

BAB III

PELAKSANAAN KERJA

3.1 Kedudukan dan Koordinasi

3.1.1 Kedudukan

Dalam pelaksanaan praktik kerja magang di Yayasan Spedagi Mandiri Lestari, penulis menempati posisi strategis sebagai *Researcher* (Peneliti). Kedudukan ini memegang peranan vital dalam struktur tim, mengingat tanggung jawab utamanya adalah menjamin ketersediaan dan validitas data yang menjadi fondasi bagi seluruh proses produksi konten. Sebagai *Researcher*, penulis bertanggung jawab penuh atas proses pengumpulan data primer di lapangan (Pasar Papringan) serta melakukan analisis mendalam terkait kebutuhan informasi audiens.

Untuk memastikan efektivitas kerja dan kualitas *output* yang dihasilkan, penulis tidak bekerja sendiri melainkan tergabung dalam satu tim kerja solid yang disebut Tim Magang Kuliner. Tim ini terbagi ke dalam empat posisi spesialisasi yang saling melengkapi, di mana setiap anggota memiliki tanggung jawab fungsional masing-masing. Pembagian kedudukan dan tugas dalam tim tersebut adalah sebagai berikut:

- *Researcher*

Penulis bertindak sebagai ujung tombak dalam penggalian data dan validasi informasi di lapangan. Tugas utamanya adalah melakukan inventarisasi kuliner secara menyeluruh, yang mencakup pendataan detail teknis (nama hidangan, bahan baku, metode pengolahan) hingga aspek humanis (profil pelapak dan nilai sejarah di balik makanan). Selain itu, penulis juga bertanggung jawab memetakan profil target pembaca, memastikan bahwa data yang dikumpulkan relevan dan sesuai dengan kebutuhan audiens.

- *Content Planner*

Peran ini dijalankan oleh Gabriella yang berfungsi sebagai penyusun strategi proyek. Gabriella juga bertindak sebagai manajer proyek yang mengatur ritme kerja tim (*workflow*) serta merancang skema distribusi agar produk digital yang dihasilkan dapat menjangkau publik secara luas dan efektif.

- *Copywriter*

Posisi ini diisi oleh Sheren Olivia yang berfokus pada transformasi data menjadi narasi. Ia bertugas mengolah data mentah dan fakta lapangan yang telah dikumpulkan oleh *Researcher* menjadi naskah bercerita (*storytelling*) yang menggugah. Tanggung jawab utamanya adalah memastikan setiap deskripsi kuliner tertulis dengan gaya bahasa yang indah, komunikatif, dan mampu membangun imajinasi pembaca.

- *Visual Communication*

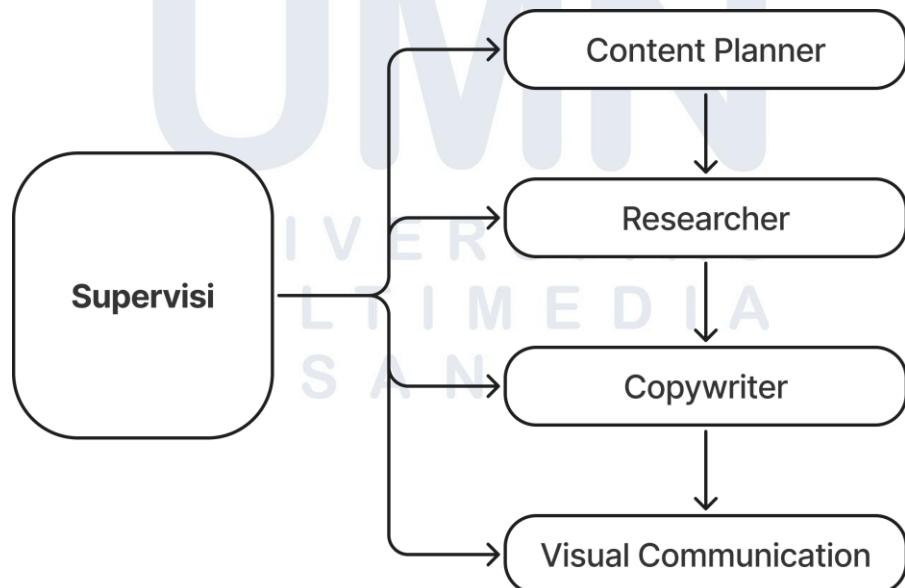
Angeline Clarissa menempati posisi ini dengan tanggung jawab utama pada aspek estetika visual. Ia bertugas memproduksi dan mengurasi arsip fotografi kuliner dengan standar kualitas tinggi. Di samping itu, Angeline juga berkolaborasi erat dengan penulis dalam merancang tata letak (*layout*) halaman, memastikan bahwa komposisi antara teks dan gambar tersaji secara harmonis untuk kenyamanan pembaca.

Pembagian tugas secara spesifik tersebut disusun dengan tujuan utama untuk menciptakan alur kerja yang terstruktur sehingga dapat mempercepat penyelesaian tugas. Dengan tanggung jawab yang jelas, setiap anggota dapat fokus pada keahliannya masing-masing tanpa tumpang tindih. Kendati demikian, dinamika kerja di lapangan menuntut fleksibilitas yang

tinggi. Oleh karena itu, batasan peran tersebut tidak bersifat kaku; setiap anggota tim senantiasa menerapkan prinsip saling membantu dan bahu-membahu lintas divisi ketika dibutuhkan. Semangat kolaborasi ini menjadi kunci utama agar seluruh beban pekerjaan dapat diselesaikan tepat waktu dengan hasil yang maksimal.

3.1.2 Koordinasi

Keberhasilan pelaksanaan program kerja selama periode magang sangat bergantung pada mekanisme koordinasi yang efektif dan terstruktur. Selama proses ini berlangsung, pola komunikasi tidak hanya berjalan satu arah, melainkan melibatkan interaksi dinamis antara penulis, rekan satu tim, serta pihak manajemen. Secara vertikal, penulis berada di bawah arahan langsung Pembimbing Lapangan (Supervisor) yang bertugas memberikan supervisi, arahan strategis, serta persetujuan atas setiap *output* yang dihasilkan. Sementara itu, secara horizontal, koordinasi dilakukan secara intensif bersama anggota Tim Magang Kuliner lainnya untuk memastikan setiap tahapan produksi *E-book* berjalan selaras. Pola hubungan kerja dan alur koordinasi tersebut digambarkan dalam bagan berikut:



Gambar 3. 1 Bagan Alur Koordinasi

Sumber: Dokumentasi Perusahaan (2025)

Berdasarkan bagan di atas, fungsi supervisi memiliki peran yang sangat krusial dan bersifat supportif. Supervisor tidak hanya memantau jalannya kegiatan, tetapi juga bertugas secara aktif membantu Tim Kuliner dalam proses verifikasi dan melengkapi data-data kuliner di lapangan yang mungkin terlewat oleh mahasiswa. Selain itu, supervisi juga berfungsi untuk memberikan pengarahan teknis kepada mahasiswa agar setiap keputusan yang diambil tetap terarah dan sesuai dengan standar yang diharapkan.

Di sisi operasional tim, terdapat alur kerja yang berkesinambungan dimulai dari *Content Planner* yang merancang konsep, dilanjutkan ke *Researcher* untuk penyediaan data, kemudian diolah oleh *Copywriter*, hingga akhirnya divisualisasikan oleh tim *Visual Communication*. Kendati bagan menunjukkan alur yang tampak sekuensial (berurutan), pada praktiknya di lapangan, tim menerapkan sistem kerja yang kolaboratif dan simultan.

Kunci efisiensi dalam koordinasi tim ini terletak pada manajemen data yang terpusat. Sebagai *Researcher*, penulis memegang kendali atas pembaruan arus informasi dari lapangan. Setiap kali ditemukan data terbaru, perubahan jadwal pelapak, atau temuan unik mengenai kuliner di Pasar Papringan, penulis segera melakukan pembaruan (*update*) ke dalam lembar kerja digital bersama (*shared sheets*). Mekanisme ini memungkinkan data tersebut diakses secara *real-time* oleh anggota tim lain. Dengan demikian, *Copywriter* dapat segera menyusun kerangka narasi tanpa menunggu laporan akhir, dan *Content Planner* dapat menyesuaikan strategi distribusi dengan cepat. Sistem koordinasi berbasis data terintegrasi ini terbukti efektif memangkas waktu tunggu dan meminimalisir kesalahan komunikasi antar divisi.

3.2 Tugas yang Dilakukan

Berisi tabel hal-hal yang penulis lakukan selama menjalankan program.

Tabel 3. 1 Detail Pekerjaan yang Dilakukan

No.	Minggu	Proyek	Keterangan
1	Minggu 1- Minggu 2	Menentukan permasalahan yang ada dan Observasi (pengumpulan data kuliner)	Penulis dan anggota tim kuliner mencari permasalahan yang ada di Pasar Papringan, terutama pada kuliner. Setelah menemukan permasalahan yang ada, penulis dan tim menentukan <i>output</i> yang ingin diberikan serta siapa target audience. Melakukan pengumpulan data pada kuliner yang ada di Pasar Papringan, berfokus pada dokumentasi terlebih dahulu.
2	Minggu 3- Minggu 7	Penyusunan draft data yang sudah didapatkan.	Penulis merapikan data-data yang sudah didapatkan pada <i>onsite</i> dan observasi pertama yang dilaksanakan pada Minggu 1 dan Minggu 2 Penulis juga membuat daftar data- data dan informasi yang masih kurang atau belum didapatkan agar pada <i>onsite</i> ke-2 dapat melakukan

			observasi lagi untuk mendapatkan data yang belum didapatkan sebelumnya.
3	Minggu 8- Minggu 10	Melengkapi data dan membantu dalam perancangan <i>e-book</i>	Penulis melengkapi segala data yang diperlukan untuk dimasukan dalam <i>e-book</i> yang akan dirancang. Mengambil foto-foto kuliner Pasar Papringan yang masih belum ada dalam data yang sebelumnya sudah dirapikan. Mulai melakukan perancangan <i>e-book</i> . Penulis membantu untuk melakukan kurasi foto.
4	Minggu 11-15	Finalisasi konten <i>e-book</i>	Menyelesaikan semua narasi dan melengkapi foto yang masih kurang detail dalam <i>e-book</i>

Sumber: Penulis (2025)

3.3 Uraian Pelaksanaan Kerja

3.3.1 Proses Pelaksanaan

Dalam melaksanakan tugas profesi sebagai *Researcher*, penulis menerapkan pendekatan kerja yang sistematis untuk memastikan data yang diperoleh akurat dan relevan dengan kebutuhan proyek *E-book*. Sebagai landasan teoretis, penulis mengacu pada kerangka kerja yang dipaparkan oleh Erika Hall dalam bukunya yang berjudul *Just Enough Research* (2013). Menurut Hall, riset pada dasarnya adalah sebuah penyelidikan yang sistematis. Tujuan utamanya adalah untuk melewati sebuah proses terstruktur guna memperdalam pengetahuan mengenai topik tertentu sebelum mengambil keputusan desain atau pembuatan konten (Hall, 2013).

Penerapan riset yang terstruktur sangat penting untuk menghindari asumsi pribadi dan memastikan bahwa hasil akhir benar-benar menjawab kebutuhan audiens. Berdasarkan kerangka pemikiran Hall, terdapat tahapan-tahapan krusial yang harus dilalui dalam sebuah proses riset agar berjalan efektif. Penulis mengadaptasi tahapan tersebut ke dalam pelaksanaan kerja magang, yang terdiri dari:

3.3.1.1 *Define the Problem* (Merumuskan Masalah)

Tahap pertama dalam proses riset menurut Hall adalah mendefinisikan masalah. Sebuah pernyataan masalah (*problem statement*) yang baik harus mampu mendeskripsikan topik serta tujuan (*goal*) yang ingin dicapai secara jelas. Hall menekankan bahwa pernyataan ini harus menggunakan kata kerja yang mengindikasikan hasil nyata, seperti "mendeskripsikan", "mengevaluasi", atau "mengidentifikasi", sehingga peneliti mengetahui kapan riset tersebut dianggap selesai. Tanpa definisi masalah yang jelas, proses pengumpulan data berisiko menjadi tidak terarah dan tidak menjawab kebutuhan proyek.

Implementasi tahap ini dilakukan penulis pada hari pertama magang di Dusun Ngadiprono melalui diskusi intensif bersama Supervisor lapangan dan anggota Tim Magang Kuliner lainnya. Dari diskusi tersebut, teridentifikasi sebuah permasalahan utama terkait akses informasi kuliner:

- Tamu-tamu undangan sering kali mengajukan pertanyaan mengenai daftar lengkap kuliner yang tersedia, namun pihak pengelola belum memiliki media terpadu untuk menampilkan seluruh kekayaan kuliner tersebut.

- Pasar Papringan memiliki ragam kuliner yang sangat banyak, namun ketersediaan produk sering kali tidak merata. Beberapa jenis makanan populer kerap habis lebih awal, sehingga pengunjung yang datang belakangan tidak mengetahui keberadaan kuliner tersebut.
- Setiap kuliner memiliki sejarah dan kisah unik yang mungkin banyak tidak diketahui oleh pengunjung.

Permasalahan ini tidak hanya terletak pada ketidaktahuan pengunjung terhadap ragam kuliner yang tersedia, tetapi juga pada belum optimalnya proses komunikasi dalam menyampaikan informasi kuliner dan nilai kelokalan yang terkandung di dalamnya. Keterbatasan media komunikasi menyebabkan informasi mengenai keberadaan produk, ketersediaan makanan, serta cerita dan nilai budaya di balik setiap sajian belum tersampaikan secara merata kepada pengunjung. Kondisi ini mengakibatkan pesan yang ingin disampaikan oleh pengelola Pasar Papringan tidak diterima secara utuh, sehingga pengalaman kuliner pengunjung menjadi kurang maksimal.

Sebagai respons atas permasalahan tersebut, tim merumuskan solusi berupa pembuatan *E-book* "Sajian Rasa Papringan". Produk ini ditetapkan sebagai *output* utama riset dengan tujuan menyediakan akses informasi yang fleksibel bagi pengunjung. Melalui format digital (*online*), pengunjung dapat mengakses katalog lengkap kuliner, mulai dari makanan berat, jajanan pasar, hingga minuman. Dengan format digital, pengunjung dapat mengakses buku tersebut

kapan saja dan di mana saja tanpa terbatas oleh ketersediaan fisik makanan di lapak pada jam-jam tertentu .

3.3.1.2 *Plan and Prepare* (Perencanaan dan Persiapan)

Setelah masalah terdefinisi, langkah selanjutnya adalah menyusun rencana dan persiapan yang matang. Hall (2013) menjelaskan bahwa tahap ini mencakup penentuan metode pengumpulan data, alokasi sumber daya, identifikasi subjek riset, serta persiapan materi atau alat bantu yang diperlukan. Perencanaan yang baik sangat krusial untuk mengefisienkan waktu dan tenaga saat terjun ke lapangan, serta memastikan data yang diambil relevan dengan kebutuhan proyek .

Dalam tahap ini, penulis menetapkan metode pengumpulan data gabungan (*mixed method*) yang terdiri dari observasi langsung di lokasi (*onsite*) dan pendataan sensus ke setiap pelapak.



Untuk mempermudah dalam melakukan pengecekan kelengkapan data kuliner, penulis meminta list lengkap kuliner Pasar Papringan yang terbaru kepada Wening Lestari selaku *Project Manager* Pasar Papringan.

DAFTAR HARGA KULINER PASAR PAPRINGAN NGADIPRONO 2025						
KATEGORI : MAKANAN BERAT						
NO	KATEGORI KULINER	NAMA KULINER	ISI	HARGA /AGUSTUS 2025		KETERANGAN
				PRING	RUPIAH	
1	MAKANAN BERAT	Ramesan	Nasi putih	1	Rp 2,000	
			Jangan tahu	1	Rp 2,000	
			Perkedel kimpul	1	Rp 2,000	
			Lompong	1	Rp 2,000	
			Empis-empis tahu pong	1	Rp 2,000	
			Mi Goreng	1	Rp 2,000	
			Telur sambel goreng	2	Rp 4,000	
			Tongkol	2	Rp 4,000	
			Oseng tempe kecacil	1	Rp 2,000	
			Sambel terong	1	Rp 2,000	
			Rendang jengkol	1	Rp 2,000	
			Oseng kikil	1	Rp 2,000	
			Telur glundung	2	Rp 4,000	
			Rebung gurih	1	Rp 2,000	
2	MAKANAN BERAT	Gono Jagung	Gono jagung tahu/tempe	4	Rp 8,000	
			Gono jagung komplit	5	Rp 10,000	lauk: 1/2 telur rebus, peyek, tahu/tempe bacem
3	MAKANAN BERAT	Sego jagung putih	Sego jagung putih	3	Rp 6,000	
			Buntil	1	Rp 2,000	
4	MAKANAN BERAT	Kupat tahu	Kupat tahu	5	Rp 10,000	
5	MAKANAN BERAT	Sego gurih	Sego gurih	5	Rp 10,000	
6	MAKANAN BERAT	Bubur kampung	Bubur kampung	4	Rp 8,000	bubur sayur dan telur
			Bubur kampung + bakwan moca	5	Rp 10,000	
7	MAKANAN BERAT	Gudeg	Gudeg (komplit)	6	Rp 12,000	
8	MAKANAN BERAT	Gablog pecel	Gablog pecel	4	Rp 8,000	
9	MAKANAN BERAT	Sego gono	Sego gono	3	Rp 6,000	
			Peyek rebon	1	Rp 2,000	
10	MAKANAN BERAT	Soto lesah	Soto lesah	5	Rp 10,000	
11	MAKANAN BERAT	Soto	Soto	4	Rp 8,000	
			Sate telur puyuh	2	Rp 4,000	
			Tahu bacem	1	Rp 2,000	
			Tempe kemul	1	Rp 2,000	
			Rempela ati	1	Rp 2,000	
12	MAKANAN BERAT	Iwak kali	Mangut iwak kali	5	Rp 10,000	
			Sambel goreng iwak kali	5	Rp 10,000	
			[Sambal ikan laut]	5	Rp 10,000	

Gambar 3. 2 Data Kuliner Spedagi

Sumber: Dokumen Perusahaan, 2025

Dari data yang sudah diberikan, penulis dan tim melakukan pengembangan dari excel yang diberikan tersebut. Data tersebut dilakukan pengecekan ulang untuk memastikan makanan tersebut masih dijual di Pasar Papringan. Dalam proses kerja magang, penulis menggunakan Google Sheets untuk mempermudah melakukan pembaharuan data yang didapatkan selama

observasi dan pengumpulan data dilakukan. Penulis juga menambahkan beberapa kolom pada sheets yang digunakan untuk membuat data-data yang akan dikumpulkan menjadi lebih jelas dan detail.

Dari Google Sheets yang digunakan terdapat

NO	KATEGORI KULINER	NAMA KULINER	ISI	HARGA		KETERANGAN	NAMA PENJUAL	BAHAN MAKANAN
				PRING	RUPIAH			
11	JAJAN INDESO	Jajan ndeso legi	Rangin	1	Rp 2.000	sebagai sajian satu rekomendasi terkuat untuk pengunjung pagi. Sepasang tegukan seperti sapaan hangat yang pelan tapi menenangkan, cocok untuk memulai hari dengan rasa manis yang tidak berlebihan.	Bu Lasminah	Tepung ketan, kelapa parut, dan gula (di panggang) diberikan jeruk purut. Rasanya manis
			Presikan	1	Rp 2.000	Presikan menghadirkan pengalaman rasa yang tenang tapi mendalam. Kudapan ini adalah dodol dari tepung beras, dengan tekstur kenyal yang lembut dan manis halus. Saat digigit, terasa seolah ada butiran beras kecil yang menyalip, memberi sensasi unik sekaligus nostalgia. Presikan seperti jejak lama yang tidak ingin hilang—lembut, sederhana, tapi menetap lama di ingatan.		
12	JAJAN INDESO	Jajan ndeso legi	Cucur	1	Rp 2.000	Cucur dibuat dari campuran tepung beras dan gula aren. Begitu adonan menyentuh permukaan minyak panas yang sangat tipis, cucur langsung mengembang dan membentuk tepian yang berenda Bentuknya bulat dengan pinggiran merekah seperti bunga kecil. Bagian tengahnya lembut, pinggirnya renyah, dan aromanya manis karamel dari gula aren yang meleleh pelan saat panas. Cucur menghadirkan rasa rumahan yang hangat,		tepung beras dan gula aren. Digoreng dengan minyak sedikit

Gambar 3. 3 Pengembangan Data

Sumber: Penulis (2025)

penambahan kolom “NAMA PENJUAL”, “BAHAN MAKANAN”, dan “FOOTAGE” yang di mana masing masing kolom memiliki fungsi yang sangat penting dalam kelengkapan data. Kolom “KETERANGAN” akan digunakan untuk menyimpan narasi yang dikerjakan oleh *Copywriter* sebelum hasil tersebut dipindahkan dalam e-book

Khusus untuk “HARGA” hanya akan menjadi data untuk tim Spedagi, tetapi keterangan harga tidak akan dicantumkan dalam *e-book* yang akan disebarluaskan. Hal ini dilakukan karena Supervisor hanya ingin buku yang disebarluaskan akan memberikan informasi yang tidak diketahui oleh pengunjung jika tidak bertanya kepada pelapak/penjual langsung. Sedangkan harga pada tiap makanan akan sangat mudah untuk didapatkan oleh pengunjung Pasar Papringan.

Hal ini berlandaskan tujuan awal dari pembuatan *e-book* yang ingin menceritakan nilai yang terkandung pada makanan tersebut dan bukan untuk buku menu.

Untuk efisiensi waktu, penulis dan tim magang ada melakukan observasi kecil ke rumah warga untuk mendapatkan info jam pelapak tersebut mulai memasak atau memproses kulineranya dengan tujuan bisa mendapatkan proses memasak kuliner tersebut. Jadwal tersebut akan disusun oleh *Content Planner* untuk mempermudah *Researcher* dalam menentukan jadwal dan jam observasi.

	A	B	C	D	E
1	Waktu	Pemasak	Makanan		
2		Bu Anik	Gula Kelapa		
3	14:00	Bu Minah	Arem-arem		
4			Timus		
5	15:00		Istirahat		
6					
7	16:00	Bu Harun	Aneka Cendil		
8			Dawet Anget		
9	17:00	Bu Rohma	Putu		
10	18:00		Istirahat		
11		Mba Lirin	Sate Pisang		
12			Kolang Kaling		
13		Bu Mus dn Bu Tu	Soto Lesah		
14			Lemper		
15	19:00	Bu Ufi	Semer Menderm		
16			Gulali		
17		Mba Puput	Kue Mangkok		
18			Citak Hitam		
19			Nagasari		
20		Mba Yuli	Nasi Gono		

Gambar 3. 4 Jadwal Observasi Kuliner

Sumber: Olahan Pribadi (2025)

Selain persiapan teknis, penulis juga melakukan analisis target audiens untuk memastikan gaya bahasa dan visual *e-*

book tepat sasaran. Berdasarkan analisis yang dilakukan, target utama pembaca *e-book* ini dibagi menjadi:

- **Geografis**

- Lokasi Asal: Sebagian besar dari wilayah Jawa Tengah seperti Temanggung, Magelang, Semarang, dan Yogyakarta (sekitar 70-80% lokal regional). Sisanya wisatawan dari luar provinsi atau mancanegara, termasuk turis asing yang datang untuk pengalaman budaya unik.

- **Demografis**

- Usia: Mayoritas dewasa muda hingga paruh baya (20-50 tahun), dengan proporsi signifikan keluarga yang membawa anak-anak. Ini terlihat dari adanya hiburan dan permainan anak yang disediakan, serta kunjungan keluarga untuk pengalaman nostalgia. Pengunjung lanjut usia juga ada, terutama lokal yang mencari suasana tradisional yang dulu mereka makan saat masa kecil.
- Jenis Kelamin: Laki-laki dan Perempuan

- **Psikografis**

- Minat: Pecinta kuliner tradisional, budaya nostalgia, dan wisata alam. Ada juga minat pada fotografi dan konten media sosial, dengan pengunjung sering membagikan pengalamannya
- Gaya hidup: Aktif dalam wisata akhir pekan dan kegiatan keluarga

- **Perilaku**

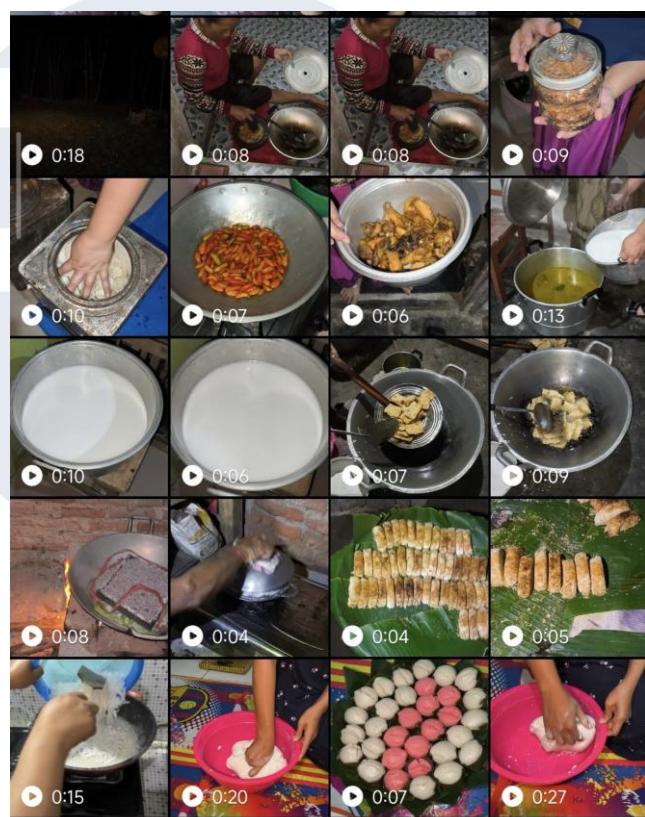
- Datang pada pagi hari antara jam 7-9 dan biasanya sudah direncanakan untuk datang
- Menukar pring untuk beli kuliner tradisional, snack, atau kerajinan dengan menghabiskan 25-100 pring

3.3.1.3 *Collect the Data* (Pengumpulan Data)

Tahap eksekusi atau pengumpulan data merupakan momen di mana peneliti terjun langsung untuk mendapatkan informasi dari sumber primer. Hall (2013) menyebut tahap ini sebagai "*go time*", di mana aktivitas utamanya meliputi menemukan subjek riset, melakukan wawancara, dan observasi lapangan. Pada fase ini, data yang dikumpulkan tidak hanya berupa teks, tetapi juga artefak visual dan audio yang berfungsi untuk merekam konteks situasi secara utuh. Hall juga menekankan pentingnya manajemen data yang baik agar temuan-temuan di lapangan dapat tersimpan aman dan mudah diakses untuk analisis selanjutnya.



Penerapan tahap ini dilakukan penulis dengan mengunjungi langsung rumah-rumah warga yang menjadi pelapak di Pasar Papringan. Pendekatan personal ini dipilih untuk mendapatkan data yang lebih mendalam dan autentik dibandingkan hanya mendata saat pasar berlangsung yang situasinya cenderung sibuk.

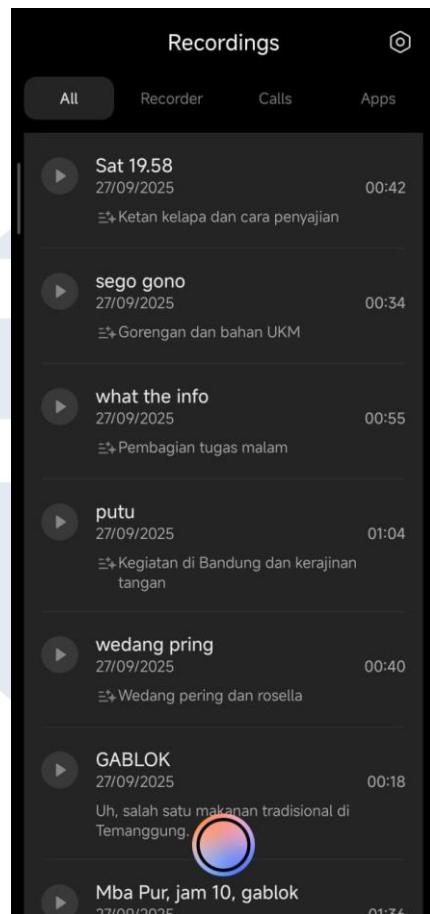


Gambar 3.5 Hasil Dokumentasi

Sumber: Olahan Pribadi (2025)

Pengambilan video dilakukan jika observasi penulis dilakukan secara sendiri tanpa ada anggota tim lainnya. Jika observasi dilakukan dengan beberapa anggota tim kuliner lainnya. Penulis akan lebih fokus merekam suara melalui *voice recorder*. Dokumentasi seperti pada gambar 3.5 harus dilakukan karena akan membantu Pasar Papringan

mendapatkan arsip kuliner secara visual juga, tidak hanya dari narasi yang akan disampaikan melewati buku digital.



Gambar 3. 6 Riwayat Perekaman Suara

Sumber: Penulis (2025)

Dengan adanya hasil rekaman seperti pada gambar 3.6, akan mempermudah penulis untuk mendengarkan kembali dan merangkum kembali hasil percakapan yang berlangsung saat melakukan observasi.

Saat melakukan observasi ke rumah warga, supervisor akan selalu menemui dan mengantarkan penulis untuk ke rumah warga. Tak jarang supervisor yang memberikan cerita-cerita unik dari kuliner yang sedang dikunjungi.

Dalam melakukan pengumpulan data, *researcher* juga mencicipi langsung beberapa hidangan yang ada di Pasar Papringan untuk bisa menambahkan informasi mengenai rasa pada makanan tersebut.



Gambar 3. 7 Sego Gono
Sumber: Penulis (2025)

Gambar 3.7 adalah Sego Gono yang coba langsung oleh penulis untuk mendapatkan informasi rasa pada Sego Gono. Proses mencoba langsung dilakukan saat gelaran Pasar Papringan sedang berlangsung, tetapi ada beberapa kuliner yang dicoba saat masyarakat Ngadiprono sedang mempersiapkannya

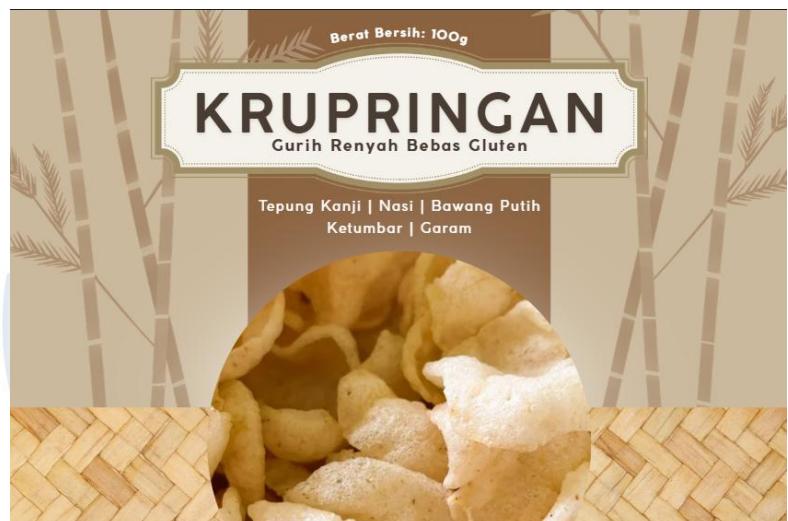
3.3.1.4 Pekerjaan Tambahan

Selain menjalankan tugas sebagai *Researcher*, penulis juga membantu untuk menjalankan tugas lainnya guna membantu pekerjaan anggota lain pada saat data yang sudah didapatkan sudah cukup. Beberapa di antaranya adalah:

- Pemberian nama “Krupringan”

Ini adalah tugas pertama yang dilakukan oleh tim kuliner dalam proses kerja magang sebelum proyek *e-book* dirancang. Pasar Papringan adalah pasar yang selalu menyediakan makanan sehat, jadi makanan di Pasar

Papringan harus *gluten free* dan *MSG free*. Salah satu pelapak dan warga Ngadiprono bernama Sumiyati mempunyai ide dan inovasi untuk membuat sebuah kerupuk yang *gluten free* dan *MSG free* yang akan dijual di Pasar Papringan.



Gambar 3. 8 Design Stiker Krupringan

Sumber: Penulis (2025)

Kerupuk tersebut sudah harus dijual pada gelaran Pasar Papringan yang akan dimulai dalam waktu 2 hari lagi, tetapi yang menjadi permasalahannya adalah produk tersebut masih belum memiliki nama dan belum memiliki stiker untuk ditempel pada kemasan sebagai identitas produk.

UNIVERSITAS
MULTIMEDIA
NUSANTARA

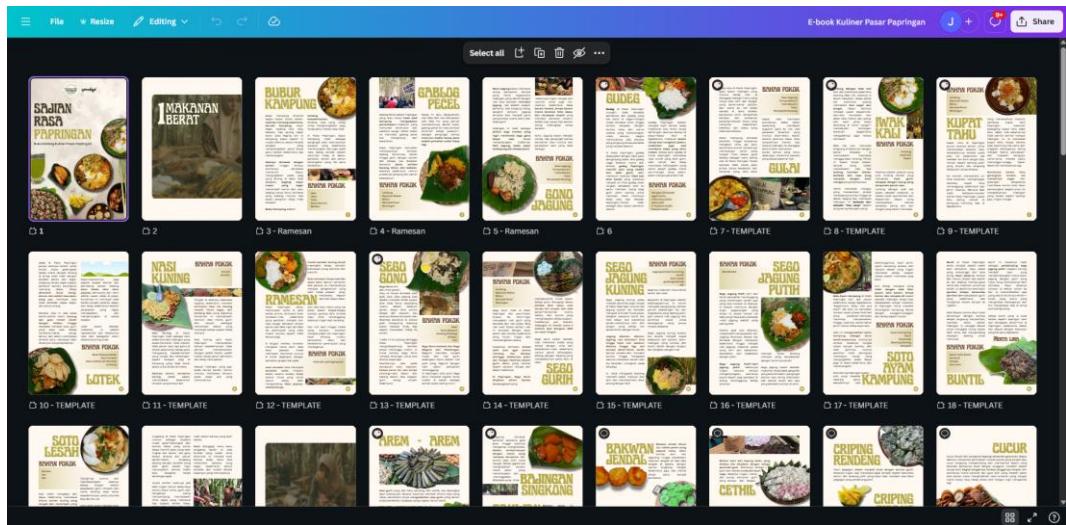


Gambar 3. 9 Kemasan Kruprignan di Pasar Papringan

Sumber: Penulis (2025)

Tim kuliner memberikan nama kerupuk tersebut "Kruprignan" yang merupakan singkatan dari kata "Kerupuk Papringan". Saat ini Kruprignan sudah selalu dijual di gelaran Pasar Papringan dan bisa didapatkan di tempat oleh-oleh.

- Merancang dan *design e-book*
Penulis juga ikut membantu *Visual Communication* dalam melakukan design dan *upload* hasil dokumentasi kedalam *e-book*. Perancangan *e-book* ini menggunakan Canva sebagai sarana untuk melakukan *design*, sehingga setiap anggota tim kuliner bisa membantu menambahkan foto, memasukkan data bahan baku dan narasi/cerita yang sudah dibuat oleh *Copywriter*.



Gambar 3. 10 Tampilan Perancangan E-book

Sumber: Penulis (2025)

Design utama tetap dibuat oleh Angel selaku *Visual Communiucation*, sedangkan anggota lainnya akan membantu memilih/kurasi foto yang sudah dimiliki untuk menjadi visual pada buku tersebut. Hal ini harus dilakukan agar proyek tersebut dapat selesai tepat pada waktunya.

3.3.2 Kendala yang Ditemukan

Dalam pelaksanaan praktik kerja magang, khususnya pada tahapan pengumpulan data lapangan, penulis menghadapi sejumlah dinamika dan tantangan yang cukup signifikan. Kendala-kendala ini muncul sebagai konsekuensi logis dari upaya mendokumentasikan entitas budaya tradisional yang sifatnya dinamis dan belum terstruktur dengan baik secara administratif. Identifikasi kendala ini menjadi penting sebagai bahan evaluasi untuk memahami kompleksitas realitas di lapangan dibandingkan dengan perencanaan teoretis.

Secara spesifik, beberapa kendala utama yang dihadapi penulis selama proses riset adalah sebagai berikut:

1. Keterbatasan Waktu Observasi terhadap Volume Data

Pasar Papringan memiliki variasi kuliner yang sangat beragam dengan jumlah pelapak yang tersebar di Dusun Ngadiprono. Tantangan terbesar bagi penulis adalah menyeimbangkan volume data kuliner yang sangat besar tersebut dengan durasi waktu magang yang terbatas. Proses observasi mendalam ke setiap rumah warga membutuhkan waktu yang tidak sedikit, sehingga penulis mengalami kesulitan untuk menjangkau seluruh populasi pelapak secara menyeluruh dalam tenggat waktu yang tersedia.

2. Validitas dan Aktualisasi Data Awal

Saat memulai proses riset, penulis menemukan adanya diskrepansi atau ketidaksesuaian antara data sekunder (daftar menu awal) yang diberikan dengan kondisi aktual di lapangan. Data kuliner di pasar tradisional rupanya sangat dinamis; terdapat beberapa jenis makanan dalam daftar yang ternyata sudah tidak diproduksi lagi, sementara di sisi lain, bermunculan menu-menu baru yang belum tercatat dalam *database* pengelola. Hal ini mengharuskan penulis melakukan verifikasi ulang satu per satu yang memakan waktu cukup lama.

3. Minimnya Arsip Dokumentasi Visual

Kendala teknis lain yang cukup krusial adalah minimnya aset dokumentasi visual yang dimiliki oleh manajemen Pasar Papringan sebelumnya. Hal ini menuntut tim magang untuk mengambil foto produk untuk sekitar lebih dari 70 item kuliner. Tantangan bertambah berat ketika pelaksanaan hari pasar, di mana beberapa jenis kuliner favorit memiliki tingkat perputaran penjualan yang sangat cepat dan sering kali habis terjual dalam waktu singkat sebelum sempat didokumentasikan dengan layak oleh tim.

3.3.3 Solusi atas Kendala yang Ditemukan

Menghadapi berbagai kendala teknis dan operasional di lapangan, penulis bersama tim menerapkan pendekatan pemecahan masalah yang adaptif dan

kolaboratif. Solusi yang dirumuskan tidak hanya bertujuan untuk mengatasi hambatan sesaat, tetapi juga untuk memastikan bahwa target penyusunan *E-book* tetap dapat terealisasi dengan standar kualitas data yang dapat dipertanggungjawabkan. Langkah-langkah strategis ini diambil guna menjaga efektivitas kerja di tengah keterbatasan yang ada.

Adapun solusi konkret yang dilakukan penulis untuk mengatasi kendala-kendala tersebut meliputi:

1. Optimalisasi Pembagian Tugas Tim

Untuk mengatasi keterbatasan waktu dan banyaknya data yang harus dihimpun, penulis tidak bekerja secara linear sendirian. Dilakukan pembagian tugas yang strategis antar anggota tim. Mekanisme saling bantu diterapkan, di mana anggota tim lain turut membantu penulis dalam memverifikasi data lapangan ketika beban kerja riset sedang memuncak. Kolaborasi ini memungkinkan proses pengumpulan informasi berjalan lebih paralel dan efisien.

2. Konsultasi Intensif dengan *Key Informant*

Guna mengatasi isu validitas data dan daftar menu yang berubah-ubah, penulis secara aktif melibatkan *Supervisor* dan *Project Manager* sebagai narasumber kunci. Mengingat kapasitas mereka yang memiliki pengetahuan mendalam mengenai ekosistem Pasar Papringan, penulis memanfaatkan sesi diskusi untuk memvalidasi pembaruan daftar makanan terbaru. Selain itu, mereka juga menjadi sumber primer untuk menggali narasi mendalam, seperti filosofi bahan baku dan sejarah di balik kuliner tertentu yang sulit didapatkan hanya dari wawancara pelapak biasa.

3. Penyusunan Skala Prioritas Dokumentasi

Untuk menanggulangi kendala dokumentasi visual pada kuliner yang cepat habis, penulis menyusun inventarisasi kebutuhan foto yang sistematis. Daftar ini memetakan makanan mana saja yang belum memiliki foto atau membutuhkan foto ulang. Berdasarkan daftar tersebut,

tim melakukan pembagian tugas dokumentasi yang lebih terarah saat hari pasar berlangsung. Strategi ini memastikan tim dapat bergerak cepat mengamankan foto produk-produk prioritas sesaat setelah pasar dibuka, sebelum produk tersebut habis terjual.



UMN
UNIVERSITAS
MULTIMEDIA
NUSANTARA