

**MAKANAN KHAS BATAK KARO  
DALAM *FOOD PHOTOGRAPHY***



**SKRIPSI  
KARYA SENI**

**Rio Petra**

NIM 1010502031

**JURUSAN FOTOGRAFI  
FAKULTAS SENI MEDIA REKAM  
INSTITUT SENI INDONESIA YOGYAKARTA**

**2016**





## **SURAT PERNYATAAN**

Saya yang bertanda tangan di bawah ini,

Nama : **Rio Petra**

No. Mahasiswa : **1010502031**

Program Studi : **S-1 Fotografi**

Judul Skripsi/Karya Seni : **MAKANAN KHAS BATAK KARO  
DALAM *FOOD PHOTOGRAPHY***

Menyatakan bahwa dalam Skripsi/Karya Seni Tugas Akhir saya tidak terdapat bagian yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu perguruan tinggi manapun dan juga tidak terdapat hasil karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh pihak lain sebelumnya, kecuali secara tertulis saya sebutkan dalam daftar pustaka. Saya bertanggung jawab atas Skripsi/Karya Seni Tugas Akhir Saya ini, dan saya bersedia menerima sanksi sesuai aturan yang berlaku, apabila dikemudian hari diketahui dan terbukti tidak sesuai dengan isi pernyataan ini.

Yogyakarta, 18 Januari 2016

Yang menyatakan

**Rio Petra**

## **PERSEMBAHAN**

*Tuhan Yesus Kristus*

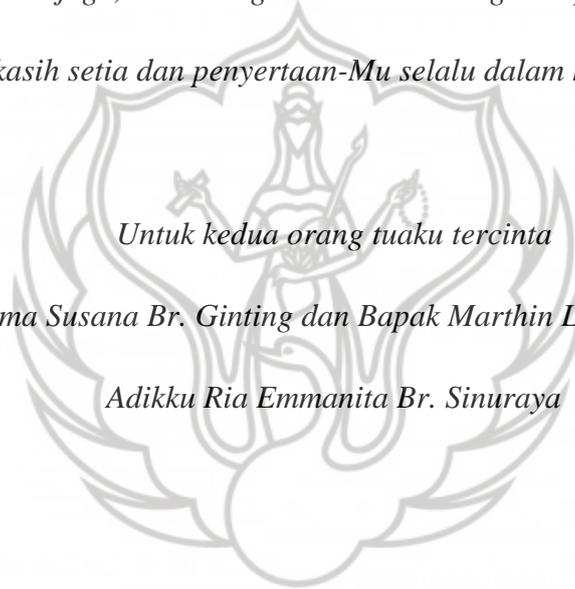
*yang menjaga, melindungi dan membimbing setiap langkahku*

*kasih setia dan penyertaan-Mu selalu dalam hidupku*

*Untuk kedua orang tuaku tercinta*

*Mama Susana Br. Ginting dan Bapak Marthin L. Sinuraya*

*Adikku Ria Emmanita Br. Sinuraya*



## KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan yang selalu melimpahkan berkat berlimpah dan kasih setianya. Setelah melalui proses yang panjang akhirnya Tugas Akhir ini dapat diselesaikan sebagai salah satu syarat menyelesaikan studi di Jurusan Fotografi Fakultas Seni Media Rekam, Institut Seni Indonesia Yogyakarta.

Atas Bantuan dan dukungan dari semua pihak yang membantu kelulusan Tugas Akhir ini, saya mengucapkan terimakasih kepada :

1. Tuhan Yang Maha Kuasa yang telah memberikan rahmat dan karunia dalam menjalani Karya Seni Tugas Akhir ini.
2. Orang Tuaku tercinta mama Susana Br. Ginting, Bapak Marthin L. Sinuraya dan adikku Ria Emmanita Br. Sinuraya yang selalu mendoakan dan mendukung proses penciptaan Karya Seni ini
3. Bayang ku tersayang yang telah dipanggil Tuhan, yang selalu menjadi motivasi hingga Tugas Akhir ini terselesaikan
4. Bapak Drs. Alexandri Lutfi R., M.S., Dekan FSMR, ISI Yogyakarta
5. Bapak Mahendradewa Suminto, M.Sn., Ketua Jurusan Fotografi FSMR, ISI Yogyakarta
6. Bapak Edial Rusli, SE., M.Sn., sebagai dosen wali untuk bimbingannya selama masa perkuliahan.
7. Bapak Drs. Risman Marah, M.Sn., Selaku Pembimbing I untuk bimbingannya selama masa perkuliahan dan menyelesaikan Tugas Akhir.
8. Bapak Tanto Harthoko, M.Sn., Selaku Pembimbing II untuk bimbingannya selama menyelesaikan Tugas Akhir.
9. Bapak Johnny Hendarta, selaku cognate dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini
10. Bapak Oscar Samaratungga, S.E., M.Sn., Sekertaris Jurusan Fotografi
11. Bapak Prof. Drs. Soeprpto Soedjono, MFA., Ph.D., Bapak Irwandi, M.Sn., Bapak Pamungkas Wahyu Setiyanto, M.Sn., Bapak Fajar Apriyanto, M.Sn., Ibu Zulisih Maryani, M.A., Bapak Syaifudin, M.Ds.,

Ibu Pitri Ermawati, M.Sn., Ibu Arti Wulandari, M.Sn., Ibu Kusrini, S.Sos., M.Sn., dan Ibu Adya Arsita, S.S terima kasih telah memberikan banyak bimbingan, bantuan dan dukungan selama masa studi.

12. Seluruh Staf Jurusan Fotografi dan Staf Bidang Kemahasiswaan FSMR
13. Teman-teman FSMR Jurusan Fotografi Angkatan 2010
14. Teman-teman Seperjuangan Skripsi
15. Keluarga Besar GBKP Runggun Yogyakarta dan Permata GBKP Yogyakarta
16. Bibi Sri Ulina Br. Sinuraya dan Bibi Fransiska Br. Perangin-angin atas bantuannya selama proses pemotretan.
17. Semua pihak yang membantu kelancaran Tugas Akhir ini yang tidak dapat disebutkan satu per satu. Semoga segala bantuan dan kebaikan tersebut mendapat balasan yang berlipat dari Tuhan YME.

Penulis menyadari masih banyak kekurangan dalam penyusunan Tugas Akhir ini. Oleh karena itu, kritik dan saran positif sangat diharapkan untuk membangun kemajuan karya pada masa mendatang dan semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi kita semua (Amin).

Yogyakarta, 18 Januari 2016

Penulis

**Rio Petra**

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN .....	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN .....	iv
KATA PENGANTAR .....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR .....	viii
DAFTAR KARYA .....	x
ABSTRAK .....	xi
I.    PENDAHULUAN .....	1
A. Latar belakang penciptaan .....	1
B. Penegasan Judul .....	4
C. Rumusan Masalah.....	8
D. Tujuan dan Manfaat .....	8
E. Metode Pengumpulan Data.....	9
F. Tinjauan Pustaka.....	11
II.  IDE DAN KONSEP PERWUJUDAN.....	17
A. Latar Belakang Timbulnya Ide .....	17
B. Landasan Penciptaan.....	18
C. Tinjauan Karya.....	22
D. Ide dan Konsep Perwujudan .....	26
III. METODE/PROSES PENCIPTAAN .....	29
A. Objek Penciptaan .....	29
B. Metode Penciptaan.....	33
C. Proses Perwujudan .....	35
D. Bagan Pembuatan Karya.....	47
E. Biaya Produksi .....	48
IV.  ULASAN KARYA .....	49
V.  PENUTUP.....	100
A. Kesimpulan .....	100
B. Saran-saran.....	102
DAFTAR PUSTAKA .....	103
LAMPIRAN	

## DAFTAR GAMBAR

<i>Gambar 1.</i> Peta Sumatera Utara.....	6
<i>Gambar 2.</i> “Set Tabel” Nicephore Niepce .....	19
<i>Gambar 3.</i> “Pencil Of Nature” Henry Fox Talbot .....	20
<i>Gambar 4.</i> Foto Tinjauan Karya (Gabus Sambal Ijo).....	23
<i>Gambar 5.</i> Foto Tinjauan Karya (Gulai Limpa) .....	23
<i>Gambar 6.</i> Foto Tinjauan Karya (Gulai Belacan).....	24
<i>Gambar 7.</i> Foto Tinjauan Karya (Mantau Goreng isi Udang).....	25
<i>Gambar 8.</i> Laptop Dell Vostro 1088 .....	36
<i>Gambar 9.</i> Nikon D-7100 .....	37
<i>Gambar 10.</i> Lensa Nikkor AF-S 50mm f/1.8G .....	37
<i>Gambar 11.</i> Memory Card Toshiba 16Gb .....	38
<i>Gambar 12.</i> Flash Nikon SB-800 .....	38
<i>Gambar 13.</i> Flash Tronic Extreme Plus 150W .....	39
<i>Gambar 14.</i> Flash Digilite 580i .....	39
<i>Gambar 15.</i> Card Reader .....	40
<i>Gambar 16.</i> Light Stand Excell .....	40
<i>Gambar 17.</i> Trigger PT-04 .....	41
<i>Gambar 18.</i> Diagram Lampu Foto 1 .....	51
<i>Gambar 19.</i> Diagram Lampu Foto 2.....	53
<i>Gambar 20.</i> Diagram Lampu Foto 3.....	55
<i>Gambar 21.</i> Diagram Lampu Foto 4.....	57
<i>Gambar 22.</i> Diagram Lampu Foto 5.....	59
<i>Gambar 23.</i> Diagram Lampu Foto 6.....	61

<i>Gambar 24.</i> Diagram Lampu Foto 7.....	63
<i>Gambar 25.</i> Diagram Lampu Foto 8.....	65
<i>Gambar 26.</i> Diagram Lampu Foto 9.....	67
<i>Gambar 27.</i> Diagram Lampu Foto 10.....	69
<i>Gambar 28.</i> Diagram Lampu Foto 11.....	71
<i>Gambar 29.</i> Diagram Lampu Foto 12.....	73
<i>Gambar 30.</i> Diagram Lampu Foto 13.....	75
<i>Gambar 31.</i> Diagram Lampu Foto 14.....	77
<i>Gambar 32.</i> Diagram Lampu Foto 15.....	79
<i>Gambar 33.</i> Diagram Lampu Foto 16.....	81
<i>Gambar 34.</i> Diagram Lampu Foto 17.....	83
<i>Gambar 35.</i> Diagram Lampu Foto 18.....	85
<i>Gambar 36.</i> Diagram Lampu Foto 19.....	87
<i>Gambar 37.</i> Diagram Lampu Foto 20.....	89
<i>Gambar 38.</i> Diagram Lampu Foto 21.....	91
<i>Gambar 39.</i> Diagram Lampu Foto 22.....	93
<i>Gambar 40.</i> Diagram Lampu Foto 23.....	95
<i>Gambar 41.</i> Diagram Lampu Foto 24.....	97
<i>Gambar 42.</i> Diagram Lampu Foto 25.....	99

## DAFTAR KARYA

Foto TA 01. “ <i>Gulai Cih</i> ”- 40cm x75cm .....	50
Foto TA 02. “ <i>Trites</i> ” - 40cm x60cm .....	52
Foto TA 03. “ <i>Tasak Telu</i> ” - 40cm x60cm .....	54
Foto TA 04. “ <i>Ayam Sangkep</i> ” - 40cm x60cm.....	56
Foto TA 05. “ <i>Gulai Kuta-Kuta</i> ” - 40cm x60cm.....	58
Foto TA 06. “ <i>Daun Ubi Tumbuk</i> ” - 40cm x60cm .....	60
Foto TA 07. “ <i>BPK</i> ”- 40cm x60cm.....	62
Foto TA 08. “ <i>Panggang B1</i> ” - 40cm x60cm.....	64
Foto TA 09. “ <i>Soup B1</i> ” - 40cm x60cm .....	66
Foto TA 10. “ <i>Lomok-Lomok</i> ” - 40cm x60cm .....	68
Foto TA 11. “ <i>Cipera</i> ” - 40cm x60cm .....	70
Foto TA 12. “ <i>Umbut</i> ” - 40cm x60cm .....	72
Foto TA 13. “ <i>Gule Nurung Kerah</i> ” - 40cm x60cm .....	74
Foto TA 14. “ <i>Kidu</i> ” - 40cm x60cm.....	76
Foto TA 15. “ <i>Kidu-Kidu</i> ” - 40cm x60cm .....	78
Foto TA 16. “ <i>Bohan-Bohan</i> ” - 40cm x60cm.....	80
Foto TA 17. “ <i>Arsik Ikan Mas</i> ” - 40cm x60cm.....	82
Foto TA 18. “ <i>Jong Labar</i> ” - 40cm x60cm .....	84
Foto TA 19. “ <i>Cimpa Unung-Unung</i> ” - 40cm x60cm .....	86
Foto TA 20. “ <i>Cimpa Tuang</i> ” - 40cm x60cm.....	88
Foto TA 21. “ <i>Cimpa Matah</i> ” - 40cm x60cm.....	90
Foto TA 22. “ <i>Cimpa Bohan</i> ” - 40cm x60cm .....	92
Foto TA 23. “ <i>Cimpa Lepat</i> ” - 40cm x60cm .....	94
Foto TA 24. “ <i>Cimpa Sagu-Sagu</i> ” - 40cm x60cm .....	96
Foto TA 25. “ <i>Lemang</i> ” - 40cm x60cm.....	98

## ABSTRAK

Dampak dari globalisasi yang membawa perubahan perilaku terhadap kehidupan masyarakat, baik di bidang politik, ekonomi, sosial maupun budaya, membuat masyarakat Indonesia banyak mengkonsumsi makanan yang lebih praktis, seperti makanan cepat saji (*fast food*) yang berasal dari negara maju daripada makanan khas Indonesia khususnya dalam kebudayaan Batak Karo. Berusaha mendokumentasikan berbagai jenis makanan tradisional Batak Karo yang jarang dikenal. Fotografi merupakan media yang digunakan sebagai langkah untuk melestarikan dan menjaga keberadaan makanan khas Batak Karo agar tidak hilang akibat dampak dari globalisasi. Jenis fotografi yang digunakan yaitu *Food Photography* yang merupakan spesialisasi dari *commercial photography* bertujuan untuk menghadirkan makanan khas Batak Karo agar terlihat menarik dan estetis yang didukung penataan makanan yang menggugah selera sesuai cita rasa dan keistimewaan makanannya. Metode penciptaan karya seni ini diawali dengan pencarian ide, pengumpulan data, proses pemotretan, olah digital dan proses cetak. Dalam karya seni ini terdapat muatan informasi tentang makna hadirnya makanan dalam acara adat, bahan dasar pembuatan makanan, dan cara pembuatan makanan khas Batak Karo.

Kata Kunci : globalisasi, makanan, khas, *food photography*, batak karo

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang Penciptaan

Setiap masyarakat memiliki ciri khas tertentu yang mengatur cara kehidupannya yang disebut sebagai adat istiadat. Kemajemukan suku bangsa dan budaya telah menimbulkan konsekuensi logis terhadap keanekaragaman jenis makanan yang ada di Indonesia. Adat istiadat, tradisi, dan nilai budaya yang dimiliki suatu suku bangsa, ternyata berpengaruh pada kebiasaan makan, corak dan variasi wujud makanan, serta cara penyajian. Masing-masing suku bangsa di Indonesia memiliki makanan khas yang dapat menunjukkan identitas mereka. Pada masa lalu, manusia memanfaatkan segala sesuatu yang ada di sekitarnya untuk diolah menjadi makanan. Oleh sebab itu, corak dan jenis bahan makanan suatu masyarakat atau suku dipengaruhi oleh lingkungan di mana mereka bermukim.

Adat Batak sangat menghargai makanan sebagai sumber kehidupan mulai dari acara kelahiran, pernikahan dan kematian. Makanan sangat menggambarkan kondisi suatu status masyarakat di dalam adat istiadat Batak. Pola makan mengalami perubahan ketika menjamu tamu atau diadakan upacara-upacara (kelahiran, perkawinan dan kematian).<sup>1</sup> Para leluhur mempercayai makanan adalah sesuatu yang harus dihargai karena untuk mendapatkan makanan harus bekerja keras terlebih dahulu.

---

<sup>1</sup> Sarjani tarigan, *Dinamika Orang Karo, Budaya dan Modernisme*, Medan, Balai Adat Budaya Karo Indonesia, 2008, hlm. 28

Indonesia memiliki banyak kebudayaan yang terbentang dari Sabang sampai Merauke. Kebudayaan dari Suku Batak merupakan salah satu suku bangsa yang dapat ditemukan di Indonesia. Nama ini merupakan sebuah tema kolektif untuk mengidentifikasi beberapa suku bangsa yang bermukim dan berasal dari Sumatera Utara. Suku Bangsa yang dikategorikan sebagai Batak adalah Suku Batak Karo, Suku Batak Simalungun, Suku Batak Pakpak, Suku Batak Toba, Suku Batak Angkola, dan Suku Batak Mandailing.

Suku Batak Karo adalah suku bangsa Indonesia yang mendiami dataran tinggi Karo, Sumatera Utara, Indonesia. Nama Suku Karo dijadikan salah satu nama Kabupaten wilayah yang didiami yaitu Tanah Karo (Dataran Tinggi Karo). Kota yang terkenal di wilayah ini adalah Berastagi dan Kabanjahe. Berastagi merupakan salah satu kota turis di Sumatera Utara yang sangat terkenal dengan produk pertaniannya yang unggul. Buah jeruk dan sayur-sayuran merupakan hasil dari daerah ini yang dikirim ke berbagai kota di Indonesia. Mayoritas Suku Batak Karo bermukim di daerah pegunungan tepatnya di daerah Gunung Sinabung dan Gunung Sibayak. Suku Karo merupakan salah satu suku terbesar di Sumatera Utara, memiliki bahasa sendiri yang disebut Bahasa Karo atau *cakap* Karo dan pakaian adatnya didominasi dengan warna hitam dan penuh dengan perhiasan emas.

Makanan yang ada pada Suku Batak Karo beraneka ragam dan memiliki banyak makna dalam pembuatannya seperti dalam membuat *cimpa* yang harus dikerjakan bersama-sama dalam keluarga dengan tujuan untuk mempererat kebersamaan dalam keluarga. Beberapa makanan dianggap tabu dan mempunyai ide-ide yang kabur tentang makanan bagi suku lain terhadap makanan khas di

kalangan masyarakat Karo dikarenakan penggunaan bahan yang tidak lazim seperti daging anjing. Makanan khas Batak Karo dikenal dengan berbagai macam bumbu atau resep yang unik dan rasa pedas. Bumbu yang paling banyak digunakan dalam masakan adalah penggunaan rempah *andaliman* (merica Batak).

Masakan Batak lebih menampilkan tradisi memasak asli suku bangsa Austronesia. Misalnya memasak daging babi bersama dengan darahnya. Sementara, sejak banyaknya suku bangsa Nusantara yang masuk agama Islam, maka seni memasak yang tidak halal, seperti menggunakan daging babi, anjing, atau darah, telah ditinggalkan dan lenyap, dan kini hanya bertahan di wilayah budaya non-Muslim seperti di Tanah Batak.<sup>2</sup>

Suku Karo memiliki makanan khas dan kue khas yang beraneka-ragam dan unik antara lain seperti; *Terites*, *Cipera*, *Tasak Telu*, *Kidu-Kidu*, *Gulai Nurung Kerah*, *Cincang*, *BPK* (Babi Panggang Karo), *Arsik*, *Pahpah*, *Cimpa Unung-Unung*, *Cimpa Matah*, *Cimpa Tuang*, *Cimpa Bohan*, *Jong Labar*, *Lemang*, *lomok-lomok*, dll. Sebagian makanan khas dan kue kas Suku Karo ini hanya ada pada saat tertentu saja.

Salah satu makanan khas Batak Karo yang unik dan dianggap ekstrim adalah *Terites* atau sebagian masyarakat Karo lain lebih mengenalnya dengan *pagit-pagit*. *Terites* adalah makan yang diramu dengan aneka ragam bumbu, dengan bahan baku utama yang diambil dari lambung *ruminansia* atau isi perut sapi yang belum dikeluarkan sebagai kotoran. Bahan inilah yang diolah sedemikian rupa dicampur dengan rempah-rempah sehingga aroma tajam pada isi lambung berkurang. Makanan ini berbentuk sup dengan kuah berwarna coklat dan makanan ini di Tanah Karo disediakan untuk acara pesta tahunan (*kerja tahun*).

---

<sup>2</sup> [http://id.wikipedia.org/wiki/Masakan\\_Batak](http://id.wikipedia.org/wiki/Masakan_Batak) diakses tanggal 7 Mei 2015

Ketika akulturasi dan asimilasi belum masuk dalam kebudayaan suku di Indonesia, makanan menjadi ciri khas atau identitas budaya. Namun belakangan ini dampak akulturasi dan asimilasi budaya antar suku di Indonesia dan kemajuan zaman yang menuntut segalanya serba cepat, memengaruhi pola pikir dan budaya generasi muda di Indonesia terutama di lingkungan generasi muda suku Karo. Akibatnya beberapa keluarga jarang sekali membuat makanan khas Karo karena terlalu rumit dan memerlukan waktu yang relatif lama, mereka lebih suka memasak yang cepat matang dan praktis. Resep kuliner dari nenek moyang yang sebenarnya sarat dengan nilai budaya, norma, pengetahuan, dan teknologi tradisional, serta keyakinan, nyaris dilupakan. Kondisi seperti ini yang membuat generasi muda Suku Karo tidak lagi mengenal makanan khas Suku Batak Karo.

Pembuatan karya seni Tugas Akhir ini berawal dari pengalaman pribadi dan mengamati banyaknya generasi muda Suku Karo yang tidak pernah melihat atau mengenal makanan khas yang ada pada saat acara khusus dalam adat Karo. Gagasan ini timbul sebagai hasil dari berpikir kreatif karena sering mengamati keadaan sekeliling dan fenomena yang sedang terjadi, kesimpulan di atas menimbulkan ide penciptaan karya seni untuk menghadirkan makanan khas Suku Batak Karo yang diwujudkan dalam karya fotografi.

## **B. Penegasan Judul**

Tugas Akhir karya seni fotografi ini mengangkat judul “Makanan Khas Batak Karo dalam *Food Photography*”, agar terhindar dari terjadinya kerancuan arti judul maka diuraikan dan diterangkan pengertian judul sebagai berikut :

## 1. Makanan

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia Makanan ialah segala sesuatu yang dapat dimakan (seperti panganan, lauk-pauk, kue) atau segala bahan yang kita makan atau masuk ke dalam tubuh yang membentuk atau mengganti jaringan tubuh, memberikan tenaga, atau mengatur semua proses dalam tubuh.<sup>3</sup>

Makanan adalah bahan, biasanya berasal dari hewan atau tumbuhan yang dimakan oleh makhluk hidup untuk mendapatkan tenaga dan nutrisi.<sup>4</sup> Makanan yang dibutuhkan manusia biasanya diperoleh dari hasil bertani atau berkebun yang meliputi sumber hewan dan tumbuhan. Setiap makhluk hidup membutuhkan makanan. Tanpa makanan, makhluk hidup tidak akan bertahan hidup dan tidak dapat mengerjakan aktivitas sehari – harinya.

## 2. Khas

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia arti khas adalah khusus atau teristimewa.<sup>5</sup> Makanan yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat tertentu dengan citarasa khas yang diterima oleh masyarakat tertentu dan setiap daerah memiliki makanan khas yang tidak dimiliki daerah lain.

---

<sup>3</sup> Departemen Pendidikan Nasional, Kamus Besar Bahasa Indonesia Pusat Bahasa Edisi Ketiga, Balai Pustaka, Jakarta, 2007, hlm.701

<sup>4</sup> <http://id.wikipedia.org/wiki/Makanan> diakses tanggal 2 April 2014

<sup>5</sup> <http://kbbi.web.id/khas> diakses tanggal 2 Januari 2015



Sumatera Utara. Suku ini terdiri dari Batak Toba, Batak Karo, Batak Pakpak, Batak Simalungun, Batak Angkola, dan Batak Mandailing.<sup>6</sup>

Suku Batak Karo adalah sebutan bagi orang Karo baik laki-laki maupun perempuan. Ciri khas Batak Karo tampak dari hubungan kekeluargaannya yang diperoleh berdasarkan hubungan darah, perkawinan dan *tutur*.<sup>7</sup> Suku ini merupakan salah satu suku terbesar di Sumatera Utara. Nama suku ini dijadikan salah satu nama Kabupaten di salah satu wilayah yang mereka diami (dataran tinggi Karo) yaitu Tanah Karo.<sup>8</sup>

#### 4. *Food Photography*

*Food Photography* adalah foto khusus makanan yang penyajian gambarnya diharapkan mampu mengundang selera makan orang yang melihatnya.

Jenis fotografi ini adalah spesialisasi dari *commercial photography* yang bertujuan untuk membuat foto makanan terlihat menarik dan menggiurkan. *Food photography* untuk keperluan komersial seperti iklan, menu, poster, kemasan, dan lain – lain.<sup>9</sup>

Pengertian dari judul “Makanan Khas Batak Karo dalam *Food Photography*” adalah membuat karya foto makanan khusus atau istimewa dari Suku Batak Karo melalui media *food photography*.

---

<sup>6</sup> Intarina Hardiman, Menu Lengkap Cita Rasa Dapur Batak, Jakarta, PT. Gramedia Pustaka Utama, 2003. hlm.1

<sup>7</sup> Ir. Terang Malem Sembiring, *Indahnya Perkawinan Adat Karo*, Jakarta, 2007 hlm.1.

<sup>8</sup> [http://id.wikipedia.org/wiki/Suku\\_Karo](http://id.wikipedia.org/wiki/Suku_Karo) diakses tanggal 2 April 2014

<sup>9</sup> Enche Tjin dan Erwin Mulyadi, *Kamus Fotografi*, Jakarta, PT Elex Media Komputindo, 2014 hlm 64.

### **C. Rumusan Masalah**

1. Bagaimana cara membuat karya foto makanan khas Batak Karo yang keberadaannya sudah mulai hilang?
2. Bagaimana mewujudkan makanan khas Batak Karo dalam bentuk karya *food photography*?
3. Bagaimana cara membuat foto makanan khas Batak Karo dengan penataan yang menggugah selera?

### **D. Tujuan dan Manfaat**

#### **1. Tujuan**

- a. Membuat karya foto makanan khas Batak Karo
- b. Menginventarisasikan makanan khas Batak Karo yang mulai hilang melalui media fotografi
- c. Menjelaskan bahan yang ada di dalam masakan khas Batak Karo dan proses pembuatannya.
- d. Membuat foto makanan khas Batak Karo sehingga menimbulkan minat bagi generasi muda Batak Karo pada khususnya dan generasi bangsa Indonesia pada umumnya.

#### **2. Manfaat**

- a. Melestarikan dan memperkenalkan makanan khas Batak Karo melalui media *food photography*.
- b. Memperdalam kemampuan dalam menciptakan karya *food photography*.
- c. Memberikan kontribusi secara akademis dalam ilmu fotografi

d. Menambah wawasan dan ilmu tentang makanan khas Batak Karo.

## **E. Metode Pengumpulan Data**

Dalam penyusunan Tugas Akhir Karya Seni ini digunakan beberapa metode yang digunakan untuk pengumpulan data untuk mengetahui lebih dalam lagi tentang makanan khas Batak Karo, Metode tersebut meliputi :

### **1. Observasi**

Pengamatan atau observasi adalah aktivitas yang dilakukan makhluk cerdas, terhadap suatu proses atau objek dengan maksud merasakan dan kemudian memahami pengetahuan dari sebuah fenomena berdasarkan pengetahuan dan gagasan yang sudah diketahui sebelumnya, untuk mendapatkan informasi-informasi yang dibutuhkan untuk melanjutkan suatu penelitian.<sup>10</sup>

Dalam pemotretan makanan tentu yang terpenting adalah makanan yang akan ditampilkan, perlu mencari juru masak yang berkecimpung dalam pembuatan resep makanan yang sesuai dengan ide penciptaan. Pemilihan properti yang dibutuhkan sesuai dengan konsep sehingga bisa menyesuaikan dengan karakter makanan yang akan difoto.

### **2. Eksperimen**

Eksperimen atau percobaan, metode yang dilakukan dengan beberapa percobaan pemotretan dari beraneka ragam makanan yang ada, mengatur

---

<sup>10</sup> <http://id.wikipedia.org/wiki/Pengamatan>, diakses tanggal 2 April 2015

*angel* dan komposisi, menentukan arah cahaya, pemilihan *background* dan hiasan sebagai penunjang karakteristik foto. Membuat berbagai perlengkapan pendukung, membuat studio mini dengan *artificial light*. Hal ini dilakukan untuk mendapatkan hasil yang sesuai dengan tujuan dan konsep foto yang akan dihasilkan.

### 3. Studi Kepustakaan

Studi kepustakaan adalah segala usaha yang dilakukan oleh peneliti untuk menghimpun informasi yang relevan dengan topik atau masalah yang akan atau sedang diteliti. Informasi itu dapat diperoleh dari buku-buku ilmiah, laporan penelitian, karangan-karangan ilmiah, tesis dan disertasi, peraturan-peraturan, ketetapan-ketetapan, buku tahunan, ensiklopedia, dan sumber-sumber tertulis baik tercetak maupun elektronik lain.<sup>11</sup>

Melakukan studi pustaka yang dilakukan untuk menemukan berbagai sumber tentang penciptaan foto. Pengumpulan data-data tertulis yang berhubungan dengan konsep tugas akhir, baik referensi buku dan majalah, maupun referensi dari berbagai situs online. Data yang dibutuhkan teknik-teknik fotografi dan gambar-gambar pendukung dalam pembuatan karya *food photography*.

### 4. Metode Wawancara

Wawancara adalah proses percakapan dengan maksud untuk mengonstruksi mengenai orang, kejadian, kegiatan, organisasi, motivasi,

---

<sup>11</sup> <http://www.perkuliahan.com/apa-pengertian-studi-kepustakaan/> diakses tanggal 2 April 2015

perasaan dan sebagainya yang dilakukan dua pihak yaitu pewawancara yang mengajukan pertanyaan dengan orang yang diwawancarai. Wawancara adalah metode pengumpulan data yang amat populer, karena itu banyak dilakukan di berbagai penelitian.<sup>12</sup>

Metode ini digunakan untuk menghasilkan data yang tidak ada, seperti proses pembuatan, dari mana makanan itu berasal dan apakah ada *culture* tertentu yang melatar belaknginya. Wawancara dilakukan kepada juru masak dan orang yang mengerti tentang makanan khas Suku Batak Karo. Dalam hal ini dilakukan wawancara dengan penata makanan Fransiska Sry Syahdu dan juru masak Sri Ulina Br. Sinuraya.

## **F. Tinjauan Pustaka**

Dalam proses pengumpulan data yang berasal dari material pustaka didapat berbagai rujukan mengenai *food photography*, Adat istiadat Suku Batak Karo, teknik *lighting*, komposisi, dan sebagainya. Untuk mendukung konsep tersebut digunakan beberapa buku fotografi sebagai acuan, yaitu :

1. Riana Ambasari, Buku Pintar Photography: *Food Photography for Everyone*, PT. Elex Media Komputindo, Jakarta, 2012.

Dalam buku *Food Photography for Everyone*, Riana Ambasari mengatakan jika ingin mengenal fotografi makanan maka kenalilah ia di dalam urutan mundur, kenali makanan lalu kenali fotografi. Gairah akan makanan menuntun manusia pada keinginan untuk mengabadikannya

---

<sup>12</sup> Burhan Bungin, Metodologi Penelitian Kualitatif, Jakarta:Rajawali Pers, 2012, hlm.155.

setepat mungkin. Ambasari berpendapat bahwa makanan bukanlah sekedar pengisi perut untuk menyambung hidup. Ia adalah satu dari banyak karya budaya manusia yang terhormat, diciptakan penuh dedikasi dengan tujuan yang sangat mulia. Fotografi makanan adalah makanan itu sendiri, gairah, kepuasan dan penghargaan ada didalamnya. Ambasari juga menjelaskan untuk memotret makanan tidak hanya menyukai makanan, tapi dari mana makanan itu berasal, apakah ada kultur tertentu yang melatar belakanginya, dan segala hal mengenainya.

Pernyataan- pernyataan di atas menyimpulkan bahwa fotografi makanan tidak sekedar memotret makanan tetapi juga mendalami makanan tersebut. Sang fotografer dapat menceritakan apa rasa dalam makanan tersebut saat mengabadikannya dalam foto dan dapat menceritakan bagaimana proses dari makanan tersebut.

2. Nicole S. Young, *Food Photography, From Snap Shot to Great Shot*, . Pearson Education, Inc, Publishing as Peachpit Press. 2012.

Dalam buku *Food Photography, From Snap Shot to Great Shot*, Nicole S. Young mengatakan salah satu alasan menyukai fotografi makanan adalah menyukai menata dan menghias makanan. Menata makanan adalah satu cara untuk menangkap rasa, aroma, dan tekstur dan mengomunikasikannya pada orang lain. Membuat hidangan yang terlihat menakjubkan adalah sebuah seni. Nicole S. Young berpendapat untuk membuat foto makanan yang indah butuh lebih dari sekedar kamera dan *setting-an* mana yang harus digunakan, harus memahami dengan baik

bagaimana cara mengatur komposisi. Menyusun komposisi yang indah adalah keterampilan yang sangat berguna dan kadang lebih penting dari detail-detail aspek teknik fotografi. Mengetahui satu atau dua trik tidaklah cukup, namun mempelajari beberapa metode dan menempatkannya bersamaan akan membantu menciptakan foto makanan yang luar biasa. Nicole S. Young juga menjelaskan ketika memasak, makan, menyediakan atau berada di dekat makanan, banyak indra yang bermain. Kita tidak hanya dapat melihat makanan, kita juga dapat mencium, mencicipi, menyentuh, merasakan, dan bahkan mendengarnya. Piring yang sangat penuh akan suatu makanan mungkin tidak terlihat menggugah selera namun aroma dan rasanya dapat begitu lezat hingga penampilan tidak jadi masalah. Tapi jika hanya melihat makanan, kita hanya mengandalkan satu indra. Sebagai fotografer memiliki tugas untuk menyimulasi semua indra dengan satu foto dan membuat makanan terlihat sebaik (atau lebih baik) dari rasanya.

Dari pernyataan-pernyataan di atas disimpulkan bahwa fotografi makanan tidak sekadar memotret makanan tetapi mendalami teknik komposisi foto dan menata makanan agar menciptakan foto makanan yang memiliki rasa, aroma, dan tekstur dan mengomunikasikannya pada orang lain.

3. Empat Rana, *Let's Have Fun with Pocket Camera and Camera Phone for Food Photography*. PT. Elex Media Komputindo. Jakarta, 2015

Dalam buku *Let's Have Fun with Pocket Camera and Camera Phone for Food Photography* Empat Rana mengatakan *Lighting* memiliki peranan

penting dalam fotografi makanan. Ketika fotografer mulai melaksanakan pekerjaannya dengan memilih *white balance* yang sesuai, memikirkan *exposure* yang tepat, warna, *tone* atau kontras yang diperlukan, maka secara harafiah mencoba untuk merekam cahaya yang tercermin dari sebuah subjek. Empat Rana juga berpendapat mengatur komposisi dalam *food photography* membutuhkan pemahaman dan keterampilan yang tidak dangkal. Butuh *sense* terhadap makanan yang akan dipresentasikan, butuh membangun *chemistry* antara fotografer dan makanan tersebut, butuh memahami karakteristik makanan sehingga terjadi sebuah *relationship* yang peka antara fotografer, makanan, dan penikmat foto. Setiap makanan memiliki daya tarik tersendiri, perlu mencari komposisi dan sudut pemotretan yang sesuai dengan karakteristik makanan tersebut.

Dari pernyataan di atas bahwa untuk memotret makanan membutuhkan pemahaman tentang karakter dari makanan dan komposisi yang digunakan agar menciptakan *mood* yang berbeda dari setiap foto yang dihasilkan.

#### 4. Jeffry Budi Sutrisno dengan judul Tugas Akhir “Eksotika Jajanan Tradisional Jawa”

Pada tahun 2011 Jeffry Budi Sutrisno menyelesaikan Tugas Akhir di Institut Seni Indonesia Yogyakarta dengan mengangkat sebuah tema makanan yang berjudul “Eksotika Jajanan Tradisional Jawa”. Jeffry banyak membahas tentang jajanan tradisional Jawa yang masih sering ditemukan oleh masyarakat lokal. Jeffry tertarik dengan jajanan tradisional Jawa karena

unik dan khas dari masing-masing jajanan mulai dari bentuk, warna, tekstur, bahan dasar, bahan pembungkusnya, dan cara masaknya berbeda-beda. Dalam pemotretan karya tugas akhir ini Jeffry berusaha menampilkan jajanan tradisional Jawa yang natural dan apa adanya, yang terpenting jajanan tradisional tersebut terlihat menarik menggugah selera untuk menikmatinya. Menggunakan teknik fotografi *still life* untuk menampilkan visual jajanan tradisional Jawa.

Dari tugas akhir tersebut diperoleh inspirasi untuk lebih mengembangkan lagi ide dari yang telah ada sebelumnya dengan menambahkan beberapa properti pendukung agar visual yang dihasilkan lebih menarik dan artistik.

5. Siswanto dengan judul Tugas Akhir “*Food Photography* Sebagai Media Promosi dalam Media Cetak”

Dalam Tugas Akhir di Institut Seni Indonesia Yogyakarta pada tahun 2013 Siswanto mengangkat tema makanan yang berjudul *Food Photography* Sebagai Media Promosi dalam Media Cetak. Dalam karya tugas akhirnya Siswanto menggunakan teknik pencahayaan *studio lighting* dan siswanto juga menggunakan berbagai macam *property* untuk mendukung konsep dari karya yang ingin ditampilkan agar memiliki nilai jual dalam ranah komersial.

Berdasarkan pengamatan tersebut diperoleh pembelajaran dengan menggunakan *property* pendukung, tata cahaya yang sesuai dengan konsep

serta pengaturan komposisi akan tercipta karya fotografi yang menarik dan dapat menyampaikan pesan yang ada di dalamnya.

6. Darwan Prinst, *Adat Karo*. Penerbit Bina Media Perintis. Medan, 2004.

Dalam buku *Adat Karo* ini Darwan Prinst memaparkan kehidupan adat dari Suku Batak Karo mulai dari sejarah, wilayah geografi masyarakat Karo, religi, seni, bahasa, sistem kebudayaan, dan sebagainya. Darwan Prinst menuliskan beberapa makanan khas dari Suku Batak Karo yang dihadirkan pada acara adat istiadat dalam masyarakat Batak Karo.

Dari beberapa penjelasan dalam buku yang ditulis oleh Darwan Prinst ini diperoleh gambaran tentang bagaimana adat istiadat yang berlangsung pada Suku Batak Karo serta beberapa jenis makanan yang ada pada saat acara ritual dalam masyarakat Suku Batak Karo. Dalam acara *merdang merdem* hari keempat disebut *wari nimpa*. Kegiatan adalah membuat *cimpa* atau kue. Kue asli orang karo, seperti *cimpa unung-unung*, *cimpa lepat*, *cimpa matah*, *pok-pok*, *cimpa sampul*, *ampam*, dan lain-lain.