

Naskah Publikasi

Makanan Nusa Tenggara Timur Dalam *Food Photography*



Disusun dan dipersiapkan oleh
Rahmi Wisnu Suryani Utami S.
1310012131

JURUSAN FOTOGRAFI
FAKULTAS SENI MEDIA REKAM
INSTITUT SENI INDONESIA
YOGYAKARTA
2018

Naskah Publikasi

Makanan Nusa Tenggara Timur Dalam *Food Photography*

Dipersiapkan dan disusun oleh

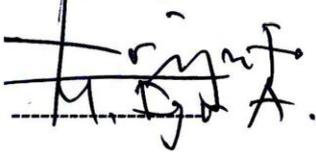
Rahmi Wisnu Suryani Utami S.

1310012131

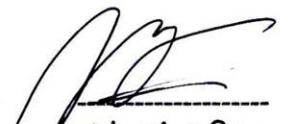
Telah dipertahankan di depan para penguji
pada tanggal.....

Mengetahui,

Pembimbing I


M. Sja A.

Pembimbing II


M. Kholid A. Rozan

MAKANAN NUSA TENGGARA TIMUR DALAM FOOD PHOTOGRAPHY

Oleh :

Rahmi Wisnu

Fakultas Media Rekam, Institut Seni Indonesia (ISI) Yogyakarta

rahmiwisnuu@gmail.com

ABSTRAK

Foto merupakan gagasan yang timbul sebagai hasil dari berpikir kreatif. *Food photography* adalah foto khusus makanan yang penyajian gambarnya diharapkan mampu mengundang selera makan orang yang melihatnya. Fotografi merupakan salah satu media yang efektif dalam melakukan promosi. Promosi bertujuan untuk dapat memberi dan menarik minat konsumen dari segmen yang dituju oleh produk yang dipromosikan, sehingga sebuah foto dapat berperan sebagai media penyampaian pesan yang efektif untuk memperoleh kepercayaan meyakinkan konsumen terhadap produk.

Agar sampai kedia, tentunya melalui berbagai macam proses, contohnya media visual memerlukan adanya foto makanan, yang bertujuan untuk menarik minat konsumen saat melihat foto makanan tersebut di media visual, dan berharap konsumen membeli atau memberitahu pada rekan-rekannya tentang makanan tersebut.

Objek utama dalam penciptaan karya seni ini adalah makanan khas Nusa Tenggara Timur yang sering dihidangkan sehari-hari maupun saat adanya acara adat. Pencahayaan *low key* membuat fokus pada gambar langsung tertuju kepada objek yang dominan pencahayaannya.

Kata kunci : makanan, Nusa Tenggara Timur, *food photography*, *low key*

East Nusa Tenggara's Foods in Food Photography

Abstract

Photo is an idea that appears as a result of creative thinking. Food photography is a photography that uses food as the object which is purposely taken to increase eating appetite of viewers. Photography is an effective way to promote products, including foods. Promotion intends to attract consumers of the targeted segments so a photo can be an effective way to get consumers' trust for the products.

To get into the media, obviously through a lot of processes, for example visual media needs photos of foods to attract consumers when they see the photos on visual media and expect the consumers would buy or tell their friends about the foods.

The main object of this art creation is East Nusa Tenggara's Foods which are daily served or ritually served. Low key lighting makes the focus point on the picture directly to the object with dominant light.

Keywords: East Nusa Tenggara, food, food photography

PENDAHULUAN

Kemajemukan suku bangsa dan budaya telah menimbulkan konsekuensi logis terhadap keanekaragaman jenis makanan atau kudapan yang ada di Indonesia. Adat istiadat juga berpengaruh terhadap kebiasaan makanan, corak dan variasi yang diwujudkan dalam penyajian makanan. Masing-masing suku di Indonesia memiliki makanan khas yang dapat menunjukkan identitas suatu daerah.

Salah satunya adalah kebudayaan dari daerah Nusa Tenggara Timur. NTT adalah sebuah provinsi yang terletak di bagian tenggara Indonesia. Provinsi Nusa Tenggara Timur merupakan provinsi yang tidak dipandang oleh masyarakat lain. Tetapi, provinsi ini kaya akan suku, budaya dan adat yang masih kental dianut warga NTT. Faktor tersebut menimbulkan ide penulis untuk berupaya bagaimana cara agar NTT dapat di pandang oleh provinsi lain. Adanya faktor ini, penulis mencoba untuk mempromosikan makanan khas NTT yang belum banyak diketahui mayoritas

masyarakat Indonesia. Makanan khas NTT terkenal dengan Jagung Bose, tetapi masih banyak yang belum diketahui oleh masyarakat provinsi lain. NTT yang dikenal dengan sebutan provinsi jagung, yang memang merupakan salah satu program dari Gubernur NTT.

Jika melihat kebelakang, fotografi makanan dalam seni telah ada sejak era Mesir kuno. Hal tersebut digambarkan dalam kuburan Mesir kuno terdapat gambar makanan, masyarakat Mesir kuno mempercayai gambar makanan yang ada dimakam tersebut akan menjadi makanan untuk orang yang sudah meninggal di alam yang lainnya. Kemudian, pada zaman Romawi, orang-orang kaya pada zaman Romawi membuat mosaik dekoratif dengan makanan sebagai objeknya.



Gambar 1. Gambar makanan yang dibuat dengan mosaik, pada zaman Romawi. (<http://ominiomon.blogspot.co.id/2013/06/romawi-bagian-ii-masyarakat.html/m=1>)

Fotografi merupakan salah satu media yang sering digunakan untuk kebutuhan berpromosi. Penyajian fotografi makanan sangat penting adanya unsur estetis dalam visual. Usaha yang bergerak dibidang makanan tentu memerlukan promosi, promosi bertujuan mengenalkan produk kepada masyarakat yang belum mengetahui. Dengan berpromosi

bertujuan agar makanan itu dapat laku dipasaran atau meningkatkan jumlah penjualan.

Foto makanan mulai muncul diawal abad 19 dalam bentuk turunan *still life* yang berfokus pada *food realisme* dengan memperhatikan komposisi dan efek pencahayaan. Fotografi *still life* yang pertama dibuat adalah gambar meja yang diatur sedemikian rupa yang terdapat makanan di dalamnya yang dibuat oleh Nicephore Niepce pada tahun 1827 *Food Photography* lebih dianggap sebagai bagian *still life photography* yang menekankan komposisi, bentuk, dan *lighting*. (Abdi, 2015:5)

Pemotetan *still life* adalah menciptakan sebuah gambar dari benda mati agar tampak jauh lebih hidup, seperti makanan terlihat hangat, dingin atau lembut. Kata *still* berarti benda diam atau mati, sedangkan kata *life* berarti hidup dan memberikan konteks “tampak hidup” pada gambar tersebut. Benda tak bergerak lebih menarik karena tidak memiliki ekspresi, meskipun benda mati, fotografer harus bisa lebih mengekspresikan dan berinteraksi dengan memahami karakter benda mati tersebut agar dapat memiliki hasil yang diinginkan. (Andriana, 2011:35)

Dalam dunia industri kreatif, fotografi mengambil peran yang sangat penting didalamnya dan dihargai sangat mahal untuk bidang tersebut. Tidak sedikit perusahaan atau produsen produk yang memerlukan publikasi menggunakan jasa fotografi agar mendapatkan visual yang baik untuk ditampilkan kepada masyarakat sebagai konsumen, visual merupakan syarat mutlak untuk memperkenalkan sebuah brand pada konsumen. Dengan tujuan agar produk yang dibuat dapat menarik minat konsumen untuk memiliki produknya. (Hakim, 2005:21)

Penegasan Judul

Dari ide dan gagasan yang berkembang pada proses penulisan dan karya-karya yang diciptakan, yaitu penggambaran tentang fotografi makanan, tercipta sebuah judul “Makanan Nusa Tenggara Timur dalam Food photography”, dalam hal ini akan dijelaskan dalam judul agar tidak terjadi kerancuan.

Makanan

Makanan ialah segala sesuatu yg dapat dimakan (seperti lauk-pauk, kue) atau segala bahanyang kita makan (KBBI, 2007:701)

Makanan khas atau tradisional adalah makanan dan minuman yang bisa dikonsumsi oleh masyarakat tertentu, dengan rasa makanan yang diterima oleh masyarakat tersebut. Makanan tradisional adalah makanan dan minuman, termasuk makanan jajanan serta bahan campuran yang digunakan secara tradisional dan telah berkembang secara spesifik di daerah atau masyarakat Indonesia.

Nusa Tenggara Timur

Nusa Tenggara Timur merupakan sebuah provinsi di Indonesia yang terletak di Tenggara Indonesia. Provinsi ini menempati bagian barat Pulau Timor. Bagian timur pulau tersebut adalah bekas provinsi Indonesia yang ke-27, yaitu Timor-Timur yang merdeka menjadi Timor Leste pada tahun 2002. (Wibisono, 2012:111)

Food photography

Food photography adalah foto khusus makanan yang penyajian gambarnya diharapkan mampu mengundang selera makan orang yang melihatnya.

Jenis fotografi ini adalah spesialisasi dari *commercial photography* yang bertujuan untuk membuat foto makanan terlihat menarik dan menggurikan. *Food photography* untuk keperluan komersial seperti iklan, menu, poster, kemasan, dan lain-lain. (Tjin, 2014:64)

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. *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 akan menjadi *under exposure*. (Sadono, 2015:15)

Rumusan Ide

- a. Bagaimana cara memvisualisasikan makanan dengan nuansa NTT dalam *food photography* ?
- b. Bagaimana cara menempatkan makanan khas NTT yang cenderung dipandang rendah dapat mempunyai posisi tinggi di pasaran menggunakan seni fotografi ?

Tujuan dan Manfaat

a. Tujuan

Membuat foto makanan khas tradisional NTT melalui media promosi *food photography*.

Mengenalkan makanan khas NTT kepada masyarakat, khususnya masyarakat di luar pulau NTT

b. Manfaat

Memperkenalkan makanan khas tradisional NTT melalui media *food photography*.

Mengangkat makanan khas NTT agar lebih bergengsi di pasaran melalui seni fotografi.

Ide dan Konsep Perwujudan

Berawal dari penulis yang gemar mengonsumsi berbagai jenis makanan yang dianggap enak dan menarik. Terlahir dalam salah satu keluarga yang berasal dari NTT yang memiliki usaha catering membuat penulis memiliki ide mengapa tidak mencoba untuk memperkenalkan masakan atau makanan NTT ini pada masyarakat diluar pulau NTT. Pada dasarnya masakan NTT adalah bagian makanan tradisional Indonesia, tidak ada salahnya jika mengenal serta mengetahui masakan tradisional bangsa sendiri, dengan adanya ilmu yang didapat selama proses perkuliahan di ISI Yogyakarta, dengan harapan masakan atau makanan khas NTT ini nantinya bisa lebih dikenal banyak orang dengan melalui visual atau karya foto tugas akhir ini dan karya tulis diperpustakaan.

Dalam mewujudkan ide karya foto masakan NTT, penulis mempunyai konsep perwujudan yaitu pada foto masakan nantinya, penulis menggunakan masakan tradisional yang belum banyak dikenal oleh kebanyakan orang, serta dihadirkan dengan tema hitam, bertujuan untuk mengunci masakan yang berada dalam *frame* foto, agar mata penikmat foto langsung tertuju pada masakan itu sendiri dan memberikan penambahan aksesoris yang menunjukkan khas NTT.

Proses pemotretan dilakukan di dalam ruangan yang ditata sedemikian rupa menjadi studio mini. Manfaat lain yang diperoleh pemotretan dalam ruangan yaitu dapat melakukan eksperimen untuk mendapatkan pencahayaan yang tepat dalam pemotretan tanpa kendala oleh cuaca. Dalam pemotretan ini, fotografer menggunakan tiga buah *lighting*, yang digunakannya sebagai *main light*, *fill in*, dan filter pengisi warna. Fotografer menggunakan *lighting soft box* sebagai *main light*, *standart reflector* digunakannya sebagai *fill in* atau *lighting* pengisi, dan *standart relector* diberi filter bertujuan sebagai pengisi warna dan refleksi pada *black glass* yang digunakan. Objek yang digunakan dalam proses penciptaan ini yaitu makanan khas Nusa Tenggara Timur. Kemajuan teknologi sangatlah pesat. Hampir kebutuhan manusia terpenuhi oleh teknologi, termasuk dalam penyajian makanan. Restoran cepat saji menyebar luas dengan cepat di Indonesia.

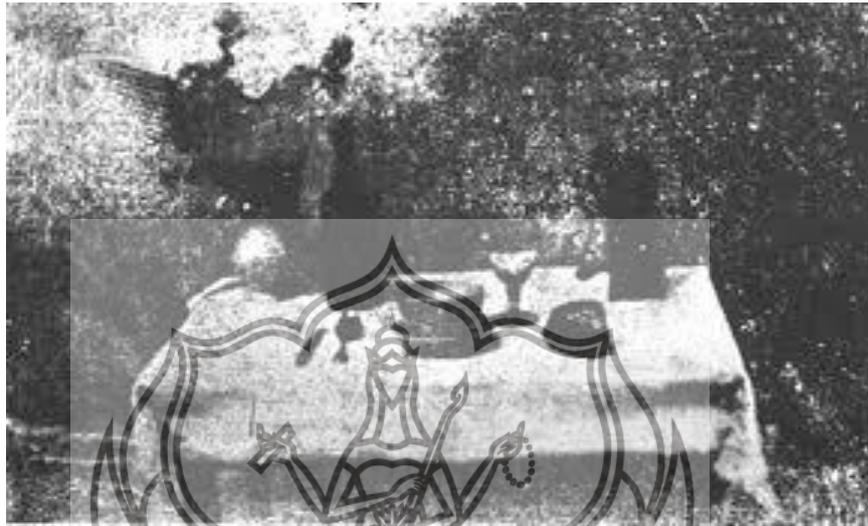
Objek penciptaan dalam karya seni fotografi ini adalah makanan khas Nusa Tenggara Timur. Menu yang akan menjadi objek penciptaan adalah makanan yang wajib di hidangkan saat adanya acara-acara di suatu rumah. Tidak hanya itu, makanan khas NTT yang belum diketahui banyak di masyarakat luar inilah yang membuat penulis menjadikan objek penciptaan dalam karya seni ini.

Di dalam *food photography*, permainan *lighting* mempunyai peran yang sangat penting dan menjadi kunci kesuksesan sebuah foto (Empat Rana, 2011:100).Ketertarikan tersebut menimbulkan ide untuk mengangkat tema fotografi makanan dalam karya fotografi. Terlahir sebagai salah satu keluarga NTT, yang mempunyai usaha *catering*, tentunya melihat makanan setiap hari, dan merasa jika provinsi Indonesia

bagian timur khususnya NTT, hanya dipandang sebelah mata oleh provinsi lain. Penulis belum pernah menemukan makanan tradisional NTT dijual di *restaurant, cafe*, ataupun warung makan, lain seperti halnya makanan masakan Padang, makanan khas Makasar, makanan khas Banjar, dan lain-lain. Adanya ilmu dasar fotografi yang didapat selama melakukan proses perkuliahan, menjadikan salah satu alasan dalam pembuatan foto makanan ini, karena telah banyak mengetahui akan sifat-sifat makanan yang terdapat makanan (pedas, asin, gurih, dan sebagainya) semua makanan tersebut dapat dirasakan secara visual, dengan melihatnya secara langsung makanan tersebut. Maka dari sinilah munculnya ide pembuatan karya foto makanan, yang dimana makanan tidak hanya dapat dilihat dengan mengunjungi rumah makan atau *restaurant* saja. Akan tetapi dapat dilihat dari media-media yang banyak tersebar. Tentunya akan menjadikan orang-orang mengetahui akan makanan tersebut.

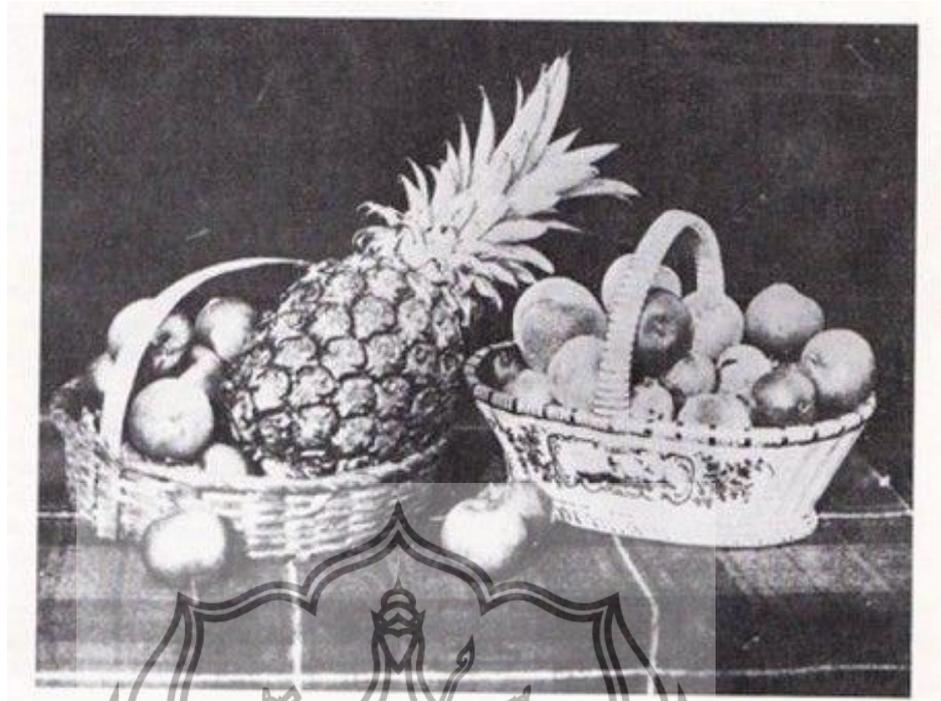
Foto merupakan gagasan yang timbul sebagai hasil dari berpikir kreatif. Berpikir kreatif mulai dengan sikap kita yang sering mengamati keadaan sekeliling dan fenomena yang sedang terjadi serta ide juga dapat timbul dari pengalaman seseorang terhadap sesuatu. *Food Photography* atau fotografi makanan merupakan *still life*. *Still life photography* merupakan istilah umum yang digunakan untuk benda-benda mati yang ditata didalam ataupun diluar studio. Bila mengurai sejarah fotografi makanan dalam urutan kronologis, tentu tidak akan lepas dari sejarah berkembangnya *still life* dalam seni lukis. Pada abad ke-17 banyak pelukis Eropa yang mendapat tugas membuat karya *still life* dari orang-orang kaya zaman itu. Saat itu gambar makanan juga sering digunakan sebagai materi pembelajaran.

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



Gambar 2 : (Set Table For Meal) pada tahun 1827
(the foodie bugle.com, 25 Oktober 2017)

Dalam karya fotografer makanan abad ke-19 makanan sangat dipengaruhi oleh lukisan *still life*. Selama paruh pertama abad ke-20 fotografer makanan memanfaatkan diagonal yang kuat, pengulangan, *cropping*, ketat dan *close up* dalam karya mereka. Sedangkan dalam paruh waktu abad ke-20, dengan semakin populernya fotografi warna, fotografi makanan keluar bidang seni dan merambat ke bidang komersial dan buku masakan. Teknik pencahayaan yang digunakan sangat berbeda dari sebelumnya, fotografer buku masakan harus lebih mengendalikan cahaya sehingga menciptakan tampilan yang konsisten. Gaya makanan berubah sesuai dengan era namun pengambilan yang disukai dan segala sesuatu yang di foto tetap memfokuskan pada makanan.



Gambar 3 : *Pencils of Nature* – Henry Fox Talbot (1846)
(the foodie bugle.com, 25 Oktober 2017)

Louis Jacques Mande Daguerre menghasilkan foto *still life* pada tahun 1837 sementara Talbot dan Hippolyte Bayard menghasilkan karya pada tahun 1840. Diantara prestasi ini, Henry Fox Talbot membuat foto keranjang meluap buah pada tahun 1842 dan kemudian menghasilkan serangkaian foto-foto *still life*, berjudul taplak meja bermotif.

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. (Empat Rana, 2013:34)

Mengatur komposisi dalam *food photography* membutuhkan *sense* terhadap makanan yang akan dipresentasikan, butuh membangun *chemistry* dengan makanan tersebut, butuh memahami karakteristik makanan sehingga terjadi sebuah *relationship* yang peka terhadap fotografer, makanan dan *audience*. (Empat Rana, 2015:25)

Tinjauan Karya

Tinjauan karya berikut merupakan tokoh fotografi yang menjadi inspirasi penulis dalam mewujudkan karya fotografi makanan. Biasanya foto makanan menggambarkan *mood* dari *image* makanan agar mampu menggugah selera bagi yang melihatnya. Namun fotografer harus menampilkan detail dari produk/makanan sehingga orang yang melihat hasil foto dapat merasakan makanan yang ada dalam gambar tersebut.

Albert Kurniawan



Gambar 4. “BSC-Food”
(<http://www.fotografermakanan.com/>)



Gambar 5. “Pesona Alam-1”
 (<http://www.fotografermakanan.com/>)

Gambar 4 dan 5 merupakan karya fotografi dari Albert Kurniawan, merupakan salah satu fotografer makanan dan penata makanan (*food styling*). Menurut Albert: “masakan Indonesia sangat unik dan sangat mengugah selera, sayang banyak makanan kita yang tidak dipresentasikan menarik.” Seorang fotografer makanan memiliki misi untuk membuat foto makanan Indonesia berkelas internasional baik dari segi penataan maupun fotografi. Dalam membuat foto makanan albert memiliki *style* yang *fresh* dan *simple* mengutamakan keunikan dan kualitas dari produk makanan dengan menunjukkan tekstur, detail dan esensi dari setiap makanan. Foto-foto makanan yang dihasilkan tidak terlepas dari penataan makanan saja tetapi dari segi teknik fotografi juga sangat berperan penting seperti *rule of third* digunakan untuk menyeimbangkan sebuah gambar, *prespektif*, *framing*, *focus*, dan sudut pandang. Dalam karya Albert Kurniawan, fotografer mengacu teknik *low key* yang digunakan oleh Albert. Teknik *low key* yang digunakan Albert tidak monoton dengan area yang gelap, melainkan ada beberapa titik yang terang dan gelapnya bisa membuat mata penonton langsung tertuju pada makanan tersebut.

Remko Kraaijeveled



Gambar 6. *Sweet pea soup*

(<http://www.forfoodstyling.nl/category/personal/page/2>)

Karya foto makanan yang dibuat oleh Remko Kraaijeveled ialah memotret sup atau makanan berkuah yang kuahnya berwarna hijau ditambahkan beberapa daun sayuran untuk mempercantik penampilan makanan, dengan menggunakan *background* hitam berdampak sebagai pengunci objek masakan. Menggunakan beberapa properti tambahan yang berada disamping mangkok makanan, serta menggunakan alas makan yang berwarna coklat tua, yang bertujuan agar dalam foto tersebut tetap berfokus pada masakannya. Pada karya Remko, fotografer mengacu dengan teknik *low key* yang digunakannya. Remko memotret makanan dengan properti hitam bertujuan untuk megikat atau mengunci dari warna makanan dan nampak lebih terfokuskan ke makanan.

Iswanto Soerjanto



Gambar 7. *Blueberry PuddingCup*
(<https://www.behance.net>)

Karya Iswanto menampilkan masakan 3 puding roti yang diberi buah bluberry di atas puding. Iswanto menata puding roti membentuk pola zig-zag dan yang menjadi fokus utama pada gambar tersebut adalah puding yang terletak paling depan. Pengambilan dengan angle 45 derajat dapat menampilkan dimensi dan detail makanan. Iswanto menambahkan beberapa properti yang digunakan dan pencahayaan yang membuat makanan lebih enak dipandang. Pada karya Iswanto, fotografer mengacu pada tatanan menyusun makanan atau *plating* yang digunakan Iswanto.

PEMBAHASAN

Makanan khas Nusa Tenggara Timur ditampilkan pada karya adalah jenis makanan yang dihadirkan saat acara, pesta, maupun sehari-hari. Namun karya-karya dalam Tugas Akhir Karya Seni ini menampilkan

makanan khas Nusa Tenggara Timur yang dibuat khusus sebagai objek pemotretan tanpa menunggu adat istiadat tersebut berlangsung. Membuat makanan terlihat menarik dan estetik dari penataan makanan yang menggugah selera dengan menghadirkan cita rasa dan keistimewaan makanan dari setiap jenisnya.

Makanan NTT dihadirkan dalam bentuk visual fotografi dengan penataan makanan, pencahayaan, dan properti pendukung yang dibutuhkan agar tercipta visual foto yang menarik, menggugah selera. Karya Tugas Akhir ini merupakan salah satu cara mengenalkan makanan NTT yang mungkin tidak semua masyarakat mengetahuinya. Dalam karya ini disampaikan bahan dasar pembuatan makanan, cara pembuatan.



Karya Foto 01. Kuah Asam

Print on luster doff, 40cmx60cm

2017

Data Teknis

Kamera Canon 600D

Diafragma/ *f* : 2.8

Speed : 1/60 sec.

Focal Length : 135 mm

ISO : 100

Pemotretan diambil dengan posisi menggunakan tripod tinggi dan kamera diatas bertujuan memperlihatkan bentuk keseluruhan ikan yang didalam mangkuk berkuah . Pencahyaan menggunakan tiga *lighting*, *softbox* sebagai cahaya utama dan berada pada posisi 315 derajat untuk menyinari objek membentuk keseluruhan makanan, cahaya pengisi diletakkan pada posisi 225 derajat dan diberi filter oranye bertujuan untuk mengisi daerah yang kurang cahaya dan membentuk refleksi *shadow* pada sendok dan garpu. Ikan Kuah Asam sangat mirip dengan sup ikan yang ada di berbagai daerah di Indonesia. Namun, sesuai namanya, ikan kuah asam lebih di dominasi rasa asam yang menyegarkan sekaligus gurih ikan. Jadi ikan kuah asam merupakan perpaduan dari rasa asam yang segar. Pemotretan menggunakan filter agar memberi gradasi pada sendok dan garpu agar tidak tampak gelap. Digunakannya kain tenun sebagai background atau alas, adalah sebagai penanda jika makanan itu khas dari NTT.



Karya Foto 02. *Gula Lempeng*

Print on luster doff, 40cmx60cm

2017

Data Teknis

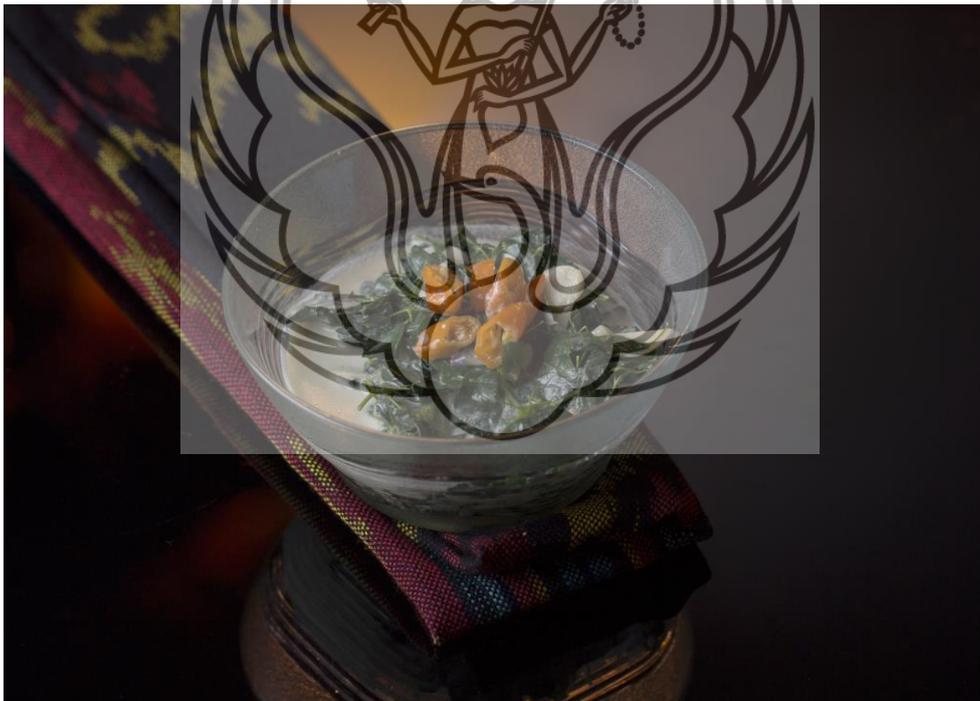
Kamera Canon 600D

Diafragma/ *f* : 2.8

Speed : 1/60 sec.

Focal Length : 135 mm
ISO : 100

Pemotretan diambil dengan posisi menggunakan tripod tinggi bertujuan memperlihatkan bentuk detail keseluruhan dalam kelapa yang berisi gula. Pencahayaan menggunakan tiga *lighting*, *softbox* sebagai cahaya utama dan berada pada posisi 315 derajat untuk menyinari objek membentuk keseluruhan makanan, cahaya pengisi diberi tambahan filter warna biru diletakkan pada posisi 225 derajat bertujuan untuk membuat refleksi dan mengisi area yang kurang cahaya pada *blackglass*. Pemotretan dilakukan *zoom in* pada makanan bertujuan untuk memperlihatkan detail objek. Gula Lempeng sama saja seperti gula merah lainnya. Namun orang NTT menyebutnya gula lempeng. Meskipun hanya gula, terkadang masyarakat timur mengkonsumsinya hanya dengan kelapa muda.



Karya Foto 03. *Marungga Santan*

Print on luster doff, 40cm x 35cm

2017

Data Teknis

Kamera Canon 600D

Diafragma/ f : 4.5

Speed : 1/60 sec.

Focal Length : 100 mm
ISO : 100

Pemotretan diambil dengan posisi menggunakan tripod tinggi dan kamera menghadap bawah pada makanan tersebut, bertujuan memperlihatkan bentuk detail keseluruhan makanan tersebut. Dibentuk refleksi pada tengah mangkuk dan membuat variasi tananan makanan dengan kain tenun yang dilipat dan ditarik ke posisi kiri agar membentuk kesan diagonal. Pencahayaan menggunakan dua *lighting, softbox* sebagai cahaya utama dan berada pada posisi 315 derajat untuk menyinari objek membentuk keseluruhan makanan, cahaya pengisi diberi tambahan filter oranye diletakkan pada posisi 225 derajat bertujuan untuk membuat refleksi dan mengisi area yang kurang cahaya pada *black glass* dan membuat makanan lebih hangat, terang.. Pemotretan dilakukan *zoom in* pada makanan bertujuan untuk memperlihatkan detail objek. Marungga adalah daun kelor. Orang NTT biasa memasaknya dengan dua macam yaitu bening dengan santan. Marungga Santan memiliki cita rasa gurih dari santan dan sedikit rasa udang dari bumbu terasi.

SIMPULAN

Pemotretan Penciptaan Karya Seni yang berjudul “Makanan Nusa Tenggara Timur Dalam Food Photography” membutuhkan beberapa proses kreatif dalam pembuatannya. Mulai dari pencarian ide, pemilihan jenis makanan, tempat pemotretan, bahan baku makanan, dan properti pendukung. Objek makanan dalam Penciptaan Karya Seni ini adalah makanan khas Nusa Tenggara Timur. 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.

Pembuatan karya dengan teknik *low key* dan teknik *black glass* bertujuan untuk membuat makanan lebih menarik. Pemotretan makanan menggunakan *lighting* satu sampai tiga lampu studio, dengan cahaya utama *softbox* agar menghasilkan cahaya yang lembut terutama pada objek makanan, *lighting* kedua menggunakan *standrat reflector* dan

diletakkan pada arah 90 derajat – 135 derajat agar menghasilkan tekstur pada makanan tersebut, *lighting* ketiga menggunakan *standart reflector* dan di lapisi filter agar membuat kesan warna yang membuat makanan lebih menarik.

Proses *editing* pada foto makanan seperti kontras, saturasi dan *level* menggunakan *software photoshop* dilakukan seminimal mungkin untuk mempertahankan foto agar terlihat seperti aslinya.

Pemotretan penciptaan karya ini mengalami beberapa kendala antara lain tempat pemotretan. Hambatan lainnya adalah tidak tersedianya bahan baku makanan sehingga poses pencarian bahan baku membutuhkan waktu yang cukup lama, solusinya adalah meminta bantuan keluarga yang berada di NTT untuk mengirim bahan yang tidak tersedia di Yogyakarta.



Kepustakaan

Buku

- Abdi, Yuyung. 2011. *Photography From My Eyes*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Empat Rana. 2012. *Food Photography Made Easy*. Jakarta : PT. Elex Media Komputindo.
- E Empat Rana. 2012. *Lets's Have Fun with Pocket Camera and Camera Phone for Food Photography*. Jakarta : PT. Elex Media Komputindo.
- Enche Tjin & Erwin Mulyadi. 2014. *Kamus Fotografi*. Jakarta: PT.Elex Media Komputindo.
- Hakim, Budiman. 2005, *Lanturan tapi Relevan*. Yogyakarta: Penerbit Galangpress
- Sadono, Sri. 2015. *Komposisi Foto*. Jakarta. PT. Elex Media Komputindo.

Pustaka Laman

- <http://ominiomon.blogspot.co.id/2013/06/romawi-bagian-ii-masyarakat.html/m=1>
the foodie bugle.com, 25 Oktober 2017
- <http://www.forfoodstyling.nl/category/personal/page/2> diakses pada tanggal 25 Oktober 2017 pukul 23.01 WIB
- <https://www.behance.net>, 27 Oktober 2017
- <http://kamusbahasaIndonesia.org/makanan/mirip>, diakses pada tanggal 25 Oktober 2017 pukul 20.01 WIB
- <http://kbbi.web.id/> diakses pada tanggal 25 Oktober 2017 pukul 21.01 WIB
- <https://www.rumahreview.com/glossary/definisi-makanan.html>, diakses pada tanggal 25 Oktober 2017 pukul 23.07 WIB