

## PERANCANGAN BUKU FOTOGRAFI DESTINASI WISATA KULINER LEGENDARIS DI KOTA MALANG

Evelyn Cerelia Hadikusuma<sup>1</sup>, Sultan Arif Rahmadianto<sup>2</sup>, Didit Prasetyo Nugroho<sup>3</sup>

<sup>1,2,3</sup> Program Studi Desain Komunikasi Visual, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Ma Chung  
Villa Puncak Tidar Blok N-01, Doro, Karangwidoro, Kec. Dau, Kab. Malang, Jawa Timur 65151

E-mail : 331510010@student.machung.ac.id<sup>1</sup>, sultan.arif@machung.ac.id<sup>2</sup>, didit.nugroho@machung.ac.id<sup>3</sup>

### Abstraksi

Kota kuliner merupakan sebutan bagi Kota Malang karena di Kota Malang terdapat berbagai macam kuliner termasuk destinasi kuliner legendaris yang telah berdiri sejak puluhan tahun lalu. Namun, kepopuleran kafe modern yang beberapa tahun meningkat pembangunannya dapat berimbas kepada luntarnya destinasi wisata kuliner legendaris Kota Malang. Maka digunakanlah media fotografi yang diharapkan dapat memberikan informasi mengenai keberadaan destinasi kuliner legendaris, agar masyarakat tetap mengetahui destinasi-destinasi kuliner legendaris yang ada dan tetap bertahan di era modern ini. Metode perancangan yang digunakan adalah metode penelitian dengan pendekatan kualitatif. Melalui pengumpulan data berupa wawancara, observasi, dan dokumentasi didapatkan data-data yang akan di analisis untuk menemukan konsep perancangan buku fotografi ini. Konsep buku fotografi ini adalah fotografi, nostalgia, dan pelestarian budaya. Genre fotografi yang digunakan adalah *food photography* dimana hasil foto tersebut akan dikemas menjadi sebuah buku fotografi dengan jumlah 10 destinasi kuliner legendaris, dengan ukuran 20 x 20 cm *full color* dengan *hardcover*. Selain berisi kumpulan foto makanan legendaris dari 10 destinasi kuliner legendaris tersebut, buku fotografi ini juga berisi sejarah singkat setiap destinasi kuliner legendaris tersebut, menu legendarisnya, dan informasi letak tempat disertai dengan QR code yang terhubung ke Google Maps.

**Kata Kunci** : Buku Fotografi, *Food Photography*, Kuliner Legendaris, Kota Malang

### Abstract

*City of Culinary is the nickname of Malang City because within Malang City, there are lots of types of Culinary spots, including the legendary culinary destinations that has been around for decades. However, the popularity of modern café that keeps developing in the past few years can cause the fall of Malang City's legendary culinary tour destination. Therefore, photography is used as the media that will gives information about the whereabouts of the legendary culinary destinations, so that people keep on knowing the legendary culinary destinations that exist, and those destinations still survive in this modern era. The design method that is used is a research method with qualitative approach. Through data collection such as interviews, observation, and documentation, a lot of datas was obtained to be analyzed to find the design concept of this photobook. The photobook concept obtained is photography, nostalgia, and cultural preservation. The genre that is used for this photography is food photography, where the photo results will be packed as a photobook with 10 legendary culinary destinations that has the dimension of 20 x 20 cm with 117 pages thick, printed in full color, and bounded with hardcover. Beside legendary food photo from those 10 legendary culinary destinations, this photobook is also consists of the short history from each of the legendary culinary, the legendary menu, and informations about the location of the places, accompanied with QR Code that is connected to Google Maps.*

**Keywords** : Photobook, *Food Photography*, *Legendary Culinary*, *Malang City*

## 1. PENDAHULUAN

Selain disebut sebagai kota wisata, Kota Malang juga memiliki sebutan sebagai kota kuliner. Banyak destinasi kuliner yang telah lama berdiri di Kota Malang, yang menjadi ciri khas dari Kota Malang dan merupakan kuliner legendaris yang telah ada sejak puluhan tahun yang lalu. Destinasi kuliner legendaris tersebut umumnya telah terkenal di kalangan penduduk Kota Malang dan telah berdiri turun temurun. Destinasi kuliner legendaris tersebut dapat menjadi potensi wisata yaitu wisata kuliner di Kota Malang, yang dapat mendukung kemajuan sektor pariwisata di Kota Malang. Seiring dengan meningkatnya jumlah wisatawan yang datang ke Kota Malang, pertumbuhan kafe dan restoran pun meningkat, menjadikan banyak kafe dan restoran baru dengan mengusung konsep modern (baik interior maupun penyajian makanan) yang berdiri di Kota Malang ini. Pertumbuhan kafe dan restoran tersebut tentu positif untuk pertumbuhan ekonomi Kota Malang. Namun di dunia modern ini, pertumbuhan kafe dan restoran yang semakin meningkat dapat berimbas pada lunturnya destinasi kuliner yang telah lama berdiri karena tertutup oleh kepopuleran kafe modern. Dapat dikatakan demikian karena biasanya tempat-tempat kuliner legendaris tersebut berada di bangunan yang telah digunakan dari jaman dahulu jadi tidak terlalu memperhatikan estetika interior seperti kafe atau restoran modern. Sedangkan, destinasi kuliner legendaris tersebut mempunyai keistimewaan tersendiri.

Agar wisata kuliner legendaris di Kota Malang ini tetap dapat bertahan di persaingan modern dan tetap ramai pengunjung, wisatawan harus mengetahui keberadaan destinasi kuliner legendaris tersebut guna melestarikan kuliner-kuliner legendaris yang telah ada. Salah satu upaya untuk melestarikannya adalah dengan memberikan informasi kepada wisatawan-wisatawan yang datang ke Kota Malang mengenai keberadaan destinasi wisata kuliner legendaris yang ada.

Untuk menyampaikan informasi mengenai keberadaan destinasi kuliner legendaris tersebut digunakanlah media foto berupa foto-foto makanan, yang nantinya akan dikumpulkan menjadi sebuah buku foto. Menurut Afriansyah dkk. (2016) perpaduan teknologi fotografi dan perkembangan seni memasak (*the art of cooking*) menjadikan foto makanan bisa menarik minat seseorang untuk mengkonsumsinya dan tak sedikit orang yang kemudian mengunjungi daerah tertentu untuk mencoba menu makanan khas dari daerah tersebut. Maka dapat menggunakan teknik fotografi untuk memikat calon konsumen. Dengan teknik pengambilan foto yang tepat maka makanan akan terlihat menarik dan menggoda selera, yang menjadikan pembaca penasaran untuk mencobanya. Ditambah dengan maraknya *food photography* akhir-akhir ini dan dunia wisata kuliner yang mulai dikenal luas, makanan menjadi salah satu objek foto yang diminati orang-orang sehingga orang tidak hanya mengunjungi suatu destinasi kuliner untuk mencicipi saja namun juga untuk mendapatkan foto makanannya. Hal itu dapat dilihat dari banyaknya akun-akun kuliner di Instagram yang memberikan rekomendasi tempat makan atau maraknya *food blogger*.

Maka, dilakukanlah perancangan ini untuk menemukan konsep perancangan dan visualisasi desain buku fotografi yang mampu memperkenalkan destinasi wisata kuliner legendaris Kota Malang kepada masyarakat dari dalam maupun luar Kota Malang.

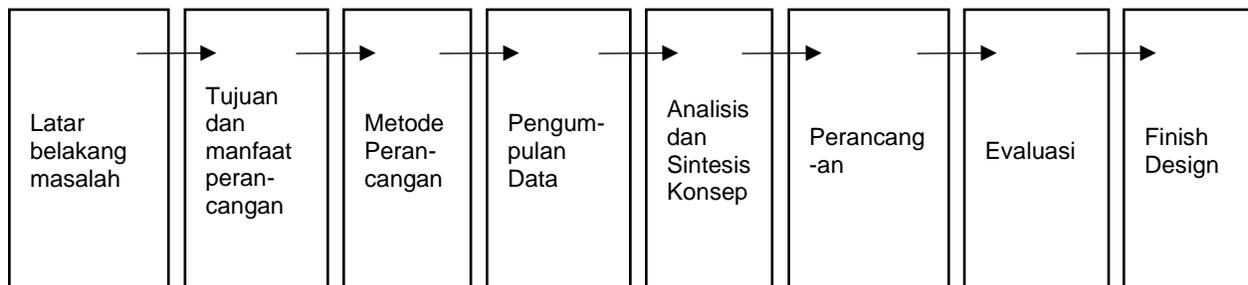
## 2. METODE PERANCANGAN

Metode perancangan yang digunakan dalam perancangan Tugas Akhir ini adalah metode penelitian dengan pendekatan kualitatif. Penelitian kualitatif adalah jenis penelitian yang temuan-temuannya tidak diperoleh melalui prosedur statistik atau bentuk hitungan lainnya dan tujuannya mengungkapkan gejala secara holistik-kontekstual melalui pengumpulan data dari latar alami dengan memanfaatkan peneliti sebagai instrumen kunci. Terdapat beberapa metode pengumpulan data yang akan digunakan dalam perancangan ini, yaitu wawancara, observasi, dan dokumentasi. Populasi dari penelitian ini adalah masyarakat Kota Malang, karena penelitian ini dilaksanakan di Kota Malang Provinsi Jawa Timur. Sampel dalam penelitian ini adalah pemilik usaha kuliner legendaris di Kota Malang, dengan harapan mereka bisa memberikan informasi-informasi mengenai produk mereka dan cerita asal usul didirikannya kuliner legendaris itu.

Data yang didapat akan di analisis dengan melalui proses reduksi data, penyajian data, dan selanjutnya diambil kesimpulan. Analisis data dalam perancangan ini menggunakan konsep analisis 5W 1H yang terdiri dari *what, when, where, why, who, dan how*.

- a) *What*  
Konsep perancangan buku fotografi wisata kuliner legendaris apa yang akan dibuat?
- b) *When*  
Kapan proses perancangan buku fotografi wisata kuliner legendaris ini dilakukan?
- c) *Where*  
Dimana saja tempat pendistribusian buku fotografi wisata kuliner legendaris ini?
- d) *Why*  
Mengapa buku fotografi wisata kuliner legendaris ini dirancang?
- e) *Who*  
Untuk siapa buku fotografi wisata kuliner legendaris ini dirancang?
- f) *How*  
Bagaimana teknik dan proses perancangan buku fotografi wisata kuliner legendaris ini?

Dalam penelitian ini digunakan *cyclic strategy* sebagai strategi desainnya. Mengacu pada cara desainer bekerja, yaitu kembali ke tahap sebelumnya jika terdapat revisi. Karena memungkinkan hasil pekerjaan untuk dikonsultasikan kepada pembimbing, maka akan ada revisi yang mengharuskan peneliti kembali ke tahap sebelumnya untuk membenahinya. Berikut ini merupakan bagan alir perancangan yang digunakan.



Gambar 1 Bagan Alir Perancangan  
Sumber: Data Penulis

Setelah mendapatkan konsep perancangan, dilanjutkan dengan membuat proses perancangan. Terdapat tiga tahap proses perancangan, yaitu: a) *thumbnail, layout* yang hanya berisi komposisi letak logo, *headline, bodycopy*, dan lain lain; b) *rough layout*, pembesaran dari *layout* miniatur; c) *comprehensive layout*, ilustrasi, warna, dan unsur lainnya sudah tersusun; d) *final layout*, tahapan terakhir *layout* yang akan disatukan jadi satu katalog.

### 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

#### 3.1 Pengumpulan dan analisis data

Didapatlah data-data melalui pengumpulan data dengan metode observasi, wawancara, dan dokumentasi. Wawancara dilakukan kepada budayawan (Dwi Cahyono - pemilik Rumah Makan Inggil), *food photographer* (Akbar - founder @malangfoodies), masyarakat Kota Malang, dan pemilik usaha kuliner legendaris di Kota Malang. Selanjutnya observasi dilakukan langsung ke tempat-tempat destinasi wisata kuliner legendaris yang ada di Kota Malang. Dokumentasi dilakukan saat melakukan observasi ke destinasi wisata kuliner, juga didapat dari buku berjudul "100 Tempat Makan Legendaris di Malang" dan akun kuliner yang ada di media sosial Instagram. Dari hasil wawancara, didapatlah data-data sebagai berikut:

- a) Kuliner legendaris  
Kuliner legendaris merupakan kuliner yang telah lama berdiri atau telah dikenal oleh banyak orang di suatu daerah tertentu sebagai ikon dari suatu masakan. Terdapat banyak

faktor yang membuat suatu destinasi kuliner dapat disebut sebagai kuliner legendaris. Faktor yang pertama adalah jika kuliner tersebut berusia minimal 30 tahun. Memang sebuah batasan *heritage* adalah jika telah berusia minimal 50 tahun. Namun dapat disebut legendaris tidak hanya dilihat dari usianya. Masih ada faktor lain yaitu bisa dikatakan *heritage* jika tempat tersebut mempunyai suatu ciri khas tertentu, seperti gaya arsitektur tertentu, dan mempunyai tingkat nilai kesejarahan.

b) Perkembangan kuliner di Kota Malang

Perkembangan kuliner di Kota Malang dipengaruhi oleh berbagai budaya yang dapat dilihat dari adanya berbagai jenis makanan di Kota Malang ini. Hal tersebut dipengaruhi oleh sifat masyarakat Kota Malang yang merupakan kota yang menganut budaya “arek”. Budaya “arek” merupakan budaya yang dapat menerima budaya-budaya lain yang masuk, seperti budaya dari daerah atau negara lain, dan dapat berkembang bersama-sama. Masuknya budaya-budaya lain ke Kota Malang pada beberapa puluh tahun silam berdampak pada perkembangan kuliner di Kota Malang. Maka dari itu kuliner legendaris yang ada di Kota Malang ini dibedakan dalam beberapa jenis menurut budaya atau negara asalnya. Ada kuliner legendaris dengan jenis masakan dari Eropa khususnya Belanda, China, Timur Tengah khususnya Arab, dan Indonesia khususnya Jawa Timur. Destinasi kuliner dari berbagai budaya tersebut semuanya berkembang bersama di sekitaran wilayah Kota Malang.

c) Destinasi wisata kuliner legendaris

Data-data mengenai destinasi wisata kuliner legendaris di Kota Malang ini diperoleh melalui wawancara dengan masyarakat Kota Malang, budayawan, dan pemilik usaha kuliner legendaris, beserta observasi yang dilakukan di sejumlah tempat kuliner legendaris di Kota Malang, beserta buku berjudul “100 Tempat Makan Legendaris di Malang”.

Beberapa hasil wawancara dengan pemilik destinasi kuliner legendaris yang telah dipilih adalah sebagai berikut:

a) Toko Oen

Toko Oen telah berdiri sejak tahun 1930 dan memegang ijin di tiga produk, yaitu restoran, pantry, dan bakery. Dahulu pada tahun itu Toko Oen berkesempatan menerima *customer* yaitu para golongan menengah ke atas yang merupakan kaum penjajah dan para bangsawan. Kaum penjajah pada masa itu adalah orang Belanda, maka menu yang disediakan di Toko Oen adalah menu Eropa khususnya *steak*, *salad*, dll. Untuk bagian *pantry* selain menjual minuman jadi seperti bir, kopi, dan teh, Toko Oen juga memiliki menu khas yaitu es krim yang menjadi favorit *customer*.

b) Rumah Makan Cairo

Rumah makan Cairo ini berdiri sejak 1953. Awalnya yang merintis adalah ayah dari Pak Yahya yang membuat restoran khas Arab ini dengan menu kambing yang pada waktu itu di Malang masih hampir belum ada. Makanan yang khas dari rumah makan ini adalah nasi kabuli, sop kambing, gule kacang ijo, dan martabak.

c) Pecel Kawi

Pecel Kawi pertama kali dirintis oleh Ibu Hj Musilah. Dahulu pecel kawi ini dijual di pinggir jalan depan ruko dan baru pada tahun 1975 bisa menempati ruko ini. Menu yang khas dari Pecel Kawi ini tentunya nasi pecelnya dengan bumbu kacang yang special rempah-rempahnya. Pecel Kawi ini merupakan pecel khas Malang dengan resep yang turun temurun tidak berubah dari dulu.

d) Depot Hok Lay

Depot Hok Lay ini buka sejak tahun 1946. Menu yang paling terkenal dari depot ini adalah lumpia dan pangsit mie. Lumpia yang ditawarkan di Depot Hok Lay ini merupakan lumpia khas Semarang, namun rasanya telah disesuaikan dengan lidah orang Malang. Sampai

pada generasi yang ketiga ini, Depot Hoklay tetap menjaga kestabilan rasa makanannya. Ciri khas dari interior lama yang ada di depot ini tidak dirubah.

Dari data-data yang telah didapatkan, maka dianalisis dan dipilihlah sepuluh destinasi kuliner legendaris yang akan dicantumkan di dalam buku fotografi yang dirancang, antara lain Toko Oen, Depot Hok Lay, Rumah Makan Cairo, Rujak Mentawai, Pecel Kawi, Orem-orem Abah Syahri, Depot Widari, Rawon Nguling, Depot Purnama, dan Bakso President. Dari hasil proses pengumpulan data melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi didapatkan data yang akan digunakan sebagai informasi konten di buku fotografi yaitu mengenai sejarah singkat dan menu legendaris dari setiap sepuluh destinasi kuliner legendaris yang sudah terpilih.

### 3.2 Sintesis Konsep

Dari hasil pengumpulan data dan analisis yang telah dilakukan maka dibuatlah sintesis konsep yaitu untuk membuat karya fotografi yang berfokus pada makanan-makanan legendaris dari sepuluh destinasi kuliner legendaris yang telah ditentukan. Karya fotografi tersebut akan dibukukan dengan konten berupa foto makanan, foto bangunan, sejarah singkat mengenai destinasi kuliner yang bersangkutan, dan informasi singkat tiap destinasi kuliner legendaris.

a) Media utama

Media utama yaitu berupa foto yang nantinya akan dibukukan menjadi sebuah buku fotografi yang memuat foto-foto menu legendaris dari sepuluh destinasi wisata kuliner legendaris dan bangunan dari setiap destinasi beserta sejarah dan informasi singkat. Buku fotografi ini menggunakan ukuran 20 cm x 20 cm.

b) Media pendukung

Berfungsi agar target market tertarik untuk membeli media utama yang berupa buku fotografi. Media pendukung pertama adalah peta yang memuat letak sepuluh destinasi wisata kuliner legendaris yang sudah termasuk dalam buku fotografi. Berikutnya adalah *x-banner*, *totebag*, pembatas buku, *post card*, kaos, botol minum, payung, topi, dan *pouch*.

c) Konsep

Buku fotografi wisata kuliner legendaris ini mengusung konsep nostalgia dan pelestarian budaya. Nostalgia untuk mengenang cita rasa kuliner legendaris yang telah ada sejak jaman dulu dan suasana atau tempat yang interiornya tidak berubah dari dulu. Konsep pelestarian budaya sebagai salah satu upaya melestarikan budaya yang ada di Kota Malang yang berupa destinasi kuliner legendaris yang terdiri dari berbagai macam budaya agar tidak hilang. Karena setiap kuliner legendaris tersebut mempunyai cita rasanya yang khas dari dulu. Buku fotografi ini akan berjudul "Kuyliner: 10 Destinasi Wisata Kuliner Legendaris di Kota Malang". Kata "kuyliner" merupakan gabungan kata "kuy" yang dalam bahasa masa kini merupakan balikan dari penyebutan kata "yuk" yang artinya mengajak, dan kata "kuliner" yang jika digabungkan menjadi satu bermakna mengajak untuk berkuliner di 10 destinasi kuliner legendaris di Kota Malang ini.

1) Konsep foto

Teknik foto yang digunakan adalah teknik *close up* untuk menjadikan setiap menu makanan legendaris tersebut sebagai fokus utama dan menampilkan detail-detail dari makanan itu.

2) Konsep *layout*

Konsep *layout* yang digunakan dalam perancangan buku fotografi ini adalah jenis *picture window layout* dimana porsi gambar lebih besar daripada porsi teks, karena buku ini merupakan buku fotografi.

3) Konsep warna

Konsep warna untuk buku dan media pendukung menggunakan tema warna hitam dan putih. Menggunakan hitam dan putih karena konsep minimalis yang diusung, dan agar menonjolkan warna foto-foto yang ada.

- 4) Konsep tipografi
- 5) Dalam perancangan buku dan media pendukungnya, digunakan jenis huruf sans serif yaitu font Designer dan Meticula. Font Designer dipilih karena kesan tegas dari ketebalan setiap strokenya. Font Designer dipadukan dengan font Meticula untuk bagian *bodytext*. Font Meticula terlihat sederhana, namun berkesan modern.

# DESIGNER Meticula

Gambar 1 Font Designer dan Font Meticula  
Sumber: Data Penulis (2019)

## 3.3 Visualisasi

Berikut ini merupakan hasil dari karya utama perancangan ini yaitu foto-foto makanan dari destinasi kuliner legendaris yang dipilih, beserta keterangan kamera dan lensa yang digunakan, dan pengaturan kamera.



Kamera	: Canon EOS 650D
Lensa	: Canon EF 24-70mm f/2.8L STM
Shutter speed	: 1/160
Aperture	: 2.8
ISO	: 100

Gambar 2 Hasil Foto Depot Hok Lay  
Sumber: Data Penulis



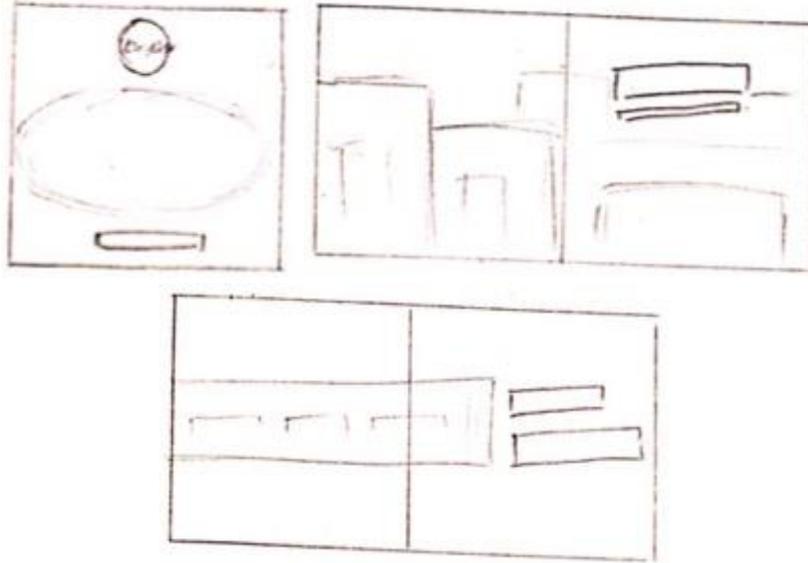
Kamera	: Canon EOS 5D Mark III
Lensa	: Canon EF 24-70mm f/2.8L STM
Shutter speed	: 1/125
Aperture	: 2.8
ISO	: 300

Gambar 3 Hasil Foto Bakso  
Sumber: Data Penulis

### a. Thumbnail Layout

Gambar berikut ini merupakan *master layout* yang akan digunakan dalam perancangan buku fotografi ini. Sebuah *master layout* adalah susunan layout utama yang digunakan pada

seluruh *layout* pada buku di setiap babnya. Pada thumbnail layout ini baru terlihat posisi gambar dan tulisan akan diletakkan.



Gambar 4 *Thumbnail layout*  
Sumber: Data Penulis

### b. *Rough Layout*

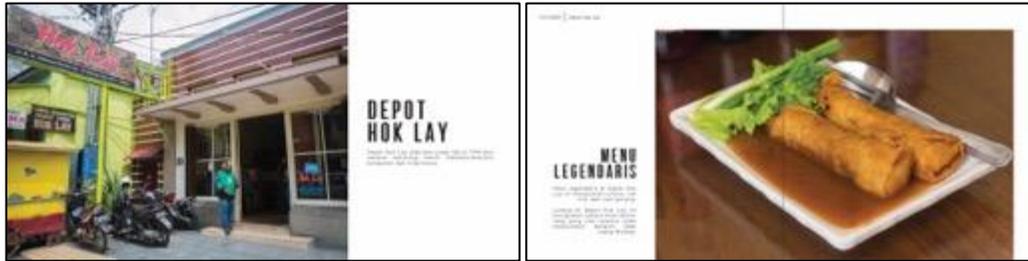
*Rough layout* merupakan tahap setelah *thumbnail layout* disusun. Pada *rough layout* sudah terlihat seperti apa konten dan gambar yang akan ada di dalam suatu halaman tertentu.



Gambar 5 *Rough layout*  
Sumber: Data Penulis

### c. *Comprehensive Layout*

*Comprehensive layout* ini berisi desain yang sudah hampir menyerupai *layout* akhirnya. Sudah terlihat peletakan gambar dan huruf yang membuat orang yang melihat dapat membayangkan hasil akhirnya.



Gambar 6 *Comprehensive layout*  
Sumber: Data Penulis

**d. Finish Design**

*Finish design* ini merupakan tampilan final dari buku fotografi ini yaitu saat buku sudah dalam bentuk dicetak dan dijilid.



Gambar 7 *Finish Design Cover*  
Sumber: Data Penulis



Gambar 8 *Finish Design Konten*  
Sumber: Data Penulis

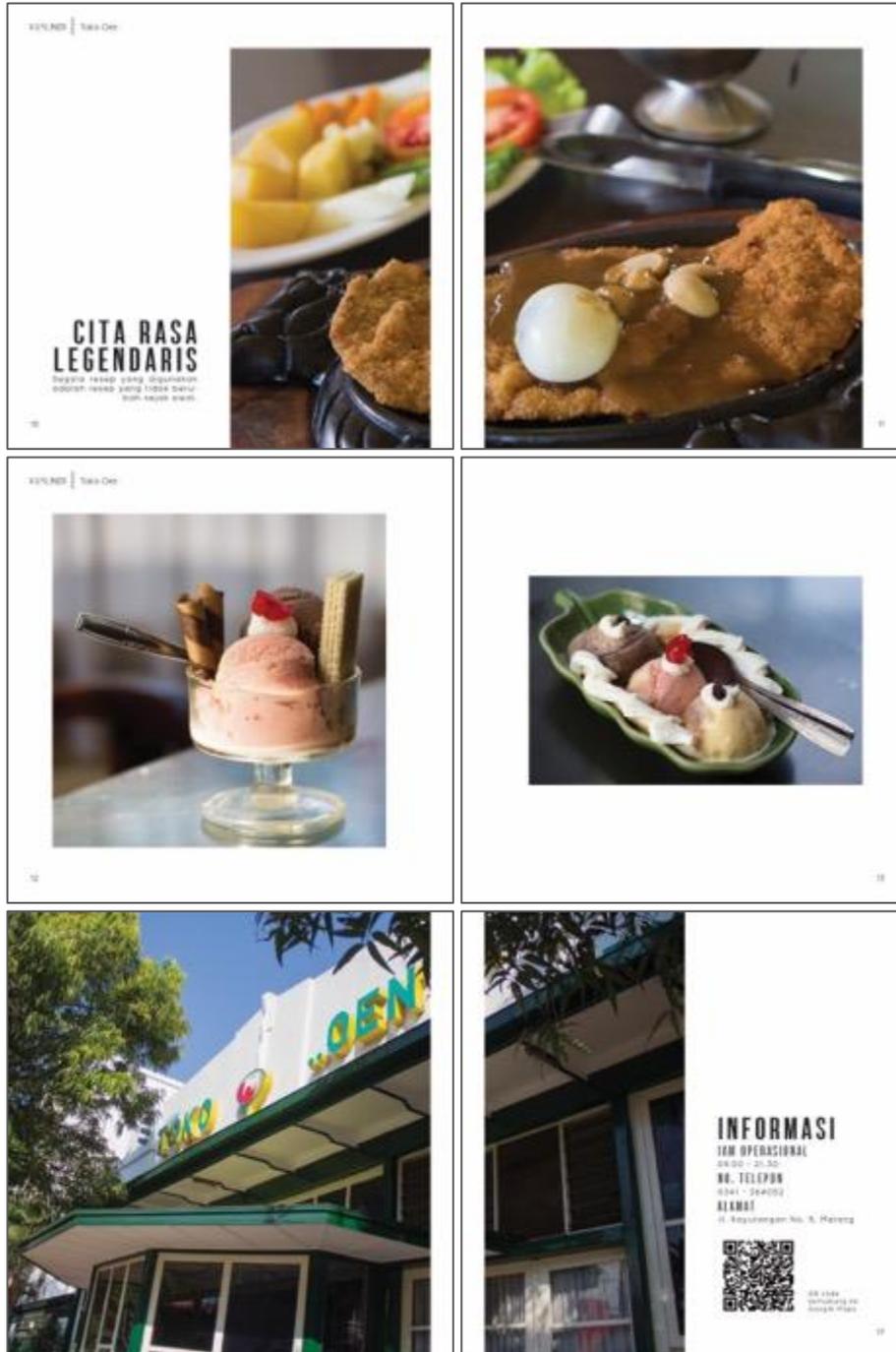
Berikut ini merupakan *finish design* setiap halaman konten yang ada di dalam buku fotografi destinasi wisata kuliner legendaris “Kuyliner”.



Gambar 9 Halaman *Preliminaries*  
 Sumber: Data Penulis



Gambar 10 *Finish Design* Toko Oen  
 Sumber: Data Penulis



Gambar 11 *Finish Design Toko Oen*  
Sumber: Data Penulis

**e. Media pendukung**

Berikut ini merupakan beberapa contoh media pendukung yang digunakan, antara lain:

1) *Postcard*

Gambar 12 *Postcard*  
Sumber: Data Penulis

2) *Totebag*

Gambar 13 *Totebag*  
Sumber: Data Penulis

**1. SIMPULAN**

Kota Malang merupakan kota yang dikenal dengan destinasi wisata kulinernya yang beraneka ragam. Destinasi wisata kuliner tersebut tidak hanya kafe atau restoran modern, melainkan juga banyak destinasi wisata kuliner legendaris yang telah berdiri sejak berpuluh-puluh tahun yang lalu. Destinasi wisata kuliner legendaris tersebut merupakan ciri khas dari Kota Malang dan menjadi salah satu kekayaan budaya yang ada di Kota Malang, karena perkembangan kuliner di Kota Malang tidak terpisahkan dari segi budaya. Keanekaragaman kuliner yang ada di Kota Malang dipengaruhi oleh adanya budaya-budaya yang masuk ke Kota Malang sejak berpuluh tahun silam.

Maka dari itu, sebagai upaya melestarikan destinasi kuliner legendaris tersebut dibuatlah sebuah rancangan yang dapat merekam keistimewaan makanan-makanan legendaris tersebut melalui media fotografi yang final desainnya berupa buku fotografi. Buku fotografi ini berisi foto-foto makanan legendaris di 10 destinasi kuliner legendaris, dengan informasi tambahan mengenai sejarah singkat, menu legendarisnya, dan nomor telepon beserta alamat. Media pendukung yang digunakan adalah *postcard*, *totebag*, kaos, botol minum, *x-banner*, dan lain lain.

Melalui proses perancangan buku fotografi ini, Penulis mempunyai beberapa saran bagi penelitian selanjutnya, yaitu diharapkan peneliti yang akan membuat karya serupa di masa yang

akan datang menyiapkan waktu lebih lama untuk proses pengambilan gambar agar lebih maksimal hasil yang didapatkan.

#### **DAFTAR PUSTAKA**

- Armendariz, M. 2013, *Food Photography for Blogger*, Focal Press, United Kingdom.  
Indra, D.S. 2011, *Food Photography Tutorial*, Elex Media Komputindo, Jakarta, Indonesia.  
Kusnadi, 2018, *Dasar Desain Grafis*, Edu Publisher, Tasikmalaya, Indonesia.  
Kusrianto, A. 2007, *Pengantar Desain Komunikasi Visual*, Andi, Yogyakarta, Indonesia.