

## BAB V

### PENUTUP

#### A. Kesimpulan

Makanan tradisional dan kreasi inovasi baru berbahan dasar ubi mempunyai banyak macam dan tidak semua khalayak mengetahui akan hal ini. Masih banyak yang beranggapan bahwa makanan dari ubi jalar dan ubi kayu hanya sebatas makanan desa, padahal dalam praktik yang berlangsung saat ini makanan dari ubi jalar dan ubi kayu dapat dikatakan memiliki banyak variasi jenis dan bentuk.

Dalam proses pemotretan makanan berbahan dasar ubi ini, hal-hal non-teknis pada fotografi makanan yang perlu diperhatikan yaitu tentang *plating*, detail, kebersihan, properti, dan makanan itu sendiri. *Plating* merupakan seni di dalam fotografi makanan untuk membuat makanan menjadi menggoda dan menciptakan daya tarik terhadap penikmat. *Plating* juga mempunyai peran yang berpengaruh pada fotografi makanan untuk menciptakan keindahan visual.

Selain itu pencahayaan juga mempunyai peran penting dalam fotografi makanan. Melalui teknik pencahayaan tertentu dapat memberikan *mood* yang berbeda pada setiap foto makanan. Teknik pencahayaan menggunakan *continuous light* memberikan kemudahan bagi seorang fotografer karena cahaya dari *continuous light* lebih mudah dikontrol intensitas cahayanya dan lebih mudah mengatur arah peninarannya termasuk

melakukan *blocking*. Prinsip dari *continuous light* yaitu *What You See is What You Get* (WYSIWYG), namun emisi panas yang dihasilkan lebih tinggi dan dapat mempengaruhi bentuk objek, terutama pada daun pandan dan gula, jika terpapar cahaya dalam waktu yang lama, pemilihan *shutter speed* yang relatif lambat dan mengharuskan untuk menggunakan tripod, serta pemilihan ISO yang tinggi sehingga mengurangi detail pada foto karena *noise* yang ditimbulkan.

Fotografi makanan tidak hanya sekedar memotret makanan namun diperlukan banyak kesabaran dan ketelitian, serta dituntut untuk mampu memunculkan kesan yang baik dari subjek yang difoto.

## **B. Saran**

Memotret makanan bukanlah hal yang mudah, apalagi untuk keperluan komersial dibutuhkan kolaborasi dan kerja sama antara fotografer, *food stylist*, *lighting specialist*, dan *art director*. Seorang fotografer harus menguasai teknik dan non-teknik fotografi sedangkan seorang *food stylist* harus bisa mempresentasikan makanan secara ril dan membuat makanan terlihat enak dengan menampilkannya dalam bentuk visual.

Di dalam dunia *food photography*, fotografer, *food stylist*, *lighting specialist*, dan *art director* dituntut memiliki *sense of art*, keahlian, dan kreativitas karena ketiga poin tersebut akan berpengaruh dalam membangun *mood* pada foto makanan. Pengetahuan tentang budaya dan sejarah makanan juga diperlukan untuk menentukan konsep. Selain itu pemahaman tentang

pencahayaannya merupakan hal yang sangat berpengaruh untuk menentukan hasil akhir pemotretan.

Tanpa latihan dan jam terbang yang tinggi, cukup sulit untuk membuat foto makanan terlihat enak hanya dengan melihat foto. Dari pemahaman dan sering mengasah kemampuan akan menjadikan rasa terhadap seni (*sense of art*) lebih sensitif dan peka terhadap karakter dan *mood* makanan yang akan diciptakan. Selain itu selalu mencari dan mengamati referensi foto makanan karya orang lain sebagai sumber inspirasi untuk mengasah ide-ide kreatif dalam memutuskan sebuah konsep pemotretan.

Teknik pemotretan dalam Skripsi Tugas Akhir Karya Seni ini diharapkan dapat diterapkan untuk jenis-jenis makanan lain, sehingga akan bermanfaat lebih luas. Dengan adanya penciptaan karya ini diharapkan juga masyarakat mulai mengkonsumsi makanan yang berasal dari ubi jalar dan ubi kayu yang tidak hanya sekedar untuk memenuhi kebutuhan, tetapi lebih dijadikan sebagai gaya hidup. Dengan bertambahnya jumlah konsumen yang melakukan hal ini maka dapat mengangkat potensi dan menempatkan makanan berbahan dasar ubi lebih bergengsi di pasaran.

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdi, Yuyung. 2012. *Photography From My Eyes: Semua Hal Yang Perlu Anda Ketahui Untuk Menjadi Fotografer Serba Bisa*. Jakarta: PT Gramedia.
- Hedgecoe, John. 2006. *The Art Of Digital Photography*. London: Dorling Kindersley Limited.
- Juanda Js., Dede & Bambang Cahyono. 2000. *Ubi Jalar: Budi Daya dan Analisis Usaha Tani*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius (Anggota IKAPI).
- Kusnadi, Rahkmat (Ed.). Maret 2013. "Menyuguhkan Taste dalam Fotografi". CHIP Foto Video, hal 4.
- Nugroho, R. Amien. 2006. *Kamus Fotografi*. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Prawoto, Victor & Ivan Khoe. Maret 2013. "Food Photography: Lahan Baru Fotografi Komersial". CHIP Foto Video, hal 26.
- Sanjaya, Novijan. Juni 2007. "Master The Basic". *The Light Magazine*, hal 4-9.
- Soedarso Sp. 2006. *Trilogi Seni: Penciptaan, Eksistensi, dan Kegunaan Seni*. Yogyakarta: BP ISI Yogyakarta.
- Soedjono, Soeprpto. 2007. *Pot-Pourri Fotografi*. Jakarta: Penerbit Universitas Trisakti.
- Suprpti, M. Lies. 2003. *Tepung Ubi Jalar: Pembuatan dan Pemanfaatannya*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius (Anggota IKAPI).
- Valenzuela, Roberto. 2012. *Picture Perfect Practice: A self-training Guide to Mastering The Challenges of Taking World Class Photographers atau Picture Perfect Practice: Belajar Sendiri Menguasai Fotografi Kelas Dunia*. Terjemahan Stephanus K. Wibowo. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Wistarini Y. Dita dkk. 2012. *Food Photography Made Easy*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.

Young, Nicole S. 2012. *Food Photography, From Snap Shot to Great Shot atau Food Photography, Dari Foto Biasa Jadi Luar Biasa*, terjemahan Irene Christin. 2014. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.

### **Internet**

<http://www.praswck.com/teori-kebutuhan-abraham-maslow>, diakses tanggal 14 Februari 2015 pukul 16:21 WIB.

<http://www.kamusq.com/2013/11/kue-adalah-pengertian-dan-definisi.html> diakses tanggal 25 Februari 2015 pukul 10:25 WIB.

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

<http://kbbi.web.id/singkong> diakses tanggal 25 Februari 2015 pukul 11:35 WIB.

<https://www.behance.net/gallery/10718451/PT-Smart-Tbk-Calender-2013> diakses tanggal 15 April 2015 pukul 14:13 WIB.

<http://prints.nicolesy.com/Art/all/i-kJHtNTD> diakses tanggal 25 Mei 2015 pukul 19:15 WIB.

<https://inijie.carbonmade.com/projects/2622657/23661107> diakses tanggal 22 September 2015 pukul 16:33 WIB.

<https://thefoodiebugle.com/index.php/article/food-photography/history-of-food-photography> diakses tanggal 6 Desember 2015 pukul 20:37 WIB.

<https://btphotography.com.au/food-photographer/> diakses tanggal 6 Desember 2015 pukul 21:05 WIB.

<http://file.persagi.org/share/66%20TUTI%20SOENARDI.pdf> diakses tanggal 26 Januari 2016 pukul 13.52 WIB.