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

UPT Perpustakaan ISI Yogyakarta

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 pencahayaaannya. 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*

UPT Perpustakaan ISI Yogyakarta

ABSTRACT

The Cooking Process of Jambi Traditional Foods

with Low Key Technique In Food Photography

Foreign cultures have been giving such a big influence in the food selection of Indonesian society. Somehow, the phenomenon of how foreign cultures spread on almost of Indonesian's lifestyle, included foods, result in the lack of knowledge about foods which are originally created by our own people. Evenmore, our people do not know how to make those foods. In Jambi, for example, young people start to lose their own desire on their own traditional food. In addition, the information about traditional food in Jambi is not provided completely.

The main object in the creation of this work of art is the Jambi traditional foods that are rarely served daily by Jambinese, but can be found in several cultural events in Jambi or as the local called *hajatan*. The cooking process is also the main object in this work. The observations were made to find Jambinese who are able to make several Jambi traditional foods that had already been determined in the creation of this artwork. The low key lighting makes the focus on the image straight to the dominant object of its lighting. Human element will also be a supporting object to strengthen the main object, which is the cooking process of these foods.

Food photography is one way to introduce Jambi traditional foods to the public. The low key lighting technique gives a new concept in Jambi's traditional food photos. Besides, it can also be an additional archive of information about Jambi traditional food at *Lembaga Adat Jambi*. The result of the creation of this artwork can be considered as Jambi media promotion in the field of culinary, also as a documentation and media information about their cooking process.

Keywords: traditional food, Jambi, cooking process, low key, food photography

UPT Perpustakaan ISI Yogyakarta

PENDAHULUAN

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

UPT Perpustakaan ISI Yogyakarta

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

UPT Perpustakaan ISI Yogyakarta

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*.

LANDASAN PENCIPTAAN

1. Makanan Khas Jambi

Kota Jambi merupakan salah satu daerah di Indonesia yang memiliki kekayaan kuliner yang beragam jenisnya. Kota Jambi memiliki tata ruang yang unik karena kota ini

UPT Perpustakaan ISI Yogyakarta

terbelah oleh sungai Batanghari menjadi dua bagian. Sungai Batanghari menjadi batas alami antara bagian kota pusat pemerintahan yang bertumbuh menuju kota modern dan bagian kota yang bernuansa tradisional, yaitu wilayah yang dikenal dengan sebutan Jambi Kota Seberang. Dijelaskan oleh Dwi Setiati (2012:42), salah satu warisan budaya yang dimiliki oleh masyarakat Jambi Kota Seberang adalah kuliner tradisional. Alam lingkungan yang kaya memberi kemudahan bagi penduduk disana untuk mendapatkan berbagai macam bahan yang dapat diolah menjadi makanan.

Makanan khas Jambi seperti Kue Padamaran, Gulai Tepek Ikan, Nasi Minyak, Daging Masak Itam, Gulai Tempoyak Patin, Gulai Umbut Rotan, Kue Cepak Kapung, dan lain sebagainyaadalah jenis makanan khas turun temurun dari nenek moyang masyarakaat Jambi. Banyak jenis makanan khas Jambi yang harus dihidangkan ketika perayaan besar masyarakat Jambi atau hajatan yang dilaksanakan sekelompok masyarakat Jambi. Beberapa jenis makanan khas Jambi mulai berkurang produksinya karena semakin sedikit populasi orang yang dapat membuatnya, selain harus memiliki keahlian khusus juga harus mengetahui takaran yang pas dalam pembuatannya.

2. Food Photography

Food photography termasuk dalam *still life photography*, namun dengan objek utamanya adalah makanan. Dijelaskan dalam artikel Foodie Bugle Journal dengan judul artikelnya *"History of Food Photography"* fotografi makanan tentunya tidak lepas dari sejarah berkembangnya *still life* dalam seni lukis. Pada abad XVII banyak pelukis-pelukis Eropa yang mendapat tugas dari orang-orang kaya pada abad itu. Objek makanan sering digunakan sebagai media pembelajaran bagi pelukis, karena menurut pelukis pada zaman itu terdapat *natural beauty* pada makanan. Salah satu pelukis terkenal di abad itu adalah pelukis dari Italia bernama Michelangelo Merisi de Caravaggio dengan karyanya yang menampilkan

UPT Perpustakaan ISI Yogyakarta

komposisi penggambaran realistis dari buah-buahan (the foodie bugle.com,15 April 2017,10:38wib).

Pada sejarahnya fotografi *still life* pertama kali yang dibuat adalah gambar meja yang diatur sedemikian rupa, yang di atas meja tersebut terdapat beberapa alat makan. Karya fotografi *still life* ini dibuat oleh Joseph Nicéphore Niépce pada tahun 1827.

Soeprapto Soedjono juga menjelaskan dalam bukunya (2007:9), bahwa secara nyata imaji fotografi baru muncul di abad XIX yaitu pada karya Joseph Nicéphore Niépce dengan karya *heliographie* atau *sun-drawing*-nya (1826) yang dianggap sebagai karya fotografi yang paling tua di dunia *'the world oldest existing photograph'*. Karya foto Joseph Nicéphore Niépce kemudian diikuti oleh pelopor fotografi lainnya seperti Jaques Louis Mande Daguerre dengan *daguerreotype*-nya, dan John Williams Fox Talbot dengan *talbotype/calotype*-nya yang telah bereksperimen dengan berbagai upaya untuk menciptakan gambar atau imaji fotografi.

Pada tahun 1842 John William Fox Talbot dan Hippolyte Bayard membuat karya fotografi *still life* dan kemudian menghasilkan beberapa karya foto *still life*. Dijelaskan dalam artikel Foodie Bugle Journal dengan judul artikelnya "History of Food Photography" salah satu karya John William Fox Talbot berjudul "Pencils of Nature" pada tahun 1846 yang menampilkan hasil foto keranjang yang penuh dengan buah-buahan yang diletakkan diatas taplak meja bermotif (the foodie bugle.com,15 April 2017,10:49wib).

Hingga saat ini *food photography* terus berkembang, baik dalam hal pemasaran, teknis, ataupun jenis makanannya. Pilihan untuk memotret makanan sungguh tak terbatas. Prinsip dasar untuk menciptakan foto yang komunikatif tidak berubah, yaitu cahaya, warna, dan komposisi.

> Sebuah gambar yang dihasilkan dalam pemotretan *still life* harus komunikatif. Dalam konteks ekspresif, pemotretan *still life* dibuat sesuai selera, konsep, dan emosi fotografer ikut terlibat untuk berkreasi dengan objek yang difotonya. Dalam

UPT Perpustakaan ISI Yogyakarta

> pemotretan *still life*, kita harus mengasah kepekaan dan sensitivitas agar dapat berekspresi dengan lebih maksimal" (Paulus, 2011:88).

Banyak sekali fotografer yang memiliki ide dan konsep luar biasa untuk mempresentasikan makanan yang menjadi objek dalam karyanya. Banyak aspek pendukung dalam menciptakan hasil visual yang baru, seperti konsep, warna, komposisi, dan penataan cahaya. Dharsito menjelaskan dalam bukunya (2015:43), salah satu elemen yang paling kentara dalam sebuah foto adalah warna. Penggunaan yang tepat akan menarik perhatian pemirsa, sekaligus menyampaikan perasaan dan *mood* tertentu.

Membangun *mood* yang tepat pada objek yang dipotret akan membuat foto menjadi lebih menarik bagi para penikmatnya. *Mood* dapat dibuat dengan menambahkan warna atau membuat palet warna yang dapat membuat objek utama menjadi *point interes* yang kuat pada foto. Dijelaskan oleh Yuyung Abdi (2011:182), warna selalu memberikan kesan. Setiap individu memiliki kesan berbeda terhadap warna. Sebab, warna sangat merespon mata dan merangsang rasa. Pilihan warna dalam foto berpengaruh langsung terhadap persepsi penikmatnya.

Selain warna, komposisi juga sangat berpengaruh terhadap mata penikmat foto. Komposisi yang baik akan menuntun mata menuju objek utama dalam sebuah foto. Komposisi yang baik juga membuat satu rangkaian foto menjadi lebih indah untuk dilihat penikmatnya, dan akan membuat kesan bosan pada foto hilang meski dilihat berulang-ulangkali.

> Foto mempunyai keistimewaan dalam tampilan ketika penyusunan elemen didasari keindahan. Jadi foto lebih memiliki nilai daripada sekedar foto tanpa komposisi. Foto memberi nilai artistik ketika membentuk keseimbangan dalam susunan unsur-unsurnya. Meski ketidakseimbangan kadangkala menjadi komposisi yang menarik juga (Abdi, 2011:151).

Eksplorasi dalam komposisi diperlukan untuk menciptakan penataan komposisi yang berbeda dengan yang telah ada. Dengan menciptakan komposisi yang berbeda dan tidak beraturan akan memberikan kesan yang tidak monoton pada foto. Penataan yang tidak

UPT Perpustakaan ISI Yogyakarta

beraturan akan terlihat menarik jika disejajarkan dengan penataan yang beraturan dan tersusun. Dijelaskan oleh Yulian Ardiansyah (2005:95), terkadang penerapan komposisi yang "lain dari yang lain" akan memberikan hasil yang cukup menarik meskipun mungkin tidak akan menjadi baku dan klasik seperti aturan komposisi sebenarnya.

Dengan menambahkan unsur warna dan penataan komposisi yang baik maka gambar yang diciptakan sudah memiliki cerita yang kuat dan dapat menjadi perhatian dari penikmatnya, selain itu warna dan komposisi juga akan memberikan *mood* tersendiri pada gambar, ditambah lagi dengan teknik pencahayaan yang semakin membuat gambar menjadi lebih berdimensi, atau menggunakan pencahayaan yang langsung mengarah dan berpusat pada objek utama dalam gambar.

3. Teknik *Low Key*

Pada dasarnya fotografi adalah melukis dengan cahaya. Ketersediaan cahaya merupakan hal utama dalam membuat sebuah foto. Cahaya memberikan dimensi pada objek yang dipotret.

> Cahaya selalu menjadi faktor penting dalam pemotretan. Cahaya merupakan unsur penting dalam menguatkan kesan, membentuk persepsi visual tentang environment, mengatur dominasi objek, membentuk kedalaman objek, dan menguatkan dimensi. Kajian cahaya dalam arah atau intensitasnya sangat mempengaruhi tampilan elemen foto, termasuk mempunyai sifat yang bisa diukur secara teknis" (Abdi, 2011:97).

Dalam penciptaan karya ini akan menggunakan salah satu teknik pencahayaan dalam pemotretan, yaitu teknik *low key*. Teknik ini biasanya sering digunakan dalam pemotretan fotografi portrait, dengan hanya mengandalkan satu sumber cahaya. Dalam penciptaan karya ini akan mengaplikasikan pencahayaan dengan teknik *low key* dalam memotret makanan dan proses pembuatan makanan khas Jambi. Teknik *low* key dapat memberikan efek yang berbeda pada setiap objek yang dipotret. Penggunaan teknik *low key* akan menghasilkan intensitas cahaya yang tidak menyebar dan lebih terarah ke objek utama. Dengan teknik *low*

UPT Perpustakaan ISI Yogyakarta

key fokus utama pada gambar akan langsung terarah kepada objek yang terkena cahaya. Variasi dalam teknik *low key* juga haruslah beragam, agar hasil karya foto tidak monoton.

METODE PENCIPTAAN

1. Ide dan Konsep Perancangan

Ide yang mendasari penciptaan karya ini diperoleh dari hasil pengamatan terhadap makanan khas Jambi yang tidak banyak diketahui oleh kalangan luas. Banyak masyarakat muda Jambi yang juga tidak mengenal makanan khas daerahnya sendiri. Konsep yang berbeda akan menampilkan visual dari makanan khas Jambi dan beberapa tahapan sulit dalam pembuatannya dengan teknik pencahayaan *lowkey*. Pemilihan konsep dengan teknik *low key* bertujuan untuk memberikan visualisasi baru terhadap objek makanan khas Jambi.

2. Proses Penciptaan

a. Pencarian Ide (Kontemplasi)

Ide penciptaan karya seni ini diawali dengan kesadaran diri sendiri yang sedikit sekali memiliki pengetahuan tentang makanan khas Jambi. Pengamatan pun dilakukan dengan mencari info tentang makanan khas Jambi yang tidak banyak diketahui pemuda-pemudi Jambi, termasuk cara pembuatannya. Dari hasil wawancara dengan tetua adat ada beberapa makanan khas Jambi yang wajib dihidangkan dalam perayaan besar atau hajatan yang dilakukan oleh sekelompok masyarakat. Karena minimnya info tentang makanan khas tersebut dan balai adat kota Jambi juga tidak memiliki data yang lengkap, ide penciptaan karya seni ini semakin kuat untuk diwujudkan.

Ide konsep penciptaan karya ini didapat dari hasil pengamatan beberapa iklan produk makanan di televisi, dan banyak foto *food processing* yang digunakan sebagai media promosi restoran, makanan cepat saji, dan majalah. Konsep pencahayaan akan menggunakan teknik pencahayaan *low key*, dengan alasan untuk memberikan visualisasi yang berbeda dari foto dokumentasi yang telah ada.

UPT Perpustakaan ISI Yogyakarta

b. Pencarian Juru Masak

Pencarian juru masak dilakukan dengan bertanya kepada tetua adat yang berada di daerah Jambi. Media sosial Instagram juga sangat membantu dalam mencari informasi makanan khas Jambi yang sudah jarang dibuat oleh masyarakat Jambi. Beberapa juru masak yang dapat membuat makanan khas Jambi juga ditemukan melalui media sosial Instagram.

c. Persiapan

Dalam proses pengerjaan sebuah foto ada banyak hal yang harus disiapkan seperti kamera, tripod, *flash lighting, triger, stand lamp*, properti pendukung objek, *reflector*, *softbox*, bahan-bahan makanan, juru masak, dan *food stylish*. Menyediakan contoh gambar yang menjadi acuan dalam konsep foto juga sangat penting, guna untuk memberi arahan lebih mudah kepada asisten fotografer, *food stylish*, dan juru masak.

d. Eksekusi/Pemotretan

Pemotretan dilakukan dengan membuat studio mini. Sebelum mulai memasak menu yang akan dipotret, fotografer dan asisten fotografer melakukan *setting* lampu untuk mendapatkan efek cahaya yang sesuai dengan konsep yang telah dibuat. Juru masak mulai melakukan beberapa tahap tertentu dalam proses memasak makanan khas Jambi yang sesuai dengan konsep pemotretan. Fotografer sepenuhnya memberi arahan kepada juru masak dan *food stylish* selama pemotretan berlangsung.

e. Penyelesaian

Proses akhir dalam perwujudan karya ini adalah memilih foto dan diolah menggunakan *software* Photoshop dan Lightroom. Pengolahan foto tersebut merupakan penambahan nilai estetis dalam penyajian penciptaan karya seni ini. Penambahan nilai estetis ini meliputi *retouch* foto untuk mendapatkan hasil yang lebih baik dalam visualnya.

UPT Perpustakaan ISI Yogyakarta

Penambahan dan pengurangan objek pada foto juga dilakukan untuk menghilangkan efek yang mengganggu hasil visual. Hasil foto olah digital tersebut dicetak dalam ukuran kecil dan dikonsultasikan dengan dosen pembimbing. Setelah disetujui oleh dosen pembimbing karya dicetak dalam skala besar dengan menggunakan kertas foto guna dalam penyajian akhir.

PEMBAHASAN KARYA

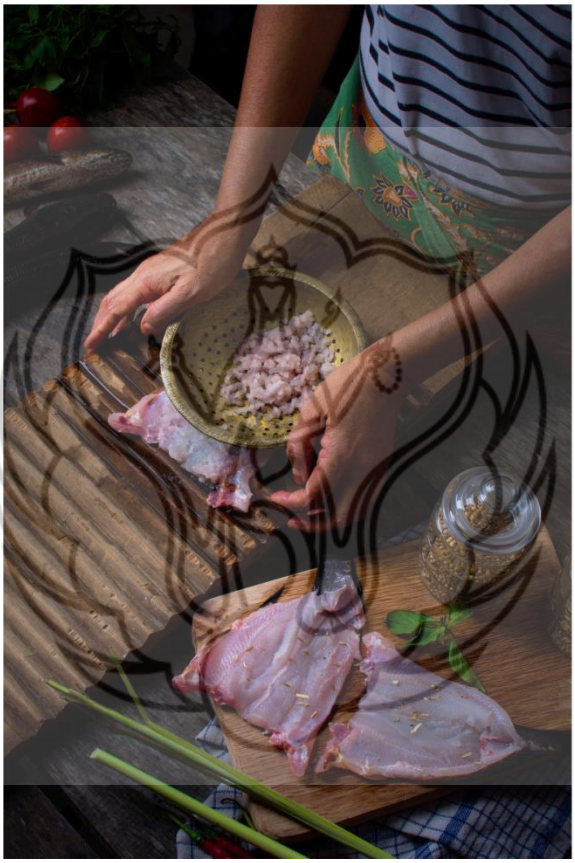

Foto 1 : "Pembuatan Gulai Tepek Ikan #1", 2017

Dicetak di kertas foto *(glossy) Laminasi Doff,* 50cm x 75cm

Bahan baku utama Gulai Tepek Ikan adalah ikan, biasanya masyarakat Jambi menggunakan ikan gabus. Dalam foto 1 adalah proses *memirik* ikan gabus. Proses *memirik* dilakukan untuk memisahkan daging dan tulang ikan hingga halus. Proses ini masih dilakukan beberapa masyarakat Jambi, walaupun saat ini banyak yang menggunakan

UPT Perpustakaan ISI Yogyakarta

penggiling daging untuk mempercepat proses penghalusan. Zaman dahulu Gulai Tepek Ikan adalah menu makanan yang wajib dihidangkan dalam hajatan besar seperti pernikahan. Meskipun makanan ini telah menjadi salah satu menu sehari-hari dalam keluarga, dalam setiap pesta pernikahan Gulai Tepek Ikan masih tetap menjadi menu yang wajib disajikan.

Dalam foto 1 yang berjudul "Pembuatan Gulai Tepek Ikan #1" merupakan proses *memirik* ikan gabus. Juru masak diarahkan untuk memberi tenaga pada tangannya yang seolah-olah sedang *memirik* ikan. Proses *memirik* dengan memperlihatkan tangan juru masak bertujuan untuk memberikan informasi cara dari *memirik* ikan. Juru masak menggunakan kain sarung dengan diikatkan ke bagian pinggang. Cara berpakaian seperti ini adalah ciri khas berpakaian wanita Jambi dalam kehidupan sehari harinya.

Foto 3 : "Sajian Gulai Tepek Ikan ", 2017

Dicetak di kertas foto *(glossy) Laminasi Doff,* 50cm x 75cm

Dalam karya foto 3 berjudul "Sajian Gulai Tepek Ikan" adalah sajian makanan Gulai Tepek Ikan yang sudah siap dihidangkan. Potongan tepek bisa disajikan dalam bentuk apa

UPT Perpustakaan ISI Yogyakarta

pun. Bahan kuah gulai adalah santan, potongan buah nanas, kemiri, bawang merah, bawang putih, kunyit, lengkuas, jahe, cabai merah, serai, dan adas manis.

Foto 18 : "Pembuatan Gulai Umbut Rotan", 2017

Dicetak di kertas foto *(glossy) Laminasi Doff,* 50cm x 75cm

Dalam karya foto 18 yang berjudul "Pembuatan Gulai Umbut Rotan" menampilkan proses bagian dalam rotan yang sedang dipotong. Tidak ada tahapan sulit dalam pembuatan Gulai Umbut Rotan. Menu makanan ini mulai jarang dibuat oleh masyarakat Jambi untuk menu sehari-hari karena tanaman rotan yang semakin sulit ditemukan. Biasanya rotan dijual di pasar tradisional Angso Duo. Saat ini tanaman rotan hanya dijual beberapa pedagang saja. Terkadang pedagang tanaman rotan hanya berjualan dihari-hari tertentu. Proses awal untuk mengolah tanaman rotan menjadi masakan prosesnya adalah dengan membersihkan batang rotan muda dari duri-duri dan membuang kulitnya. Bagian dalam batang rotan yang berwarna

UPT Perpustakaan ISI Yogyakarta

putih jika dimasak cita rasanya gurih dan sedikit pahit. Cara menghilangkan rasa pahitnya adalah dengan merebus umbut rotan terlebih dahulu dengan air garam.

Foto 19 : "Sajian Gulai Umbut Rotan", 2017

Dicetak di kertas foto *(glossy) Laminasi Doff*, 50cm x 75cm

Dalam karya foto 19 yang berjudul "Sajian Gulai Umbut Rotan" menampilkan menu makanan Gulai Umbut Rotan yang siap dihidangkan. Gulai Umbut Rotan adalah warisan menu turun temurun dari nenek moyang terdahulu. Saat ini semakin sedikit masyarakat yang membuat makanan khas ini dalam menu sehari-hari keluarga. Sebagian orang mempercayai umbut rotan memiliki khasiat sebagai obat dalam memperkuat daya tahan tubuh terhadap penyakit.

UPT Perpustakaan ISI Yogyakarta

PENUTUP

1. 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 stylish*. 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

UPT Perpustakaan ISI Yogyakarta

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.

2. Saran

Pemotretan *food photography* tidak dapat dikerjakan sendirian, butuh kerjasama tim yang juga mengerti teknis selama pemotretan berlangsung. Peran *food stylish* 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

UPT Perpustakaan ISI Yogyakarta

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..

Paulus, Edison. 2011. *Buku Saku Fotografi.* Jakarta: PT Elex media Komputindo.

Setiati, Dwi. 2012. *Makanan Tradisional Masyarakat Jambi*. Tanjungpinang: Badan Pelestarian Nilai Budaya Tanjungpinang.

Soedjono, Soeprapto. 2007. *Pot-Pourri Fotografi.* Jakarta: Universitas Trisakti.

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

Pustaka Laman

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

UPT Perpustakaan ISI Yogyakarta