

## BAB V

### PENUTUP

#### A. Kesimpulan

Pemotretan Skripsi Tugas Akhir Penciptaan Karya Seni yang berjudul “Mood dan Karakteristik Makanan Korea Selatan pada Empat Musim dalam Fotografi Makanan” membutuhkan beberapa proses kreatif dalam pembuatannya. Mulai dari pencarian ide, pemilihan jenis makanan, tempat pemotretan, bahan baku makanan, dan properti pendukung. Objek makanan dalam Skripsi Tugas Akhir Penciptaan Karya Seni ini adalah makanan Korea Selatan dengan mengangkat konsep empat musim yang terdapat di Korea Selatan. Pembuatan karya dilakukan untuk memunculkan *mood* empat musim dalam foto makanan Korea Selatan dengan cara penataan makanan dan penambahan properti pendukung yang dapat membantu terciptanya konsep foto yang diinginkan. Setiap proses sangat penting dalam pemotretan makanan sehingga dapat tercipta visual foto makanan yang baik. Tuntutan dalam penciptaan fotografi makanan adalah kemampuan untuk mewujudkan konsep fotografi makanan yang menarik dan menggugah selera.

Pemotretan makanan menggunakan *lighting* satu sampai tiga lampu *flash*, dengan cahaya utama menggunakan *softbox* agar menghasilkan cahaya yang lembut terutama pada objek makanan. Proses *editing* pada foto makanan seperti kontras, saturasi dan *level* menggunakan *software photoshop* dilakukan seminimal mungkin untuk mempertahankan foto agar terlihat seperti aslinya.

Pemilihan properti tambahan seperti mangkuk dan piring sangat berpengaruh pada hasil foto. Saat salah memilih properti, maka foto makanan menjadi tidak sesuai dengan konsep. Contohnya pada saat pemotretan karya foto 10 berjudul “*Kimchi Mari Guksu*”, warna makanan tersebut merah, apabila menggunakan mangkuk berwarna merah maka warna dari makanan tidak akan terlihat menonjol. Solusinya adalah menggunakan mangkuk berwarna putih agar warna dari makanan menjadi *point of interest*.

Pemotretan karya tugas akhir ini mengalami beberapa kendala antara lain tempat pemotretan yang sempit sehingga sulit dalam penataan *lighting*, solusinya adalah lampu *flash* dipegang oleh tim dan tidak menggunakan *light stand* tujuannya untuk memperluas ruang gerak. Kemudian kendala waktu, keadaan *chef* yang sempat sakit menyebabkan pemotretan tertunda dan mengharuskan mengubah ulang jadwal pemotretan, solusinya adalah mengatur ulang jadwal pemotretan. Hambatan lain adalah tidak tersedianya bahan baku makanan sehingga proses pencarian bahan baku membutuhkan waktu yang cukup lama karena toko tersebut berada di Jakarta, solusinya adalah meminta bantuan pada teman yang berada di Jakarta untuk mengirim bahan yang tidak tersedia di Yogyakarta. Akan tetapi, hambatan tersebut dapat teratasi seiring dengan pemotretan makanan.

## **B. Saran**

Dalam proses pemotretan dibutuhkan perencanaan dan persiapan yang matang sehingga saat pemotretan tidak akan bingung dan sudah mengetahui apa saja yang harus dikerjakan saat itu. Dibutuhkan pengalaman memotret makanan

agar menghasilkan foto makanan yang dapat menggugah selera. Proses penciptaan foto makanan dengan memunculkan konsep empat musim memerlukan kerja sama tim yang baik. Fotografer, *chef*, dan *foodstylist* harus berkomunikasi dengan baik sehingga tidak terjadi kesalahpahaman saat pemotretan. Proses pemotretan makanan dilakukan sesegera mungkin setelah makanan dibuat agar dapat menangkap asap dan tekstur kaldu pada kuah dan tekstur makanan yang berubah dengan cepat sehingga diperlukan manajemen waktu yang baik saat pemotretan.



## DAFTAR PUSTAKA

- Ambarsari, Riana. 2015. *Motret Makanan itu Gampang*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Arifin, Syamsul. 2016. *31 Travelling Destination Busan, Korea*. Yogyakarta: Trans Idea Publishing.
- Carafoli, John F. 1992. *Food Photography and Styling: How to Prepare, Light, and Photograph Delectable Food and Drinks*. New York: Amphoto.
- Chaplin, C.P. 1995. *Kamus Lengkap Psikologi*. Jakarta: PT Grafindo Persada.
- EmpatRana. 2011. *Food Photography Made Easy*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Institute of Traditional Korean Food. 2007. *The Beauty of Korean Food: With 100 Best-Loved Recipes*. Seoul: Hollym.
- Jhon, Kim. 2004. *40 Digital Photography Techniques*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Kiki. 2011. *Tips Praktis Bisnis Fotografi*. Jakarta: Grasindo.
- Koentjaraningrat. 2009. *Pengantar Ilmu Antropologi*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Kristianto, Bayu. 2008. *Fakta-fakta tentang Korea*. Seoul: Pelayanan Kebudayaan dan Informasi Korea.
- Paulus, Edison & Indah Lestari. 2012. *Buku Saku Fotografi : Still Life*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Soedjono, Soeprapto. 2007. *Pot-Pouri Fotografi*. Jakarta: Universitas Trisakti.
- Tjiang, Herry. 2015. *7 Hari Belajar Food Photography*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.

Tjin, Enche & Erwin Mulyadi. 2014. *Kamus Fotografi*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.

### **Pustaka Laman**

<http://kbbi.web.id/>

<http://www.infofotografi.com/blog/2014/10/tips-komposisi-dalam-food-photography/> diakses tanggal 18 Desember 2016

<http://kbbi.web.id/musim> diakses tanggal 24 April 2017

<http://gariswarnafoto.com/tips-fotografi-membangun-mood-dalam-karya-foto-kamu/> diakses tanggal 8 Februari 2017

<http://korearoom.weebly.com/korean-cuisine.html> / diakses tanggal 24 April 2017

<http://www.fotografermakanan.com/food-photographer-jakarta/illua-restoran-korea/> diakses 21 Januari 2017

<http://charliesugiri.wixsite.com/food-photographer/> diakses 18 Januari 2017