

## LAMPIRAN



Lampiran 1.1 Lele mentah



Lampiran 1.2 Proses pengasapan lele



Lampiran 1.3 Lele diasap oleh serabut kelapa



Lampiran 1.4 Lele siap dimangut

Berikut adalah tahap pertama pengolahan lele di Pawon Mangut Lele Mbah Marto yang pada awalnya dibersihkan terlebih dahulu lalu ditusuk dengan bambu kelapa dan diasap dengan serabut kelapa.



Lampiran 1.5 Menumis Bumbu Mangut



Lampiran 1.6 Kuah Mangut

Berikut adalah tahap kedua dari proses pembuatan mangut lele, yaitu membuat kuah mangut dimulai dari menumis bumbu atau rempah kemudian memasukan santan dan daun kemangi.



Lampiran 1.7 Lele asap sedang dimangut



Lampiran 1.8 Pemasakan Mangut Lele

Berikut adalah tahap ketiga dari proses pembuatan mangut lele, yaitu proses pemasakan mangut lele diatas tungku kayu bakar, lele yang telah diasap kemudian disayur dengan kuah mangut.



Lampiran 1.9 Mangut Lele siap disantap



Lampiran 1.10 Lauk Pauk selain Lele

Mangut lele siap dihidangkan bersama lauk pauk pendamping seperti gudeg, kreceng, brongkos, opor ayam, garang asem, dan oseng daun pepaya.



Lampiran 1.11 Mbah Marto Memotong Bambu



Lampiran 1.12 Mbah Marto Bekerja

Mbah Marto sudah tidak melakukan pekerjaan berat seperti memasak. Saat ini, Mbah Marto terlihat sedang memotong sebungkah bambu kemudian diruncingkan yang akan menjadi tusukan lele.



Lampiran 1.13 Potrait Mbah Marto



Lampiran 1.14 Interaksi dengan Mbah Marto



Lampiran 1.15 Interaksi dengan Mbah Marto

Proses pengambilan gambar dan informasi bersama Sang Maestro Mbah Marto dalam keseharian beliau dan sejarah Mangut Lele. Tidak dapat dipungkir Mbah semangat Mbah Marto begitu menular dan beliau sangat jenaka.



Lampiran 1.16 *Shooting* dengan Pak Faruchdin



Lampiran 1.17 *Shooting* dengan Mas Butet

Proses interaksi dan pengambilang gambar bersama budayawan Jogja yaitu Pak Faruchdin dan seniman Jogja yaitu Mas Butet Kertaredjasa mengenai Mbah Marto dan karakteristik Kota Jogja.