

spectā

Journal of Photography,
Arts, and Media

Volume X Nomor Y,
Bulan 2021: yy-zz

CHARYFA CAKERY DALAM FOOD PHOTOGRAPHY SEBAGAI MEDIA PROMOSI INSTAGRAM

Zalfa Nadhifah¹

Silviana Amanda A.T, S.Sn, M.Sn²

Dra. Ratih Candrastuti, M.Ds³

Program Studi Fotografi, Fakultas Seni Rupa dan Desain,
Universitas Trisakti

Jl. Kyai Tapa No.1, RT.6/RW.16, Grogol, Kec. Grogol
petamburan, Kota Jakarta Barat, Daerah Khusus Ibukota
Jakarta 11440

¹Tlp. 08123456789, ²Tlp. 081280171486,

Surel: zalfanadhifah7@gmail.com; silviana@trisakti.ac.id

ABSTRAK

Bakery merupakan usaha yang memiliki perkembangan cukup pesat dibidang makanan. Tingginya daya tarik dan kemudahan akses dimedia digital membuat masyarakat mulai mengeksplor informasi budaya kuliner yang ada di dunia. Sehingga perkembangan konsumsi produk *bakery* meningkat dan mulai bermuculan usaha baru dibidang 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 keatas.

Tujuan pembuatan karya ini adalah pemotretan *food photography* sebagai alat promosi Charyfa *Cakery* untuk menggantikan foto sebelumnya dimedia 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 dari karya tugas akhir ini adalah untuk memotret makanan, teknik pencahayaan *available light* karena hasil gambar terkesan natural. *Food styling* dan pemilihan *props* untuk *image* Charyfa *Cakery* dengan target *market* menengah keatas adalah *clean shot* dan *property* yang minimal dengan memanfaatkan pembagian bidang dalam *frame* sehingga dapat memperkuat kesan pada objek utama foto.

Kata kunci : *food photography*, *bakery*, Charyfa *Cakery*, promosi.

ABSTRACT

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.

The purpose of making this work is shooting 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 portraits with natural images using available lighting techniques. Food styling and selection of props for Charyfa Cakery's image with a middle and upper target market is a clean shot and minimalist props by utilizing the framing proportion to strengthen the impression on the main object of the photo.

Key words: food photography, bakery, Charyfa Cakery, promotion.

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 Gambar 1.



Gambar 1. *A Fruit Piece (Still Life Painting Photography)*

Sumber : www.twitter.com/rushinaMG
(Diunduh pada 16 April 2021 pukul 11.19)

Fotografi makanan termasuk kedalam *genre still life*. Dalam fotografi *still life*, pemotretan makanan tidak mudah untuk dijadikan objek foto terutama pada kue dan roti. Perbedaan tekstur pada kue dan roti mempengaruhi kesulitan dalam menciptakan komposisi yang menarik serta 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 buatannya. 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 di produksi 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.

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*, kemudian sebagai alat promosi Charyfa *Cakery* menggantikan foto sebelumnya di media sosial Instagram karena Charyfa *Cakery* memiliki target *market* untuk kalangan menengah keatas sehingga foto-foto yang diperlukan memiliki konsep yang sesuai dengan target *market* agar mendapatkan konsumen baru.

METODE PENELITIAN

Dalam pembuatan karya tugas akhir ini, penulis 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 penulis melakukan pengembangan karya foto

dengan metode studi pustaka yang bersumber dari literature, majalah dan buku mengenai fotografi serta teori-teori yang mendukung. Buku-buku yang digunakan tentang fotografi yaitu *Food Photography Series* karya WS. Pramono dan Dicky Stefanus, 7 hari belajar *Food Photography* karya Herry Tjiang dan *Food Photography from snapshot to greatshot* karya Nicole S Young. Lalu penulis menggunakan metode pengumpulan data secara kualitatif dengan melakukan wawancara dengan seorang *food photographer* mengenai subjek tertentu. Penulis juga menggunakan media internet dengan tujuan mencari data-data dan mengumpulkan informasi tentang *food photography* khususnya teori komposisi, *angle* dan pencahayaan dengan teknik *available lighting*. Penulis kemudian mencari referensi tentang jenis-jenis *bakery* dan karakter masing-masing makanan.

PEMBAHASAN

a. Proses Berkarya

Dalam pembuatan karya foto makanan ini proses yang dilakukan oleh penulis yaitu melakukan tahap pra-produksi dengan observasi dan membuat konsep yang matang sesuai dengan *image* Charyfa *Cakery*. Lalu pada tahap produksi penulis melakukan pemotretan yang dilakukan

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 dengan dosen pembimbing untuk pemilihan foto kemudian masuk 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. Hal 85-96). Dalam pembuatan karya foto makanan ini penulis dilandasi dengan pemilihan konsep yang matang sehingga dapat menghasilkan sebuah karya fotografi berupa 10 foto makanan yang merupakan menu dari Charyfa *Cakery* untuk dijadikan media promosi melalui Instagram Charyfa *Cakery*. Penulis mengambil konsep 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 pertama 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 stoples 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 penulis menggunakan 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 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*.



Gambar 1
Almond Choco Cookies
2021
4016 x 6016
Sumber: Dokumen Pribadi

Pada foto kedua 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 penulis menempatkan objek utama menjadi di kanan frame dengan disusun menjadi tiga lalu pada foreground terdapat mini bowl berisi wijen putih dan hitam, kemudian penulis meletakkan kain cokelat muda, *Chinese teapot* dan *teacup* yang diletakkan diatas *tray* sebagai *background*. Penggunaan properti seperti kain berwarna cokelat muda dipilih dengan alasan agar tidak kontras dengan warna objek, kemudian penulis menggunakan properti *Chinese teapot* dan *teacup* 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 penulis menggunakan 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.



Gambar 2
Chui Kao So
2021

4016 x 6016

Sumber: Dokumen Pribadi

Pada foto ketiga terdapat Nastar Taiwan adalah salah satu inovasi baru dari Nastar pada umumnya. Nastar singkatan dari Nanas Tart yaitu kue kering yang didalamnya berisi selai Nanas. Pada foto ketiga penulis memposisikan objek di kanan dengan piring putih kecil dan tambahan toples yang terbuka. Pada *background* terdapat toples berisi kue tersebut dan dua cangkir teh, penulis juga menggunakan toples berisi

Nastar sebagai *foreground*. Alasan penggunaan properti agar warna properti tidak lebih kontras dari objek utama, kemudian dua cangkir dan stoples kue yang dijadikan *background* untuk menempati ruang yang kosong. Komposisi pada yaitu *rule of third* untuk menjadikan objek utama sebagai fokus utama dengan *foreground* dan *background* pendukung.

Dalam pemotretan penulis menggunakan 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 penulis 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.



Gambar 3
Nastar Taiwan
2021
4016 x 6016

Sumber: Dokumen Pribadi

Pada foto keempat 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 penulis memposisikan objek ditengah dengan piring berwarna abu tua dengan *foreground* dua buah *slice cake* yang di sajikan di piring *transparent*. Penulis juga menggunakan properti pendukung berupa cangkir transparan berisi teh yang diletakkan diatas *tray* kayu lalu penulis meletakkan piring kue transparan dan juga garpu dengan warna yang senada. Komposisi pada foto tersebut membentuk *S-Curve* yang digunakan untuk memberikan kedalaman sehingga gambar terlihat lebih dinamis.

Dalam pemotretan penulis 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 penulis ingin menampilkan bentuk dan volume ketinggian kue tersebut. Karakter cahaya pada foto *softlight* dengan teknik *mediumkey*, pada teori pencahayaan teknik ini digunakan untuk memperlihatkan motif *marble* pada kue ini



Gambar 4
Marble Cake
2021

4016 x 6016

Sumber: Dokumen Pribadi

Pada foto kelima terdapat Bolu ketan hitam 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*.

Dalam pemotretan penulis 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 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 *mediumkey*, pada teori pencahayaan *sidelight* ini digunakan untuk kue yang memiliki tekstur lembut.



Gambar 5
Bolu Ketan Hitam
2021
4016 x 6016
Sumber: Dokumen Pribadi

Pada foto keenam terdapat Bolu gulung merupakan menu yang baru dikeluarkan oleh Charyfa Cakery. Kue ini biasa dikenal dengan Swiss Roll dan pertama kali ada di negara Inggris. Pada foto keenam penulis memposisikan objek dikanan 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 penulis menggunakan 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 karena penulis ingin menampilkan bentuk dan topping pada kue tersebut. Karakter cahaya pada foto *softlight* dengan teknik *mediumkey*, pada teori pencahayaan teknik ini digunakan untuk memperlihatkan lapisan dari bolu gulung.



Gambar 6
Bolu Gulung
2021
4016 x 6016
Sumber: Dokumen Pribadi

Pada foto ketujuh terdapat Roti sisir merupakan salah satu menu

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

Dalam pemotretan penulis 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 karena penulis ingin

menampilkan bentuk dari roti dan ketebalan pada roti tersebut. Karakter cahaya pada foto *softlight* dengan teknik *mediumkey*, pada teori pencahayaan teknik ini digunakan untuk roti dengan tekstur lembut agar serat tekstur pada roti.



Gambar 7
Roti Sisir
2021
4016 x 6016
Sumber: Dokumen Pribadi

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

Dalam pemotretan penulis 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 karena cocok untuk menampilkan bentuk dari roti baik dari ketinggian maupun ketebalannya. Karakter cahaya pada foto *softlight* dengan teknik *mediumkey*, pada teori pencahayaan teknik ini digunakan untuk memperlihatkan dimensi dari roti.



Gambar 8
Wool Roll Bread
2021
4016 x 6016
Sumber: Dokumen Pribadi

Pada foto kesembilan 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 penulis menggunakan komposisi *rule of third* dengan menempatkan roti di atas talenan kayu yang diposisikan di depan agar roti tersebut menjadi fokus utama, kemudian penulis meletakkan selai cokelat sebagai *foreground* lalu menggunakan kain cokelat polos dan potongan keju sebagai *background* pada foto ini.

Dalam pemotretan penulis 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 teknik *mediumkey*, pada teori pencahayaan teknik ini digunakan untuk memperlihatkan bentuk sobekan dari roti kasur.



Gambar 9
Roti Kasur
2021
4016 x 6016

Sumber: Dokumen Pribadi

Pada foto kesepuluh terdapat *Korean garlic cheese bread* 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 kesepuluh penulis menggunakan property piring putih kecil sebagai wadah roti yang diletakkan di atas kain berwarna *nude*, lalu penulis menggunakan property 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.

Dalam pemotretan penulis menggunakan kamera Nikon D750 dan lensa Nikkor 50mm f1/4 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 *mediumkey*, pada teori pencahayaan teknik ini digunakan untuk memperlihatkan bentuk unik dari roti tersebut.



Gambar 10
Korean Garlic Bread
2021
4016 x 6016
Sumber: Dokumen Pribadi

c. Proses Editing

Proses *editing* yang dilakukan dalam pembuatan karya ini yaitu dengan mengatur *brightness* dan *contrast*, kemudian pada beberapa foto penulis melakukan *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 antar foto.

SIMPULAN

Berdasarkan penciptaan karya tugas akhir yang telah dilakukan oleh penulis, maka dapat di simpulkan bahwa *food photography* adalah kegiatan pemotretan makanan yang sering digunakan dengan tujuan media promosi sebuah usaha. Sebelum melakukan pemotretan, penulis melakukan pematangan konsep serta pemilihan media promosi yang akan digunakan melalui riset dan observasi. Berdasarkan hasil riset dan observasi penulis bersama owner memutuskan untuk menggunakan media sosial instagram sebagai media promosi dengan menggantikan foto promosi yang lama dengan pertimbangan foto yang

kurang menarik dan tidak sesuai dengan target *market bakery* tersebut. Dalam proses pembuatan karya *food photography* untuk target *market* menengah keatas penulis menampilkan foto dengan tampilan yang *simple* dan *clean shot* dengan komposisi yang sesuai dengan teori *food photography* yang mengacu pada teori yang dikemukakan oleh Adimodel. Properti yang digunakan tidak terlalu banyak tetapi sesuai dengan tema dari makanan tersebut. Penulis akan menggunakan teknik pencahayaan *available light* dengan konsep pemotretan yang minimalis.

Dalam proses pembuatan karya ini, penulis menyadari 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 dengan 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*. Penulis mengalami banyak kendala seperti jadwal pemotretan yang susah diatur karena kondisi cuaca yang terkadang kurang baik sehingga penulis perlu

menunggu cahaya matahari yang bagus dan memindahkan posisi meja foto untuk mendapatkan cahaya yang sesuai.

Penulis menyadari dalam proses pembuatan karya ini masih jauh dari kata sempurna dan penulis masih perlu melakukan eksperimentasi dan eksplorasi dalam mencari referensi serta pengetahuan tentang *food photography*.

Saran penulis dalam proses pembuatan karya *food photography* adalah seorang fotografer makanan perlu memahami karakter makanan yang ingin di foto, pemilihan properti yang sesuai dengan tema dan konsep, harus lebih memperhatikan *food styling* dan komposisi pada foto. Saran penulis untuk peserta tugas akhir yang ingin melakukan tugas akhir khususnya yang ingin mengambil *genre food photography* adalah perlunya memilih konsep dan tema sesuai dengan minat.

Sebelum melakukan pemotretan sebaiknya mahasiswa membuat *moodboard* dan *storyboard* untuk membantu ketika memotret. Mahasiswa 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.

Saran penulis untuk mahasiswa dan mahasiswi 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*. Kemudian pentingnya mencari informasi terkait produk yang akan di foto, dimulai dari tekstur, karakter produk dan lainnya. Fotografer perlu melakukan diskusi dan juga perlu mengetahui *image* yang diinginkan oleh klien.

Ucapan Terima Kasih

Pada proses pembuatan karya tugas akhir ini penulis ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada pihak-pihak yang membimbing, mengarahkan, membantu, dan memberikan kontribusinya baik secara langsung maupun tidak langsung dalam proses pembuatan karya tugas akhir ini :

1. Terima kasih penulis panjatkan kehadiran Allah SWT. yang telah memberikan rahmat

dan karunia-Nya selama proses pembuatan karya tugas akhir ini.

2. Terima kasih kepada kedua orang tua dan seluruh keluarga besar tercinta yang banyak memberikan dukungan moril dan material kepada penulis.

3. Terima kasih kepada adik-adik, Shavina dan Ghina yang telah membantu penulis saat proses pemotretan.

4. Terima kasih kepada para pembimbing Ibu Silviana Amanda A. Tahalea, S,Sn, M.Sn selaku dosen pembimbing utama, Dra. Ratih Candrastuti, M.Ds selaku dosen pembimbing penulisan yang telah memberikan ilmu, pengarahan, bimbingan, masukan, dan pengertiannya yang sangat berarti dalam pembuatan karya tugas akhir ini.

5. Terima kasih kepada Ibu Silviana Amanda A. Tahalea, S,Sn, M.Sn selaku pembimbing akademik yang telah memberikan ilmu, masukan, serta perhatian selama menjalankan perkuliahan dan tugas akhir ini.

6. Terima kasih kepada seluruh dosen pengajar Bang Adit, Mba Nyoman, Mba Novi, Kak Maria, Mas Pongky, Bang Jiung, Pak Didi, serta staff dan dosen yang tidak dapat disebutkan satu per-satu di Program Studi

Fotografi Universitas Trisakti yang telah membantu penulis selama ini.

7. Terima kasih kepada Ibu Iin dan Marsha Fahira selaku pemilik Charyfa Cakery yang telah mau bekerja sama dengan penulis.

8. Terima kasih kepada Ibu Novi selaku pemilik Lasa Photography dan partner yang sudah memberikan izin dan mendukung penulis selama melakukan pembuatan karya tugas akhir.

9. Terima Kasih kepada Fernandez yang telah membantu, memberi dukungan dan semangat kepada penulis.

10. Terima kasih kepada Della Angreani, Ricka Amelia, Vina Shinta dan Dini Putri atas masukan dan dorongan semangat.

11. Terima kasih kepada angkatan 17 Program Studi Fotografi Universitas Trisakti yang telah menemani penulis berjuang dalam perkuliahan selama 4 tahun ini, Nina dan Grace.

KEPUSTAKAAN

Buku

Soedjono, Soeprapto. 2007. *Pot-pourri Fotografi*. Jakarta: Penerbit Universitas Trisakti.

Adams, Ansel. 1976. *Photographs of the Southwest*. Bulfinch : New York Graphic Society Book.

Bull, Stephen. (2010). "Photography: Routledge Introductions to Media and Communication." London : Routledge.

Mulyadi, Erwin. 2014. Kamus Fotografi. Jakarta: Elex Media Koputindo.

Pramono & Stefanus, (2019). Food Photography Series: Mengupas Rahasia Fotografer Profesional. Jakarta: Elex Media Koputindo.

Ruth & Ulrike. 2004. "The World of Bread: History - Ingredients - Recipes" Feierabend Verlag.

Sudarma, I Komang. (2014) "Fotografi" Yogyakarta: Graha Ilmu.

Tjiang, Herry. 7 hari belajar Food Photography. (2016). Jakarta: Elex Media Koputindo.

Tulus T.H. Tambunan. (2002). Usaha Kecil dan Menengah di Indonesia: Beberapa Isu Penting. Jakarta: Penerbit Salemba Empat.

Artikel Jurnal

Sudewi & Patriasih. 2005. "Pengolahan Cake dan Roti" dalam Jurnal Prosedur pengolahan kue dan pastry di aerofood catering service site RS. dr. Soebandi Jember oleh Ana Arianti. 2018. Jember.

Aditya, Rangga. (2015). PENGARUH MEDIA SOSIAL INSTAGRAM TERHADAP MINAT FOTOGRAFI PADA KOMUNITAS FOTOGRAFI PEKANBARU

Tahalea, Silviana. "Kritik Fotografi: Mendeskripsikan sebuah Foto dari Sisi Subjek, Bentuk, Media dan Gaya." Jurnal Dimensi Seni Rupa dan Desain 16.1 (2019): 85-96.

Pustaka Laman

Young, Nicole S. (2011). Photography from snapshot to greatshot. San Fransisco: Peachpit Press.

Astawan, M. 2007. "Roti Lebih Oke Ketimbang Mie dan Nasi". <http://www.kompas.com/kesehatan/news/0407/05/113616.html> 15 April 2021.

Florensza, Viola. (2015). "Pengertian Fotografi Menurut Para Ahli" <http://myviolafotografi.blogspot.co.id/2016/03/pengertian-fotografi-menurut-para-ahli.html> (Diakses tanggal 20 Mei 2021)

Carl W. Heindl, 2013. Still life photography, (online), <http://fotografidigital.com/sites/2011/04/still-life-photography.html> (Diakses tanggal 20 Mei 2021)