

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Setelah melakukan berbagai macam tahapan – tahapan penelitian dan percobaan pemotretan untuk menghasilkan karya seni yang berjudul “ Visualisasi Levitasi Makanan Tradisional Magelang dalam *Food Photography*”. Penulis dapat menarik kesimpulan bahwa pembuatan atau penciptaan karya seni dengan teknik levitasi dapat menambah perbendaharaan baru dalam khasanah fotografi makanan. Teknik ini menjadi pokok permasalahan yang diungkapkan kedalam bahasa visual dan terciptalah karya seni yang memiliki nilai – nilai estetis. Selama proses penciptaan karya dibutuhkan beberapa tahap yang harus dipersiapkan. Mulai dari tahap eksplorasi & pencarian ide, proses penyusunan konsep, persiapan pemotretan , proses pemotretan dan terakhir proses olah digital atau pasca pemotretan.

Selama proses penciptaan karya, penulis sempat menemukan beberapa kendala yang harus dihadapi untuk dapat menghasilkan karya yang diinginkan. Diantaranya adalah pemilihan produk yang akan dijadikan objek pemotretan yakni makanan. Karena setiap makanan memiliki tekstur seperti kasar atau halus dan karakter masing – masing seperti makanan lembek atau kaku. Tentunya kendala – kendala yang terjadi dapat teratasi dengan mempelajari tekstur dan

karakter makanan tersebut untuk dapat diletakan posisi (*plating*) yang diinginkan pada saat memotret.

Teknik levitasi pada dasarnya adalah teknik pengambilan gambar seolah – olah objek tersebut melayang. Setelah melakukan pemotretan yaitu melangkah ke tahap olah digital menggunakan aplikasi *Adobe Photoshop*. Pada tahap ini penulis mengalami kendala. Seperti tidak adanya kecocokan warna seperti satu foto agak gelap dan foto lain yang terlalu terang atau tidak “*match*”. akan tetapi kendala itu dapat diminimalisir dengan membuat kembali foto atau dapat di sama ratakan dengan fitur “*level*” pada aplikasi *Adobe Photoshop*. Dari karya yang sudah dibuat, penulis mengolah kembali foto yang telah dibuat satu per satu lalu di olah digital menggunakan fitur *Pen tool*. Olah digital bertujuan untuk merapikan dan mempercantik kembali foto yang sebelumnya dibuat dan juga memudahkan penulis untuk melakukan apa yang dikehendaki. Kedepannya, hasil karya seni dari penciptaan karya fotografi ini dapat berguna untuk masyarakat luas dan bahkan bisa digunakan sebagai media promosi.

## **B. Saran**

Setelah melalui serangkaian proses penciptaan karya terdapat beberapa kendala. Akan tetapi semuanya ada jalan keluar sehingga proses yang dilalui tidak mudah, butuh kesabaran dan juga ketekunan mengingat *food photography* mengedepankan prinsip keindahan agar menghasilkan foto makanan yang dapat menggugah selera. Disisi lain juga perlu dilakukan

eksperimen atau uji coba berulang – ulang agar mendapat hasil yang diinginkan.

Penulis menyadari dalam pembuatan penciptaan karya seni yang berjudul

“Visualisasi Levitasi Makanan Tradisional Magelang dalam *Food Photography*“ ini masih jauh dari kata sempurna. Diharapkan kedepannya karya tugas akhir ini dapat menjadi tambahan referensi bagi fotografer serta membawa dampak positif bagi perkembangan ilmu fotografi.

## DAFTAR PUSTAKA

- Adimodel. 2011, *Lighting For Strobist*. Jakarta: Elex Media Komputindo
- Ambarsari, Riana. 2012, *Food Photography for everyone*. Jakarta: Elex Media Komputindo.
- Burhanuddin.2014. *Fotografi*.Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Carafoli, John F. 1992. *Food Photography and Styling*, New York : Amphoto.
- Dpmptsp. 2019. *Potensi dan Peluang Investasi Kota Magelang*. Magelang : Dpmptsp.
- Ekokaf. 2010. *Dahsyatnya Indra Keenam*. Jakarta : TransMedia Pustaka
- Indra, Surya Denny. 2011, *Food photography tutorial*. Jakarta : PT Elex Media Komputindo.
- Langford, Michael John. 1989. *Advance photograph 5<sup>th</sup> edition*. USA : Focal Press.
- Paulus, Edinson., dan Laely Indah. 2012. *Buku Saku Fotografi Still Life*. Jakarta : PT Elex Media Komputindo.
- Soedjono, Soeprapto 2006. *Pot – pourri fotografi*. Jakarta : Universitas Trisakti
- Tjiang, Herry, *7 Hari Belajar Lighting & Styling Food Photography*. Jakarta : PT Elex Media Komputindo.

## **PUSTAKA HALAMAN**

<https://kbbi.web.id/tradisional> diakses pada 05/02/2020 pada pukul 11.52

<https://kbbi.kemdikbud.go.id/entri/visualisasi> diakses pada 05/02/2020 pada pukul 17.20 WIB

[https://www.instagram.com/p/BvtRxJU4IN/?utm\\_source=ig\\_web\\_copy\\_link](https://www.instagram.com/p/BvtRxJU4IN/?utm_source=ig_web_copy_link) diakses pada 05/02/2020 pada pukul 20.15

<https://www.instagram.com/p/BsKo6afBVXL/?igshid=1gdnn3xopcph7> diakses pada 28/01/2020 pada pukul 19.53

<https://www.instagram.com/p/BSVBTbKlwQm/?igshid=14tix39z1ao2b> diakses pada 28/01/2020 pada pukul 20.02

<https://www.instagram.com/p/B6FE6LDLFL31/?igshid=1e6d9tdvzsp7y> diakses pada 28/01/2020 pada pukul 20.13

<https://www.instagram.com/p/CBErWYrFQ8T/?igshid=10ejyn8klgpp7> diakses pada 31/07/2020 pada pukul 20.15

<https://visitmagelang.id/sejarah-kota-magelang> diakses pada 05 Mei 2020 pukul 15.11 WIB

<https://collections.artsmia.org/art/19904/cousin-bichonade-in-flight-jacques-henri-lartigue> diakses pada 17 Maret 2020 pada pukul 15.45

<http://100photos.time.com/photos/philippe-halsman-dali-atomicus> diakses pada 17 Maret 2020 pada pukul 17.47

Marno (67 th.), pembuat dan pedagang makanan, wawancara tanggal 15 Maret 2020 di Pasar Kebonpolo, Yogyakarta.