

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Penciptaan karya tugas akhir yang berjudul “Foto Masakan Indonesia Hasil Akulturasi Budaya”. Memiliki tujuan untuk mengenalkan masakan hasil akulturasi budaya yang masih banyak belum diketahui oleh masyarakat. Dalam penciptaan ini masakan hasil akulturasi adalah masakan yang sering kita temui sehari-hari. Maka dengan adanya penciptaan karya melalui fotografi diharapkan memberi informasi kepada masyarakat mengenai masakan Indonesia hasil akulturasi budaya. Perwujudan penciptaan skripsi tugas akhir menerapkan *style* foto dengan nuansa akulturasi, sehingga dapat memunculkan nuansa akulturasi budaya.

Temuan-temuan terbaru dalam penciptaan karya tugas akhir ini adalah keunikan dari sejarah masing-masing masakan yang terdiri dari pengaruh berbagai negara yaitu, Belanda, Cina, India, dan Arab. Dengan adanya penciptaan ini juga memberikan informasi rempah-rempah serta bumbu hingga bahan apa yang memengaruhi masakan tersebut yang ditampilkan melalui karya foto.

Hal yang menunjang dalam proses penciptaan ini adalah kesertediannya beragam makanan yang ditampilkan dalam karya tugas akhir, keberadaannya mudah ditemui di lingkungan kita. Tak lepas juga ada hal-hal yang menghambat proses penciptaan yakni, memerlukan waktu untuk mengenali makanan-makanan melalui buku, artikel, serta internet, walaupun

pencarian informasi tersebut sangatlah sedikit. Untuk menciptakan nuansa akulturasi budaya kedalam karya foto tidaklah mudah, untuk mengenalkan secara langsung bahwa masakan tersebut hasil akulturasi budaya dengan pengaruh budaya asing dengan menggunakan nuansa yang akulturasi.

B. Saran-saran

Selama proses penciptaan tidak mudah, tetapi dalam proses penciptaan karya tugas akhir dilakukan dengan semangat, untuk menghasilkan karya yang maksimal dan sesuai dengan yang diharapkan. Untuk menghasilkan karya seperti penciptaan karya tugas akhir ini memerlukan pengalaman dalam segi teknis fotografi, penataan makanan serta penggunaan properti yang mendukung objek utama. Penataan makanan tidaklah mudah, Dalam hal ini memerlukan pengetahuan tentang *food stylish*, makan diperlukan mempelajari dahulu, sehingga mendapatkan penataan makanan yang terbaik guna visual menjadi lebih menarik. Objek utama adalah sebuah makanan sehingga kesalahan penataan makanan sangatlah penting. Jika salah menata akan membuat makanan itu tidak menarik dan menghilangkan selera makan. Kebersihan dalam penciptaan karya tugas akhir ini menjadi peran penting, kebersihan properti perlu perhatian yang maksimal agar tidak adanya noda yang mengganggu di sekitar objek, sehingga secara visual lebih menarik dipandang. Membuat karya memerlukan kesabaran dan ketelitian untuk mencapai kesuksesan dalam menciptakan karya tugas akhir ini. Sehingga karya tugas akhir ini bisa menciptakan karya dengan baik serta memberikan informasi yang baik kepada masyarakat.

KEPUSTAKAAN

- Agung, Lingga. (2017). *Pengantar Sejarah dan Konsep Estetika*. Sleman: PT Kanisius.
- Ambarsari, Riana. (2015). *Motret Makanan itu Gampang*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Anggraeni, Pipit. (2019). *Kuliner Hindia Belanda 1901-1942 Menu-menu Populer dari Bangsa Eropa*. Malang: Beranda.
- Anggraeni, Unsiyah. (2018). *Multikulturalisme Makanan Indonesia*. Jakarta Timur: Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa.
- Bromokusumo, Aji Chen. (2013). *Peranakan Tionghoa dalam Kuliner Nusantara*. Jakarta: PT KOMpas Media Nusantara.
- Gardjito, Murdijati. (2018). *Kuliner Surakarta Menciptakan Rasa Penuh Nuansa*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Indra, Denny Surya. (2011). *Food Photography Tutorial*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Kim, John. (2004). *40 Teknik Fotografi Digital*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Rahman, Fadly. (2016). *RijsttafelBudaya Kuliner di Indonesia Masa Kolonial 1870-1942*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Tjin, Enche. (2013). *Kamera DSLR Itu Mudah! Vol. 2*. Jakarta selatan: Bukune.
- Ulung, Gagas, Rully Larasati. (2013). *How to be a Food Stylist*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

PUSTAKA LAMAN

- Anjarwati, Astri. 2020. "Lumpia Isi Tauge dan wortel". <https://www.yummy.co.id/blog/resep-komunitas/lumpia-isi-tauge-dan-wortel>, (diakses pada 09 April 2021 pukul 14.30 WIB).
- Dosensosiologi.com. 2018. "Pengertian Akulturasi Budaya", <https://dosen.sosiologi.com/pengertian-akulturasi-budaya-dan-contohnya-lengkap/>, (diakses pada 20 Januari 2021 pukul 09.00 WIB).

- Infojogjakarta.com. 2017. “7 Bakpia Jogjakarta Paling Terkenal”. <https://travelingyuk.com/makanan-indonesia-belanda/19082>, (diakses pada 09 April 2021 pukul 11.50 WIB).
- Kurniawan, Albert. 2016. “Negiya Pacific Place”. <http://www.fotografermakanan.com/food-photographer-jakarta/negiya-pacific-place>, (diakses pada 07 Februari 2021 pukul 21.55 WIB).
- Kurniawan, Albert. 2016. “Last Wave, Bandara International Bali”. <http://www.fotografermakanan.com/food-photographer-jakarta/last-wave-bandara-international>, (diakses pada 07 Februari 2021 pukul 22.00 WIB).
- Kompas.com. 2021. “Resep Bakso Malang Komplet, Enak Disantap Saat Musim Hujan”. <https://www.kompas.com/food/read/2021/02/05/071600075/resep-bakso-malangkomplet-enak-disantap-saat-musim-hujan>, (diakses pada 09 April 2021 pukul 14.45 WIB).
- Kompas.com. 2020. “Resep martabak Telur Telfon, Camilan Malam Yang Lezat”. <https://www.kompas.com/food/read/2020/12/08/191200875/resep-martabak-telurteflon-camilan-malam-yang-lezat>, (diakses pada 10 April 2021 pukul 10.50 WIB).
- Kompas.com 2020. “Resep Nasi Kebuli Daging Kambing yang Sering Dikira dari Timur Tengah”. <https://www.kompas.com/food/read/2020/08/01/180800875/resep-nasi-kebulidaging-kambing-yang-sering-dikira-dari-timur-tengah>, (diakses pada 12 April 2021 pukul 19.00 WIB).
- Linda. 2016. “Unik, Ini Alasan Mengapa Cina Disebut Negeri Tirai Bambu”. <https://jadiberita.com/89865/unik-alasan-mengapa-cina-disebut-negeri-tirai-bambu.html>, (diakses pada 19 Mei 2021 Pukul 22.00 WIB).
- Mellissa, Venessa. 2019. “Fakta menarik dan Keistimewaan Bunga Tulip Belanda”. <https://www.futuready.com/artikel/travel/bunga-tulip-belanda>, (diakses pada 19 Mei 2021 Pukul 22.10 WIB)
- Palestin. 2020. “Selat Solo”. <https://cookpad.com/id/resep/12631932-selat-solo>, (diakses pada 09 April 2021 pukul 22.00 WIB).
- Putri, Esthy. 2019. “Budaya Bersepeda di Negeri Belanda”. <https://kumparan.com/esthy-putri-muryanti/budaya-bersepeda-di-negeri-belanda>, (diakses pada 19 Mei 2021 Pukul 22.30 WIB).
- Resepedia. 2021. “Opor Ayam”. <https://resepedia.id/resep/opor-ayam>, (diakses pada 13 April 2021 pukul 20.00 WIB).
- Rama, Febri. 2016. “Nggak Nyangka, Makanan Khas Indonesia ini Terinspirasi dari Kuliner Belanda”. <https://travelingyuk.com/makanan-indonesia-belanda/19082>, (diakses pada 09 April 2021 pukul 22.20 WIB).

- Sugiri, Charlie. 2013. "Menu Portofolio". <https://charliesugiri.wixsite.com/food-photographer/portfolio/>, (diakses pada 15 Februari 2021 pukul 10.00 WIB)
- Tjiang, Herry. 2018. "Thailand Food Photo Shoot". <https://www.herrytjiang.com/portfolio-item/thailand-food-photo-shoot>, (diakses pada 10 Februari 2021 pukul 21.00 WIB).
- Totabuanews, Redaksi. 2020. "Resep Soto Daging Kaya Rempah". <https://totabuan.news/kuliner/resep-soto-daging-kaya-rempah/>, (diakses pada 09 April 2021 pukul 14.40 WIB).
- Wego, Travel Blog. 2020. "India Negeri Sejuta Warna". <https://travel.wego.com/berita/india-negeri-sejuta-warna/>, (diakses pada 19 Mei 2021 pukul 22.50 WIB).
- Wiryadi, Rudy. 2020. "India Memuji-muji Indonesia yang Mencatumkan Dewa Ganesha di Uangnyanya". <https://www.kompasiana.com/rudywiryadi2002/>, (diakses pada 19 Mei 2021 pukul 23.30 WIB).

