

**ALTERNATIF KULINER LOKAL BERBAHAN DASAR UBI
DALAM FOTOGRAFI MAKANAN
DENGAN *CONTINUOUS LIGHT***



SKRIPSI
TUGAS AKHIR KARYA SENI

untuk memenuhi persyaratan derajat sarjana
Program Studi Fotografi

Deviana Ita Purwanti
NIM 1110559031

**JURUSAN FOTOGRAFI
FAKULTAS SENI MEDIA REKAM
INSTITUT SENI INDONESIA YOGYAKARTA
YOGYAKARTA
2016**

**ALTERNATIF KULINER LOKAL BERBAHAN DASAR UBI
DALAM FOTOGRAFI MAKANAN
DENGAN *CONTINUOUS LIGHT***

Diajukan oleh
Deviana Ita Purwanti
NIM 1110559031

Pameran dan Skripsi Karya Seni Fotografi telah dipertanggungjawabkan di depan Tim Penguji Tugas Akhir Jurusan Fotografi, Fakultas Seni Media Rekam, Institut Seni Indonesia Yogyakarta, pada tanggal 22 Januari 2016.



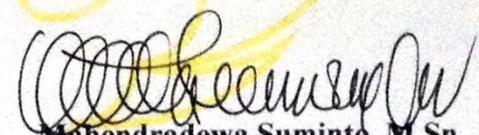
Arti Wulandari, M.Sn.
Pembimbing I / Anggota Penguji



Syaifudin, M.Ds.
Pembimbing II / Anggota Penguji



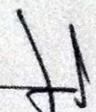
M. Fajar Aprivanto, M.Sn.
Cognate / Anggota Penguji



Mahendradewa Suminto, M.Sn.
Ketua Jurusan / Ketua Penguji



Mengetahui,
Dekan Fakultas Seni Media Rekam



Drs. Alexandri Luthfi R., M.S.
NIP 19580912 198601 1 001

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini,

Nama : **Deviana Ita Purwanti**
NIM : **1110559031**
Program Studi : **S-1 Fotografi**
Skripsi Karya Seni : **ALTERNATIF KULINER LOKAL BERBAHAN
DASAR UBI DALAM FOTOGRAFI MAKANAN
DENGAN *CONTINUOUS LIGHT***

menyatakan bahwa dalam Skripsi Tugas Akhir Karya Seni 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 bertanggungjawab atas Skripsi Tugas Akhir Karya Seni saya ini, dan saya bersedia menerima sanksi sesuai aturan yang berlaku, apabila dikemudian hari diketahui dan terbukti tidak sesuai dengan isi pernyataan ini.

Yogyakarta, 22 Januari 2016

Yang menyatakan,



Deviana Ita Purwanti

PERSEMBAHAN

Dipersembahkan untuk kedua orang tua ku tercinta

Bapak Catur Utomo dan Ibu Purwanti

adik ku terkasih, Rizky Putra Utomo

dan semua yang menyayangi ku.



KATA PENGANTAR

Alhamdulillah penulis panjatkan puji syukur kehadirat Allah SWT atas limpahan hidayah, bimbingan, dan karunia-Nya sehingga Skripsi Tugas Akhir Karya Seni ini dapat diselesaikan sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan studi di Fakultas Seni Media Rekam, Institut Seni Indonesia, Yogyakarta setelah melalui proses yang panjang dengan baik.

Tak lupa penulis ucapkan terima kasih kepada berbagai pihak yang telah banyak membantu dalam penyelesaian Skripsi Tugas Akhir Karya Seni ini khususnya pada:

1. Catur Utomo dan Purwanti, Bapak dan Ibu tercinta, atas dukungan dan kesabarannya dalam membantu penulis disetiap penulis membutuhkan bantuan dan semangat terus berjuang,
2. Rizky Putra Utomo, adik tersayang, yang selalu memberikan bantuan dan semangat penulis,
3. Drs. Alexandri Luthfi R., M.S., Dekan FSMR, ISI Yogyakarta, atas dukungannya secara akademik dalam menjalani perkuliahan,
4. Mahendradewa Suminto, M.Sn., Ketua Jurusan Fotografi,
5. Oscar Samaratunga, M.Sn., Sekretaris Jurusan Fotografi,
6. Arti Wulandari, M.Sn., Dosen Wali dan Dosen Pembimbing I, yang telah memberikan bimbingan dan saran,
7. Syaifudin, M.Ds., Dosen Pembimbing II, yang telah membantu dalam penulisan Skripsi Tugas Akhir Karya Seni,
8. M. Fajar Apriyanto, M.Sn., *Cognate* yang telah membantu proses kelancaran Skripsi Tugas Akhir Karya Seni,
9. Seluruh pejabat dan dosen FSMR, ISI Yogyakarta,
10. Seluruh staf dan karyawan FSMR, ISI Yogyakarta,
11. Rekan-rekan dan sahabat di Line Kreatif Yogyakarta,

12. Bapak dan Ibu Supoyo, yang telah memberikan tempat untuk proses produksi,
13. Gunawan Tri Gauthama, Yuli Andhi Triyanto, Agus Hermanto, Yeni Sariyati, Rhyolit Ramadhan, Gracea Irene Santosa atas pikiran, tenaga, dan waktu yang diberikan selama proses produksi Tugas Akhir,
14. Bayu Sanjaya, Eduardus Cahyo Bintoro, Fauzan Rafli, atas masukan dan saran yang membangun,
15. Tri Mukti Yuliana, atas waktu yang diberikan selama proses dokumentasi pendadaran,
16. Teman-teman seperjuangan Skripsi Karya Seni Tugas Akhir tahun ajaran 2015/2016,
17. Serta sahabat, teman-teman, dan semua pihak yang membantu kelancaran Tugas Akhir ini yang tidak dapat disebutkan satu per satu.

Akhir kata penulis berharap semoga Skripsi Tugas Akhir Karya Seni ini dapat memberikan manfaat dan berguna bagi semua pihak. Kritik dan saran membangun sangat diharapkan, demi perkembangan di khasanah ilmu fotografi.

Yogyakarta, 22 Januari 2016

Deviana Ita Purwanti

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERNYATAAN.....	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR KARYA	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
GLOSARIUM	xii
ABSTRAK.....	xv
BAB I. PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Penegasan Judul	3
C. Rumusan Masalah	6
D. Tujuan dan Manfaat	6
E. Metode Pengumpulan Data	7
F. Tinjauan Pustaka.....	9
BAB II. IDE DAN KONSEP PERWUJUDAN	
A. Latar Belakang Timbulnya Ide	11
B. Landasan Penciptaan	16
C. Tinjauan Karya	19
D. Ide dan Konsep Perwujudan	26

BAB III. METODE/PROSES PENCIPTAAN	
A. Objek Penciptaan	28
B. Metode Penciptaan	29
C. Proses Perwujudan	33
D. Biaya Produksi	40
BAB IV. ULASAN KARYA.....	41
BAB V. PENUTUP	
A. Kesimpulan	102
B. Saran	103
DAFTAR PUSTAKA	105
LAMPIRAN.....	107
BIODATA	115



DAFTAR KARYA

Foto Karya TA 01. <i>Cemplon</i>	42
Foto Karya TA 02. <i>Kolak Biji Salak</i>	45
Foto Karya TA 03. <i>Kue Lapis Singkong</i>	48
Foto Karya TA 04. <i>Getuk Lindri</i>	51
Foto Karya TA 05. <i>Singkong Goreng</i>	54
Foto Karya TA 06. <i>Kue Lumpur</i>	57
Foto Karya TA 07. <i>Madusari</i>	60
Foto Karya TA 08. <i>Bakpao Ubi Ungu</i>	63
Foto Karya TA 09. <i>Bakpia Ubi Ungu</i>	66
Foto Karya TA 10. <i>Donat Ubi Ungu</i>	69
Foto Karya TA 11. <i>Kue Pie Ubi Ungu</i>	72
Foto Karya TA 12. <i>Tela Cake</i>	75
Foto Karya TA 13. <i>Gathot</i>	78
Foto Karya TA 14. <i>Cothot</i>	81
Foto Karya TA 15. <i>Sawut</i>	84
Foto Karya TA 16. <i>Kue Talam Ubi Ungu</i>	87
Foto Karya TA 17. <i>Kue Kukus Ubi Ungu</i>	90
Foto Karya TA 18. <i>Getuk Gulung</i>	93
Foto Karya TA 19. <i>Thiwul Hewek</i>	96
Foto Karya TA 20. <i>Kicak</i>	99

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Ubi jalar oranye	13
Gambar 2. Ubi jalar ungu	13
Gambar 3. Singkong méni atau singkong putih	15
Gambar 4. Singkong kuning atau singkong mentega	15
Gambar 5. <i>Image of a Set Table</i> , foto: Nicéphore Niepce – 1827	17
Gambar 6. <i>Blueberry Bread Pudding Cup</i> , foto: Iswanto Soerjanto	21
Gambar 7. Foto: Jiewa Vieri	23
Gambar 8. Foto: Nicole S. Young	24
Gambar 9. Bagan proses penciptaan karya seni tugas akhir	32
Gambar 10. Kamera Digital SLR Canon EOS 60D	33
Gambar 11. Lensa Canon EF 50mm f/1.8	34
Gambar 12. Kartu memori Sandisk Extreme Pro 16GB	34
Gambar 13. Lampu LED Pixel Sonnon DL-913	35
Gambar 14. Stand lampu Accura Hunter 300	35
Gambar 15. Cermin	36
Gambar 16. <i>Blocker</i>	36
Gambar 17. Tripod Velbone CX 540	37
Gambar 18. <i>Card reader</i> Transcend	37
Gambar 19. Kabel adaptor	38
Gambar 20. Studio mini	39

DAFTAR LAMPIRAN

1. Undangan pameran	107
2. Poster pameran	108
3. <i>Standing display</i>	109
4. Katalog pameran	110
5. Foto proses produksi	111
6. Foto dokumentasi ujian	112
7. Foto dokumentasi pameran	114



GLOSARIUM

- Advertising photography : foto yang diambil untuk keperluan mempromosikan sebuah produk atau jasa dengan tujuan untuk mengiklankan sebuah produk.
- Angle : sudut pandang atau sudut pengambilan gambar.
- Art director : koordinator lapangan yang melaksanakan eksekusi atas semua rancangan desain tata artistik/gambar kerja.
- Baby and kid photography : bidang fotografi yang menangani pemotretan khusus bayi dan anak-anak.
- Backlight : cahaya yang berasal dari belakang objek yang arah cahaya berlawanan dengan posisi kamera.
- Blocker : papan lebar yang digunakan untuk mengontrol intensitas cahaya.
- Card reader : pembaca kartu memori atau alat untuk membaca kartu memori.
- Close up : teknik pengambilan gambar dari jarak dekat, umumnya menampilkan wajah objek dan sepertiga badannya.
- Continuous light : lampu kilat yang digunakan untuk memotret, cahayanya dapat menyala terus menerus (berulang-ulang).
- Contrast : perbedaan gradasi, kecerahan, atau nada (warna) antara bidang gelap dengan bidang terang, atau warna putih yang mencolok sekali pada objek.
- Cropping : pemadatan/pemotongan gambar dalam foto; sesuatu yang tercetak dengan membuang bagian-bagian tertentu yang kurang dikehendaki.
- Culinary photography : bidang fotografi yang menangani pemotretan makanan yang dijajakan di suatu tempat tanpa adanya persiapan khusus.

Depth of field	: bagian yang tampak tajam (tidak buram) dan jelas yang berada dalam jangkauan tertentu; atau disebut sebagai ruang tajam.
Death center	: menempatkan subjek tepat berada di tengah frame.
Digital imaging	: metode untuk melakukan proses pengeditan pada file digital dalam bentuk piksel agar komputer dapat melakukan manipulasi pada file tersebut.
Digital printing	: proses cetak yang menggunakan mesin digital atau mesin berteknologi digital ke media cetak yang akan digunakan.
Ebook	: sebuah bentuk buku yang dapat dibuka secara elektronik melalui komputer.
Exposure	: lamanya waktu yang dibutuhkan untuk membuat foto.
Flash light	: jenis lampu buatan yang mampu menyediakan cahaya yang dapat dikendalikan.
Food stylist	: seniman yang memiliki latar belakang kuliner dan ahli dalam hal seni presentasi makanan/minuman secara visual.
Frame	: batasan wilayah objek pengambilan gambar.
Hard disk	: komponen pada komputer yang merupakan piranti penyimpanan sekunder.
Highlight	: bagian-bagian yang terang pada sebuah foto karena pantulan sinar.
Lighting specialist	: seniman yang ahli dalam hal menata dan membuat efek pada pencahayaan.
Light stand	: peralatan yang diperlukan untuk menyangga setiap lampu studi yang digunakan dan tingginya dapat diatur sesuai kebutuhan pemotretan.
Mood	: keadaan kejiwaan seseorang yang mempengaruhi cara menanggapi rangsangan psikologis.

Online	: keadaan komputer yang terhubung ke jaringan internet.
Plating	: seni menata dan mendekor makanan/minuman untuk menciptakan tampilan yang estetik dan kesatuan yang indah.
Polychromatic	: beberapa warna yang digradasikan sampai putih.
Product photography	: bidang fotografi yang menangani pemotretan benda atau jasa untuk tujuan komersial.
Rim light	: cahaya yang mengelilingi objek; efek dari cahaya belakang.
Reflektor	: alat untuk memantulkan cahaya.
Shadow	: bidang gelap/hitam atau bayangan pada sebuah foto yang berbentuk objek yang membayang.
Still life	: lukisan atau pemotretan benda mati.
Still life photography	: bidang fotografi yang khusus menempatkan benda-benda mati sebagai objeknya yang dibuat seolah-olah bernyawa.
Still photography	: bidang fotografi yang menggunakan benda-benda tidak bergerak atau diam sebagai objeknya.
Travel photography	: bidang fotografi yang menangani pemotretan dokumentasi perjalanan di suatu tempat.
Tripod	: alat yang digunakan untuk menyangga kamera yang berbentuk kaki-tiga.
Tungsten light	: sumber cahaya yang paling hangat dan memberikan warna kuning/oranye.
Vintage	: sesuatu yang bergaya tua atau yang memberikan kesan lampau.
War photography	: Bidang fotografi yang menangani pemotretan kejadian perkara sosial yang terjadi di suatu negara.
Window lighting	: cahaya yang datang melewati celah atap, jendela, atau lubang setelah itu mengenai objeknya.

**ALTERNATIF KULINER LOKAL BERBAHAN DASAR UBI
DALAM FOTOGRAFI MAKANAN
DENGAN *CONTINUOUS LIGHT***

Deviana Ita Purwanti

ABSTRAK

Fotografi makanan muncul dalam bentuk turunan *still life* yang fokus pada realisme, komposisi, dan pencahayaan. Dalam perkembangannya, fotografi makanan pada saat ini menjadi sangat persuasif dengan tampilan yang menggoda dan terlihat lezat, yang dapat difungsikan untuk memenuhi suatu tujuan tertentu, salah satunya untuk mendokumentasikan suatu makanan. Makanan berbahan dasar ubi jalar dan ubi kayu memiliki banyak variasi jenis dan bentuk, makanan tersebut terdiri dari makanan tradisional dan makanan kreasi inovasi baru yang tersedia di pasaran sampai saat ini. Hal ini yang mendasari untuk menciptakan karya seni Tugas Akhir fotografi yang berjudul “Alternatif Kuliner Lokal Berbahan Dasar Ubi dalam Fotografi Makanan dengan *Continuous Light*”, mengingat tidak semua masyarakat mengetahui akan hal ini. *Continuous light* dipilih dalam proses penciptaan karena *continuous light* mampu mengakomodasi kebutuhan kreatif sebagai alternatif pencahayaan selain menggunakan *flash light*. Penciptaan makanan berbahan dasar ubi pada fotografi dimaksudkan untuk mengenalkan aneka makanan tersebut kepada masyarakat, sehingga dapat mengangkat makanan berbahan dasar ubi lebih bergengsi di pasaran melalui seni fotografi tanpa pengaplikasian yang khusus, karena karya fotografi selain karya seni yang berdiri sendiri juga dapat dimanfaatkan untuk memenuhi suatu fungsi profokasi.

Kata kunci: fotografi makanan, *still life*, ubi jalar, ubi kayu, *continuous light*

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kebutuhan pokok yang paling utama dan harus dipenuhi setiap orang adalah pangan, sebagaimana Teori Maslow yang menempatkan kebutuhan fisiologis (termasuk pangan) sebagai peringkat pertama kebutuhan manusia (<http://www.praswek.com>, diakses tanggal 14 Februari 2015 pukul 16:21 WIB).

Makanan ringan atau penganan adalah makanan yang dikonsumsi selain di waktu makan utama dalam sehari untuk menghilangkan rasa lapar sementara waktu atau hanya untuk dinikmati rasanya. Saat ini makanan ringan atau penganan sudah tersedia dalam berbagai jenis dan variasi, baik kue basah atau kue kering.

Kue basah adalah istilah yang digunakan untuk menyebut kue yang bertekstur lembut, empuk, dan relatif basah. Kue jenis ini biasanya memiliki umur simpan yang pendek karena kadar airnya tinggi di bandingkan kue-kue yang lain. Kue basah identik dengan kue tradisional atau kue oriental (<http://www.kamusq.com>, diakses tanggal 25 Februari 2015 pukul 10:25 WIB).

Ubi jalar dan ubi kayu termasuk kategori bahan makanan tradisional atau sering disebut sebagai makanan yang ketinggalan jaman meski dalam perkembangan industri pangan sudah tersedia beraneka ragam makanan yang berbahan dasar ubi.

Langkah nyata yang dilakukan Menteri Pemberdayaan Aparatur Negara dan Reformasi Birokrasi, Yuddy Chrisnandi, dengan mengeluarkan Surat Edaran nomor 10 tahun 2014 tanggal 21 November 2014, yang isi suratnya mengimbau semua instansi pemerintah untuk menyediakan makanan ringan berbahan lokal seperti singkong masih menimbulkan pro dan kontra di kalangan pejabat pemerintahan.

Masih banyak masyarakat menengah atas menganggap bahwa ubi jalar dan ubi kayu merupakan makanan inferior (makanan masyarakat kalangan bawah), sehingga menjadikan mereka enggan mengonsumsinya. Padahal, bahan makanan yang banyak dihasilkan oleh petani Indonesia itu, mengandung berbagai zat yang berguna bagi kesehatan. Jika masyarakat negara berkembang menganggap bahwa ubi merupakan makanan orang miskin, maka tidak demikian dengan masyarakat negara maju karena mereka tahu secara pasti akan manfaatnya (Suprapti, 2003:8).

Kenyataan ini menjadikan industri makanan tradisional menciptakan resep kreatif berbahan dasar ubi untuk mengangkat derajat agar ubi lebih bergengsi dan populer di pasaran sebagai cadangan pangan lokal serta dapat bertahan dalam pergeseran akulturasi budaya agar keberadaannya tidak dilupakan.

Selain untuk mengenalkan aneka ragam makanan berbahan dasar ubi kepada masyarakat luas, penciptaan ini juga sebagai bahan dokumentasi dalam portofolio foto makanan.

Hal ini didukung dengan melakukan riset dan mencari referensi terlebih dahulu agar subjek utama yang akan difoto sesuai dengan karakternya.

Victor Prawoto dan Ivan Khoe mengemukakan bahwa makanan merupakan ciri khas sebuah daerah, jadi fotografer juga harus mengetahui *culture* dari mana makanan itu berasal untuk memperkaya sisi estetika ketika sedang melakukan *setting* artistik dalam pemotretan (2013:26).

Dalam proses pemotretan penciptaan karya dibutuhkan peranan seni pencahayaan dan penataan makanan untuk menciptakan daya tarik bagi penikmat kuliner atau masyarakat luas.

B. Penegasan Judul

Untuk menghindari adanya kerancuan makna dalam judul penciptaan ini maka akan diperjelas secara rinci dalam beberapa bagian. Alternatif Kuliner Lokal Berbahan Dasar Ubi dalam Fotografi Makanan dengan *Continuous Light*, dapat diartikan sebagai berikut:

1. Kuliner Lokal

Menurut Tuti Soenardi, kuliner adalah rangkaian kegiatan pengolahan makanan yang dimulai dari memilih bahan yang berkualitas, menyiapkan, dan mengolahnya secara tepat untuk menghasilkan makanan

yang aman, sehat, dan nikmat (<http://file.persagi.org>, diakses tanggal 26 Januari 2016 pukul 13.52 WIB).

Kuliner lokal dimaksudkan sebagai hasil olahan yang berupa masakan yang erat kaitannya dengan makanan konsumsi sehari-hari dan merupakan sebuah gaya hidup yang tidak dapat dipisahkan dari kehidupan sehari-hari di setiap daerah yang memiliki cita rasa yang khas.

2. Ubi

Ubi dalam KBBI online yang diakses pada 20 Maret 2015 pukul 16:23 WIB yaitu **1** tumbuhan melilit berdaun besar menjantung atau menjari tangan, rimpangnya membesar menjadi umbi yang kulitnya menggabus atau berduri-duri, tergolong dalam marga *Dioscorea*; nama ubi khusus mengacu pada *Dioscorea elata*; **2** tumbuhan menjalar atau berupa perdu yang berumbi besar dan berdaging (mengandung zat tepung); pada umumnya dapat dimakan: -- jalar; -- kayu;

Ubi terdapat empat jenis yaitu ubi jalar, ubi kayu, ubi kentang, dan ubi talas. Namun untuk penciptaan karya ini hanya terfokus pada ubi jalar dan ubi kayu sebagaimana dijelaskan sebagai berikut:

- a. Ubi jalar adalah umbi dari tumbuhan melata yang dapat dimakan; *Ipomoea batatas* (banyak macamnya, seperti -- *jalar merah*, -- *jalar menes*, -- *jalar kuning*); ketela rambat;
- b. Ubi kayu atau singkong adalah tanaman yang hidup di daerah tropis, umbinya ada yang manis dan ada pula yang pahit; ubi kayu; *Manihot esculenta*;

(<http://kbbi.web.id>, diakses tanggal 25 Februari 2015 pukul 11:19 WIB).

Sedangkan yang dimaksud dengan makanan berbahan dasar ubi adalah makanan ringan yang menitikberatkan pada jenis makanan basah yang bahan pokok utamanya adalah ubi jalar dan ubi kayu.

3. *Continuous Light* Dalam Fotografi

Dalam buku Kamus Fotografi pengertian *continuous light* adalah lampu kilat yang digunakan untuk memotret dan cahayanya dapat menyala terus menerus (berulang-ulang) sesuai kontak yang terjadi, atau keadaan yang diinginkan saat melakukan pemotretan, atau sering pula disebut *tungsten light* (Nugroho, 2006:83).

Kelebihan dari *continuous light* yaitu lebih mudah dalam mengontrol intensitas cahaya dan arah penyinaran secara presisi karena cahaya yang jatuh pada objek dapat dilihat langsung (*What You See is What You Get*). Namun efek samping dari penggunaan *continuous light* yaitu: (1) emisi panas yang dihasilkan lebih tinggi sehingga dapat mempengaruhi objek yang difoto jika terpapar dalam waktu yang lama dan (2) mengakibatkan pemilihan *shutter speed* yang relatif lamban.

Secara keseluruhan makna dari “Alternatif Kuliner Lokal Berbahan Dasar Ubi dalam Fotografi Makanan dengan *Continuous Light*” yaitu memvisualisasikan atau mempraktikkan metode atau sistem dari karakteristik *continuous light* dalam proses pengambilan gambar makanan ringan berjenis basah dengan bahan dasar ubi jalar dan ubi kayu.

C. Rumusan Masalah

Permasalahan yang akan dibahas dalam proses penciptaan ini adalah:

1. Bagaimana cara membuat foto makanan berbahan dasar ubi dengan penerapan *continuous light*?
2. Bagaimana menampilkan *still photography* dari makanan berbahan dasar ubi agar terlihat memiliki kekuatan emosi dengan penataan makanan sebagai subjek utama dan alat peraga/properti sebagai pendukung?
3. Bagaimana cara menempatkan makanan berbahan dasar ubi yang cenderung dipandang rendah dapat mempunyai posisi tinggi di pasaran menggunakan seni fotografi?

D. Tujuan dan Manfaat

Tujuan:

1. Menerapkan ilmu *continuous light* ke dalam *still life photography*, yaitu fotografi makanan.
2. Membuat foto yang terlihat menarik dan artistik sesuai dengan tekstur, bentuk, dan warna dari setiap karakteristik pada makanan berbahan dasar ubi.
3. Mengenalkan aneka makanan berbahan dasar ubi kepada masyarakat, khususnya masyarakat menengah ke atas melalui seni fotografi.

Manfaat:

1. Memperkaya pengetahuan di bidang fotografi yang berkaitan dengan lingkup fotografi makanan dan fotografi komersial.
2. Menyajikan visualisasi keaneka ragam makanan berbahan dasar ubi melalui seni fotografi.
3. Mengangkat makanan berbahan dasar ubi agar lebih bergengsi di pasaran melalui seni fotografi.

E. Metode Pengumpulan Data

1. Metode Observasi

Dilakukan dengan pengamatan langsung ke lapangan untuk memperoleh fakta dan keterangan secara faktual terhadap keadaan dan praktik yang sedang berlangsung.

Hal-hal yang perlu diperhatikan yaitu tersedianya aneka ragam makanan berbahan dasar ubi sebagai subjek utama yang tersedia di pasaran karena subjek utama tidak dibuat sendiri melainkan makanan berbahan dasar ubi yang dijual di pasaran pada saat ini dan olahan makanan berbahan dasar ubi hasil kreasi inovasi baru yang diciptakan, serta pencarian alat peraga atau properti pendukung yang sesuai dengan konsep dan tema makanan yang akan di foto untuk menambah nilai estetis di dalam sebuah *frame*.

2. Metode Studi Pustaka

Mengumpulkan bahan atau materi dari sumber referensi tertulis seperti buku, majalah, koran yang berkaitan dengan Tugas Akhir ini yaitu tentang penciptaan seni, fotografi makanan, penataan makanan atau *food stylist*, kuliner, *still life photography*, pencahayaan, pertanian, dan pengetahuan umum.

Selain itu juga mengumpulkan bahan atau materi dan menggunakan referensi dari media *online* berupa website sebagai acuan karya dalam melakukan proses penciptaan.

3. Metode Eksperimen

Melakukan percobaan selama proses pemotretan dengan beberapa pengaturan tata letak pencahayaan, komposisi, penataan makanan, dan properti yang digunakan agar tercipta kesatuan dari objek yang ditampilkan.

Untuk mendapatkan sebuah *frame* yang menarik juga diperlukan pengembangan imajinasi dengan tidak hanya terpaku pada sebuah sudut pengambilan gambar saja.

F. Tinjauan Pustaka

Buku “Trilogi Seni: Penciptaan Eksistensi dan Kegunaan Seni”, penulis Soedarso Sp., diterbitkan tahun 2006, pada bagian III yang mengulas tentang definisi dan bentuk serta sifat-sifat seni yang mencakup: (1) Perbandingan macam-macam Definisi Seni, (2) Bentuk dan Sifat-sifat Seni, (3) Seni, Bentuk dan Isi, (4) Stilisasi, (5) Gaya dan Aliran (Soedarso Sp., 2006:65-85).

Teori-teori pada bagian III tersebut dapat disimpulkan bahwa perpaduan seni tradisi dan seni modern dapat dilakukan tanpa meninggalkan apa yang ada di kandungan akar masing-masing seni tersebut.

Buku “Food Photography: Dari Foto Biasa Jadi Luar Biasa”, penulis Nicole S. Young, alih bahasa Irene Christin, diterbitkan tahun 2014, yang mengulas tentang membuat foto makanan yang harus terlihat enak rasanya dalam cara yang sealamiah dan semudah mungkin. Di dalam buku tersebut, Nicole menjelaskan dari tahap memahami dasar-dasar fotografi digital, pemilihan peralatan, pemilihan pencahayaan, penataan makanan, *framing*, dan komposisi foto, sampai pada tahap olah digital yang dirangkum secara detail.

“Food Photography Made Easy”, sebuah buku hasil komunitas *food blogger* yang bernama EmpatRana, diterbitkan tahun 2011, yang menjelaskan bahwa fotografi makanan adalah bagaimana membawa makanan ke tingkat yang lebih tinggi dari sekedar memuaskan dahaga dan lapar walau dilakukan di rumah tanpa fasilitas studio yang canggih.

“Food Photography Sebagai Media Promosi Dalam Media Cetak”, tugas akhir Siswanto di Institut Seni Indonesia Yogyakarta pada tahun 2013, yang membahas tentang menu-menu makanan yang menjadi sebuah tema dalam sebuah tabloid mingguan sebagai media penyampai pesan yang dapat menghadirkan daya tarik terhadap pembaca dan narasumber seperti hotel, kafe, restoran untuk mengadakan kerjasama kepada media dalam hal pengiklanan.

Artikel online “How to Use Continuous Lighting: Light Sources”, penulis Ed Verosky, di unggah pada tanggal 2 April 2014 di www.lightstalking.com, yang membahas tentang variasi jenis lampu pencahayaan terus menerus (*continuous light*) beserta karakteristiknya untuk memanipulasi kualitas pencahayaan dan intensitas cahaya dengan memilih posisi pencahayaan yang efektif dan sudut penerangan yang tepat.

Buku “Ubi Jalar: Budi Daya dan Analisis Usaha Tani”, penulis Ir. Dede Juanda Js. dan Ir. Bambang Cahyono, diterbitkan tahun 2000, pada BAB I dan BAB II yang membahas tentang potensi dan klasifikasi tanaman ubi jalar (Juanda & Cahyono, 2000:9-27).

Buku “Tepung Kasava: Pembuatan & Pemanfaatannya”, penulis Ir. M. Lies Suprapti, diterbitkan tahun 2002, pada BAB II yang membahas tentang pengenalan tanaman singkong (Suprapti, 2002:11-25).