

**CHARYFA CAKERY DALAM FOOD
PHOTOGRAPHY SEBAGAI MEDIA PROMOSI
INSTAGRAM**Zalfa Nadhifah¹Silviana Amanda A.T²

Ratih Candrastuti

Program Studi Fotografi, Fakultas Seni Rupa dan Desain,
Universitas TrisaktiSurel: zalfanadhifah7@gmail.com¹; silviana@trisakti.ac.id²**ABSTRAK**

Bakery merupakan usaha yang memiliki perkembangan cukup pesat di bidang makanan. Tingginya daya tarik dan kemudahan akses di media digital membuat masyarakat mulai mengeksplorasi informasi budaya kuliner yang ada di dunia. Sehingga perkembangan konsumsi produk *bakery* meningkat dan mulai bermunculan usaha baru di bidang kuliner dan mempromosikan produk makanannya dalam *food photography* melalui media sosial Instagram dengan membagikan foto atau video yang sudah diproses dengan teknik fotografi dan dikomersilkan, antara lain Charyfa Cakery yang memproduksi kue dan roti dengan target pemasaran kalangan menengah ke atas. Tujuan pembuatan karya ini adalah pemotretan *food photography* sebagai alat promosi Charyfa Cakery untuk menggantikan foto sebelumnya di media sosial Instagram dengan teknik pencahayaan *available light* dan konsep sesuai target market untuk mendapatkan konsumen baru. Metode yang digunakan dalam membuat karya foto ini dengan observasi data tentang *bakery*, referensi foto makanan, wawancara dengan pemilik Charyfa Cakery dan studi pustaka yang dapat membantu dalam proses penulisan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa teknik pencahayaan *available light* menghasilkan gambar yang terkesan natural. *Food styling* dan pemilihan properti untuk *image* Charyfa Cakery dengan target market menengah ke atas adalah *clean shot* dan properti yang minimal dengan memanfaatkan pembagian bidang dalam *frame* sehingga dapat memperkuat kesan pada objek utama foto.

Kata kunci: *Charyfa Cakery, food photography, promosi, Instagram*

ABSTRACT

Charyfa Cakery in Food Photography as Promotion Media at Instagram. *Bakery is a rapidly developing culinary business. As a result, the consumption of bakery products increased, and new businesses in the culinary field began to emerge. To promote their food products, culinary entrepreneurs use food photography. Charyfa Cakery, which produces cakes and bread with a marketing target of the upper-middle class, promotes their products through Instagram by sharing commercial photos or videos processed using photographic techniques. This research aims to create food photography as a promotional tool for Charyfa Cakery to replace the previous photo on Instagram social media with available light lighting techniques and concepts that match the target market to get new consumers. The methods used in making this photo work are observation, data collection about the bakery, food photo references, interviews with the owner of Charyfa Cakery, and literature studies that can assist in the writing process. The results of this final project are food photographs with natural images using available lighting techniques. Food styling and selection of property for Charyfa Cakery's image with a middle and upper target market is a clean shot and minimalist property by utilizing the framing proportion to strengthen the impression on the main object of the photo.*

Keywords: *Charyfa Cakery, food photography, promotion, Instagram*

PENDAHULUAN

Roti merupakan produk yang paling pertama dikenal dan paling populer di jagat raya hingga saat ini. Sama halnya seperti di belahan dunia lain, budaya makan roti juga berkembang di Indonesia. Menurut Astawan (2008), pada awalnya roti hanya dikonsumsi oleh kelompok masyarakat tertentu. Roti merupakan pengganti nasi pada saat sarapan pagi yang umumnya disajikan dengan telur dadar atau segelas susu.

Pada zaman dulu, foto makanan dibuat hanya untuk menampilkan makanan yang baru dibuat hanya dengan meletakkan makanan tersebut diatas meja lalu gambar diambil dari beberapa sudut. Salah satu foto makanan pertama yaitu foto buah persik dan nanas yang terinspirasi dari *still-life painting* yang diambil pada tahun 1840-an oleh William Henry Fox Talbot dengan judul "A Fruit Piece". Foto ilustrasi seperti pada Foto 1.

Fotografi makanan termasuk ke dalam genre *still life*. Dalam fotografi *still life*, pemotretan makanan tidak mudah dilakukan terutama pada kue dan roti. Perbedaan tekstur pada kue dan roti mempengaruhi kesulitan dalam menciptakan komposisi yang menarik serta



Foto 1. A Fruit Piece (Still Life Painting Photography)
Sumber: www.twitter.com/rushinaMG
(Diunduh pada 16 April 2021 pukul 11.19)

mempertahankan warna dan bentuk pada saat pemotretan.

Sejalan dengan perkembangan zaman, banyak usaha-usaha baru di bidang kuliner salah satunya Charyfa Cakery. Charyfa Cakery adalah usaha yang menjual beberapa *pastry* seperti kue, roti, *cookies* dan *dessert*. Usaha ini sudah ada sejak tahun 2015, berawal dari seorang wanita yang hobi kuliner dan baking, ingin mencoba memasarkan kue buaatannya. Awalnya usaha ini hanya menjual kue sehingga memiliki nama Charyfa Cakes, kemudian berkembang dengan menjual aneka roti dan Charyfa mengganti nama menjadi Charyfa Cakery yaitu penggabungan *cake* dan *bakery*. Makanan yang diproduksi Charyfa Cakery antara lain *Marble Cake*, Bolu Kukus Ketan Hitam, Bolu Gulung, Cookies, Roti Sisir, *Korean Garlic Bread*, *Fluffy Japanese*, *Wool Roll Bread* dan beberapa jenis makanan lainnya. Dalam pembuatan kue dan roti, Charyfa Cakery menggunakan bahan yang premium sehingga membuat harga menjadi mahal. Jika dilihat sebagai bagian dari usaha kecil menengah di Indonesia, Charyfa Cakery tidak lepas dari beberapa isu (Tambunan, 2002), maupun kendala yang biasa melingkupinya. Karena itu untuk mengembangkan industrinya diperlukan promosi baik sebagai sebuah usaha maupun produk-produknya yang ditampilkan secara menarik di media publikasi.

Tujuan utama dalam pembuatan karya ini adalah pemotretan *food photography* dengan menampilkan suasana cerah dan menggunakan teknik pencahayaan *available light* dengan alasan agar memberikan efek yang natural karena sifat dari *window lighting* seperti *softbox* besar dengan karakter yang tidak dapat dibuat dengan *artificial light*. Foto hasil karya kemudian menjadi media promosi Charyfa Cakery

menggantikan foto sebelumnya di media sosial Instagram karena Charyfa Cakery memiliki target *market* untuk kalangan menengah ke atas sehingga foto-foto yang diperlukan memiliki konsep yang sesuai dengan target *market* agar mendapatkan konsumen baru.

Keindahan pada karya foto yang akan dihasilkan selain mengandalkan teknik fotografi, juga ide-ide visual yang memuat ideasional dari pembuatan media promosi berupa karya fotografi. Sehingga nilai-nilai estetika yang didapat dari karya foto ini merupakan hasil dari pengolahan ideasional dan teknikal selama pemotretan oleh fotografer atau pencipta karya. Hal ini sejalan dengan pemikiran dari Soedjono (2007) tentang estetika fotografi yang di dalamnya terdapat aspek ideasional dan teknikal.

METODE PENCIPTAAN

Dalam pembuatan karya fotografi ini, memperoleh data dari penelitian dengan menggunakan metode observasi. Observasi adalah suatu cara pengumpulan data dengan pengamatan langsung dan pencatatan secara sistematis terhadap obyek yang akan diteliti. Observasi yang dilakukan yaitu mencari data *bakery* dan teori, fotografi melalui jurnal penelitian. Kemudian dilakukan pengembangan karya foto dengan metode studi pustaka yang bersumber dari pustaka, majalah, dan buku mengenai fotografi serta teori-teori yang mendukung.

Buku-buku yang digunakan tentang fotografi antara lain *Food Photography Series* (2018) karya WS. Pramono dan Dicky Stefanus tentang dasar-dasar pencahayaan pemotretan makanan, *7 Hari Belajar Food Photography* karya Herry Tjiang (2016) tentang pemotretan makanan dari berbagai

negara dengan menggunakan peralatan dan studio *lighting* sederhana, serta buku *Food Photography from snapshot to great-shot* karya Nicole S Young (2011) tentang teknik-teknik pemotretan makanan. Kemudian metode pengumpulan data dilakukan secara kualitatif dengan melakukan wawancara dengan seorang *food photographer* mengenai subjek tertentu. Media internet juga digunakan dengan tujuan mencari data-data dan mengumpulkan informasi tentang *food photography* khususnya teori komposisi, *angle* dan pencahayaan dengan teknik *available light*. Setelah itu baru dicari referensi tentang jenis-jenis *bakery* dan karakter masing-masing makanan.

PEMBAHASAN

a. Proses Berkarya

Dalam pembuatan karya foto makanan ini proses yang dilakukan yaitu melakukan tahap pra-produksi dengan observasi dan membuat konsep yang matang sesuai dengan *image* Charyfa Cakery. Lalu pada tahap produksi dilakukan pemotretan yang berlangsung pada pagi hari mulai dari jam 07.00 WIB dengan menyusun komposisi dan mengatur *styling*, lalu pemotretan dilakukan pada jam 09.00 WIB karena cahaya matahari berada pada posisi yang tepat. Tahap terakhir yaitu produksi dengan melakukan diskusi beberapa pihak terkait untuk lanjut ke dalam proses editing.

b. Deskripsi Karya

Deskripsi adalah proses pengumpulan data dan fakta mengenai subjek, gambaran lingkungan, kegiatan kebiasaan, gaya berpakaian subjek dalam sebuah foto. Untuk mendeskripsikan sebuah foto berarti menjawab pertanyaan yang timbul saat kita mengamati sebuah foto, pertanyaan-pertanyaan seperti apa yang terjadi di dalam foto, apa yang kita ketahui secara

pasti di dalam sebuah foto. Jawabannya adalah hasil identifikasi pemaknaan yang jelas dan pemaknaan yang tersembunyi (Tahalea, Silviana. 2019). Pembuatan karya foto makanan dilandasi dengan pemilihan konsep yang matang sehingga dapat menghasilkan karya fotografi makanan yang merupakan menu dari Charyfa Cakery untuk dijadikan media promosi melalui Instagram Charyfa Cakery. Konsep yang digunakan adalah foto minimalis dengan tujuan mencapai target *market* promosi dari *bakery* tersebut. Berikut adalah deskripsi karya yang akan dijelaskan satu persatu secara deskriptif, melalui jenis makanannya, cara pemotretan dan penggunaan teori-teori pendukung.

Pada foto kedua terdapat *Almond Choco Cookies* yaitu salah satu varian kue kering yang di produksi Charyfa Cakery pada *event* tertentu seperti saat hari raya, imlek dan natal. Kue ini memiliki bentuk yang bulat dengan tekstur garis di atasnya. Pada foto ini *Cookies* tersebut disusun dan diletakkan pada *cooling* rak lalu diposisikan di tengah dengan *foreground* kue tersebut, tujuannya sebagai pengarah mata menuju objek utama yaitu *Almond Choco Cookies*. Pada *background* terdapat toples dengan kain abu dan beberapa bahan utama kue yaitu *chocochips* dan kacang *almond*. Pemilihan properti bertujuan agar sesuai dengan konsep. Komposisi yang digunakan yaitu *Golden Spiral* bertujuan untuk menampilkan detail objek pada foto. Sebelum menyusun objek, penulis menentukan arah datangnya cahaya.

Dalam pemotretan digunakan kamera Nikon D750 dan lensa Nikkor 50mm f1/4 dengan pengaturan ISO 200, diafragma 8 dan *shutter speed* 1/200. Teknik pencahayaan yang digunakan yaitu *available light* dari arah jam 1 dengan memanfaatkan satu buah *styrofoam* sebagai pemantul cahaya.

Lokasi pemotretan di halaman rumah. Persiapan pemotretan dilakukan dari pukul 07.00 WIB dan pemotretan dilakukan pada pukul 09.00 WIB dengan *angle* pemotretan 25 derajat. *Angle* 25 derajat ini dipilih karena cocok untuk memperlihatkan objek yang disusun tinggi sebagai *point of interest*. Cahaya yang digunakan yaitu *available light* dengan karakter cahaya *softlight* dan teknik *highkey*. Pada teori pencahayaan teknik ini cocok dengan karakter *cookies* ini untuk memperlihatkan sisi *chruncy*.

Pada foto ketiga terdapat *Chui Kao So* merupakan kue kering yang berasal dari Cina dan populer di Indonesia. Kue kering ini biasanya dibuat untuk acara tertentu seperti pada perayaan Imlek dan Natal. Pada foto kedua objek utama ditempatkan di kanan *frame* dengan disusun menjadi tiga, lalu pada *foreground* terdapat mini



Foto 2
Almond Choco Cookies
 2021
 4016 x 6016
 Sumber: Dokumen Pribadi.

bowl berisi wijen putih dan hitam, kemudian ada kain coklat muda, *Chinese teapot*, dan *teacup* yang diletakkan di atas *tray* sebagai *background*. Penggunaan properti seperti kain berwarna coklat muda dipilih dengan alasan agar tidak kontras dengan warna objek, kemudian properti *Chinese teapot* dan *teacup* digunakan sebagai identitas kue yang berasal dari Cina. Komposisi yang digunakan pada foto yaitu *golden triangle*. Komposisi ini dipilih untuk mengisi bagian yang kosong pada foto sehingga foto terlihat lebih hidup.

Dalam pemotretan digunakan kamera Nikon D750 dan lensa Nikkor 50mm f1/4 dengan pengaturan ISO 200, diafragma 8 dan *shutter speed* 1/200. Teknik pencahayaan yang digunakan yaitu menggunakan *available light* dari arah jam 1 dengan memanfaatkan satu

styrofoam sebagai pemantul cahaya. Lokasi pemotretan di halaman rumah. Persiapan pemotretan dilakukan dari pukul 07.00 WIB dan pemotretan dilakukan pada pukul 09.00 WIB dengan *angle* pemotretan 45 derajat. *Angle* 45 derajat ini dipilih karena penulis ingin memfokuskan *detail topping* pada kue ini. Karakter cahaya pada foto *softlight* dengan teknik *highkey*, pada teori pencahayaan teknik ini cocok dengan karakter makanan ringan agar tampilan foto terlihat lebih ringan.

Pada foto keempat terdapat Nastar Taiwan yang merupakan salah satu inovasi baru dari Nastar pada umumnya. Nastar singkatan dari Nanas Tart yaitu kue kering yang di dalamnya berisi selai nanas. Pada foto ketiga posisi objek berada di kanan dengan piring putih kecil dan tambahan toples yang terbuka. Pada *background*



Foto 3
Chui Kao So
2021

4016 x 6016

Sumber: Dokumen Pribadi.



Foto 4
Nastar Taiwan
2021

4016 x 6016

Sumber: Dokumen Pribadi.

terdapat toples berisi kue tersebut dan dua cangkir teh, selain itu digunakan toples berisi nastar sebagai *foreground*. Alasan penggunaan properti agar warna properti tidak lebih kontras dari objek utama, kemudian dua cangkir dan toples kue yang dijadikan *background* untuk menempati ruang yang kosong. Komposisi yang digunakan yaitu *rule of third* untuk menjadikan objek utama sebagai fokus utama dengan *foreground* dan *background* pendukung.

Dalam pemotretan digunakan kamera Nikon D750 dan lensa Nikkor 50mm f1/4 dengan pengaturan ISO 125, diafragma f11 dan *shutter speed* 1/125. Teknik pencahayaan yang digunakan yaitu menggunakan *available light* dari arah jam 11 dengan memanfaatkan satu *styrofoam* sebagai pemantul cahaya. Lokasi pemotretan di halaman rumah. Persiapan pemotretan dilakukan dari pukul 08.00 WIB dan pemotretan dilakukan pada pukul 10.00 WIB dengan *angle* pemotretan 45 derajat. *Angle* 45 derajat ini dipilih karena ingin memfokuskan bentuk makanan tersebut. Karakter cahaya pada foto *softlight* dengan teknik *highkey*, pada teori pencahayaan teknik ini cocok dengan karakter makanan yang memiliki tekstur dan volume seperti nastar ini.

Pada foto kelima terdapat *Marble cake* atau kue marmer merupakan makanan penutup dengan cita rasa manis, aroma harum dan tekstur yang padat. Kue marmer memiliki tampilan yang unik berwarna kuning keemasan dengan motif marmer berwarna coklat. Pada foto keempat objek ada di tengah dengan piring berwarna abu tua dengan *foreground* dua buah *slice cake* yang disajikan di piring transparan. Properti pendukung berupa cangkir transparan berisi teh diletakkan di atas *tray* kayu lalu ada juga piring kue transparan dan garpu dengan warna yang senada. Komposisi pada

foto tersebut membentuk *S-Curve* yang digunakan untuk memberikan kedalaman sehingga gambar terlihat lebih dinamis.

Pemotretan menggunakan kamera Nikon D750 dan lensa Nikkor 50mm f1/4 dengan pengaturan ISO 200, diafragma f9 dan *shutter speed* 1/160. Teknik pencahayaan yang digunakan yaitu menggunakan *available light* dari arah jam 3 dengan memanfaatkan satu *reflector* sebagai pemantul cahaya. Lokasi pemotretan di halaman rumah. Persiapan pemotretan dilakukan dari pukul 08.00 WIB dan pemotretan dilakukan pada pukul 10.00 WIB dengan *angle* pemotretan 25 derajat. *Angle* 25 derajat ini dipilih karena hendak menonjolkan bentuk dan volume ketinggian kue tersebut. Karakter cahaya pada foto *softlight* dengan teknik *mediumkey*, pada teori pencahayaan teknik



Foto 5
Marble Cake
 2021
 4016 x 6016
 Sumber: Dokumen Pribadi.

ini digunakan untuk memperlihatkan motif *marble* pada kue ini.

Pada foto keenam terdapat Bolu Ketan Hitam yang merupakan kue dengan bahan dasar tepung beras ketan hitam. Bolu ini memiliki tekstur yang legit dan sedikit manis. Bolu ini merupakan *menu signature* Charyfa Cakery. Pada foto kelima penulis memosisikan objek di bagian kiri dengan *cooling* rak, kemudian menggunakan pisau kue sebagai *foreground*. Pada *background* terdapat teko putih dan tepat garpu dengan *rolling pin* diatas karung goni. Komposisi pada foto tersebut membentuk *leading line* yang digunakan untuk mengarahkan fokus kepada objek sehingga menjadi *point of interest*.

Kamera Nikon D750 digunakan pada pemotretan ini dengan lensa Nikkor 50mm f1/4 dengan pengaturan ISO 200,



Foto 6
Bolu Ketan Hitam
2021
4016 x 6016
Sumber: Dokumen Pribadi.

diafragma f8 dan *shutter speed* 1/200. Teknik pencahayaan yang digunakan yaitu menggunakan *available light* dari arah jam 11 dengan memanfaatkan satu *reflector* sebagai pemantul cahaya. Lokasi pemotretan di halaman rumah. Persiapan pemotretan dilakukan dari pukul 08.00 WIB dan pemotretan dilakukan pada pukul 10.00 WIB dengan *angle* pemotretan 25 derajat. *Angle* 25 derajat ini dipilih karena penulis ingin menampilkan bentuk dan volume ketinggian kue tersebut. Karakter cahaya pada foto *softlight* dengan teknik *medium key*, pada teori pencahayaan *sidelight* ini digunakan untuk kue yang memiliki tekstur lembut.

Pada foto ketujuh terdapat Bolu Gulung yang merupakan menu yang baru dikeluarkan oleh Charyfa Cakery. Kue ini biasa dikenal dengan Swiss Roll dan



Foto 7
Bolu Gulung
2021
4016 x 6016
Sumber: Dokumen Pribadi.

pertama kali ada di negara Inggris. Pada foto keenam objek diletakkan di kanan dengan menggunakan properti piring panjang berwarna putih dan properti pendukung berupa piring kecil berisi slice cake dengan dua gelas jus jeruk sebagai. Komposisi pada foto tersebut membentuk *Golden Triangle* yang digunakan untuk mengisi ruang yang kosong agar foto terlihat lebih hidup.

Dalam pemotretan digunakan kamera Nikon D750 dan lensa Nikkor 50mm f1/4 dengan pengaturan ISO 200, diafragma f8 dan *shutter speed* 1/80. Teknik pencahayaan yang digunakan yaitu menggunakan *available light* dari arah jam 11 dengan memanfaatkan satu *reflector* sebagai pemantul cahaya. Lokasi pemotretan di halaman rumah. Persiapan pemotretan dilakukan dari pukul 08.00 WIB dan pemotretan dilakukan pada pukul 10.00 WIB dengan *angle* pemotretan 25 derajat. *Angle* 25 derajat ini dipilih agar bentuk dan *topping* pada kue tersebut menonjol. Karakter cahaya pada foto *softlight* dengan teknik *medium key*, pada teori pencahayaan teknik ini digunakan untuk memperlihatkan lapisan dari bolu gulung.

Pada foto kedelapan terdapat roti sisir sebagai salah satu menu signature Charyfa Cakery, roti ini memiliki bentuk seperti lembaran-lembaran roti tawar dan memiliki rasa manis serta gurih dari mentega. Properti yang digunakan berupa talenan dan piring kayu sebagai wadah roti, kemudian ada cangkir bermotif bunga dengan beralaskan *placement* lidi. Properti ini dipilih untuk memberikan suasana tradisional, di mana roti sisir ini memiliki peran di zaman dulu sebagai sarapan. komposisi *Golden Spiral* dengan menempatkan potongan roti di tengah menjadi fokus utama, *foreground* menggunakan properti *placement* dan dua cangkir teh lalu pada *background* menggunakan kardus kemasan Charyfa Cakery.

Pemotretan menggunakan kamera Nikon D750 dan lensa Nikkor 50mm f1/4 dengan pengaturan ISO 200, diafragma f8 dan *shutter speed* 1/200. Teknik pencahayaan yang digunakan yaitu menggunakan *available light* dari arah jam 1 dengan memanfaatkan satu *reflector* sebagai pemantul cahaya. Lokasi pemotretan di halaman rumah. Persiapan pemotretan dilakukan dari pukul 08.00 WIB dan pemotretan dilakukan pada pukul 10.00 WIB dengan *angle* pemotretan 45 derajat. *Angle* 45 derajat ini dipilih supaya bentuk dari roti dan ketebalan pada roti tersebut tampak jelas. Karakter cahaya pada foto *softlight* dengan teknik *medium key*, pada teori pencahayaan teknik ini digunakan untuk roti dengan tekstur lembut agar serat tekstur pada roti.



Foto 8
Roti Sisir
 2021
 4016 x 6016
 Sumber: Dokumen Pribadi.

Pada foto kesembilan terdapat *Wool bread* atau *wool roll bread* menjadi tren selama pandemi, bentuk rotinya besar dan mengembang menyerupai gulungan wol. Pada foto kedelapan digunakan komposisi *S-Curve* dengan menempatkan roti di atas piring berwarna abu agar roti tersebut menjadi fokus utama, kemudian potongan cokelat dan *rolling pin* diletakkan sebagai *foreground* dan 3 buah telur sebagai *background* pada foto ini.

Kamera Nikon D750 dan lensa Nikkor 50mm f1/4 digunakan dengan pengaturan ISO 200, diafragma f8 dan *shutter speed* 1/200. Teknik pencahayaan yang digunakan yaitu menggunakan *available light* dari arah jam 1 dengan memanfaatkan satu *reflector* sebagai pemantul cahaya. Lokasi pemotretan di halaman rumah. Persiapan pemotretan dilakukan dari pukul 08.00



Foto 9
Wool Roll Bread
2021

4016 x 6016
Sumber: Dokumen Pribadi.

WIB dan pemotretan dilakukan pada pukul 10.00 WIB dengan *angle* pemotretan 45 derajat. *Angle* 45 derajat ini dipilih karena cocok untuk menampilkan bentuk dari roti baik dari ketinggian maupun ketebalannya. Karakter cahaya pada foto *softlight* dengan teknik *medium key*, pada teori pencahayaan teknik ini digunakan untuk memperlihatkan dimensi dari roti.

Pada foto kesepuluh terdapat Roti Kasur yang lebih dikenal kalangan masyarakat ini memiliki nama "Roti Maros". Awalnya roti maros memiliki wujud sederhana karena dibuat dengan bahan yang ala kadarnya. Wujudnya seperti roti berwarna putih pucat dengan rasa manis dan gurih. Pada foto kedelapan digunakan komposisi *rule of third* dengan menempatkan roti di atas talenan kayu yang diposisikan di depan agar roti tersebut menjadi fokus utama,



Foto 10
Roti Kasur
2021

4016 x 6016
Sumber: Dokumen Pribadi.

sedangkan selai coklat sebagai *foreground* lalu menggunakan kain coklat polos dan potongan keju sebagai *background* pada foto ini.

Pemotretan menggunakan kamera Nikon D750 dan lensa Nikkor 50mm f1/4 dengan pengaturan ISO 200, diafragma f8 dan *shutter speed* 1/200. Teknik pencahayaan yang digunakan yaitu menggunakan *available light* dari arah jam 1 dengan memanfaatkan satu *styrofoam* sebagai pemantul cahaya. Lokasi pemotretan di halaman rumah. Persiapan pemotretan dilakukan dari pukul 08.00 WIB dan pemotretan dilakukan pada pukul 10.00 WIB dengan *angle* pemotretan 45 derajat. *Angle* 45 derajat ini dipilih karena cocok untuk menampilkan bentuk dari roti baik dari ketinggian maupun ketebalannya. Karakter cahaya pada foto *softlight* dengan



Foto 11
Korean Garlic Bread
2021

4016 x 6016

Sumber: Dokumen Pribadi.

teknik *medium key*, pada teori pencahayaan teknik ini digunakan untuk memperlihatkan bentuk sobekan dari roti kasar.

Pada foto kesebelas terdapat *Korean Garlic Cheese Bread* yang memiliki tampilan yang berbeda dengan roti pada umumnya karena memiliki bentuk bulat dengan bagian atas yang terbelah dan terdapat krim keju serta olesan bawang putih dan parsley. Pada foto kesebelas digunakan properti piring putih kecil sebagai wadah roti yang diletakkan di atas kain berwarna *nude*, sedangkan *properti* pendukung berupa *tray* pemanggang dan bawang putih yang dijadikan sebagai *background* sekaligus mengisi ruang yang kosong. Komposisi yang digunakan yaitu *rule of third* dengan menempatkan objek pada 1/3 bagian sebagai pengarah mata untuk memfokuskan ke objek utama.

Kamera Nikon D750 dan lensa Nikkor 50mm f1/4 digunakan dengan pengaturan ISO 200, diafragma f6,3 dan *shutter speed* 1/600. Teknik pencahayaan yang digunakan yaitu menggunakan *available light* dari arah jam 11 dengan memanfaatkan satu *reflector* sebagai pemantul cahaya. Lokasi pemotretan di halaman rumah. Persiapan pemotretan dilakukan dari pukul 08.00 WIB dan pemotretan dilakukan pada pukul 10.00 WIB dengan *angle* pemotretan 75 derajat. *Angle* 75 derajat ini dipilih karena cocok untuk menampilkan *detail topping*, serta kilau pada tekstur roti tersebut. Karakter cahaya pada foto *softlight* dengan teknik *medium key*, pada teori pencahayaan teknik ini digunakan untuk memperlihatkan bentuk unik dari roti tersebut.

c. Proses Editing

Proses *editing* yang dilakukan dalam pembuatan karya ini yaitu dengan mengatur *brightness* dan *contrast*, kemudian pada beberapa foto dilakukan *cropping* melalui *Adobe Photoshop*. Proses *grading* warna

pada karya foto yaitu dengan mengatur *saturasi, vibrance, hue, tint* dan *luminance* pada *Adobe Lightroom* dengan tujuan menyeimbangkan warna antarfoto.

SIMPULAN

Berdasarkan penciptaan karya fotografi makanan yang telah dilakukan, maka dapat disimpulkan bahwa *food photography* adalah kegiatan pemotretan makanan yang sering digunakan dengan tujuan media promosi sebuah usaha. Sebelum melakukan pemotretan, harus dilakukan pematangan konsep serta pemilihan media promosi yang akan digunakan melalui riset dan observasi. Berdasarkan hasil riset dan observasi menghasilkan keputusan untuk menggunakan media sosial Instagram sebagai media promosi dengan menggantikan foto promosi yang lama dengan pertimbangan foto yang lama kurang menarik dan tidak sesuai dengan target *market bakery* tersebut. Maka dalam proses pembuatan karya *food photography* untuk target *market* menengah ke atas ditampilkan foto dengan tampilan yang *simple* dan *clean shot* dengan komposisi yang sesuai dengan teori *food photography* yang mengacu pada teori yang *food photography* pada umumnya. Properti yang digunakan tidak terlalu banyak tetapi sesuai dengan tema dari makanan tersebut. Teknik pencahayaan *available light* dengan konsep pemotretan yang minimalis berhasil diterapkan untuk meningkatkan kualitas visual foto.

Dalam proses pembuatan karya ini, disadari bahwa pemotretan makanan tidak mudah. Banyak yang perlu diperhatikan mulai dari karakter makanan, properti yang digunakan, pencahayaan yang perlu diperhatikan yaitu melakukan upaya untuk mengatur intensitas cahaya matahari de-

ngan menggunakan tambahan *reflector* untuk meratakan cahaya atau menggunakan kertas kalkir sebagai upaya membiaskan cahaya agar tidak terlalu keras dan alat yang perlu digunakan seperti kamera, lensa dan *tripod*. Kendala yang sering terjadi dalam pemotretan ini adalah seperti jadwal pemotretan yang susah diatur karena kondisi cuaca yang terkadang kurang baik sehingga perlu menunggu cahaya matahari yang bagus dan memindahkan posisi meja foto untuk mendapatkan cahaya yang sesuai.

Proses pembuatan karya ini disadari masih jauh dari kata sempurna sehingga eksperimentasi dan eksplorasi dalam mencari referensi serta pengetahuan tentang *food photography* masih harus lebih banyak dilakukan.

Saran yang dapat disampaikan adalah bahwa dalam proses pembuatan karya *food photography* seorang fotografer makanan perlu memahami karakter makanan yang ingin difoto, pemilihan properti yang sesuai dengan tema dan konsep, harus lebih memperhatikan *food styling* dan komposisi pada foto. Selain itu, memilih konsep dan tema sesuai dengan minat fotografer juga tak kalah pentingnya.

Sebelum melakukan pemotretan sebaiknya dibuat *moodboard* dan *story board* untuk membantu ketika memotret. Kemudian, fotografer juga harus lebih banyak observasi tentang *food photography* mulai dari pencahayaan, komposisi dan perbanyak melihat referensi *food photography*. Lebih menguasai pemahaman teori fotografi seperti komposisi, angle dan arah cahaya dalam memvisualisasikan sebuah karya foto dan teknik fotografi agar dapat mempermudah dalam proses berkarya.

Bagi mereka yang akan membuat foto makanan dengan menggunakan teknik *available light* sebaiknya bangun pada

pagi hari jam 06.30 WIB untuk melakukan persiapan dan *food styling* untuk pemotretan di pagi hari jam 09.00 WIB karena posisi matahari baru akan naik membentuk *side light*. Selain itu penting juga untuk mencari informasi terkait produk yang akan difoto, mulai dari tekstur, karakter produk, dan lainnya. Fotografer komersial perlu melakukan diskusi dan juga perlu mengetahui *image* yang diinginkan oleh klien.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih yang sebesar-besarnya kepada pihak-pihak yang membimbing, mengarahkan, membantu, dan memberikan kontribusinya baik secara langsung maupun tidak langsung dalam proses karya fotografi makanan ini:

1. Ibu Silviana Amanda A. Tahalea, S.Sn, M.Sn. dan Dra. Ratih Candrastuti, M.Ds. selaku dosen pembimbing tugas akhir;
2. Ibu Silviana Amanda A. Tahalea, S.Sn, M.Sn. selaku pembimbing akademik;
3. Ibu Lin dan Marsha Fahira selaku pemilik Charyfa Cakery;
4. Terima kasih kepada Ibu Novi selaku pemilik Lasa Photography dan partner.

KEPUSTAKAAN

- Astawan, M. (2007). "Roti Lebih Oke Ketimbang Mie dan Nasi". <http://www.kompas.com/kesehatan/news/0407/05/113616.html> 15 April 2021.
- Pramono & Stefanus. (2018). *Food Photography Series: Mengupas Rahasia Fotografer Profesional*. Jakarta: Elex Media Komputindo.
- Soedjono, Soeprapto. (2007). *Pot-pourri Fotografi*. Jakarta: Penerbit Universitas Trisakti.
- Tahalea, Silviana. (2019). "Kritik Fotografi: Mendeskripsikan sebuah Foto dari Sisi Subjek, Bentuk, Media dan Gaya." *Jurnal Dimensi Seni Rupa dan Desain* 16.1: 85-96.
- Tjiang, Herry. (2018). *7 Hari Belajar Food Photography*. Jakarta: Elex Media Komputindo.
- Tambunan, Tulus T.H. (2002). *Usaha Kecil dan Menengah di Indonesia: Beberapa Isu Penting*. Jakarta: Penerbit Salemba Empat.
- Young, Nicole S. (2011). *Photography from Snapshot to Greatshot*. San Fransisco: Peachpit Press.