

Naskah Publikasi

**KULINER EKSTREM MENGGUNAKAN KONSEP *DARK MOOD*
DALAM FOTOGRAFI KOMERSIAL**



Disusun dan dipersiapkan oleh:

Pinkky Nurcahyaningrum

1710170131

**PROGRAM STUDI S-1 FOTOGRAFI
JURUSAN FOTOGRAFI
FAKULTAS SENI MEDIA REKAM
INSTITUT SENI INDONESIA YOGYAKARTA
YOGYAKARTA
2022**

Naskah Publikasi

**KULINER EKSTREM MENGGUNAKAN KONSEP *DARK MOOD*
DALAM FOTOGRAFI KOMERSIAL**



Disusun dan dipersiapkan oleh:

Pinkky Nurcahyaningrum
1710170131

**PROGRAM STUDI S-1 FOTOGRAFI
JURUSAN FOTOGRAFI
FAKULTAS SENI MEDIA REKAM
INSTITUT SENI INDONESIA YOGYAKARTA
YOGYAKARTA
2022**

Naskah Publikasi

**KULINER EKSTREM MENGGUNAKAN KONSEP *DARK MOOD*
DALAM FOTOGRAFI KOMERSIAL**

Dipersiapkan dan disusun oleh

Pinky Nurcahyaningrum

1710170131

Telah dipertahankan di depan para penguji

Pada tanggal 06 Januari 2022



Mengetahui,

Pembimbing I

Muh. Fajar Apriyanto, M.Sn

Pemimbing II

Kusrini, S.Sos., M.Sn.

Dewan Redaksi Jurnal *spectū*

Kusrini, S.Sos., M.Sn.

spectā

*Journal of Photography,
Arts, and Media*

*Volume X Nomor Y,
Bulan 20xx: yy-zz*

KULINER EKSTREM MENGGUNAKAN KONSEP *DARK MOOD* DALAM FOTOGRAFI KOMERSIAL

Pinkky Nurcahyaningrum

Muh. Fajar Apriyanto

Kusrini

S-1 Fotografi, Fakultas Seni Media Rekam, Institut
Seni Indonesia Yogyakarta

Jalan Parangtritis KM 6,5 Sewon Yogyakarta

Tlp. 081915522986

Surel: Pinkkyncb@gmail.com

Abstrak

Karya tugas akhir fotografi komersial ini menampilkan visual foto dari beragam olahan kuliner ekstrem. Ide dan konsep penciptaan karya dituangkan ke dalam media fotografi untuk mengenalkan kuliner ekstrem agar dikenal masyarakat luas melalui visual foto. Karya penciptaan ini menggunakan tema dark mood, komposisi, dan olah digital. Proses pengumpulan data dilakukan untuk mendapatkan hasil yang sesuai, maka dilakukan observasi untuk pengumpulan data melalui pengamatan dan pencatatan objek penelitian yang dilakukan secara sistematis, dan studi pustaka ilmiah. Hasil karya tugas akhir ini mampu menciptakan visual foto yang menarik untuk meningkatkan penjualan kuliner kepada masyarakat khalayak umum dan akademis yang diharapkan dapat menambah wawasan tentang pemotretan olahan kuliner ekstrem. Dengan demikian, diharapkan dapat digunakan untuk wacana fotografi komersial dalam konteks seni industri kreatif.

Kata kunci : Kuliner ekstrem, fotografi komersial, iklan

Abstract

This final project for commercial photography showcases photographs of various extreme cuisine. Ideas and concepts for creating works are poured into photographic media to introduce extreme culinary delights to be known by the wider community through visual photo. This creation work uses the theme of dark mood, composition, and digital processing. Data collection process is done in order to achieve the desired results for this final project. The data collection process includes observation, systematically noting down the objects of research, and scientific journal studies. Hopefully the result of this final project can create an appealing visual that can increase the sales of extreme cuisine among the general public and expand the knowledge of extreme cuisine photography. With that being said, it is hoped that this final project can be used as a reference to commercial photography in the creative art industry.

Keywords : *extreme cuisine, commercial photography, advertisement*

PENDAHULUAN

Indonesia dikenal memiliki beragam kuliner baik itu asli dari nenek moyang terdahulu maupun hasil akulturasi dengan budaya lain. Saat ini masih ada sumber daya alam yang belum dikembangkan secara maksimal, termasuk didalamnya disektor wisata kuliner. Dalam rangka membantu mengenalkan potensi keragaman wisata Indonesia, tentu perlu diupayakan pengembangan produk-produk yang mempunyai keterkaitan dengan sektor pariwisata. Pengembangan kepariwisataan berkaitan dengan pelestarian nilai-nilai kepribadian dan pengembangan budaya, dengan memanfaatkan seluruh potensi keindahan dan kekayaan alam dan budaya Indonesia.

Wisata kuliner merupakan suatu kegiatan pergi jalan-jalan ke suatu daerah untuk menjelajah olahan minuman dan makanan tradisional maupun modern, bertujuan untuk memperluas pengetahuan dan untuk memenuhi kepuasan batin seseorang. Dari penjelasan diatas maka dapat disimpulkan bahwa kata wisata

adalah suatu perjalanan yang dilakukan seseorang maupun berkelompok ke daerah yang beda dengan tujuan rekreasi. Jika wisata adalah mengunjungi suatu tempat sedangkan kuliner adalah sesuatu yang berhubungan dengan olahan minuman atau masakan, maka dapat disimpulkan bahwa wisata kuliner adalah mengunjungi suatu tempat selain untuk berekreasi tetapi juga menikmati masakan khas tradisional atau masakan yang terkenal di daerah tempat wisata tersebut.

Wisata kuliner ekstrem bisa menjadi daya tarik utama saat berwisata karena memiliki poin-poin daya tarik wisata seperti keragaman, keaslian, keunikan, dan kelangkaan. Dilihat dari aspek bahan utama, bagaimana cara pengolahan bahan makanan dan bagaimana penyajian kepada konsumen. Penyajian makanan menjadi faktor yang penting karena dapat memberi banyak cerita kepada calon konsumennya. Ini selaras dengan pendapat Wolf (2004) dalam Syarifuddin dkk, 2018 yang menyatakan bahwa tata tulis "Wisata

kuliner bukanlah sesuatu yang mewah eksklusif. Wisata kuliner menekankan pada pengalaman gastronomi yang unik dan menegaskan, bukan pada kemewahan restoran maupun kelengkapan jenis makanan maupun minuman yang tersedia.”

Pengambilan gambar dan tata lampu juga sangat penting ketika mempromosikan makanan tersebut kepada masyarakat luas melalui media fotografi. Maka dari itu perlunya mempelajari sudut pencahayaan dan memahami sifat cahaya flash yang jatuh ke objek menggunakan aksesoris pencahayaan buatan, sehingga harus fokus dalam mempelajari tata cahaya untuk pemotretan kuliner ekstrem yang memerlukan kreatifitas untuk mencapai hasil karya foto yang diinginkan, kreatifitas tersebut meliputi penataan makanan dan penggunaan aksesoris lighting. Tata cahaya studio adalah penataan pencahayaan buatan (artificial light) dalam pemotretan studio (indoor) untuk mencapai efek tertentu sesuai keinginan fotografernya. Peralatan pencahayaan studio terdiri dari portable flash, compact lighting,

powerpack lighting, continuous lighting, dan aksesoris dalam lighting (Caturiyanto, 2015: 89). Peralatan pencahayaan studio yang digunakan dalam penciptaan ini menggunakan portable flash, portable flash adalah seperangkat peralatan tata cahaya yang dirancang agar mudah dibawa untuk pemotretan di studio maupun outdoor. Portable flash memiliki peralatan pendukung berupa satu set perlengkapan yang biasanya terdiri dari lampu beserta perlengkapannya, seperti tripod dan reflektor yang dikemas secara khusus sehingga mudah untuk dibawa memotret di luar ruangan, untuk memberikan daya pada lampu tersebut.

Hasil pemotretan makanan diperlukan untuk gambaran imajinasi yang tepat agar dapat efektif mengenalkan secara imajinatif kepada pecinta kuliner agar memberi peluang untuk terhubung kepada siapapun dalam mempromosikan (Enche, Tjin dan Erwin Mulyadi (2014:76). Oleh karena itu dalam pembuatan karya fotografi, hendaknya merencanakan penempatan flash di sudut yang tepat untuk mendukung sebuah konsep karya fotografi pada penciptaan tugas akhir karya fotografi

yang menggunakan pencahayaan buatan. Pencahayaan kreatif adalah, penataan pencahayaan pada benda untuk menghasilkan efek-efek yang diinginkan dan menghasilkan suasana tertentu, untuk penataan cahaya biasanya fotografer menggunakan alat berupa diffuser atau pelembut pencahayaan dan reflektor yang digunakan untuk membantu memberikan cahaya tambahan pada bidang gelap.

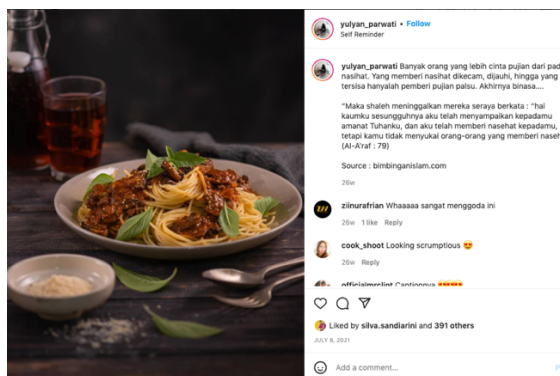
Plating atau penataan dalam pengambilan gambar olahan kuliner ekstrem merupakan salah satu cara agar makanan terlihat lebih menarik dan membuat konsumen penasaran dengan makanan tersebut. Komunikator pemasaran perlu mengetahui cara untuk menggerakkan khalayak untuk meningkatkan keinginan masyarakat dari mengetahui produk ke tingkat kesediaan membeli (Kotler, 2007: 250). Hal ini mengartikan bahwa pemasar bisa memberikan efek memorable kepada konsumen sehingga dapat mengubah sikap konsumen atau membuat konsumen melakukan suatu upaya pembelian terhadap kuliner ekstrem.

Fotografi menjadi salah satu upaya yang tepat untuk mempromosikan produk pada saat ini. Menurut (Sedana, 2015: 19) Hasil dari visual foto produk yang akan dijadikan media promosi dengan tujuan menyampaikan informasi dari produk yang tawarkan untuk diinterpretasikan oleh penikmatnya terhadap apa yang di tampilkan, tujuannya yaitu meyakinkan pecinta kuliner untuk mencicipi makanan tersebut. Seni fotografi bukan sekedar mendokumentasikan atau merekam objek secara apa adanya, tetapi merupakan seni fotografi kompleks yang nyata sebagai media representasi dari fotografer kepada penikmat foto dan merupakan media gambar yang memberikan makna dan pesan.

Berdasarkan ilmu fotografi, ide pembuatan fotografi komersial kuliner ekstrem bertujuan untuk kontribusi kepada para pelaku usaha kuliner ekstrem menaikkan citra kuliner ekstrem itu dapat dikenal dan dijadikan sebagai dasar pembentukan karya tugas akhir penciptaan seni fotografi.

Karya acuan yang digunakan sebagai referensi penciptaan karya berasal dari beberapa pengguna media

sosial. Foto acuan karya diunggah dalam rangka mempromosikan produk yang dijual oleh produsen.



Gambar 1
Foto karya Yulyan Parwati
Sumber <https://www.instagram.com/p/CRDMMaRNo>
Publikasi: 28 Juli 2021
Diakses 26 November 2021 pukul 17.07 WIB

Gambar 1 merupakan karya dari seorang fotografer makanan yang berasal dari Jakarta bernama Yulyan Parwati. Karya foto diatas merupakan foto makanan *spaghetti*. Hasil foto diatas menggunakan cahaya samping dan pengambilan gambar sejajar dengan mengguna bukaan lensa sempit. Objek utama *spaghetti* ditempatkan di tengah dengang dominasi warna hangat pada foto untuk menarik minat konsumen yang melihatnya. Melalui karya ini hal yang menjadi acuan dan referensi dalam pembuatan karya foto tugas akhir.



Gambar 2
Foto karya Herry Tjiang
Sumber <https://www.herrytjiang.com/>
Publikasi: 09 Agustus 2019
Diakses 26 November 2021 pukul 17.23 WIB

Herry Tjiang merupakan fotografer asal Jakarta, Karya foto diatas adalah foto produk makanan untuk mempromosikan atau mengenalkan kuliner Thailand. pemotretan menggunakan bukaan lensa luas membuat objek terlihat dengan jelas dan pengambilan gambar menggunakan *bird eye*, cahaya untuk penerangan utama menggunakan *top light* dan menggunakan reflektor untuk mengisi cahaya di sisi yang gelap.



Gambar 3
Foto Silva Sandiarini
Sumber

<https://www.instagram.com/p/CWCSu8NPo1L/>

Publikasi: 09 November 2021
Diakses 26 November 2021 pukul 17.20
WIB.

Karya foto dari fotografer bernama Silva Sandiarini seorang fotografer komersial dan seorang pemateri *workshop* di bidang fotografi produk yang berasal dari Jakarta. Pemotretan menggunakan sudut pengambilan gambar sejajar objek, dengan bukaan sempit namun objek-objek pendukung masih terlihat dengan jelas. Arah cahaya kurang teridentifikasi jelas karna menggunakan cahaya dari arah 90'. Dari karya foto tersebut bisa menginformasikan kepada banyak orang dengan menunjukkan tekstur dari croffle yang terlihat renyah dan lembut di dalam, penempatan properti di belakang objek membantu untuk menonjolkan objek utamanya.

METODE PENCIPTAAN

Penciptaan tugas akhir ini mengeksplorasi olahan kuliner ekstrem yang bahan dasarnya menurut masyarakat tidak lazim dikonsumsi seperti belalang, tupai, ulat sagu, kodok, kelelawar, jangkrik, tanah, cacing, biawak, daun singkong karet, ular kobra, ulat jerman, bulus, dan telur pitan/bitau. Pemilihan objek kuliner ekstrem pada karya foto tugas akhir berdasarkan dari segi kesediaan olahan atau bahan kuliner ekstrem, keunikan olahan kuliner ekstrem untuk divisualkan melalui fotografi dan konten media masa sebagai promosi, dan lokasi yang jelas agar calon konsumen mudah mencarinya.

a. Metode Observasi

Metode observasi merupakan metode pengumpulan data melalui pengamatan dan pencatatan perilaku subjek penelitian yang dilakukan secara sistematis (Mulyatiningsih, 2011: 32). Metode observasi merupakan kegiatan pengumpulan data dengan mengamati langsung di lapangan seperti mencari objek, bagaimana cara, menyajikan, mencicipi dan mencari informasi manfaat dari olahan tersebut. Secara singkat observasi merupakan upaya

untuk mencatat data dan memahami fenomena kuliner ekstrem.

b. Studi Pustaka

Metode ini merupakan cara pengumpulan data dengan mengambil informasi dan data terkait tentang kuliner ekstrem yang telah orang lain kumpulkan (Djiwardono, 2015:27). Studi pustaka merupakan upaya mengumpulkan informasi data melalui buku, *essay*, jurnal, dan internet yang dapat mendukung proses penciptaan. Teori ini nantinya akan bermanfaat dalam pembuatan karya dan proses penulisan. Keraf (2004: 188) mengungkapkan tujuan lain dari penelitian karya melalui penelitian kepustakaan ini adalah untuk melatih pengarang membaca secara kritis dari segala bahan yang dijumpai.

Sebelum melakukan proses pembuatan karya foto dibutuhkan perencanaan yang matang agar dapat mencapai target yang dituju untuk meraih minat calon konsumen yaitu dengan menentukan sasaran calon konsumen dan memilih media yang digunakan untuk promosi.

c. Menentukan sasaran konsumen

Secara spesifik karya foto kuliner ekstrem ini menargetkan

konsumen dari para pelaku konten kreator seperti fotografer makanan, *youtuber*, wisatawan yang mengunjungi daerah yang memiliki olahan kuliner ekstrem, dan orang lanjut usia yang masih mempercayai manfaat bagi kesehatan dari bahan utama kuliner ekstrem tersebut yang diharapkan dapat menarik minat golongan tersebut.

d. Media

Langkah promosi yang dilakukan beberapa pelaku usaha kuliner ekstrem sejauh ini menggunakan fasilitas postingan beranda Facebook, grup kuliner pada Facebook, dan status WhatsApp, biasanya isi postingan tersebut berisi informasi promosi tentang kuliner yang dijual. Akan tetapi pada saat ini perlu juga menggunakan Instagram, dan media masa seperti *Website*. Penjelasan dikemas secara detail dan menarik yang ditulis dengan penulisan bahasa yang ringan harus dicantumkan pada beberapa media yang sudah disebutkan agar mudah dipahami.

e. Studi Arsip

Studi arsip merupakan upaya penyimpanan data untuk bahan pelengkap penelitian kinerja dan alat

bukti yang sah berdasarkan sistem yang memenuhi persyaratan

f. Wawancara

Teknik wawancara merupakan upaya untuk memperoleh data dan informasi dalam bentuk pernyataan-pernyataan lisan mengenai suatu obyek atau peristiwa tentang objek yang diteliti secara terstruktur ataupun tidak terstruktur.

Pengumpulan bahan referensi dan data-data yang terkumpul dari berbagai sumber akan di gunakan sebagai bahan rujukan pembuatan karya foto tugas akhir. Hasil dari seluruh data tersebut akan dijadikan referensi pengambilan sudut pengambilan gambar, tata letak pencahayaan, tata letak properti agar dapat menciptakan gambar yang sesuai dengan konsep. Proses pemotretan ini akan menggunakan lampu kilat serta aksesoris pendukung.

Rancangan visual tahap ini dibuat untuk memberikan gambaran dalam proses kreatif penciptaan karya foto tugas akhir. Salah satu rancangan menampilkan karya referensi yang berkaitan dengan karya yang akan dibuat. Informasi yang telah didapatkan dari observasi

dan data ilmiah yang dikumpulkan menjadi satu untuk diambil inti dari perihal yang diperlukan saat proses penciptaan karya.

Teknik penyajian pada tugas akhir ini berupa cetakan foto dengan bahan kertas foto glossy yang ditempelkan pada figura untuk pameran tugas akhir. Lalu mencetak keseluruhan karya menjadi katalog dan dijelaskan secara rinci mengenai karya tersebut.

PEMBAHASAN

Perwujudan penciptaan karya tugas akhir yang berjudul “*Kuliner Ekstrem Dalam Fotografi Komersial*” pada bab ini akan membahas tentang teknis maupun *non-teknis*. Teknis yang dimaksud adalah penggunaan segitiga *exposure* (ISO, diafragma, dan *shutter speed*), sedangkan *non-teknis* yaitu tentang kuliner ekstrem, manfaat dan konsumennya akan dibahas untuk memberikan pengertian tentang kuliner ekstrem kepada konsumen dan calon konsumen.

Karya penciptaan tugas akhir ini dihasilkan pada tahun 2021 hingga 2022 begitu juga dengan semua proses kreatif hingga karya siap untuk pameran tugas akhir. Proses

pembuatan karya tugas akhir ini memiliki beberapa kendala seperti sulitnya mencari penjual olahan kuliner ekstrem di daerah Yogyakarta karena sebagian kedai-kedai yang menjual kuliner ekstrem tidak memasang iklan atau memasang info kedainya di *maps*, dan waktu yang sedikit lama saat proses pemotretan karena beberapa olahan harus dibeli secara *online*, sehingga membutuhkan dua hingga tiga hari untuk menunggu pesanan kuliner ekstrem datang untuk siap di potret.

Pemotretan ini dilakukan di ruangan berukuran 3x3 meter dijadikan *mini studio* untuk proses pembuatan karya tugas akhir berlokasi di Saraban Rt 05, 55188, Ngireng-ireng, Panggungharjo, Sewon, KAB. Bantul, DI Yogyakarta. Proses produksi sebelumnya sudah dipersiapkan terlebih dahulu seperti memilih beberapa referensi foto dari internet untuk merencanakan komposisi, tata lampu dan properti apa saja yang di gunakan saat memotret kuline ekstrem untuk memudahkan ketika pemotretan berlangsung.

Adapun alat alat pendukung studio dan properti yang sudah

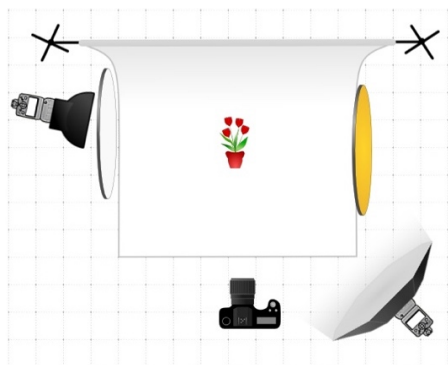
disiapkan mengikuti konsep yang gunakan yaitu *dark mood* seperti macam-macam *background* bertekstur berwarna gelap berukuran 50x53cm dengan jenis bahan kertas *vinly*, properti yang digunakan merupakan perlengkapan makan dan minum serta meja kecil dan tatakan agar melengkapi tatanan di dalam *frame* visual foto kuliner ekstrem. Pemotretan dilakukan dengan sistem *repeat* secara tidak langsung membuat ruangan yang berukuran 3x3 meter selalu dilakukan bongkar-pasang selama proses pemotretan berlangsung hingga selesai.



Karya 1
Ampo
Pinkky Nurcahyaningrum

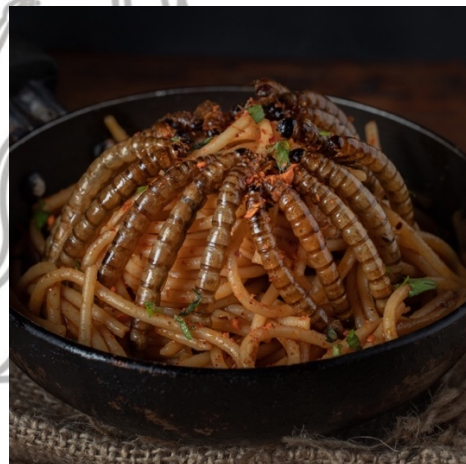
30x45 cm
Cetak digital kertas foto *Glossy*
2021

Ampo merupakan cemilan tradisional khas Indonesia yang berasal dari Tuban, Jawa Timur yang terbuat dari tanah liat. Ampo saat ini sudah mulai kurang diminati, oleh karena itu konsep dalam pembuatan karya foto dengan cara membuat visual seperti coklat yang diserut menjadi gulungan kecil sehingga akan terlihat enak seperti melihat coklat. Masyarakat Tuban mempercayai ampo bermanfaat sebagai mengatasi gatal, diare, dan dapat mendinginkan perut bagi Ibu hamil. Informasi dari Indntimes.com bahwa para ibu hamil juga mempercayai jika ampo dapat menguatkan kandungan oleh karena itu Ampo sering diburu oleh para ibu hamil. Ampo memiliki rasa yang hambar namun memiliki aroma tungku karena tanah liat yang diambil dari sawah pada bagian tanah yang paling lembut melalui proses pengeringan menggunakan asap tungku, Ampo memiliki bentuk yang tipis menggulung dengan tekstur sedikit kasar dan renyah sehingga ketika digigit seperti memakan coklat atau astor, ada pula Ampo yang dijual masih berbentuk balok ataupun bola-bola bulat. Ampo dijual seharga Rp. 30. 000 per 1kg.



Skema karya 1

Teknik pemotretan pada karya ini diambil dengan sudut pengambilan gambar yang sejajar dengan objek utama. Pemotretan menggunakan kamera Canon EOS 6D dengan lensa *focal length* 105 mm diafragma *f/5,6* untuk menjadikan objek terlihat padat dengan kecepatan *1/125sec* dan ISO yang digunakan adalah 500. Pencahayaan menggunakan satu buah *flash* sebagai sumber cahaya. *Flash* ditempatkan di sisi kiri objek dan di sisi kanan menggunakan reflektor. Pemilihan latar belakang hitam untuk membuat fokus ke objek utama. Ruang tajam menggunakan diafragma luas untuk memperlihatkan bentuk tekstur dari Ampo tersebut.



Karya 2

Mie Instan Topping Ulat Jerman

Pinky Nurcahyaningrum

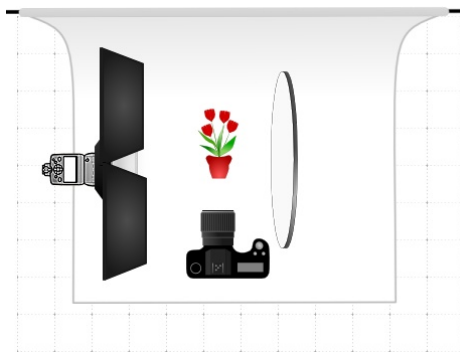
45x45 cm

Cetak digital kertas foto *Glossy*

2022

Mie instan merupakan olahan yang mudah untuk diolah dan rasanya enak dengan varian rasa yang bermacam macam. Biasanya jika menikmati mie instan perlu tambahan cemilan yang gurih atau kerupuk sebagai pendamping agar lebih terasa nikmat, namun konsep pada karya ini menggunakan ulat

jerman goreng sebagai pelengkapnya karena memiliki rasa yang gurih dan tekstur yang renyah.



Skema karya 2

Teknik pemotretan pada karya ini diambil dengan sudut *high angle* agar objek utama dan elemen pendukung dapat terlihat. Pemotretan menggunakan kamera Canon EOS 80D dengan lensa dengan *focal length* 50mm diafragma $f/9$ untuk menjadikan objek terlihat padat dengan kecepatan $1/160\text{sec}$ dan ISO yang digunakan adalah 200. Pencahayaan menggunakan satu buah *flash* sebagai sumber cahaya. *Flash* ditempatkan di sisi kiri objek sebagai cahaya utama yang di persempit celahnya menggunakan gobo berwarna hitam agar cahaya yang dihasilkan tajam pada objek dan di sisi kiri terdapat reflector untuk mengisi cahaya di bagian objek yang gelap. Pemilihan latar belakang gelap untuk membuat fokus ke objek utama. Bukan lensa yang digunakan saat pemotretan menggunakan ruang tajam luas.



Karya 3

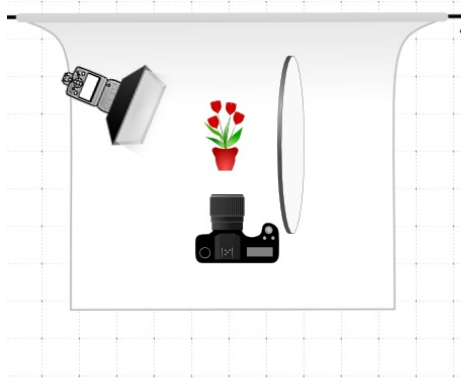
Kelelawar Bowl

Pinky Nurcahyaningrum
30x45 cm

Cetak digital kertas foto *Glossy*
2022

Tongseng kelelawar merupakan kuliner ekstrem yang masih banyak peminatnya dikalangan tua ataupun muda, karena di daerah kota Yogyakarta saja masih ada banyak kedai yang menjual kuliner ekstrem tersebut. Varian olahannya pun banyak, dari kelelawar goreng, bacem, rica-rica, dan dimasak menjadi tongseng. Rasa dan tekstur dari daging kelelawar seperti daging burung puyuh. Ide pembuatan karya ini menggunakan konsep mengikuti tren kuliner yang menggunakan istilah *bowl*, namun menggunakan tempat yang terbuat tanah liat agar tetap menunjukkan bahwa tongseng kelelawar merupakan olahan tradisional yang masih memiliki konsumen hingga saat ini. Daging kelelawar sebagai lauk merupakan salah satu pangan tradisional alternatif

sumber daging selain daging ternak konvensional (Ransaleleh et al, 2013b). menurut Tini khasiat olahan kelelawar dipercaya untuk mengobati penyakit pernafasan seperti asma. Kuliner kelelawar ini dibandrol dengan harga Rp. 25.000 satu porsinya.



Skema karya 3

Teknik pemotretan pada karya ini diambil dengan sudut pengambilan gambar yang sejajar dengan objek utama. Pemotretan menggunakan kamera Canon EOS 80D dengan lensa dengan focal length 50mm diafragma f/7,1 untuk menjadikan objek terlihat padat dengan kecepatan 1/100sec dan ISO yang digunakan adalah 200. Pencahayaan menggunakan satu buah flash sebagai sumber cahaya. Flash ditempatkan di sisi kiri objek sebagai cahaya utama dan di sisi kanan terdapat reflector untuk mengisi cahaya di bagian objek yang gelap. Pemilihan latar belakang gelap untuk membuat fokus ke objek utama. Bukaan lensa yang digunakan saat pemotretan menggunakan ruang tajam luas.



Karya 4

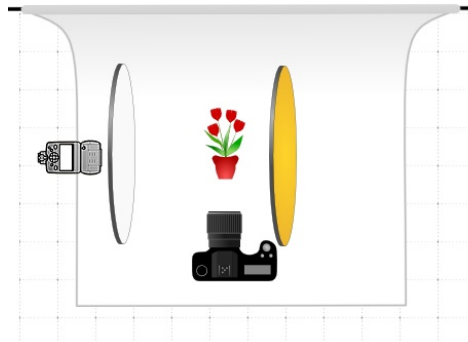
Rica-Rica Biawak

Pinky Nurcahyaningrum
30x45 cm

Cetak digital kertas foto Glossy
2021

Biawak air merupakan hewan jenis reptil yang banyak tersebar di Asia terutama di Indonesia. Pengobatan dari hewan reptil telah banyak diteliti antara lain Biawak sebagai antialergi (Arisnagara, 2009). Rica-Rica Biawak merupakan kuliner ekstrem yang masih banyak peminatnya dikalangan tua ataupun muda, penjual Rica-Rica Biawak terbukti masih ada banyak kedai yang menjual kuliner ekstrem tersebut di daerah kota Yogyakarta dan daerah lainnya. Selain rasanya yang nikmat, olahan biawak Menurut penelitian Pianka & King (2004) di beberapa daerah, biawak diolah dagingnya menjadi bermacam-macam hidangan. Konsumen daging biawak meningkat karena daging biawak dipercaya dapat bertindak sebagai aphrodisiac yaitu zat yang dapat meningkatkan gairah seksual dan

memiliki khasiat untuk mengobati gatal, menghaluskan kulit, mengobati luka bakar, Harga untuk 1 porsi tongseng biawak yaitu Rp. 25.000, 00.



Skema karya 4

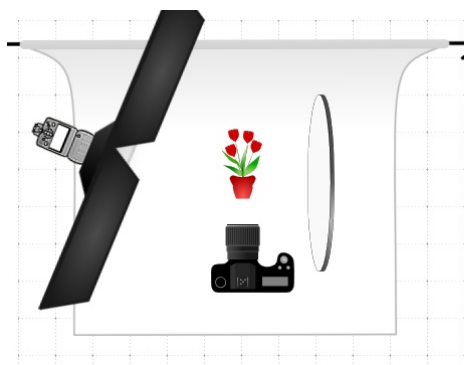
Teknik pemotretan pada karya ini diambil dengan sudut *high angle* agar objek utama dan elemen pendukung dapat terlihat. Pemotretan menggunakan kamera Canon EOS 6D dengan lensa *focal length* 92mm diafragma $f/7,1$ dengan kecepatan $1/200\text{sec}$ dan ISO yang digunakan adalah 800. Pencahayaan menggunakan satu buah *flash* sebagai sumber cahaya. *Flash* ditempatkan di sisi kiri objek sebagai cahaya utama dan di sisi kanan memakai reflektor berwarna emas agar terlihat hangat dan untuk memantulkan cahaya utama ke sisi yang lebih gelap. Pemilihan latar belakang lebih gelap dan bukaan lensa luas agar membuat objek utama dan elemen pembantu foto terlihat karena warna.



Karya 5
Peyek Jangkrik
Pinkky Nurcahyaningrum
30x45 cm
Cetak digital kertas foto *Glossy*
2021

Jangkrik merupakan jenis serangga yang dianggap hama bagi petani maupun pecinta tanaman karena jangkrik memakan batang muda dan dedaunan. Salah satu cemilan yang gurih dan memiliki khasiat yang baik bagi kesehatan, dimana bahan utamanya berasal dari serangga jangkrik yang biasa dimanfaatkan sebagai pakan burung yang diolah menjadi makanan yang sehat dan enak. Berbagai sentra rumahan kini mulai melirik potensi dari penjualan peyek jangkrik ini dikarenakan banyak orang yang belum tahu mengenai olahan rempeyek jangkrik. Konsep pada karya ini menggambarkan rempeyek agar terlihat makanan tradisional dengan menggunakan properti mangkuk tanah liat dan talenan kayu. Bila dibandingkan dengan

kadar protein bahan pangan yang sering dikonsumsi oleh manusia memperlihatkan bahwa tepung jangkrik berpotensi untuk digunakan sebagai alternatif bahan pangan sumber protein yang tinggi (Napitupulu, 2003). Oleh karena itu dapat ditarik kesimpulan diatas bahwa jangkrik dipercaya dapat dimanfaatkan sebagai alternatif sumber protein yang baik untuk kesehatan tubuh.



Skema karya 5

Teknik pemotretan pada karya ini diambil dengan sudut *high angle* agar objek utama dan elemen pendukung dapat terlihat. Pemotretan menggunakan kamera Canon EOS 60D dengan lensa dengan *focal length* 50mm diafragma f/5,6 untuk menjadikan objek terlihat padat dengan kecepatan 1/100sec dan ISO yang digunakan adalah 400. Pencahayaan menggunakan satu buah *flash* sebagai sumber cahaya. *Flash* ditempatkan di sisi kiri objek sebagai cahaya utama yang di persempit celahnya menggunakan gobo berwarna hitam agar cahaya yang dihasilkan tajam pada objek dan di sisi kanan terdapat reflektor untuk mengisi cahaya di bagian objek yang gelap. Pemilihan latar belakang hitam untuk membuat fokus ke objek utama. Buka lensa yang digunakan saat pemotretan menggunakan ruang tajam luas.

SIMPULAN

Karya foto olahan kuliner ekstrem merupakan salah satu contoh sederhana dalam membuat karya foto tugas akhir yang bertujuan sebagai media promosi dan informasi untuk masyarakat dan dijadikan konten di sosial media, konsep yang digunakan dalam penciptaan karya foto berupa berbagai macam olahan kuliner tradisional dan modern yang diharapkan dapat menarik calon konsumen dari yang tua hingga muda.

Olahan kuliner ekstrem dalam karya fotografi tugas akhir ini diselaraskan dengan tren media sosial yang mana hal-hal aneh dengan mudah menarik perhatian netizen media sosial, contoh konten mukbang dengan memakan olahan ular yang bentuknya masih utuh, makan dengan porsi besar, atau makan dengan level kepedesan yang tinggi. Sama seperti konsep dalam pembuatan karya tugas akhir yang menonjolkan visual keekstreman bahan utamanya agar lebih menantang dan membuat rasa penasaran para konten kreator agar tertarik mencobanya.

Sebagai contoh pada karya dengan judul Burger kobra, pada

karya foto tersebut menampilkan bahan utama dari daging ular kobra yang diolah menjadi kuliner modern yaitu burger, sedangkan pada masyarakat umumnya *patty* yang digunakan sebagai isian burger pada umumnya terbuat dari daging sapi atau daging ayam. Berbeda dengan burger kobra ini, dari judulnya sudah membuat masyarakat yang mendengarnya atau membacanya akan bergidik, namun jika dilihat dari visual foto burger pada karya tugas akhir akan membuat penasaran dan mendorong calon konsumen ingin mengonsumsinya.

Saran bagi yang akan membuat karya dengan tema mirip dengan ini adalah buatlah sebuah sistem yang efektif untuk proses pemotretan. Kesiapan alat fotografi dan konsep pembuatan karya diusahakan sematang mungkin agar pemotretan suatu ide dapat terlaksana dengan cepat, serta mengumpulkan data yang lebih lengkap mengenai kuliner ekstrem. Saran bagi pemilik usaha kuliner ekstrem adalah, hasil eksperimentasi karya fotografi ini dapat dimanfaatkan untuk informasi dan promosi untuk meningkatkan daya tarik konsumen.

KEPUSTAKAAN

Buku :

Caturiyanto, Setyo Tohari.
Fotografi
prewedding Karya
Johnny Hendarta:
Kajian Estetika,
Pascasarjana ISI
Surakarta(belum
dipublikasikan),
2010.

Tjin, Enche & Erwin Mulyadi.
(2014). Kamus
Fotografi. Jakarta:
PT. Elex Media
Komputindo.

Kotler, Philip Dan Kevin Lane
Keller. 2007.
*Manajemen
Pemasaran*. Edisi
Kedua Belas. Indeks
: Jakarta.

Mulyatningsih, Endang.
(2011). *Riset
Terapan Bidang
Pendidikan dan
Teknik*. Yogyakarta:
UNY Press.

Djiwardono, Patrisius Istiarto.
(2015). *Meneliti itu
Tidak Sulit:
Metodologi
Penelitian Sosial dan
Pendidikan Bahasa*,
Yogyakarta: CV Budi
Utama.

Keraf, Prof. Dr. Gorys. 2004.
Komposisi. Flores:
Penerbit Nusa
Indah.

Pianka, E. R. 1995. Evolution of body size: varanid lizards as a model system. *The American Naturalist* 146(3): 398-414.

Ransaleleh, T.A., R.R.A. Maheswari, P. Sugita, W. Manalu. 2013b. *Identifikasi kelelawar pemakan buah asal Sulawesi berdasarkan morfometri*. *Jurnal Veteriner* 14(4): 485-494.

Jurnal :

Syarifuddin, Didin, M. Noor, Chairil, Rohendi, Acep (2018). *Memaknai Kuliner*.

Sedana, I Gede Artha. 2015. *Busana Tari Bali Dalam Fashion Photography*. Skripsi. Yogyakarta: Institut Seni Indonesia Yogyakarta.

Napitupulu, D. I. 2003. *Komposisi asam amino tepung jangkrik kalung (Gryllus bimaculatus) pada berbagai tingkat umur*. Skripsi. Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Laman :

Parwati, Yulyan. *@Silvahoney.id*. 08 Juli 2021. <https://www.instagram.com/p/CRDMMaRNog/>. 26 November 2021

Silvita, Agmasari. *Belalang Goreng Sambal Kemangi, Kuliner Mojokerto yang Punya Banyak Penggemar*. 17 Januari 2021. <https://www.instagram.com/p/CFR9XnbnH2w/>. 20 Januari 2019

Tjiang, Herry. *Ragam Kulier Thailand*. 09 Agustus 2019. <https://www.instagram.com/p/B07HX2wAOif/>. 26 November 2021