

**EKSPLORASI KOMPOSISI FOTO PRODUK DENGAN  
NUANSA MODERN PADA PRODUK GUDEG  
KALENG BU TJITRO 1925**



**SKRIPSI**

Oleh:

**Haikal Julio Setiano**

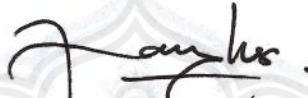
**NIM 2211253031**

**PROGRAM STUDI S-1 FOTOGRAFI  
JURUSAN FOTOGRAFI, FAKULTAS SENI MEDIA REKAM  
INSTITUT SENI INDONESIA YOGYAKARTA  
GENAP 2026**

Skripsi berjudul:

**EKSPLORASI KOMPOSISI FOTO PRODUK DENGAN NUANSA MODERN PADA PRODUK GUDEG KALENG BU TJITRO 1925** diajukan oleh **Haikal Julio Setiano**, NIM 2211253031, Program Studi S-1 Fotografi, Fakultas Seni Media Rekam, Institut Seni Indonesia Yogyakarta (Kode Prodi: 91271), telah dipertanggungjawabkan di depan Tim Penguji Skripsi pada tanggal ~~20~~ **MAY** ~~2026~~ dan dinyatakan telah memenuhi syarat untuk diterima.

Pembimbing I/Ketua



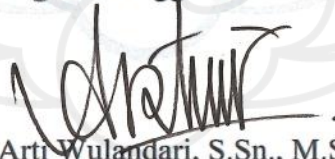
Pamungkas Wahyu Setiyanto, S.Sn., M.Sn.  
NUPTK 1839753654137102

Pembimbing II/Anggota



Achmad Oddy Widyantoro, M.Sn.  
NUPTK 5659769670130322

Cognate/Anggota



Arti Wulandari, S.Sn., M.Sn.  
NUPTK 9462753654230083

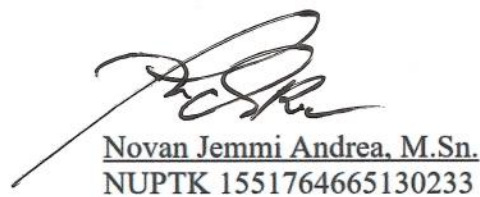
Mengetahui,

Dekan Fakultas Seni Media Rekam  
Institut Seni Indonesia Yogyakarta



Dr. Edial Rusli, S.E., M.Sn.  
NUPTK 7535745646130092

Koordinator Program Studi  
S-1 Fotografi



Novan Jemmi Andrea, M.Sn.  
NUPTK 1551764665130233

## PERNYATAAN KEASLIAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini,

Nama : Haikal Julio Setiano  
Nomor Induk Mahasiswa : 2211253031  
Program Studi : S-1 Fotografi  
Judul Skripsi : Eksplorasi Komposisi Foto Produk dengan Nuansa Modern  
pada Produk Gudeg Kaleng Bu Tjitro 1925

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, 7 Mei 2026

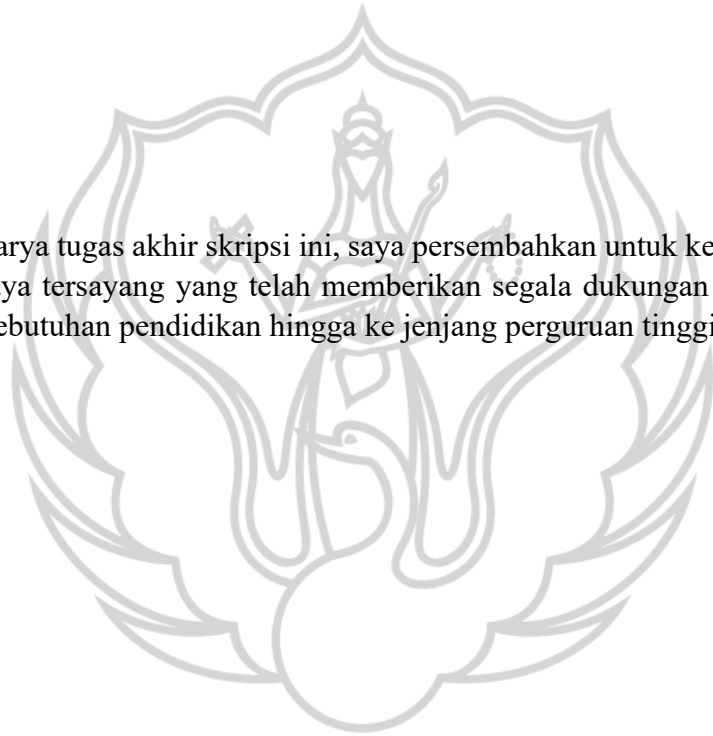
Yang menyatakan,



Haikal Julio Setiano

## HALAMAN PERSEMBAHAN

Penciptaan karya tugas akhir skripsi ini, saya persembahkan untuk kedua orang tua dan kakak saya tersayang yang telah memberikan segala dukungan dan berjuang keras demi kebutuhan pendidikan hingga ke jenjang perguruan tinggi.



## KATA PENGANTAR

Alhamdulillah, puji syukur kepada Allah Subhanahu Wa Ta'ala atas segala rahmat dan hidayah-Nya sehingga dapat menyelesaikan penulisan Tugas Akhir Penciptaan Seni Fotografi dengan judul “Eksplorasi Komposisi Foto Produk dengan Nuansa Modern pada Produk Gudeg Kaleng Bu Tjitro 1925”. Skripsi tugas akhir ini sebagai bukti dari proses pembelajaran di Institut Seni Indonesia Yogyakarta.

Penyusunan laporan ini tidak akan berjalan dengan baik apabila tanpa bantuan dari berbagai pihak, pada kesempatan yang baik ini, penulis ingin menyampaikan kepada:

1. Dr. Irwandi, M.Sn. Selaku Rektor ISI Yogyakarta;
2. Dr. Edial Rusli, S.E., M.Sn. Selaku Dekan Fakultas Seni Media Rekam, ISI Yogyakarta;
3. Novan Jemmi Andrea, M.Sn. Selaku Ketua koordinator Program Studi Fotografi, Fakultas Seni Media Rekam, ISI Yogyakarta;
4. Kusrini, S.Sos., M.Sn. Selaku Sekretaris Jurusan Fotografi, Fakultas Seni Media Rekam, ISI Yogyakarta;
5. Pamungkas Wahyu Setiyanto, M.Sn. Selaku Dosen Wali serta Dosen Pembimbing I, terima kasih atas arahan, kritik, saran dan ilmu yang penulis dapatkan selama proses bimbingan;
6. Achmad Oddy Widyantoro. M.Sn. Selaku Dosen Pembimbing II terima kasih atas arahan, kritik, saran dan ilmu yang penulis dapatkan selama proses bimbingan;

7. Arti Wulandari, S.Sn., M.Sn. Selaku Dosen Penguji Ahli;
8. Seluruh dosen pengampu di FSMR ISI Yogyakarta yang memberikan ilmu dan pengalamannya;
9. Kiki Ameliya yang sudah bersedia bersabar dan selalu memberikan semangat dalam proses penciptaan ini;
10. Azmi, Ridwan dan Raga, yang telah memberikan dukungan dan memberi semangat dalam proses penciptaan tugas akhir ini;
11. Seluruh teman-teman fotografi angkatan 2022, yang telah memberikan dukungan dan semangat dalam proses penciptaan ini;

Penulis menyadari dalam proses pembuatan dan penyusunan skripsi penciptaan seni fotografi ini masih terdapat kekurangan dan kesalahan. Kritik dan saran yang membangun dari dosen dan teman-teman sangatlah dibutuhkan agar kedepannya bisa lebih baik lagi. Semoga Skripsi ini bisa bermanfaat bagi penulis khususnya, dan bagi semua pihak yang telah membacanya.

Yogyakarta, 7 Mei 2026

Haikal Julio Setiano

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN</b> .....	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PERSEMBAHAN</b> .....	<b>iv</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>v</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>vii</b>
<b>DAFTAR KARYA</b> .....	<b>ix</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>x</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>xii</b>
<b>ABSTRAK</b> .....	<b>xiii</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>xiv</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
<b>A. Latar Belakang</b> .....	<b>1</b>
<b>B. Rumusan Penciptaan</b> .....	<b>6</b>
<b>C. Tujuan dan Manfaat</b> .....	<b>7</b>
1. Tujuan.....	7
2. Manfaat.....	7
<b>BAB II LANDASAN PENCIPTAAN</b> .....	<b>8</b>
<b>A. Landasan Teori</b> .....	<b>8</b>
1. Fotografi Komersial .....	8
2. Komposisi Fotografi.....	10
3. Konsep Modern .....	14
<b>B. Tinjauan Karya</b> .....	<b>16</b>
1. <i>Wonderful Gift Box</i> .....	17
2. <i>Love Club Pastry Collection</i> .....	19
3. <i>Alfajores Lucciano's Chocolate Blanco</i> .....	21
<b>BAB III METODE PENCIPTAAN</b> .....	<b>9</b>
<b>A. Objek Penciptaan</b> .....	<b>9</b>
1. Objek Formal.....	9
2. Objek Material.....	9

<b>B. Metode Penciptaan .....</b>	<b>25</b>
1. Ide dan Gagasan .....	25
2. Studi Pustaka .....	25
3. Perancangan .....	26
4. Eksplorasi Fotografi .....	26
5. Perwujudan.....	27
<b>C. Proses Perwujudan .....</b>	<b>27</b>
1. Bahan, Alat, Teknik .....	27
2. Tahap Perwujudan .....	38
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>24</b>
<b>A. Ulasan Karya.....</b>	<b>24</b>
<b>BAB V PENUTUP.....</b>	<b>24</b>
<b>A. Simpulan.....</b>	<b>24</b>
<b>B. Saran .....</b>	<b>138</b>
<b>KEPUSTAKAAN .....</b>	<b>139</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>141</b>
<b>BIODATA PENULIS .....</b>	<b>155</b>

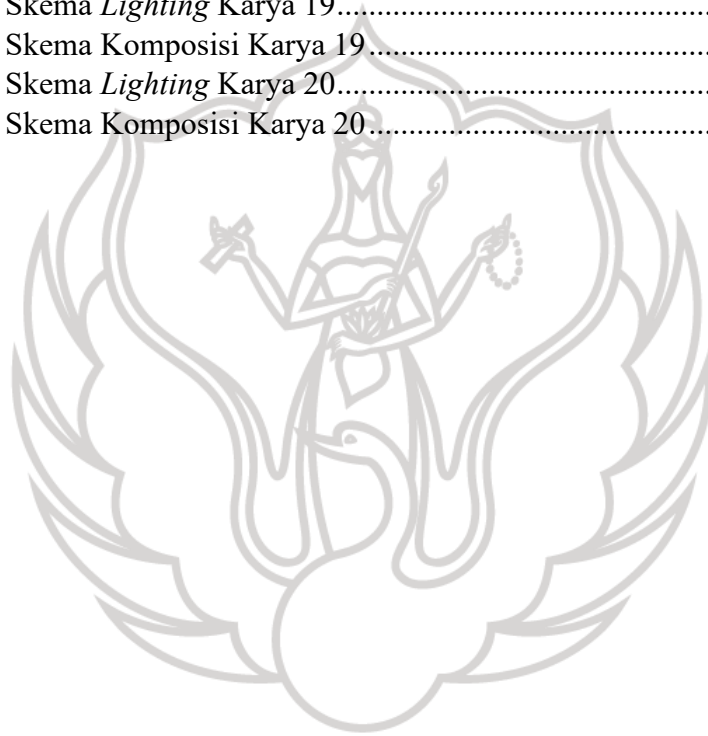
## DAFTAR KARYA

Karya 1 Kotak Hampers Gudeg Kaleng.....	46
Karya 2 Sajian Gudeg Ikan Tuna .....	51
Karya 3 Isian Gudeg Kaleng .....	56
Karya 4 Varian Rasa Gudeg Kaleng.....	61
Karya 5 Gudeg Kaleng Blondo .....	66
Karya 6 Bekal Praktis.....	71
Karya 7 Makan Siang Cepat .....	76
Karya 8 Sajian Gudeg Krecek Pedas .....	82
Karya 9 Hampers Gudeg.....	87
Karya 10 Pesan Online.....	92
Karya 11 Teman Makan Malam .....	96
Karya 12 Solusi Kuliner Praktis.....	100
Karya 13 Sajian Gudeg Blondo .....	104
Karya 14 Gudeg Krecek.....	108
Karya 15 Gudeg Kaleng Komplet Pedas .....	112
Karya 16 Gudeg Kaleng Kesukaan .....	116
Karya 17 Best Seller.....	120
Karya 18 Gudeg Kaleng Krecek .....	124
Karya 19 Gudeg Kaleng Rendang.....	129
Karya 20 Sajian Gudeg Komplet Original .....	133

## DAFTAR GAMBAR

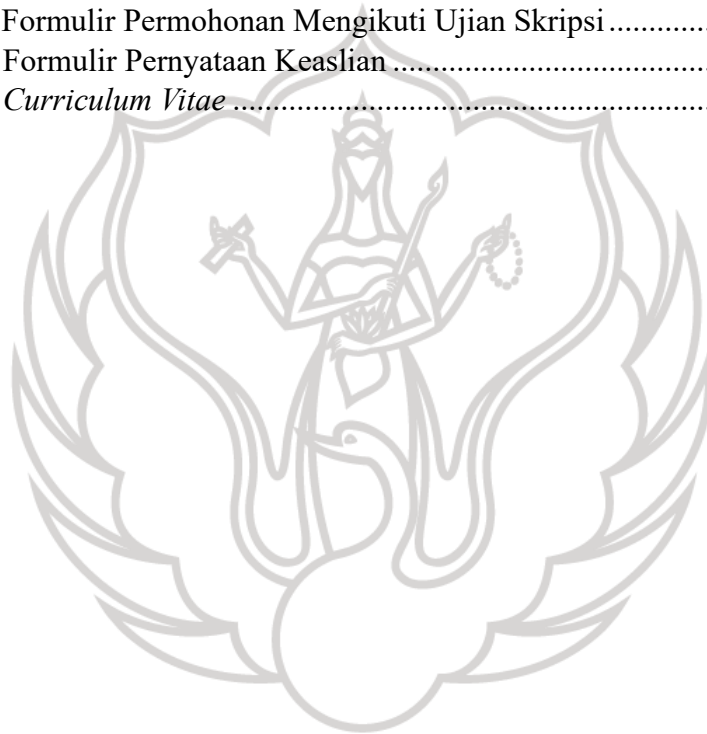
Gambar 1.1 Karya foto Manajemen Gudeg Bagong.....	5
Gambar 2.1 <i>Wonderful Gift Box</i> .....	17
Gambar 2.2 <i>Love Club Pastry Collection</i> .....	19
Gambar 2.3 <i>Alfajores Lucciano's Chocolate Blanco</i> .....	21
Gambar 3.1 Kamera Sony ILCE-6000.....	28
Gambar 3.2 Lensa Sony E 55-210mm .....	29
Gambar 3.3 <i>Memory Card SanDisk Extreme 64GB</i> .....	30
Gambar 3.4 Baterai KingMa NP-FW50.....	31
Gambar 3.5 Lampu Studio Godox MS200 .....	32
Gambar 3.6 <i>Flash Eksternal Godox TT600</i> .....	33
Gambar 3.7 <i>Trigger Godox X2T-s</i> .....	34
Gambar 3.8 <i>Softbox Godox 90x60cm</i> .....	35
Gambar 3.9 Laptop Acer Aspire 5 Spin 14 .....	36
Gambar 3.10 Proses Pemilihan Karya .....	40
Gambar 3.11 Perangkat Lunak Adobe Photoshop .....	41
Gambar 3.12 Fitur Adobe <i>Camera RAW Filter</i> .....	42
Gambar 4.1 Skema <i>Lighting</i> Karya 1.....	47
Gambar 4.2 Skema Komposisi Karya 1 .....	48
Gambar 4.3 Skema <i>Lighting</i> Karya 2.....	52
Gambar 4.4 Skema Komposisi Karya 2 .....	53
Gambar 4.5 Skema <i>Lighting</i> Karya 3.....	57
Gambar 4.6 Skema Komposisi Karya 3 .....	58
Gambar 4.7 Skema <i>Lighting</i> Karya 4.....	62
Gambar 4.8 Skema Komposisi Karya 4.....	63
Gambar 4.9 Skema <i>Lighting</i> Karya 5.....	67
Gambar 4.10 Skema Komposisi Karya 5 .....	68
Gambar 4.11 Skema <i>Lighting</i> Karya 6.....	72
Gambar 4.12 Skema Komposisi Karya 6 .....	73
Gambar 4.13 Skema <i>Lighting</i> Karya 7.....	77
Gambar 4.14 Skema Komposisi Karya 7 .....	79
Gambar 4.15 Skema <i>Lighting</i> Karya 8.....	83
Gambar 4.16 Skema Komposisi Karya 8 .....	84
Gambar 4.17 Skema <i>Lighting</i> Karya 9.....	88
Gambar 4.18 Skema Komposisi Karya 9 .....	89
Gambar 4.19 Skema <i>Lighting</i> Karya 10.....	93
Gambar 4.20 Skema Komposisi Karya 10 .....	94
Gambar 4.21 Skema <i>Lighting</i> Karya 11 .....	97
Gambar 4.22 Skema Komposisi Karya 11 .....	98
Gambar 4.23 Skema <i>Lighting</i> Karya 12.....	101
Gambar 4.24 Skema Komposisi Karya 12 .....	102

Gambar 4.25 Skema <i>Lighting</i> Karya 13.....	105
Gambar 4.26 Skema Komposisi Karya 13.....	106
Gambar 4.27 Skema <i>Lighting</i> Karya 14.....	109
Gambar 4.28 Skema Komposisi Karya 14.....	110
Gambar 4.29 Skema <i>Lighting</i> Karya 15.....	113
Gambar 4.30 Skema Komposisi Karya 15.....	114
Gambar 4.31 Skema <i>Lighting</i> Karya 16.....	117
Gambar 4.32 Skema Komposisi Karya 16.....	118
Gambar 4.33 Skema <i>Lighting</i> Karya 17.....	121
Gambar 4.34 Skema Komposisi Karya 17.....	122
Gambar 4.35 Skema <i>Lighting</i> Karya 18.....	125
Gambar 4.36 Skema Komposisi Karya 18.....	127
Gambar 4.37 Skema <i>Lighting</i> Karya 19.....	130
Gambar 4.38 Skema Komposisi Karya 19.....	131
Gambar 4.39 Skema <i>Lighting</i> Karya 20.....	134
Gambar 4.40 Skema Komposisi Karya 20.....	135



## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 <i>Behind the Scene</i> Pemotretan .....	141
Lampiran 2 <i>Layout Display</i> Pameran.....	142
Lampiran 3 Dokumentasi Sidang Skripsi .....	143
Lampiran 4 Poster Pameran Ukuran A3.....	144
Lampiran 5 Sampul <i>Photobook</i> Ukuran A4.....	145
Lampiran 6 Sampul Katalog Ukuran A5.....	146
Lampiran 7 Formulir Kesiediaan Pembimbing Skripsi 1.....	148
Lampiran 8 Formulir Kesiediaan Pembimbing Skripsi 2.....	149
Lampiran 9 Formulir Konsultasi 1 .....	149
Lampiran 10 Formulir Konsultasi 2.....	150
Lampiran 11 Formulir Permohonan Mengikuti Ujian Skripsi.....	151
Lampiran 12 Formulir Pernyataan Keaslian .....	152
Lampiran 13 <i>Curriculum Vitae</i> .....	155



# **EKSPLORASI KOMPOSISI FOTO PRODUK DENGAN NUANSA MODERN PADA PRODUK GUDEG KALENG BU TJITRO 1925**

**Haikal Julio Setiano**

Institut Seni Indonesia Yogyakarta, Yogyakarta, Indonesia

E-Mail: [haikaljulio07@gmail.com](mailto:haikaljulio07@gmail.com)

## **ABSTRAK**

Skripsi penciptaan karya seni fotografi ini bertujuan untuk melakukan eksplorasi komposisi foto dengan nuansa modern pada produk Gudeg Kaleng Bu Tjitro 1925 melalui pendekatan fotografi komersial, serta memvisualkan bagaimana produk Gudeg Kaleng Bu Tjitro 1925 dijadikan sebagai media promosi. Dalam penciptaan karya ini, metode yang digunakan meliputi ide dan gagasan, studi pustaka, perancangan, eksplorasi fotografi, dan perwujudan. Kemudian objek pada penciptaan ini adalah objek formal dengan menerapkan eksplorasi komposisi. Eksplorasi ini dimulai dengan penerapan teknik komposisi dasar, seperti *rule of thirds*, *dead center*, dan diagonal yang kemudian dikembangkan secara lebih kreatif melalui eksplorasi. Objek material yaitu produk Gudeg Kaleng Bu Tjitro 1925 dengan berbagai varian rasa dan properti yang mendukung konsep pemotretan bernuansa modern. Konsep yang diusung dalam penciptaan ini adalah nuansa modern yang direalisasikan melalui serta pemahaman atau interpretasi tentang modernitas, dan diwujudkan melalui proses tahapan diantaranya, rancangan visual, proses perwujudan karya secara operasional, teknik penyajian, dan bagan rencana pembuatan karya, bertujuan agar mendapatkan hasil yang maksimal.

Kata kunci: fotografi komersial, komposisi fotografi, nuansa modern, gudeg kaleng

## **EXPLORATION OF PRODUCT PHOTOGRAPHY COMPOSITION WITH A MODERN NUANCE ON GUDEG KALENG BU TJITRO 1925**

**Haikal Julio Setiano**

Institut Seni Indonesia Yogyakarta, Yogyakarta, Indonesia

E-Mail: [haikaljulio07@gmail.com](mailto:haikaljulio07@gmail.com)

### ***ABSTRACT***

*The creation of this photographic artwork aims to explore photographic composition with a modern nuance for the "Gudeg Kaleng Bu Tjitro 1925" product through a commercial photography approach, as well as to visualize how the product is utilized as a promotional medium. In the creation of this work, the methods used include conceptualization and ideation, literature review, design, photographic exploration, and realization. The formal object of this creation applies compositional exploration. This exploration begins with the application of basic composition techniques, such as the rule of thirds, dead center, and diagonal, which are then developed more creatively through further exploration. The material object is the "Gudeg Kaleng Bu Tjitro 1925" product in its various flavor variants, accompanied by properties that support the modern-themed shooting concept. The concept carried out in this creation is a modern nuance realized through an understanding or interpretation of modernity. This is manifested through several stages, including visual design, the operational process of realizing the work, presentation techniques, and a work creation blueprint, all aimed at achieving maximum results.*

*Keywords: commercial photography, photographic composition, modern nuance, canned gudeg*

## **BAB I PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Yogyakarta merupakan kota yang menjadi salah satu tujuan wisata paling populer dan banyak dikunjungi wisatawan. Kota ini dijuluki sebagai Kota Gudeg karena makanan khasnya yang berbahan dasar nangka muda berwarna coklat tua kemerahan dan cita rasa manis gurih di dalamnya. Berkat kepopulerannya, kuliner ini dapat ditemukan tak hanya di Yogyakarta saja, tetapi di beberapa daerah lainnya seperti Jawa Tengah dan Jawa Timur. Penyajian gudeg biasanya dilengkapi dengan lauk seperti ayam, telur, tahu, atau tempe yang sudah diolah dengan bumbu bacem, serta pelengkap lain seperti sambal krecek dan areh. Namun, mengingat bahwa gudeg adalah masakan dengan tekstur yang basah dan mudah basi, maka kurang memungkinkan apabila dijadikan sebagai oleh-oleh jarak jauh. Hal ini menjadi pertimbangan bagi wisatawan luar kota, karena produk tersebut kurang memenuhi aspek kepraktisan. Seiring perkembangan zaman, penjualan makanan basah semakin meningkat berkat adanya teknik pengemasan kaleng yang menjamin keamanan produk serta masa simpan yang lebih lama (Agriansya et al., 2021). Hal ini menunjukkan keberhasilan sebuah produk kuliner tidak hanya ditentukan oleh rasa, tetapi juga oleh kemampuan adaptasi terhadap inovasi. Salah satu usaha kuliner yang menerapkan inovasi tersebut adalah Gudeg Bu Tjitro 1925, melalui produk gudeg dalam kemasan kaleng. Inovasi tersebut menjadikan Gudeg Bu Tjitro 1925 sebagai pelopor produksi gudeg kaleng di Indonesia. Upaya dalam

memenuhi permintaan pasar yang lebih luas, Gudeg Kaleng Bu Tjitro 1925 menyediakan berbagai varian rasa, mulai dari Original Komplet, Areh, Blondo, Pedas, Krecek, Rendang, hingga Ikan Tuna.

Restoran Gudeg Bu Tjitro awalnya berdiri pada tahun 1925 di daerah Ngasem, Yogyakarta. Seiring dengan perkembangan usaha, pada tanggal 29 April 2000, restoran ini berpindah lokasi ke Jalan Janti No. 330, Banguntapan, Bantul, Yogyakarta, dan berganti nama menjadi Gudeg Bu Tjitro 1925 Janti *Restaurant*. Pengelolaan usaha kuliner tersebut telah memasuki generasi keempat yang dipegang oleh Ibu Rika Kumala Dewi dan Ibu Jatu Dwi Kumalasari hingga saat ini. Saat pertama kali merilis inovasi gudeg kaleng, Gudeg Bu Tjitro 1925 sempat menghadapi tantangan pasar karena masyarakat cenderung berpikir bahwa makanan kalengan pasti memakai pengawet. Gudeg Bu Tjitro 1925 sama sekali tidak menggunakan bahan pengawet. Produk ini memanfaatkan teknologi sterilisasi yang dikembangkan oleh LIPI (Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia). Melalui proses tersebut, produk ini terbukti aman dan dapat langsung dikonsumsi tanpa harus dipanaskan terlebih dahulu, serta memiliki daya tahan hingga 2 tahun.

Inovasi kemasan makanan gudeg dalam bentuk kaleng ini menandai transformasi dari penyajian tradisional menuju kemasan yang lebih modern dan fungsional. Inovasi ini telah mengubah citra penyajian gudeg menjadi produk makanan yang praktis. Karakteristik visualnya yang minimalis, variasi warna kemasan yang beragam, serta material kaleng bentuk tabung

berbahan metal yang kokoh memberikan kesan modern pada produk tersebut. Transformasi visual inilah yang menjadikan produk Gudeg Kaleng Bu Tjitro 1925, sebagai objek penciptaan yang sangat menarik untuk dieksplorasi dalam fotografi komersial.

Ide penciptaan ini bermula dari temuan iklan bersponsor di platform Instagram yang menampilkan promosi produk Gudeg Kaleng Bu Tjitro 1925 melalui seorang *influencer*. Awalnya, kemasan kaleng tersebut sempat dikira sebagai produk ikan sarden, namun setelah ditelusuri lebih lanjut pada akun resmi @gudegbutjitro1925, diketahui bahwa produk tersebut adalah makanan tradisional yang dikemas secara modern. Melalui akun tersebut, ditemukan berbagai konten promosi berupa foto dengan konsep suasana tradisional yang menggunakan properti berbahan kayu dan gerabah. Meskipun penggunaan properti tersebut berhasil memperkuat kesan tradisional, visual yang ditampilkan dinilai kurang selaras dengan transformasi produk yang kini telah beralih ke kemasan kaleng yang modern. Foto produk tersebut terkesan tertinggal zaman dan belum mampu merepresentasikan inovasi kemasannya secara optimal. Hal inilah yang mendasari munculnya ide untuk menciptakan karya fotografi komersial baru bagi Gudeg Kaleng Bu Tjitro 1925.

Saat ini, persaingan di pasar gudeg kemasan kaleng cukup ketat. Merek lain seperti Gudeg Kaleng Yu Djum dan Gudeg Bagong juga menawarkan produk dengan teknologi pengemasan kaleng yang sama. Oleh karena itu, foto produk dengan konsep baru untuk Gudeg Kaleng Bu Tjitro

1925 ini dibuat sebagai pembeda. Melalui strategi visual ini, produk Bu Tjitro 1925 diharapkan punya ciri khas unik yang membedakannya dari para pesaing.

Upaya yang dilakukan untuk menampilkan visual promosi yang sesuai dengan transformasi produk melalui kemasan modern perlu adanya penerapan aspek fotografi dan penggunaan properti atau aksesoris yang mampu menyempurnakan estetika pada karya. Hal tersebut dapat dicapai melalui konsep foto dan eksplorasi teknik fotografi salah satunya melalui penerapan komposisi. Secara umum, konsep foto dipahami sebagai nuansa atau perwujudan foto yang diinginkan untuk menyelaraskan pesan dalam promosi produk. Konsep foto difungsikan sebagai strategi dalam mengubah pandangan konsumen terhadap gudeg, dari makanan tradisional yang kuno menjadi produk kuliner praktis dan modern. Sedangkan komposisi dapat dimaknai sebagai penyusunan unsur-unsur visual seperti garis, titik, bidang, pola, tekstur, dan warna yang terdapat pada subjek maupun objek (Mubarat & Ilhaq, 2021). Setelah konsep foto ditetapkan, bentuk karya foto nantinya akan direalisasikan dengan mengeksplorasi komposisi. Penciptaan karya ini sama sekali tidak mengurangi ciri khas gudeg sebagai kuliner yang identik dengan Yogyakarta. Sebaliknya, visual yang diciptakan bertujuan menampilkan kearifan lokal tersebut dalam nuansa baru yang lebih modern. Melalui visual yang modern, makanan tradisional ini diposisikan sebagai produk yang siap mendunia sekaligus memiliki daya tarik universal.

Sejauh penelusuran yang dilakukan, belum banyak karya penciptaan maupun pengkajian fotografi yang secara spesifik mengangkat produk makanan kemasan kaleng sebagai objek utama. Hasil penelusuran menunjukkan bahwa foto produk makanan kaleng ditemukan pada platform *marketplace* dengan identitas fotografer yang tidak teridentifikasi. Salah satu referensi yang ditemukan adalah karya fotografi Gudeg Bagong yang secara visual menerapkan pendekatan tradisional melalui penggunaan elemen atau properti yang digunakan.



**Gambar 1.1**

Karya foto Manajemen Gudeg Bagong

Sumber:

<https://buyer.paxelmarket.co/product/PRDN98RBG38K/P-RDN98RBG38K>

(Diakses pada hari Rabu, 18 Maret 2026 pukul 18.50 WIB)

Gambar di atas merupakan karya fotografi milik manajemen Gudeg Bagong yang menampilkan produk dengan properti gerabah dan latar belakang kayu yang dominan. Karya tersebut mengindikasikan masih menampilkan kesan makanan gudeg tetap sebagai makanan tradisional. Pendekatan ini berbeda dengan arah penciptaan yang akan dilakukan, di mana nuansa yang dibangun dalam penciptaan Tugas Akhir ini adalah kesan modern dengan objek makanan tradisional. Karya yang diciptakan akan memberi kontribusi dalam mengubah tampilan gudeg agar terlihat lebih kekinian dan menarik bagi orang-orang di zaman sekarang. Fokus utamanya adalah menarik segmen masyarakat modern lewat gaya visual yang bersih dan minimalis. Hasil akhirnya diharapkan mampu memperkaya ragam karya fotografi produk makanan kaleng yang selama ini masih terkesan kaku.

## **B. Rumusan Penciptaan**

Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan di atas, maka rumusan penciptaan dalam Tugas Akhir ini adalah:

Bagaimana eksplorasi komposisi foto produk dengan nuansa modern pada produk Gudeg Kaleng Bu Tjitro 1925 melalui pendekatan fotografi komersial.

## **C. Tujuan dan Manfaat**

### **1. Tujuan**

- a. Eksplorasi fotografi pada foto Gudeg Kaleng Bu Tjitro 1925 sebagai citra modernisasi makanan dalam kemasan
- b. Memvisualisasikan produk makanan Gudeg Kaleng Bu Tjitro 1925 sebagai media promosi/iklan.

### **2. Manfaat**

- a. Membuat visual baru bernuansa modern pada produk Gudeg Kaleng Bu Tjitro 1925.
- b. Memperkaya referensi di bidang fotografi komersial dengan teknik komposisi pada foto produk.
- c. Membantu memperkenalkan inovasi kuliner tradisional Gudeg Bu Tjitro 1925 dalam kemasan kaleng.

