



TEMA: ISU

WARUNG KEREK: PROBLEMATIKA WARUNG MAKAN UNIK DI TENGAH KOTA METROPOLITAN

2023



INDRA DWI PRASETYO
2111143031

AHMAD FATHURRIZQI AS-SIRRY
2111117031

**TUGAS UJIAN AKHIR SEMESTER
FOTOGRAFI DOKUMENTER ISU**



Dosen Pengampu:
Pitri Ermawati, M.Sn.
Oscar Samaratunga, S.E., M.Sn.
Achmad Oddy Widyantoro, M.Sn.

Disusun Oleh:
Ahmad Fathurrizqi As-Sirry – 211117031
Indra Dwi Prasetyo – 2111143031

**PROGRAM STUDI FOTOGRAFI
FAKULTAS SENI MEDIA REKAM
INSTITUT SENI INDONESIA YOGYAKARTA
2023**



DESKRIPSI PROYEK

Proyek fotografi dokumenter ini bertujuan untuk memvisualisasikan problematika warung kerek sebagai pilihan makanan pekerja kantoran di daerah Jakarta Selatan yang proses transaksinya berjalan secara unik, dan mungkin satu-satunya yang berada di Indonesia. Proyek dokumenter ini juga dapat dijadikan sebagai informasi kepada khalayak luas bahwa terdapat warung dengan konsep unik yang berdiri di tengah kota metropolitan Jakarta yang dalam proses pengiriman pesannya menggunakan timba yang dikerek. Beberapa hal yang divisualisasikan dalam proyek ini adalah bagaimana proses jual beli itu terjadi, problematika lingkungan dengan warung kerek ini, ancaman serta efek dari banjir yang melanda, dan beberapa aktivitas yang terjadi di warung kerek ini. Fotografer menggunakan observasi dan wawancara non formal terlebih dahulu agar mendapat data yang akurat dan tidak menjadikan subjek layaknya objek pemotretan. Melalui proyek dokumenter warung kerek ini diharapkan mampu memberikan informasi tentang problematika apa saja yang hadir dibalik uniknya warung kerek ini.

PENDAHULUAN.

LATAR BELAKANG

Jakarta dalam citranya selalu menampilkan kemewahan dan kemegahan yang seperti menjadi identitas dari kota ini. Dibalik kemegahannya, Jakarta tentu memiliki beberapa tempat yang berbanding terbalik dari citra Jakarta jika dilihat dengan seksama di beberapa sudutnya. Salah satunya adalah beberapa warung yang eksis diantara gedung-gedung tinggi kota Jakarta. Warung tersebut adalah warung kerek yang merupakan sebutan untuk kompleks warung yang berdiri persis di pinggir Kali Mampang, Poncol, Mampang Prapatan, Jakarta Selatan, Daerah Khusus Ibukota Jakarta. Warung ini berdiri sejak kompleks perkantoran disekitarnya dibangun, yaitu sekitar tahun 2012. Warung ini santer terdengar karena memiliki keunikan, yaitu proses penyajian makanannya yang dikerek menggunakan ember ke seberang dari warung tersebut yang mana rata-rata pembeli merupakan pekerja kantoran. Terdapat 6 warung yang berjejer dengan menu yang berbeda-beda tiap warungnya. Dibalik keunikannya yang disadari oleh publik, ternyata ada beberapa problematika yang mungkin beresiko dalam proses transaksi jual beli makanan di warung ini.

MANFAAT

Memperkenalkan warung kerek ini terhadap khalayak ramai sebagai salah satu tempat bersantap yang unik di Jakarta.

Memvisualkan aktivitas apa saja yang dilakukan di warung kerek, dan di sekitarnya.

Meningkatkan *awareness* terhadap higienisan makanan yang di konsumsi.

Menggambarkan problematika yang ada di beberapa sudut kota Jakarta yang kemungkinan diabaikan oleh warga dan pemerintah.

Meningkatkan kepedulian terhadap lingkungan dengan melihat problematika yang ada.

PROSES KREATIF

Warung Kerek yang bertempat di Jakarta Selatan ini memiliki waktu tempuh yang cukup jauh dari tempat fotografer tinggal, yakni 1 jam 15 menit perjalanan dengan motor. Pendekatan dan memotret dilakukan secara serentak selama 4 hari, yang mana pendekatan ini menasar pada 3 warung dari 6 warung yang ada. Pendekatan pertama dilakukan pada tanggal 8 Maret 2023 dengan melihat terlebih dahulu proses jual beli yang dilakukan oleh para konsumen melalui kompleks perkantoran Four Seasons Hotel Jakarta, kemudian dilanjutkan dengan melakukan transaksi pertama sekaligus meminta alamat untuk menuju warung tersebut.

Karena tidak adanya jembatan penyebrangan, salah satu akses untuk menuju warung ini dari tempat membelinya adalah memutar ke Jl. Senopati yang berjarak 3.4 kilometer menuju ke warung kerek. Fase awal pendekatan yang dilakukan kepada para penjual warung kerek ini adalah dengan membeli salah satu menu yang dijual kemudian dilanjutkan dengan metode terang-terangan atas maksud dan tujuan fotografer. Untuk memberikan kemudahan dalam memotret, fotografer membuat *shootlist* tiap harinya untuk memanfaatkan waktu yang dimiliki agar mendapatkan target pemotretan yang sesuai dengan keinginan. Pada akhirnya, fotografer mendapatkan visual dan informasi dalam kurun waktu 4 hari yang dapat menunjang proyek dokumenter bertemakan isu ini.

DURASI Pengerjaan

Proyek dokumenter ini dimulai dari riset yang kita dapat melalui media sosial, karena keadaan dari warung kerek ini yang berada diluar Yogyakarta. Riset menasar kepada bagaimana gambaran singkat warung kerek sebagai tempat yang menyediakan kebutuhan pangan bagi pekerja kantoran disekitarnya. Riset dilakukan dalam kurun waktu 3 hari dari tanggal 1-3 April 2023 yang kemudian di konsulkan pada hari senin, 6 maret 2023.

Kemudian setelah selesai rangkaian riset dan konsultasi, berlanjut ke tahap pendekatan. Pendekatan dilakukan secara intens selama 2 hari, yang mana pendekatan ini menasar pada 3 warung dari 6 warung yang ada. Pendekatan dilakukan mulai dari tanggal 8-9 Maret 2023. Kemudian waktu pemotretan yang dilakukan memakan waktu sebanyak 4 hari, terhitung dari tanggal 8-11 Maret 2023. Jadi, total waktu efektif yang dihabiskan untuk pendekatan dan memotret menghabiskan waktu 4 hari mengingat waktu yang terbatas.

KESULITAN

Akses jalan yang membutuhkan waktu 1 jam dari rumah sehingga cukup menguras tenaga.

Tidak ada jembatan penyebrangan, sehingga transaksi atau pendekatan secara "langsung" terhadap penjual warung kerek menempuh waktu 3.4 km atau 11 menit dari kompleks perkantoran Four Seasons Hotel Jakarta.

Akses jalan yang masuk kedalam gang sempit, sehingga diperlukan bertanya kepada warga sekitar untuk mengetahui lokasi warung kerek.

Cuaca yang tidak terduga membuat air di kali naik, sehingga menghambat proses pemotretan.

Izin pemotretan yang dilarang oleh *security* kantor untuk pemotretan di sudut pandang pembeli, sehingga pemotretan dilakukan secara diam-diam.

KEMUDAHAN

Penjual, pembeli, dan masyarakat sekitar warung kerek terbuka terhadap pendekatan yang dilakukan, sehingga fotografer dapat mengeksplor *angle* lebih jauh saat jalannya pemotretan.

Beberapa visual yang menyangkut problematika dapat ditemukan dengan baik sebagai isu yang dibahas dalam proyek ini.

PERALATAN

Kamera Fujifilm X-T4, **Kamera** Nikon D7100, **Lensa** Fujinon XF 23mm f2.0 R WR, dan **Lensa** Sigma 17-50 F2.8 for Nikon

TEKNIK YANG DIGUNAKAN

Teknik yang digunakan dalam merekam seluruh kejadian di proyek ini adalah dengan menggunakan metode EDFAT.

Pada foto 7b, 8, 24b, 35b, dan 36 menggunakan teknik *framing*.

Pada foto 12 menggunakan teknik *juxta position*.

Pada foto 13, 17, 18b, 24a, 28b, 29, dan 34 menggunakan teknik *selective focus*.

Pada foto 18a menggunakan DOF yang sempit, sehingga menghasilkan efek *star*.

Pada foto 19b, 20, 26a, 26b, 27c, dan 31 menggunakan Teknik *freezing* untuk mendapatkan *decisive moment* dari subjek.

Pada foto 21 menggunakan fitur WIFI pada settingan kamera dan juga men-*direct* subjek sesuai konsep yang diinginkan.

Pada foto 27a *exposure* diturunkan dan pemotretan dilakukan sedikit *low angle* agar mendapatkan visual *silhouette* dari subjek.

SUMBER REFERENSI

Buku Henry Cartier-Bresson in India oleh Henry Cartier Bresson

Buku Jakarta: Estetika Banal oleh Erik Prasetya

<https://www.instagram.com/beawiharta/>,

<https://www.instagram.com/uletifan/>



1

(Foto/Indra Dwi Prasetyo)

SISI LAIN

Jakarta yang dikenal banyak orang tidak hanya menyajikan kehidupan glamor dan mewah, tetapi terdapat sisi lain yang hidup berdampingan didalamnya. Salah satu contohnya kumpulan rumah yang berdiri persis di pinggir Kali Krukut, Kuningan Barat, Jakarta Selatan, (Jum'at, 10/03/2023).



PINGGIR KALI

Di pinggir Kali Mampang dengan arus yang tenang, terdapat deretan warung kerek dengan untai tambang mengarah menuju kompleks gedung-gedung di atasnya, (Kamis, 09/03/2023).



3

(Foto/Indra Dwi Prasetyo)

PERTEMUAN

Pertemuan antara aliran Kali Krukut (coklat) dan Kali Mampang (Hijau). Warna aliran kali yang terlihat beda dan tidak bercampur ini karena perbedaan pembuangan jenis limbah oleh masing-masing kali, (Kamis, 09/03/2023).



(Foto/Indra Dwi Prasetyo)

4a

DIANTARA GANG

Akses gang-gang yang menuju kearah Warung Kerek. Komplek gang ini terhitung padat penduduk dan memiliki jalan yang sempit, sehingga cukup menyulitkan dalam meng*explore* gang-gang ini menggunakan kendaraan bermotor, (Kamis, 09/03/2023).



4b

(Foto/Ahmad Fathurrizqi As-Sirry, 09/03/2023)



4c

(Foto/Indra Dwi Prasetyo, 09/03/2023)



5

(Foto/Indra Dwi Prasetyo)

DIUJUNG TANDUK

Beberapa warung kerek berdiri diatas tanah yang secara perlahan dapat terkikis oleh air dari kali, sehingga ancaman longsor bisa terjadi kapan saja, (Kamis, 09/03/2023).



6

(Foto/Indra Dwi Prasetyo)

BERDAMPINGAN

Warung kerek ini berdampingan dengan lingkungan warga sekitar, hal ini tergambar dari beberapa alat dan perabotan rumah tangga yang bersender di kawasan warung kerek, yaitu sepeda, tangga, pipa air, dan lain-lain, (Kamis, 09/03/2023).



7a

(Foto/Ahmad Fathurrizqi As-Sirry)

RUANG MASAK

Kondisi ruang masak dari dua Warung Kerek tempat para penjual memasak atau menyiapkan makanan. Ruang masak dari Bu Karni (7a) tidak begitu higienis dibanding ruang masak dari Mbah Larso (7b), (Jum'at, 10/03/2023).



7b

(Foto/Indra Dwi Prasetyo, 09/03/2023)



8

(Foto/Ahmad Fathurrizqi As-Sirry)

TAHAN LAMA

Panci dan wajan yang digantung disamping warung. Noda gosong dibagian bawah wajan menandakan bahwa panci dan wajan ini sudah berulang kali digunakan untuk memasak, namun tetap kokoh. Disisi lain terdapat penjual yang sedang mengantarkan pesanan, (Jum'at, 10/03/2023).



9a

(Foto/Ahmad Fathurrizqi As-Sirry)

ALL IN ONE

Kondisi dapur dari Warung Kerek Mbah Katirah sebagai tempat penyimpanan sayur atau lauk yang akan dimasak. Mbak Sari merupakan pekerja di warung kerek ini yang biasa melayani pembeli ataupun mengolah bahan baku. Selain dapur, ruangan ini bergabung dengan tempat istirahat, (Kamis, 09/03/2023).



9b

(Foto/Indra Dwi Prasetyo, 09/03/2023)



10

(Foto/Indra Dwi Prasetyo)

RUANG PENYIMPANAN

Ruang dapur dari warung Bu Karni sebagai tempat ia menyimpan *stock* sayur dan lauk sebelum dimasak, (Rabu, 08/03/2023).



11a

(Foto/Indra Dwi Prasetyo)

MENU YANG DITAWARKAN

Beberapa menu yang ditawarkan di etalase depan warung. Pada nyatanya beberapa kompleks warung memiliki menu yang berbeda-beda, seperti warung Bu Karni yang menjual lauk pauk (11a) dan warung Mbak Sari yang menjual nasi uduk (11b), (Rabu, 08/03/2023).



11b

(Foto/Indra Dwi Prasetyo, 09/03/2023)



12

(Foto/Ahmad Fathurrizqi As-Sirry)

DIBATASI OLEH KACA

Kondisi warung yang berdiri di pinggir kali membuat lingkungan warung ini tidak luput dari isu sampah. Beberapa sampah yang terbawa oleh arus kali biasanya akan muncul di daratan, membuat ke higienisan makanan yang ditawarkan hanya dibatasi oleh etalase, (Kamis, 09/03/2023).



CATATAN KAS BON

Catatan kas bon yang ada di warung Bu Karni ini biasa terjadi apabila tidak adanya kembalian, atau pembeli yang mengutang, (Kamis, 09/03/2023).



LOKER TRANSAKSI

Lemari kecil ini adalah tempat sementara Bu Karni dalam menyimpan uang ketika proses jual beli terjadi. Ia juga mengelompokkan pecahan uang tersebut di masing-masing loker sehingga memudahkan ia dalam menentukan jumlah, (Rabu, 08/03/2023).



MENU LAINNYA

Selain menjual makanan dan minuman, beberapa warung juga menyediakan rokok yang bisa dibeli per bungkus atau per satuannya. Daftar harga rokok tersebut juga ditempel di dinding sebagai acuan penjual terhadap harga masing-masing rokok, (Kamis, 09/03/2023).



16

(Foto/Ahmad Fathurrizqi As-Sirry)

SIAP DIOLAH

Stock sayur milik Bu Karni yang siap diolah untuk disajikan kepada pembeli. Stock sayur ini biasanya digunakan sampai dua hari, (Jum'at, 10/03/2023).



FLYING BUCKET

Ember yang seperti wahana permainan *flying fox* ini merupakan wadah yang digunakan oleh penjual dalam pengiriman. Ember yang digunakan rata-rata memiliki bentuk yang tebal, hal ini karena penjual yang memanfaatkan ketahanan ember tersebut terhadap cuaca, dan juga harapan agar ember tidak meleleh karena panas, (Kamis, 09/03/2023).



(Foto/Indra Dwi Prasetyo)

18a

KATROL YANG BERJASA

Katrol dengan tali tambang sebagai tempat mengaitkan ember yang sama-sama berfungsi untuk mengantarkan makanan kepada pembeli, (Kamis, 09/03/2023).



18b

(Foto/Ahmad Fathurrizqi As-Sirry, 09/03/2023)



19a

(Foto/Indra Dwi Prasetyo)

JAM ISTIRAHAT

Di jam istirahat, para karyawan kantor menghampiri pembatas jalan ini untuk memesan di warung yang mereka inginkan. Pembeli yang berjejer ini (kiri) rata-rata merupakan karyawan dari Four Season Hotel Jakarta dan Telkom Hub. Dikarenakan jarak yang cukup jauh untuk memesan, pembeli biasanya akan berteriak untuk memesan menu yang tersedia atau menggunakan simbol-simbol angka melalui jari mereka, (Kamis, 09/03/2023).



19b

(Foto/Indra Dwi Prasetyo, 09/03/2023)



(Foto/Indra Dwi Prasetyo)

20

INTERAKSI

Interaksi yang terjadi antara penjual (Pak Wiji) dengan pembeli yang menggunakan simbol tangan untuk menentukan jumlah yang dimaksud, (Jum'at, 10/03/2023).



TEMPAT TRANSAKSI

Mbak Sari mengambil uang yang sudah diletakkan di ember sebagai bentuk pembayaran yang dilakukan oleh pembeli. Ember ini selain digunakan untuk mengirim makanan, tetapi juga dijadikan sebagai tempat transaksi antara penjual dan pembeli, (Sabtu, 11/03/2023).



22a

(Foto/Ahmad Fathurrizqi As-Sirry)

MENYIAPKAN PESANAN

Penjual dari masing-masing warung menyiapkan pesanan pembeli. Pesanan ini biasanya disiapkan dalam kertas minyak yang kemudian dibungkus plastik, (Sabtu, 11/03/2023).



22b

(Foto/Ahmad Fathurrizqi As-Sirry, 11/03/2023)



22c

(Foto/Ahmad Fathurrizqi As-Sirry, 11/03/2023)



23

(Foto/Ahmad Fathurrizqi As-Sirry)

TEAM WORK

Kerja sama yang dilakukan Pak Wiji (kiri) dan Bu Karni (kanan) biasa terjadi jika pesanan konsumen ramai sehingga proses penyiapan pesanan memerlukan dua orang agar pesanan bisa disajikan lebih cepat, (Jum'at, 10/03/2023).



24a

(Foto/Ahmad Fathurrizqi As-Sirry)

SABAR ADALAH EMAS

Pembeli yang sudah memesan biasanya akan menunggu pesanan mereka di tiang pembatas ini sambil mengobrol dengan teman atau si penjual. Pembicaraan tersebut biasanya diselingi humor yang membuat pembeli merasa nyaman dan tertarik untuk kembali membeli, (Jum'at, 10/03/2023).



24b

(Foto/Indra Dwi Prasetyo, 09/03/2023)



25

(Foto/Indra Dwi Prasetyo)

BENTUK KEMASAN

Bentuk kemasan untuk membungkus makanan biasanya menggunakan kertas minyak, sedangkan untuk minuman menggunakan plastik es. Kemudian makanan dan minuman ini dibungkus kembali menggunakan plastik kresek guna melindungi pesanan dari kotoran dan juga agar tidak tumpah, (Jum'at, 10/03/2023).



26a

(Foto/Indra Dwi Prasetyo)

MENGIRIM PESANAN

Pesanan dari beberapa pemesan yang sudah selesai biasanya akan dikumpulkan menjadi satu didalam ember, kemudian dikirimkan secara bersama-sama agar pengiriman pesanan akan menjadi lebih efektif, (Jum'at, 10/03/2023).



26b

(Foto/Ahmad Fathurrizqi As-Sirry, 11/03/2023)



27a

(Foto/Indra Dwi Prasetyo)

READY TO EAT!

Ketika pesanan sudah jadi, ember akan dikerek kearah pembeli yang kemudian akan diambil untuk dinikmati. Tak jarang pembeli yang mendokumentasikan proses tersebut sebagai sesuatu yang menarik, (Rabu, 08/03/2023).



27b

(Foto/Ahmad Fathurrizqi As-Sirry, 11/03/2023)



27c

(Foto/Indra Dwi Prasetyo, 09/03/2023)



28a

(Foto/Ahmad Fathurrizqi As-Sirry)

LAHIRNYA MASALAH

Sebagai salah satu aliran kali yang cukup besar di Jakarta, kali Mampang menjadi tempat pembuangan sampah bagi orang-orang yang tidak bertanggung jawab. Tidak hanya oleh masyarakat kampung lain, tetapi di kampung Poncol sendiri masyarakatnya pun juga melakukan hal yang sama. Dengan hal ini, tentunya menjadi ancaman bagi masyarakat setempat, seperti ancaman banjir, longsor, dan lain-lain, (Kamis, 09/03/2023).



28b

(Foto/Indra Dwi Prasetyo, 09/03/2023)



PENYINTAS

Banjir besar Jakarta di tahun 2021 menyisakan kenangan pahit bagi Bu Karni, salah satu penjual warung kerek. Banjir yang melanda daerah ini berdampak kerugian pada warung serta rumahnya, yang mana tinggi air sudah mencapai bagian atap warung. Bu Karni menunjukkan foto bagaimana banjir tersebut merendam warung dan rumahnya melalui *handphone*-nya, (Jum'at, 10/03/2022).



MENCOBA MENGINGAT

Bu Karni mencoba memberikan gambaran tinggi air ketika banjir besar Jakarta di tahun 2021 ketika air masuk hingga kedalam rumahnya, (Jum'at, 10/03/2022).



31

(Foto/Indra Dwi Prasetyo)

BEKAS TANGGUL

Bekas tanggul yang tersisa menjadi saksi bisu atas banjir yang terjadi, hal ini membuat tanggul sekarang menjadi rapuh dengan ancaman longsor yang mungkin bisa terjadi kapan saja, (Kamis, 09/03/2022).



32a

(Foto/Ahmad Fathurrizqi As-Sirry)

REALITA YANG ADA

Walaupun dengan ancaman longsor dan banjir yang bisa terjadi kapan saja, warung kerek ini sudah menjadi tempat mencari nafkah bagi beberapa orang, Sehingga sampai sekarang ini warung kerek tetap eksis beroperasi ditengah ancaman-ancaman alam yang mungkin akan datang, (Kamis, 09/03/2022).



32b

(Foto/Indra Dwi Prasetyo, 11/03/2023)



33a

(Foto/Ahmad Fathurrisqi As-Sirry)

MENUNGGU REZEKI

Disela-sela menunggu pembeli, masing-masing penjual memiliki caranya sendiri untuk menghabiskan waktu, misalnya seperti Pak Wiji (33a) yang menghisap rokok sambil memandangi aliran kali dan Mbak Sari (33b) yang memainkan *handphone*, (Jum'at, 10/03/2022).



33b

(Foto/Indra Dwi Prasetyo, 09/03/2023)



PESANAN DARING

Selain pemesanan melalui tiang pembatas kali, beberapa pekerja kantor yang sudah akrab dengan penjual akan memesan melalui *whatsapp*, (Rabu, 08/03/2022).



35a

(Foto/Ahmad Fathurrizqi As-Sirry)

KEHANGATAN YANG TERJALIN

Warung pada dasarnya menjadi tempat jual beli makanan antara penjual itu sendiri dengan pembeli. Namun hal ini tidak menutup kemungkinan untuk menjadikan warung sebagai tempat bercengkrama oleh masyarakat sekitar warung kerek. Mbah Daminik (baju kuning), Mbak Lena (baju merah), serta Mbah Katirah (baju ungu) merupakan orang-orang yang sering meramaikan perbincangan di warung tersebut, (Sabtu, 11/03/2022).



35b

(Foto/Ahmad Fathurrizqi As-Sirry, 11/03/2023)



36

(Foto/Ahmad Fathurrizqi As-Sirry)

PAK ACENG & SAYUR PECEL

Pak Aceng (kiri) merupakan masyarakat sekitar warung kerek yang selalu menyempatkan sarapan di warung Mbah Daminik setiap dua hari sekali dengan menu favoritnya sayur pecel, (Sabtu, 11/03/2022).



37

(Foto/Ahmad Fathurrizqi As-Sirry)

MBAH KATIRAH

Mbah Katirah merupakan inisiator warung kerek di daerah ini yang masih eksis berjualan hingga saat ini. Lokasi warungnya persis berada disamping warung kerek Mbak Sari. Mbah Katirah juga merupakan orang yang ramah, sehingga banyak orang yang akrab dengan Mbah Katirah, (Sabtu, 11/03/2022).

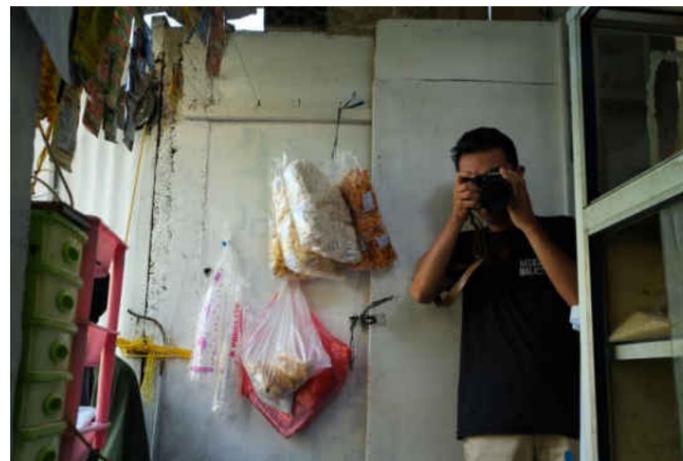
HALAMAN PENUTUP

Dibalik keunikan yang menjadi daya tarik banyak orang akan warung kerek ini, terdapat pula ancaman bagi para penjual yang mungkin menjadi bom waktu bagi mereka sendiri. Ancaman ini mungkin sudah disadari, tetapi karena warung ini sudah menjadi mata pencaharian bagi mereka beberapa ancaman tersebut tertinggal, terabaikan, dan terlupakan begitu saja. Dengan adanya proyek dokumenter ini, diharapkan pembaca dapat mengetahui hal-hal menarik serta problematika yang hadir di tengah kota metropolitan Jakarta ini

TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih kepada dosen pengampu mata kuliah Fotografi Dokumenter, yaitu Pitri Ermawati, M.Sn., Oscar Samaratunga, S.E., M.Sn., dan Achmad Oddy Widyantoro, M.Sn karena telah menugaskan proyek dokumenter bertema isu ini, sehingga fotografer dapat lebih memiliki kepekaan terhadap beberapa problematika yang hadir di sekitar lingkungannya. Ucapan terima kasih kepada orang tua yang memberikan *support* dari segi moril maupun materil. Terima kasih kepada Bu Karni, Pak Wiji, Mbah Katirah, Mbak Sari, dan pihak-pihak penjual warung kerek yang bersedia memberikan informasi kepada fotografer sehingga dapat menyelesaikan proyek dokumenter ini.

BEHIND THE SCENE.



HALAMAN PROFIL.

INDRA DWI PRASETYO PHOTOGRAPHER

Seorang fotografer yang berdomisili di Bekasi, dan sedang menjadi mahasiswa di salah satu Institusi seni, yaitu Institut Seni Indonesia Yogyakarta.

Memiliki ketertarikan yang tinggi dalam industri seni, seseorang yang bekerja keras, dan biao diandalkan dalam berbagai macam kondisi.



CONTACT

Jl. Widoro Raya, Widoro, RT 04
Bangunharjo, Kec. Sewon,
Kabupaten Bantul, Daerah
Istimewa Yogyakarta

082112704182

indradwi1312@gmail.com

SOCIAL

 prstyindra

 <https://www.behance.net/indrprasetyo2>

SKILLS

Mengoperasikan Kamera DSLR, analog, atau *mirrorless*.

Editing foto dan video.

Dapat bekerja dengan tim.

Berpikir kritis dan bekerja dibawah tekanan.

Memiliki jiwa *leadership* yang tinggi.

Cakap berkomunikasi dengan bahasa.

EXPERIENCE

Kompetisi

Juara Harapan 2 FLS2N Short Movie
Jakarta Utara 2019

Juara 1 Kompetisi Fotografi
Designature 4.0 Tingkat Nasional

1st Golden Semar Awards "Fotografi
Hitam Putih" 2022

Pengkarya

Pameran TKMFI "Photography
In Diversity" 2021

Pameran AKAR "Apresiasi Karya" 2022

Pameran Fotografi Hitam Putih "Promise"
2022

Pameran KREMA "Baswara Dalam Anca"
2022

Pameran Aphic Week #3 "Eksplorasi"
2022

Kurator

Pameran AMERTA "Timeless" 2022

EDUCATION

2009 - 2015

SDN Pantai Makmur 02

2015 - 2018

SMPIT Nurul Qolbi

2018 - 2021

SMAN 114 Jakarta

SEKARANG

Institut Seni Indonesia Yogyakarta



AHMAD FATHURRIZQI AS-SIRRY

PROFIL PRIBADI

Halo, saya Ahmad Fathurrizqi As-Sirry, mahasiswa ISI Yogyakarta. Fakultas Seni Media Rekam. Program Studi Fotografi. Saya berasal dari Desa Panggul yang terletak di Kab. Trenggalek, Jawa Timur. Saya merantau ke Jogja untuk menuntut ilmu dan mewujudkan cita-cita saya sebagai sarjana seni yang bermartabat, bermanfaat, dan berperan dalam kehidupan masyarakat.

PENGALAMAN

- 2022 - Pameran Fotografi Angkatan 2021 "AKAR Exhibition"
- 2022 - Pameran Fotografi Hitam Putih "Promise Exhibition"
- 2022 - Pameran Fotografi Kreasi Mahasiswa "Baswara Dalam Anca"
- 2022 - Pameran Fotografi JMMK #14
- 2022 - Magang Majalah MATA (Div. Reportase)

PENDIDIKAN

SD Negeri 1 Panggul
2009 - 2015

SMP Islam Panggul
2015 - 2018

SMA Negeri 1 Panggul
2018 - 2021

Institut Seni Indonesia Yogyakarta
2021 - Sekarang

Nomor Handphone

0813-5708-1862

Email

ahmadkiki44@gmail.com

Instagram

@dimensi.warna

Alamat

RT 01, RW 01, Desa Panggul, Kec. Panggul
Kab. Trenggalek, Prov. Jawa Timur

SKILLS

Adobe Photoshop

Operation Gear

Adobe Premiere Pro

Lighting Set

Adobe Lightroom

Teamwork



FOTOGRAFI
ISI YOGYAKARTA