

**MOOD DAN KARAKTERISTIK MAKANAN KOREA SELATAN
PADA EMPAT MUSIM DALAM FOTOGRAFI MAKANAN**



**PROGRAM STUDI S-1 FOTOGRAFI
JURUSAN FOTOGRAFI
FAKULTAS SENI MEDIA REKAM
INSTITUT SENI INDONESIA YOGYAKARTA
2017**

**MOOD DAN KARAKTERISTIK MAKANAN KOREA SELATAN
PADA EMPAT MUSIM DALAM FOTOGRAFI MAKANAN**

Ariani Nur Safitri

Mahasiswa Program Studi S-1 Fotografi

Jurusan Fotografi, Fakultas Seni Media Rekam

Institut Seni Indonesia Yogyakarta

No. HP: 085725800645, E-mail: arianinursafitri@gmail.com

ABSTRAK

Musim merupakan salah satu pembagian utama tahun, biasanya berdasarkan bentuk iklim yang luas. Daerah yang terletak di pertengahan garis lintang memiliki empat musim yang berbeda, salah satunya adalah Korea Selatan. Korea Selatan memiliki empat musim, yaitu musim panas, musim dingin, musim semi, dan musim gugur. Makanan Korea Selatan dan perbedaan makanan pada empat musim menjadi ide dalam pembuatan Skripsi Tugas Akhir Penciptaan Karya Seni ini. Konsep empat musim yang akan digunakan dalam Skripsi Tugas Akhir Penciptaan Karya Seni ini bertujuan untuk membangun *mood* di tiap musim yang berbeda. Fotografi makanan merupakan cabang ilmu dari fotografi komersial dipilih dengan tujuan agar foto makanan yang tercipta terlihat *clean and clear* sehingga foto makanan dapat terlihat menarik dan menggugurkan apabila dilihat oleh penikmat foto. Pemotretan dilakukan di dalam ruangan menggunakan *flash external*. Dalam pemotretan ini terdapat berbagai aspek pendukung yang sangat penting seperti *food stylist* yang bertugas untuk menata makanan, tata *lighting*, dan properti pendukung. Metode penciptaan karya seni ini diawali dengan pencarian ide, pengumpulan data, proses pemotretan, olah digital dan proses cetak. Karya tugas akhir ini memuat visual foto makanan Korea Selatan, informasi tentang deskripsi makanan Korea Selatan, bahan dasar pembuatan makanan, cara pembuatan, dan makna dari tiap makanan Korea Selatan. Penambahan properti pada empat musim bertujuan untuk memperkuat mood keempat musim dalam karya foto, seperti penambahan properti bunga pada musim semi, penambahan daun dan ranting kering pada musim gugur, penambahan efek salju pada musim dingin, dan penambahan properti es batu pada musim panas.

Kata kunci: musim, makanan Korea Selatan, fotografi makanan, fotografi komersial

ABSTRACT

The season is one of the major divisions of the year, usually based on a broad climatic shape. The area located in the mid-latitude has four distinct seasons, one of which is South Korea. South Korea has four seasons, namely summer, winter, spring, and autumn. South Korean food and food differences in the four seasons became an idea in the making of the Final Thesis of Creation of this Artwork. The four seasons concept that will be used in this Final Artwork Creation Thesis aims to build a mood in each different season. Food Photography is a branch of science from commercial photography selected with the aim that the photo created food looks clean and clear so that photos can look interesting and tempting when viewed by a photo connoisseur. Shooting is done indoors using external flash. In this photo shoot there are various supporting aspects that are very important such as food stylist who served to organize food, lighting arrangements, and supporting properties. This method of artwork creation begins with the search for ideas, data collection, photography process, digital and print process. This thesis contains a photograph of South Korean food, information about South Korean food descriptions, basic ingredients for making food, ways of making and the meanings of each South Korean diet. The addition of property to the four seasons aims to strengthen the fourth season's mood in photographs, such as the addition of flower properties in the spring, the addition of dried leaves and twigs in the fall, the addition of snow effects in the winter, and the addition of ice cubes in the summer.

Keywords: season, South Korean food, food photography, commercial photography

PENDAHULUAN

Fotografi makanan termasuk dalam fotografi *still life*. Foto makanan mulai muncul pada awal abad 19 dalam bentuk turunan *still life* yang berfokus pada foto realisme dengan memperhatikan komposisi dan efek pencahayaan. Fotografi *still life* yang kali pertama dibuat adalah gambar meja yang diatur sedemikian rupa yang terdapat makanan di atasnya yang dibuat oleh Nicephore Niepce pada tahun 1827.



Gambar 1. Karya foto dari Nicephore Niepce (*View from the Window at Nice*) pada tahun 1827

(http://www.niepce-daguerre.com/Au_sujet_du_6_pouces_de_fo.html/diakses pada 16 Juni 2017 pukul 15.30 WIB)

Menurut Paulus (2012:11), pemotretan *still life* adalah menciptakan sebuah gambar dari benda atau objek mati agar tampak jauh lebih hidup dan berbicara, seperti makanan terlihat hangat, dingin, atau lembut. Walaupun benda yang akan kita foto untuk *still life* tersebut sangat sederhana, akan tampil jauh lebih baik apabila memiliki sebuah konsep yang matang. Seperti halnya konsep empat musim yang diterapkan pada pemotretan makanan Korea. Konsep dari fotografi makanan adalah elemen penting untuk bisa membuat sebuah foto terlihat

menarik dan bernyawa. Tantangannya adalah bagaimana membuat makanan yang merupakan benda mati bisa terlihat menggiurkan (EmpatRana, 2011:34).

Jika ditinjau dari jenisnya, fotografi mempunyai berbagai *genre*, salah satunya adalah fotografi komersial. Fotografi komersial adalah cabang ilmu fotografi yang dibuat berdasarkan tujuan komersil seperti iklan, produk, dan poster. Fotografi komersial merupakan dunia dimana fotografer dituntut untuk menciptakan karya yang kreatif dan unik tanpa batas, dalam fotografi komersial diperbolehkan olah digital tanpa batas untuk menunjang hasil karya foto yang menarik. Konsep merupakan hal wajib yang harus disiapkan sebelum pemotretan karya fotografi komersial.

Arti dari fotografi komersial adalah foto-foto yang berhubungan dengan dunia periklanan, seremonial, perindustrian, dan lain-lain. Pada fotografi komersial, sang fotografer biasanya memotret objek benda hidup dan benda mati sesuai dengan permintaan klien. Dalam memotret benda mati atau yang sering disebut *still life photography*, sang fotografer harus bisa membuat objek diam tersebut agar terlihat hidup dan memiliki cita rasa seni yang cukup tinggi. Pada fotografi komersial, fotografer juga diharuskan jeli dan teliti dalam mengemas konsep foto. Biasanya fotografer komersial akan didampingi *art director* agar hasil fotonya dapat maksimal dan dapat memuaskan klien (Kiki: 2011: 12).

Salah satu subjek dalam fotografi *still life* adalah fotografi makanan. Fotografi makanan adalah jenis fotografi yang objek utamanya adalah makanan, bagaimana mengabadikan makanan menjadi foto yang menarik atau bernilai seni. Pada awalnya aliran atau genre fotografi makanan ini merupakan bagian dari fotografi *still life*, yang akhirnya berkembang untuk kebutuhan komersial, dengan tujuan menghasilkan foto makanan yang nampak lezat dan juga menarik untuk tujuan *advertising* untuk dijadikan bagian dari desain kemasan, atau sebagai visual penunjang dalam buku menu, atau poster. Fotografi makanan sebagai

bagian dari fotografi komersial bertujuan untuk menonjolkan dan menjual kualitas dari objek yang difoto. Gagasan di belakang fotografi makanan adalah menyampaikan rasa dan aroma makanan ke pengamat (Jhon, 2004:142).

Unsur rasa dan aroma akan mengundang selera dari penampilan *visual* suatu makanan. Rasa dan aroma tersebut tidak dapat direkam oleh kamera, maka dibutuhkan usaha-usaha untuk menampilkannya dalam bentuk *visual* yang dapat mengimajinasikan sebuah kelezatan dari gambar atau foto makanan tersebut. Untuk menyajikan sebuah foto makanan yang benar-benar dapat mengundang selera yang melihatnya, seorang fotografer makanan harus membuat objek yang sebenarnya hanya sebuah simulasi dari keadaan sebenarnya, seperti untuk menampilkan gambar atau foto makanan Korea Selatan pada musim dingin, properti yang digunakan untuk menunjukkan musim dingin digunakan es batu untuk menciptakan nuansa atau *mood* dingin dalam karya foto.

Untuk menciptakan tampilan yang menarik dalam foto makanan diperlukan bantuan *food stylist*. Penata makanan atau *food stylist* berperan dalam menghadirkan penguatan karakter atau ciri khas dari sebuah makanan dan mendukung kesan yang ingin dicapai sebuah foto makanan. Pekerjaan seorang penata makanan adalah untuk membuat makanan terlihat menarik, menggugah selera, dan terlihat natural. Penata makanan harus memiliki pengetahuan tentang penyajian makanan, kesesuaian dan juga harus menguasai kekuatan dari desain *visual* (Carafoli, 1992:9).

Selain dalam penataan makanan, *mood* dan karakteristik dari foto makanan sangatlah penting. *Mood* atau nuansa dalam fotografi bisa ditangkap, dimodifikasi, dan diciptakan, tergantung kejelian seseorang yang melihat beberapa elemen terpenting dalam fotografi. Ada beberapa elemen gambar yang sangat mempengaruhi *mood* atau nuansa foto, yaitu cahaya, warna, dan *background*.

Pencahayaan merupakan hal paling dasar dalam fotografi, kreativitas seorang fotografer bukan saja dilihat dari komposisi atau pun *exposure* yang dia

pilih saja, melainkan juga dalam menilai cahaya ketika dia memotret. Cahaya adalah salah satu elemen terpenting yang memengaruhi *mood* foto. Dari sisi objek foto, cahaya dari samping objek akan membuat tekstur terlihat tiga dimensi, menciptakan kedalaman, dan dramatisasi (Ambarsari, 2015:31).

Selain menciptakan *mood* dari cahaya, dapat juga diciptakan dari warna. Warna merupakan elemen kedua setelah cahaya yang paling memengaruhi *mood* atau nuansa dalam fotografi. Banyak hal dari warna yang bisa dimanfaatkan dalam fotografi. Akan tetapi, secara dasar perbedaan warna dimanfaatkan untuk menghasilkan kontras dalam sebuah foto.

Selain itu, *background* juga berpengaruh dalam *mood* foto. Hal ini dipengaruhi oleh *focal length* pada lensa. *Focal length* berfungsi untuk menyamakan jarak gambar pada subjek yang jauh, untuk dapat fokus pada sesuatu yang jaraknya tak terhingga agar terlihat dekat. *Focal length* membuat subjek yang berjarak jauh terlihat lebih dekat atau lebih besar (Syahputra, 2015:32). Begitupun dengan *aperture* dan *shutter speed* yang menghasilkan efek tertentu pada hasil foto.

Fotografi menjadi suatu wadah untuk berolah kreatif dalam menyampaikan pesan yang sesuai dengan ide dan konsep yang ditunjang dengan pemilihan objek atau berbagai teknik untuk mendukung ideationalnya. Secara ideational, fotografi dapat berkembang dari kesadaran manusia, kemampuan manusia sebagai makhluk hidup yang berbudi/berakal memiliki kemampuan lebih dalam menemukan sesuatu, dan mengungkapkannya sebagai bentuk konsep, teori, dan wacana. Dari ide dan konsep tersebut dapat dikembangkan sehingga menghasilkan suatu karya yang memiliki nilai estetika (Soedjono, 2007: 8).

Tahap mengembangkan suatu bentuk konsep ke dalam suatu karya foto berkaitan dengan teknik pemotretan, seperti pada komposisi, pemilihan *background* atau latar belakang, *angle* atau sudut pandang pengambilan objek foto, dan lighting atau pengolahan tata cahaya atau pencahayaan. Wacana estetika pada fotografi juga meliputi yang berkaitan dengan teknis pengambilan suatu foto.

Macam-macam teknik fotografi menghadirkan berbagai pengertian dan pemahaman istilah yang memiliki keunikan tersendiri (Soedjono, 2007:14).

Korea adalah sebuah semenanjung yang terletak di Asia Timur (di Antara Tiongkok dan Jepang). Setelah Perang Dunia II pada tahun 1945, Korea terbagi menjadi dua negara, yakni Republik Korea (Korea Selatan) dan Republik Rakyat Demokratik Korea (Korea Utara) (Arifin, 2016:11). Dua negara serumpun ini dipisahkan oleh dua ideologi yang berbeda, Korea Utara dengan aliran komunis dan Korea Selatan berkembang menjadi negara demokratis. Letak geografi Korea Selatan yang sangat strategis yang menjorok ke benua terbesar di dunia telah memberikan sumbangan yang besar terhadap ciri-ciri bangsa Korea yang unik. Kebudayaan menjadi salah satu faktor penting dalam membangun identitas Korea Selatan.

Budaya memiliki arti yang luas, tidak hanya terbatas pada adat istiadat, tarian, ataupun kesenian lainnya. Budaya adalah suatu kesatuan kompleks yang meliputi pengetahuan, kepercayaan, kesenian, moral, keilmuan, hukum, adat istiadat, dan kemampuan yang lain serta kebiasaan yang didapat oleh manusia sebagai anggota masyarakat. Budaya merupakan hasil pemikiran manusia sebagai makhluk sosial. Kata “kebudayaan” berasal dari kata Sanskerta *buddhayah*, yaitu bentuk jamak dari *buddhi* yang berarti “budi” atau “akal”. Dengan demikian, kebudayaan dapat diartikan: “hal-hal yang bersangkutan dengan akal”. Ada sarjana lain yang mengupas kata budaya sebagai suatu perkembangan dari kata majemuk *budi-daya*, yang berarti “daya dan budi”. Karena itu, mereka membedakan “budaya” dan “kebudayaan”. Demikianlah “budaya” adalah “daya dan budi” yang berupa cipta, karsa, dan rasa. Sementara itu, “kebudayaan” adalah hasil dari cipta, karsa, dan rasa itu. Dalam istilah “antropologi-budaya” perbedaan itu ditiadakan. Kata “budaya” di sini hanya dipakai sebagai suatu singkatan saja dari “kebudayaan” dengan arti yang sama (Koentjaraningrat, 2009:146). Perwujudan kebudayaan adalah benda-benda yang diciptakan oleh manusia sebagai makhluk yang berbudaya, berupa perilaku, bahasa, peralatan hidup, organisasi sosial, religi, seni, dan lain-lain. Semuanya bertujuan untuk membantu

manusia dalam melangsungkan kehidupan bermasyarakat. Dalam budaya kontemporer, Korea Selatan lebih dikenal oleh dunia karena tren *Korean Wave* atau *Hallyu*, yaitu menyebarnya popularitas budaya musik pop, film, dan drama. *Korean Wave* yang menyebar ke berbagai dunia membuat makanan-makanan Korea juga menjadi terkenal.

Makanan adalah budaya. Makanan Korea Selatan memiliki ciri khas dan daya tarik tersendiri. Sejak dulu makanan Korea Selatan terkenal sebagai makanan yang sehat karena berbasis sayuran, dan mengandung karbohidrat, protein, lemak, dan kalori yang sesuai. Selain makanannya, cara dan peralatan memiliki perbedaan di tiap budaya. Cara dan peralatan makan berbeda di setiap budaya. Makanan merupakan faktor penting yang mewakili latar belakang budaya dan gaya hidup suatu negara (Institute of Tradisional Korean Food, 2007:6).

Didasarkan pada keyakinan bahwa makanan yang baik adalah obat terbaik, masyarakat Korea kuno meyakini bahwa makanan merupakan sesuatu yang lebih dari sekadar makanan, melainkan dipandang sebagai obat yang memiliki kekuatan untuk mencegah atau menyembuhkan penyakit. Filosofi itulah yang mendasari masakan Korea banyak menggunakan sayur-mayur dan tanaman obat. Dengan demikian, makanan yang dimakan sekaligus dapat menjadi obat yang menyembuhkan dari penyakit-penyakit tertentu. Arifin dalam buku *31 Travelling Destination Busan, Korea* (2016:17) menjelaskan bahwa masyarakat Korea percaya jika makanan dan obat-obatan berasal dari sumber yang sama, sehingga “tak ada pengobatan selain makanan”. Kondisi tersebut berdasarkan kepercayaan mereka akan keseimbangan harmoni Yin dan Yang, yang melambangkan surga dan dunia.

Di antara kedua energi ini terdapat lima buah elemen, yaitu kayu, api, tanah, logam, dan air. Kelima elemen tersebut berhubungan erat dengan lima warna utama, yaitu biru, merah, kuning, hitam, dan putih. Maka tidaklah mengherankan kalau hidangan Korea sangat berwarna-warni, karena mereka berkeyakinan bahwa makanan yang banyak mengandung unsur warna sangat kaya akan nutrisi dan dapat membangkitkan selera makan melalui lima rasa, yaitu asin,

pedas, manis, pahit, dan asam. Lima elemen, lima warna utama, lima rasa, begitulah kira-kira sangat berartinya makanan bagi kesejahteraan hidup bangsa Korea membuat mereka menaruh perhatian lebih dan sangat perfeksionis dalam bidang makanan. Beragam jenis makanan Korea Selatan yang sangat banyak, terdapat makanan Korea Selatan yang biasanya hanya dimakan pada saat musim tertentu. Korea memiliki empat musim yang berbeda: musim semi, musim gugur, musim panas dan musim dingin. Dalam setiap musimnya masyarakat Korea memiliki masakan tertentu untuk dinikmati, seperti pada musim panas masyarakat Korea Selatan menikmati makanan *patbingsoo*, musim dingin menikmati makanan *patjuk*, musim semi *bibimbap*, dan terakhir musim gugur menikmati makanan kepiting biru.

Perbedaan menu dari empat musim itulah yang menjadi daya tarik tersendiri untuk divisualkan dalam Skripsi Tugas Akhir Penciptaan fotografi makanan *mood* dan karakteristik makanan Korea Selatan pada empat musim. Fotografi makanan mampu menjadi media untuk merealisasikan ide penciptaan karena Fotografi makanan merupakan jenis fotografi yang objek penciptaan karyanya adalah makanan. Tjiang dalam buku *7 Hari Belajar Food Photography* (2015:3) menjelaskan bahwa fotografi makanan yang berhasil adalah membuat foto dari makanan biasa menjadi menarik dan bisa membuat orang tertarik untuk mencicipinya

METODE PENELITIAN

Dalam penyusunan Skripsi Tugas Akhir Penciptaan Karya Seni berjudul “*Mood* dan Karakteristik Makanan Korea Selatan pada Empat Musim dalam Fotografi Makanan” metode penciptaan yang digunakan meliputi:

1. Perumusan Ide

Proses perumusan ide dilakukan sebelum proses pemotretan atau yang lainnya. Ketertarikan akan Korea Selatan, khususnya pada makanan memunculkan ide dasar dalam pembuatan Skripsi Tugas Akhir Penciptaan Karya

Seni berjudul “*Mood* dan Karakteristik Makanan Korea Selatan pada Empat Musim dalam Fotografi Makanan”.

2. Pengumpulan Data

Proses pengumpulan data dilakukan dengan cara mencari dan mengumpulkan data yang berkaitan dengan makanan Korea Selatan dan fotografi makanan. Proses pengumpulan data berupa buku, tesis, jurnal, referensi foto, dan internet sebagai dasar dan acuan dalam penyusunan Skripsi Tugas Akhir Penciptaan Karya Seni.

3. Perencanaan

Setelah perumusan ide dan pengumpulan data, dibuat *shoot list* makanan Korea Selatan yang akan menjadi objek pemotretan. Selanjutnya membuat daftar properti pendukung yang dibutuhkan dalam pemotretan.

4. Pemotretan

Proses pemotretan menggunakan kamera Nikon seri D7200, lensa Fix AF-S Nikkor 50mm *f*/2.4 dengan menggunakan *softbox* Godox ukuran 60cm x 60cm, 3 *flash eksternal*; dua *Speedlite YN560-III*, *Speedlite YN560-II*. Selain itu, penambahan reflektor untuk mengisi beberapa bayangan. Pemotretan dibantu oleh penata makanan atau *food stylist* yang bertugas untuk menata makanan agar terlihat segar dan menarik. Pemotretan dilakukan di ruangan restoran khas makanan Korea “Dae Jang Geum” dengan *set-up lighting* studio. Sebelum pemotretan berlangsung, fotografer, penata makanan, dan *chef* melakukan persiapan agar proses pemotretan berlangsung dengan lancar. Tugas fotografer mengatur komposisi dan tata pencahayaan sesuai konsep yang telah dibuat.

5. Olah Digital

Proses olah digital menggunakan *software Photoshop CC 2017*. Olah digital yang dilakukan antara lain pengaturan *brightness* atau *contras*, *selective focus*, *sharpen*, dan lainnya. Proses olah digital atau *editing* dilakukan seminim mungkin agar tidak menghilangkan visual asli foto makanan itu sendiri.

6. Cetak

Proses cetak untuk konsultasi kepada Dosen Pembimbing dicetak digital berukuran 4R (10,2cm x 15,2cm). Foto-foto yang telah disetujui kemudian

disiapkan untuk dicetak ukuran 60cm x 40cm, 75cm x 50cm, 80cm x 80cm dan 60cm x 90cm. Proses cetak dilakukan secara digital dengan kertas foto *glossy*.

PEMBAHASAN

Makanan Korea Selatan memiliki ciri khas dari segi bentuk, rasa, bahan, dan cara penyajian di setiap makanannya. Makanan Korea Selatan yang ditampilkan dalam karya Skripsi Tugas Akhir Penciptaan Karya Seni ini adalah jenis makanan khusus yang dihadirkan pada saat acara perayaan atau acara-acara khusus tertentu. Makanan yang dihadirkan merupakan makanan yang disajikan pada musim tertentu seperti musim panas, musim dingin, musim semi, musim gugur, juga termasuk makanan yang disajikan dalam perayaan seperti *Chuseok* (Hari Ucap Syukur Korea), perayaan *Seollal* (Hari Pertama Kalender Bulan), perayaan *Daeboreum* (Bulan Purnama 1), dan perayaan *Hansik* (Awal Musim Bercocok Tanam). Dalam beberapa acara perayaan di Korea Selatan, makanan menjadi suatu bentuk syukur masyarakat pada alam juga merupakan sajian untuk upacara peringatan kematian.

Skripsi Tugas Akhir Penciptaan Karya Seni ini menghadirkan makanan Korea Selatan yang dibuat khusus sebagai objek pemotretan tanpa menunggu musim dan acara perayaan berlangsung. Makanan Korea Selatan dihadirkan dalam bentuk visual fotografi dengan penataan makanan, pencahayaan, dan properti pendukung yang dibutuhkan agar tercipta visual foto yang menarik, menggugah selera, dan tercipta suasana (*mood*) yang sesuai dengan konsep. Karya Tugas Akhir ini merupakan salah satu cara mengenalkan keanekaragaman makanan Korea Selatan di setiap musim yang mungkin tidak semua masyarakat ketahui. Dalam karya ini disampaikan bahan dasar pembuatan makanan, cara pembuatan, dan makna dari makanan tersebut.



Karya 1: “ Bibimbap”, 2017

Dicetak di kertas foto *glossy* laminasi, 80cmx60cm

Deskripsi

Karya 1 yang berjudul *bibimbap*, pemotretan diambil dengan posisi vertikal atau *portrait* dan posisi kamera dari atas bertujuan memperlihatkan bentuk keseluruhan *bibimbap*. Pencahayaan menggunakan dua lampu *flash*,

cahaya utama menggunakan *softbox* dari arah 270 derajat untuk menyinari objek secara menyeluruh dan menghasilkan cahaya yang *soft*, efek *light* dengan menggunakan reflektor sebagai *difuser* dari arah 135 derajat untuk memberikan efek *rim light*. Ruang tajam sempit dipilih untuk memberikan efek *blur* pada *background* dan terfokus pada objek utama. Makanan ditata dalam mangkuk *dolsot* (mangkuk tahan panas). Penambahan *norigae* (aksesoris di *hanbok*) bertujuan untuk memberikan ciri khas dari Korea Selatan dalam karya foto. Penambahan bunga bertujuan untuk menunjukkan musim semi dalam karya foto.

Bibimbap atau nasi campur ala Korea Selatan terbuat dari semangkuk nasi putih yang dicampur dengan berbagai lauk seperti daging sapi, telur, sayuran, dan saus pedas (*gochujang*). Musim semi di Korea Selatan adalah saatnya bunga-bunga bermekaran dan waktu panen bagi para petani dan nelayan. Masyarakat Korea Selatan percaya kalau menyantap makanan yang dipanen pada saat sedang musimnya, terutama saat musim semi akan membuat tubuh mereka tetap sehat sepanjang tahun. Sayuran, buah-buahan, dan makanan laut yang diambil saat musim semi memiliki kandungan nutrisi terbaik jika dibandingkan dengan musim-musim lainnya. Saat musim semi masyarakat Korea biasanya mencampurkan daun pakis, *mugwort*, dan tumbuhan yang tumbuh pada musim semi di hidangan *bibimbap*.



Karya 2 : “ Samgyetang”, 2017

Dicetak di kertas foto glossy laminasi, 40cmx60cm

Deskripsi

Karya 2 yang berjudul *samgyetang*, pemotretan diambil dengan posisi *horizontal* atau lanskap dan posisi kamera dari atas bertujuan memperlihatkan bentuk keseluruhan dari *samgyetang*. Pencahayaan menggunakan tiga lampu *flash*, cahaya utama menggunakan *softbox* dari arah 270 derajat sudut pandang kamera yang mengarah ke objek utama, bertujuan untuk memberikan cahaya yang *soft* dan tidak *flat*. Efek *light* dari arah 135 derajat mengarah ke daun untuk menghasilkan bayangan daun yang berada di belakang dan memberikan efek *rim light* dan tercipta tekstur dan asap dari objek. *Fill in* dari arah 45 derajat untuk mengisi *shadow* yang terdapat pada mangkuk. Makanan ditata dalam mangkuk tahan panas (*dolsot*) untuk mempertahankan panas dari makanan yang nantinya objek masih mengeluarkan asap ketika difoto. Penambahan bahan makanan dan pemilihan

background bertujuan untuk memperkuat *mood* panas yang sesuai dengan konsep musim panas.

Di Korea Selatan, masyarakat mengonsumsi hidangan tertentu pada musim panas untuk memberikan energi pada tubuh dalam melawan cuaca panas. Salah satu hidangan populer pada musim panas adalah *samgyetang*. *Samgyetang* adalah sup ayam muda utuh dan ginseng. *Sam* berarti ginseng, *gye* berarti ayam dan *tang* berarti sup. *Samgyetang* dibuat dengan cara memasukkan beras ketan, kurma, ginseng, dan bawang putih ke dalam perut ayam lalu direbus dengan kaldu selama hampir satu jam dengan api kecil. Proses pemotretan cahaya utama menggunakan *softbox* dari arah 270 derajat untuk menampilkan tekstur ayam dengan cahaya yang *soft*. Cita rasa *samgyetang* gurih dan hangat dari kaldu yang dicampur dengan ginseng. Karakter *samgyetang* yang gurih dan hangat dari ginseng ditampilkan dengan cahaya utama menggunakan *softbox* dari arah 270 derajat dan penambahan efek *light* yang menghasilkan *rim light* untuk menangkap asap dan tekstur gurih dari kuah kaldu. *Samgyetang* biasa dinikmati pada *sambok* (tiga hari terpanas di musim panas). *Sambok* terdiri dari *chobok* (awal musim panas), *jungbok* (pertengahan musim panas), dan *malbok* (akhir musim panas). Masyarakat Korea Selatan percaya apabila menyantap *samgyetang* tiga kali pada periode *sambok* baik pada kesehatan. Penambahan efek bayangan daun dengan mengarahkan lampu *flash* ke daun ditampilkan untuk memperkuat *mood* musim panas pada foto. *Samgyetang* disebut *boyangsik* atau makanan yang menyehatkan tubuh. Nutrisi dan kalori yang terdapat dalam *samgyetang* membantu menjaga keseimbangan suhu tubuh, jadi sangat cocok dinikmati saat musim panas sehingga tubuh yang berkeringat tidak menjadi lemas.



Karya 3: “ Gam”, 2017

Dicetak di kertas foto *glossy* laminasi, 50cmx75cm

Deskripsi

Karya 3 yang berjudul *gam*, pemotretan diambil dengan posisi vertikal atau *portrait* dan posisi kamera dari atas bertujuan memperlihatkan bentuk keseluruhan *gam*. Pencahayaan menggunakan dua lampu *flash*, cahaya utama menggunakan *softbox* dari arah 270 derajat untuk menyinari objek secara

menyeluruh dan menghasilkan cahaya yang *soft*, efek *light* dengan menggunakan reflektor sebagai *difuser* dari arah 135 derajat untuk memberikan efek *rim light*. Ruang tajam sempit dipilih untuk memberikan efek *blur* pada *background* dan terfokus pada objek utama. Makanan ditata dalam piring putih berbentuk daun bertujuan untuk menunjukkan warna jingga dari objek. Bentuk daun dari piring bertujuan untuk menunjukkan musim gugur yang biasanya ditandai dengan daun yang berguguran. Penambahan *norigae* (aksesoris di *hanbok*) bertujuan untuk memberikan ciri khas dari Korea Selatan dalam karya foto. Penambahan daun yang kering dan ranting kering bertujuan untuk menunjukkan musim gugur dalam karya foto.

Gam atau kesemek adalah buah lambang musim gugur di Korea. Sebutan untuk buah ini juga berbeda tergantung tingkat pengolahannya. '*Hongsi*' adalah sebutan bagi kesemek matang berwarna kuning - jingga atau merah gelap -jingga, '*Gotgam*' adalah kesemek yang dikupas dan dikeringkan di bawah sinar matahari dan angin, *bansi* adalah kesemek tanpa biji. Buah ini baik untuk kesehatan kulit, menghilangkan efek mabuk, dan mencegah penyumbatan. Buah ini biasanya dimakan tanpa diolah, namun saat ini buah kesemek sering dijadikan campuran dalam salad, dibuat menjadi selai, es serut, atau es krim.



Karya 4: “Tteokbokki”, 2017

Dicetak di kertas foto *glossy* laminasi, 50cmx70cm

Deskripsi

Karya 4 yang berjudul *tteokbokki*, pemotretan diambil dengan posisi vertikal atau *portrait* dan posisi kamera dari sejajar dengan objek bertujuan memperlihatkan bentuk tumpukan *tteokbokki*. Pemotretan dilakukan dengan *zoom in* pada objek utama untuk menampilkan tekstur yang lebih *detail* pada objek.

Pencahayaan menggunakan tiga lampu *flash*, cahaya utama menggunakan *softbox* dari arah 45 derajat untuk menyinari objek secara menyeluruh dan menghasilkan cahaya yang *soft*, efek *light* dari arah 135 derajat untuk memberikan efek *rim light* dan memunculkan tekstur dari objek dan *fill in* dari arah 315 derajat untuk mengisi *shadow* yang terlalu kuat. Ruang tajam sempit dipilih untuk memberikan efek *blur* pada *background* dan terfokus pada objek utama. Makanan ditata dalam piring dengan motif serpihan salju berwarna merah dan ditambah aksesoris pendukung seperti boneka salju dan taburan salju bertujuan untuk menampilkan *mood* musim dingin dalam karya foto.

Tteokbokki adalah jajanan kaki lima yang paling populer di Korea Selatan. *Tteokbokki* atau kue beras pedas adalah camilan yang terbuat dari *tteok* (kue beras) rebus yang dipotong-potong dan disajikan dalam saus pedas khas Korea (*guchujang*). Selain *tteok* (kue beras), bahan lainnya yang sering ditambahkan dalam *tteokbokki* adalah telur rebus, *eomuk* (kue ikan), wortel, kol, dan bawang daun. Cita rasa *tteokbokki* adalah gurih pedas yang disajikan dalam keadaan panas cocok dinikmati saat musim dingin sebagai penghangat bagi tubuh.

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, sarturasi 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.

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

