

ABSTRAK

“Masakan Tradisional Sumatera Barat dalam Fotografi Makanan”

Masakan tradisional Sumatera Barat merupakan salah satu masakan tradisional Indonesia yang mempunyai beragam jenis masakan tradisional dengan cita rasa masakan yang dapat memanjakan lidah orang yang memakannya. Dengan semakin majunya zaman, semakin banyak pula masakan dari luar negeri yang masuk ke Indonesia, dan masakan tradisional Sumatera Barat sendiri sudah mulai dilupakan oleh generasi-generasi sekarang ini. Banyak faktor yang menjadikan beberapa masakan tradisional menjadi tidak dikenal atau diminati. Karena kurangnya pengenalan akan masakan tradisional itu sendiri, menyebabkan orang-orang tidak mengetahui akan keberadaan beberapa masakan tradisional. Sebagai orang Indonesia tidak ada salahnya untuk mengetahui, mengenal, dan melestarikan masakan tradisional bangsa sendiri, agar masakan tradisional tidak punah dimakan zaman. Karya foto makanan menggunakan masakan asli tradisional Sumatera Barat yang dibuat secara khusus oleh nenek kandung penulis, sebagai juru masak yang ahli dalam membuat masakan tradisional Sumatera Barat bertujuan untuk menghimpun atau mendata kekayaan kuliner tradisional Sumatera Barat dan mengenalkannya kepada masyarakat Indonesia atau yang bukan berasal dari Sumatera Barat melalui foto makanan. Penataan masakan menggunakan *food stylist* atau penata saji untuk memperindah dan mempercantik tampilan masakan yang dipantau langsung oleh nenek kandung penulis, agar tampilan masakan tradisional Sumatera Barat benar seperti aslinya. Foto disajikan dengan *background* hitam bertujuan agar lebih menonjolkan dan mengunci masakan dalam *frame* foto sebagai objek utama serta menampilkan masakan tradisional Sumatera Barat secara estetis tanpa mengurangi *value* dari masakan tersebut dengan teknik fotografi.

Kata kunci : masakan tradisional, Sumatera Barat, foto makanan, *food stylist*, *background* hitam

ABSTRACT

"Traditional Cuisine of West Sumatra in Food Photography"

Traditional cuisine of West Sumatra is one of the traditional cuisine of Indonesia which has a variety of traditional dishes with a flavor that can spoil the tongue of people who eat it. With more advanced age, the more food from abroad to Indonesia, West Sumatra and traditional cuisine has started to be forgotten by the generations of today. Many of the factors that make some traditional cuisine becomes known or desirable. Due to the lack of knowledge of traditional cuisine itself, causing people do not know of the existence of some traditional cuisine. As an Indonesian does not hurt to know, recognize and preserve the traditional cuisine of the nation, so as not to become extinct traditional cuisine with age. Photographs of food using native cuisine traditional West Sumatran made exclusively by grandmothers writer, as a cook who specializes in making traditional cuisine of West Sumatra aims to collect or record a wealth of traditional culinary West Sumatra and introduce it to the people of Indonesia or not originating from Sumatra west through photo Arrangement cooking food using a food stylist serving to beautify and enhance the look of the dishes directly monitored by the biological grandmother authors, in order to display the traditional cuisine of West Sumatra true as the original. Photos presented with a black background and aims to further highlight the lock cuisine in a photo frame as the main object and display the traditional cuisine of West Sumatra aesthetically without reducing the value of the cuisine with photographic techniques

keywords : traditional cuisine, West Sumatera, food photography, food stylist,

black background

PENDAHULUAN

Masakan tradisional Sumatera Barat mempunyai berbagai macam jenis, bentuk dan rasa, dalam Tugas Akhir yang berjudul “Masakan Tradisional Sumatera Barat dalam Fotografi Makanan” ada beberapa hal yang mejadi latar belakang penulis, yaitu untuk menghimpun atau mendata kekayaan kuliner tradisional Sumatera Barat dan mengenalkannya kepada masyarakat Indonesia atau yang bukan berasal dari Sumatera Barat melalui foto makanan. Proses pemotraetan makanan dilakukan secara estetis tanpa mengurangi *value* dari masakan tersebut dengan teknik fotografi.

Tujuan dari pembuatan Tugas Akhir “Masakan Tradisional Sumatera Barat dalam Fotografi Makanan” yaitu untuk mengeksplorasi masakan tradisional Sumatera Barat yang belum terlalu dikenal oleh kebanyakan orang. Setelah mengeksplorasi dan mendapatkan data-data masakan tradisional Sumatera Barat, lalu mengenalkan masakan tradisional Sumatera Barat kepada khalayak, khususnya orang Indonesia melalui media foto. Dalam membuat karya Tugas Akhir foto makanan, penulis menggunakan beberapa teknik fotografi yang dimana akan diberikan informasi tentang cara membuat foto makanan tanpa mengurangi *value* dari masakan tradisional itu sendiri. Serta tidak lain dan tidak bukan untuk memenuhi persyaratan derajat sarjana Studi S-1 Fotografi bagi penulis pribadi.

Manfaat dalam Tugas Akhir yang berjudul “Masakan Tradisional Sumatera Barat dalam Fotografi Makanan” adalah untuk menjadikan masakan tradisional Sumatera Barat sebagai salah satu masakan tradisional yang dikenal *public* secara luas, serta berdampak pada naiknya nilai penjualan bagi penjual

masakan tradisional itu sendiri. Menambah *galery* foto bagi penulis, dan tidak menutup kemungkinan untuk dijadikan media dokumentasi komersial seperti iklan, buku menu dan lain-lain, serta menambah wawasan tentang fotografi makanan kepada khalayak.

METODE PENCIPATAN

Masakan tradisional Sumatera Barat adalah masakan tradisional yang berasal dari Sumatera Barat yang terkenal dengan cita rasa pedas. Masakan tradisional Sumatera Barat sangatlah beraneka ragam dan belum banyak diketahui oleh orang-orang, tujuan dari tugas akhir ini salah satunya untuk mengenalkan masakan tradisional Sumatera Barat kepada orang-orang yang bukan berasal dari Sumatera Barat khususnya orang Indonesia. Masakan-masakan tradisional Sumatera Barat dapat dijumpai di toko pasar-pasar tradisional dan toko oleh-oleh yang terdapat di wilayah Sumatera Barat, akan tetapi jenis masakan tradisional yang terdapat pada pasar-pasar tradisional dan toko oleh-oleh sangatlah terbatas. Karena beberapa masakan dibuat pada hari-hari tertentu saja, misalnya pada hari raya Idul Fitri, Idul Adha, upacara adat, upacara kesenian adat, dan upacara pernikahan. Keterbatasan jenis masakan tradisional yang tersedia di pasar-pasar tradisional dan toko oleh-oleh membuat masakan tradisional yang tidak terdapat di pasar dan toko oleh-oleh kurang populer atau kurang diketahui kebanyakan orang.

Ide pembuatan karya fotografi “Masakan Tradisional Sumatera Barat dalam Fotografi Makanan” ini tidak terlepas dari apa yang dialami dalam kehidupan penulis sejak kecil hingga saat ini. Berada dilingkungan keluarga Minang yang

mempunyai usaha Rumah Makan Padang, membuat penulis terbiasa melihat masakan setiap harinya, khususnya masakan Sumatera Barat. Pengalaman magang dan menjadi *freelance* pada salah satu majalah kuliner atau majalah masakan semakin menambah ketertarikan penulis untuk menggali tentang foto makanan.

Dalam pembuatan Tugas Akhir dengan judul “**Masakan Tradisional Sumatera Barat dalam Fotografi Makanan**” penulis melakukan observasi atau pengamatan secara langsung ke pasar-pasar tradisional, pada tahun 2014 penulis berkesempatan pergi ke kampung halaman orang tua penulis yaitu di Saniang Baka kabupaten Solok dan suatu hari penulis berkunjung ke Pasa Ateh (Pasar Atas) yang ada di Bukitiinggi Sumatera Barat, melakukan pengamatan kepada penjual oleh-oleh khas Sumatera Barat yang berada di pasar tersebut, dari hasil pengamatan mendapatkan hasil, yaitu masakan tradisional Sumatera Barat yang populer, cukup populer dan kurang populer. Maka didapatkan nama-nama masakan tradisional, yang nantinya akan dijadikan sebagai karya pada Tugas Akhir ini.

Setelah melakukan observasi atau pengamatan secara langsung ke salah satu pasar tradisional yang berada di Sumatera Barat, penulis Melakukan tanya jawab langsung dengan pihak yang mempunyai pengetahuan akan sejarah masakan tradisional Sumatera Barat, dalam hal ini penulis menyakan langsung kepada neneknya sendiri yang bernama Latifah sebagai satu-satunya narasumber dan juru masak yang ahli dalam membuat masakan tradisional Sumatera Barat. Serta mengajak rekan penata saji (*food stylist*) yang berasal dari UNY (Universitas Negeri Yogyakarta) jurusan Tata Boga, untuk membantu dalam menata serta mempercantik tampilan masakan yang akan dieksekusi diatas *table top*.

PEMBAHASAN / ISI

Sebelum melakukan proses pembuatan karya penulis meninjau beberapa karya yang menjadi acuan dalam pembuatan Tugas Akhir ini, ada tiga fotografer yang menjadi inspirasi penulis dalam pembuatan karya, yaitu (Remko Kraaijeveld, Nicole S. Young, dan Agustua Fajarmon Simanjuntak)



Karya fotografi makanan, Remko Kraaijeveld, tahun 2015.



Karya foto makanan, Nicole S. Young, tahun 2014.



Karya foto makanan, Agustua Fajarmon Simanjuntak, tahun 2014

Dari ketiga karya fotografer yang telah menjadi inspirasi penulis, terciptalah 20 karya foto Tugas Akhir masakan tradisional Sumatera Barat yang terdiri dari kategori makanan ringan (kering), makanan ringan (basah), makanan agak berat, makanan berat (lauk), dan minuman.



Foto TA 1 : “Kue Kamaloyang Balado” 2015
Cetak kertas foto laminasi *matte* ukuran 50 cm x 50cm

Kue kamaloyang balado adalah masakan tradisional Sumatera Barat dengan katagori makanan ringan (kue kering), dibuat dari adonan tepung beras yang dicampur dengan cabe giling dan irisan daun kunyit.



Foto TA 9 : “Kue Lopis” 2015

Cetak kertas foto laminasi *matte* ukuran 60 cm x 40 cm

Kue lopis merupakan masakan tradisional Sumatera Barat kategori makanan ringan (kue basah). Berbentuk segitiga terbuat dari beras ketan yang dibalut dengan daun pisang pada proses pembuatannya, lalu disajikan dengan gula merah cair.



Foto TA 14 : “Lamang Tapai” 2015

Cetak kertas foto laminasi *matte* ukuran 60 cm x 40 cm

Lamang tapai adalah masakan tradisional Sumatera Barat kategori makanan agak berat. Berbahan ketan putih untuk lamangnya dan ketan hitam untuk tapainya.



Foto TA 18 : “Dendeng Batokok” 2015

Cetak kertas foto laminasi *matte* ukuran 60 cm x 40 cm

Disebut dendeng batokok karena proses pembuatannya daging sapi dipukul “tokok” dengan batu penggilingan cabai yang bulat. Proses pembuatan dendeng batokok, daging sapi digoreng sampai setengah matang lalu dipukul dengan batu penggilingan cabai yang bulat hingga lebih memipih dari sebelumnya, setelah itu dipanggang.



Foto TA 20 : “Sanok Dalimo (Kolak Pacar Cina)” 2015
Cetak kertas foto laminasi *matte* ukuran 60 cm x 40 cm

Sanok dalimo atau kolak pacar cina adalah masakan tradisional Sumatera Barat kategori minuman. Sanok yang berarti kolak dan dalimo karena isi kolaknya menyerupai biji buah delima.

PENUTUP

Pada tugas akhir yang berjudul “Masakan Tradisional Sumatera Barat dalam Fotografi Makanan” penulis yang belum sepenuhnya mengetahui bentuk dan jenis-jenis dari masakan tradisional Sumatera Barat, mempunyai kesempatan untuk mengeksplorasi lebih dalam lagi masakan tradisional Sumatera Barat dengan jalur tugas akhir ini, ditambah dengan keberadaan nenek penulis sangat memudahkan sekali dalam proses pembuatan karya tugas akhir ini, karena hampir semua masakan beliau yang membuatnya, dan penulis pun mendapatkan pengalaman mencoba masakan tradisional Sumatera Barat yang sebelumnya hanya dapat diketahui melalui dari cerita-cerita keluarga dan kerabat penulis, dan mempunyai kesempatan untuk mengenalkannya kepada orang-orang melalui karya Tugas Akhir ini.

Proses pembuatan karya Tugas Akhir dilakukan di Yogyakarta, menyebabkan kurangnya aksesoris tambahan serta informasi dari macam-macam masakan tradisional yang disajikan didalam Tugas Akhir ini, meskipun demikian penulis berharap orang-orang lain yang belum mengetahui masakan tradisional Sumatera Barat khususnya orang Indonesia dapat mengenal masakan tradisional Sumatera Barat, karena masakan tradisional Sumatera Barat merupakan salah satu kekayaan kuliner Nusantara.

Dalam memotret masakan tradisional Sumatera Barat penulis tidak dapat berkerja sendiri, sangat dibutuhkan sekali seorang yang ahli dalam membuat masakan tradisional, karena makanan tradisional yang disajikan didalam Tugas

Akhir ini belum tentu terdapat di pusat oleh-oleh khas Sumatera Barat, karena terdapat beberapa masakan tradisional yang hanya dibuat khusus pada saat acara tertentu.

Mempercantik serta memperindah tampilan makanan sangat diperlukan dalam memotret makanan, hal tersebut adalah tugas dari *food stylist*, *food stylist* adalah seseorang yang mempunyai *basic* dan mengerti dalam hal masakan. *Food stylist* sangat membantu dalam proses pemotretan masakan, *men-display* makan pada *table top* dan mempersiapkan masakan yang akan difoto agar pesan yang ingin disampaikan oleh fotografer dalam foto makanannya dapat tersampaikan kepada penikmat foto.



DAFTAR PUSTAKA

Buku

- Ambarsari, Riana. 2011. *Food Photogrphy For Everyone*. Jakarta: Elex Media Komputindo.
- Ambarsari, Riana. 2015. *Memotret Makanan itu Gampang*. Jakarta: Elex Media Komputindo.
- Ambarsari, Riana. 2015. *Becoming a Food Photographer*. Jakarta: Elex Media Komputindo.
- Basri, Ramli Hasan. 2008. *Masakan Padang: Populer & Lezat, Niaga Swadaya*.
- Empat Rana. 2011. *Food Photography Made Easy*. Jakarta: Elex Media Komputindo.
- Freeman, Michael. 1991. *Still life The Photographer Manual*. New york; Harper Collins Publisher.
- Irianto, Kus. 2004. *Gizi Dan Pola Hidup Sehat*. Bandung: CV. Yrama Widya.
- Manna, Lou. Moss, Bill. 2005. *Digital Food Photography*. United States of America; Course Technology.
- Soedjono, Soeprapto. 2007. *Pot-Pourri Fotografi*. Jakarta; Universitas Trisakti.
- Young, Nicole S, 2014. *Food Photography Dari Foto Biasa Jadi Luar Biasa*. Jakarta: Elex Media Komputindo.

Kutipan Tugas Akhir

- Siswanto, 2012, Tugas Akhir Fotografi ISI Yogyakarta “*Food Photography sebagai media promosi dalam media cetak*”.

Hasil Wawancara

- Sharing* tentang fotografi makanan dengan Bang Abbo, di kantor Sedap Saji Jl. Panjang NO: 8A Kebun Jeruk (Jakarta Barat), April-2014.

Laman Pustaka

http://commons.wikimedia.org/wiki/File:A_Fruit_Piece_LACMA_M.2008.40.90_8.jpg (11/03/2015 – 15.50 WIB).

http://en.wikipedia.org/wiki/Still_life#/media/File:Still_life_Tor_Marancia_Vatican.jpg(11/03/2015 – 15.05 WIB).

<http://firstwefeast.com/eat/the-most-iconic-food-photographs-of-all-time/s/72330/> (10/3/2015 – 10.15 WIB).

<https://flatartstudios.wordpress.com/2011/09/19/food-photography-then-and-now/> (11/03/2015 – 15.00 WIB).

<http://prints.nicolesy.com> (14/03/2015 20:02 WIB).

<http://salmaesti.blogspot.co.id/2015/03/peta-provinsi-sumatra-barat.html> (29/12/2015 17:20 WIB).

<http://sumbar.bps.go.id/1300/index.php?r=brs/index>"Jumlah Penduduk Sumatera Barat". BPS (Badan Pusat Statisti) Sumbar. (29/09/2010).

<http://thefoodiebugle.com/article/food-photography/history-of-food-photography> (10/032015 - 10.02 WIB).

http://www.ducksters.com/history/ancient_egyptian_food_daily_life.php(11/03/2015 - 15.05 WIB).

<http://www.forfoodstyling.nl/category/personal/page/2> (15/12/2015 14:26 WIB).

<http://www.kemendagri.go.id/pages/profil-daerah/provinsi/detail/13/sumatera-barat> (29/12/2015 17:25 WIB).

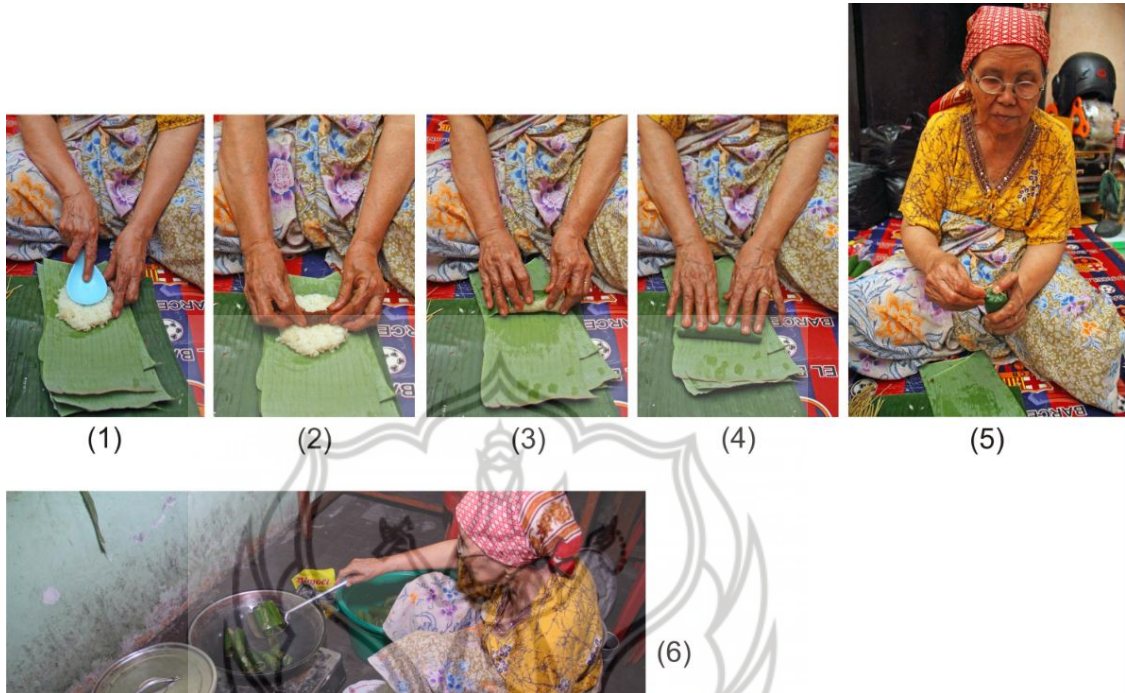
<http://www.metmuseum.org/toah/works-of-art/67.187.58> (11/03/2015 - 15.45 WIB).

<http://www.remkokraaijeveld.nl/blog/2015/07/>(15/12/2015 14:25 WIB).

<http://yogi-isk.blogspot.com/2011/10/pengertian-arti-masakan-tradisional.html> (11 /02/2015 - 20.15 WIB).

LAMPIRAN

Membuat Lamang Baluo



Keterangan

1. Ketan yang telah masak diletakan di atas lembar daun pisang berbentuk persegi panjang, lalu dipipihkan hingga berbentuk lingkaran menggunakan sendok nasi.
2. Letakan (luo) kelapa gula merah di tengah-tengah ketan yang sudah dipihkan
3. Gulung ketan beserta luo menjadi bentuk *roll stick*.
4. Padatkan gulungan ketan agar ketan dan luo di dalam tidak terpisah.
5. Jepit bagian atas dan bawah dengan lidi yang telah dipotong-potong sekitar 5cm.
6. Goreng dengan minyak sedikit sekitar dua menit, bolak balik lalu angkat.

Foto penulis dengan nenek Latifah



Proses pemotretan





Proses penataan Makanan

