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

PUBLIKASI ILMIAH
TUGAS AKHIR KARYA SENI

**Deviana Ita Purwanti**
NIM 1110559031

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

UPT Perpustakaan ISI Yogyakarta

# 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*.


## ABSTRACT

Food photography appears under still live photograpy which focuses on realism, composition, and lighting. Nowadays, food photography becomes very persuasive with tasty look which has certain purpose, like documented some foods. Traditional food likes sweet potato and cassava can be produced in many different ways. It comprises of traditional food and new innovation of food creation. Thus, they can be found in market places, yet people still need to promote and make them aware about sweet potato and cassava food products. Based on that perspective this essay is created. This essay entitled "Cassava-Based Local Culinary Alternative in Continuous Light Food Photography". Continuous Light was chosen because it can accomodate the creative needs as an alternative lighting besides using flash light. Creating food photography apllied in cassava is intended to introduce variety food made from cassava to the public. So as food made from cassava could be more prestigious in the market through food photography without any special application. Moreover, this essay is done to prove that along side artworks, photography is a good functionate provocation.


Keyword: food photography, still life, sweet potato, cassava, continuous light.



UPT Perpustakaan ISI Yogyakarta

## A. Pendahuluan

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.

Masih banyak masyarakat menengah atas menganggap bahwa ubi jalar dan ubi kayu merupakan makanan inferior (makanan masyarakat kalangan bawah), sehingga menjadikan mereka enggan mengonsumsinya (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.

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).

Permasalahan yang akan dibahas dalam penciptaan karya seni 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?



UPT Perpustakaan ISI Yogyakarta

Tujuan dan manfaat dalam penciptaan karya seni ini adalah:

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.

## B. Metode/Proses Penciptaan

1. Objek Penciptaan

   Objek yang digunakan dalam proses penciptaan ini yaitu makanan tradisional dan makanan kreasi inovasi baru berjenis makanan basah yang terbuat dari bahan dasar ubi jalar dan ubi kayu karena warna, bentuk, dan tekstur dari setiap makanan lebih mononjol dan banyak variasi makanan yang ditampilkan sehingga terlihat lebih menarik dan tidak monoton.

2. Metode Penciptaan

   a. Proses Pencarian Ide

      Berbagai jenis makanan tradisional berbahan dasar ubi sudah ada sejak dahulu namun keberadaannya masih saja dipandang rendah, terutama bagi kalangan masyarakat menengah ke atas. Hal ini menjadi latar belakang untuk membuat sebuah penciptaan karya dokumentasi berbagai makanan tradisional berbahan dasar ubi yang akan disajikan untuk masyarakat, dengan tujuan agar masyarakat lebih mengenal



UPT Perpustakaan ISI Yogyakarta

makanan tradisional karena makanan merupakan ciri khas sebuah daerah.

Dalam penciptaan ini juga menampilkan makanan kreasi inovasi baru berbahan dasar ubi sebagai wujud hasil perkembangan industri makanan tradisional untuk mempertahankan makanan lokal yang mampu menarik perhatian masyarakat.

Ide pengambilan gambar makanan tradisional dan makanan kreasi inovasi baru akan dituangkan secara *still photography* dengan menggunakan properti pendukung yang relevan.

b. Proses Perancangan

Hal yang pertama dilakukan yaitu mendata makanan berbahan dasar ubi yang tersedia di pasaran pada saat ini untuk menampilkan keadaan dan praktik yang sedang berlangsung di saat ini secara faktual.

Konsep penyajian karya dipilih secara modern dengan memadukan unsur tradisional yang merupakan sebuah eksperimen untuk menciptakan sebuah referensi foto yang baru karena dalam praktiknya hanya sedikit pecinta fotografi makanan yang melakukan hal itu.

Kemudian membuat jadwal pemotretan dengan menyiapkan peralatan fotografi, objek makanan utama, dan properti yang akan digunakan.

c. Proses Pemotretan

Sebelum melakukan pemotretan, terlebih dahulu mempersiapkan alat dan bahan yang dibutuhkan dalam pemotretan, mulai dari persiapan penataan makanan dan persiapan penataan pencahayaan.

Penentuan konsep penting dilakukan untuk menentukan detail, komposisi, dan pencahayaan sebelum proses pemotretan dilakukan sehingga dalam pelaksanaannya tidak memerlukan waktu yang lama.



UPT Perpustakaan ISI Yogyakarta

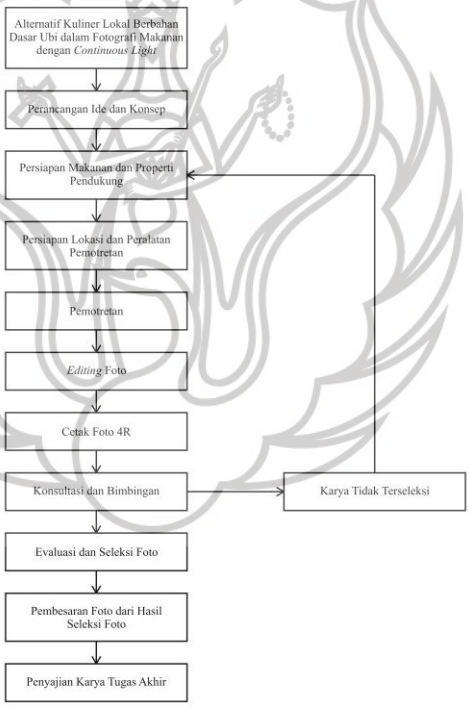
d. Proses Olah Digital

Perbaikan foto dilakukan untuk memperbaiki *shadow*, *highlight*, *contrast*, *cropping*, dan *depth of field*. Namun sebisa mungkin *editing* tidak dilakukan secara rumit dan sulit karena untuk menjaga agar foto makanan tetap terlihat bersih dan tidak terlihat di-*edit*.

e. Proses Cetak

Proses cetak dilakukan dengan metode cetak digital di laboratorium cetak komersial. Metode cetak digital dipilih karena kualitas dalam mencetak gambar hampir menyerupai warna aslinya dan mampu menghasilkan gambar dengan warna yang terang dan terlihat nyata.

f. Bagan Penciptaan




3. Proses Perwujudan

a. Peralatan

1) Laptop

Laptop merek Asus K43U digunakan untuk penyimpanan file foto dan proses olah digital untuk memperbaiki kualitas warna pada foto.



UPT Perpustakaan ISI Yogyakarta

2) Alat pemotretan

a) Kamera Digital SLR Canon EOS 60D

b) Lensa Canon EF 50mm f/1.8

c) Kartu memori merek Sandisk Extreme Profesional 16GB

d) Lampu LED Pixel Sonnon DL-913

e) Stand lampu merek Accura Hunter 300

f) Cermin

g) *Blocker*

h) Tripod merek Velbone CX 540

i) *Card reader* merek Transcend

j) Kabel adaptor

3) Software

Sotware Adobe Photoshop CS6 digunakan untuk memperbaiki *shadow*, *highlight*, *croping*, dan *contrast* pada foto.

b. Bahan

1) Kertas foto doff

Pencetakan foto sepenuhnya diserahkan pada laboratorium cetak digital komersial dengan pemilihan cetak pada kertas foto doff karena mampu menampilkan gambar dengan warna mendekati aslinya dan mampu memunculkan warna nada gelap sehingga warna-warna gradasi pada foto tetap terjaga. Selain itu dipilih kertas jenis doff agar permukaan foto tidak mudah tergores.

2) Bingkai kayu

Foto yang telah dicetak kemudian disajikan dalam bingkai kayu berwarna natural agar foto terlihat bersih dan memiliki kesatuan dengan isi karya yang berkonsep kolaborasi unsur tradisional dengan modern. Bingkai foto tidak menggunakan kaca untuk memperjelas detail cetakan pada foto.

c. Waktu Pemotretan

Proses pemotretan untuk menghasilkan karya penciptaan ini berlangsung selama 4 bulan (September 2015 – Desember 2015). Pemotretan dilakukan di dalam ruangan yang dibuat menjadi studio



UPT Perpustakaan ISI Yogyakarta

mini dengan cahaya buatan yang dapat berpindah tempat sesuai keinginan.

Selama pemotretan menggunakan format file JPEG untuk mempercepat dalam proses olah digital foto dan menghemat pemakaian *hard disk*.

d. Biaya Produksi

| | | |
|---|---|---|
| 1) | Pengadaan properti foto | Rp 1.550.000,- |
| 2) | Biaya pengadaan objek makanan | Rp 755.000,- |
| 3) | Print, fotokopi, dan penjilidan | Rp 550.000,- |
| 4) | Cetak foto ukuran 4R untuk konsultasi (Rp 1.200,- x 115) | Rp 138.000,- |
| 5) | Cetak perbesaran foto 20 karya | Rp 1.550.000,- |
| 6) | Pembuatan pigura | Rp 750.000,- |
| 7) | Display pameran | Rp 950.000,- |
| 8) | Cetak perlengkapan pameran | Rp 650.000,- |
| 9) | Biaya kegiatan pameran | Rp 350.000,- |
| 10) | Biaya lain-lain | Rp 350.000,- |
| **Total** | | Rp 7.593.000,- |

## C. Ulasan karya

Secara garis besar pengambilan gambar menggunakan tema penyajian (*presentation*) dan tema *vintage*. Tema ini dipilih karena dalam penataan makanan akan lebih memprioritaskan dan mengutamakan objek makanan utama sehingga setiap orang yang melihat langsung terpusat pada objek utamanya. Maka dari itu objek makanan utama perlu diperhatikan secara detail dalam proses penataan makanan (*food stylist*).

Semua karya foto yang ditampilkan merupakan hasil dari pemotretan dengan pencahayaan dua lampu *continuous light* dan dibantu dengan cermin yang berfungsi sebagai reflektor untuk *fill in light* dan kertas linen hitam yang berfungsi sebagai *blocker* untuk menurunkan intensitas cahaya yang dilakukan di dalam ruangan dengan mengutamakan teknik *backlight* (cahaya belakang).



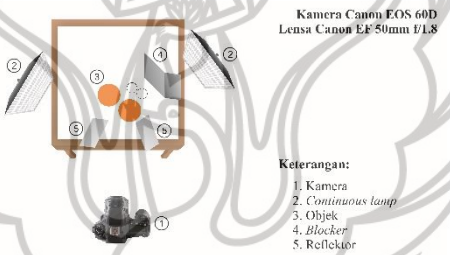
UPT Perpustakaan ISI Yogyakarta

**Foto karya TA 01. *Kolak Biji Salak*, 2015**
Cetak digital pada kertas doff, 52 cm x 40 cm

**Data Teknis**

Diafragma: F/5; kecepatan rana: 1/20; ISO: 400.

**Diagram Pemotretan**




**Deskripsi**

Foto tersebut berjudul Kolak Biji Salak, merupakan makanan yang digunakan sebagai media pada awal penyebaran ajaran agama Islam di Pulau Jawa oleh para ulama. Kolak berasal dari kata ‘Khalik’ yang berarti Sang Pencipta Langit dan Bumi, yang diartikan dengan maksud mendekatkan diri kepada Tuhan Yang Maha Esa. Kolak biji salak merupakan salah satu kolak modifikasi yang ada saat ini dengan mengolah ubi jalar oranye yang dicampur dengan tepung tapioka dan dibentuk menyerupai biji buah salak, kemudian dihidangkan dengan campuran juruh dan santan.

Menggunakan konsep penyajian dengan sudut pengambilan gambar pada 45° untuk memperlihatkan juruh dan santan yang berada di dalam mangkuk. Penataan makanan menggunakan dua mangkuk bervolume rendah yang berisi



UPT Perpustakaan ISI Yogyakarta

makanan dan salah satunya menjadi *point of interest* dengan memberikan lipatan kain putih di bawahnya. Dua gelas berwarna putih diletakan di latar belakang dan dibuat kabur (*out of focus*) untuk menyeimbangkan warna karena warna cokelat lebih dominan dalam *frame*. Dalam pencahayaannya lampu *continuous* diletakan di sudut 110° dan 270°, *blocker* di sudut 110° untuk mengurangi intensitas cahaya pada gelas, dan dua reflektor di sudut 45° dan 320° untuk memberikan *fill in light* pada makanan agar detail pada makanan tersebut muncul.

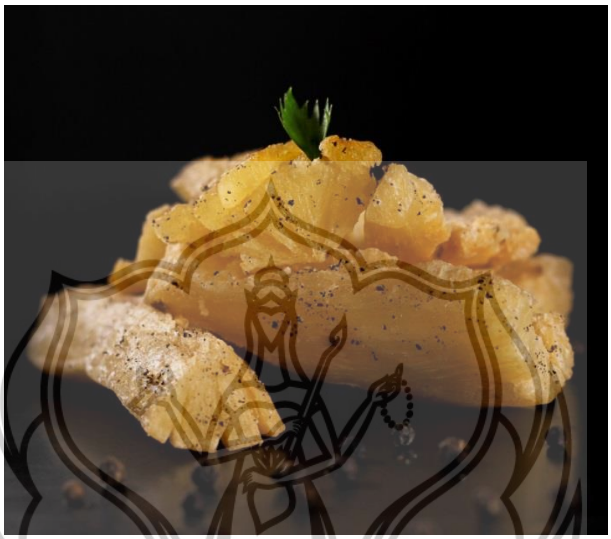
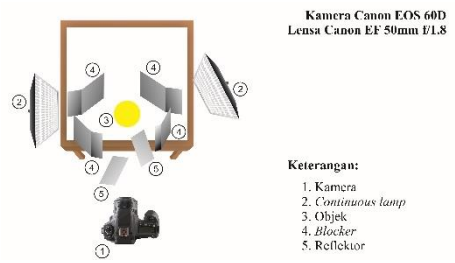


**Foto karya TA 02. *Singkong Goreng*, 2015**
Cetak digital pada kertas doff, 45 cm x 40 cm

**Data Teknis**

Diafragma: F/4; kecepatan rana: 1/60; ISO: 320.

**Diagram Pemotretan**




**Deskripsi**

Foto ini berjudul Singkong Goreng, merupakan makanan yang mudah dibuat dengan cara singkong/ubi kayu mentega dikukus sampai lunak kemudian digoreng sampai berwarna kuning keemasan. Biasanya singkong goreng dipadukan dengan sambal atau bumbu perasa sesuai dengan selera.



UPT Perpustakaan ISI Yogyakarta

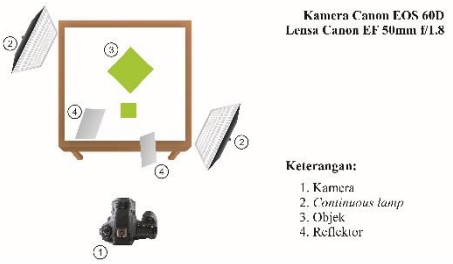
Dalam konsep penyajian makanan, singkong goreng dipadukan dengan bumbu lada hitam yang dihaluskan dengan cara ditaburkan pada sisi-sisi bagian luar singkong goreng. Pemilihan lada hitam untuk menciptakan warna yang senada dengan latar belakang dan menciptakan kontras dengan warna kuning keemasan pada objek makanan. Butiran lada hitam yang disebar untuk menegaskan komponen yang digunakan dan diberikan potongan daun seledri sebagai *garnish* untuk pemanis visual. Pencahayaan lampu *continuous* berasal dari sudut 110° dan 270°, *blocker* dari sudut 45°, 110°, 225°, dan 320° untuk meminimalkan intensitas cahaya yang masuk pada objek dan latar, serta menggunakan reflektor dari sudut 0° dan 45° yang diarahkan ke objek makanan sebagai *fill in light*.

**Foto karya TA 03. *Madusari*, 2015**
Cetak digital pada kertas doff, 40 cm x 60 cm

**Data Teknis**

Diafragma: F/4; kecepatan rana: 1/50; ISO: 400.

**Diagram Pemotretan**






UPT Perpustakaan ISI Yogyakarta

**Deskripsi**

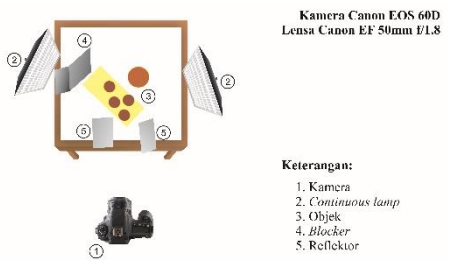
Dalam karya foto yang berjudul Madusari menampilkan makanan hasil kreasi inovasi baru yang ada di pasaran saat ini. Madusari dibuat dari singkong mentega yang dicampur dengan bahan-bahan pendukung lainnya sehingga membentuk sebuah kue berwarna hijau. Dalam penataan konsep penyajian makanan menggunakan pengulangan objek yang diletakan di depan sebagai *point of interest* dan di latar belakang yang dibuat kabur (*out of focus*). Selain itu menggunakan serutan keju dan potongan buah stroberi sebagai hiasan di atas potongan kue untuk memberikan variasi warna pada objek makanan tersebut. Alas meja kayu berwarna cokelat menjadikan penguatan warna untuk menonjolkan objek makanan pada *frame*. Pada pencahayaan arah lampu *continuous* berada di sudut 45° dan sudut 225° dengan ditambah menggunakan reflektor dari sudut 0° dan 320° untuk membuat *fill in light* pada objek makanan.

**Foto karya TA 04. *Kue Pie Ubi Ungu*, 2015**
Cetak digital pada kertas doff, 41 cm x 40 cm

**Data Teknis**

Diafragma: F/8; kecepatan rana: 1/100; ISO: 400.

**Diagram Pemotretan**






UPT Perpustakaan ISI Yogyakarta

**Deskripsi**

Foto berikutnya berjudul Kue Pie Ubi Ungu, merupakan makanan modifikasi kue pie susu asli Bali yang diadopsi dari *egg tart* yang berasal dari Hongkong. Dalam perkembangannya kue pie susu hadir dalam varian rasa, salah satunya adalah kue pie dengan isi ubi jalar ungu.

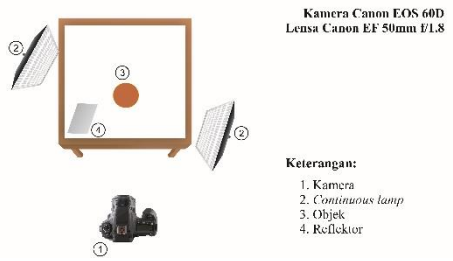
Pada penataan makanan menggunakan talenan kayu sebagai alas, objek ditata secara menyudut untuk menciptakan *point of interest* di bagian paling depan, dan mangkuk panjang serta kain goni sebagai latar belakang. Komponen pendukung yang digunakan lebih terarahkan ke dalam tema *vintage* dengan warna cahaya hangat. Pada pencahayaan lampu *continuous* berada di sudut 90° dan 225°, *blocker* dari sudut 225° untuk mengurangi intensitas cahaya, dan reflektor di sudut 0° dengan perbedaan tinggi posisi.

**Foto karya TA 05. *Thiwul Hewek*, 2015**
Cetak digital pada kertas doff, 55 cm x 40 cm

**Data Teknis**

Diafragma: F/4; kecepatan rana: 1/160; ISO: 640.

**Diagram Pemotretan**






UPT Perpustakaan ISI Yogyakarta

**Deskripsi**

Foto makanan dengan judul Thiwul Hewek merupakan makanan thiwul yang terbuat dari ubi kayu/singkong méni yang diolah dengan campuran kacang merah kemudian dimasak dengan cara dikukus (*steaming*). Dalam penataan makanan menggunakan konsep penyajian, objek makanan dipotong membentuk segitiga kemudian disusun secara melingkar untuk memperlihatkan tekstur dan bentuk objek. Pada bagian atas objek diberikan kelapa parut sebagai komponen pendukung dari objek. Sudut pengambilan gambar menggunakan 45° secara *close up*. Pencahayaan lampu *continuous* berasal dari sudut 45° dan 225° kemudian ditambahkan reflektor yang berada di sudut 320° untuk memberikan *fill in light* pada bagian titik pusat objek yang gelap.

## D. Penutup

1. 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.

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 penyinarannya termasuk melakukan *blocking*. Prinsip dari *continuous light* yaitu *What Yous 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 lamban dan mengharuskan untuk



UPT Perpustakaan ISI Yogyakarta

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.

2. 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*.

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.



UPT Perpustakaan ISI Yogyakarta

## 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, Soeprapto. 2007. *Pot-Pourri Fotografi*. Jakarta: Penerbit Universitas Trisakti.

Suprapti, 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.




UPT Perpustakaan ISI Yogyakarta

**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.



UPT Perpustakaan ISI Yogyakarta