

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Penciptaan karya seni yang berjudul “Pembuatan Makanan Khas Jambi dengan Teknik *Low Key* dalam *Food Photography*” sepenuhnya telah menyajikan proses pembuatan dan sajian beberapa menu pilihan dari makanan khas Jambi. Teknik pencahayaan *low key* memberikan konsep baru dalam foto makanan khas Jambi. Tekstur pada makanan dan fokus utama pada foto juga langsung tertuju kepada objek utama. Hasil dari penciptaan karya seni ini dapat menjadi arsip tambahan informasi tentang makanan khas masyarakat Jambi di Lembaga Adat Jambi. Hasil penciptaan karya seni ini selain dapat menjadi media promosi pemerintah Jambi dibidang kuliner, juga dapat menjadi dokumentasi dan media informasi tentang proses pembuatan dan tahapan sulit dalam membuat makanan khas Jambi yang semakin sedikit orang yang dapat membuatnya. Kesulitan yang menjadi penghalang selama proses penciptaan karya seni ini yaitu mencari narasumber yang paham tentang makanan khas Jambi. Mencari juru masak yang bisa membuat beberapa kue khas Jambi juga semakin sulit, karena semakin sedikit orang yang dapat membuat kue khas yang memiliki tahap sulit dalam pembuatannya. Beberapa pemotretan menu makanan khas Jambi, hanya dilakukan bersama seorang juru masak. Dalam menata makanan agar terlihat menarik dilakukan tanpa bantuan dari *food stylist*. Pemotretan juga dilakukan tanpa bantuan asisten fotografer.

Dengan tidak lengkapnya tim selama pemotretan dilakukan, kesulitan dalam menata makanan dan penataan *lighting* menjadi penghambat utama selama proses pemotretan. Proses penciptaan karya seni ini dilakukan di Kota Jambi. Properti pendukung yang digunakan dapat dibeli di pasar tradisional Kota Jambi, dan beberapa properti juga didapat dari juru masak makanan khas Jambi. Alat pendukung selama pemotretan seperti lampu *flash*, *softbox*, lensa *fix*, dan lainnya sangat membantu dalam mewujudkan hasil akhir dari konsep yang telah dirancang untuk penciptaan karya seni ini.

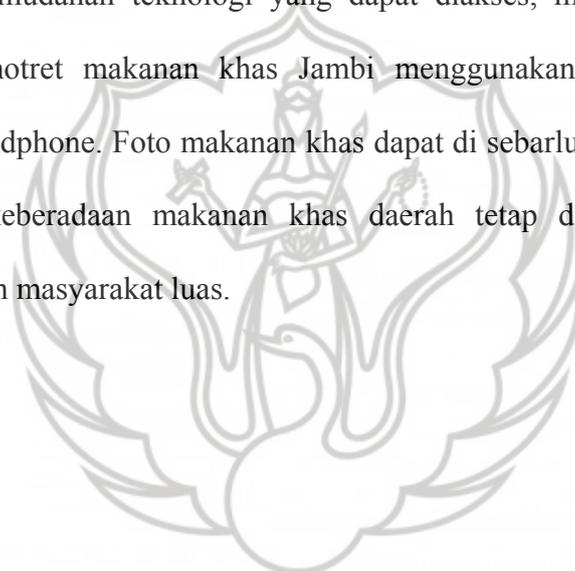
Penciptaan karya seni ini dapat diselesaikan dengan batasan waktu yang telah ditentukan. Penciptaan karya dapat terus dilanjutkan jika masih memungkinkan untuk melakukan pendataan terhadap makanan khas Jambi yang beragam macamnya. Kendala yang ditemui adalah pemilihan menu makanan yang sesuai dengan konsep awal penciptaan karya. Wawancara dengan tetua adat sangat membantu karena informasi tertulis tentang makanan khas Jambi sangat sedikit.

B. Saran

Pemotretan *food photography* tidak dapat dikerjakan sendirian, butuh kerjasama tim yang juga mengerti teknis selama pemotretan berlangsung. Peran *food stylist* dan juru masak juga sangat penting untuk menciptakan bentuk makanan yang indah dan menggugah selera. Peran alat penunjang selama pemotretan juga sangat penting, properti pendukung, lampu *flash*, *softbox*, bahan-bahan makanan, bumbu-bumbu dapur, alas *background*, lensa *fix*, kamera, *triger*, kabel *roll*, baterai *triger* dan *flash*, semua harus

dipersiapkan. Bahan makanan dan bumbu dapur yang digunakan selama pemotretan berlangsung juga harus diperkirakan sebanyak apa keperluannya. *Breafing* bersama juru masak dan *food stylish* harus dilakukan minimal sehari sebelum pemotretan dimulai. Bahan-bahan makanan juga harus dipersiapkan dalam keadaan yang segar agar warna bahan makanan tidak berubah.

Penciptaan karya ini masih dapat dikembangkan dari segi teknis dan segi objek makanan khas yang memang semakin sedikit media informasinya. Dengan kemudahan teknologi yang dapat diakses, masyarakat Jambi juga dapat memotret makanan khas Jambi menggunakan kamera digital atau kamera handphone. Foto makanan khas dapat di sebarluaskan melalui internet sehingga keberadaan makanan khas daerah tetap dapat dilestarikan dan diakses oleh masyarakat luas.



DAFTAR PUSTAKA

PUSTAKA BUKU

- Abdi, Yuyung. 2011. *Photography From My Eyes*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Ardiansyah, Yulian. 2005. *Tips & Trik Fotografi Teori dan Aplikasi Belajar Fotografi*. Jakarta: PT Grasindo.
- Dharsito, Wahyu. 2015. *Dasar Fotografi Digital 2 Komposisi dan Ketajaman*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Fazry, Agus Setiawan. 2016. *Makanan Tradisional Sumatra Barat dalam Fotografi Makanan*. Tugas Akhir Program Studi S-1 Fotografi, ISI Yogyakarta.
- Indra, Denny Surya. 2011. *Food Photography Tutorial*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Paulus, Edison. 2011. *Buku Saku Fotografi*. Jakarta: PT Elex media Komputindo.
- Sadono, Sri. 2015. *Serial Fotomaster Komposisi Foto*. Jakarta: PT Elex media Komputindo.
- Setiati, Dwi. 2012. *Makanan Tradisional Masyarakat Jambi*. Tanjungpinang: Badan Pelestarian Nilai Budaya Tanjungpinang.
- Soedjono, Soeprpto. 2007. *Pot-Pourri Fotografi*. Jakarta: Universitas Trisakti.
- Tim Redaksi KBBI Edisi Ketiga. 2007. *Kamus Besar Bahasa Indonesia Edisi Ketiga*. Jakarta: Balai Pustaka.

Tjiang, Herry. 2016. *7 Hari Belajar Food Photography*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.

PUSTAKA LAMAN

<http://TheFoodiebugle.com>. Diakses pada tanggal 15 April 2017, 10:38 WIB.

<http://www.francescotonelli.com/ABOUT/1>. Diakses pada tanggal 15 April 2017, 14:57 WIB.

