

**KULINER KHAS BETAWI DALAM
*FOOD AND BEVERAGE PHOTOGRAPHY***



**PROGRAM STUDI S-1 FOTOGRAFI
FAKULTAS SENI MEDIA REKAM
INSTITUT SENI INDONESIA YOGYAKARTA
YOGYAKARTA
2025**

**KULINER KHAS BETAWI DALAM
*FOOD AND BEVERAGE PHOTOGRAPHY***



**SKRIPSI PENCIPTAAN
KARYA SENI FOTOGRAFI**
Untuk Memenuhi Persyaratan Derajat Sarjana
Program Studi Fotografi

Disusun oleh:
Nabilah Putri Ufairah
2111109031

**PROGRAM STUDI S-1 FOTOGRAFI
FAKULTAS SENI MEDIA REKAM
INSTITUT SENI INDONESIA YOGYAKARTA
YOGYAKARTA
2025**

HALAMAN PENGESAHAN

**KULINER KHAS BETAWI DALAM
FOOD AND BEVERAGE PHOTOGRAPHY**

Disusun oleh:
Nabilah Putri Ufairah
2141109031

Telah dipertanggungjawabkan di depan Tim Penguji Skripsi
Program Studi Fotografi, Jurusan Fotografi, Fakultas Seni Media Rekam,
Institut Seni Indonesia Yogyakarta pada tanggal ...04...JUN...2025

Pembimbing I/Ketua Penguji

Pembimbing II/Anggota Penguji

Oscar Samaratunga, S.E., M.Sn.
NIDN 0013077608

Achmad Oddv Widyantoro, M.Sn.
NIDN 0527039102

Penguji Ahli

Stephanus Setiawan, EFIAP, Hon.E.FPSI, A.FPSI*, MPSA, ARPS**

Mengetahui,
Ketua Jurusan/Koordinator Program Studi

Novan Jemmi Andrea, M.Sn.
NIP 19861219 201903 1 009

Mengesahkan,
Dekan Fakultas Seni Media Rekam



Dr. Edial Rusli, S.E., M.Sn.
NIP 19670203 199702 1 001

PERNYATAAN KEASLIAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Nabilah Putri Ufairah
Nomor Induk Mahasiswa : 2111109031
Program Studi : S-1 Fotografi
Judul Skripsi : *Kuliner Khas Betawi dalam Food and Beverage Photography*

Dengan ini menyatakan bahwa dalam skripsi saya tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu perguruan tinggi atau pernah ditulis atau diterbitkan oleh pihak lain, kecuali secara tertulis diacu dalam naskah ini dan/atau tercantum dalam daftar pustaka.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan penuh tanggung jawab dan saya bersedia menerima sanksi sesuai dengan ketentuan yang berlaku apabila pada kemudian hari ditemukan bukti bahwa pernyataan ini tidak benar.

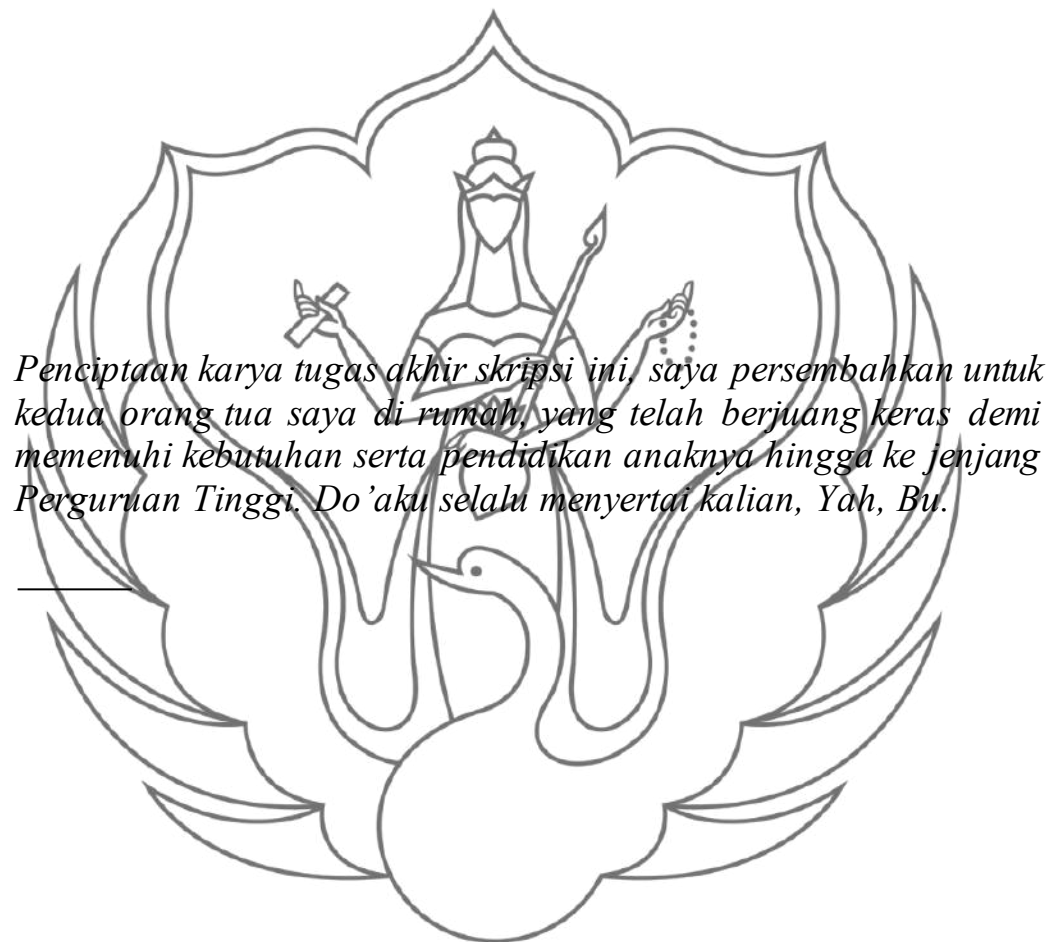
Yogyakarta, 13 Juni 2025

Yang menyatakan,



METERAI
TEMPEL
10000
DAMX351030524

Nabilah Putri Ufairah



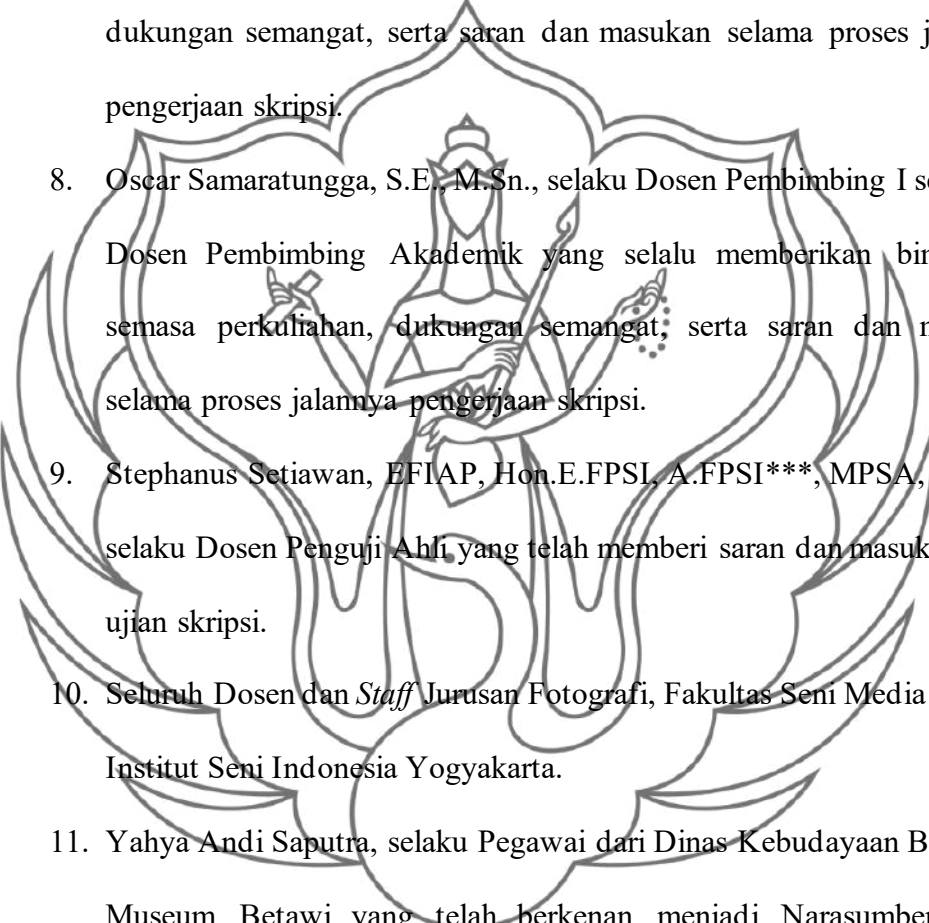
Penciptaan karya tugas akhir skripsi ini, saya persembahkan untuk kedua orang tua saya di rumah, yang telah berjuang keras demi memenuhi kebutuhan serta pendidikan anaknya hingga ke jenjang Perguruan Tinggi. Do'aku selalu menyertai kalian, Yah, Bu.

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT yang telah memberikan rahmat serta hidayat kepada hamba-hambanya, sehingga dapat menuntaskan tugas akhir skripsi yang berjudul “Kuliner Khas Betawi dalam *Food and Beverage Photography*” dengan baik. Tugas akhir skripsi ini berisikan proses serta hasil akhir dari perkuliahan di Program Studi S-1 Fotografi, Jurusan Fotografi, Fakultas Seni Media Rekam, Institut Seni Indonesia Yogyakarta.

Dengan adanya penulisan tugas akhir skripsi ini, mendapat banyak bantuan serta bimbingan oleh berbagai pihak. Maka dari itu, ingin menyampaikan rasa terima kasih kepada;

1. Dr. Irwandi, S.Sn., M.Sn., selaku Rektor Institut Seni Indonesia Yogyakarta.
2. Dr. Edial Rusli, S.E., M.Sn., selaku Dekan Fakultas Seni Media Rekam, Institut Seni Indonesia Yogyakarta.
3. Arif Sulistiyono, M.Sn., selaku Wakil Dekan Bidang Akademik, Fakultas Seni Media Rekam, Institut Seni Indonesia Yogyakarta.
4. Oscar Samaratunga, S.E., M.Sn., selaku Wakil Dekan Bidang Keuangan dan Umum, Fakultas Seni Media Rekam, Institut Seni Indonesia Yogyakarta.
5. A. Janu Haryono, S.Sn., M.Sn., selaku Wakil Dekan Bidang Kemahasiswaan dan Alumni, Fakultas Seni Media Rekam, Institut Seni Indonesia Yogyakarta.

- 
6. Novan Jemmi Andrea, M.Sn., selaku Ketua Jurusan Fotografi, Fakultas Seni Media Rekam, Institut Seni Indonesia Yogyakarta.
 7. Achmad Oddy Widyantoro, M.Sn., selaku Sekretaris Jurusan Fotografi, Fakultas Seni Media Rekam, Institut Seni Indonesia Yogyakarta sekaligus Dosen Pembimbing II yang selalu memberikan bimbingan, dukungan semangat, serta saran dan masukan selama proses jalannya pengerjaan skripsi.
 8. Oscar Samaratunga, S.E., M.Sn., selaku Dosen Pembimbing I sekaligus Dosen Pembimbing Akademik yang selalu memberikan bimbingan semasa perkuliahan, dukungan semangat, serta saran dan masukan selama proses jalannya pengerjaan skripsi.
 9. Stephanus Setiawan, EFIAP, Hon.E.FPSI, A.FPSI***, MPSA, ARPS., selaku Dosen Penguji Ahli yang telah memberi saran dan masukan pada ujian skripsi.
 10. Seluruh Dosen dan *Staff* Jurusan Fotografi, Fakultas Seni Media Rekam, Institut Seni Indonesia Yogyakarta.
 11. Yahya Andi Saputra, selaku Pegawai dari Dinas Kebudayaan Betawi di Museum Betawi yang telah berkenan menjadi Narasumber untuk kebutuhan skripsi.
 12. Dian Andayani, selaku pemilik UMKM Dapur Betawi yang telah berkenan untuk produk khas Betawinya dijadikan sebagai objek penciptaan skripsi dan berkenan menjadi Narasumber.

13. Teman-teman Fotografi angkatan 2021 (fotdas) yang selalu bareng-bareng dari mahasiswa baru sampai mahasiswa akhir.
14. Ambar, Sigit, Vivi, Fadli, Azza, Nikita, dan teman lainnya yang telah menjadi tempat *brainstorming* dan membantu selama proses produksi penciptaan karya skripsi.
15. Semua pihak yang telah memberi dukungan penuh dalam proses penyusunan skripsi ini yang tidak dapat disebutkan secara keseluruhan.

Penulisan tugas akhir skripsi penciptaan ini telah disusun dengan baik dan mengikuti sesuai prosedur yang ada. Mohon maaf jika terjadi kekurangan dalam penyusunan tugas akhir skripsi ini. Harapannya, mudah-mudahan dengan adanya tugas akhir skripsi penciptaan ini dapat memberikan manfaat dan dampak positif kepada para pembaca. Demikian ucapan dan harapan yang disampaikan, terima kasih.

Yogyakarta, 5 Mei 2025

Nabilah Putri Ufairah

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN SURAT PERNYATAAN	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR KARYA	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
ABSTRAK	xiii
ABSTRACT	xiv
BAB I	
PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Penciptaan	5
C. Tujuan dan Manfaat	5
BAB II	
LANDASAN PENCIPTAAN	6
A. Landasan Teori	6
B. Tinjauan Karya	11
BAB III	
METODE PENCIPTAAN	15
A. Objek Penciptaan	15
B. Metode Penciptaan	17
C. Proses Perwujudan	19
BAB IV	
HASIL DAN PEMBAHASAN	42
A. Ulasan Karya	42
B. Pembahasan Reflektif	110
BAB V	
PENUTUP	112
A. Simpulan	112
B. Saran	113
KEPUSTAKAAN	115
LAMPIRAN	117
BIODATA PENULIS	145

DAFTAR KARYA

Karya foto 1 “Nasi Ulam”	43
Karya foto 2 “Soto Betawi”	47
Karya foto 3 “Kerak Telor”	51
Karya foto 4 “Es Selendang Mayang”	55
Karya foto 5 “Es Kolang-kaling”	59
Karya foto 6 “Nasi Uduk”	63
Karya foto 7 “Asinan Betawi”	67
Karya foto 8 “Kue Cucur”	70
Karya foto 9 “Kue Gemblong”	74
Karya foto 10 “Kue Gambang”	77
Karya foto 11 “Kue Kembang Goyang”	80
Karya foto 12 “Bir Pletok”	83
Karya foto 13 “Nasi Ulam dan Bir Pletok”	86
Karya foto 14 “Nasi Uduk dan Bir Pletok”	89
Karya foto 15 “Soto Betawi dan Es Kolang-kaling”	92
Karya foto 16 “Kue Gambang dan Bir Pletok”	95
Karya foto 17 “Kue Kembang Goyang dengan <i>Hand in Frame</i> ”	98
Karya foto 18 “Kue Cucur dan Bir Pletok”	101
Karya foto 19 “Kue Gemblong dan Es Kolang-kaling”	104
Karya foto 20 “Kerak Telor dan Es Selendang Mayang”	107

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Karya Herry Tjiang	12
Gambar 2 Karya Ilham Moryza	13
Gambar 3 Karya Andrias Nicho	14
Gambar 4 Kamera	21
Gambar 5 Lensa	21
Gambar 6 <i>Memory Card</i>	22
Gambar 7 <i>Lighting</i>	23
Gambar 8 <i>Trigger</i>	23
Gambar 9 <i>Standard Reflector</i>	24
Gambar 10 <i>Octabox</i>	24
Gambar 11 <i>Snoot</i>	25
Gambar 12 <i>Tripod Flat Lay</i>	26
Gambar 13 <i>Lightstand</i>	26
Gambar 14 Laptop	27
Gambar 15 <i>Software Editing</i>	28
Gambar 16 Sketsa Nasi Ulam	44
Gambar 17 Sketsa Soto Betawi	48
Gambar 18 Sketsa Kerak Telor	52
Gambar 19 Sketsa Es Selendang Mayang	56
Gambar 20 Sketsa Es Kolang-kaling	60
Gambar 21 Sketsa Nasi Uduk	64
Gambar 22 Sketsa Kue Cucur	71
Gambar 23 <i>Preview Hasil</i>	126
Gambar 24 Pemotretan Es Kolang-kaling	126
Gambar 25 Pemotretan Kue Gemblong dan Es Kolang-kaling	127
Gambar 26 Pemotretan Kue Gemblong dan Es Kolang-kaling	127
Gambar 27 Lokasi <i>Google Maps</i> Dapur Betawi	131
Gambar 28 Dapur Betawi Tampak Depan	131
Gambar 29 Dapur Betawi Tampak Dalam	132
Gambar 30 Tempat Kasir dan Tempat Memasak Dapur Betawi	132
Gambar 31 Lokasi <i>Google Maps</i> Dinas Kebudayaan Museum Betawi.....	133
Gambar 32 Museum Betawi Tampak Depan	133
Gambar 33 Museum Betawi Tampak Dalam	133

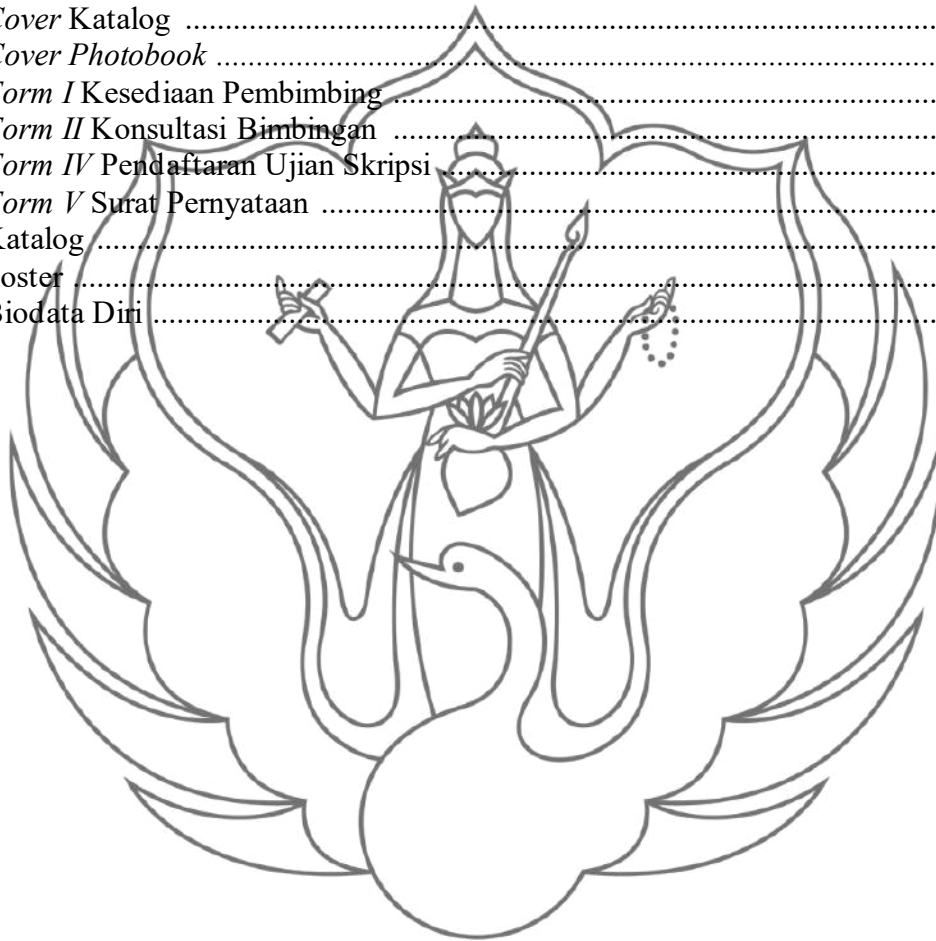
DAFTAR TABEL

Tabel 1 <i>Shotlist</i> Pemotretan	33
Tabel 2 Hasil Wawancara	117



DAFTAR LAMPIRAN

Tabel Wawancara	116
<i>Behind the Scene</i>	125
<i>Layout Display</i>	128
Dokumentasi Sidang Skripsi	129
Foto Lokasi dan <i>Google Maps</i> Dapur Betawi	131
Foto Lokasi dan <i>Google Maps</i> Museum Betawi	133
Poster Pameran	134
Cover Katalog	135
Cover <i>Photobook</i>	136
<i>Form I</i> Kesiediaan Pembimbing	137
<i>Form II</i> Konsultasi Bimbingan	139
<i>Form IV</i> Pendaftaran Ujian Skripsi	141
<i>Form V</i> Surat Pernyataan	142
Katalog	143
Poster	144
Biodata Diri	145



KULINER KHAS BETAWI DALAM FOOD AND BEVERAGE PHOTOGRAPHY

Nabilah Putri Ufairah
2111109031

ABSTRAK

Fotografi makanan dapat dikatakan bagus jika dapat menyampaikan rasa, mengobarkan seluruh momen indah, menyulap menjadi sebuah imajinasi, atau bahkan menggugah selera orang yang melihat. Dengan objek makanan dan minuman Betawi bisa dijadikan sebagai media promosi UMKM Dapur Betawi agar menarik lebih banyak lagi dari kalangan masyarakat maupun pecinta kuliner di mana pun berada. Pada penciptaan karya fotografi makanan dan minuman di sini juga memperlihatkan macam-macam kuliner Betawi yang bertujuan untuk memperkenalkan kembali kuliner tersebut ke kalangan masyarakat maupun pecinta kuliner. Metode Penciptaan yang digunakan yaitu Ide dan Gagasan, Wawancara, Eksperimentasi, dan Perwujudan.

Dalam skripsi penciptaan fotografi ini juga menggunakan teori fotografi komersial dan fotografi makanan yang diterapkan untuk menampilkan keunikan dari kuliner khas Betawi tersendiri. Selain itu, teori pencahayaan juga menjadi elemen utama yang guna menonjolkan tekstur dan warna alami makanan/minuman, sehingga dari hal tersebut menghasilkan visual yang menggugah selera.

Pada penggunaan makanan dan minuman Betawi sebagai objek foto dalam pembuatan skripsi penciptaan ini, dapat menghasilkan sebuah karya fotografi yang menarik dan juga bisa menyampaikan pesan yang mendalam. Melalui pendekatan yang tepat, foto-foto yang dihasilkan tidak hanya memiliki daya tarik visual, tetapi juga memperkuat *awareness* ke *audiens* tentang kuliner khas Betawi.

Kata Kunci: fotografi makanan dan minuman, kuliner khas Betawi, UMKMDapur Betawi

TRADITIONAL BETAWI CUISINE IN FOOD AND BEVERAGE PHOTOGRAPHY

Nabilah Putri Ufairah
2111109031

ABSTRACT

Food photography can be said to be good if it can convey taste, ignite all the beautiful moments, conjure up an imagination, or even arouse the tastes of people who see. With the object of Betawi food and drinks, it can be used as a promotional medium for Dapur Betawi MSMEs to attract more people and culinary lovers everywhere. In the creation of food and beverage photography works here also shows various kinds of Betawi cuisine which aims to reintroduce these culinary delights to the public and culinary lovers. The creation methods used are Ideas and Ideas, Interview, Experimentation, and Realization.

This thesis also uses the theories of commercial photography and food photography that are applied to showcase the uniqueness of Betawi's own culinary specialties. In addition, lighting theory is also the main element to accentuate the texture and natural color of the food/drink, resulting in an appetizing visual.

The use of Betawi food and beverages as photo objects in the making of this thesis can produce an interesting work of photography that can also convey a deep message. Through the right approach, the photos produced not only have visual appeal, but also strengthen awareness to the audience about Betawi culinary specialties.

Keywords: *food and beverage photography, Betawi culinary specialties, Dapur Betawi UMKM*

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Penciptaan

Memotret makanan merupakan *genre* fotografi yang disebut sebagai fotografi komersial, dan dapat dikatakan sebagai foto *Still Life*. Fotografi *still life* adalah penciptaan foto dari benda atau objek tidak hidup. Sementara itu, fotografi komersial adalah fotografi yang memiliki nilai jual, seperti misalnya pembuatan iklan atau media promosi dari sebuah produk tertentu. Menciptakan gambar atau foto dari benda mati telah menjadi hal menarik agar terlihat hidup, ekspresif, komunikatif, dan mengandung pesan yang ingin disampaikan merupakan bagian sangat penting dalam menciptakan sebuah karya fotografi. Menurut (Farzy, 2022) Fotografi makanan dapat dikatakan bagus jika dapat menyampaikan rasa, mengobarkan seluruh momen indah, menyulap menjadi sebuah imajinasi, atau bahkan menggugah selera orang yang melihat. Hal ini juga dapat menggiring orang untuk berbondong-bondong ke sebuah rumah makan atau meningkatkan penjualan makanan dari rumah makan atau tempat lainnya. Menciptakan foto makanan yang sempurna juga memerlukan sebuah kemahiran, ide yang kreatif, gaya, rasa, dan keterampilan pada fotografi.

Fotografi *still life* juga butuh mengetahui dan memahami karakter lampu yang dipakai. Masing-masing benda yang difoto butuh yang namanya sifat dan karakter dari benda tersebut, supaya hasil foto yang didapat bisa maksimal. Mulai dari pemilihan benda, penyusunan tata cahaya, dan komposisinya bisa menentukan keberhasilan dari foto *still life* (Farzy, 2022).

Untuk pencahayaan pada makanan itu sendiri sebenarnya tidak ada batasan minimal atau maksimal, hanya saja bisa memilih, ingin menggunakan cahaya matahari atau cahaya dari alat-alat studio seperti misalnya *Softbox*, *LED Continuous*, *Standard Reflector*, dan lainnya (Kurniawansyah, 2020). Pencahayaan di sini juga berpengaruh dari pengaturan segitiga eksposur (*Shutter speed*, *Diafragma*, dan *International Organization for Standardization* atau ISO) yang ada pada kamera. Karena, jika tidak menggunakan segitiga eksposur, maka hasil foto yang didapat bisa kegelapan ataupun keterangan (Gunawan, 2013).

Betawi merupakan etnis yang penduduknya Jakarta, sejak lama Jakarta memiliki sejarah serta budaya yang sangat banyak dan beragam. Dahulu, Jakarta menjadi tempat kumpulnya Melayu, Cina, Arab, dan Belanda, yang berperan dalam terbentuknya budaya Betawi yang khas. Budaya Betawi ini memiliki aspek kehidupan seperti bahasa, seni, dan tradisi kulinernya. Kesenian khas Betawi di sini seperti contohnya Ondel-ondel, Tari Jaipong, serta kuliner-kuliner tradisionalnya seperti Soto, Es Selendang Mayang, Kue Cucur, Kerak Telor, dan lainnya. Hal tersebut mencerminkan sebuah kebudayaan dan keragaman yang dimiliki masyarakat Betawi.

Kuliner tradisional Betawi juga merupakan makanan sehari-hari, dalam arti saat ini banyak jenis kuliner yang dahulunya disajikan pada acara tertentu, sekarang disajikan sehari-hari oleh masyarakat Betawi. Terdapat empat jenis kuliner tradisional Betawi yang menyesuaikan budaya Eropa yaitu, Bir Pletok, Kue Cubit, Kue Leker, Semur Jengkol, Semur Daging dan Semur Terong

Betawi. Mayoritas makanan asli Betawi terutama pada makanan ringan terbuat dari tepung beras atau tepung ketan, tetapi untuk saat ini mulai diganti dengan tepung terigu. Adanya perkembangan teknologi pangan di sini sudah banyak yang berubah pola masaknya dari masyarakat, beberapa bahan pangan, bumbu serta produksi bumbu menjadikan masyarakat banyak yang menggantikan bumbu basah dengan bumbu yang kering dan juga bumbu jadi. Hal tersebut sama dengan bahan pelengkap kuliner (Untari *et al.*, 2017). Dengan hal tersebut, topik Kuliner Khas Betawi ini diangkat berdasarkan pengalaman empiris yang di mana lahir dan besar di Jakarta, sudah menjadi kebiasaan serta kesukaan karena setiap harinya selalu dipertemukan dengan makanan berat, minuman dan jajanan khas Betawi. Ketika beranjak di perantauan ini, sangat rindu dengan makanan, minuman, atau bahkan jajanan yang benar-benar asli khas Betawi, dan hal ini jarang sekali ditemukan di rantauan.

Perkampungan Budaya Betawi pada Dinas Kebudayaan Betawi merupakan suatu kawasan pelestarian budaya yang berada di Jl. Situ Babakan No. 47 RT.13/RW.8, Srengseng Sawah, Kec. Jagakarsa, Kota Jakarta Selatan yang memiliki potensi wisata Air, Budaya, dan Agro. Keberadaan potensi ini telah didukung oleh kondisi alam dan masyarakatnya. Pada kawasan tersebut, mayoritas masyarakat yang bertempat tinggal di sini masih memegang teguh terkait nilai-nilai Betawi, sehingga karakteristik Budaya Betawi masih terjaga dan bisa dinikmati sampai saat ini. Kuliner Betawi juga merupakan salah satu daya tarik utama budaya yang kaya akan cita rasanya, hidangan-hidangan seperti Nasi Uduk, Soto Betawi, Kerak Telor, Bir Pletok, dan lainnya bukan

hanya menggugah selera saja, tapi juga mencerminkan warisan budaya. Tiap hidangan pun memiliki cerita dan makna sendiri, yang seringkali disajikan dalam acara-acara penting dan juga perayaan, sehingga hal tersebut sudah menjadi bagian identitas masyarakat Betawi.

Dapur Betawi merupakan sebuah Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) kuliner khas Betawi yang berada di Jl. Balirejo I No. 49B, Muja Muju, Kec. Umbulharjo, Kota Yogyakarta. Dapur Betawi ini menjual berbagai macam kuliner khas Betawi seperti Soto Betawi, Nasi Uduk, Nasi Ulam, Kerak Telor, Asinan, Bir Pletok, Es Kolang-kaling, Es Selendang Mayang, dan lainnya. Kemudian, bahan-bahan yang biasa digunakan pada kuliner khas Betawi termasuk di Dapur Betawi ini ada Santan, Gula Jawa/Merah, Kelapa, Sayuran, Rempah, dan lainnya. Lalu, untuk makanan yang paling populer dan cukup banyak dipesan di Dapur Betawi yaitu Kerak Telor, karena hal tersebut sudah tidak asing lagi, sehingga terkenal juga di sekitar Dapur Betawi. Selain itu, Kerak Telor dapat dijumpai di mana pun termasuk wisata-wisata yang ada di Jakarta. Dengan adanya membuka usaha UMKM kuliner khas Betawi ini bertujuan untuk mengenalkan makanan dan minuman tradisional khas Betawi ke kalangan masyarakat maupun pecinta kuliner yang berada di Yogyakarta.

Pada penciptaan ini menerapkan foto *still life* yang bertujuan untuk menonjolkan visual foto agar terlihat menarik dan juga gugah selera. Karya foto dibuat berdasarkan dari daerah, budaya, atau ciri khas Betawi yang menjadi ide dalam pemotretan makanan. Dengan adanya hal tersebut, bisa dijadikan sebagai media promosi UMKM Dapur Betawi agar menarik lebih

banyak lagi dari kalangan masyarakat maupun pecinta kuliner di mana pun berada.

B. Rumusan Penciptaan

Berdasarkan pendahuluan yang tertera di atas, telah ditemukan sebuah permasalahan sebagai berikut;

Bagaimana memvisualisasikan kuliner khas Betawi agar makin dikenal kalangan masyarakat dalam fotografi makanan dan minuman.

C. Tujuan dan Manfaat

1. Tujuan

Memvisualisasikan kuliner khas Betawi dalam fotografi makanan dan minuman.

2. Manfaat

- a. Meningkatkan minat terhadap kuliner khas Betawi dan menjadikannya lebih terkenal di kalangan masyarakat maupun pecinta kuliner.
- b. Dapat dijadikan sebagai media promosi makanan pada media sosial Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM).
- c. Menambah wawasan baru terkait fotografi makanan dan minuman ke pihak instansi/ Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM).