

**“Penguatan Karakter Makanan Tradisional Sumatera Barat:
Penciptaan *Food Photography* Melalui Aplikasi Teknik
Plotagraph”**



**PERTANGGUNGJAWABAN TERTULIS
PENCIPTAAN SENI**

untuk memenuhi persyaratan derajat magister
dalam bidang seni, minat utama penciptaan seni fotografi

**Agus Setiawan Fazry
1721074411**

**PROGRAM PENCIPTAAN DAN PENGKAJIAN SENI
PASCASARJANA INSTITUT SENI INDONESIA YOGYAKARTA
2019**

PERTANGGUNG JAWABAN TERTULIS
PENCIPTAAN SENI

**“Penguatan Karakter Makanan Tradisional Sumatera Barat:
Penciptaan *Food Photography* Melalui Aplikasi Teknik *Plotagraph*”**

oleh

**Agus Setiawan Fazry
NIM 1721074411**

Telah dipertahankan pada tanggal 20 Juni 2019 di depan Dewan Penguji yang terdiri dari

Pembimbing Utama,



Dr. Irwandi, M.Sn

Penguji Ahli,



Kurniawan Adi Saputro, Ph.D

Ketua Tim Penilai,



Dr. Fortunata Tyasrinestu, M.Si

Yogyakarta, ...20...JUL...2019.
Direktur Program Pascasarjana
Institut Seni Indonesia Yogyakarta



Prof. Dr. Djohan, M.Si

NIP. 196112171994031001

ABSTRACT

“Penguatan Karakter Makanan Tradisional Sumatera Barat:Penciptaan *Food Photography* Melalui Aplikasi Teknik *Plotagraph* ”

Oleh :

Agus Setiawan Fazry

1721074411

Traditional cuisine has become an icon of the traditional cuisine area originating, for example: gudeg from Jogja, pempek from Palembang, satay from Madura, tofu from Sumedang, rendang from Padang, and many other regions. In addition to traditional cuisine that is an icon of the area of origin, there are still many traditional dishes that have been forgotten by most people. With the progress of the times, more and more dishes from abroad are entering Indonesia, and traditional Indonesian cuisine itself has begun to be forgotten by current generations.

Many factors make some traditional dishes become unknown or in demand. Due to the lack of an introduction to traditional cuisine itself, people are not aware of the existence of some traditional dishes. As an Indonesian there is no harm in knowing, recognizing, and preserving the nation's own traditional cuisine, so that traditional cuisine is not extinct eaten by the times.

Along with the development of an increasingly advanced era of electronic media has developed rapidly and can be used to display photos of these foods to make them more attractive, as well as many online media that display two-dimensional animated ads or moving images whose promotional media is quite flexible, cheap and easy to be used as a promotional media for a product. There is nothing wrong with using these increasingly developing media to introduce forms and clarify the character of traditional cuisine, especially West Sumatra, so that more people know and traditional cuisine is not consumed by the times.

Key words : traditional cuisine, media, moving images

ABSTRAK

Masakan tradisional telah menjadi ikon dari daerah masakan tradisional itu berasal, misalnya: gudeg dari Jogja, pempek dari Palembang, sate dari Madura, tahu dari Sumedang, rendang dari Padang, dan banyak daerah lainnya. Selain masakan tradisioanl yang menjadi ikon dari daerah masakan itu berasal, masih banyak masakan tradisional yang sudah mulai dilupakan oleh kebanyakan orang. Dengan semakin majunya zaman, semakin banyak pula masakan dari luar negri yang masuk ke Indonesia, dan masakan tradisional Indonesia 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.

Seiring berkembangnya zaman yang semakin maju media-media elektronik sudah berkembang dengan pesat dan dapat digunakan untuk menampilkan foto makanan tersebut agar lebih menarik, seperti halnya telah banyak media-media online yang menampilkan iklan animasi berbentuk dua dimensi atau gambar bergerak yang media promosinya cukup fleksibel, murah serta mudah untuk dijadikan media promosi suatu produk. Tidak ada salahnya jika menggunakan media-media yang sudah semakin berkembang ini untuk mengenalkan bentuk serta memperjelas karakter masakan tradisional khususnya Sumatera Barat agar semakin banyak orang tau dan masakan tradisional tersebut tidak habis dimakan zaman.

Kata kunci : masakan tradisional, media, gambar bergerak

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar belakang

Masakan tradisional Indonesia sangatlah beragam, setiap daerah mempunyai makanan yang mewakili daerah tersebut, seperti halnya gudeg – Yogyakarta, Coto – Makasar, pempek – Palembang, rendang – Minangkabau dan masih banyak lagi. Kebanyakan makanan-makanan tradisional tersebut telah menjadi ciri khas daerah, sehingga secara tidak langsung disaat seseorang sedang melancong ke beberapa tempat, pastinya makanan tradisional daerah menjadi pilihan untuk dijadikan buah tangan kepada saudara, kerabat didaerah asalnya. Pada setiap masakan tradisional memiliki karakteristik yang berbeda-beda, karakter tersebut dibedakan dari segi rasa, aroma, bentuk, serta ketahanan masakan itu sendiri, contohnya masakan rendang memiliki karakter (pedas, aroma daging sapi, sedikit berminyak, tahan lama). Penguatan karakter masakan dari segi tampilan diharapkan dapat memperdalam pemahaman masakan itu sendiri.

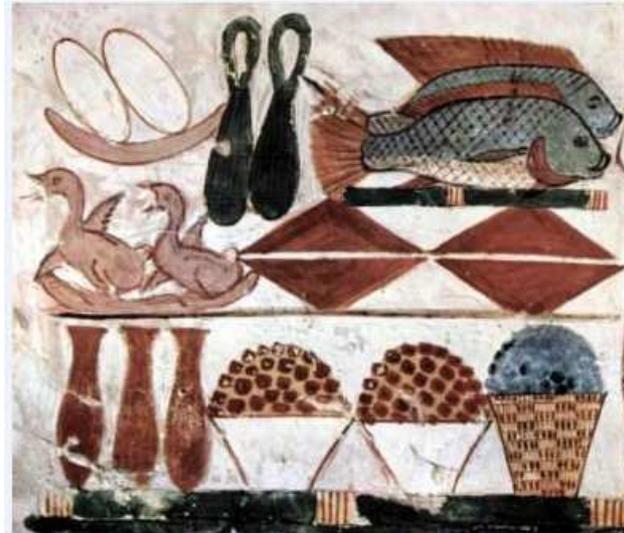
1. *Food Photography*

Food Photography (fotografi makanan) termasuk dalam salah satu *genre* fotografi, yaitu fotografi komersial dan foto makanan dapat disebut juga sebagai foto *still life*. Menurut Micheal (1991:167) pada fotografi *still life* mutlak perlu adanya pengenalan serta pemahaman karakter lampu yang digunakan, juga dari masing - masing benda yang akan dijadikan objek fotografi, sehingga sifat dan karakter dari tiap-tiap benda (objek foto) tersebut

dapat terekam dengan baik. Pemilihan benda-benda, cara pengaturan pencahayaan, dan komposisinya menentukan keberhasilan sebuah fotografi *still life*. Menurut Paulus (2012:11) pemotretan *still life* adalah menciptakan sebuah gambar dari benda atau objek mati agar tampak jauh lebih hidup dan berbicara, seperti makanan terlihat hangat, dingin atau lembut. Dalam pemotretan *still life* dengan objek makanan mengandung karakter makanan yang akan disampaikan merupakan bagian yang paling penting dalam penciptaan karya foto ini. Menurut Manna (2005:10) Fotografi makanan idealnya dapat menyampaikan perasaan hangat, membangkitkan kenangan indah, menyulap fantasi, atau sekedar membuat lapar. Membuat foto makanan yang sempurna membutuhkan kreatifitas, kemahiran dalam menata makanan, dan keterampilan fotografi.

2. Sejarah *Food Photography*

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. Dikutip dari laman *flatartstudios (food-photography-then-and-now)*, pada zaman Romawi, orang-orang kaya pada zaman Romawi membuat mosaik dekoratif dengan makanan sebagai objeknya.



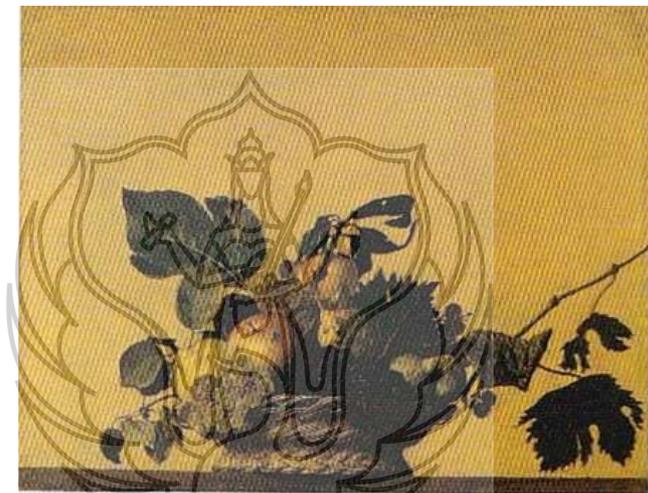
Gambar 1. Gambar makanan yang terdapat pada kuburan Mesir kuno.



Gambar 2. Gambar makanan yang dibuat dengan mosaik, pada zaman Romawi.

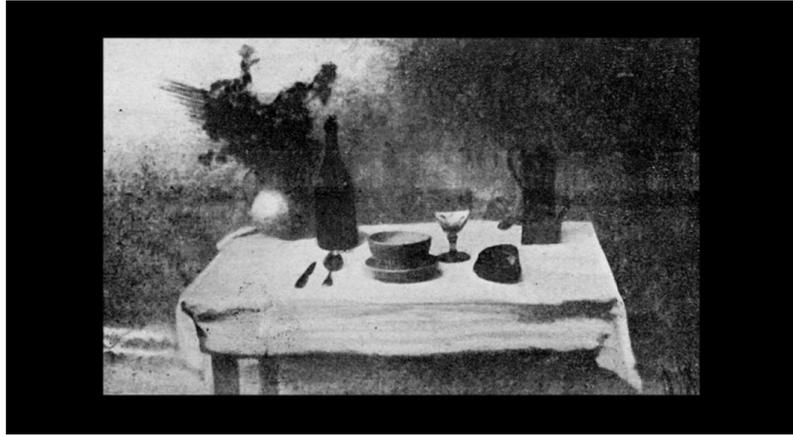
Jika membicarakan fotografi makanan tentunya tidak lepas dari sejarah berkembangnya *still life* dalam seni lukis. Pada abad XVII banyak pelukis

Eropa yang mendapatkan tugas membuat karya *still life* dari orang-orang kaya pada abad itu. Dikutip dari laman *the foodiebugle (history of food photography)* pada abad itu objek makanan sering digunakan sebagai media pembelajaran bagi pelukis, dan sebagai tolak ukur kemampuan bagi pelukis-pelukis lainnya. Salah satunya pelukis yang berasal dari Italia bernama *Michelangelo Merisi da Caravaggio* yang berjaya pada abad XVII. Dalam karya *Michelangelo* lebih menampilkan komposisi yang mengandung penggambaran realistik buah.



Gambar 3. *Salah satu karya Michelangelo Merisi da Caravaggio, (Malaguzzi, S.(2008) Food & Feasting in Art (A Guide to Imagery) Los Angeles: The J. Paul Getty Museum).*

Namun secara lebih nyata imaji fotografi baru muncul di abad XIX yaitu pada karya *Nicephore Niepce* dengan karya *heliographie* atau *sun-drawing*-nya (*Pot-Pourri Fotografi, 2007, p.9*). Pada sejarahnya fotografi *still life* yang pertama dibuat hanyalah gambaran meja yang diatur sedemikian rupa, yang diatas meja tersebut terdapat beberapa alat makan, karya fotografi *still life* ini dibuat oleh *Nicephore Niepce* pada tahun 1827.

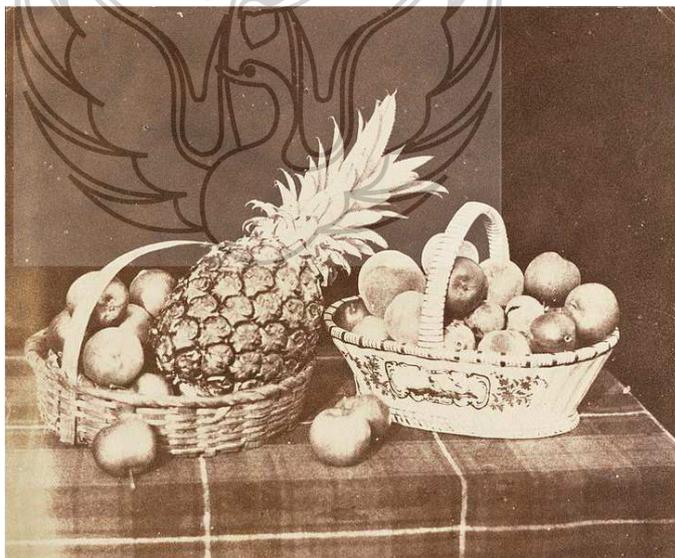


Gambar 4. Karya foto dari Nicephore Niepce (*Set Table for Meal*) pada tahun 1827.

Kemudian diikuti oleh pelopor fotografi lainnya seperti *Jacques Louis Mande Daguerre* dengan *daguerreotype*-nya dan *Jhon Williams Fox Talbot* dengan *talbotype/calotype*-nya yang telah bereksperimen dengan berbagai upaya untuk menciptakan ‘gambar’ atau imaji fotografi. (*Pot-Pourri Fotografi*, 2007, p.9). *Jhon Williams Fox Talbot* dan *Hippolyte Bayard* membuat karya fotografi *still life* pada tahun 1842 dan kemudian menghasilkan serangkaian foto-foto *still life*, salah satunya karya *Jhon Williams Fox Talbot* berjudul “*A Fruit Piece*” pada tahun 1846 yang menampilkan gambar keranjang yang penuh dengan buah-buahan yang diletakkan diatas taplak meja bermotif. Komposisi yang terdapat pada foto *still life* buatan *Jhon Williams Fox Talbot* ini mengingatkan pada karya lukisan *still life* yang dibuat oleh *Flemish* pada abad XVII yang berjudul “*A Basket of Flowers*”.



Gambar 5. Karya lukis still life oleh Jan Brueghel the Younger (Flemish 1601-1678) dengan judul "A Basket of Flowers" media : Oil on wood; 18 1/2 x 26 7/8 in. (47 x 68.3 cm).



Gambar 6. Karya foto still life oleh Jhon Williams Fox Talbot dengan judul "A Fruit Piece" pada tahun 1846.

Pada paruh kedua abad XX dunia fotografi saat itu populer dengan adanya fotografi warna, pada saat itulah fotografi makanan yang pada mulanya

sebagai karya seni berubah menjadi karya komersial iklan dan buku masakan. Teknik pencahayaan yang digunakan sangat berbeda dari yang sebelumnya, fotografer buku masakan harus lebih mengendalikan cahaya sehingga menciptakan tampilan yang konsisten. Gaya serta tampilan makanan berubah-ubah sesuai dengan kemajuan zaman, namun pengambilan gambar dalam pembuatan karya foto makanan tetap memfokuskan pada makanan sebagai objek utamanya.

3. *Plotagraph*

Belakangan ini muncul beberapa teknik dalam dunia fotografi untuk mengubah foto yang mempunyai sifat dasar gambar yang diam menjadi gambar yang bergerak dan tidak menghilangkan esensi fotografinya, salah satunya adalah teknik *Plotagraph*. Teknik *plotagraph* menggunakan file dasar foto untuk digerakan, tanpa mengubah objek pada foto tersebut, dengan hasil akhir berupa video yang berputar berulang-ulang. Dipopulerkan oleh *Founder* dan *Co-Founder Plotagraph Pro Software* yaitu Troy Plota dan Sascha Scheider, pada wawancara yang dilakukan penulis Scott Koegler “*the animated image*” Troy Plota menemukan metode *plotagraph* pada tahun 2009 dengan menggabungkan berbagai proses dari beberapa aplikasi perangkat lunak yang berbeda, pada saat itu karya *plotagraph* yang dibuat Troy menggunakan objek foto karya Marc Tule, pada karya *plotagraph* ini objek yang bergerak adalah air yang berputar-putar didalam botol minuman plastik dan gelas kaca.



Gambar 7. Karya foto liquid Marc Tule, Plotagraph by Troy Plota

Pada *plotagraph* terjadi percampuran atau penyatuan media atau disebut dengan konvergensi media, konvergensi media terjadi dengan menyatukan media-media yang ada untuk digunakan dan diarahkan ke dalam satu titik tujuan, tentunya konvergensi media merujuk pada perkembangan teknologi komunikasi digital yang memungkinkan untuk terjadinya penyatuan media-media tersebut.

Diharapkan dengan menggunakan teknik *Plotagraph* ini, penguatan karakter masakan tradisional Sumatera Barat dapat melebihi dari segi tampilan fotografi dua dimensi yang biasanya dan menambah keindahan visual. Menurut (De

Aspectibus 11.3.201) al-Haytham membicarakan perkara keindahan secara eksplisit, terbagi menjadi dua puluh jenis sifat objek visual, antara lain:

- | | |
|----------------------|---------------------|
| 1. Cahaya | 2. Gerak |
| 3. Warna | 4. Diam |
| 5. Jarak | 6. Kekasaran Materi |
| 7. Distribusi Bidang | 8. Kehalusan Materi |
| 9. Tubuh Organik | 10. Transpalasi |
| 11. Bentuk | 12. Kepekatan |
| 13. Ukuran | 14. Bayang-bayang |
| 15. Kesendirian | 16. Kegelapan |
| 17. Keramaian | 18. Kemiripan |
| 19. Jumlah Objek | 20. Perbedaan |

Seluruh aspek tersebut berperan dalam penciptaan keindahan. Namun, satu aspek tidak mungkin menciptakan keindahan apabila tidak didukung oleh aspek lainnya. Artinya, keindahan akan muncul apabila terwujud perpaduan yang selaras antara dua puluh aspek tersebut. Dalam penggambaran visual fotografi sifat objek visual gerak belum secara maksimal menggambarannya, maka dari itu diharapkan dengan menggunakan teknik *plotagraph* sifat objek visual gerak akan lebih terlihat secara maksimal dan menambah keindahan pada tampilan visual. Penerapan teknik *plotagraph* kepada makanan tradisional Sumatera Barat, dengan cara menambahkan gerakan pada bagian foto makanan tradisional Sumatera Barat, tujuannya memperkuat karakter makanan yang kurang terlihat dari tampilan foto makanan tradisional Sumatera Barat itu dan memperindah tampilan visual

foto makanan tradisioanl menjadi lebih menarik serta mempunyai kesan yang mendalam pada tampilan foto tersebut.

4. *Media Plotagraph*

Perkembangan media-media sangat memungkinkan membawa dunia fotografi ke level yang berbeda yang semulanya fotografi hanya menampilkan foto dua dimensi saja yang berakhir pada media cetak seperti foto, koran, majalah, sampai papan iklan sedangkan media-media yang berkembang sudah sangat mampu menampilkan lebih dari sekedar foto dua dimensi. Kini fotografi dapat ditampilkan pada media-media elektronik dan media online. Media tersebut perpaduan antara media foto dan video, dimana dalam media itu ada bagian yang bergerak dan ditampilkan secara digital tentunya mempunyai kelebihan dan kekurangan antara media foto dan video, berikut nilai plus dan minus antara media-media tersebut dalam menampilkan masakan.

a. Media foto

Nilai Plus	Nilai Minus
Merupakan dokumentasi yang tahan lama.	Foto dapat rusak
Mempunyai sifat statis yang tidak dapat dirubah.	-
Berfungsi sebagai pelengkap dalam tulisan dalam majalah makanan.	-
Sebagai bahan promosi atau iklan, misalnya iklan produk makanan.	-

b. Media Video

Nilai Plus	Nilai Minus
Dapat memaparkan langkah demi langkah dalam membuat masakan dengan jelas	Memerlukan biaya mahal dan waktu yang banyak.
Sebagai bahan promosi atau iklan, misalnya iklan produk makanan.	Mebutuhkan waktu untuk memahami isi dari video tersebut.
Data berupa <i>soft file</i> .	Mebutuhkan media elektronik untuk menampilkan video

c. Konvergensi media (*Plotagraph*)

Nilai Plus	Nilai Minus
Memperkuat efek <i>still life</i> pada foto.	Mebutuhkan media elektronik untuk menampilkannya.
Menampilkan secara nyata tentang objek.	Mebutuhkan daya listik
Memaksimalkan media yang berkembang saat ini, baik dalam media elektronik dan media <i>online</i> .	Mebutuhkan tempat yang cukup besar untuk pemasangan karya
Terdapat beberapa objek bergerak yang dilakukan berulang-ulang, sehingga penguatan karakter makanan dapat tercapai dengan maksimal.	-
Data berupa <i>soft file</i> yang dengan mudah untuk mendistribusikannya khususnya dalam media <i>online</i> dan tahan lama tidak termakan usia.	.-
Dalam pembuatannya tidak terlalu memerlukan biaya yang mahal.	-

Dari beberapa pemaparan media-media diatas, konvergensi media (media *Plotagraph*) mengeksplorasi lebih dalam makna *still life* dalam fotografi makanan, mencoba memindahkan realisme makanan kedalam media ini serta menghadirkannya seolah-olah tampak nyata dan berada didepan penikmat karya. Memiliki sifat gerak, yang dimana pergerakan itu dilakukan secara berulang-ulang diharapkan pengulangan yang terjadi dapat memperkuat karakter pada objek masakan dimedia itu, prinsip *the illusion of movement* merupakan pergerakan yang tak nyata namun terasa, ini adalah hasil komposisi dinamis dan penempatan posisi serta permainan scala sehingga membentuk ruang dan kedalaman dengan adanya pergerakan tersebut (Peterson; 1996), penambahan dalam segi visual memungkinkan tampilan menjadi lebih menarik dan yang lebih penting tidak memerlukan waktu yang lama dalam memahami informasi yang diberikan dalam tampilan media ini. Nilai minus yang dihasilkan media ini mungkin akan teratasi mengingat media elektronik sudah menjadi bagian dari hidup manusia dan dapat dibawa kemana-mana seperti hanya *smartphone*.

Kemudian dari dasar itulah muncul ide untuk menguatkan karakter masakan tradisional Sumatera Barat menggunakan konvergensi media foto dan video dengan teknik fotografi makanan ditambah dengan *plotagraph* guna menghasilkan tampilan masakan tradisional Sumatera Barat yang lebih dari yang bisanya, memanfaatkan media fotografi saat ini untuk mempublikasikan masakan tradisional Sumatera Barat dan menciptakan karya fotografi makanan yang didalamnya terdapat penguatan karakter masakan tradisional Sumatera Barat itu sendiri. Karya foto makanan akan

menampilkan lebih dari sekedar tampilan fotografi dua dimensi dengan menambah elemen-elemen gerak yang disajikan secara berulang-ulang tanpa merubah bentuk makanan tersebut pada foto dengan teknik *plotagraph*, agar penyampaian menjadi lebih menarik dan menimbulkan pemahaman yang lebih dalam tanpa mengurangi *value* dari objek makanan itu sendiri.

Pada pernyataan diatas penguatan karakter masakan tradisional Sumatera Barat guna menghasilkan pemahaman yang lebih dari masakan itu sendiri, maka dilakukan penguatan karakter masakan tradisional Sumatera Barat tersebut dengan teknik fotografi makanan ditambah *plotagraph* serta menggunakan konvergensi media (media foto dan video), penggunaan konvergensi media dapat memaksimalkan foto makanan dengan menambahkan element gerak pada foto tersebut sehingga diharapkan penguatan karakter pada tampilan makanan menjadikan objek foto menjadi lebih indah, menarik, dan membuat orang tergiur akan rasa makanan tersebut. Maka pemilihan konvergensi media ini menjadi pilihan media yang ideal untuk memperkuat karakter masakan tradisional Sumatera Barat.

Pada kenyataannya makanan Sumatera Barat yang akan dijadikan objek penciptaan memiliki sifat pedas, garing, manis, asin, dingin, ataupun berair tetapi tampilan pada makanan tradisional Sumatera Barat kurang merepresentasikan karakter makanan tersebut, maka dilakukan penambahan atau penguatan karakter pedas dengan menggunakan teknik fotografi dan *plotagraph*.

B. Rumusan Ide Penciptaan

Sumatera Barat mempunyai berbagai macam kuliner tradisional yang mempunyai karakter makanan yang berbeda-beda, menurut Eka (2015:47) dalam jurnal Strategi Pengembangan Makanan Unggulan Minangkabau Berdaya Saing Global makanan tradisional yang menjadi unggulan hanyalah masakan Rendang, data ini diperoleh dari wawancara dilakukan terhadap 520 orang wisatawan yang tersebar di Kabupaten/kota di Sumatera Barat, hampir 75% wisatawan menjadikan masakan Rendang sebagai makanan terfavorit, ini diperkuat dengan Rendang sebagai makanan terlezat di dunia versi stasiun berita internasional CNN pada tahun 2011, sedangkan banyak makanan tradisional yang tidak terlalu diunggulkan mungkin kurangnya pengenalan atau penyajian foto makanan yang mewakili kuliner tersebut belum mengalami kemajuan dalam hal tampilan, sedangkan media yang menunjang untuk menampilkan foto makanan tidak biasanya sudah ada, yang tidak hanya berpatokan pada tampilan foto dua dimensi semata. Salah satunya seperti media elektronik (papan iklan LED), media online (*facebook, Instagram, path* dan lain-lain), seperti yang dikutip dari *Digital Storytelling* (Miller Carolyn, 2008: p.213) media seperti internet tidak diragukan lagi media digital yang paling banyak digunakan untuk promosi dan periklanan, serta perangkat seluler cepat menjadi tempat penting untuk target market, dan sering digunakan sebagai bagian dari promosi transmedia. Secara keseluruhan media ini dapat digunakan untuk menjadikan foto makanan lebih berbeda dari biasanya, tentunya dengan menambahkan elemen-elemen gerak pada foto sehingga terjadi percampuran media foto dan video yang disebut dengan konvergensi media. Penggunaan konvergensi media bertujuan untuk menguatkan

sifat-sifat makanan, sehingga disaat penyajian foto makanan tersebut penikmat foto mendapatkan informasi dari segi tampilan dan rasa yang sebenarnya tentang masakan tradisional Sumatera Barat yang selama ini kurang unggul, dan menyajikan kedalaman karakter makanan yang lebih disaat melihat foto makanan itu. Oleh sebab itu penulis tertarik untuk:

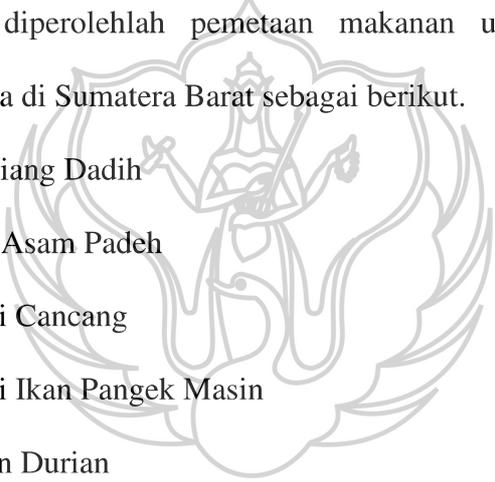
1. Menggunakan *plotagrah* (media foto dan video) untuk menguatkan karakter masakan tradisional Sumatera Barat yang kurang diunggulkan.
2. Menampilkan masakan tradisional Sumatera Barat dimedia tersebut dengan menambahkan elemen-elemen gerak untuk memancing pemahaman yang lebih pada karakter masakan tradisional Sumatera Barat dan memperkuat tampilan artistiknya.
3. Penguatan sifat dan informasi masakan tradisional serta membuatnya menjadi lebih menarik tanpa mengurangi *value* dari masakan tersebut.

C. Orisinalitas

Makanan tradisional yang berasal dari Minangkabau sangatlah banyak, dan ada beberapa makanan tradisional Minangkabau yang menjadi ikon seperti rendang, kripik balado, dan sebagainya. Dalam objek penciptaan nanti mengacu kepada data penelitian yang dilakukan oleh Eka yang berjudul “Strategi Pengembangan Makanan Unggulan Minangkabau Berdaya Saing Global” jenis penelitian yang dilakukan Eka melalui pengalaman empiris dan deskriptif kuantitatif pada diseluruh Kabupaten dan Kota di Sumatera Barat wilayah kajian di Propinsi Sumatera Barat meliputi 19 kabupaten dan kota dengan

wilayah kecamatan seluruhnya adalah 175 kecamatan. Yang menjadi sampel dalam penelitian ini adalah seluruh kabupaten/Kota di propinsi Sumatera Barat.

Penelitian yang dilakukan Eka bertujuan mengumpulkan data di seluruh kabupaten/Kota di Sumatera Barat kecuali Kabupaten Kepulauan Mentawai melalui teknik wawancara terhadap wisatawan untuk mengidentifikasi dan memetakan makanan tradisional unggulan menurut wisatawan. Pertanyaan yang diajukan kepada wisatawan adalah makanan tradisional apa yang ingin dinikmati wisatawan di daerah ini (kabupaten/kota). Wawancara dilakukan terhadap 520 orang wisatawan yang tersebar di Kabupaten/kota di Sumatera Barat. Maka diperolehlah pemetaan makanan unggulan daerah di 18 Kabupaten/Kota di Sumatera Barat sebagai berikut.

- 
1. Ampiang Dadih
 2. Ikan Asam Padeh
 3. Gulai Cancang
 4. Gulai Ikan Pangek Masin
 5. Katan Durian
 6. Karupuak Jangek
 7. Lompong Sagu
 8. Lamang Tapai
 9. Sala Lauk
 10. dll

Obyek-obyek makanan diatas menjadi obyek penciptaa guna membuktikan apakah bisa dengan menggunakan konvergensi media dapat menguatkan

karakter pada tampilan foto masakan tradisional Sumatera Barat, berikut adalah contoh makanan yang akan dijadikan objek penciptaan.



Gambar 8. Bika Bakar dan Ikan Asam Padeh



Gambar 9. Gulai Ikan Pangek Masin dan Ampiang Dadih

Penggunaan *plotagraph* dalam menyajikan produk makanan telah dilakukan oleh produsen makanan POP MIE, dengan menggunakan teknik *plotagraph* lalu meletakkan iklan tersebut kedalam media *online* “*instagram*” berikut tampilan produk POP MIE dengan menggunakan teknik *plotagraph*.



Gambar 10. Iklan POP MIE pada laman instagram.

Pada tampilan iklan POP MIE, objek yang beregerak pada semburan kuah yang meledak-ledak serta pada asap, ini menjadikan penguatan karakter makanan yang cenderung pedas dan panas, memang tujuannya dari iklan ini untuk memperkuat karakter dari produk tersebut yang terkenal dengan kepedasannya.

Kembali lagi dengan permasalahan media yang digunakan, pada percampuran media foto dan video diharapkan dapat menyajikan tampilan foto makanan yang sebelumnya kurang beragam dan monoton pada saat foto makanan itu dilihat. Sedangkan dengan menggunakan media ini sangat menunjang untuk menampilkan foto makanan yang tidak biasanya, media ini dapat digunakan untuk mengembangkan foto makanan lebih menarik serta berbeda dari biasanya, tentunya dengan memaksimalkan media tersebut penambahan element gerak pada foto menjadi pilihan yang ideal untuk memaksimalkan penggunaan media ini. Sehingga

disaat penyajian foto makanan tersebut penikmat foto merasakan penguatan karakter masakan yang lebih disaat melihat foto makanan itu.

D. Tujuan dan Manfaat

a. Tujuan

1. Memperkuat karakter masakan traidional Sumatera Barat melalui konvergensi media (media foto dan video) dengan teknik foto makanan dan teknik *plotagraph*, untuk menghasilkan pemahaman yang lebih.
2. Memberikan sentuhan baru pada tampilan masakan tradisional Sumatera Barat.
3. Merespon perkembangan dunia digital saat ini,

b. Manfaat

1. Memanfaatkan konvergensi media untuk memperkuat karakter masakan tradisional Sumatera Barat dengan menghadirkan *visual image* yang berbeda pada foto masakan tradisional Sumatera Barat.
2. Menambah, memperjelas, dan memancing pemahaman pada foto masakan tradisional Sumatera Barat dengan penyajian yang tidak biasanya.
3. Memanfaatkan media-media yang berkembang saat ini untuk menjadi media baru dalam menampilkan fotografi.