

## BAB V PENUTUP

### A. Simpulan

Penyajian makanan dan minuman menjadi hal penting untuk memberikan kenikmatan kepada konsumen. Tentu saja, ini tak lepas dari kreativitas, kerapian, kecermatan, serta ketekunan pribadi-pribadi yang mengeksekusinya; yakni para pelayan makanan dan minuman di Sofia Boutique Residence. Berdasarkan latar belakang ini, sebuah penciptaan fotografi komersial dilakukan dengan tujuan untuk memperkenalkan dan menonjolkan kualitas pelayanan makanan dan minuman yang berkelas dari Sofia Boutique Residence.

Penciptaan ini dilakukan dengan menciptakan suasana yang gelap untuk memberikan kesan menarik dan memberikan penguatan pada *point of interest* dari karya yang dihasilkan. Suasana gelap diciptakan dengan penataan cahaya dan dengan bantuan proses pengolahan digital melalui Adobe *Lightroom* dan Adobe *Photoshop*. Pemilihan aktivitas, latar belakang, dan properti pendukung dipilih dengan matang untuk menghasilkan karya fotografi yang dapat memperkenalkan pelayanan terbaik yang diberikan dari Sofia Boutique Residence.

Skripsi penciptaan karya fotografi ini menggunakan teori yang mengacu pada fotografi komersial yang bertujuan untuk mempromosikan produk atau jasa, serta konsep *Food and Beverage Service* yang berkaitan dengan penyajian makanan dan minuman.

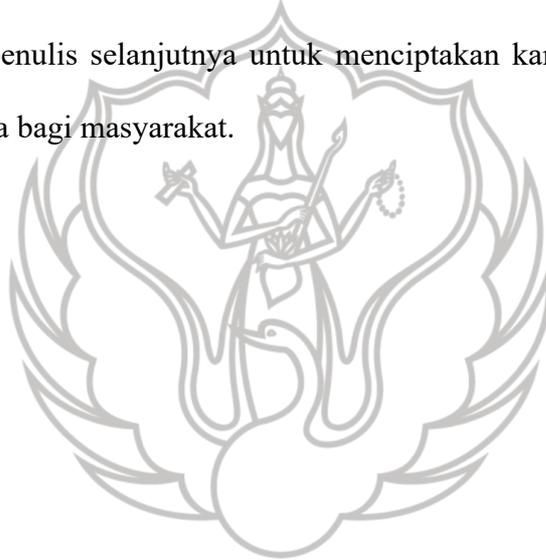
Pada proses penciptaan karya fotografi ini digunakan satu sampai dua pencahayaan buatan dengan karakter cahaya yang lembut dan karakter cahaya keras. Hal tersebut dipilih dengan menyesuaikan konsep yang sudah diciptakan. Aksesoris yang digunakan dalam proses penciptaan karya berupa *octagon* dan *softbox* untuk melakukan eksplorasi pencahayaan yang akan diterapkan pada objek. Karya penciptaan fotografi juga melalui beberapa tahapan dari pencarian ide, persiapan, eksekusi pengambilan gambar, dan pada akhirnya olah digital menggunakan aplikasi Adobe *Lightroom* dan Adobe *Photoshop*.

Pada akhirnya, keindahan karya fotografi ini harus diawali oleh kepiawaian para pelaku kuliner di hotel ini. Walaupun mereka bukan orang-orang yang terlihat di hadapan konsumen secara langsung, tetapi peran karya mereka ini sangat menentukan penilaian konsumen terhadap kualitas makanan serta minuman yang mereka nikmati. Kiranya melalui penyajian fotografi yang estetik atas karya mereka, maka nilai kualitas layanan Sofia Boutique Residence secara keseluruhan mendapat perhatian lebih besar.

## **B. Saran**

Dalam melakukan penciptaan ini, penulis telah mencapai hasil maksimal sesuai dengan konsep yang diinginkan. Selanjutnya, terdapat beberapa saran bagi para penulis yang akan datang. Penulis menyarankan agar penciptaan selanjutnya bisa menyoroti karya khusus dan terampil dari

para karyawan hotel lain yang juga tak banyak terlihat saat bekerja, tetapi hasil pekerjaannya bisa dirasakan dan dinikmati oleh semua yang memasuki hotel tersebut, seperti staf *cleaning service* atau staf bagian lain dari instansi perhotelan atau instansi layanan publik lainnya. Saran berikutnya, semoga penulis penciptaan selanjutnya dapat mencoba mengeksplorasi dunia kuliner lain yang memiliki keunikan budaya dan cara penyajian yang tak biasa, misalnya kuliner tradisional. Kiranya saran yang diberikan dapat membantu penulis selanjutnya untuk menciptakan karya yang lebih baik serta berguna bagi masyarakat.



## DAFTAR PUSTAKA

- Ananda, A. & Pradini, G. (2022). *Peran Food & Beverage Service dalam Memberikan Pelayanan untuk Meningkatkan Kepuasan Pelanggan di MCDonald's Jatipadang. Jurnal Ekonomi dan Bisnis, Vol. 11, No. 3, 263-277*
- Auliya, A. & Aprilia, D. N. (2016). *Pengaruh Hygiene Pengolahan Makanan Terhadap Kualitas Makanan di Hotel Aston Rasuna Jakarta. Jurnal Hospitality dan Pariwisata, Vol. 2, No. 2, 216-227*
- Bhisama, I. M. P. A. & Yulianie, F. (2023). *Era New Normal: Pelayanan Lunch A'la Carte Menu Oleh Pramusaji. Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis, Vol. 2, No. 5, 1272-1279*
- Damayanti, I. A. K. W., Solihin, & Suardani, M. (2021). *Pengantar Hotel dan Restoran. Purbalingga. Eureka Media Aksara*
- Ilham, M., Waryono. (2020) *Penerapan Standart Operating Procedure Makanan dan Minuman oleh Pramusaji di Restoran Dara Hotel New D'Dhave Padang. Jurnal Kajian Pariwisata dan Bisnis Perhotelan, Vol. 1, No. 1, 17-24*
- Fadilla, A., Nasyuha, A. H., & Sari, V. W. (2022). *Sistem Pendukung Keputusan Pemilihan Juru Masak (Koki) Menggunakan Metode Complex Proportional Assesment (COPRAS). JURIKOM (Jurnal Riset Komputer), Vol. 9, No. 2, 316-327*
- Gani, A., Krisdalaksana, A. H., & Arifin, Z. (2019). *Analisa Perbandingan Metode Simple Additive Weighting (SAW) dan Weight Product (WP) Dalam Pemilihan Kamera Mirrorless. Jurnal Ilmiah Ilmu Komputer, Vol. 14, No. 2, 76-81*
- Gunawan, A. P. (2015). *Pencahayaan dalam Studio Fotografi. Dimensi, Vol. 12, No. 1, 81-102*
- Herianto, M. & Gunawan, J. (2019). *Identifikasi Karakteristik pada Industri Restoran di Surabaya. Jurnal Sains dan Seni ITS, Vol. 8, No. 2, D310-D314*
- Kurniawansyah, H. (2020). *Applied Food Photography for Goodfellas Resto with Still Life Approach. Arty: Jurnal Seni Rupa, Vol. 9, No. 1, 11-32*
- Moha, S. & Loindong, S. (2016). *Analisis kualitas Pelayanan dan Fasilitas Terhadap Kepuasan Konsumen pada Hotel Yuta di Kota Manado. Jurnal EMBA, Vol. 4, No. 1, 575-584*
- Rinawati, W. & Ekawatningsih, P. (2019). *Manajemen Pelayanan Makanan dan Minuman. Yogyakarta. UNY Press*

- Tambunan, I. B. (2020). *Pelaksanaan Standar Operasional Prosedur Pemesanan Makanan di Prime Steak House Fine Dining Restoran JW Marriott Hotel Medan. Jurnal Akomodasi Agung, Vol. 7, No. 2, 50-57*
- Tjin, E. & Mulyadi, E. (2014). *Kamus Fotografi*. Jakarta: PT. Elex Media Komputindo
- Yuliantoro. N. (2020). *Pengembangan Ketrampilan dengan Pelatihan Memasak Aneka Hidangan Ikan Guramekepada Kelompok Ekstra Kurikuler Tata Boga Siswa SMA Permai Pluit Jakarta. Jurnal Abdimas Pariwisata, Vol. 1, No.1, 17-25*



## PUSTAKA LAMAN

<https://www.instagram.com/p/B2OVJAngATR/?igshid=MjM0N2Q2NDBjYg==>  
(diakses pada tanggal 20 November 2023)

<https://www.instagram.com/p/BibEFIgjK12/?igsh=MjM0N2Q2NDBjYg==>  
(diakses pada tanggal 29 Januari 2024)

<https://www.instagram.com/p/Cn9o9jLBO9u/?igsh=MjM0N2Q2NDBjYg==>  
(diakses pada tanggal 29 Januari 2024)

<https://www.instagram.com/p/BQ65MCRlomP/?igsh=MzRlODBiNWF1ZA==>  
(diakses pada tanggal 8 Juni 2024)

