

BAB V PENUTUP

A. Simpulan

Penciptaan karya fotografi yang berjudul “Visualisasi Makanan Tradisional Banyumasan dalam Fotografi Komersial” memiliki upaya untuk mengangkat kembali makanan-makanan tradisional yang berada di Banyumasan. Modernisasi membawa arus kuliner siap saji dan makanan instan sehingga berdampak terpinggirkannya kuliner tradisional yang harusnya menjadi identitas suatu daerah. Sehingga disini peran penciptaan karya fotografi sangat penting untuk mampu mendokumentasikan berbagai kuliner tradisional Banyumasan. Penciptaan karya fotografi ini bertujuan mengenalkan kuliner tradisional Banyumasan melalui sosial media dan buku yang harapannya mampu menggugah selera dan rasa ketertarikan masyarakat dan generasi muda yang belum mengetahui berbagai kuliner tradisional Banyumasan.

Ide pembuatan karya fotografi makanan tradisional Banyumasan ini didasari oleh penulis yang berlatar belakang hidup dilingkungan Banyumasan yang melihat perkembangan zaman makanan tradisional Banyumasan semakin tidak eksis dan pemerintah juga kurang mengekspos makanan tradisional Banyumasan melalui media sosial. Sehingga muncul ide untuk turut melestarikan makanan tradisional Banyumasan melalui fotografi. Muncul konsep dari penciptaan karya fotografi ini dengan

mempertahankan nuansa tradisional dengan menggunakan properti kayu, bambu, ataupun tanah liat.

Proses penciptaan karya ini melalui beberapa tahapan, yakni eksplorasi yakni menentukan objek makanan yang ingin di foto kemudian melakukan survei lapangan terhadap penjual makanan, sehingga pada saat pemotretan lebih mudah untuk menemukan objek makanan yang ingin di foto. Kemudian tahapan yang kedua adalah eksperimen, yakni mencoba melakukan uji pemotretan guna mengetahui kekurangan dari karya yang ingin dibuat. Tahapan yang terakhir merupakan tahap penyuntingan foto untuk memaksimalkan karya foto yang telah dibuat.

Objek penciptaan karya fotografi ini meliputi 20 makanan tradisional Banyumasan dari berbagai kabupaten, yakni Banjarnegara, Purbalingga, Banyumas, dan Cilacap. Makanan yang dipilih sudah mewakili dari berbagai daerah tersebut walaupun ada beberapa makanan tradisional yang belum tercantum pada penciptaan karya ini.

Selama proses penciptaan karya ini, penulis menemukan berbagai kendala yang harus dihadapi. Pengumpulan objek makanan menjadi kendala yang harus di hadapi penulis. Objek makanan pada penciptaan ini sangatlah beragam dan keberadaanya antar satu objek makanan dengan lainnya terpaut jauh. Sehingga membutuhkan waktu yang lebih pada saat mencari dan mengumpulkan makanan. Tidak hanya jauh, namun beberapa penjual makanan tidak setiap hari membawa makanan yang akan dibeli. Kendala yang kedua yakni pada proses penciptaan karya. Lokasi dan tempat

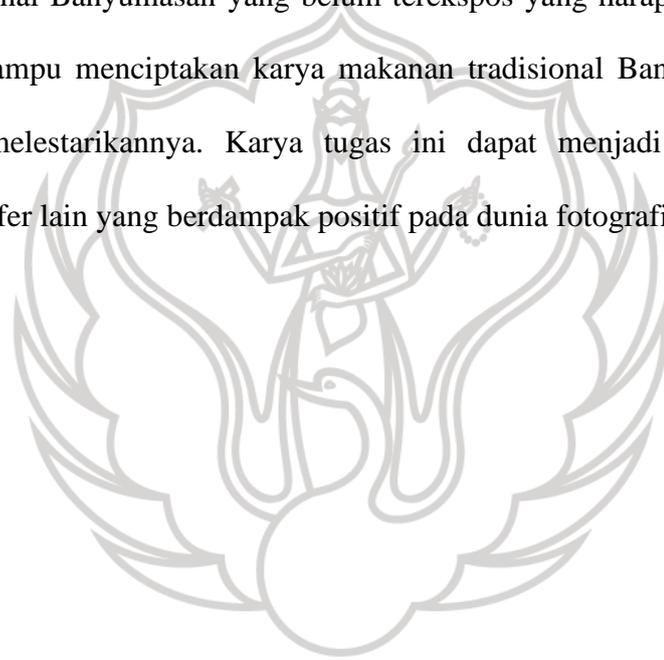
pemotretan sedikit sempit, sehingga pengaturan posisi arah cahaya sedikit sulit untuk dilakukan.

B. Saran

Serangkaian proses penciptaan tugas akhir yang berjudul “Visualisasi Makanan Tradisional Banyumasan dalam Fotografi Komersial” telah dilakukan. Beberapa kendala telah di alami, namun semuanya memiliki jalan keluar sehingga proses yang di lalui memerlukan kesabaran dan ketekunan. Selain itu dilakukanlah eksperimen berulang-ulang untuk mendapatkan hasil yang diinginkan.

Penciptaan karya fotografi makanan tidaklah mudah, sehingga perlu merancang konsep dan mempersiapkan alat dan properti sebelum melakukan pemotretan. Sehingga pada saat pemotretan sudah tidak menemui kendala kebingungan ide ataupun kekurangan properti. Pengumpulan objek makanan juga tidak kalah penting jika ingin melakukan pemotretan lebih dari satu objek. Sehingga perlu survei lapangan untuk menemukan para penjual makanan yang nantinya dimintai nomor telpon untuk bisa berkomunikasi untuk menghindari makanan habis atau hari libur. Pada proses penciptaan karya, salah satu hal yang perlu di perhatikan adalah ruangan. Ruangan sebisa mungkin memiliki ukuran yang luas untuk memudahkan memindahkan alat ataupun mengatur posisi arah cahaya. Solusi ruangan yang sedikit sempit yakni menata ruangan dan memindahkan barang-barang yang tidak terpakai agar lebih leluasa dalam melakukan pemotretan.

Penulis menyadari dalam penciptaan karya seni ini masih jauh dari kata sempurna. Namun, penulis sudah merasa puas dari apa yang sudah dikerjakan. Diharapkan pada pencipta fotografi makanan berikutnya agar lebih mempersiapkan konsep, alat dan bahan secara matang, sehingga dapat menciptakan karya yang lebih maksimal. Karya-karya yang sudah dibuat ini sejatinya masih bisa dikembangkan lagi seperti penggunaan properti yang lebih bagus ataupun dari segi penataan. Masih banyak lagi makanan tradisional Banyumasan yang belum terekspos yang harapannya fotografer lain mampu menciptakan karya makanan tradisional Banyumasan untuk turut melestarikannya. Karya tugas ini dapat menjadi referensi bagi fotografer lain yang berdampak positif pada dunia fotografi.



DAFTAR PUSTAKA

- Afifah Nurul. (2014). *Portrait Photography dengan Teknik Slow Synchronization Flash dalam Pemotretan Tari Balet Klasik*. Skripsi. Pasundan: Universitas Pasundan.
- Ai Nurhayati, Elly Lasmanawati, dan Cica Yulia. (2012). *Pengaruh Mata Kuliah Berbasis Gizi Pada Pemilihan Makanan Jajanan Mahasiswa*. Jurnal Penelitian Pendidikan. Universitas Pendidikan Indonesia.
- Astrid AF & Erwin KT. (2020). *Penerapan Food Photography Di Rubrik Kuliner*. Jurnal Washiyah. Vol. 1, 719-736.
- Harmayani, Eni, Santoso, Umar & Gardjito, Murdijati. (2019). *Makanan Tradisional Indonesia Seri: Kelompok Makanan Fermentasi dan Makanan yang Populer di Masyarakat*. Yogyakarta, Gadjah Mada University Press.
- Herusatoto, H. Budiono. (2008). Banyumas; *Sejarah, Budaya, Bahasa, dan Watak*. Yogyakarta: Lkis Pelangi Aksara.
- Muliawan, Kadek Dede & Pradnyanita, Sagung Intan. (2021). *Analisa Teknik Fotografi Dalam Tren Food Photography*. Jurnal Nawala Visual, Vol. 3, No. 1.
- Nasution, M. Yusuf. (2003). *Konsumsi Pangan Hewani dan Status Gizi Siswa SD Negeri 105349 Lubuk Pakan Deli Serdang*. Jurnal Pendidikan Science, Vol. 27 No. 3.
- Ngalimun. (2014). *Strategi dan Model Pembelajaran*. Yogyakarta: Aswaja Pressindo.
- Nisak, Khoirun., & Hariyanto, Didik. (2017). *Food Photography dan Eating Out di Media Sosial Instagram*. Jurnal Ilmu Komunikasi, 6 (1), 31-40.
- Nugroho, Yulius Widi. (2011). *Jepret! Panduan Fotografi dengan Kamera Digital dan DSLR*. Yogyakarta: Familia Pustaka.
- Rosyidi, Djalal. (2006). *Macam-Macam Makanan Tradisional yang Terbuat dari Hasil Ternak yang Beredar di Kota Malang*. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak, Vol. 1 No. 1.
- Saputra, Kurniawan Adi. (2017). *Pengembangan Buku Saku Food Photography Sebagai Sumber Belajar Fotografer Pemula*. Fakultas Teknik, Pendidikan Teknik Boga, Universitas Negeri Yogyakarta.

- Sastroamidjojo, S. (1995). Makanan Tradisional, Status Gizi, Dan Produktivitas Kerja. Dalam Prosiding Widyakarya Nasional Khasiat Makanan Tradisional. Jakarta: Kantor Menteri Negara Urusan Pangan. Hal 62-66.
- Suryani, Rahmi Wisnu. (2018). *Makanan Nusa Tenggara Timur Dalam Food Photography*. Skripsi. FSMR, Fotografi, Institut Seni Indonesia, Yogyakarta.
- Tanuwidjaja Gunawan, Sulendra, Natalia Maria, Kusuma Claudia. (2015). *Persepsi Mahasiswa Terhadap Atmosfer Tempat Makan Yang Menggugah Selera Terhadap Makanan Tradisional*. Jurnal RUAS, Volume 13 No.2. 29-36.



PUSTAKA LAMAN

- Andrianto, Aris. (2016). *Selain Mendoan Ini Cemilan Unik Kaum Penginyongan Yang Rasanya Nylekamin*. Diakses pada 1 Desember 2021, pukul 22.35 WIB, dari <https://purwokertokita.com/kuliner/selain-mendoan-ini-cemilan-unik-kaum-penginyongan-yang-rasanya-nylekamin.php>.
- Dinas Kearsipan dan Perpustakaan Jawa Tengah. (n.d). *Kuliner Jawa Tengah*. Dalam Perpustakaan Daerah Jawa Tengah (PERPUSDA) daring. Diakses pada 1 Desember 2021, dari <https://perpus.jatengprov.go.id/kulinerjateng/>.
- Hervina, Vina. (2021). *Ini hanyalah sebuah foto..namun sebuah foto tetap punya makna punya cerita karena tidak semua perasaan bisa tersampaikan lewat kata-kata* [gambar digital]. Diakses pada tanggal 25 Januari 2022, pukul 23.10 WIB, dari [https://www.instagram.com/p/CTLaWzDJQB/?utm_medium=copy link](https://www.instagram.com/p/CTLaWzDJQB/?utm_medium=copy_link).
- Iprice. (n.d). Spesifikasi Laptop Asus A412DA. Diakses pada 20 Agustus 2022, pukul 19.45 WIB, dari <https://iprice.co.id/harga/asus-vivobook-a412da/>.
- Jakarta School of Photography. (2019). *Pengertian Food Photography*. Diakses pada 1 Desember 2021, pukul 21.30 WIB, dari <https://jsp.co.id/pengertian-food-photography/>.
- Plaza Kamera. (n.d). Spesifikasi Canon EOS 80D. Diakses pada 20 Agustus 2022, pukul 20.00 WIB, dari <https://www.plazakamera.com/shop/canon-eos-80d-body-only/>.
- Septa, Aellyna. (2022). *Tak cukup 1* [gambar digital]. Diakses pada tanggal 19 Mei 2022, pukul 20.30 WIB, dari <https://www.instagram.com/p/CbhagdLUT6/>.
- Serba serbi makanan khas. (2012). *Pengertian arti makanan khas*. Diakses pada 1 Desember 2021, dari <https://serbaserbimakanankhas.wordpress.com/2012/10/10/pengertian-arti-makanan-khas/>.
- Sony. (n.d). *Spesifikasi Kamera Sony A7*. Diakses pada 20 Agustus 2022, pukul 19.35 WIB, dari <https://www.sony.co.id/id/electronics/kamera-dengan-lensa-yang-dapat-ditukar/ilce-7-body-kit>.

Suhudha, Abdul Karim & Fatah, Dicky Aprisandy. *Still Life Photography*. Diakses pada 1 Desember 2021, dari <http://fotografi.upi.edu/home/6-keahlian-khusus/still-life-photography>.

Utami, Sri Ambarwati. (2022). *Olahan Daging* [gambar digital]. Diakses pada tanggal 8 Agustus 2022 pukul 23.05 WIB, dari <https://www.instagram.com/p/Cf5Hu1Ive-7/>.

V-Gen. (n,d). *SD Card Turbo Series 32GB*. Diakses pada 20 Agustus 2022, pukul 19.30 WIB, dari <https://v-gen.co.id/flashmemory/sd-card-turbo-series-32gb/>.

Zujajah, Karina. (2020). *Ulasan Lengkap Teknik Food Photography Untuk Pemula*. Diakses pada 1 Desember 2021, dari <https://rekreartive.com/teknik-food-photography-pemula/>.

