

Naskah Publikasi

Foto Masakan Indonesia Hasil Akulturasi Budaya



Disusun dan dipersiapkan oleh
Mochamad Yoki Hidayat Osanai
NIM 1710821031

JURUSAN FOTOGRAFI
FAKULTAS SENI MEDIA REKAM
INSTITUT SENI INDONESIA YOGYAKARTA
2021

Naskah Publikasi

Foto Masakan Indonesia Hasil Akulturasi Budaya

Dipersiapkan dan disusun oleh

Mochamad Yoki Hidayat Osanai

NIM 1710821031

Telah dipertahankan di depan para penguji
pada tanggal 08 Juni 2021

Mengetahui,

Pembimbing I

Pembimbing II

Dr. Irwandi, M.Sn.

Kurniawan Adi Saputro, S.I.P., M.A., Ph.D.

Dewan Redaksi Jurnal *Specta*



Adva Arsita, M.A.

**FOTO MASAKAN INDONESIA HASIL
AKULTURASI BUDAYA**

M. Yoki Hidayat Osanai
Irwandi
Kurniawan Adi Saputro
S-1 Fotografi, Fakultas Seni Media Rekam, Institut Seni Media
Rekam
Jalan Parangtritis KM 6,5 Sewon Yogyakarta
Tlp. 081217370522,
Surel: yokiosanai@gmail.com

ABSTRAK

Indonesia memiliki berbagai ragam masakan dengan cita rasa yang berbeda di setiap daerah dengan ciri khasnya masing-masing. Selain itu, Indonesia memiliki beberapa masakan yang terjadi karena akulturasi budaya yang disebabkan oleh pengaruh-pengaruh bangsa asing, seperti pengaruh dari Belanda, Cina, India, dan Arab yang membawa pengaruh budaya terhadap masakan Indonesia melalui jalur perdagangan. Masakan Indonesia hasil akulturasi budaya saat ini masih jarang diketahui walaupun mudah ditemukan. Tujuan dari karya foto masakan Indonesia hasil akulturasi budaya ini adalah untuk menampilkan citra visual yang mampu menjelaskan bahwa masakan tersebut adalah hasil dari akulturasi budaya, dan menjadi sebuah tantangan tersendiri bagi fotografer. Foto masakan tersebut memerlukan penataan objek masakan Indonesia hasil akulturasi dengan teknik pencahayaan yang tepat serta teknik penataan komposisi yang baik, sehingga mampu menggugah cita rasa bagi pemirsa. Maka dengan adanya penciptaan karya melalui fotografi diharapkan memberi informasi kepada masyarakat mengenai masakan Indonesia hasil akulturasi budaya yang masih belum banyak diketahui melalui karya foto bernuansa akulturasi.

Kata kunci: masakan Indonesia, akulturasi budaya, fotografi makanan

ABSTRACT***Indonesian Cuisine's Photos As a Cultural of Acculturation***

Indonesia has a variety of cuisines with different tastes in each region with their own characteristics. In addition, Indonesia has several cuisines that occur due to cultural acculturation caused by foreign influences, such as influences from the Netherlands, China, India, and Arabia which brought cultural influences to Indonesian cuisine through trade routes. Indonesian cuisine as a result of cultural acculturation is still rarely known, although it is easy to find. The purpose of this photograph of Indonesian cuisine as a result of cultural acculturation is to display a visual image that are able to explain that the cuisine is the result of cultural acculturation, and becomes a challenge for photographers. The photo of the cuisine requires the arrangement of Indonesian cuisine objects as a result of acculturation with appropriate lighting techniques and good compositional arrangement techniques, so that they are able to arouse the viewer's taste. So with the creation of works through photography, it is expected to provide information to the public about Indonesian cuisine resulting from cultural acculturation which is still not widely known through photo works with acculturation nuances.

Keywords: *Indonesian cuisine, cultural acculturation, cuisine photograph*

PENDAHULUAN

Fotografi makanan merupakan teknik memotret makanan yang menggugah selera. Penataan makanan yang baik mampu membuat foto lebih hidup serta dapat menceritakan kelezatannya melalui sebuah karya fotografi. Dengan demikian, fotografer mampu membuat karya foto makanan yang dapat menangkap karakteristik makanan dan membuatnya tampak lezat serta menampilkan keunikannya (Kim, 2004:142). Dalam fotografi makanan, diperlukan ketajaman untuk dapat menampilkan warna dan tekstur pada makanan sehingga dapat memberikan ciri-ciri terbaik suatu makanan. Pembuatan karya fotografi makanan memerlukan *passion* yang baik untuk dapat menyusun cahaya, komposisi, *angle* kamera, tantangan dalam proses pembuatan karya foto makanan menjadikan makan terlihat lebih menarik (Tjiang 2016:3).

Masakan Indonesia merupakan salah satu wujud budaya dengan keanekaragaman yang sangat melimpah. Hal tersebut menunjukkan bahwa Indonesia kaya akan kulinernya. Namun, tidak hanya masakan asli Indonesia yang menjadikan Indonesia kaya akan kuliner, nyatanya ada beberapa makanan Indonesia yang merupakan

hasil akulturasi dari berbagai budaya asing, mulai dari jajanan hingga makanan utama. Penciptaan ini mengusung tema masakan Indonesia hasil akulturasi budaya, yang saat ini memang banyak belum diketahui oleh masyarakat. Objek utama akan didukung dengan elemen-elemen, seperti penggunaan rempah dan bahan yang terkandung dalam makanan akulturasi budaya. Makanan akulturasi budaya kebanyakan menggunakan penyesuaian cita rasa dengan modifikasi isi dari makanan tersebut seperti rempah-rempah yang digunakan untuk membuat makanan tersebut bahkan juga menggunakan rempah dari pengaruh budaya asing seperti penggunaan kunyit pada masakan opor ayam yang dipengaruhi oleh budaya India. Bumbu yang digunakan seperti penambahan bumbu seperti bawang putih, bawang merah dan cabai sebagai penyedap makanan. Kemudian contoh lain berupa perubahan dari isi masakan seperti daging babi dalam kue daging yang saat ini dikenal sebagai bakpia khas Yogyakarta dengan penggunaan isi kacang hijau dan aneka ragam rasa. Sehingga elemen-elemen tersebut mendukung dari objek utama masakan Indonesia hasil akulturasi budaya. Melalui contoh-contoh tersebut, memunculkan ide untuk

mengabadikan berbagai macam masakan Indonesia hasil akulturasi budaya yang saat ini belum banyak diketahui. Maka mengabadikan sebuah foto masakan Indonesia hasil akulturasi menjadi tantangan baru untuk dapat menjelaskan makanan hasil akulturasi melalui karya fotografi makanan yang dapat bercerita dan mampu menggambarkan cita rasanya melalui karya foto.

Indonesia kaya dengan masakan tradisional yang dibuktikan melalui masing-masing daerah yang memiliki ciri khas masakan aslinya. Fardiaz (dalam Gardjito 2018:39) menjelaskan bahwa makanan khas adalah masakan tradisional yang sudah lama berkembang di dalam masyarakat tertentu dengan resep yang diolah dengan bahan-bahan dari sumber lokal setempat dan memiliki cita rasa yang relatif sesuai dengan masyarakat di daerah tersebut. Misalnya masakan yang bernama gudeg dari Yogyakarta. Masakan tradisional merupakan makanan yang bisa ditemui dalam kehidupan sehari-hari dan mencerminkan ciri khas makanan daerah itu masing-masing. Berdasarkan hal tersebut, muncul ide tentang bagaimana cara mevisualkan foto masakan Indonesia hasil akulturasi budaya melalui karya fotografi. Dengan harapan karya-

karya tersebut dapat memberikan informasi melalui karya penciptaan fotografi, sehingga dapat memberikan manfaat untuk mengetahui tentang masakan Indonesia hasil akulturasi budaya.

Akulturasi budaya pada masakan terjadi akibat adanya pengaruh budaya asing, seperti Belanda melalui penjajahan di Indonesia. Bangsa Belanda memengaruhi citra rasa masakan Indonesia yang tersebar di penjuru Indonesia (Anggraeni 2018:7). Selain itu bangsa Cina, India, Turki, Arab ikut membawa pengaruh budaya mereka melalui jalur perdagangan. Gerak migrasi dilakukan oleh bangsa asing tertentu dengan membawa kebudayaannya sehingga memengaruhi kebudayaan asli bangsa ketika mereka singgah dan terjadilah perubahan budaya (Koentjaraningrat dalam Anggraeni 1990:89). Proses akulturasi dapat terjadi cepat maupun lambat diterima oleh masyarakat yang daerahnya didatangi oleh bangsa asing. Beberapa pulau di Indonesia sering kali dikunjungi oleh berbagai bangsa asing, sebagai contoh di pulau Sumatera yang banyak menghidangkan makanan menggunakan kari, hal ini merupakan hasil dari pengaruh budaya Timur Tengah dan India.

Penyajian diperlukan untuk menunjukkan adanya pencampuran dengan bangsa lain dengan tetap mengutamakan cita rasa dan estetika dari masakan tersebut. Melalui sentuhan *food stylist* masakan tersebut dapat menonjol dan menggugah cita rasa. Melalui *food stylish*, masakan atau minuman yang disajikan akan menghasilkan selera untuk menggoda dan terlihat atraktif saat digunakan untuk memamerkan melalui media foto (Ulung & Larasati 2013:7). Terdapat beberapa aspek penting dalam hal pemotretan makanan, yaitu komposisi dan cahaya guna membangkitkan cita rasa terhadap makanan pada karya fotografi. Pemahaman terhadap makanan dapat menghasilkan gairah yang terpancar melalui foto yang dihasilkan, cara memahami dapat dilakukan dengan mengetahui rasa, cara pembuatan serta asal makanan tersebut tercipta (Ambarsari 2015:29). Pemahaman ini juga sangat penting untuk menyampaikan asal-muasal tentang masakan Indonesia hasil akulturasi budaya, mengingat masakan hasil akulturasi budaya banyak belum diketahui. Pendokumentasian secara langsung dilakukan untuk mengenalkan akulturasi budaya yang terjadi terhadap masakan Indonesia yang berlangsung sudah sejak lama baik dari sisi

rempah-rempah, bumbu, bahan, dan cita rasa terhadap masakan Indonesia hasil akulturasi budaya.

Fotografi makanan mampu menampilkan kelezatan dan menghasilkan citra rasa yang berbicara. Foto makanan juga tampak menarik dengan adanya penataan lighting yang tepat. Proses dalam pembuatan karya fotografi makanan juga memerlukan pengenalan terhadap makanan agar dapat mengetahui kelezatan dan karakteristik makanan tersebut dengan baik. Foto makanan bertujuan untuk mengabadikan makanan dengan penataan khusus sehingga menghasilkan foto yang mampu menampilkan kelezatan makanan tanpa bercerita (Indra 2011:X). Agar dapat mengabadikan makanan dengan unsur estetika yang lebih menggugah cita rasa, diperlukan pengamatan pada setiap bagian makanan yang mampu menerjemahkan persepsi rasa, aroma, dan lezatnya masakan tersebut. Peran fotografer juga dibutuhkan dalam memahami masakan tersebut untuk mendapatkan hasil lebih sempurna lagi menjiwai sebuah masakan diperlukan, yang mampu membuat foto lebih hidup dengan menghargai sebuah proses pembuatannya, menghormati serta, mensyukuri hasilnya (Ambarsari 2015:2).

Foto makanan memiliki objek utama serta unsur pendukung, untuk mendapatkan keserasian diperlukan komposisi yang menampilkan masakan hasil akulturasi budaya menjadi lebih menarik serta tak tenggelam dengan elemen pendukungnya. Komposisi tidak hanya menata elemen-elemen visual dengan menarik saja tetapi harus mampu mengungkapkan maksud foto dengan jelas untuk dikomunikasikan (Tjin 2013:11). Permainan sudut pandang juga memengaruhi komposisi, *angle* yang berbeda dapat merubah foto menjadi lebih baik ataupun buruk. Pengaturan sudut pandang diperlukan dengan mengatur kemiringan serta pengambilan sudut untuk membidik objek. Komposisi dalam fotografi sedikit mirip dengan tarian, ketika bergerak mencari satu sisi ke sisi yang lainnya, untuk mengabadikan sebuah foto, sudut akan menentukan bagaimana hasil yang terbaik untuk menghasilkan foto (Excell, 2012:229).

Pencahayaan dalam fotografi makanan memiliki peran penting untuk dapat menonjolkan objek dengan tekstur dan warna, sehingga dengan cahaya yang baik akan menimbulkan sebuah foto dengan kualitas yang baik pula. Fotografi membutuhkan cahaya untuk menghasilkan foto dan dengan pengaturan

pada kamera akan menghasilkan *exposure* yang tepat, tentu itu tidak cukup. Dalam otak manusia memiliki *software* interpretasi visual yang canggih. Cahaya dan bayangan dapat diterjemahkan sebagai tekstur dan dimensi tidak hanya gelap maupun terang. Sedangkan gradasi yang halus diterjemahkan menjadi sebuah kelembutan, dan kilapan pada permukaan diterjemahkan dengan permukaan licin atau berminyak (Dharsito 2014:3). Setiap cahaya memiliki sifat dan karakternya masing-masing, maka dalam pemotretan perlu memperhatikan ciri yang memengaruhi kecerahan dan warna cahaya (Santoso, 2010:29). Cahaya memengaruhi objek dengan adanya bayangan yang terciptakan, karena jatuhnya cahaya di salah satu sisi objek sehingga menghasilkan foto berdimensi. Cahaya memiliki sifat yang berjalan dalam garis lurus, hingga menerangi objek serta menghasilkan bayangan, yang akan mampu memposisikan sumber cahaya yang tepat dengan hasil yang lebih baik (Adimodel, 2014:91).

Beberapa karya fotografi dijadikan acuan dalam penciptaan karya fotografi. Berbagai aspek dari karya acuan yang bisa diterapkan dalam hasil karya fotografi sesuai dengan tujuan fotografer untuk menciptakan fotografi masakan

Indonesia hasil akulturasi budaya dengan baik.



Gambar 1
Foto makanan karya Herry Tjiang untuk client Thailand food photography (sumber: <https://www.herrytjiang.com/portfolio-item/thailand-food-photo-shoot/>, diakses pada 10/02/2021)

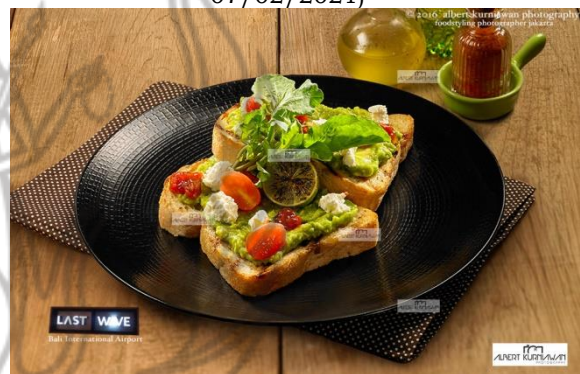
Foto tersebut merupakan karya Herry Tjiang yang bertemakan masakan Thailand. Karya tersebut menjadi acuan karya dalam penciptaan fotografi ini karena menampilkan masakan sebagai objek utama yang didukung dengan elemen-elemen berupa bumbu dan rempah yang diletakkan di sekitar objek utama. Hal ini dapat diaplikasikan untuk mendapatkan nuansa akulturasi budaya dengan meletakkan berbagai macam rempah dan bumbu di sekeliling objek utama. Hal ini dapat diaplikasikan untuk mendapatkan nuansa akulturasi budaya dengan meletakkan berbagai macam rempah dan bumbu di sekeliling objek utama. Tampilan masakan dengan elemen-elemen berupa bahan, bumbu, dan rempah menjadi acuan penulis dalam menciptakan karya fotografi agar

mendapatkan nuansa akulturasi yang khas seperti karya foto milik Herry Tjiang tersebut.



Gambar 2
Foto makanan karya Albert Kurniawan, Menu Restoran Negiya Pacific Place (sumber:

<http://www.fotografermakanan.com/food-photographer-jakarta/negiya-pacific-place/07/02/2021>)



Gambar 3
Foto makanan karya Albert Kurniawan, Restoran Last Wave bandara Internasional Bali (sumber:

<http://www.fotografermakanan.com/food-photographer-jakarta/last-wave-bandara-international-bali/07/02/2021>)

Foto 2 & 3 tersebut merupakan foto karya Albert Kurniawan yang menampilkan masakan di salah satu menu restoran. Karya-karya Albert Kurniawan sangat mengutamakan ketajaman dan kebersihan dalam berkarya. Karya Albert Kurniawan memiliki warna, tekstur yang begitu hidup hingga menggugah selera.

Karya ini berhasil menyuguhkan makanan melalui karya fotografi dengan tampilan yang menawan. Pemilihan properti juga menjadi salah satu faktor pendukung untuk menguatkan cita rasa makanan tersebut. Jadi, melalui foto acuan tersebut, penulis membuat karya fotografi yang juga mementingkan ketajaman warna dan tekstur guna membuat foto makanan terlihat realistis hingga menggugah selera bagi orang yang melihatnya.



Gambar 4
Foto makanan karya Charlie Sugiri
(sumber:
<https://charliesugiri.wixsite.com/food-photographer/portfolio/15/02/2021>)

Foto acuan karya Charlie Sugiri, memiliki pencahayaan yang tepat sehingga membuat daging *steak* terlihat *fresh* serta mampu

menonjolkan objek utama walaupun elemen pendukung juga diletakkan dibelakang objek utama dengan latar belakang warna putih. Foto tersebut sebagai acuan penulis guna menciptakan karya foto yang mampu menonjolkan objek utama disamping properti yang digunakan sebagai pendukung.

Masakan Indonesia yang sangat beraneka ragam akan dijadikan objek karya fotografi sebagai tugas akhir. Masakan yang dipilih adalah masakan Indonesia hasil akulturasi budaya, yaitu Lumpia, Soto, Bakso, Martabak, Opor, Nasi Kebuli, Selat Solo, Lapis Legit, Perkedel, dan Bakpia. Pemilihan 10 jenis masakan Indonesia tersebut memiliki akulturasi dari berbagai negara, ialah Belanda, Cina, Arab dan India yang masuk ke Indonesia melalui jalur yang berbeda-beda. Objek masakan Indonesia hasil akulturasi budaya tersebut dipilih dengan tujuan untuk mengangkat kembali masakan hasil akulturasi budaya yang keberadaannya saat ini belum banyak diketahui walaupun sebenarnya banyak ditemui di lingkungan sekitar kita.

METODE PENCIPTAAN

Dalam proses penciptaan dalam fotografi makanan ini, melewati empat rangkaian tahapan. Tahap pertama

adalah tahap eksplorasi dalam menentukan ide secara mendalam guna memilih 10 masakan Indonesia hasil akulturasi budaya. Eksplorasi dilakukan melalui buku, iklan, serta artikel untuk membantu membuat *style foto*. Dari ekplorasi didapatkan ide-ide yang dapat dituangkan ke dalam karya fotografi makanan. Ekplorasi juga mampu memberikan ide bagaimana memvisualkan nuansa akulturasi melalui karya fotografi. Setelah tahapan eksplorasi dilakukan, selanjutnya ialah tahapan kedua berupa eksperimen, yaitu melakukan kegiatan percobaan untuk mendapatkan komposisi, *lighting*, pemilihan lensa serta properti-properti yang akan digunakan. Eksperimen juga dilakukan dengan penggunaan bahan-bahan makanan yang ditambahkan di objek utama untuk me-nambahkan estetika dari makanan tersebut.

Dalam tahapan eksperimen tersebut, telah dilakukan berbagai macam eksperimen. Awal mula pemotretan menggunakan lensa 50mm untuk menghindari adanya distorsi pada gambar, tetapi pada rencana awal menggunakan konsep gambar yang terlihat *wide* maka pengambilan gambar cukup luas dan tidak langsung tertuju pada objek utama karena banyak dipenuhi oleh elemen pendukung, yang membuat fokus mata

terganggu. Setelah tahap eksperimen, dilakukan tahap ketiga berupa hunting properti untuk menyiapkan objek utama, dengan cara membeli maupun membuat makanan itu sendiri serta me-nyiapkan properti lainnya sebagai wadah objek makanan serta elemen pendukung. Hunting properti tersebut digunakan untuk mendapatkan foto dengan hasil yang maksimal. Kemudian hasil yang telah melalui proses pemotretan akan diseleksi sebelum melakukan tahapan keempat, yaitu tahap *editing*. Untuk mendapatkan hasil dengan maksimal, proses *editing* menggunakan *software* Adobe Photoshop CC 2017 guna memperbaiki foto yang tidak bisa dilakukan saat proses pemotretan.

PEMBAHASAN



Karya 1
 “Soto Rempah”
 (2021)

Selama ini banyak orang yang tahu bahwa soto adalah masakan asli Indonesia. Namun, Soto sebenarnya diperkenalkan melalui perdagangan dari negeri Cina yang kemudian menimbulkan akulturasi budaya. Soto sering dikonsumsi untuk sarapan di pagi hari, karena memiliki kuah hangat yang dapat menghangatkan tubuh di pagi hari. Saat ini hampir setiap daerah hampir memiliki ciri khas Sotonya masing-masing, seperti soto Betawi, soto Pekalongan, Soto Semarang, dan masih banyak lagi. Ciri khas yang beragam ada pada kuah yang encer atau kental, kuah bening ataupun berwarna kuning kecoklatan. Soto banyak ditemui di

wilayah pulau Jawa ketimbang di daerah lainnya. Masakan tersebut memiliki rasa yang gurih lengkap dengan daging yang segar, seperti daging ayam, jeroan, telur, taoge serta memiliki berbagai penyedap di antaranya daun bawang, seledri, bawang merah, koya, bawang putih goreng dan masih banyak lagi.



Karya 2
 “Martabak Telur”
 (2021)

Martabak Telur merupakan makanan yang sering dijumpai pada kuliner malam hari. Biasanya pedagang yang menjual Martabak Telur juga menjual Martabak Manis. Martabak Telur memiliki rasa yang gurih dengan saos yang sedikit asam. Makanan ini nikmat dihidangkan saat masih hangat, karena memiliki

tekstur kulit tipis dan renyah. Adonan kulit martabak yang dibuat setipis mungkin tentunya dengan teknik khusus dan tidak sembarang orang bisa membuatnya. Paduan antara kulit renyah yang tipis dipadukan dengan telur juga daun bawang, kemudian dihidangkan bersama dengan cabai segar, sambal, juga acar. Meskipun sudah melekat dengan kuliner Indonesia, ternyata martabak merupakan makanan yang dibawa oleh budaya India. Di India martabak menggunakan isi daging tetapi terdapat perbedaan dengan martabak Indonesia. Masyarakat Indonesia menyukai isi sayur-sayuran didalam martabak, maka tak heran jika banyak penjual martabak telur menggunakan berbagai macam sayuran sebagai isinya.



Karya 3
"Nasi Kebuli"
(2021)

Ketika mendengar nama masakan ini, pikiran akan langsung terasosiasi pada negara timur tengah. Jadi, nasi kebuli merupakan hasil perpaduan budaya Arab dan Indonesia, yang dibawa ke Indonesia melalui jalur perdagangan. Nasi yang memadukan budaya Indonesia dan Arab ini memiliki citarasa yang unik dan rasanya hampir mirip dengan nasi goreng. Yang membedakannya dengan nasi goreng adalah rempah-rempah yang digunakan serta nasi yang bercampur dengan taburan kismis juga daging kambing lengkap dengan acar. Selain itu, beras yang digunakan berbeda dengan beras pada umumnya di Indonesia. Beras

yang digunakan dalam hidangan nasi kebuli adalah beras basmati dengan ciri khas ukuran butiran yang lebih panjang. Masakan ini merupakan makanan berat dengan cita rasa yang unik dari rempah-rempahnya yang menjadi poin utama dalam makanan ini, yaitu terdiri dari jinten, cengkih, ketumbar, pala, dan kayu manis.



Karya 4
"Selat Solo"
(2021)

Selat Solo menjadi makanan yang khas di kota Solo. Bila dilihat, selat Solo seperti kuliner bistik yang ada di Eropa. Selat Solo juga dikenal sebagai makanan kaum ningrat keraton Solo. Selat Solo memiliki bumbu dengan cita rasa asam dan manis yang kaya akan rempah-rempah. Daging sapi

olahan dimasak hingga terasa lembut di lidah. Penyajian Selat Solo lengkap dengan kentang, telur rebus dan sayur-sayuran seperti buncis, wortel, tomat, selada. Kata "selat" sendiri diambil dari istilah Inggris yaitu *salad*, yang menggambarkan bahwa masakan selat Solo adalah makanan sehat yang berisikan sayur-sayuran.

SIMPULAN

Masakan yang menjadi objek "Foto Masakan Indonesia Hasil Akulturasi Budaya" merupakan makanan yang dapat ditemukan dalam kehidupan sehari-hari. Hal tersebut berkaitan dengan tujuan dalam penciptaan karya fotografi, yakni untuk mengenalkan masakan hasil akulturasi budaya yang masih banyak belum diketahui oleh masyarakat. Dengan begitu, diharapkan penciptaan karya fotografi tersebut dapat dengan mudah memberi informasi kepada masyarakat mengenai masakan Indonesia hasil akulturasi budaya. Dalam penciptaan karya tugas akhir ini mengandalkan keunikan dari sejarah masing-masing masakan yang terpengaruh dari berbagai negara yaitu, Belanda, Cina, India, dan Arab. Dalam penciptaan karya fotografi ini juga menampilkan rempah-rempah, bumbu dan bahan yang guna memberikan informasi akulturasi

pada masakan tersebut. *Style* foto yang digunakan dalam perwujudan penciptaan skripsi tugas akhir ini adalah kekhasan nuansa akulturasi budaya. Penciptaan nuansa akulturasi budaya tersebut tidak mudah karena nuansa tersebut dikemas untuk mengenalkan secara langsung bahwa masakan tersebut hasil akulturasi budaya dengan pengaruh budaya asing.

Dalam penciptaan karya fotografi ini ditemukan beberapa hal yang menunjang serta yang menjadi penghambat. Hal yang menunjang dalam proses penciptaan ini adalah ketersediaan beragam makanan yang ditampilkan dalam karya ini, keberadaan masakan yang menjadi objek foto mudah ditemui di lingkungan sekitar. Kemudian hal-hal yang menjadi penghambat proses penciptaan adalah waktu yang diperlukan untuk mengenali makanan-makanan melalui buku, artikel, serta internet.

KEPUSTAKAAN

- Adimodel. (2014). *Quick Learn Cara Mudah Memotret Dengan Lampu Studio*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- 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.
- Dharsito, Wahyu. (2014). *Basic Lighting for Photography*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Excell, Laurie. dkk. (2012). *Komposisi Dari Foto Biasa Jadi Luar Biasa*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Gardjito, Murdijati. (2018). *Kuliner Surakarta Menciptakan Rasa Penuh Nuansa*. Jakarta: PT Gra media 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.
- Kurniawan, Albert. 2016. "Negiya Pacific Place". <http://www.fotografermakanan.com/food-photographer-jakarta/negiya-pacific-place>, (diakses pada 07 Febuari 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 Febuari 2021 pukul 22.00 WIB).
- Santoso, Budhi. (2010). *Bekerja sebagai fotografer*. Jakarta: Erlangga group
- Sugiri, Charlie. 2013. "Menu Portofolio". <https://charliesugiri.wixsite.c>

om/food-
photographer/portfolio/
(diakses pada 15 Februari
2021 pukul 10.00 WIB).

Tjiang, Herry. (2016). *7 Hari belajar Food Photography*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.

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).

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.

