukan pendekatan etnografi. Dimana menurut Walsh dalam Pink dunia sosial dan budaya harus menjadi dasar dan referensi untuk penulisan etnografi, dan ukuran refleksif harus melibatkan kesadaran yang tajam tentang interpenetrasi realitas. Dia menegaskan bahwa peneliti seharusnya tidak meninggalkan semua bentuk realisme sebagai dasar untuk melakukan etnograf. Lebih lanjut argumen Walsh menyajikan cara berpikir yang menggoda dan seimbang tentang realitas yang dialami di mana orang hidup dan teks juga membangun untuk mewakili kenyataan ini. Meskipun demikian, penting untuk diingat pentingnya subjektivitas peneliti terhadap produk pengetahuan etnografi. Melihat bagaimana etnografer yang berpartisipasi terang-terangan atau diam-diam, dalam kehidupan sehari-hari dengan jangka waktu yang panjang, mengamati apa yang terjadi, mendengarkan apa yang dikatakan, mengajukan pertanyaan pada suatu kenyataan, mengumpul data apapun yang tersedia untuk menyoroti isu-isu yang menjadi focus penelitian (Hammersley and Atkinson 1995:1 dalam Pink 2001)

Dalam hal ini etnografi yang peneliti gunakan adalah etnografi visual sebagai sumber informasi penelitian, yang berupa data visual dan juga data lapang. Dengan menggunakan beberapa metode yakni refleksif, kolaboratif dan juga partisipatif. Dimana informan dilibatkan dalam proses representasi dengan rekaman visual dan juga audio maupun video yang diubah dalam bentuk catatan tertulis ataupun tekstual sebagai bentuk pengalaman serta pengetahuan manusia sebagai hak peneliti dalam mewakili fenomena dengan catatan dari kajian visual ini. Seperti yang di sampaikan Crotty dalam Pink metodologi etnografi sebagai pendekatan untuk pengalaman, menafsirkan dan mewakili budaya dan masyarakat yang diinformasikan oleh suatu perangkat dan diberi tahu melalui suatu agenda disiplin dan prinsip teoritis yang berbeda. Etnografi adalah sebuah proses

menciptakan dan mewakili masyarakat dengan pengalaman etnografes sendiri dengan melalui negosiasi dan intersubjektivitas pengetahuan yang dihasilkan.

Selain itu etnografi visual melibatkan indra manusia sebagai perekam gambar dan suara dan terkoneksi dengan indra manusia yang lainnya yang menjadikan rekaman audio visual dapat meningkatkan ingatan multi indrawi yang muncul pada saat penelitian (Pink, 2009:10)¹³. Metode etnografi visual ini meningkatkan kemampuan kita sebagai manusia untuk melihat gambar dan dipenuhi dengan berbagai pemikiran, emosi, dan gagasan. Dalam mempelajari budaya, beragam orang bisa melihat foto yang sama dan melihat realitas dengan bermacam-macam segi dalam satu gambar yang sama. Ini karena kita semua memiliki bias tersendiri dalam melihat realitas tersebut, dan kita akan menafsirkan data menggunakan "lensa" khusus yang kita miliki, pengembangan lensa tersebut dari waktu ke waktu, dikembangkan melalui pengalaman hidup setiap subjek individu.

Tahapan penelitian etnografi yang mana dari tahapan pertama adalah penentuan fenomena yang akan dikaji dan kedua tahapan dimana seorang etnografer membuat sebuah pertanyaan mengenai hal apa saja yang akan dilakukan oleh peneliti seperti mempersiapkan rangkaian wawancara secara terstruktur sebagai bahan data yang akan dilakukan pematatan lapang dan sebagainya. Ketiga pengumpulan data yang mana pada teknik ini pengumpulan data secara virtual dan secara langsung serta pengumpulan data berupa gambar di Instagram, serta pengumpulan data yang menunjang. Kegiatan keempat yakni perekaman kegiatan yakni berupa perekaman catatan yang terjadi oleh peneliti selama melakukan penelitian. Ke lima proses penganalisisan data yang mana data yang sudah ada diolah dan tidak dilakukan diakhir kegiatan namun dari awal proses pengumpulan data proses analisis ini terjadi dikarenakan pada proses analisis ini akan memunculkan pertanyaan-pertanyaan yang baru sesuai dengan perkembangan data yang ada. Dan yang terakhir proses penulisan hasil penelitian yang dituang dalam pembahasan. Dari keseluruhan tahapan, pada etnografi ini

¹³Pink, Sarah, 2009, *Doing Sensory Ethnography*. London: Sage.

subjektifitas dan reflektivitas peneliti sangat berpengaruh dari awal hingga akhir proses penelitian dan penulisan karya ini. Karena akan dapat mempengaruhi interpretasi pembaca dalam menelaah fenomena yang ada

3.2 Pendekatan Peneliti

Penelitian ini menggunakan metode etnografi visual Sarah Pink dimana peneliti adalah sumber pengetahuan etnografi diproduksi dan merupakan cara melihat realitas dan mengulas data melalui intersubjektifitas fenomena. Peneliti harus menjaga kesadaran akan bagaimana perbedaan unsur identitas mereka menjadi signifikan selama penelitian. Misalnya, jenis kelamin, usia, suku, kelas dan ras penting dalam cara peneliti berada dan menempatkan diri dalam konteks etnografi. Etnografer harus sadar diri mengenai bagaimana mereka mewakili diri mereka sendiri kepada informan dan mereka harus mempertimbangkan bagaimana identitas mereka dibangun dan dipahami. Pemahaman subyektif ini akan berimplikasi pada pengetahuan yang dihasilkan dari pertemuan etnografi antara peneliti dan informan.

Merencanakan penelitian visual tanpa pengetahuan yang baik tentang konteks di mana seseorang berencana untuk melakukan penelitian etnografi sangat sulit untuk memprediksi bagaimana dan sejauh mana citra visual dan teknologi dapat digunakan dengan cara yang sama, ini menjadi peneliti dapat menilai apakah metode visual sesuai atau cara yang berguna untuk berpartisipasi atau berkolaborasi dengan orang-orang yang bekerja dengannya akan bergantung pada konteks penelitian. Metode visual etnografi menurut Bank (dalam Pink:2001) dibagi menjadi tiga kegiatan yang luas yakni membuat representasi visual (mempelajari masyarakat dengan menghasilkan gambar), memeriksa representasi visual yang ada sebelumnya (mempelajari gambar untuk informasi tentang masyarakat dengan aktor sosial produksi representasi, penggunaan gambar dan teknologi yang lebih spesifik cenderung dikembangkan secara sosial sebagai hubungan seni dan aktivitas di mana etnografer terlibat dalam pekerjaan. Beberapa di antaranya akan diterapkan secara sengaja dan strategis. Aplikasi spesifik metode penelitian umum visual dibahas secara rinci.

Dalam etnografi visual Sarah Pink ini posisi peneliti menggunakan pendekatan reflektivitas dan subjektivitas. Dimana reflektivitas bukan sekedar menetralkan subjektivitas, namun disini seorang etnografer masuk dalam sebuah fenomena dan mempengaruhi bagaimana kenyataan data yang tengah diamati dan dikumpulkan untuk menansai ciri-ciri umum suatu budaya modern. Dan subjektivitas harus dilibatkan dalam hal yang penting sebagai pengetahuan etnografi, interpretasi dan representasi. Subjektivitas pengetahuan dan teks etnografis hanya bisa menjadi konstruksi subjektif, sebuah keadaan yang hanya mewakili versi realitas seorang etnografer, dan bukan beberapa empiris agar pendekatan terlalu jauh.

Selain itu, reflektivitas tidak hanya mekanisme yang menetralkan subjektivitas etnografer sebagai pengumpul data melalui keterlibatan dengan bagaimana kehadiran mereka telah mempengaruhi realitas yang diamati dan data yang dikumpulkan. Memang, asumsi bahwa pendekatan refleksif akan membantu para etnografer untuk menghasilkan data obyektif hanya mewakili keterlibatan dan hiasan dengan reflektivitas yang keliru menganggap subjektivitas dalam jumlah besar (atau harus) dihindari atau diberantas. Sebaliknya, subjektivitas harus dilibatkan sebagai aspek sentral dari pengetahuan, penafsiran dan representasi etnografi. (Pink 2001:19)

Selain itu aspek pra-linguistik dari media memungkinkan peneliti untuk menunjukkan data yang tak terucapkan dan memungkinkan peneliti untuk masuk dalam pengalaman peneliti dan subjek penelitian (MacDougall 2005:270)¹⁴. Disini media yang digunakan yakni foto atau video bukan hanya sebagai alat, namun sebagai bentuk keterlibatan peneliti dengan lingkungan dimana pengalaman indrawi itu dibentuk, atau cara mengalami dan cara berpartisipasi. Media digunakan sebagai bentuk alat untuk mengungkap kebersamaan, relasi antara tubuh, indra dan lingkungan yang sebelumnya tidak dapat perhatian (MacDougall, 2005:4). Metode ini bukan hanya mengamati dan mengambil data tetapi lebih dalam menjadi bahkan terlibat dalam cara-cara mengetahui dunia dan tindakan dari informan, dengan cara berjalan, bekerja, mendiskusikan hasil pengambilan gambar, makan dan berbicara dengan informan. Metode ini juga bukan semata-

¹⁴MacDougall, David, 2005, *The Corporeal Image: Film, Ethnography, and the Senses*. Princeton, NJ: Princeton University Press.

mata metode untuk mengambil data dan hanya dianalisis di lain waktu, akan tetapi lebih sebagai proses produksi makna dengan partisipasi bersama subjek penelitian atau dapat dikatakan sebagai berbagi aktifitas antara peneliti dengan subjek penelitian.

3.3 Lokasi Penelitian

Dalam penelitian kali ini, sesuai dengan tema yang diusung peneliti, peneliti memilih lokasi area Jember sebagai setting sosial informan dan media sosial instagram Jember sebagai setting sosial virtual yang akan dijadikan bahan acuan untuk gambar yang akan dianalisis. Dilatar belakangi dari bagaimana perkembangan gambar atau foto makanan yang ada di Jember dengan mulai bermunculanya akun-akun yang bertemakan kuliner / makanan di jejaring sosial instagram sejak 2014 hingga saat ini. Selain itu di Jember banyak dijumpai berbagai macam produk kuliner yang lama hingga yang paling baru sekalipun. Lokasi penelitian ini menjadi penting bagi peneliti karena sebagai batasan lokasi dan setting sosial yang akan dilakukan pada penelitian kali ini.

3.4 Penentuan Subjek dan Objek

Etnografi visual berhubungan dengan pengalaman budaya visual dan teknologi serta masyarakat. Penentuan subjek dan objek penelitian ini adalah dengan melihat siapa-siapa dan apa saja yang berperan dalam penelitian ini. Subjek penelitian mengacu pada mereka pemilik akun makanan di Instagram, yakni kaum muda yang sering melakukan kegiatan mengunggah foto di Instagram dengan memiliki ribuan pengikut yang di mulai sejak tahun 2014 hingga saat ini. Mereka adalah kunci utama peneliti untuk memperoleh data dan mereka sebagai pelaku utama pada fenomena yang diamati. Dimana kaum muda ini memilih jalan yang mereka pilih dengan mengunggah foto makanan sebagai bentuk budaya kuliner di Jember. Etnografer harus memiliki gagasan tentang bagaimana foto / video mereka dapat berkembang dalam kaitannya dengan praktik kehidupan sehari-hari dan bagaimana mereka belajar melalui praktik visual mereka sendiri setiap harinya.

Subjek yang peneliti pilih ada akun-akun makanan yang sudah lama ada di jejaring sosial Instagram yang memiliki puluhan ribu pengikut seperti akun kuliner dengan penikut 36,8 ribu, akun kuliner jember dengan 41,1 ribu dan juga akun makanan yang masih baru terbentuk seperti nyam nyam Jember dengan pengikut 3.688, serta akun makan di Jember dengan pengikut 754. Serta pengikut akun makanan yang juga aktif mengunggah foto makanan di halaman Instagram mereka maupun di insta story mereka. Mereka adalah anak-kaum muda yang masih duduk di bangku perkuliahan yang ada di Jember dan juga berdomisili di Jember dengan selera unggahan yang berbeda pada setiap akunya. Kaum muda yang dipilih adalah kaum muda penduduk Jember bahkan lahir di Jember, dengan usia dari 20 hingga 25 tahun yang memiliki latar belakang sebagai orang Jawa dan ada pula salah seorang pemilik akun yang Instagramnya dijadikan subjek virtual adalah berdarah Cina yang lahir, tinggal dan besar di Jember. Yang mana setiap karakteristik selera kuliner mereka berbeda. Setiap akun makanan memiliki ciri yang berbeda meski terkadang pengikutnya tidak memperhatikan perbedaannya.

Para pengikutnya adalah bentuk dari akun makanan itu sendiri, karena pengikutnya cenderung mengulang apa yang akun makanan itu unggah di Instagram. Sebagai bentuk gaya hidup mereka yang tidak dapat terlewatkan jika makanan yang mereka makan saat itu adalah makanan kekinian dan makanan yang memiliki nilai estetika tersendiri dengan memanfaatkan teknologi saat ini. Sedangkan pengikut akun makanan sendiri adalah mereka yang sudah lama mengikuti akun makanan bahkan mereka yang selalu mengikuti tren makanan melalui akun Instagram makanan di Jember.

Merujuk pada Pink dalam bukunya *Doing Visual Ethnography* pengetahuan latar belakang subjek serta objek semacam itu memudahkan menentukan bagaimana dan sampai pada akhirnya teknologi dan gambar visual dipekerjakan, kemudian melakukan studi penelitian dalam aspek budaya visual dari sumber perpustakaan dan museum, film etnografi dan internet. Ini tidak semata-mata merupakan 'tinjauan literatur tradisional tentang budaya visual. Tahap pertama dari proses penelitian dapat berupa eksplorasi interaktif terhadap akun Instagram mereka dimana elemen budaya visual dari area penelitian

terwakili. Komunikasi melalui dunia virtual dan pertukaran elektronik gambar digital juga merupakan pilihan bagi penelitian yang bekerja dengan informan yang merupakan pengguna teknologi itu sendiri. internet tidak boleh diabaikan sebagai aspek dari beberapa bidang etnografis visual.

3.5 Teknik Pengambilan Data

Menurut Pink penggunaan visual yang tidak terduga dapat ditemukan secara tidak sengaja dan didefinisikan secara retrospektif sebagai "metode visual". Dimana etnografi visual melibatkan panca indera manusia serta gambar sebagai cara untuk mengumpulkan data. Etnografer dapat mengulangi kegiatan semacam itu (kadang-kadang bekerja sama dengan informan), oleh karena itu harus mengembangkan dan menyempurnakan metode ini selama penelitian, metode yang dikembangkan harus dalam satu konteks penelitian. Pengumpulan data dilakukan dengan mengumpulkan gambar atau foto yang di unggah oleh kaum muda di akun instagram mereka. Kemudian peneliti melakukan penelitian dengan melihat unggahan foto di halaman Instagram mereka yang dikaitkan dari satu foto ke foto yang lain dan kemudian melakukan kroscek data kepada pengunggah foto makanan dengan wawancara kepada anak-kaum muda tersebut, membicarakan mengenai bagaimana kaum muda melakukan praktik mengunggah foto. Serta mendiskusikan mengenai foto yang telah diambil dan yang telah diunggah oleh mereka di akun makanan tersebut.

Kemudian peneliti akan mengategorikan gambar makanan sesuai dengan kriteria yang peneliti ciptakan yang sesuai dengan budaya kuliner kaum muda, dari aspek jenis makanan, strategi dan taktik kaum muda juga perilaku yang mereka lakukan setiap harinya. Selain itu peneliti akan menghadirkan diri pada kegiatan mereka saat melakukan sesi foto dengan menggunakan catatan-catatan lapangan. Metode ini selain melihat dari sisi subjek dan objek juga melihat dari sudut pandang peneliti dengan mengembangkan kamera peneliti dan juga pengetahuan yang peneliti miliki. Foto-foto yang peneliti yang diambil saat peneliti ada pada proses subjek melakukan kegiatan menfoto makanan tersebut

merupakan tanggapan terhadap hubungan yang berkembang antara informan dan peneliti, teknologi gambar dan diri peneliti sebagai fotografer.

3.6 Metode Analisis Data

Analisis data yang di kembangkan Pink yakni catatan dan gambar diubah menjadi kata-kata tertulis sebagai representasi etnografi dan bukan hanya sekedar menghasilkan kata-kata, tapi juga menghubungkan gambar yang satu dengan gambar yang lain, kata-kata yang diucapkan dan suara lainnya. Kemudian membahas potensi foto grafik dan video untuk representasi etnografi dalam teks cetak, video dan hypermedia yang melihat bagaimana berinteraksi dengan teknologi dalam berbagai bidang kognitif serta aktif. Yang dihubungkan dengan hubungan sosial, sudut pandang pribadi, wacana budaya dan pengetahuan sosial di mana gambar diproduksi dan diberi makna dalam penelitian etnografi. Selanjutnya mengeksplorasi bagaimana elemen produksi citra etnografi ini dapat mengintip penggunaan representasi etnografi.

Dan mengalisis data sebagai terjemahan gambar menjadi kata-kata, karna dengan menulis kita dapat mencakup gambar pada sebuah unggahan di instagram. Pendekatan visual dalam representasi etnografi yang mengakui keterkaitan antara visual, verbal dan tertulis dalam pengalaman etnografi, hubungan sosial dan praktik budaya dan melihat ini sebagai dasar potensi untuk representasi etnografirefleksif. Karna pada gambar ada narasi yang akan menjadi tempat untuk mengawasi pencipta gambar tersebut dan mengarahkan pengalaman pengikut yang dapat dikatakan pemirsa untuk menciptakan makna yang ada pada gambar tersebut. Dari data yang ada peneliti akan melakukan penjedahan dimana peneliti akan merefleksi atau merenungkan data-data tersebut yang kemudian dikolaboratifkan data informan dengan informan lain yang akan menjadi pembahasan pada bab selanjutnya. Dengan melihat kometar pada gambar serta melihat jumlah *like* pada gambar yang dikelompokan menjadi beberapa kategori dan dianalisis sebagai bentuk kegemaran kaum muda yang condong dengan jenis kuliner yang populer.



BAB V PENUTUP

5.1 KESIMPULAN

Kuliner Jember mengalami perkembangan pesat terutama sejak industri media berbasis teknologi industri. Makanan tradisional hingga makanan modern bertransformasi dan merujuk pada penciptaan selera dan ruang kreatif kaum muda. Mereka mengunggah dan menyebarkan gambar makanan melalui media sosial yang mereka miliki. Alasan pertama kali menyebarkan foto atau makanan beraneka ragam, antara lain berawal dari kegemaran, meneruskan usaha teman hingga memanfaatkan akun palsu. Mereka mengunggah foto atau gambar makanan yang kemudian mendapatkan komentar, bahkan diunggah oleh pemilik akun lain. Dengan demikian pemilik akun memiliki banyak pengikut yang kemudian mengikuti mengonsumsi sajian yang diunggah oleh akun makanan.

Unggahan gambar kuliner kaum muda merupakan representasi selera dan budaya populer dengan cara menfoto makanan, memanfaatkan media, hingga menarasikan ulang kuliner tradisional atau mereproduksinya melalui gaya kekinian. Kaum muda mampu menjadi pemilik akun makanan dengan ribuan pengikut dan mendapatkan keuntungan dari menerima *endorse* makanan hingga dipercaya untuk menjadi juri di salah satu kompetisi memasak di Jember. Kegiatan mereka merupakan upaya memperkenalkan dan membentuk identitas Jember melalui budaya kuliner kaum muda.

Budaya kuliner kaum muda sendiri memiliki lintasan yang panjang dimana lintasan kuliner kaum muda muncul dalam diskursus kulinernya, antara lain: makanan tradisional, kekinian, tradisional kekinian dan rumahan. Yang menjadikan kaum muda menjadi aktif serta reaktif di media sosial dengan memanfaatkan teknologi sehingga para pemilik akun makanan menjadi *influencer* makanan dikalangan kaum muda yang lain. Pemilihan unggahan makanan menjadikan makanan tren kaum muda membuat makanan kekinian atau makanan kebarat-baratan menjadi makanan yang gemar dikonsumsi kaum muda. Penyebaran informasi yang cepat dan kebiasaan menfoto makanan menjadi sangat lumrah dan

melekat di keseharian kaum muda serta menular pada kaum muda yang bukan merupakan pemilik akun makanan.

Penyebaran informasi dan foto kuliner bermula dari pemublikasian makanan lama seperti pecel, soto, rawon, baso dan sebagainya yang kemudian berkembang menjadi makanan baru atau yang sedang terkenal seperti geprek, olahan makanan dengan keju, *dissert* yang lucu, dan lain sebagainya. Dalam hal ini kaum muda mampu menciptakan makanan baru yang diminati kaum muda yang lain. Mereka menciptakan kreativitas di media sosial dimana unggahan gambar atau foto makanan lampau, baru, dan kekinian mereka ekspresikan dalam gaya keseharian berkuliner mereka dengan menggunakan taktik dan strategi. Taktik sebagai bentuk ekspresi kaum muda dalam tindakan keseharian mereka dan strategi sebagai upaya bersama dengan pihak luar untuk merepresentasikan kuliner Jember melalui endorse, memperkenalkan identitas kuliner Jember dengan menjadi juri, dan menjadi pembicara dalam acara radio lokal.

Praktik sehari-hari kaum muda untuk mengunggah informasi dan foto kuliner, berdasarkan konsep de Certau, dapat menciptakan dan membentuk selera dan gaya hidup konsumsi kuliner masyarakat. Sehingga menjadikan kebiasaan menfoto makanan sebelum makanan menjadi budaya kuliner kaum muda pada saat ini. Yang kemudian menurut Bourdieu ditentukan berdasarkan konstruksi sosial akan selera. Hal tersebut kemudian dipetakan dalam kelas yang berbeda yakni kelas dominan dan kelas populer. Saat ini yang menjadi kelas dominan adalah pemilik akun karena mereka dapat mempengaruhi selera kaum muda melalui gambar atau foto kuliner yang diunggah setiap hari.

Pemilik akun mampu menggerakkan pengikut akunnya untuk mengikuti informasi yang sedang mereka bagi yaitu ulasan tentang kuliner dan kegiatan menumpuk peralatan makan setelah makan sebagai bentuk kepedulian kepada sesama, serta menanamkan nilai kebersihan serta sebagai bentuk memori kultur yang ingin dimunculkan kembali dalam ruang publik. Selain itu pada pemilihan makanan akun makanan sangat berpengaruh bagi pengikutnya, karena mereka akan terkonstruksi untuk memilih makanan sesuai dengan apa yang diunggah oleh

akun makanan dan menjadikan kebiasaan menfoto makanan sebelum makan sebagai bentuk budaya kuliner kaum muda dengan pemilihan makanan kekinian sebagai bentuk pemilihan kuliner yang di gemari kaum muda.

5.2 SARAN

Kaum muda yang terlibat dalam budaya kuliner sebagai pemilik akun maupun pengikut perlu lebih aktif dan kreatif dalam memperkenalkan kuliner setempat terutama di Jember. Diharapkan mereka mampu memperkenalkan makanan khas nusantara agar mampu bersaing dengan makanan modern terutama dari manca negara. Kaum muda juga memiliki posisi yang cukup penting sebagai ambassador kuliner yang memiliki potensi membentuk selera, bahkan mengarahkan *brand* kuliner tertentu melalui akun yang dimiliki. Kegiatan menfoto makanan dan membagikanya di media sosial perlu diimbangi dengan dukungan dan kegiatan yang bisa dilakun bersama *stakeholder* dalam melestarikan budaya kuliner warisan Nusantara.

DAFTAR PUSTAKA

Buku

- Barker, Chris. 2004. *Cultural Studies*. Yogyakarta: Kreasi Wacana.
- Bourdieu, Pierre. 1984. *Distinction: A Social Critique of the Judgement of Taste*, Cambridge, Massachusetts: Harvard University Press.
- Chaney, David. 1996. *Lifestyle: Sebuah Pengantar Komprehensif*. Yogyakarta: Jala Sutra.
- De Certeau, Michel. 1988. *The Practice Of Everyday Life*. Barkeley: California University Press.
- Fashri, Fauzi. 2014. *Pierre Bourdieu: Menyingkap Kuasa Simbol*. Yogyakarta: Jelasutra.
- Haryatmoko. 2016. *Membongkar Rezim Kepastian: Pemikiran Kritis Post-Strukturalis*. Yogyakarta: PT Kanisius.
- Lee, Monle. Johnson, Carla. 2007. *Prinsip-Prinsip Pokok Periklanan Dalam Perspektif Global*. Jakarta: Kencana.
- MacDougall, David, 2005, *The Corporeal Image: Film, Ethnography, and the Senses*. Princeton, NJ: Princeton University Press.
- Pink, Sarah. 2001. *Doing Visual Ethnography*. London: Sage Publication.
- Pink, Sarah, 2009, *Doing Sensory Ethnography*. London: Sage.
- Rahman, Fadly. 2016. *Jejak Rasa Nusantara*. Jakarta: PT Gramedia Utama.
- Rahman, Fadly. 2016. *Rijsttafel*. Jakarta: PT Gramedia Utama.
- Rhenald Kasali. 1995. *Manajemen Periklanan Konsep dan Aplikasinya*. Jakarta, PT Pustaka Utama Grafiti.
- Sasmiro, Mary. 2014. *Explore, Eat, Enjoy*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.

Jurnal

- Ceccarini, Rossella. 2010. *Food Studies and Sociology: A Riview Focusing on Japan (Vol I: 1-7)*. Sophia University.
- Delormier, Treena, and Friends. 2009. *Sociology of helath & illness (Vol. 31)*.

Canada: Department of social and Preventive Medicine, University of Montreal.

Holtzman, Jon D. 2006. *Food and Memory* (35:361-78). Department of Anthropology: University Of Denver.

Lull, James. 2000. *Media, Communication, Culture: A Global Approach (Vol. II)*. New York: Columbia University Press.

Secsio RP, Wilga, dkk. 2016. *Pengaruh Media Sosial Terhadap Prilaku Remaja*. UNPAD. Dikses di <http://jurnal.unpad.ac.id> [pada 3 April 2019]

Tesis

Riskia Fitri, Meila. 2015. *Mural sebagai Medium Kritik Sosial Seniman (Studi Kasus "Jogja Asat")*. Sosiologi: UGM

Skripsi

Ariojati Hadiyanto, Muhammad. 2013. *Budaya Kuliner Jepang: Bahan Pangan, Pengelolaan dan Kandungan Nutrisi*. Fakultas Pengetahuan Ilmu Budaya: Universitas Indonesia.

Bestari, Ken. 2014. *Fenomena Mengunggah Foto Makanan Pada Pengguna Media Sosial*. Fisip: Universitas Indonesia.

Manaka Savio, Yazalda. 2015. *Kecenderungan Depolitisasi Fungsi Sosial Selera Dalam Kritik Terhadap Distinction*. Fisip: Universitas Atma Jaya Yogyakarta.

Rochmawati, Irma. 2016. *Visualisasi Dan Representasi Foto Makanan (Food Photography) Di Media Sosial Instagram (Studi Kasus Kuliner Bandung)*. Universitas Komunikasi: Bandung.

Tri Arianto, Nurcahyo. 2011. *Pola Makan Mie Instan: Studi Antropologi Gizi Pada Mahasiswa*. Antropologi Fisip: Unair.

Internet

Administrator. 2014. *Definisi dan Fungsi Hashtag pada Sosial Media*.

<http://organix-digital.com/blog/read/definisi-dan-fungsi-hashtag-pada-sosial-media> [diakses pada 14 November 2018]

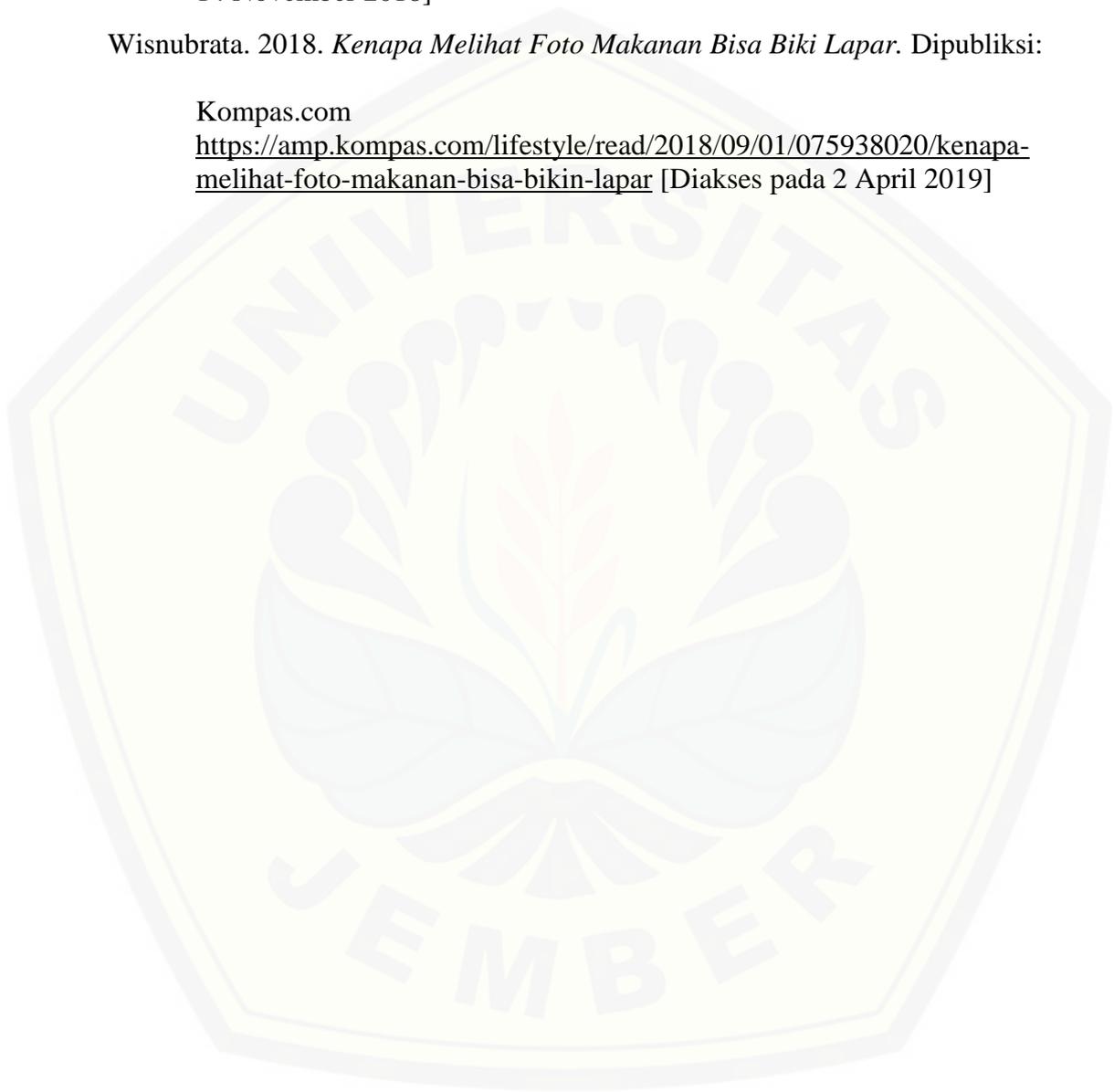
Anonim. *Pengertian Kata Instagramable.*

<https://www.makintahu.com/pengertian-kata-instagramable/> [diakses pada 14 November 2018]

Wisnubrata. 2018. *Kenapa Melihat Foto Makanan Bisa Bikin Lapar.* Dipublikasi:

Kompas.com

<https://amp.kompas.com/lifestyle/read/2018/09/01/075938020/kenapa-melihat-foto-makanan-bisa-bikin-lapar> [Diakses pada 2 April 2019]



LAMPIRAN

Transkrip Wawancara

Transkrip wawancara pemilik akun KULINER JEMBER

Pada 14 Oktober 2017, pukul 10.00

Nama : dara marenda

Asal : kediri

Status : mahasiswa

Nama akun : kuliner_ jember

Sejak kapan : 29 januari 2015

Alasan membuat akun instagram : awalnya gabung ukm kesenian, ikut bidang fotografi, dari situ aku suka foto-foto mau makan tak foto-foto dulu biasalah anak sekarang. Tak lihat di hp kok banyak foto makanan ya.. terus aku lihat pada saat itu belum banyak pengguna instagram, belum sebanyak sekarang, tahun 2015 awal itu terus iseng bikin akun, terus lihat kuliner jember itu sudah ada apa belum, ternyata belum akhirnya buat. Upload satu-satu dan followernya bertambah dan dapat respon yang positif. Terus aku lanjutin sampek sekarang.

Berapa kali unggah foto dalam sehari (skala) : aku itunganya gak berapa hari sekali, kalo bisa sehari sekali , tapi kalo itukan tergantung stok foto juga. Tapi minimal sebulan itu 15 sampai 20 upload. Itu uda paling minim tapi seharusnya setiap hari lah, tapi gak ah, aku kan gak selalu hunting makanan

Makanan apa saja yang biasanya di unggah (kriteria) : yang jelas harus yang ada didaerah Jember aku ga mau upload yang selain mkanan. Kan kalo uda punya followers banyak tentu iklan masuk, dan aku uda nerima endorsmen itu dari followers 2000 dari tahun 2015

Cepet kak ya baru tahun 2015 sudah terima endorse ? he'em cepet. Aku juga ga nyangka. Itu kalo aku ga selektif milih-milih yang aku terima usahanya ga ideal

gitu loh. Aku pernah dapet tawaran sulam alis. Kalo aku mau-mau aja. Mau jadi apa akunku. Aku kriterianya harus makanan yang ada di Jember.

Makanan yang sering di unggah : ya makanan sekitar kampus

Bosen upload ga kak ? ga bosen. Soalnya aku anaknya medsos banget, jadi aku ga ngerasa harus upload bagiku ya media social uda kebutuhan

Emang suka makan atau liat temen punya akun : temenku ga ada yg jadi admin. Kalo suka makanan ya ga gimna-gimana. ga niat makanan yg jauh-jauh. Aku suka upload itu yg aku makan.

Sering pilih tempat makan ? yang harganya normal gitu , kalo yg terlalu high aku ga mau.

Normal itu beda loh kak, maksudnya ? kalo cak no aku ga bias untuk makanan sehari-hari . ga ku makanan ya ga ku upload

Kakak tau makanan jaman dulu : aku dari jaman kapan ga tau. Jember banget itu mie apong, soto ayu, rawon semanggi, gudeg lumintu.. apa ya.. yg paling sering ke bud arum itu makanan jbr. Gado-gado yang dr dingsos yg masuk itu kalo ga salah dr 1984 atau 1983 itu.

Makanan lama jember. Karna makanan yang bener2 khas jember itu ga ada sepertinya. Dan aku pernah baca tulisan anak tegal botoh setauku budaya di jember itu pandalungan, jadi yaa ga khas. Kalo kamu Tanya tentang budaya ku ga begitu bisa

Setail itu ya kak ? ya kayak kamu suka hal kayak korea gitu, kamu pastinya akan merhatiin sedetail itu berhubungan dengan korea itu. Aku suka makanan jadi yaa peka gitu loh

Buat akun instagram makanan ikut-ikutan atau gimana : aku ga ikut-ikutan maksudnya ga ngikutin karna ada temen itu ga, karna awalnya aku suka mainan intagram ya jadi terus kenapa aku ga buat sesuatu yg aku suka , ngapain cuma scroll instagram aja kan ga produktif.

Makanan yg kakak upload apa makanan booming ? aku jujur ga, maksudnya itu makanan yg aku upload itu bukan makanan yg kekinian, aku ga memaksa diriku untuk hits, dasarnya adalah foto makanan yang aku upload ya makanan yang aku makan

Sejak kapan terima endorse ? sejak September 2015 itu endorsean pertama kali.

Jenis makanan endorse ? macem-macem dari lalapan sampai tart itu pernah, pokoknya kalo di postingan aku ada tag2an nya mention ke penjualnya berarti itu endorsean

Caranya Endorse gimana ? dihubungin dulu . kalo itu warung aku yg kesana. Kalo produk bias di anter aku minta di anter ke tempat aku. Aku jg ga nyangka dapet tawaran kek gitu

Itu penghasilannya berapa? : iya, lumayan buat tambahan-tambahan.

Banyak akun yg baru dari Maret. Tahu suwar-suwir itu uploadnya konsisten dan uploadnya rajin dan nerima endorsean. Itu dia cepet juga perkembanganya.

Apa yg dilakukan untuk eksistensi akun ?? ga ada ketentuan aku untuk gimana-gimana pokok yang aku makan itu yg aku upload.

Ada ketentuan harga untuk makananya ? ga ada yang mahal. Ga ada kriteria itu. Yg paling murah mungkin es yang di mandala itu

Menurut kakak perkembangan akun kuliner di jember itu seperti apa ? itu foodgram Jember. Sebenarnya itu di grup line, sebenarnya itu anak-anak.. yg bikin nguliner jember. 2x meet up yg pertama di pujasera mastrip. Siaran di RRI dan ketemu di rumpi-rumpi

Kalo ketemu apa sih yg di bahas kak ? yg diomongin tentang makanan, yg kira-kira recommended itu dimana, mau ke kakao yg di jnggawa tapi belum terlaksana, soalnya ada yg diluar kota juga, kayak akun hobi makan, itu anak jember yg kerja di Banyuwangi ya dia ulasanya tentang makanan Banyuwangi.

Rata-ratausia pemilik akun makanan itu berapa sih kak ? dibilang muda atau ga gimana ya, soalnya aku sendiri ya uda 25, itu bisa dibilang muda atau tua kan ya ga tau. Tapi belum ada yg nikah

Bagaimana menurut kakak mengenai makanan yang booming dan hilang ? pernah ada branding tertentu menurutku itu strategis banget tempatnya, dekornya bagus, dapat berapa bulan tutup. Setragis gimanapun orang masih milih rasa, karna orang mau kesana bukan hanya sensasionalnya tapi rasanya. Yang sampek sekarang ramai itu baso kabut. Itu kan termasuk jauh dair sisini (kapus). Aku melihatnya dari akunku pengikutnya itu anak-anak muda. Kalo aku upload, aku pernah upload baso biasanya yg like itu masih ratusan lah. Aku pernah upload baso kabut itu 1000 yg like, walau lokasinya jauh, jadi faktornya menurut aku ya rasa.

Perhatiin like juga ? iya aku perhatiin banget. Kan statisnya itu ada. aku pakek akun yg bisnis profile itu baru april. Kan sebelumnya ga tau tentangstatistiknya jadi sekarang pakai itu terasa banget perkembangan like dan komenya..

Apa saja hal yang di tulis di caption ? kalo caption itu yang pasti info lokasi, alamat, no hp kalo itu delivery, harga, jam buka. Yang umum deh.

Menurut kakak bagaimana perkembangan kuliner Jember ? aku disini dari tahun 2010 aku lihat sekarang di jalan jawa dan Kalimantan itu perkembangan orang jualan makanan pesat banget menurut aku. Sekarang cafe banyak. Makanan kekinian itu banyak banget, apalagi sekarang itu takoyaki yang lagi hits sama teh tailan. Aku belum nyobain. Kalo aku emang anak hits aku seharusnya nyoba teh tailan.

Bagaimana perkembangan anak muda pengikut kuliner: sekarang dunia kuliner itu berkembang dan teknologi juga berkembang.ada instagram dan gitu-gitu. Akhirnya perilaku orang juga berkembang. Jadi cari referensi itu bisa. Jadi kapan hari itu aku di kabari temenku yang dimana temenya itu bikin kayak wa story gitu kalo makan itu masih lihat di akunku. Kan ya itu feedback buat aku. Kan bisa

dijadiin refrensi. Kan jadinya kids jaman now. Cari makann itu di intagram. Biasanya mention gitu. Kyak komen di foto mention di temanya melalui akunku.

Kalo hunting biasanya sama temen ? Aku sih kalo makan ya sendiri karna aku ga keberatan ke tempat makan, kalo hunting sendiri aku biasanya pakek kamera hp. Kalo endorse an aku pakek kamera dslr.

Kok di bedakan kak ? kalo hunting makanan missal soto ayu, aku bawa kamera dslr aku ngerasa kurang nyaman. Aku makek hp itu uda support.

Kakak kalo uda lulus gmn ? ya gimana ya, aku harus ttp membuat akun ttp berjalan, mungkin aku bakal nyari peneus. Admin 2 gitu. Admin kuliner juga semoga dia mau aja, aku blm ngomong.

Kenal ya kak ? iyaa kenal..

Mulai kpn kumpul ? mulai maret.

Kok bias kumpul giyu kak ?? itu yang bikin nguliner, nanti Tanya ke dia aja. Kalo aku sih gpp kan apa salahnya admin nguliner kumpul

Kakak tahu Makanan lama ? itu lumintu, rawon wali songo, terus sama wedang cor, itu jember bgt itu. Mungkin ketan jompo. Itu legen bgt itu

Tahu tentang perkembangan pengikut kakak ? Kalo pakek bisnis profile itu bias di lihat jam-jam mana banyak viewernya. Pertimbanganya, kalo makanan itu biasanya buat makan siang kalo itu makanan malem ya aku uploadnya pas malem. Aku pokoknya siang sm malem. Aku juga ga hanya foto makanan, aku juga suka foto kayak wisuda gitu. Aku fleksibel gitu, tp kalo disebut professional belum. Apalagi sekarang banyak sekali media social kayak youtube, ig kalo ga km gunakan untuk menghasilkan sesuatu itu rugi, jd konsumen itu rugi, jd produsen gitu. Jgn jd korban informan aja.

Terima endore setiap hari ? Endorse kalo tiap hari itu ga, tp pasti ada sebulan sekali lah.

Kalo jd admin itu bukan Cuma tinggal tidur, kalo ada komen negative itu bukan kritikan ya.. tp nyinyir. Itu ada komen pas aku upload banana nugget “aku itu sebenarnya pelopor banana nugget di jbr” dr pada menyinggung pemilik ya aku hapus.

Ada yang tau ga sih kalo kakak itu admin kuliner jember? Ga tau ya aku, soalnya kalo aku ga pernah nunjukin aku di akunku, pling pol ya tangan. Kan aku Cuma admin makanan bukan seleb gram. Aku punya akun pribadi itu aja aku gembok pengikutnya ya Cuma 600.

Apa ada endorse yang lain kak ? Ada terangbulan 99 waktu launcing dia undang foodgram dan blogger. Aku itu kerja, ngefoto dan upload bagus, itu aja aku bawa pulang . Aku ini kerja sama uangnya orang, aku meski ga di bayar ya gamau sembarangan. Anggep saja ig itu mainan tapi aku ya harus professional.

Rasanya jaddi admin makanan gimana kak ? Hikmah buataku itu, gausa berekspetasi dg followers banyak. Kalo ngerjain apa2 santai aja laaah..

Followernya akun real kak ? iya.. aku ga pakek jasa penambah follow, aku berani sumpah ga makek. Jadi menurutku, kalo mulainya bener ga pakek cara apa, yg follow km ya real. Mungkin org didekatku ga nanyakan ke aku secara langsung. Tp pikiranya mungki Followersku segitu tp yg like Cuma 300, 500 sampek Cuma seratus. Mereka ga tau yg ngefollow aku itu liat postinganku, dan yg liat postinganku ga semua like postinganku. Di igkukan ada algoritma. Itu muncul akun yg paling sering komunikasi sm km itu muncul di atas. Jd yg like aku dikit bukan karna followerku palsu. Dan salah satunya like banyakjuga tergantung makananya, kalo makannya enak banyak like nya. Kalo biasa ya dikit.

Ada yg dm kaka ? ada, aku gunain dm untuk yg penting. Ada yg dm nanya dimana tempat itu aku ga bales, karna buat aku bias lah kita nyari makanan dg jalan2, ada google map.. itu mudah buktinya ku bisa kan dapet tempat makannya.

Banyak yg harus upload maksa gtu ? aku ga.. aku itu ya kalo uda makan di tempat x gtu ga bagus fotonya ya ga aku upload meski uda makan disana. Ada makan yg

mau ku recommend lalapan bu ningrum, aku ga dapet angel foto yg bagus sampe skrg ya blm ku upload, padahal itu aku sering makan disana.

Tampilan yg seperti apa ? aku mau nampilin yg tampilan jelas, jelas semua. Kan ga mungkin km ngefoto pia ada kotaknya ga mungkin ngefoto yg kotaknya tertutup. Ngefoto soto ya harus dilihatan ayamnya smuanya. Aku sok perfeksionis tp aku gam au terlihat sembarangan. Karna kalo ga bisa membahasakn apa yg dimakan akan sulit di pahami orang itu sulit ya kayak caption gtu.

Transkrip wawancara pemilik akun NGULINER DI JEMBER

Pada 14 Oktober 2017, pukul 16.00

Nama ? andita briliandra (andra)

Asal ? jember, tegal besar

Status ? mahasiswa akhir

Akun ? nguliner di jember

Sejak ? pertengahan 2015

Alasan bikin akun ? karna suka jajan, suka kulineran dan hobinya emang ngefotoin makanan, dari itu aku punya pikiran buat bikin akun kuliner dan aku ngelihat akun kulinerkan juga belum banyak, terus waktu itu aku lihatnya mereka belum totalitas di jember aja gitu diluar jember juga di upload, jadi aku maunya Cuma yang dijember aja.

Ada visi misi membuat akun ? kalo visi misi gak ada, emang dari hobi dan yang tadi itu deh mau yang emang di Jember, kayak gimana ya kasihan gitu sama orang2 yang nanya itu dimana eh ternyata bukan di Jember, kan gimana gitu.

Ga ikut-ikutan kan kak buat akun ? gak kok

Berapa kali upload foto dalam seminggu ? jadwalnya setidaknya postingan sehari ada lah, sehari sekali biar gak mati akunku, pernah karna sibuk sampek 3 hari gak upload.

Jenis makanan yang diupload ? apa ya.. ya pokok makanan yang ada di Jember deh, ya makanan yg legend itu deh,

Kalo makanan booming ? iya, kalo sempet mampir ya posting juga.

Kakak tau makanan jember jaman dulu ? ya apa ya,, tahu tapi ga semuanya. kayak pecel lumintu, walisongo dan ketan jompo kan itu uda dari lama dan turun temurun

kakak memilih kuliner dilihat dari sejarahnya ? ga, ya sebatas kulineran, aku suka kuliner ya aku fotoin apalagi aku belum pernah nyoba ya aku fotoin, terus kuliner yang lama gitu yang orang-orang ga banyak tahu kan bisa bikin rame kuliner itu. Gak sampek yang nyari tahu juga kok.

Biasanya kan ada endorse, kakak juga ambil endorse ? iya, kalo awalnya dulu ga ada niatan kan awalnya hobi, kok ada yg nanya dan minta bantu promo iklanin, yauda gapapa kan aku bantuin. ngeliat follower juga blm banyak jadinya ya aku foto aja dan aku posting. Aku liat followernya juga makin banyak dan tawaran promo juga makin banyak aku mulai adain tarifnya, kan juga butuh beli paketan internet dan bensin ke tempatnya.

Berapa patokan tarifnya ? itungan perposting, mereka mintanya berapa kali posting gitu.

Cara membuat akun tetap eksis? yang pertama ya sehari ada postingan walau sekali, kadang ya dari misal aku makan apa ga sempet posting ya aku simpan kalo gaku taruh di story aja, terus ada chanel youtube biar orang-orang ga cuma liat foto aja, biar ada videonya.

Dan kenapa milih youtube juga ? karna youtube yang kedua lah ramainya setelah instagram

Budaya kuliner khas Jember yang di ketahui ? kalo bilang makanan khas Jember gak ada makanan khas, Cuma oleh-oleh aja kayak prl tape, suwar suwir. tapi makanan dari manapun itu juga uda mulai ada di Jember, dari daerah-daerah luar Jember, yang lagi boomingkan seblak, itu makanan dari luar daerah masuk ke Jember. In sha allah di Jember cari makanan apa aja ada.

Pendapat mengenai makanan booming dan kemudian hilang? mungkin karna ngikutin tren ya gimana dia punya strategi aja mempertahankan gaya itu hingga gak jadi gulung tikar aja, mereka yang uda gulung tikar adalah mereka yang kurang inovasi. Kan kalo ngikutin trenkan mereka kurang strategi lah

Pernah ngefoto makanan booming yang hilang ? pernah, itu baru aku foto dan aku post eh uda ilang tempatnya dapet sebulan kan eman. Ya aku hapus soalnya banyak orang yang scroll itu sampek bawah kan kasihan kalo orangnya nyari tempat makan yang uda tutup akhirnya ku hapus deh.

Ada gak sih kak yang sampai bener-bener nge dm tentang makanan ? ada, apalagi mereka biasanya balesin story gitu, dan paling sering tanya recommended tempat yang 24 jam

Kaka tahu golongan pengikutnya kakak ? kebanyakan kayaknya masih SMA dan Mahasiswa, dari usia muda-muda dari 15-20an gitu.

Ada gambar dan caption, milih caption gimana kak ? aku milih caption gimana dengan khas aku nulis diriku mbk min dan agak-agak endel gitu. Biar orang menarik

Endel gimana ? huu enak banget makananya, aku pernah posting lalapan gitu aku nulis hu sambelnya enduls banget. Ngikutin bhasa sekarang gitu

Ngapain aja kalo kumpul sama admin yang lain ? kalo ngumpul serinya lebih banyak ngobrol shareing kuliner, isinya ya makan-makan, setok foto gitu

Kakak pernah stok foto juga ? pasti, soalnya aku kulineran gak langsung ku upload karna dalam satu hari aku bisa kuliner gak cuma satu tempat. Jadi ya gak semua ku upload, aku kadang ya upload berapa minggu setelahnya, ya seperti

stock gitu. Ya aku pernah ngulang foto yang sama dengan angel yg berbeda, itu menurutku sebagai strategi kalo aku ga sempet kulineran aku masih punya stok

Perkembangan kuliner anak muda sekarang ? mereka termasuk ngikuti kuliner dan kuliner makin rame, mereka ngikutin dan mereka juga ngefollow akun kuliner, dan mereka dg tertarik untuk nyobain yg baru dg mention ke temen2nya. Dan kadang mereka lebih dulu nyobain dr pada adminnya, mereka juga ngasih tau ke kita dg mention atau tag ke kita. Kan aku juga ga banyak tau tentang kuliner yang ada. Mereka juga jadi informan.

Budget buat kuliner? Ya dari sendiri lah, karna uda hobi aku nyisihin gitu, kan aku ga tiap hari kuliner jadi aku nyetok foto.

kalo kuliner ada temen ? iya biasanya bareng temen

Foto pakek hp ? iya hp dan kamera, tp paling seing pakek hp ya tinggal edit sedikit, seringnya kamera itu bisanya dibuat endorse gitu

Berapa followernya ? 2000 berapa gitu

Pernah di nyinyirin ? pernah, tp karna aku cuek ya ga peduli laah. Ada yg sampek bilang ini sambil nyeles ta ? tapi aku ya biasa aja. Aku ngefens bgt sm akun kuliner di jogja yg solid bgt yg kumpul2 dan makanya aku bikin kumpul2 admin jember. Dan aku lihat mereka itu ga ada yg nyinyirin kan ya ga tau tapi ga pernah ada komen2 yg kulihat itu nyinyirin mereka.

Kakak japri satu2 admin ? iya,aku dm gitu satu2, aku ajakin gitu. Akhirnya kuliner baremng, sharing gitu, pertama itu kuliner anak kos itu, dan nambah satu, dan satu, dan aku bikin grup di line dan ngumpul gitu. Meski yg baru juga au dm in, tp mereka kayak minder karna masih baru.

Adminnya maih mahasiswa ? iya masih mahasiswa, kerja da nada satu yg baru join itu uda berkeluarga.

Total jumlahnya brp ? lupa aku soalnya uda lama ga cek. Kalo ga salah 10orang.

Pernah nitip foto ke admin ? ga pernah..

Yg paling awal itu sp kak ? aku taunya makanan jemebr, dan followernya paling besar.

Tau foto makanan jaman dulu jbr ? duh ga tau, ga ada kepikiren itu.

Makanan khas itu apa kak ? ya karna ga ada, tp ada yg ttp eksis smpek skrg, itu rame dan org dr luar kota ya kesana itu td walisongo dan lumintu itu da nada mie rama, tp aku ga pernah nyoba soalnya itukan ga halal.

Kakak juga merimbangin halal ga nya ya kak ? iya, kan ku muslim, aku ga mau ngejar eksis tapi ga halal, gam au aku.

Pernah bosan ? pernah, tpi cum ga mood lah.

Matok harga ga kak ? ga sih, tp aku ga yg ke tempat yg mahal-mahal, tp ya aku sempetin sekali dan ga sering gtu.

Milih makanan modern atau tradisional ? ga sih, pokok ya yg di jbr deh .

Aku ngikutin kaka sm temen2 buat liat akun kuliner kalo mau kmn.. iya temen2ku juga ya gtu mentang2 aku admin kuliner Tanya ke aku temen2ku padahal aku kan ya bingung klo uda kek gtu.

Khasnya akun kakak ? captionnya itu aku ga dg bahasa baku, pakek hastag, nama took, harga, terus ya di foto aku kasih nama akunku karna banyak yg suka nyuri foto gtu. Ada yg ku tegur yg nyuri tapi ga ada gubrisin,

Itu sesame akun makanan atau ? ga, itu akun biasa bahkan ada akun ojek online, mereka langsung comot, mending pakek repost atau nge tag ke aku gtu.

Duka punya akun ? ya dukanya ya kalo ada nyinyiran gtu itu..

Mbk min aktif di intagram story ada alasanya kah ? cukup sering karena emang fitur story itu bermanfaat sih. Mendukung postingan terus juga kan orang secara visual bisa lihat langsung lokasi kulinernya.

Manfaat yang seperti apa sih mbak ? Banyak respon ga mbk min dari followers ? yaitu tadi dek mendukung postingan feed innstagram, followers visual, eh ga

visual uga sih, audiovisual yak an video wkwkwk.. mereka bisa lihat lokasi kulinernya dimana, makanannya kayak gimana jadi mereka bisa lebih tahu. Kasarnya orang jadi lebih ngiler lihat story.

Kalo respon followers banyak biasanya kalo ku nggan nyantumin lokasi mereka akan banyak yang tanya. Kalo aku nyantumin lokasi dan aku kasih info lengkap di story ya biasa aja mereka. Alhamdulillah story biasanya dilihat 4000-5000an orang.

Woow amazing ya mbak sampek ribuan. Tpi biasanya kalo yang di highlightnya mbk min itu apa ada kriterianya ? kalo yang di highlight itu bukan buat umum sih.. maksudnya kayak missal nih produk ndorse itu ngga pernah aku bikin highlight . yang aku bikin highlight itu info yang menurut aku pentig aja kayak yang uda aku bikin hehe.

Kriteria pentig buat mbk min itu seperti apa ? informative dan menghibuur.

Terus mbk kalo yang di Instagram tv itu mbk ? ga ada itu iseng aja, tapi sekarang uda ga pernah upload.

Oh ya kayaknya dulu mbk min pernah jadi juri lomba di lippo. Itu dalam rangka apa mbk min ? lomba kreasi opor di lippo.

Kalo boleh tahu kok bisa mbk jadi jurinya ? gatau aku. Tiba-tiba aja dapat tawaran jadi aku terima aja buat tambahan pngalaman. Ya kalo secara teknik mereka ang butuh satu orang media sosial sebagai juri.

Emang pas wakt ngeuri dari mana aja mbk jurinya ? jurinya 3 orang. Aku, terus orang dari pihak lippo sama satu orang agi chef. Aku ga paham chef mana.

Kalo kegiatan lain yang sekranya memberikan pengalaman bau ke mbk min yag berhubungan dengan akun akann ada g ? hm, kayaknya belum ada lagi. Spesifi cua itu aja.

Kalo acara peresmian tepat makan itu apa mbkmin diundang selalu ? ga mesti sih dek beberapa ada yang ngundang seperti kopikesuwon, MCD dan sebgainya.

Kalo diundang kayak gitu mbk min harus melakukan apa ?ya tergantung dari phak sana mereka mau aku ngapain . post foto, bikin story dan sebagainya. Aku juga pernah dapat undangan MCD untuk nyicipin aja

Klo diundang seperti iu apa ada bayarannya mbak min dan permintanya dari pihak yang mengundang ada banyak? Ooh nggak sih dek. Soalnya aku jelasin di wal itu gimana gimananya sebelum deal.

Kalo boleh tau mbkmin, mekanisme ngundang atau endorse itu kayak gimana? Ya klien tinggal pilih aja paket harganya. Terus kalau ada tempat makanya aku bisa dtang ke tempat. Kalo cum online ya kirim produk ke rumah.

Mbk min kan admin makanan apa ga kepingin buka usaha kuliner gitu ?ya pengen dek.

Emang mau buka uaha kuliner apa mbk ? ga tahu masihan dek.

Mbak min pernah unggah makanan hasil sendiri ? ga pernah dek..

Tapi kalo di akun pribadi ? pernah dek tetapi ga sering.

Ejauh ini unggahnya mbkmin apa foto-foto endorse semua ? 50:50. Karna aku ga mau isinya Cuma endorse aja, harus seimbang. Karena ini akunku based on hobi jadi ya gitu lah.

Ada perbedaan postingan endorse dan bukan ? ya nggak ada sih tapi kalo yg uda follow aku dari lama mungkin tahu hehe.

Maksudnya bagaimana ini ? bagaimana ya jelasnya. Soalnya sama aja sih caraku.

Menurut mbkmin yang sudah lama melalang buanadidunia kuliner jember. Makanan kekinian yang sempat populer d jember itu apa ? musiman dek disini. Lagi tren capcin pada banyak yang jua capcin, kearen es kepal milo. Trn angkringan banyak angkringan. Tapi di Jember makananya macem-macem. Tapi yang bayak sih lalapan.

Mbkin pernah ketemu followers terus disapa ? pernah, terus ku sapa balik ga mungkin aku cuekin dek. Seneng aku kalau disapa berarti mereka inget sama aku.

Mbak pernah meet and greet ga sama mereka ? Cuma lewat bikin give away makan bareng gitu.

Transkrip wawancara kedai ice cream Domino

Pada 16 Oktober 2017, pukul 12.30

Sejak kapan berdirinya ?

Domino sekitar tahun 50an sudah ada. Dulunya di sultan agung itu. Domino sama soto dahlok itu kurang lebih aja. Soto dahlok jugakan tulisanya 1950, 50an kan. Domino sejak dulu tahun 50an juga ada. Dulunya di garasinya roti sentral itu, belum belum ditempat sekarang itu. Kalo di tempat yang sekarang itu sekitar tahun 60an yang di pojokan itu yah, dahlok ya. Kurang lebih tahun 60an

Terus kok bisa tetap eksis itu loh om. Kan dari perkembangan zaman banyak banget ice cream ice cream yang lain bermunculan tapi domino tetap bertahan?

Tanyakan ini (menunjuk pelanggan seti) hahahaha.. jadi eksisnya itu kita karna mempertahankan mutu terutama. Kalo papa saya itu ga mau pakek kimia dari dulu . Dulu jember itukan banyak orang belanda terutama orang perkebunan segala itu. Orang belanda inikan kebanyakan senengnya roti mangane, terus ice crea. Yang terkenal itu ice cream belanda itu. nah ice cream ini turunan dari orang tua papa saya. Kan ada bibit2 belandanya istilahnya ya . Orang tua saya umur 95 itu papa saya itu masih ada. Didikan belanda itu dulu tahun 95 holan backer. Didikan didikan orang belanda, jadi mereka memang dididik itu memang ga mau pakek kimia harus konsisten kalo memang ga ada bahanya tipikal duren strouberry ndak ada ya jangan bikin, ga pakek enstense atau apa. Itu bahanya sendiripun alami dari susu sapi, gulanya ya gula biasa. Jadi kalo kamu mau lihat perbedaan dengan ice cream kimia ya ada merk merk yang baru baru sekarang itu ya. Kamu cairkan ya cair ke tempat semula, kalo ice cream ice cream yang lain kamu cairin itu kentel karna gula . ice crem lain kenapa lebih tahan kamu biarin berjam jam ga papa ga lelele itu karna kandungn gula yang pakek glukos. Glukos kalo kamu pernah liat

itukayak gula, gula kayak lem bening gitu ya, lengket lengket itu glukos, itu memang bahan alami bikin kue bikin es krim, iya yang bikin awet jadi lambat cair, itu membantu pembekuan nah karna itu domino dari dulu mempertahankan mutunya. Mutunya tidak berubah saya pun bikinnya diawasi setiap hari. Gaoleh pakek bahan-bahan kayak vanilla vanili, vanilikan bahanya banyak yang murah apa itu yah, kalo papa tetep 1 ons 125rb untuk vanili yang etut2 yang baru2 sebungkus 1000 2000 tapi wanginya kamu tau, mungkin pernah liat orang goreng pisang apa itukan wangi, wanginya vanili, itukan pakek vanili –vanilian ya.. yang memang sedikit wangi. Itu yang bedakan dari dulu. Yang tetap pertahankan mutu. Kita epiknya itu. Sekarang perkembangan zaman. Orang bisa membaca sudah sekarang kok kimia semua ya.. rotinya, gulunya.. cukup mahal. Di pencet sudah sedini. Ya kalo roti-roti modern yang segini dimakan tapi kok habis gumpal segini bisa segini beda dengan roti sentral. Kamu kalo beli roti sentral itu masih sodara kedai domino itu masih alami didikanya. Dua hari rotinya uda keras. Memang betul-betul pakek tepung sama hit, tau hit ya ?? yang bikin kue itu bukan fermipan.. itu kayak... mending Tanya ibunya pasti tau

Hehehehe

Ya pakek itu tok. Jadi orang-orang sekarang kembali lagi semua ke alami, herbal, semua hidroponik, segala apa. Jadi sekarang ini masanya kita lagi gitu loh.. mungkin ada masanya kita turun karna keluar produk-produk baru. Sama seperti basoka.. keu bakso raja.. tapi ga akan bertahan lama itukan semua kimia seperti baso baso tempura itukan kimia. Sekarang masa-masanya emasnya kita kembali karna back to natural lagi ya kembalinya.

Biasanya kalo pelangganya dari kalangan pelajar atau kebanyakan ??

Kalo pelanggan beraneka macam, dari kalangan paling cilik kayak yang tadi (menunjuk tempat duduk pelanggan anak kecil) itu sudah dua kali kesini, pelanggan baru itu, mulai kemarin kesini itu, hari ini kesini lagi bawa anaknya. Pelanggan kecil, SMP, SMA semua kalangan masuk kita..

Terus es kriup yang biasanya cepet habisnya itu es krim apa sih om??

Es krim kitakan memang harus tetap inovasi ya.. dulukan domino itukan memang bermacam-macam, kayak dulu strawberry belum ada blackforest belum ada.. vanilla ada, rainbow belum ada .. jadi itukan tetap inovasi, iya.. jadi menciptakan satu mutu itu bukan artinya besok kita bikin ? ga.. seharusnya kita lihat dulu ke depan. Kayak tempo hari, musimnya kayak mocca, tiramisyu ya.. ramekan ya.. beberapa tahun yang lalukan ya.. tapi sekarang sudah tenggelam, jadi ga, kita ga coba disana karna tiramisyu dan mocca itu unda undi aja gitu loh, nah kita lihat pasar orang kesini beli mocca ada yang rhom lah kita cenderung bikinya yang rhom , mocca rhom, mocca chip pakek rhom, vanilla chip pakek rhom kita larinya ke situ. Kita liat permintaan , dari luar kota datang cari rhom raichin rhom raichin orang kesini cari rhom raichin rhom raichin, kita adanya blackforest raichin, coklat raichin ga ada rhomnya. Itu juga jadi bahan perimbangan kita juga. Berapa banyak sih orang nyari sih ? selama ini cukup banyak. Mungkin karna di luar kota itu rhom raichin itu termasuk yan anu ya yang diminati gitu loh, nah mungkin kita larinya ke situ..

Oh berarti pelangganya bukan Cuma Jember aja ?

Kamu buka, km bisa internet ?

Heehe

Coba buka, di google coba ketik, disini ga pakek wifi, ga ngikut jaman wii disini ga menguntungkan bagi saya

Lama disini tapi pesenya itu itu aja..

Ya.. apalagi kalangan mahasiswa.. maaf ya.. dikampus itu ga bisa hidup sebenarnya kayak di indomaret cenderung lari ke kampus ditawari orang, tapi gam mau. Buka es krim domino jember.

Ini yang mana ini om ?

Nah ini semua bukan kita yang masukin semua ini , ini orang-orang yang dari luar kota yang masukin, banyak sekali. Kemaren saya juga nyoba buka. Jadi kita juga kerjasama sama gojek, begitu gojek mau buka di jember dia juga uda survey

jembe rini apa sih yang bisa jadikan andalan kulinernya. Mereka yang datang , kita yang kesana. Menu-menu yang ada itu dari gojek itu. Menu kita Difoto masukin menu disana masuk aplikasi dia, jadi kalo orang mau pesen makan atau apa itu bisa pesen disitu karna itu sudah ada.

Oh iya.. heeh..

Tiap hari psti ada aja gojek masuk lah itu kecanggihan dan itu hasil kecanggihan mereka sendiri. Jadi yang di luar kota datang ngefoto masukin masukin sendiri pecinta kuliner itu .. saya ga pernah masukin aplikasi sendiri

Bedanya domino yang sini dan yang di jalan raya itu apa om ?

Sama.. cuman itu karna disana mempertahankan makanan yang lama jadi ga focus ke makananya kita fokusnya ke es krim, mungkin orang-orang kuno orang-orang dulu yang masih hidup istilahnya usainya sampek 70 80 mereka mau nostalgi ke sana ke domino lama mereka taunya disana domino lama lah itu tetap disana. Lah kalo makanan kan ga ada yang ngelola, bakmi bakwan lah disini lebih variasi. Karna ga jual makan kan ga mungkin liat daerah sini kan

Terus om, kan eskrim yang dari awal sampai sekarang masih ada itu apa ?

Piring terbang , wafer vanilla, wafer coklat, nugget vanilla, nugget coklat, itu asli bawaan sini. Itu coklat mocca vanilla asli. Tiga macam itu bawaan sini sendiri, yang kamu makan ini coklat vanilla mocca.

Itu mulai dari awal dulu ?

Itu mulai dari awal.. sisanya bentuk pengembangan dari produk yang lama saya setelah 10 tahun lebih. Sama soda-soda itu juga lama. Yang paling terkenal zaman belanda itu emang es krim soda itu. Es krim campur soda, yang kayak kamu makan itu.

Ini berarti uda bawaan belanda ya...

Ya memang itu aslinya bawaan dari belanda.. karna emang ice cream memang makanan belanda termasuk roti.

Tapi tampilan ice cream yang jaman dulu sampek sekarang, tetap kayak gitu ya om ??

Tetep ga ada perubahan, plastiknyapun juga tetap kayak gitu. Pakek lem ya tetap pakek lem, mesin prenya saya punya dirumah tapi tetap masih pakek tradisional. Memang ya.. potonganya kadang tebal kadang tipis. Itu memang ciri khasnya, itu saya manual. Padahal kalo dibikin canggih juga bisa.

Ada foto-foto ice cream jaman dulu dan sekarang ga om ?

Ada, di freezer itu tetap sama aja..

Loh berarti masih sama om ?

Iya kayak piringterbang tetap kayak gitu itu.

Difoto ga papa kan om ?

Ya gapapa kalo mau foto

Om namanya sp ?

Saya dani ? tiurunan yang kedua. Yang pertama papa saya kalo mau ketemu di domino lama duduk di meja dipojokan itu

Sudah lama berarti ya om ?

Iya, yang punya umur 95...

Kalo yang ditempat yang dulu itu ya sepi gitu ya om ?

Ya memang saya agak menyesal itu renovasi, saya ga berfikir panjang itu., Cuma saya benahin. Dulu itukan dari kayu dindingnya, lantainya itu., kaca-kacanya. Sayangnya saya renovasi. Ga berpikir panjang. Tapi ya sudah itu sudah terlanjur

Ini dulu di matahari ya ? tapi kok ga ada..

Iya namanya juga ngontrak.. jadinya ya pindah..

Transkrip wawancara Toko Sentral

Pada tanggal 16 Oktober 2018 pukul 18.30 WIB

Selamat malam pak ini bapak. Nama bapak siapa ? Tee Sane Tiong. Saya generasi kedua dari toko sentral ini. Usia saya masih 83 tahun.

Awal berdirinya toko roti ini sejak kapan pak ? Sentral Berdiri awal itu tahun 1928 di belakangnya greja Katolik itu, terus pindah ke sini tahun 1930-an.

Kenapa kok dinamakan toko sentral pak ? Dulu disini itu rame makanya dinamakan toko sentral. Sebelah sana distrik sebelah sana lagi distrik sentralnya ya disini. Jaman dulu itu yang banyak ngambil itu orang-orang Belanda yang beli roti disini. Rotinya kita juga masih sama. Awal dulu mama saya belum ada ragi pakek legen itu. Tapi sekarang sudah pakek ragi kalo nama belandanya itu kees yang kayak pupuk bedak itu.

Keluarga bapak apa ada keturunan Belanda? iya ada, ndek sini ndak pakek pengawet, pewarna, pemutih macem-macemlah.

Berarti sama kayak ice cream domino ini pak ? oh alo ice cream domino itu 63. Dulu di garasinya robinson, tapi toko robinson sudah dijual orangnya ke Surabaya.

Julanya dari dulu memang roti ya pak ? saya mulai tahun 30 lebih. Dari ibu. Bukanya di BI, dulu jalan bar uterus jalan sungkoro, laalu pindah lagi jalan teratai terus gatot subroto.

Knp tiba-tiba buka toko roti ? iya ibu saya permulaan. Dulu nggak ada ragi jadinya legen.dan ertama kali sentral. Ini emang punya kita dise belanda jadi namanya hoostrat tengah-tengah.

Bangnanya dari jaman dulu apa memang seperti ini ? nggak dulu kuno pintunya ditengah dulu, pinggir kaca, separu kaca bawhnya triplek kayu. Sejak buapti abdul hadi disuruh dipotong semua rata dulukan bentuk tokonya masuk maju masuk maju.

Saya juga pernah ke lumintu, dahlok teus yang lama-lama say adatangin... Disini sering mahasiswa kemari. Baru ini hsti tiap bulan kesini bawa rombongan 20 orang. Dia sekarang ke india, ke Vietnam. Bulan tujuh baru kesini.

Sekarang apa masih ramai setiap hari ? ya lumayan tapi nggak seramai dulu. Sekarang lalu lintasnya ramai erus parkirannya sebelah sana jadi oran-orang juga mulai enggan mampir. Kalo dulu semua persil ngambil roti diini. Situbondo itu pabrk panji, garahan, bondowoso, pabrik gula jatiroto, semboro persil-persil lain.

Yang ngambil orang belandanya ?nggak tapi anak buahnya.

Dari bapak ada generasi selanjutnya ? belum ada putra satu.

Sampai sekarang apa masih pakai legen ? nggak sudah pakai ragi.

Kemudian beliau menunjukkan buku berupa ccaatan kenang-kenangan yang datang. Saya juga diminta untuk mengisi buku tersebut untuk di jadikan kenang-kenangan dan kemudian menceritakan tenta kaka beliau yang seorang pemain bola terkenal pada tahun 60an dan menunjukkan medali piagam zaman dulu.

Wawancara pemilik akun Nyamnyam Jember

Pada 6 Agustus 2018, pukul 17.00 WIB

Wawancara ini dilakukan saat pemilik akun sedang mau melakukan jogging sore, tepatnya pukul 16.00 di lapangan depan perpustakaan universitas Jember. Kita mengobrol sambil duduk di pinggir lapangan sembari melihat pemandangan gumparan lapangan di bawa langit yang kala itu mendung. Saat itu aku di temani oleh temanku Nur yang juga merupakan teman dari pemilik akun tersebut. Percakapan dimulai dari Nur yang bertanya kabar dan keadaan dia saat ini. Kemudian belanjut aku yang bertanya.

Saya : Mas kenapa bikin akun makanan ?

Karna aku baru ya sebelum itu akunya temenku, diakan da kerja di samarinda, karena aku suka makanan-makan juga yasudah aku terusin aja.

Nur : Masa si ? pantesan gendut ?

Iya ta ? ini da kurusan loh. Dari pada kkn kemarin. Kamu sudah lama kah ?

Saya : Baru kok mas, baru banget. Emang awalnya akun itu mulai kapan mas ?

Sik ya tak cek ya (sambil membuka HP pribadinya, ia mulai membuka akun Instagram makanan itu dan mengecek hingga ke paling bawa) soalnya aku agak lupa, kalo ga salah mulai tahun lalu deh, mulai tahun 2017. Awalnya itu temenku, dia suka kulinerangitu. Eh 2016, agustus 2016 mulai pertama kali posting.

Saya : kok tiba-tiba digantiin mas ?

itu awalnya dia kerjakan di samarinda, terus kan dia pacaran kan sepasang kan jadi kulinernya berdua, karena cowoknya di samarinda dan disini ceweknya kerja akhirnya males wes ceweke wes.

Saya : terus ceweke sama mas gitu ?

Hm.. bukan temenku itu sendiri. Yawislah karena aku sering anu akhire temenku bilang “foto-fotone tak kirim nang awakmu, engko uploten wis” aku jawab “gausa wes, anu ae pegangen ae wis” akhire aku dadi admine saiki. Baru kok, baru awal puasa kemarin wis.

Saya : puasa kemarinikut bubernya anak-anak foodgram ga mas ?

Iya ikut, yaitu yang kumpul2 sama anak2 foodgram itu, itukan anak2 buber itu.biasanya emang ada kumpul-kumpul. Kapan hari ada kumpul-kumpul tapi dikit yang datang Cuma makanan jember, suwar suwir sama njajan itu. Bias any kalo sama anak-anak itu janjiin “ketemuan aja mas, ada jadwal kuliner dimana gitu, ben tak samperin” biasanya se gitu.

Saya : biasanya makanan yang dicari itu makanan apa aja si mas ?

Macam-macam ya, biasanya makanan yang baru, terus yang lagi hits gitu da, biasanya makanan yang tergantung deh macem-macem, yang murah gitu bisa yang legend gitu kayak suwi suwi gitu.

Saya : kalo akunya masnya akunya masnya ada ciri khasnya ga ?

Kalo ciri khasnya sementara ini belum ada si karena kau biasanya yaw is, kalo aku ga terlalu aku seriusi, pokok aku makan ya aku foto gitu . sesempete wae.

Saya : emanguda berapa followers mas ?

dikit Cuma 1800-an kok. Masih belum k.

Saya : eh uda k kok mas. Kan 1k heheh

Hehehehe

Saya : kalo lagi ada yang hits gitu apa langsung di datengin ?

Tak lihat dulu, kalo makanannya enak baru aku coba, soalnya ada makanan yang hits tapi kurang enak gitu yaa ga, kayak kata temenku itu yang hits gitu kayak roti jhon yang di hayam wuruk itu gaenak, jadi kayak gitu kalo misalnya kurang enak ya ga tak cobak, terus antrinya lama jugakan.

Saya : kan di Kalimantan adakan ?

Iya, itu KW nya, sebenarnya di Hayamwuruk itu juga KW nya. Itu KW semua itu, kan Roti Jhon kan juga ga dipatenkan namanya, jadi ya siapa saja bisa buat.

Saya : kalo kumpul-kumpul gitu yang di bahas apa sih mas ?

Biasane ya, kumpul gitu ya ngobrol2 biasa kalo makananya dateng foto-foto bareng “difoto panganane ngunu loh” terus kadang ya sharing tips2 car angefoto pangananya, terus ngedit fotone yakopo, terus bikin videonya gimana kalo ada yang bikin video, terus biasane ngobrole panganan wis kayak “eh kamu da nyoba yang baru, ini loh.. ini enak loh” gitu2 tok wis

Saya : mas ini aslinya mana ?

Jember sini, Patrang dekete makam Pahlawan. Kamu asli jember juga ?

Saya : ga mas, aku Lumajang mas.

Oalah..

Akhirnya pemilik akun ngobrol bersama Nur membahas masalah KKN.

Saya : masnya kerja, lulus, sekolah, lain2 ?

Aku kuliah sama kerja juga..

Saya : usaha Kuliner ?

Oh ga, di.. aku usahanya jual masker kefir, pokok prodak-prodak kecantikan, kayak sabun, masker itu scrub gitu, macem-macem deh.

Saya : emang kalo kuliah di jurusan apa mas ? di Unej ?

Iya, ekenomi managemen. Uda lulus tapi, baru kemarin sidang.

Saya : angkatan berpa emang mas ?

13 aku dek.

Saya : pernah dapet endorse ga mas ?

Endorse pernah, kemarin ada cilok cipoki itu, wasabi susi, karena followerku masih dikit, aku ga ngecars, mereka Cuma ngasih makananya, aku juga ngasih mereka foto. Jadi aku ngefoto pakek mirror less itu jadi mereka tak kasih fotonya, tak editin jadi mereka punya bahan buat posting.

Saya : wah baik sekali ya... hahaha

Iya.. hahahah Kemaren ada ini dari mister cruncy, ada kampung ayam. Terus apa ya... namanya nyam nyam jember. Terus selama puasa ini sering kemarin aku tu fotoin disana, soalnya yang jualan disana belum punya foto makanan tu, jadi mereka pada rame-rame minta tolong fotoin jadi ya mereka ngasih makananya, tak fotoin tak kirim ke mereka. Jadi kemarin itu puasa itu hampir tiap sore aku berbuka disana. Kan gentian kan.

Saya : enak ya, gratis ?

Iyaa gratis..

Saya : kalo makanan-makananlegend yang di jember apa ?

Di jember kalo di daerah kampus itu ayam gepuk itu, kalo deket taman gading itu ada lalapan pak wo it uterus kalo di pasar tanjung itu ada indomiennya pak no itu, terus lumintu, sate itu loh, sate sawa yang deket panti itu, sate cak jumadi.

Berlanjut ke cerita-cerita dan ngobrol tentang KKN pada jamanya.

Saya : sik toh mas, terus kamu seing ga komunikasih sama followers2 gitu ?

Iya sering, kadang mereka ngasih tahu ada tempat baru disini, lumayan makananya. Biasane aku lagi ngesetory mereka bilang “loh aku tadi disitu loh”. Seringnya ya ngasih referensi gitu, kayak yang makanan-makanan radak jaug dari rumah kan ga keliatan mereka yang nagsih tau kayak di daerah pasar tanjung masuk, ada batagor enak katanya.

Saya : jadi pengikut jadi informan juga ni mas ?

Iya, tapi ga banyak. Kadang ya ada juga yang nanya kak disitu menunya apa yang recommended, terus meski disitu ada (di postingan) kadang ga di baca, minumnya apa gitu ?

Saya : rata2 pengikutnya itu usianya berapa ?

Jadi kebanyakanitu 18-24 tahun sama 25-34 tahun itu yang paling banyak, itu dua-duanya 24%. Kebanyakan cewek.

Nur : dapet duit ga sih mas dari Instagram ?

Kalo dari Instagram sih ga dapat duit.

Nur ; terus dari apanya ?

Ya kalo yang uda banyak followernya itu, selain Cuma ngasih makanan juga bayar. Pndapatanya dari situ saja, kan beda sama youtube, kalo youtubekan dibayar per view, kalo ini enggak.

Saya : banyak yang komen setiap kali posting ?

Kalo komen ga sih, kebanyakan ngelike. Kadang mereka komen Cuma tag ke temenya “iki loh enak” terus di tag temenya berapa, gitu aja sih biasanya. Tapi kadang mereka ngelike2

Saya : sebulan berapa ngeposting mas ?

Ini karena kau kemaren sekripsi jadinya ya ga sering biasanya sehari sekali atau dua kali gitu.

Saya : pernah jadi akun mati ga ?

Oh iya pernah, pas dari temenku ke aku itu uda berapa bulan itu ya, 6 bulan lebih, jadi Karen alama ga aktif itu. Jadinya sempet fakum beberapa bulan.

Saya : mas ini tipenya foto dulu doa makan, atau doa foto makan

Foto dulu, doa kalo mau makan terus makan. Malah difoto dulu ya..

Saya : biasanya pakekapa ?

Seringnya pakek kamera karena lupa ga bawa jadinya ya pakek hp. Kayak siang gitu ya aku mau makan, kalo malem itu pasti aku bawa, kan cahayanya ya kurang terang pasti aku bawa

Saya : nyiapin ga mas kalo masalah budget gitu ?

Ga sih, kalo aku ga nyiapin sih aku, karena yaitu Cuma buat seneng-seneng. Hobi ya seneng makan ya seneng foto2 juga.

Saya : paling jauh buat ngefoto kemana mas ?

Paling jauh kemana ya, kapan hari si ke cak jumadi, sama ke gumuk mas itu, kameraku pas ga tak bawa, nyoba ayam pedas ?

Saya : emang diniatin buat kulineran ?

Sekalian itu habis kenikahan, sekalian nganter temenku yasuda sekalian deh.

Saya : emang hobi ngefoto ta ?

Iyasih.. suka ngefoto gitu.

Saya : kalo kulinerangitu ada temenya ?

Iya, sama pacarku itu, sama2 hobi makan. Habis keluar kemana gitu terus makan. Jadi kalo kulineran sendiri itu kayak kurang gitu, sepi..

Saya : oh iya-iya.. karena uda sering berduakan itu.

Kadang ya sama siapa ya... sama siapa ya. Biasanya ya berdua gitu.

Saya : kalo sama akun-akun gitu mas, apa ga pernah yang explore bareng-bareng makanan apa gitu.

Who anak-anak itu biasanya. Biasanya nguliner sama makanan anak kos itu mereka biasanya. Cuman karena pas kadang keluar pas aku ga bisa gitu, atau kadang, jarang sih Cuma dua kali sama anak-anak itu.

Saya : itu kok tiba-tiba ngumpul gitu apa itu buat komunitas giu ?

Iya, emang si nguliner ini si andra itu, ya dia mbak min itu jdi dia emang sebelumnya ngajak, tapi jarang ku,pul dan baru beberapa waktu aja, mulai tahun ini awal tahun, jadi sering kumpul, jadi foodgram jember itu. Ada yng chines itu si willi, dia kuliah di Surabaya dan di jember dia punya tim. Jadi yang di jember ada yang ngefotoin dia tetep disurabaya, cuman kalo balik dia sendiri yang handel.

Saya : mas deket bgt sama mereka ?

Ga juga sih, ga terlalu kan aku juga masih baru, yang deket itu nguliner sama makanan anak kos itu, mereka sering ngulineran bareng.

Saya : iya sih, aku pernah ketemu sama nguliner di Jember.

Oalah iya-iya... emang skripsimu tentang apa ?

Saya : ya budaya kuliner kaum muda gitu mas, perilakunya gitu..

Oh iya iya iya foto dulu sebelum berdo, hahahaha

Saya : loh itu masuk loh mas wkwkwkwkk kalo menurut mas ini perkembangan kuliner di jember gimana ?

Perkembangannya beberapa tahun ini itu cepet banget, banyak banget makanan-makanan baru apalagi karena factor ada lippo akhirnya mulai banyak yang baru-baru kayak MCD kuliner baru kayak roti jhon terus kayak es kepal milo itu cepet kan disnikan. Kalo dulu2 kan ya Cuma nasi lalapan, kalo sekarangkan jenis makananya semakin banyak kayak mango jack, thai tea, tea break, macem-macem berfariasi ga Cuma nasi. Kalo ke khasanya, itu ya ga ada apalagi banyak pdatangkan ya..

Saya : masny apdatang ?

Ha iyo, aku jombang malang, terus di kalisat situ. Yaiku iyosih gaenek sing khas iku. Kalo suwar suwir itu bukan makanan sehari-hari. Kayak madiun itu pecel.

Saya : kalo lumintu ? pecel guded.

Gudeg.. tapi ikukan gudeg, tapi gudege lumintu itu beda sama gudege jogja ada asin-asine kan, disesuaikan sama lidahnya orang sini, soalnya gudeg yang asli manis bgt, rasa gula merah.

Saya : di jember makanan di jember kan timbul tenggelam

Itu karena makananya kayak ngikuti tren. Pas mereka buka it ga diseriusin, kayak mereka buka ni ada yang nyoba habis itu uda yang penting uda tahu rasanya. Terus makaan yang ga penting itu kayak yang ga dikonsumsi setiap hari, kayak es kepal itu orang ngonsumsi kan gamesti seminggu sepisan. Kan karena es di kepal dikasih milo yawisngunutok, dan itu jadi awalnya dari Malaysia, katanya milo disana lebih enak dibanding milo di Indonesia jadinya ga terlalu enak disini, apalagi disini pakeknya itu susu kental manis kan. Jadi rasanya milo campur susu kentalmanis ga terlalu enak, akhirnya orang nyoba sekali uda. Terus itu dimsum itu juga, garai anu se konsumen jembe yang milih-milih dengan harga, pasti golek sing murah, kalopun larang ya kudu enak nemen, tergantung pasarnya dijember ini makanan inikan ada targetnya anak muda, ada yang targetnya semua umur kayak keluarga yang tua2, kayak ayam gepuk dari yang tua hingga yang muda makan kan, kalo kayak seblak kan oran tua jarang makan kan banyak msgnya. Kalo anak muda itukan mosok iyo seben dino mangan seblak. Menurutku sih ya.

Saya : pernah ga endorsein makann eh terus ilang ?

Apa ya, ga pernah sih aku tu.. biasanya mereka yang mulai terkenal dan yang gitu-gitu aja. Ya sing wis biasa ae...

Saya : ga amau buka usaha kuliner juga mas ?

Hm.. masih belum tahu ya, soalnya di jember itu masih angin-anginen ngunu loh, kayak yang hits terus hilang, yang bertahan itu kayak makanan yang lama yang makanan berat-berat gitu.

Saya : pecel walisongo itu mas ?

Ya disitu gang kecil itu, pokok dari arah lippo ke alun-alun itu sebelah kiri itu. Aku lupa gange yangmana gang yang kecil-kecil. Pokok dari alun2 it deket. Tapi yang gang yang belok kanan tembus bioskop tap yang sebelah kiri. Legend deh itu cari ada orang rame pokok itu.

Saya : pernah rishi sama followers ga mas ? kalo followers tetap gitu mas ?

Kalo followers tetap itu kadang komen, kadang nge dm Cuma nanya pas habis posting “yaopo iku mas enak ta ? cobaken iki pisan” ngunu-ngunu iku wis. Kalo yang rishi oh iya ada, aku ngeposting dee komen iku ga enak tapi sekali dua kali tapi aku ngejarno. Emang makananya ga begitu enak biasa, dan biasane makanane ga begitu enak ya tak jarno ga tak upload, kan tak pilih2 kalo ga enak. Kadang ya tak upload ben wong-wong ngerti lek ga enak.

Saya : pernah stok foto mas?

Hm, iya biasanya. Karena kadang mo tak upload ga jadi karena dalam sehari itu uda banyak upload

Saya : berarti punya bahan ya mas meski ga kemana-mana ?

Iyaa, kan mayan gae di upload.

Saya : pernah ikut-ikutan akun lain buat kesana ?

Pernah sih, kan kalo kulinernya baru, tempatnyajauh, aku chat itu yak opo panganane ndek kene, kalo yang kadang setelagh itu aku kesana. Kan ciasnaya juga buat referensi mo keluar, apek nongkrong nang ndi yo, sek sek sek delok Instagram.

Saya : mas pernah ke mie sakerah ?

Belum aku, sebelah mana ?

Saya : danau toba kiri jalan

yang enak apa ? kalo masuk sana ada salame ta ? sakera ngunu ?

Saya : hahaha, ya ga enak yang goreng yang enak. Ga ada lah mas hehehe, sana mas enak kok.

Iya iya ntar ntar tak fotoin hehehehe. Kapan tapi ya aku kulineran. Hm..

Saya : tahu g amas kenapa akunya dibuat nama nyam-nayam ?

Waaah aku ga tau ya, soalnya itu yang dulu. Aku dua mingguan ini ga aktif habis skripsi itu. Kan relax dulu, paling besok atu lusa mau kulineran sama pacar.

Saya : mas uda pernah ke soponyono ?

Uda dulu, tapi aku belum megang akun iku...

Saay : sebelum mas jadi admin gitu, mas pernah ngikutin akun-akun gitu ?

Hm, pacarku biasane, kalo akukan cuek kan mangan ya wislah. Kayak pacarku itu yang ngasih tau ada nguliner jember iku . yawis budal. Aku ya masih baru kok megangnyanya. Ada foodgram jembe riku dek, yang posting andra itu. Di WA ya ada grup isine ya guyon-guyon ga melulu makanan, terus kayak “rek nyoba iki, wis tau nyoba iki?”. eh mbak ini suda belum ? akum au jogging, tapi kalo belum gpp kok mbk.

Saya : wkwkwk iya gpp mas ntar WA aja kalo kurang ya mas.

Iya mbk gpp kok

Percakapan kala itu berhenti sampai disitu dan wawancara berlanjut di hari-hari berikutnya.

Saya : di akunya mas itu seberapa sering sih upload di story Instagram ?

Biasanya tiap aku upload postingan selalu aku bikin story. Karena semakin banyak story itu semakin akun kita nanti banyak yang lihat. Setauku begitu ya menurut artikel-artikel yang aku baca di internet.

Saya : dan itu beneran ngefek ga sih mas? Selain story mungkin dari artikel mas baca gitu ? apa ada lagi dan mas juga menerapkan di akunya mas gitu?

Ehm, biasanya sih kita ngikut perubahan algoritma dari ig yah. Man yang efektif buat meningkatkan engagement sama followers. Ngefek sih itu. Cuma beberapa bulan ini perubahan terus dari ig. Jadi kita coba coba terus sih. Tiap postingan selalu di instastory juga. Wah kalo anak-anak2 sih aku kurang tahu juga hehehe

Saya : wah ada logaritmanya mas ? emang kayak gimana mas ?

Hahahahaha kamu lihat di youtube aja deh coba. Algoritma Instagram 2018. Panjang sih penjelasnya hahahaha

Saya : mas emang mulai kapan gunain algoritma ?

Ehm, sejak aku pegang akun nyamnyam itu mbah hehe. Mulai waktu itu aku langsung browsing cara biar postingan itu bisa efektif dan engagemen nya tinggi.

Saya : berarti mas juga sambil belajar untuk posting yg efektif juga ya mas ?

Iya mbak. Belajar beberapa hastag yang harus digunakan. Komposisi foto uat makanan juga diperhatikan tiap postingan diusahakan selalu ada instastorynya. Cari cara gimana caranya biar kit bisa keluar di explore page nya orang.

Saya : wah ternyata ga sesimpel yang aku bayangkan ya mas.. hehehe

Hehehehe simpe sih mbak sebenere. Cuman perlu belajar triknya yang bener aja.

Transkrip wawancara Putri sebagai pemilik akun Makan di Jember

Tanggal 19 Mei 2018, Lokasi di kediaman Rumah Narasumber di Jalan Arowana No 87 Gebang Taman, Kebon Agung Kaliwates, Jember. 20.45 WIB

Saya : Adek sudah lama bikin akun makanan ?

Putri : Masih baru mbk (dengan malu-malu)

Saya : Baru kapan dek ?

Putri : Tahun kemarin mbak..sekitar agustus mungkin, itu waktu aku kelas tiga makananya

bener-bener jarang aktif gitu, tapi baru baru ini aktif lagi.

Saya : Lagi free gitu ya ?

Putri : Iya.. kan masih nunggu kuliah.

Saya : Terus rencana mau kuliah dimana nih dek ?

Putri : Alhamdulillah sudah kena manajemen di unej (dengan wajah bahagiah)

Saya : SNMPTN berarti ya ?

Putri : Iya SNMPTN..

Ryan : Enak bgt... enak ya... (suara kakak narasumber)

Saya : Kitakan susah ?? Aku susah.. hahaha (membahas pendaftaran kuliah dengan bercanda)

Nama akunya apa dek ?

Putri : Makan di jember..

Saya : Oh makan di jember ?? aku ngikutin itu.. hehehe

Putri : Iya ? (dengan ekspresi senang) tapi aku ga tau instagramnya mbknya.

Saya : Gapapa dek, kan aku semua akun makanan aku ikutin hehe. Biasanya ya dek, kok tiba2

bikin akun makanan

Putri : Ya have fun sih mbk. Cuma dulu aku pengen sering upload foto, kayak terlalu akward

upload foto sendiri terus liat ya akun-akun itu. Suka kuliner juga, suka foto grafio seniri

Saya : Kan awalnya suka kuliner dan foto grafi. Kan banyak akun2 makanan kok jadi pengen

bikin akun ?

Putri : Cuma have fun aja dasarnya,, ngisi ke gabutan

Saya : Makanan apa aja emang dek yang di pilih?

Putri : Random sih, kalo klebetulan keluar makan bawa kamera yauda foto ntar upload.

Saya : Terus kalo makanan2 kekinian juga ?

Putri : Iya tapi aku ga terlalu ngikuti, soalnya kalo aku makan itu ngikutin selera.

Saya : Emang selera gmn ?

Putri : Yg ga terlalu manis.. ya ya gitu dah mbk..

Saya : Jangan lihat aku dek (mengajak bercanda, narsis)

Ryan : Idiiiih (suara kakak narasumber)

Saya : Berarti suka yang gurih2 ya,..

Putri : Iya ,mbk..

Saya : Biasanya sama mas ryan ???

Putri : Heem...

Saya : Kok mau aja dek sama mas ryan ? hehe di bayarin ga sama dia ?

Putri : Kadang-kadang (dengan berbisik.)

Saya : Jahat luu yan (bercanda. Narasumber juga ikut bercanda) Biasanya kalo mo upload gitu

di budgetin ?

Putri : Ga siih,, biasa aja...

Saya : Kalo lokasinya gimana ?

Putri : Ga sampek yang jauh mbk, tergantung aku keluar bawa kamera, ga terlalu ngikutin aja.

Ga yang kalo ada makanan lagi hight akut nggak sih.

Saya : Juga pengen bagi info ga sih ?

Putri : Iya, kan sekarang uda masuk grup gitu, kan pas liat senior-senior gitu. Kan mereka punya banyak pengikut yang sudah banyak, kan mereka pengen majuin Jember lewat apa gitu, jadi ini salah satunya.

Saya : Pernah ikut kumpul ga ?

Putri : Ntar lagi mbk ada buber, tapi Cuma punya kontaknya nguliner di jember, yang mbk

andrea itu.

Saya : Sering komunikasi sama mbk andrea ?

Putri : Iya.. Hihiihihihi (hanya ketawa) Mbak nya jurusan apa ?

Saya : Sosilogi dek...

Putri : Fisip mbak ? kok makanan ?

Saya : Iya lebih ke budaya unggah foto sih. Kamu lebih sering foto dulu atau berdoa dulu ?

Putri : Foto dulu baru berdoa. Kan foto dulu terus berdoa terus makan mbak.
Heheh Kalo di Instagram. Foto eat share.

Saya : Uda ada sloganya ya ??

Putri : Iyaa.. hehehhe

Saya : Pernah terima endorse an ?

Putri : Iya mbak dua kali.

Saya : Enak dong dek ?? kan menghasilkan ? kalo endorse gitu bentuk apa ?

Putri : Makanan berat mbak.

(disini narasumber membuatkan mie untuk saya.)

Saya : Akhir2 ini upload ga ?

Putri : Iya mbaak... kan terakhir ujian bulan april tapi aku uda punya stok foto kok mbak.

(ada teman kakaknya datang. Narasumber mempersilahkan saya di ruang tv.)

Saya : Orang tua kemana ?

Putri : Keluar mbak mama papa..

(bermain dg kucing narasumber dan narasumber menyuguhkan makanan)

Saya : Punya berapa kucing ?

Putri : 3 mbak.

Saay : Ada namanya juga ?

Putri : Ada namanya, zangki, sastra dan zakia

(mengobrol tentang kucing sambal menunjukan akun makananya)

Saya : Paling jauh upload makananya diaman dek?

Putri : Pernah jauh mbk tapi ga ku upload. Kan aku kalo upload itu mesti pilihin kualitasnya. Kan aku ga suka upload foto kalo fotonya B aja. (maksutnya biasa saja)

Saya : Kamu pakek kamera apa ?

Putri : Dslr mbak.. kadang-kadang kalo bikin video pakek dslr.. (sambal nunjukin videonya yang terbaru sambal mengecilkan suara tv)

Saya : Itu semua pengeditan km ?

Putri : Iya mbak sendiri, ga dibantuin sama mas. Gini-gini liat di youtube mbak

Saya : Ada jarak unggahan ga dek ?

Putri : Ga mbak, kan tergantung ada foto aku upload.

Saya : Pernah ga kayak yg jangan sampek akun mati.?

Putri : Ga mbak,, tapi ada akun yg karena sering endorse foto jadi ada jadwal unggahan mbak.

Saya : Uda sering shareing2 sama grup dek ?

Putri : Iya mbak. Seringnya di grup WA. Ngomongin awalnya mbk andra tanya rekomendasi tempat untuk buber. Terus sekarang ada foodgram itu mbak di Instagram. Itu perkumpulan dari foodgramer dan masuk grup ini, jadi ada di Instagram food gram itu mbak.

Saya : Sebenarnya jumlah nya berapa ?

Putri : Kalo untuk jumlah aku ga tahu pasti sih mbak, tapi lebih aku lihat sih di grup ada yang ga ada namanya, belum masuk mungkin. Kayak foodies jember tu terkenal kan mbak ya, tapi ga masuk grup itu.

Saya : Lah kenapa ?

Putri : Kurang tau aku. Kan mbk andra yg tahu ceritanya.

Saya : Makanan jember itu masuk ?

Putri : Mas willy.... Masuk mbak

Saya : Itu aktif ga dek di grup ?

Putri : Jarang2 mbak, jauh juga mbak kuliahnya.

Saya : Paling sering komunikasi apa sih yang sering diomongin di grup ?

Putri : Kamu pernah makan disini ga.... Terus riviewnya apa, terus rekomendasi ga. Terus ada admin-admin lain yang kesana.

Saya : Aku sering liat 3 serangkai, aku seringnya bilang 3 serangkai.

Putri : Oh itu nguliner di jember, makanan anak kos sama kuliner jember itukan yang sering aktif dulu sebelum aku masuk grup. Aku masuk grup kenal deh.

Saya : Enak ya bisa punya temen baru, eh punya temen kulineran gitu.

Putri : Iya, heem (sambil malu2)

Saya : Ortu tau ga ?

Putri : Ga mbak. Cuma biasanya sering ngefoto makanan ortu nanya “buat apa ?” ya Cuma bilang ga ada. Uda sih mbak

Saya : Kamu ga pernah bilang dek kalo kamu admin makanan ?

Putri : Ga sih mbak.

Saya : Palingan ya ntar jelasnya support ya dek. Apalagi ada masmu yang akan menjelaskan juga.

Putri : Sshh ssshhh, biasa aja sih mbk orang tua.

Saya : Kan kalo ngomongin suka kulineran, kan pastinya akan mengeluarkan budget tu..

Putri : Pasti.. hehehe

Saya : Itu menag budgetnya gimana ?

Putri : Kalo itu dapet uang saku, di tabung-tabung uang itu buat jajan. Kadang2 ada foto2 makanan ku itu kadang di ajak orang tua makan aku ngefoto.

Saya : Sekalian ya ??

Putri : Nebeng mbaaak.. enak enak enaaak... mbknya orang jember ta ?

Saya : Bukan, orang lumajang. Knp?

Putri : Gpp mbak, makanya ga tau SMP 4

Saya : Kalo puasa gini dek upload foto ?

Putri : Heem, ya pas selesai ujian2 itu pas mulai hari pertama puasa itu. Upload mbak.

Saya : Lebih sering upload apa nge story.?

Putri : Story.. karna ga perlu ngedit, bikin caption panjang2 kan langsung aja mbk

Saay : Ada ciri khusus ga si akunya?

Putri : ga sih aku ga terlalu pro seperti gitu2.. yang ku mau ya fotoku bagus. Kayak koko buncit Surabaya. Foto2mya bagus2

Saya : kamu juga terinspirasi juga dari koko buncit ?

Putri : heem mbak..

Saya : iya sih makananya enak2.. bikin ngiler looh dek..

Putri : iya mbak bangeet.

Saya : Sering komunikasi sama followers ga ?

Putri : Kadang2 sih mbak. Kalo ada yang nge dm gitu tanya2. Kan kadang juga ada temen yang nanya.

Saya : Temenmu tau itu km ?

Putri : Beberapa mbk. Juga ada temen yang tau, bilang ini akunya kamu ya ? kamu tau dari mana, terus aku dulu pernah upload foto mangkoknya itu ada namaku, jadinya temen2ku tahu.

Saya : Gpp dek, ngartis hehehe

Putri : Haduh lumayan mbk. Sama temenku kana da yg punya warungkan . OB loh mbak. Tau OB ?

Saya : Mana itu?

Putri : Sebelahnya junk junk loh mbak.

Saya : Oh iya tau aku.

Putri : Lah dulu temenku suruh aku makan disana tapi aku belum sempet. Kan aku uda makan.

Saya : Itu punya temenmu ?

Putri : Iya..

Saya : Apa punya orang tuanya ?? hahaha

Putri : Hahaha ya punya orang tunya mbak. Kan ya sebutanya aaj mbk, kan ikut ikut hehehe...

Saya : Pernah ga dek terganggu gitu ?

Putri : Ga sih mbak, ini yang ku tinggal. Kayak ada yang lebih penting kan ya aku tinggal mbak. Kayak ujian kemaren kan ya ku tinggal mbk akunya. (mengajak bercanda)

Saya : Ya deek itu pasti.. tentu..

Putri : Ya kayak aku kumpul keluar sama temen gitu m,bk, ada makanan baru ga begitu ngefoto sih mbak aku.

Saya : Tapi biasanya temen2 itu suka ngefoto makanan ga ?

Putri : Kebetulan temenku ga kayak gitu mbak. Alhamdulillah heheh malah ga pegang hp mbak.

Saya : Enak tu ? bener2 yang bisa quality time gitu dek.

Putri : Iyaa mbak.

Saya : Makanan tradisional apa makanan modern ?

Putri : Setengah2 mbak tergantung selera mbak. Hm kan tradisional. Takut kalo modern itu ga cocok mbak.

Saya : Kalo yang kekinian itu yang lagi kekinian roti jhon.??

Putri : Iya itu kan mirip kayak roti isi mbak. Aku belum pernah nyoba tapi kata saudaraku ya rasanya gitu dah..kayak roti kasih telur. Yaa roti isian mbk. Cuma bentukny panjang.

Saya : Kalo yang sekarang tu dek yang lagi kekinian sekali.

Putri : Es kepal (narasumber langsung menjawab) uda pernah makan mbk yg didektnya banka apa ya. Yg deketnya foodnest itu mbak. Pernah makan disitu deh. Dan ga suka,. Eneg mbak. Ga paham aku selernya orang2 itu mbak.

Saya : Yaa deek.. kalo menurut kamu ni dek, kuliner di jember selama kamu mengelola akun itu. Menurut kamu gimana sih ?

Putri : Kuliner di jember, makananya enak2 sesuai seleraku. Mbaknya tanya yg spesifik deeh biar aku ga bingung mbak.. heheheh

Saya : Maksudnya kayak di jember itu timbul tenggelam gitu, meneurut kamu gimana itu ?

Putri : Tergantung sih mbak. Kalo aku lihat itu. Ada yang tiba2 ngehigh, kalo selernya orang anti kan ya ngilang. Terus ada yang tetep kayak nasi goring soponyono kan stabil. Kan kalo makan makanan di jember. Tergantung sih selernya.

Saya : Kamu pernah cari tahu ga makananya itu ?

Putri : Ga tanya ke orangnya langsung sih mbk kayak lumintu itu. Cuma dapet cerita2 dari orang2 dan mama papa sih mbak.

Saya : Kayak pecel wali songo itu ya dek ? tap aku blm ngerasain.

Putri : Kalo gitu siap2 aja mbk. Siap2 uang aja deh mbak. Hehehe

Saya : Lah iya dek, tapi aku ga tahu yang mana kan ada dua itu yang digang, gang yang mana ?

Putri : Pokok yang etalasnya didepan, terus temboknya itu batu2 hitam itu mbak.

Saya : Oh disitu ?

Putri : Iya...

Saya : Kan aku takut salah dek.. Uda perna nyoba soto dahlok ?

Putri : Belum mbak. Tapi rame itu mbak.

Saya : Ada hal lain ga sih dari kamu selain hobi kuliner dan foto dan have fun alasan yang bikin kamu buat akun ?

Putri : Apa ya mbk. Ya itu. Have fun aja. Ga ada niatan buat nyari duit sih mbak. Cuma kalo rezeki kan ga kemana mbak.

Saya : Pernah kehabisan uang buat beli makan ga dek ?

Putri : Ga siih mbak.

Saya : Lebih pilih makanan rumah atau makanan luar ?

Putri : Makanan rumah lah mbak.. enak gratis dan boleh nambah.

Saya : Kapan pun ya ?

Putri : Iya mbk..

(terus bercerita ttg silsilah keluarga dan di tawarin di bungkusin makanan karena narasumber bilang resep mama dan harus dicoba gpp.)

Saya : Emang rencana kapan buber dek ?

Putri : Kalo jadi besok mbk. Soalnya mbak makanan kos mau pulkam.

Saya : Iya kan kemarin mbk andra nanya aku sudah hubungin apa aja ? aku bilang kalo aku disuruh hub anak kos soalnya dia mau pulkam. Jadi besok ?

Putri : Ga fix sih mbak. Tapi ga tau lagi..

Saya : Kasih tau lah kapan dek. Biar aku tahu dari jauh pemilik akun2 makanan..

Putri : Ya Allah.. (sambal ketawa)

Saya : Yaayaayaaa..

Putri : Nanti deh tak bilangin..

Saya : Aku pernah tau dek akun yang uda berkeluarga.. tapi ga tau akun apa ?

Putri : Oh itu foodies deh mbak kayaknya. Kalo ga siska kenyang.

Saya : Oh ada siskakenyang ?

Putri : Iya ada mbk, itu tipe2nya food and trip mbak. Kayak gitu pakek nama dia sendiri. Terus itu dia upload foto2 dia main dan makananya dia jadinya kayak diernya dia sendiri mbak.

Saya : Itu sekolah apa kerja ?

Putri : Kayaknya ga sekolah deh mbak. Itu kerja deh kayaknya mbak, kayaknya lebih tua. Kan aku belum pernah ketemu. Dan dia yang paling jauh. Soalnya dia rumahnya di tanggul mbak.

Saya : Kamu upload pakek apa dek ? wifi data ?

Putri : Wifi mbak. Aku apa2 dirumah mbk kayak ngedit itu jg di rumah ?

Saya : Kamu pernah ga kayak langsung gitu dek di tempat langsung cekrek terus upload ?

Putri : Story mbk kalo itu..

Saya : Pernah ga km sangking asyikya story eh di tegur ?

Putri : Kan kau story di awal. Kan uda aku stioru aku save terus aku pilih yg mana . yg bagus aku upload terus uda ya makan deh.

Saya :Jadi meemanfaatkan yg ada ?

Putri : Heem

Saya : Terus rencana akun makananya itu mau dibuat seperti apa kedepanya ?

Putri : Ya kalo buat akunku ya uplod tiap hari dan seseringnya..

Saya : Ga mau upload rumahan ? masakan ibu ?

Putri : Tergantung nanti deh, senemunya dan sepengenya aku puload mbk.

Saya : Kamu oernah ga upload gara2 liat akun makanan upload kayak enak, apa emang inisiatif sendiri ?

Putri : Pengen sendiri mbk. Terbesit sendiri mbak. Kalo ngikuti orang ga cocok mbak. Kayak nasi goreng mana itu biolang enak eh ternya aaku b aja.

Saya : Yang jadi pembeda akun mu dana kun lain apa dek ?

Putri : Apa ya mbk,, kurang tau sih mbak aku...tapi aky mau jadi secret admin,. Tapi fotoku uda di pajang diakun foodgram mbak. Kan aku ngerasa akward mbk kalo fotoku. Kan aku ga terlalu explore diri. Kayak akun Instagram pribadi aku sukanya aku private mbak. Foto ya foto yg bareng temen.

Saya : Tapi brrti km mulai dari SMA kls 2 ?

Putri : Kls 3 mbak. Kan 2017 mbak.

Saya : Itu siapa dek ?

Putri : Temen yang sering main kesini mbak, temen SMA nya mas dan sering nginep .

Saya : Gpp ta aku malem2 kesini ?

Putri : Gpp mbak, justru aku yg ga boleh keluar mbk. Diwanti wanti aku yg ga boleh keluar. Biasanya temenku sampek malem mbk kesini.

Saya : Sejak kapan suka kucing dek ??

Putri : Sejak kecil mbak.

Saya : Ga mau upload makann kucing ?? wkwkw

Putri : Ya kali mbaak.. aku nanya ke kucingnya.. heheheheh

Saya : Kan tolak ukurnya habis apa ga dek.

Putri : Yaaa semuanyaa habis mbak kalo sama kucing wkwkwkwk.

(bercerita tentang kucing dan keluarga)

Saya : Oh iya dek, aku baru inget . kamu tahu gay ng numpuk di tengah apa tumpuk di tengah itu ?

Putri : Oh itu iya tau mbk tumpuk di tengah, itu bukan dari jember kok mbak awalnya, dari mana gitu mbak. Terus viral gara2 akun makanan kos, terus ke anak2 akun yg lain. Habis makan di tumpouk di tengah biar bersih terus biar bisa bantu petugasnya.

Saya : Kamu juga salah satu yang memviralkan itu ?

Putri : Iya mbak, tapi kalo kata papaku gausa, ngapain kan uda yang bersihin.

Saya : Terus kalo kamu komuniaksi sama followers gitu, yang kamu omongin apa ?

Putri : Followesnya nanya, itu makananya enak ga, beneran enak ga .. terus tanya referensi...

Saya : Kan kalo masalah enak kan itu selera dek

Putri : Iya mabak aku jawab kalo menurt aku gitu dan gini gini gini (sambal mainana kucing)

Saya : Ntar kalo kuliah bakal sering unggah ? kan banyak senggangnya..

Putri : Ya nanti kita lihat aja mbk manajemenku itu bagaimana.

Saya : Tapi kamu bisa masak ?

Putri : Tertentu mbk. Ga bisa yang pinter banget.

Saya : Eh dek kan kamu punya dua akun tu ? kamu manage nya gimana itu dek ?
kn punya akun satu aja kadang ribet gitu dek ?

Putri : Yaitu, makanya akunku itu jarang upload foto dek. (sambal menunjukan akun pribadinya) yak an tinggal ganti ganati terus liat notivication terus ku bales uda, terus ganti akun lagi deh... ga ribet kok mbak.

(berakhir dengan bermainan dengan kucing)

Erlyana Kusuma W sebagai pengikut akun makanan

Tanggal 27 Mei 2018, tempat Jalan Mastrip 9 nomor 43. Pukul 21.26 WIB

Saya : Nama ?

Nana : Erlyana Kusuma W

Saya : Na kamu ngikutin akun makan ga sih ??

Nana : iya aku ngikutin akun makanan...

Saya : Berapa akun makanan sing mbok melui ?

Nana : lek ndek Jember ya lek ga salah iki 5 akun, soale paling akeh akun makanan ndek Sby, kan aku sempet toh netep ndek Sby.

Saya : Alasanmu ngikutin na ?

Nana : Yoh saiki ngunu loh kan gae melui tren jaman saiki, ben ra ketinggalan jaman coy, koyok koe gak ae hahaha, koyok sing trene lagi es cream iku kan yoh kene jelas melui toh ben ngerti rasane makanan sing lagi booming. Kan lek ga melui koyok kudet toh rasane. Terus tambah maneh koe ngerti akukan lek aku seneng ambi makanan ? makane ya iku jadi salah satune alasan sisan kenopo aku ngefollow akun mkanan ndek instagram. Kan kene lek jajan mesti bareng se..

Saya : Terus koe kan yoh sering upload toh ?

Nana : Lek uploadkan sebisa mungkin tiap mamam aku upload toh.. maksudnya yang ga tak upload ndek akun tetap, tapi kayak ndek insta story aku seneng uploade, kayak misale sing tren saiki iku es kepal milo kan, nah akukan upload iku sakmarine mamam es kepal milo, terus tak tag sisan tempate ndek ndi, kan pas iku tukune ndek Lippo yawis tak tag neng nggene wong sing dodolan., nah aku ngertine es kepal milo iku tekan Instagram, koe bolak balik tak jak kan ga gelem se..., terus aku pengen terus aku tuku dewe se. kan jadine kene kebantu oh ngefollow akun mereka, sing pertama ngerti info maem terus iso ngerti maeman sing up to date. Terus pas luwe ku kan bingung kan golek referensi mamam ndek ndi, ya aku bukan akun makanan sing ndek Jember kan mayan aku lagi pengen soto eh mereka wis upload kan tentang soto, jadi enek referensi tempatlah nyak. Di tambah neh iling akun isntagramkan saiki akeh-akehe sing gawe arek enom toh, jadi ya ngebantu referensi sisan.

Saya : Seberapa Sering awakmu melui akun makanan ?

Nana : ya sering lah nyak. Kan seneng noh, kan aku ngefollow akun makanan kan ya garai iso pen upload sisan, anggepane kene sharing2 tentang info makanan. Kan kali aja enek sing pengen ngerti template dimana kan kita bisa ngasih tahu nyak. Dan mereka bisa tahu karna wis nontok postinganku kan mereka iso runu engko.

Saya : awakmu sering ga sih na komunikasi ambek akun Instagram iku ?

Nana : Lek komunikasi sih ya ga sering nyak, cuman yak omen-komen ya like juga. Kalo like itukan wajib noh, kalo sering di like itu soalnya bakal sering

muncul ndek recent update di Instagram, jadi jelase aku bakal ngelike. Lah lekk komen langsung iku cuman ngomong “wah enak ni min”. kadang kalo adminnya ga ngasih nama tempatnya aku komen “min itu tempatnya dimana, lokasinya dimana ya”. Gitu aja sih.

Saya : sik toh alasanmu upload makanan itu apa sih ?

Nana : kalo untuk ngunggah kayaknye hm.. seneng ae kalo ada hmm sing keren, kece gitu jadi di upload aja, soalnya kan ya ngikutin akun makanan dadine kan singkron kan aku interesnya sama makan jadi sing tak upload ya tentang makanan

Saya : terus ben enek sing anyar ndek Jember koe ya milui ? ya upload sisan ?

Nana : kalo kesetiap makann di jembermuncul ya ga semuanya pengen gua cobain tapi yah m... sesuai dengan kesukaan masing2 aja,. Misalkan akukan ga suka durian, missal enek varian maknan baru dari durian ga mungkin aku makan durian mbak. Cuman kalo misalkan gara2 akun Instagram itu upload enek tempat anyar ngunu aku biasanya pengen cuman didelok neh lagi kriteria makanan yang kita sukain ora, ga semua itu maksutnya yang ga bisa aku makan ya ga tak makan kayak makannan sing aku alergei itu yoh ga lah, cuman selama aku ga enek pantangan ambi makanan itu dan ada makana baru ya mungkin di cobain sih past,

Saya : Jenis makanan yang mbok pilih ?

Nana : lek jenis makana ya aku ga terlalu pilih2 sih, kayak makan tradisional, kayak ya pecel aku ya suka lah, kadang ya aku aupload cuman kalo misalkan tempatnya memang khusus, misalkan pecel khas jember baru tak upload, kalo makann rasanya enak ya tak aupload tak wehi keterangan ndek fotone kayak “makananya enak loh, harganya murah tempatnya disini ni”

Saya : kamu mikir ga ambek duit siang apek mbok tok no gae maem ?

Nana : lek gawe duit awale aku ga ngukur gau ngetokno duit, tapi makin kesini aku sing uda cukup deh, cuman ada satu waktu ketika aku ga mikirin budget lek wis ndelok makan dari kayak dari testinya uda bagus dan menggiyurkan. aku pasti langsung beli, cuman seiring berjalanya waktu aku mikir budgetnya lebih kayak

memilih2 space dit untuk makan dan keperluan yang lain. Biyen aku pernah bener2 sing inclusive sing bener-bener tuku iki tuku iki gau makan apalagi dulu awal2 instagram itu booming, instagram2 makan iyu booming itu bener2 masa2 aku ga bisa memperkirakan budget kalo ada makan baru saya beli

Saya : Kalau anda disuruh memilih, kamu memilih makann tradisional atau modern ?

Nana :hm.. kayaknya modern deh, maksudnya, kalo makan makan modern itu gampang di dapet dari pada makan tradisional, apalagi orang-orang jaman sekarang lebih melakukan pembaharuan dan gampang didapat, soalnya kalo jaman sekarang itu makan modern lebih muda di dapet, jadi aku lebih prepare sama makan modern.

Transkrip wawancara Nur Hidyati

Pada 20 Mei 2018 pukul 18.20 di kediaman beliau.

Saya : Buk namanya siapa ya buk ?

Nur : Nur Hidayati, kamu uda wawancarai siapa aja nyak ?

Saya : ya pemilik akun itu deh nur

Nur :eh ada loh temenku, mas bagus itu ya ?? dia pemilik akun apa itu lupa aku.

Saya : wah boleh2 nur, boleh lah kenalin aku nur.

Nur : apa sih namanya foodgram jember kok.

Saya : alasanya ngikutin apa sih nur ?

Nur : yak arena aku bukan orang jember, jadinya aku ngikutin jember biar aku tahu kayak apa sih jember. Pen coba2 aja sih. Kali aja ada yang menarik. Terus biar kita tahu tu mana yang recommended termasuk itu yang pengen aku tahu itu harganya. Ya harga anak kos, ada yang Instagram yang bener2 nyari tentang

makanan anak kos, jadi makanan yang mehong2 gitu, ya standartnya kita itu akunya yang makanan anak kos, terus ada yang makanan jember itu orang nya itu di wah wah itu, kalo foodgramnya mas bagus itu lumayan juga. Asli jember itu mas bagus, asli patrang deh.

Saya : sik toh kamu ngikutin berapa akun sih ?

Nur : aku ngikutin 2 akun, nguliner di jember sama makanan di jember.

Saya : alasan

Nur : aku pengen tahu makanan recommended di jember, terus aku juga termasuk orang yang jarang makan di luar juga kan, tersu aku juga pengen tahu tu aku pergi kemana gitu kayak di roxy kan merka juga update tu makanan yang ada di roxy, aku jadi tahu harganya tanpa aku tanya ke orangnya, kadang2 kan aku takut kemahalan. Aku lihat reverensinya itu di IG. Kan di Ig itu pasti adakan harga2nya berapa nih, yg enak, yang kira2 harnya terjangkau.

Saya : pernah ngikutin akun nih, bilanganya enak dan ternyata kamu ga ngerasain enak sih.

Nur : hm.. aku pernah sih, hmm ada juga sih yang bener2 aku coba dan aku tertarik sampek aku screnshoot dan seriusan aku coba waktu itu di ini, di es mandala itu loh nyak, kan aku lihat di Instagram, itu enak dan harganya murah.

Saya : iya sih, itu bener2 recommended dan harganya juga murah sekali.

Nur : iya kan endulita sekali, dan kemarin aku juga habis screnshoot lagi nguliner di jember itu ada makanan di patrang dan harganya 7 ribu danitu kelihatanya enak banget, es apa itu ya namanya, dan itu jadi sasaraku untuk dalam waktu dekat aku panasaran sih.

Saya : pernah ga feeback kemereka ?

Nur : apa ya.. aku ga pernah apa ga pernah komen ga pernah apa.

Saya : tapi kalo ngelike2 gitu ??

Nur : ya kadang2 aku like sih kalo itu muncul di recent update.. ta[I yang paling penting sih infoenya aja sih kalo buat aku.

Saya : kamu sering ga sih upload juga ? di story itu ?

Nur : sering, yang paling sering itu ada mie sakera, itu jadi makanan favoritku di jember nyak, itu enak bgt... soalnya mie sakera itu bisa jadi aku ketagihan

Saya : selain mie sakera itu ?

Nur : apa ya.. cilok rahmad itu hahaha apa ya nyak.. seblak nyak, itu seblak prengers itu enak. Sama yang didepan neutron itu juga enak.

Saya : kan itu bukan jember, tapikan spesifiknya bandung ??

Nur : tapikanitu adanya di jember dankamu barusan nanya makanan yang ada di jember. Hm...

Saya : kamu tahu ga sih makanan khasnya jember

Nur : ini ada nyak, apa ya nyak, yg ini loh, yang ga enak ini loh, yang manis ini loh, apa ya.. suwar suwir itu, kayak yang ga suka gitu. Karena bagiku b aja malah aneh, tape di bentuk kayak gitu itu.

Saya : kamu pernah budgetin buat makan ga sih ?

Nur : ga sih, spontan, kalo aku ada duit yauda keluar, kalo aku emang pengen, kalo aku ga ada duit yauda diem ga keluar.

Saya : sebera terinspirasi dari akun makanan ?

Nur : lebih banyak inspirasinya dan bikin mupeng, apa ya tampilan yang mereka kan menarik banget loh nyak dana pa yaaah nyak..

Saya : pernah nyoba es kepal milo di jember ga ?

Nur : es kepal milo di jember sih ga, tapi cuman aku pernah nyoba di sby

Saya : recommended ga ?

Nur : recommended Cuma kalo yang di jember aku belum pernah.

Saya : pernah ga ngikutin yg lagi booming ga ?

Nur : pernah, tea break..

Saya : eh itu tea break itu emua kalangan deh ya.. aku juga suka.

Nur : makanya awalnya akukan ga tau tu sama tea break, tapi kok di kuliner itu mereka posting kayak temen2 yang lain bikin story dan aku nyoba lah gimana rasanya dan aku ketagihan sampek sekarang itu kalo ke lippo itu pasti aku beli.

Saya : emang kamu suka yang rasa apa ?

Nur : coklat.

Saya : aku suka yang matcha..

Nur : mesti wis yang matcha itu.

Saya : kamu pernah ga sih yang kayak uda nyoba b aja ternyata..

Nur : pernah cuman aku tahunya bukan dari akun makanan, aku beli dan nyoba2 dan rasanya itu b aja. Dan aku ga balik lagi. Mie itu loh sekelas sakera tapi kwnya sakera, itu online juga di facebook, kan aku ngikutin jual beli jember kan di facebook terus disitu ada makanan dan itu sekelas nie sakera dan itu kok murah harganya nyak, temenku yang ngajakin ayo beli, kayaknya enak akhirnya kita beli harganya 7 ribu dan free ongkir dong ke sini beli ber 4 dan setelah nyoba b aja hahhaa dankita gam au nyoba lagi.

Saya : dan jangan bilang itu rasanya kayak mie goreng ?

Nur : eh masih mending mie goreng itu spoh nyak ga ad arasanya. Bayangin dan yang aku favorit itu ada lagi soponyono endulita..

Saya : eh bentar ya.. yang kamu omongin itu makanan yang enak2 deh kayaknya..

Nur : iya..

Saya : kamu tahu ga kalo wedang cor itu khasnya jember ?

Nur : apa apa,... gat ahu aku yang yak apa itu ?

Saya : wedang susu itu di kasih ketan hitam itu..

Nur : tapi aku tahunya anggle itu wkwkwkwk makanan ta ?

Saya : bukan wedang.

Nur : kok bisa jadi khasnya jember kan itu ada dimana-mana

Saya : soalnya aku baca di buku sejarah jember gitu. Tapi ga tau lagi sih hahahaha kamu pernah ga ngikutintren makanan ?

Nur : kayak yang ada standart standartnya ?

Saya : kayak lagi tren ni makanan ini terus kamu ikutin , teren inikamu ikut

Nur : ya jelas lah pernah, termasuk yang es kepal milo itu loh kan aku jadi korbanya, tapi yang ga jadi korbanya itu indomie itu..

Saya : indomie salted egg itu ?

Nur : indomie donat, donat indomie, aku pengen nyoba tapi mahal harganya,

Saya : 5 ribu deh..

Nur : dimana ?

Saya : di indomaret.

Nur : masa ?

Saya : iya 5 ribu..

Nur : kemaren aku lihat di ini alun2 loh mahal 13 rb nyak. Ukuranya paling beda ya tapi iyu di campur beef dan sosis.

Saya : ya jelas lah segitu harganyaaa...ah ini... eh kalo kamu disuruh milih ni makanan tradisional apa makanan modern ?

Nur : aku lebih suka dua2nya. Kenapa ku suka tradisional aku penasaran gimana budaya jaman dulu, aku yang ga pas ada makanan modern terus meninggalkan makanan tradisional. Yang ga mungkin lah.

Saya : rasanyakan biasanya juga ga sama kayak dulu ga sih makanan tradisional ?

Nur : hm.. ga sih tapi aku lebih suka makanan tradisional. Apa sih makanan modern paling ya berger, spageti kan, kalo tradisional itu kaya rempah ya...

Saya : menurutmu kuliner itu gimana ?

Nur : kuliner jember ? B aja.. wklwkwkwkwk tapi kalo aku bole berpendapat ya kuliner di jember itu termasuk kuliner yang terjangkau dan murah2 menurut aku. Beda kayak malang dan Surabaya. Kalo segi rasa asin, mungkin karena kebanyakan orang Madura kali ya nyak ya.. jadi masakanya asin juga, secara harga ah dapet banget murah, kayak mereka jual makanan2 yang gmn ya, harganya masih di sesuaikan dengan kota jember ap aya meski jembe ritu banyak mahasiswanya tapi yang mudah di jangkau.

Saya : menurutmu kalo di jember itu tentang makanan musiman itu gimana ?

Nur : lah semua deh menurut aku, ga cuman jember kayak capcin gitu ya.. sama kok, tapi apa ya ga bisa sama2 bertahan ga sih makana yang ngetren di masanya pasti tergeser.

Saya : ada... gudeg lumintu wkwkwk

Nur : aku belum pernah nyobaa hahah, ayam gepok mastrip itu enak.

Saya : kamu sering upload itu di story , alasanmu apa ?

Nur : aku ingin memberi tahu makanan itu ada sih kayak ron rown, kayak biar orang lain mau it loh nyak, kayak yang ada temenku suka itu ya, trus aku sengaja pasti nanti dia bakal komen.

Saya : oalah sengaja biar ada yang komen nih ?

Nur : iya, pasti dia bakal komen, wah pengeen.. biarin, gini2 nyak

Saya : bias any akalo makan di luar itu biasanya beli apa ? paling sering.

Nur : mie sakera sering banget aku, seminggu bisa berapa kali aku. Itu nyak baso kabut nyak, termasuk apa ya, kalo ada orang2 kejember ya, kamu harus nyobain baso kabut, ini itu khasnya jember.

Saya : padahal jauh loh..

Nur : iya disana, terus aku kalo upload foto itu kadang2 untuk mengingatkan seseorang, kalo kita pernah loh makan bareng disini. Ada sate, itu buat someone gitu loh nyak

Saya : nur bisa ya kayak gitu ya...

Nur : (malu2)

Saya : kamu kalo ngeliat akun2 makanan itu kayak yang yauda ini itu di jember ?

Nur : yaiyalah kan mereka pasti yang upload di jember nyak. Tapi beneran ngebantu loh akun2 makanan itu jadi mereka itu ngasih apa ay, kalo akukan tipe yang takut apa ya, ada orang kan yang makan yauda makan aja, mahal ga nya ya terserah. Kalo aku tipe yang mikirin harga, kalo akum au makan itu aku mesti liat murah ga, aku mesti lihat list harganya.

Saya : kamu tipe orang yang berdoa dulu di foto baru makan, atau difoto dulu berdoa baru makan ?

Nur : aku kalo makan diluar jarang mosting foto, Cuma sekali aja sih nyak, cuman kalo mosting itu biasanya aku punya tujuan sih yang apa ya, kayak tadi apa ya biar pengen, kayak voni tug a lagi disini dan dia sama aku itu sama makanan itu, terus aku jepret biar voni itu pengen tambah pengen gitu loh nyak. Tapi aku jarang banget kalo foto2 upload itu jarang banget. Mesti doa dulu ha.

Saya : kan banyak macemnya nuur...kamu pernah ga ada give away makanan ?

Nur : pernah

Saya : sumpah ?

Nur : hihhi pas pembukaan apa sih ini nyak, bukan give awy sih lebih ke kalo ad agratisan, wakt pembukaan ayam nelongso, aku dating pagi2, buat ngantri, iya aku di ajak temen2ku aku pertamanya ga tau kan tapi dia itu ngikutin akun makanan di jember, terus di taukan kalo ada ayam nelongso it buka, terus dapet 500 kupon makan kan ?? kalo bagi yang pertama datang, pagi pagi banget aku dateng sama temenku dan kita ngantri, yaampun kok kita kayak ngantri sembako sih rek, dan akhirnya dapet.

Saya : kamu urutan keberapa itu ?

Nur : lupa aku waktu itu..

Saya : sampek ratusan urutanmu ?

Nur : iya sampek ratusan.

Saya : jujur aku shock loh, soalnya ternyata benran ada, soalnya aku ngira itu ya..

Nur : iya nyak benran ada.. aku tu diajak temen, aku waktu itu dapet menu ayam, temenku dapet menu lele, tapi mereka ada untungnya loh setelah kayak gitu, soalnya kalo kayak gitu kan jadi tahu rasanya dan bakal kesana lagi. Dan enak, jadinya aku sering kesana.

Saya : jadi kamu spesialis suka makanan pedas ya ?

Nur : iya aku suka makanan pedas sih, tapi maksudnya ga yang pedes banget, tapi pedes.

Saya : table maner yang lebih kamu pilih itu gmn ?

Nur : yang membuatku bebas, ga jaim gitu loh nyak, yang pakek tangan. Terus yang ga garpuan ga pakek pisau.

Saya : kan kalo makan steak ya pakek garpu sama pisau ??

Nu : iya siih, cuman aku yang bikin table maner, kana da toh orang yang kao makan harus pakek ini itu, kalo aku sih ga, bebas ga ad patokanya buat yang kayak gitu kayak gimana luwes aja.

Saya : pilih makanan rumahan atau ?

Nur : rumahan, karena dia di jamin sehatnya, terus yang kedua aku ga usa jajan terus diluar, tapi aku juga orangnya prinsipel ga terus2an makana rumah tapi harus lah sesekali makan makanan luar, tapi kalo ininya ya harus makanan rumah kayak lebih seringnya gitu.

Saya : kana da tu makan luar yang memberikan trobosan no msg kayak makanan rumahan, menurutmu gaimana ?

Nur : aku b aja sih, ga terlalu terpengaruh kayak yang begitu bagitu. Tapi aku ga pernah denger ya, eh kayak catering itu, ad asih temenku gitu yang tadi lewat.

Transkrip Wawancara dengan pihak Dinas Pariwisata.

Pada tanggal 06 Agustus 2018 pukul 09.00 WIB

Kegiatan wawancara dilakukan saat pagi hari hanya ada beberapa yang baru datang ke kantor. Dan dilakukan secara singkat karena waktu yang tidak memungkinkan. Sehingga yang bisa menemui adalah pegawai dari bidang pengembangan kota

Kuliner khas Jember ada atau tidak pak, soalnya saya lihat itu masih belu ada.? iya memang di Jember ini belum ada kuliner khas yang dapat menjadi ikonnya kota Jember. Tapi ada makanan yang khas yang sering kami bawa saat ada tamu-tamu datang yakni “degan soto”. Tau kan mbak ? itu makanan yang waktu tahun 2017 menang di festival kuliner yang kami adakan.

Kenapa bisa menang pak ? iya mbak soalnya itu unik, dan gak ada dimana-mana, terus waktu dilombagan dia yang paling ramai pembelinya mbak.

loh pak memang itu bagaimana pak degan soto itu ? soto dikasih degan gitu ta pak ?ya gini mbak degan soto itu soto yang disajikanya dengan tempurung kelapa, tapi

tempurung kelapanya itu masih ada daging buahnya. Jadinya di campur gitu mbak. Nanti makanya bisa sama daging kelapanya itu. Enak kok, makanya itu menang dan sering kalo ada tamu datang dan ada kegiatan apa itu pasti kita ngundang mbak Rini itu. Nanti samian hubungi langsung aja mbak rininya mbak. Tapi ya gitu mbak Rini itu pindah-pindah rumahnya soalnya masih ngontrak terakhir yang saya tahu itu di daerah Argopuro.

bagaimana kegiatan festival yang dilakukan, serta bagaimana makanan-makanan yang sudah lampau yang masih menjadi andalan orang-orang luar kota yang datang ke Jember? kalau itu kan tergantung mereka (yang punya rumah makan) soalnya kan kita tidak memiliki wewenang, cuman kita sering kayak kalo ada acara apa itu pesan makan di sana. Ditambah lagikan mematenkan makanan yang mereka punya sebagai khas Jember itukan ya tergantung mereka, mungkin mereka masih belum berani untuk kayak halnya makanan apa gitu namanya terus di tambah asli jember. Kan ya tergantung mereka pokoknya mbak

kalau festivalnya sudah berjalan berapa lamapak ? kalau itu sudah berjalan 10 tahun lah mbak tapi ya gitu itu diadakanya selang seling gitu mbak, kayak tahun ini di adakan terus tahun berikutnya enggak, tapi ya gitu mbak makananya ya gitu-gitu aja yang beda itu ya yang waktu ada degan soto itu mbak.

Biasanya kegiatan festival dilaksanakan dimana pak ? di Alun-alun mbak.

Sambil duduk disamping beliau dengan suara gemericik air terjun buatan yang ada ditengah-tengah kantor dinas pariwisata saya masih nyaman untuk bertanya-tanya kepada beliau. Obrolan kemudian kita lanjutkan lebih mendalam mengenai bagaimana perkembangan makanan yang ada di kota jember, beliau dengan senantiasa menjabarkan:

ya kalau makanan di jember itu Cuma musiman loh mbak, ya anak-kaum muda itu wis mbak yang sering tahu makanan-makanan yang lagi booming. Kalo kaum mudakan ya pasti ngerti mbak. Tapi kan ya balik lagi biasanya saya lihat itu gak bertahan lama mbak, yang saya tahu loh mbak. Tapi ya gitu berkembang sekali menurut saya mbak meskipun di jember banyak yang pendatang loh. Makanya

susah nyari makanan khas jember soalnya ya balik lagi mbak kan itu dilihat dari orang-orang jember yang lebih banyak pendatang, terus apalagi kitakan percampuran Jawa Madura mbak. Jadinya yawis mbak kita buat festival kuliner biar kita menemukan makanan khas jember tadi itu mbak



Foto-Foto Kegiatan



wawancara dengan akun Kuliner Jember



wawancara dengan akun Nguliner di Jember



Ice cream Domino



wawancara dengan akun Nyam nyam Jember