

Naskah Publikasi

**VISUALISASI LEVITASI MAKANAN TRADISIONAL MAGELANG  
DALAM *FOOD PHOTOGRAPHY***



Disusun dan dipersiapkan oleh:

**DENI ILHAM AR'RASYIID**

1610125131

PROGRAM STUDI S-1 FOTOGRAFI  
FAKULTAS SENI MEDIA REKAM  
INSTITUT SENI INDONESIA YOGYAKARTA

2020

Naskah Publikasi

**VISUALISASI LEVITASI MAKANAN TRADISIONAL MAGELANG  
DALAM FOOD PHOTOGRAPHY**

Disusun dan dipersiapkan oleh:

**DENI ILHAM AR'RASYIID**

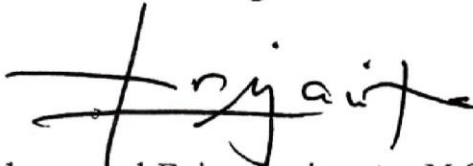
1610125131

Telah dipertahankan di depan para penguji

Pada 28 Juli 2020

Mengetahui,

Pembimbing I



Muhammad Fajar Apriyanto, M.Sn.

Pembimbing II



Syaifuddin, M.Ds.

Dewan Redaksi Jurnal **spectā**



Pitri Ermawati, M.Sn.



Volume X Nomor Y,  
Bulan 20xx: yy-zz

## **VISUALISASI LEVITASI MAKANAN TRADISIONAL MAGELANG DALAM *FOOD PHOTOGRAPHY***

Deni Ilham Ar'rasyiid  
Muhammad Fajar Apriyanto  
Syaifuddin  
Program Studi S-1 Fotografi, Fakultas Seni Media Rekam,  
Institut Seni Indonesia Yogyakarta  
JL. Parangtritis KM. 6,5, Panggunharjo, Bantul  
Tlp. 085747028019, Surel: deniilhamarrasyid@gmail.com

### **ABSTRAK**

Penciptaan karya foto ini merupakan hasil dari proses berpikir kreatif. *Food photography* muncul dalam turunan *still life* yang terfokus pada penempatan cahaya dan komposisi sehingga penyajian gambarnya mampu menggugah selera orang untuk makan. *Food photography* merupakan genre foto khusus makanan yang penyajiannya memiliki nilai-nilai estetis dan pesan-pesan tertentu yang diharapkan mampu menjadi media komunikasi. Dengan adanya penciptaan karya foto ini diharapkan aneka makanan tradisional Magelang dapat diperkenalkan kepada masyarakat sehingga potensi-potensi kuliner khas Magelang dapat terangkat. Objek utama dalam penciptaan karya ini adalah makanan tradisional Magelang. Pemanfaatan *background* warna dan teknik levitasi dalam menciptakan karya seni ini berfungsi sebagai trik untuk dapat menggugah selera orang untuk makan.

**Kata kunci:** *food photography*, levitasi, Magelang

### **ABSTRACT**

***The visualization levitation of magelang food traditional in from food photography.***  
*The creation photos is the final result of creative thinking processes. Food photography arise in the "still life" derivative which is focused on the placement of light and composition that the presentation of the picture is able to arouse people's appetite to eat. Food photography is a photo genre that is devoted to food which has aesthetic values and certain messages that are expected to be a medium of communication. With the creation of photo works was able to introduce a variety of traditional foods to the society so that it can raise Magelang's typical culinary. The use of background colors and levitation techniques in creating this work of art as a trick to arouse people's appetite for eating.*

**Keywords:** *food photography*, levitation, Magelang

## PENDAHULUAN

Keberagaman suku dan kebudayaan yang ada di Indonesia telah melahirkan berbagai keanekaragaman hasil karya seni yang dapat menjadikannya sebagai produk andalan untuk meningkatkan potensi yang dimiliki oleh wilayah tersebut. Hal ini juga dapat menjadi identitas wilayah ataupun *flagship* untuk menunjukkan hasil dari daerah. Salah satu bentuk inspirasi karya seni tersebut bisa didapatkan dari makanan tradisional.

Menurut data yang di himpun oleh Dinas Penanaman Modal dan Peayanan Terpadu Satu Pintu ( DPMPTSP ) menjelaskan “Magelang yang memiliki luas 18,53km<sup>2</sup> adalah sebuah kota yang berbentuk linear dengan kecenderungan arah utara-selatan, Terletak pada 110° 12’ 30” - 110° 12’ 52” dan 7° 26’ 28”-7° 30’ 9” LS. Magelang memiliki potensi daerah yang salah satu potensinya adalah wisata kuliner.” (DPMPTSP,2019:31).

Dalam buku berjudul “*Makanan Tradisional Indonesia Seri 3*” terbitan UGM Press pada tahun 2019 dijelaskan “Makanan tradisional adalah wujud dari upaya manusia dalam menggunakan bahan pangan di sekitarnya menjadi makanan yang siap dikonsumsi untuk berkelanjutan hidupnya.” (Gardjito,2019:8).

Makanan khas dari Magelang umumnya terbuat dari olahan berbahan dasar ketela dan beras ketan. Sebagai contoh yakni *gethuk cothot*, *gethuk gondhok*/getuk karet, getuk Trio, *gethuk Eco*, grubi, *pothil*, *pothil gethuk*, *slondok*, dan criping lempeng. Magelang memiliki makanan tradisional yang terbuat dari olahan sumber daya alam khususnya olahan dari ketela. Makanan khas atau jajanan tradisional sebagai salah satu aspek hasil kebudayaan masyarakat Magelang juga tidak kalah dengan daerah lain di Indonesia.

Seiring berjalannya waktu makanan khas Magelang tersebut mengalami kehilangan eksistensi kuliner akibat dari berbagai penyesuaian terhadap perkembangan zaman itu mengakibatkan pergeseran cara pandang terhadap makanan atau jajanan tradisionalnya dan pengaruhnya sebagai *Flagship* atau identitas daerahnya.

Imbas dari modernisasi yang terjadi di era globalisasi ini terhadap jajanan khas atau jajanan tradisional adalah semakin terpinggirkan dan lambat laun akan hilang jika tidak dilakukan pendokumentasian maupun pemvisualisasian kedalam bentuk gambar yang lebih kekinian dalam *food photography*.

*Food photography* biasanya berguna untuk keperluan komersial

seperti untuk iklan, menu, poster, kemasan, dan lain-lain. Profesional fotografi di bidang ini biasanya bekerja sama dalam beberapa ahli terutama koki, penata makanan (*food stylist*), dan asisten (Tjin, 2014:64).

*Food photography* merupakan salah satu jenis *still life photography* juga termasuk *commercial photography*. Biasanya *food photography* digunakan untuk *advertising* (iklan), *packaging*, buku menu dan buku masakan. (Denny, 2011:1).

*Food presentation* dan *food styling* merupakan cara menata dan menghidangkan makanan yang merupakan unsur penting dalam fotografi makanan. (Arsita, 2018).

*Food photography* merupakan salah satu genre yang menarik untuk diangkat dikalangan orang yang mencintai kuliner atau wisata kuliner. *Food photography* atau fotografi makanan merupakan *still life photography*, istilah umum yang digunakan untuk benda-benda mati yang ditata di dalam ataupun di luar studio (Langford, 1989:299).

*Still life photography* adalah menciptakan sebuah gambar dari benda mati agar tampak jauh lebih hidup dan berbicara, seperti makanan terlihat hangat, dingin atau lembut. Kata *Still* berarti benda diam atau mati, sedangkan *Life* berarti hidup dan

memberikan konteks “tampak hidup” pada benda tersebut (Paulus & Lestari, 2012:11).

Dalam perkembangannya fotografi *still life* banyak digunakan untuk pengenalan suatu produk iklan atau kepentingan komersial lainnya. Tujuannya akhirnya pesan dari objek atau produk tersebut secara detail dapat tersampaikan oleh medium fotografi. (Aditia et al., 2017).



Gambar 1  
Fotografer : Nicephore Niepce  
Judul : “Set Table”  
1827

Sumber:  
<https://www.slideshare.net/christinabuschman/nicphore-nipce-6861953> / ( diakses pada 4/2/2020 pukul 16.00 wib )

Hasil karya foto makanan mulai muncul pada awal abad 19 yang dipelopori atau dibuat dalam fotografi *still life* oleh Nicephore Niepce pada tahun 1827.

Dewasa ini fotografi makanan mulai merambat ke bidang komersial yang menitik-beratkan pada hasil pada makanan itu sendiri. “*Keep it simple, Don’t overstyle the food. If you make it look too perfect, it won’t look*

*appetizing or real*” demikian penegasan John F. Carolli (1992:131).

### LEVITASI

Penciptaan karya fotografi ini menerapkan teknik levitasi yang dipadukan dengan objek untuk menimbulkan kesan yang berbeda dari fotografer makanan lain tetapi tidak menghilangkan kaidah-kaidah ilmu fotografi.

Teknik Levitasi adalah suatu kemampuan untuk dapat meringankan berat suatu benda agar dapat diangkat atau dipindahkan ke suatu tempat yang dituju. (Ekokaf, 2010:16).

Teknik levitasi atau dikenal dengan *Levitation photography* sudah mulai muncul pada awal abad ke 20.



Gambar 2  
Fotografer : Jacques Henri Lartigue  
Judul : “Cousin “ *Bichonade* “ *in Flight*”  
1905

Sumber:  
<https://collections.artsmia.org/art/19904/cousin-bichonade-in-flight-jacques-henri-lartigue>  
(diakses pada 17/3/2020 pada pukul 15.45)

Seorang fotografer dari Perancis yakni Jacques-Henri Lartigue membuat karya fotografi yang diberi judul *Cousin “Bichonade” in Flight* pada

tahun 1905. Di foto ini tersebut terlihat ada seorang gadis sedang menuruni tangga tetapi menimbulkan kesan melayang bukan melompat (*jump shot*).



Gambar 3  
Fotografer : Phillippe Halsman  
Judul : “*Dali Atomicus*”  
1948  
Sumber

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

Pada tahun 1948 Fotografer berkebangsaan Amerika Serikat menciptakan karya yang terinspirasi oleh karya lukisan dari pelukis asal Spanyol yakni Salvador Dali yang berjudul *Leda Atomica*. Dalam pembuatan karya fotografi tersebut, Phillippe Halsman bekerja sama dengan Salvador Dali dan foto tersebut diberi Judul “*Dali Atomicus*”. Foto ini memvisualkan Seorang pelukis dengan satu ember air yang disiramkan dan tiga ekor kucing yang sedang melayang.

Beberapa karya acuan yang dipilih penulis yang juga dianggap memenuhi kaidah dalam proses fotografi makanan. Ada berbagai

macam faktor pemilihan karya untuk dijadikan acuan yakni aspek *food plating*, *mood tone colour* yang menarik dan dari sisi pencahayaan serta pengkomposisian objek makanan yang telah difoto agar bisa tervisualisasikan dengan baik.



Gambar 3  
Fotografer : Thomas Wirananda  
Judul : "Gudeg Food"  
2019

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

Foto acuan pertama untuk dijadikan acuan adalah karya dari seorang fotografer *still life* makanan asal Indonesia bernama Thomas Wirananda. Thomas Wirananda adalah pemilik akun instagram *Streetfoodstories* yang sekarang *follower* nya telah mencapai puluhan ribu.

Foto acuan pada gambar 1 menampilkan *lighting* atau pencahayaan yang cukup pada objek yakni makanan khas Yogyakarta

Gudeg. Foto acuan gambar 1 menarik untuk ditinjau karena cara pemanfaatan *lighting* atau pencahayaan dari atas dan samping (*side light*).



Gambar 4  
Fotografer : Daria Kalugina  
Judul : "Pineapple"  
2019

Sumber [https://www.instagram.com/p/BvtRxJU4h4IN/?utm\\_source=ig\\_web\\_copy\\_link](https://www.instagram.com/p/BvtRxJU4h4IN/?utm_source=ig_web_copy_link) diakses pada 05/02/2020 pada pukul 20.15

Foto acuan kedua merupakan karya fotografer Rusia yakni Daria Kalugina. sumber foto didapatkan dari akun Daria yang bernama @contsre. Karya foto acuan gambar 3 menarik ditinjau dari teknik yang menerapkan teknik levitasi. Teknik levitasi menerapkan 2 cara yakni dengan melemparkan sebuah objek/benda dan menunggu waktu yang tepat untuk melakukan pemotretan dan yang kedua dengan menggunakan alat bantu disertai dengan menggunakan *software* pengolah foto di komputer.



## **METODE PENCIPTAAN**

Dalam proses penciptaan karya seni fotografi ini, perlu dilakukan beberapa metode penciptaan untuk menjabarkan tahapan-tahapan yang dilalui agar memperoleh hasil yang maksimal. Berikut ini adalah beberapa metode untuk menciptakan karya foto. Pertama yakni diperlukan pencarian data-data yang berkaitan dengan jenis makanan yang akan di foto untuk membangun konsep yang akan di ciptakan. Eksplorasi dinilai penting karena pada tahap ini penulis dapat menganalisis jenis-jenis makanan yang akan difoto

Tahap kedua ialah menyusun Konsep, sebelum pemotretan dilakukan melalui dasar-dasar menyusun komposisi dengan mengedepankan prinsip rapi, bersih dan semenarik mungkin, agar makanan terlihat nikmat dan menggiurkan. Penggunaan teknik levitasi digunakan untuk menciptakan variasi baru untuk pemotretan *food photography* atau fotografi makanan tersebut. Selanjutnya, persiapan sebelum pemotretan perlu dilakukan agar semua tidak ada yang terlewatkan. Persiapan dilakukan dengan membeli objek yaitu dengan membeli makanan tradisional khas Magelang yang sengaja dibeli secara langsung ke rumah produksi atau mengunjungi pasar tradisional yang

ada di Magelang itu sendiri. Selain itu properti dan peralatan fotografi harus dipersiapkan seperti properti, *background*, kamera, lensa, *tripod*, *memory card*, *lighting* dan *reflektor*.

Selanjutnya adalah tahap pemotretan atau eksekusi karya. . Proses pemotretan dilakukan di dalam ruangan tertutup. Di *setting* sedemikian rupa untuk menjadi studio dengan memanfaatkan ruangan yang ada. Selama proses pemotretan, penggunaan format *RAW* dipilih untuk memudahkan proses editing yang akan dilalui nanti serta ditujukan agar memperoleh kualitas gambar yang lebih baik.

Proses selanjutnya setelah proses pemotretan yaitu proses olah digital. Proses olah digital merupakan proses yang penting mengingat penulis sangat terbantu dalam proses ini untuk menciptakan objek foto yang diinginkan seperti objek foto melayang atau yang dikenal sebagai levitasi. Proses seleksi foto dan pengeditan foto dilakukan pada tahap ini. Foto - foto yang sudah terekam pemotretan diseleksi dan di edit sedemikian rupa untuk mendapatkan hasil sesuai konsep yang dibuat. Dominasi penggunaan *pen tool* dan *level* diperlukan untuk menyeleksi bagian-bagian yang dibutuhkan untuk menambahkan objek foto.



## PEMBAHASAN

Sebelum melakukan proses perwujudan karya, dilakukan survei terlebih dahulu untuk menggali lebih dalam lagi informasi-informasi mengenai makanan khas tradisional yang ada di Magelang. Jika informasi-informasi tersebut telah ditemukan selanjutnya dilakukan pendataan dan penggambaran ide yang dituang ke dalam bentuk tulisan atau sketsa di kertas untuk mempermudah dan untuk meminimalisir kesulitan dalam pemotretan.

Penyusunan tata letak makanan (*plating*) dipadukan dengan aksesoris pendukung makanan lain seperti mangkok, piring, yang telah ditentukan pada awal penyusunan konsep yang nantinya akan dilakukan pemotretan di dalam ruangan yang telah ditata atau di *setting* sedemikian rupa sesuai konsep yang diinginkan.

Penggunaan orientasi *portrait* lebih dominan selama proses perwujudan karya. Dengan orientasi *portrait* maka proses pemotretan akan lebih leluasa pada saat eksekusi karya. Penggunaan orientasi ini memudahkan untuk menyusun tata letak objek agar lebih terkesan menarik dalam sisi pengambilan foto. Pengambilan gambar pada sisi atas *frame* dapat dimanfaatkan untuk mengeksplorasi lebih dalam dengan

teknik levitasi, karena dibutuhkan area yang cukup longgar untuk mengkreasikan agar teknik ini lebih kelihatan pada foto. Penggunaan orientasi *landscape* juga digunakan sebagai variasi ketika mengambil objek makanan yang karakternya agak lebih besar.

Objek penciptaan karya tugas akhir ini adalah makanan khas dari Magelang yang dipersempit skupnya berdasarkan bahan pokok pembuatannya yakni ketela pohon, dan beras ketan saja. Makanan-makanan tersebut yakni :

1. *gethuk cothot*
2. *gethuk lindri*
3. *gethuk gondhok* atau *gethuk karet*
4. kripik *gethuk*
5. *pothil gethuk*
6. *slondok*
7. *pothil*
8. *criping telo*
9. kripik lempeng
10. *sengkulun*
11. Wajik Week
12. *sawut*
13. *krasikan*
14. *grubi*

Beberapa objek makanan diatas dipilih berdasarkan survei setelah melakukan observasi di beberapa tempat perbelanjaan tradisional yang ada di Magelang. Yakni di Pasar

Kebonpolo, Pasar Rejowinangun, Pasar Gotongroyong, Pasar Tarumanegara, Pasar Cacaban serta di beberapa rumah produksi makanan tradisional tersebut yang berada di Magelang.

Penerapan efek levitasi pada pemotretan makanan-makanan ini menggunakan bantuan alat seperti tali, lem, benang atau alat perekat lain. Adapun pascapemotretan, efek levitasi ini diperkuat bantuan perangkat lunak *editing* foto *Adobe Photoshop*.

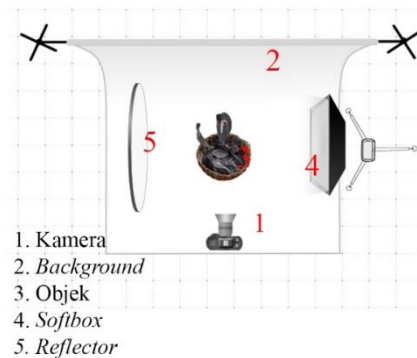


Karya foto 1  
 “Keripik Gethuk”  
*Digital print photo paper glossy*  
 60x40 cm  
 2020

**Data Teknis karya foto 1**

Kamera : Nikon D3100  
 Lensa :Yongnuo 50mm  
 ISO : 100  
*Focal Length* : 50mm  
*Speed* : 1/100  
*Aperture* : f/10

**Diagram Lighting karya foto 1**



Karya 1 yang berjudul *Keripik Gethuk*. Pemotretan dilakukan dengan posisi kamera dari arah 0 derajat. Posisi bidikan kamera diletakkan setara penglihatan mata atau *eye level* bertujuan untuk dapat menampilkan *detail* keseluruhan Kripik Gethuk tersebut. Pemotretan menggunakan lensa *fix* 50mm pada posisi bukaan f/10 bertujuan untuk dapat mendapatkan *detail* secara lebih luas dan lebih jelas.

Pengambilan gambar menggunakan orientasi *portait* bertujuan agar memberikan ruang agar dapat leluasa untuk menampilkan levitasi dari makanan tersebut. Pencahayaan menggunakan 1 sumber cahaya atau (*main light*) pada posisi 90 derajat. Sumber cahaya inti atau (*main light*) dilengkapi aksesoris *softbox* yang berfungsi untuk melembutkan cahaya yang dipancarkan ke objek tersebut. Pada posisi 270 derajat di letakkan

*stereofoam* sebagai *reflektor* atau pemantul cahaya.

Levitasi ditampilkan dengan bantuan aplikasi *editing* yakni Adobe Photoshop untuk memberikan kesan melayang dan memberikan efek gradasi berwarna putih agar terkesan hidup dan tidak datar. Serta dapat memberikan visual yang terbaik dan dapat menggugah selera.

Keripik gethuk adalah makanan yang berasal dari Magelang terbuat dari ketela pohon. Keripik gethuk menggunakan bahan dasar ketela pohon yang dibakar sampe matang dan menjadi kehitaman lalu diolah menjadi keripik gethuk. Makanan ini didapatkan di Pasar Kebonpolo yang beralamat di Jl. Urip Sumohardjo no 551 Magelang.

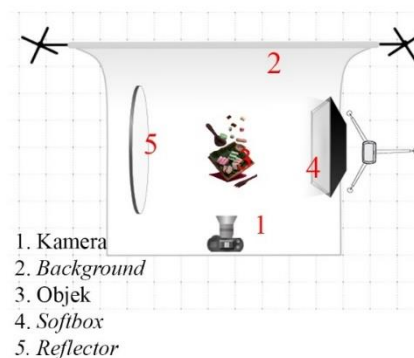


Karya foto 2  
"Gethuk Gondhok"  
Digital print photo paper glossy  
60x40 cm  
2020

### Data Teknis Karya Foto 2

Kamera : Nikon D3100  
Lensa : Yongnuo 50mm  
ISO : 100  
*Focal Length* : 50mm  
*Speed* : 1/125  
*Aperture* : f/10

### Diagram Lighting karya foto 2



Karya 2 yang berjudul *Gethuk Gondhok*. Pemotretan dilakukan dengan posisi kamera dari arah 0 derajat. Posisi bidikan kamera diletakkan setara penglihatan mata atau *eye level* bertujuan untuk dapat menampilkan *detail* keseluruhan *gethuk gondhok* tersebut. Pemotretan menggunakan lensa *fix* 50mm pada posisi bukaan f/10 bertujuan untuk dapat mendapatkan *detail* secara lebih luas dan lebih jelas.

Pengambilan gambar menggunakan orientasi *portrait* bertujuan agar memberikan ruang agar dapat leluasa untuk menampilkan levitasi dari makanan tersebut. Pencahayaan

menggunakan 1 sumber cahaya atau (*main light*) pada posisi 90 derajat. Sumber cahaya inti atau (*main light*) dilengkapi aksesoris *softbox* yang berfungsi untuk melembutkan cahaya yang dipancarkan ke objek tersebut. Pada posisi 270 derajat di letakkan *stereofoam* sebagai *reflektor* atau pemantul cahaya.

*Gethuk gondhok* adalah makanan khas yang berasal dari Magelang terbuat dari ketela pohon. *gethuk gondhok* menggunakan bahan dasar ketela pohon yang diolah menjadi berbentuk oval. Keunikan dari *gethuk gondhok* sendiri memiliki 4 warna dasar yaitu Hijau, Merah muda, putih dan cokelat.

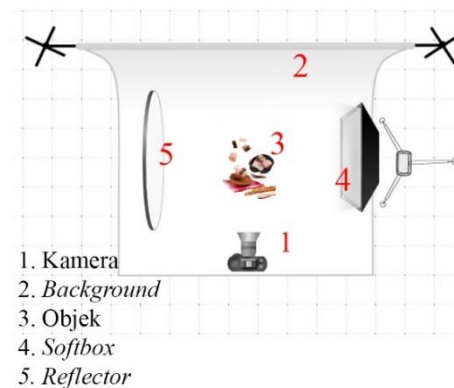


Karya foto 3  
 “Gethuk Trio”  
 Digital print photo paper glossy  
 60x40 cm  
 2020

### Data Teknis Karya Foto 3

Kamera : Nikon D3100  
 Lensa : Yongnuo 50mm  
 ISO : 100  
*Focal Length* : 50mm  
*Speed* : 1/100  
*Aperture* : f/10

### Diagram Lighting karya foto 3



Karya 3 yang berjudul *Gethuk Trio*. Pemotretan dilakukan dengan posisi kamera dari arah 0 derajat. Posisi bidikan kamera diletakkan setara penglihatan mata atau *eye level* bertujuan untuk dapat menampilkan *detail* keseluruhan *Gethuk Trio* tersebut. Pemotretan menggunakan lensa *fix* 50mm pada posisi bukaan f/10 bertujuan untuk dapat mendapatkan *detail* secara lebih luas dan lebih jelas. Pengambilan gambar menggunakan orientasi *portrait* bertujuan agar memberikan ruang agar dapat leluasa untuk menampilkan levitasi dari makanan tersebut. Pencahayaan menggunakan 1 sumber cahaya atau (*main light*) pada posisi 90 derajat. Sumber

cahaya inti atau (*main light*) dilengkapi aksesoris *softbox* yang berfungsi untuk melembutkan cahaya yang dipancarkan ke objek tersebut. Pada posisi 270 derajat di letakkan *sturofoam* sebagai *reflector* atau pemantul cahaya.

*Gethuk* Trio adalah makanan yang berasal dari Magelang terbuat dari ketela pohon. *Gethuk* Trio merupakan salah satu *brand* atau merek dagang pembuatan gethuk yang populer dan merupakan salah satu perintis *Gethuk* yang berada di Magelang. Memiliki karakteristik tekstur makanan yang lembut. Untuk warna sesuai dengan namanya “trio” berarti 3 yakni Putih, Cokelat dan merah muda.

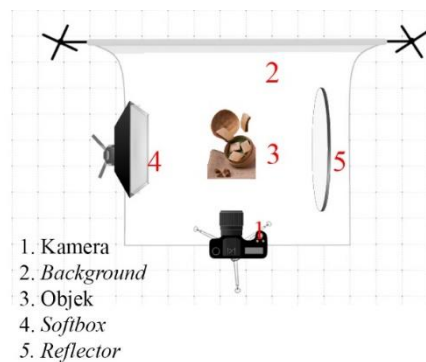


Karya foto 4  
“Krasikan”  
*Digital print photo paper glossy*  
60x40 cm  
2020

#### **Data Teknis Karya Foto 4**

Kamera : Nikon D3100  
Lensa : Yongnuo 50mm  
ISO : 100  
*Focal Length* : 50mm  
*Speed* : 1/100  
*Aperture* : f/9

#### **Diagram Lighting karya foto 4**



Karya 4 yang berjudul *Krasikan*. Pemotretan dilakukan dengan posisi kamera dari arah 0 derajat. Posisi bidikan kamera diletakkan setara penglihatan mata atau *eye level* bertujuan untuk dapat menampilkan *detail* keseluruhan krasikan tersebut. Pemotretan menggunakan lensa *fix* 50mm pada posisi bukaan f/9 bertujuan untuk dapat mendapatkan *detail* pada objek. Pengambilan gambar menggunakan orientasi *portrait* bertujuan agar memberikan ruang agar dapat leluasa untuk menampilkan levitasi dari makanan tersebut. Pencahayaan menggunakan 1 sumber cahaya atau (*main light*) pada posisi 270 derajat. Sumber cahaya inti atau (*main light*)

dilengkapi aksesoris *softbox* yang berfungsi untuk melembutkan cahaya yang dipancarkan ke objek tersebut. Pada posisi 90 derajat di letakkan *sturofoam* sebagai *reflektor* atau pemantul cahaya.

*Krasikan* merupakan makanan yang terbuat dari bahan dasar beras ketan yang diolah dengan cara ditumbuk secara terus menerus, tekstuur yang dihasilkan agak sedikit berserat dan lengket.

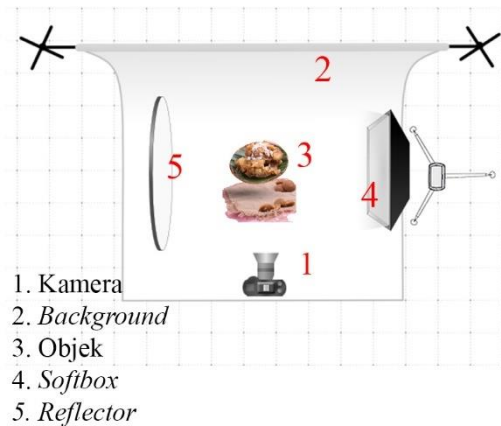


Karya foto 5  
 “Sawut”  
 Digital print photo paper glossy  
 60x40 cm  
 2020

#### Data Teknis Karya Foto 5

Kamera : Nikon D3100  
 Lensa : Yongnuo 50mm  
 ISO : 100  
 Focal Length : 50mm  
 Speed : 1/160  
 Aperture : f/10

#### Diagram Lighting karya foto 5



Karya 5 yang berjudul *Sawut*. Pemotretan dilakukan dengan posisi kamera dari arah 0 derajat. Posisi bidikan kamera diletakkan setara penglihatan mata atau *eye level* bertujuan untuk dapat menampilkan *detail* keseluruhan *sawut* tersebut. Pemotretan menggunakan lensa *fix* 50mm pada posisi bukaan f/10 bertujuan untuk dapat mendapatkan *detail* secara lebih luas dan lebih jelas. Pengambilan gambar menggunakan orientasi *portrait* bertujuan agar memberikan ruang agar dapat leluasa untuk menampilkan *levitasi* dari makanan tersebut

Pencahayaan menggunakan 1 sumber cahaya atau (*main light*) pada posisi 90 derajat. Sumber cahaya inti atau (*main light*) dilengkapi aksesoris *softbox* yang berfungsi untuk melembutkan cahaya yang dipancarkan ke objek tersebut. Pada posisi 270 derajat di letakkan *sturofoam* sebagai *reflektor* atau



pemantul cahaya. Penambahan gula merah pada sisi kanan objek untuk menguatkan pesan makanan ini terdapat rasa manis yang ditimbulkan oleh Gula merah tersebut.

Levitasi ditampilkan dengan bantuan aplikasi *editing* yakni Adobe Photoshop untuk memberikan kesan melayang dan memberikan efek gradasi berwarna putih agar terkesan hidup dan tidak datar. Serta dapat memberikan visual yang terbaik dan dapat menggugah selera.

Sawut merupakan makanan olahan dari bahan dasar ketela pohon. Pembuatan Sawut ini cukup unik karena diolah dengan cara di “kokrok” atau diparut dan dibentuk seperti bubur dan memiliki tekstur yang lengket.

## **SIMPULAN**

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.

Penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada pihak yang telah membantu, memotivasi dan berperan penting dalam proses penciptaan karya ini.

## KEPUSTAKAAN

### BUKU

- Adimodel. 2011, *Lighting For Strobist*. Jakarta: Elex Media Komputindo.
- Aditia, Dio Rama. (2017). “*Mobil Mainan Diecast Skala 1:24 dalam Fotografi Still Life*”.

*Specta: Journal of Photography Arts and Media*, 13-22.

- Ambarsari, Riana. 2012, *Food Photography for everyone*. Jakarta: Elex Media Komputindo.
- Arsita, Adya. (2017). “*Simulakra Baudrillard dalam Multidimensi Posmodernisme: Kajian Fotografi Makanan dalam Media Sosial Instagram*”. *Rekam: Jurnal Fotografi, Televisi, dan Animasi*, 13(2), 86-98.
- Burhanuddin. 2014. *Fotografi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Carafoli, John F. 1992. *Food Photography and Styling*, New York : Amphoto.
- Dpmtsp. 2019. *Potensi dan Peluang Investasi Kota Magelang*. Magelang : Dpmtsp.
- Ekokaf. 2010. *Dahsyatnya Indra Keenam*. Jakarta : TransMedia Pustaka
- Gardjito, Murdijati. 2019. *Makanan Tradisional Indonesia Seri 3: Makanan Tradisional Yang Populer*. Yogyakarta : UGM Press
- 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 2007. *Pot – pourri fotografi*. Jakarta : Universitas Trisakti

Tjiang, Herry, *7 Hari Belajar Lighting & Styling Food Photography*.  
Jakarta : PT Elex Media  
Komputindo.

2020 di Pasar Kebonpolo,  
Yogyakarta.

### **PUSTAKA LAMAN**

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

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

[https://www.instagram.com/p/BvtRxJU4h4IN/?utm\\_source=ig\\_web\\_copy\\_link](https://www.instagram.com/p/BvtRxJU4h4IN/?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/BSVB TbKlwQm/?igshid=14tix39z1ao2b> diakses pada 28/01/2020  
pada pukul 20.02

<https://www.instagram.com/p/B6FE6LDFL31/?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/p-hilippe-halsman-dali-atomicus> diakses pada 17  
Maret 2020 pada pukul 17.47

Marno (67 th.), pembuat dan  
pedagang makanan,  
wawancara tanggal 15 Maret