

**PEMBUATAN MAKANAN KHAS JAMBI  
DENGAN TEKNIK *LOW KEY* DALAM *FOOD PHOTOGRAPHY***



SKRIPSI PENCIPTAAN  
TUGAS AKHIR KARYA SENI

**Ridzki Rosfah Puggaan**  
1310665031

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

**PEMBUATAN MAKANAN KHAS JAMBI DENGAN TEKNIK *LOW KEY*  
DALAM *FOOD PHOTOGRAPHY***

Diajukan oleh  
**Ridzki Rosfah Puggaan**  
NIM 1310665031

Pameran dan Laporan Tertulis Karya Seni Fotografi telah dipertanggungjawabkan di depan Tim Penguji Tugas Akhir Jurusan Fotografi, Fakultas Seni Media Rekam, Institut Seni Indonesia Yogyakarta, pada tanggal 10 JUL 2017.....



**Zulisih Maryani, M.A.**  
Pembimbing I / Ketua Penguji



**Oscar Samarungga, S.E., M.Sn.**  
Pembimbing II / Penguji



**Susanto Umboro, M.Sn.**  
Penguji Ahli



**Dr. Irwandi, M.Sn.**  
Ketua Jurusan

Mengetahui,  
Dekan Fakultas Seni Media Rekam



**Marsudi, S.Kar., M.Hum.**  
NIP 19610710 198703 1 002



## PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini,

Nama : Ridzki Rosfah Puggaan

No. Mahasiswa : 1310665031

Program Studi : S-1 Fotografi

Judul Karya Seni : Pembuatan Makanan Khas Jambi dengan Teknik *Low Key*  
dalam *Food Photography*

Menyatakan bahwa Karya Seni Tugas Akhir saya tidak terdapat bagian yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu Perguruan Tinggi manapun dan juga tidak terdapat hasil karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh pihak lain sebelumnya, kecuali secara tertulis saya sebutkan dalam daftar pustaka.

Saya bertanggung jawab atas Karya Seni Tugas Akhir saya ini, dan saya bersedia menerima sanksi sesuai aturan yang berlaku, apabila di kemudian hari diketahui dan terbukti tidak sesuai dengan pernyataan ini.

Yogyakarta, Juli 2017



Ridzki Rosfah Puggaan



*Tugas Akhir Karya Seni ini dipersembahkan untuk:  
Papa dan Mama tersayang yang selalu memberikan dukungan,  
motivasi dan doa yang tiada hentinya...*

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga Tugas Akhir ini dapat diselesaikan dengan baik, lancar, dan tepat waktu tanpa ada halangan yang berarti. Tugas Akhir merupakan mata kuliah wajib yang harus ditempuh sebagai syarat dalam meraih gelar Strata-1 di Jurusan Fotografi, Fakultas Seni Media Rekam, Institut Seni Indonesia Yogyakarta. Bantuan dari banyak pihak dalam belajar dan menyelesaikan karya tugas akhir ini. Terima kasih yang tulus kepada:

1. Mama dan Papa untuk segala kasih sayang dan doa yang tulus, serta dukungan dan semangat yang tiada henti-hentinya untuk menyelesaikan tugas akhir ini;
2. Marsudi, S.Kar., M.Hum., Dekan Fakultas Seni Media Rekam ISI Yogyakarta;
3. Dr. Irwandi, M.Sn., Ketua Jurusan Fotografi, Fakultas Seni Media Rekam, ISI Yogyakarta;
4. Muhammad Kholid Arif Rozaq, S.Hut. M.M, sebagai dosen wali untuk bimbingannya selama masa perkuliahan;
5. Oscar Samaratunga, S.E., M.Sn., Sekretaris Jurusan Fotografi Fakultas Seni Media Rekam ISI Yogyakarta dan Dosen Pembimbing II, yang telah memberikan bimbingan dan arahan selama proses penyusunan penciptaan karya seni tugas akhir ini;
6. Zulisih Maryani, M.A., Dosen pembimbing I yang telah memberikan bimbingan dan arahan selama proses penyusunan penciptaan karya seni tugas akhir ini;

7. Seluruh dosen dan karyawan FSMR ISI Yogyakarta yang telah memberikan banyak ilmu dan bantuan selama masa perkuliahan;
8. Bapak Edi, Mas Pur, Mas Surya, Mbak Eni, untuk kebaikannya;
9. Ega Charlluvi sebagai *food stylish* dan juru masak selama proses pemotretan penciptaan karya seni ini;
10. Dwi Rosfah Ainayya adikku tercinta sebagai asisten fotografer selama proses pemotretan penciptaan karya seni ini;
11. Tante Rita, Om Nedi, Om Maryono, Tante Gadis, Kak Bunga, Kak Tiwi, dan juru masak, untuk waktu dan kebaikannya;
12. Arum dan Ganis untuk semangat dan motivasinya;
13. S. Rahayu Ardianti untuk kesabaran, semangat, motivasi, dukungan, kasih sayang, dan makanan enakannya;
14. Teman-teman Tugas Akhir dan teman-teman fotografi angkatan 2013;
15. Seluruh pihak yang telah membantu dalam proses tugas akhir ini yang tidak dapat dicantumkan satu per satu.

Yogyakarta, 18 Juni 2017

Ridzki Rosfah Puggaan

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN.....	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR KARYA.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
ABSTRAK.....	x
BAB I. PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Penciptaan.....	1
B. Penegasan Judul.....	4
C. Rumusan Ide.....	7
D. Tujuan.....	7
E. Manfaat.....	7
BAB II. IDE DAN KONSEP PERWUJUDAN	
A. Latar Belakang Timbulnya Ide.....	9
B. Landasan Penciptaan.....	10
C. Tinjauan karya.....	17
D. Ide dan Konsep Perwujudan.....	21
BAB III. PROSES PENCIPTAAN	
A. Objek Penciptaan.....	24
B. Metode Penciptaan.....	26
C. Proses Perwujudan.....	29
BAB IV. ULASAN KARYA.....	38
BAB V. PENUTUP	
A. Kesimpulan.....	106
B. Saran.....	107
KEPUSTAKAAN.....	109
LAMPIRAN.....	111
BIODATA PENULIS.....	126

## DAFTAR KARYA

Karya Foto 1 - Pembuatan Gulai Tepek Ikan #1.....	40
Karya Foto 2 - Pembuatan Gulai Tepek Ikan #2.....	43
Karya Foto 3 - Sajian Gulai Tepek Ikan .....	46
Karya Foto 4 - Pembuatan Nasi Minyak.....	49
Karya Foto 5 - Sajian Nasi Minyak.....	52
Karya Foto 6 - Pembuatan Gulai Tempoyak Patin .....	55
Karya Foto 7 - Sajian Gulai Tempoyak Patin .....	58
Karya Foto 8 - Pembuatan Daging Masak Hitam.....	61
Karya Foto 9 - Sajian Daging Masak Hitam.....	64
Karya Foto 10 - Pembuatan Kue Putri Kandis.....	67
Karya Foto 11 - Sajian Kue Putri Kandis.....	70
Karya Foto 12 - Pembuatan Ketan Srikaya.....	73
Karya Foto 13 - Sajian Ketan Srikaya.....	76
Karya Foto 14 - Pembuatan Kue Padamaran.....	79
Karya Foto 15 - Sajian Kue Padamaran.....	82
Karya Foto 16 - Pembuatan Kue Muso.....	85
Karya Foto 17 - Sajian Kue Muso.....	88
Karya Foto 18 - Pembuatan Gulai Umbut Rotan.....	91
Karya Foto 19 - Sajian Gulai Umbut Rotan.....	94
Karya Foto 20 - Pembuatan Kue Cepak Kapung.....	97
Karya Foto 21 - Sajian Kue Cepak Kapung.....	100
Karya Foto 22 - Sajian Kue Sumping Tanah .....	103

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 - Karya Michelangelo Merisi de Caravaggio .....	12
Gambar 2 - Karya Foto Joseph Nicéphore Niépce.....	13
Gambar 3 - Karya Foto John William Fox Talbot .....	14
Gambar 4 - Karya Foto Francesco Tonelli.....	18
Gambar 5 - Karya Foto Francesco Tonelli.....	19
Gambar 6 - Karya Foto TA Agus Setiawan Fazry .....	21
Gambar 7 - <i>Body</i> Kamera Nikon D7100.....	30
Gambar 8 - Lensa <i>Fix</i> 35mm dan 50mm .....	31
Gambar 9 - Lampu <i>Flash</i> Godox Qt-600.....	31
Gambar 10 - <i>Flash External</i> dan <i>Trigger</i> .....	32
Gambar 11 - Properti.....	32
Gambar 12 - Alas Foto Bahan Vinyl .....	33

## ABSTRAK

### **Pembuatan Makanan khas Jambi dengan Teknik *Low Key* dalam *Food Photography***

Kebudayaan asing yang masuk ke Indonesia sangat memberi pengaruh yang besar terhadap perubahan gaya hidup dalam pemilihan menu makanan masyarakat Indonesia. Perilaku ini membuat semakin sedikitnya pengetahuan masyarakat Indonesia tentang makanan khas daerahnya sendiri dan bagaimana cara pembuatannya. Hal ini juga dirasakan pemuda-pemudi daerah Jambi yang semakin sedikit mengetahui cara membuat makanan khas daerahnya. Informasi budaya tentang makanan khas di Lembaga Adat Jambi juga sangat sedikit.

Objek utama dalam penciptaan karya seni ini adalah makanan khas Jambi yang sering dihidangkan dalam hajatan masyarakat Jambi dan makanan yang sudah jarang dibuat oleh masyarakat Jambi. Proses pembuatannya juga menjadi objek utama. Observasi dilakukan untuk mencari masyarakat Jambi yang bisa membuat makanan khas Jambi yang sudah ditentukan dalam penciptaan karya seni ini. Pencahayaan *low key* membuat fokus pada gambar langsung tertuju kepada objek yang dominan pencahayaannya. Unsur manusia juga akan menjadi objek pendukung untuk menguatkan objek utama, yaitu proses pembuatan dari makanan khas Jambi.

*Food photography* adalah salah satu cara untuk memperkenalkan makanan khas Jambi kepada masyarakat luas. Teknik pencahayaan *low key* memberikan konsep baru dalam foto makanan khas Jambi. Hasil dari penciptaan karya seni ini dapat menjadi arsip tambahan informasi tentang makanan khas masyarakat Jambi di Lembaga Adat Jambi. Penciptaan karya seni ini selain dapat menjadi media promosi pemerintah Jambi di bidang kuliner, juga dapat menjadi dokumentasi dan media informasi tentang proses pembuatan makanan khas Jambi.

Kata kunci: makanan khas, Jambi, proses pembuatan, *low key*, *food photography*

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. Latar Belakang Penciptaan**

Sebagai bangsa yang besar, Indonesia memiliki kekayaan budaya yang tidak terhitung banyaknya. Keragaman budaya sebagai aset bangsa yang tidak ternilai harganya terbentuk karena kondisi bangsa Indonesia yang multietnis. Keragaman budaya tersebut tidak hanya tercermin dari perilaku budaya, tetapi juga melalui salah satu unsur budaya yang cukup penting perannya dalam kelangsungan hidup manusia, yaitu makanan.

Makanan merupakan kebutuhan pokok manusia. Kelangsungan hidup manusia terjamin jika tersedia cukup makanan. Saat ini manusia mengenal bermacam jenis makanan. Dengan perkembangan teknologi yang sangat pesat, manusia dapat dengan mudah memperoleh makanan siap saji tanpa perlu bersusah payah membuatnya. Bagi manusia yang hidup berkecukupan, makanan bukan sekadar berfungsi untuk kebutuhan pokok saja, tetapi juga menjadi bagian dari gaya hidup.

Pada dasarnya untuk keperluan penyediaan makanan, manusia sangat tergantung pada alam. Proses penyediaan bahan makanan sekaligus juga memperlihatkan hubungan manusia dengan lingkungan alamnya. Sejalan dengan perkembangan peradaban, tampak upaya manusia dalam mengembangkan strategi untuk memanfaatkan hasil alam dan mengembangkan pengetahuan di bidang pengolahan makanan. Berbagai

bahan mentah diolah menjadi santapan yang lezat dan memenuhi nilai gizi yang diperlukan untuk menjaga kesehatan tubuh manusia.

Provinsi Jambi merupakan salah satu provinsi di Indonesia yang memiliki nama ibu kota yang sama dengan nama provinsinya. Jambi adalah salah satu kota yang memiliki kebudayaan Melayu cukup kental. Jambi memiliki banyak makanan khas, namun hanya beberapa menu makanan yang harus disajikan dalam suatu perayaan penting seperti hajatan, kenduri, jamuan tamu, pesta budaya, dan pernikahan. Kota Jambi merupakan salah satu daerah di Indonesia yang memiliki kekayaan kuliner dengan cita rasa yang khas. Beberapa makanan khas Jambi juga memiliki sejarah penting untuk rakyat Melayu Jambi yang tidak banyak diketahui kalangan muda saat ini. Di kota Jambi ada suatu kawasan yang terkenal sebagai gudang makanan tradisional. Dalam arti, orang Jambi akan selalu menunjuk kawasan itu sebagai tempat asal muasal kuliner tradisional kota Jambi. Kawasan itu terkenal dengan sebutan Jambi Kota Seberang.

Makanan khas Jambi juga memiliki beberapa proses pembuatan yang cukup sulit. Dalam penciptaan karya ini tidak hanya makanan khas Jambi yang menjadi objek utama, namun proses pembuatan yang memiliki tahapan sulit dari makanan yang telah dipilih juga akan menjadi objek utama.

Makanan bukanlah hal mudah untuk dijadikan objek dalam pemotretan *still life*. Selain harus menciptakan komposisi yang menarik, tidak semua makanan dapat mempertahankan warna dan bentuknya jika terkena suhu ruang. Diperlukan ketelitian khusus dan harus mengenal makanan yang

menjadi objek pemotretan sebelum memotretnya. Perbedaan bahan utama dalam pembuatan makanan memberi tingkat kesulitan yang berbeda-beda pada objek makanan yang dipotret. Perbedaan bahan tersebut membuat makanan menjadi bervariasi, dari tekstur, warna, bentuk, sampai daya tahan dengan suhu ruang. Bahan-bahan makanan itu juga harus dipelajari. Proses pembuatan makanan khas Jambi dapat memberikan informasi tentang jenis bahan, kesulitan, dan tahapan dalam proses pembuatannya. Ketika memotret, akan dibutuhkan waktu yang lama untuk mendapatkan komposisi yang baik dan pencahayaan yang diinginkan. Dengan begitu, haruslah diperkirakan ketahanan makanan yang akan dipotret dengan suhu ruangan atau pencahayaan yang digunakan selama pemotretan berlangsung.

Komposisi ditentukan oleh konsep foto makanan tersebut. Karena setiap jenis makanan memiliki pengaturan dan ketentuannya sendiri, properti atau alat makan juga berbeda dengan jenis makanan lainnya. Dengan mengetahui konsep makanannya, kita bisa mengatur komposisinya baik properti yang harus ada, atau bahan garnish dengan warna-warna yang diperlukan, supaya makanan bisa difoto lebih menarik (Tjiang, 2016:122).

Dengan demikian, konsep dalam menentukan komposisi dan warna yang akan digunakan dalam pemotretan sangatlah penting. Konsep yang kuat dapat mempresentasikan makanan yang dipotret. Konsep juga harus sesuai dengan jenis makanan yang dipotret. Dalam penciptaan karya ini eksplorasi pembuatan makanan khas Jambi akan dipotret menggunakan teknik pencahayaan *low key*. Pada umumnya fotografi makanan dipotret dengan teknik pencahayaan *high key* untuk mendapatkan visual yang bersih dan membuat warna dari objek yang dipotret terlihat lebih menarik. Penggunaan

teknik *low key* akan memberikan *mood* dan efek yang berbeda terhadap objek yang dipotret. Tantangannya adalah bagaimana menciptakan hasil visual yang menarik dan tidak menghilangkan kenikmatan dari objek yang dipotret. Selain itu, teknik *low key* juga dapat membuat fokus visual diarahkan dengan memberi pencahayaan yang terpusat langsung kepada objek utama. Eksplorasi teknik pencahayaan juga harus bervariasi agar efek yang ditimbulkan pada objek terlihat tidak monoton dengan pencahayaan yang sama, tetapi objek yang dipotret haruslah tetap menjadi fokus utama. Dengan demikian daya tarik terhadap hasil visual yang tercipta tetap ada.

Dengan adanya penciptaan karya ini makanan khas Jambi akan divisualkan dengan cara yang berbeda. Penciptaan karya ini juga akan menampilkan tahapan sulit dalam pembuatan dari makanan khas Jambi. Selain dapat digunakan sebagai promosi pariwisata untuk kota Jambi, karya ini juga dapat menjadi bahan informasi dan edukasi untuk masyarakat Jambi, terutama untuk penikmat wisata kuliner dan penggemar *food photography*.

## **B. Penegasan Judul**

Judul menggambarkan arah penciptaan. Dalam penegasan judul akan dipaparkan beberapa pengertian sebagai berikut.

### **1. Pembuatan**

Pembuatan adalah proses, cara, perbuatan membuat (Tim Redaksi KBBI Edisi Ketiga, 2007:168). Kata pembuatan berasal dari kata buat yang berarti kata kerja untuk melakukan atau sedang melakukan suatu hal.

Pembuatan dapat diartikan proses, cara, atau tahapan suatu hal yang dilakukan dengan beberapa langkah.

## **2. Makanan Khas Jambi**

Makanan khas atau tradisional adalah makanan dan minuman yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat tertentu, dengan rasa makanan yang diterima oleh masyarakat tersebut. Dijelaskan oleh Dwi Setiati (2012:3), Makanan tradisional adalah makanan dan minuman, termasuk makanan jajanan serta bahan campuran atau *ingredients* yang digunakan secara tradisional dan telah berkembang secara spesifik di daerah atau masyarakat Indonesia.

Makanan khas Jambi beragam rasa dan jenisnya. Makanan khas Jambi yang akan dibahas dan menjadi objek eksplorasi pembuatannya dalam penciptaan karya ini adalah makanan khas Jambi yang memiliki keunikan, keistimewaan, dan makanan yang sering menjadi hidangan wajib dalam acara-acara besar masyarakat Jambi.

## **3. Teknik *Low Key***

Teknik *low key* merupakan salah satu teknik pencahayaan dalam fotografi yang sering digunakan untuk memotret portrait (manusia). Menggunakan teknik pencahayaan ini akan lebih menonjolkan kontras dari sebuah objek. Sri Sadono juga menjelaskan dalam bukunya (2015:51), *Low key* adalah gambar yang memiliki area gelap dominan dan sedikit bagian terang. Dapat dibuat dengan melakukan pengukuran pada area paling terang

dengan menggunakan *spot metering* sehingga secara keseluruhan gambar akan menjadi *under exposure*.

Pemahaman sederhana untuk menerjemahkan teknik *low key* adalah foto dengan minim penyinaran atau pencahayaan dengan mengutamakan pencahayaan hanya bagian tertentu pada suatu objek/subjek sebagai pemberi improvisasi untuk mendapatkan rasa visual yang baru.

#### **4. *Food Photography***

*Food photography* adalah genre *still life photography* yang digunakan untuk membuat foto-foto makanan menjadi lebih menarik dan dapat menyampaikan kelezatan makanan yang menjadi objek utama. Denny Surya Indra juga menjelaskan (2011:1), *Food photography* merupakan salah satu jenis *still life photography* juga termasuk *commercial photography*. Biasanya *food photography* digunakan untuk *advertising* (iklan), *packaging*, buku menu, dan buku masakan.

Berdasarkan beberapa pemaparan tersebut, judul "Pembuatan Makanan Khas Jambi dengan Teknik *Low Key* dalam *Food Photography*" ini ialah sebuah penciptaan karya *food photography* dengan objek utama makanan khas masyarakat Jambi dan proses pembuatannya dengan menggunakan teknik *low key*.

### C. Rumusan Ide

1. Bagaimana mewujudkan makanan khas Jambi dan proses pembuatannya dalam bentuk karya *food photography*?
2. Bagaimana memvisualkan pembuatan makanan khas Jambi dengan menggunakan teknik *low key*?

### D. Tujuan

1. Mewujudkan makanan khas Jambi dan proses pembuatannya dalam bentuk karya *food photography*.
2. Menciptakan hasil visual *food photography* dengan menggunakan teknik *low key* pada objek makanan khas jambi dan proses pembuatannya.

### E. Manfaat

1. Memberikan informasi serta edukasi tentang proses pembuatan makanan khas Jambi kepada masyarakat luas, terutama kepada pemuda dan pemudi Jambi.
2. Menambah ragam dalam penciptaan karya *food photography* dengan mengeksplorasi teknik-teknik yang telah ada.
3. Dapat menjadi pembelajaran dan referensi untuk para fotografer dan peneliti lainnya yang ingin membuat sebuah karya dalam bidang *food photography*.
4. Menambah koleksi informasi budaya di lembaga adat kota Jambi yang saat ini belum lengkap, terutama tentang makanan khas masyarakat Jambi.

5. Menginvestasikan makanan khas Jambi dan proses pembuatannya dalam bentuk karya *food photography*.

