



JAJANAN KHAS JAMBI DALAM *FOOD PHOTOGRAPHY*

Maharani Ayunda Tari
Ezu Oktavianus
Putri Khairina Masta

Jurusan Fotografi
Fakultas Seni Rupa dan Desain
Institut Seni Indonesia Padang Panjang
Email : maharaniayundatari17@gmail.com

ABSTRAK

Provinsi Jambi merupakan salah satu provinsi di Indonesia yang memiliki nama ibu kota yang sama dengan nama provinsinya. Jambi memiliki banyak makanan khas, namun hanya beberapa menu makanan yang harus disajikan dalam suatu acara penting seperti hajatan, kenduri, jamuan tamu, pesta budaya, dan pernikahan. Jajanan khas Jambi yang menjadi objek penciptaan sebagai berikut : Padamaran , Gandus, Muso, Kubang Boyo. Pengkarya mengangkat *Food Photography* bertujuan untuk memperkenalkan jajanan tradisional Jambi yang memiliki ciri khas tersendiri bagi masyarakat, terutama untuk masyarakat Jambi dari zaman dahulu hingga sekarang, karna memiliki makanan yang unik. Pengkarya menampilkannya dengan sangat menarik, sehingga jajanan tradisional mampu bersaing di dunia kuliner, dengan konsep minimalis modern. Pada hasil karya, pengkarya menampilkan karya beserta penjelasannya, semua karya foto yang ditampilkan merupakan hasil pemotretan dari pengkarya, dan semua merujuk pada judul “Jajanan Khas Jambi” dalam pembuatan karya *Food Photography* dengan melakukan beberapa teknik fotografi dan melakukan editing karya. Penciptaan karya Jajanan Khas Jambi ini membuat pengkarya menyadari pentingnya sebuah pengetahuan tentang fotografi makanan. Dalam proses pembuatan karya ini juga dibutuhkan riset, pengumpulan data, perancangan konsep karya, penyediaan peralatan untuk kebutuhan pengambilan foto, dan penyajian karya.

Kata kunci : Jajanan Khas, *Food Photography*, Jambi.

ABSTRACT

Jambi Province is one of the provinces in Indonesia which has the same capital city name as the province. Jambi has many special foods, but only a few menus that must be served in an important event such as celebrations, feasts, banquets, cultural parties, and weddings. Jambi's typical snacks which are the object of creation are as follows: Padamaran, Gandus, Muso, Kubang Boyo. The creators of Food Photography aim to introduce Jambi traditional snacks which have their own characteristics for the community, especially for the Jambi people from ancient times to the present, because they have unique foods. The craftsmen present it very attractively, so that traditional snacks can compete in the culinary world, with a

modern minimalist concept. In the work, the artist displays the work and its explanation, all the photos displayed are the results of the photo taken by the author, and all refer to the title "Jajanan Khas Jambi" in making Food Photography works by doing several photography techniques and editing the work. The creation of this Jambi Typical Snack has made the artist realize the importance of a knowledge of food photography. In the process of making this work, research is also needed, data collection, design of work concepts, provision of equipment for photo-taking needs, and presentation of works.

Keywords: Special Snacks, Food Photography, Jambi.

1. PENDAHULUAN

Latar Belakang

Jambi memiliki banyak jajanan tradisional, namun hanya beberapa menu jajanan yang harus disajikan dalam suatu perayaan penting seperti hajatan, kenduri, jamuan tamu, pesta budaya, dan pernikahan. Kota Jambi merupakan salah satu daerah di Indonesia yang memiliki kekayaan kuliner dengan cita rasa yang khas.

Kota Jambi memiliki suatu kawasan yang terkenal sebagai gudang makanan tradisional. Dalam arti, orang Jambi akan selalu menuju kawasan itu sebagai tempat asal muasal kuliner tradisional kota Jambi. Kawasan itu terkenal dengan sebutan Jambi Kota Seberang.

Makanan tradisional yang sering disebut kuliner sebenarnya tidak hanya makanan saja, melainkan juga minuman dan jajanan pasar. Bagi bangsa Indonesia kekayaan kuliner sangat beraneka ragam. Masing-

masing daerah atau provinsi di Indonesia memiliki hasil kuliner yang memperkaya variasi kuliner bangsa Indonesia Menurut Wahyudi Pantja (2014: 1).

Jajanan pasar merupakan panganan yang biasa dibeli dari pasar tradisional. Jenisnya pun beragam, mulai dari yang rasanya manis hingga gurih. Hingga kini, jajanan pasar masih banyak dicari, bukan hanya untuk camilan pribadi atau keluarga tetapi juga untuk suguhan tamu pada hari-hari besar (satujam.com).

Pengertian lain, adalah berbagai macam kue yang pada awalnya diperjualbelikan di pasar-pasar tradisional (Wikipedia). Menurut masyarakat yang ada di Jambi seberang, jajanan khas Jambi yang dahulunya hanya dijumpai ketika acara-acara adat dan bulan puasa saja, tetapi sekarang semakin banyak masyarakat sekitar yang memnginginkan jajanan tersebut

untuk cemilan di pagi hari, sehingga jajanan tersebut banyak di jual di pasar tradisonal Jambi (Ummi Wanda,45).

Jajanan khas Jambi yang menjadi objek penciptaan pengkarya sebagai berikut:

Padamaran: dengan bentuk menyerupai perahu dilengkapi gula merah yang berada di bawah dengan rasa yang manis serta gurih.

Gandus : pada umumnya berbentuk bunga dengan rasa gurih karna diatasnya diberi taburan bawang goreng/ebi dan cabai.

Muso : kue yang berwarna hijau muda dibalut coklat dibagian pinggirnya sehingga bentuknya seperti mangkok dengan rasa yang manis serta terdapat isian bagian dalam yang berwarna hijau .

Kubang Boyo : dengan bentuk yang mirip dengan punggung buaya serta kuah santan yang di jadikan kubangan air untuk buaya. Perpaduan rasa yang manis,kenyal dan gurih.

Pengkarya membuat sebuah *food photography*, yaitu “Jajanan Khas Jambi”, Karena beberapa jajanan khas dari Jambi yang tidak banyak

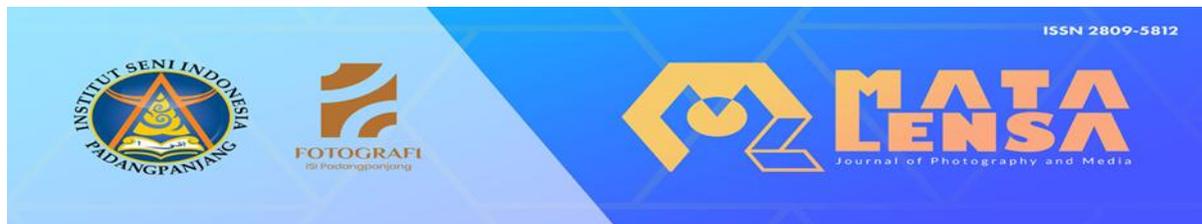
diketahui oleh kalangan luas seperti padamaran, gandus, muso, dan kue kubang boyo (buaya). Jajanan tersebut biasanya hanya di jumpai ketika acara-acara adat ataupun bulan puasa saja. Sehingga menjadi jajanan yang di tunggu ketika bulan puasa tiba, tetapi masyarakat disekitaran Jambi menginginkan kue tersebut untuk cemilan di pagi hari sehingga jajanan dapat di jumpai di pasar tradisional selain di acara-acara tertentu.

Melalui tujuan *food photography*, pengkarya berharap bisa mempromosikan dan melestarikan jajanan khas jambi. Hal ini menjadi sebuah dorongan bagi pengkarya untuk menciptakan sebuah karya seni terutama dalam bentuk visual yakni fotografi. Melalui konsep yang telah dirancang dengan menggunakan komposisi dan teknik fotografi, agar jajanan khas jambi tersebut lebih menggoda dan menggugah selera.

Rumusan Masalah

Bagaimana menciptakan karya ”Jajanan Khas Jambi dalam *food photography*”?

Tujuan Penciptaan Karya



Memvisualkan “Jajanan Khas Jambi Dalam *Food Photography*” sebagai salah satu media promosi.

Landasan Teori

1. Fotografi Komersil

Fotografi komersil merupakan dunia dimana fotografer dituntut untuk menciptakan karya tanpa batasan berbeda dengan fotografi jurnalistik yang mengedepankan prinsip faktual, dalam fotografi komersil olah digital diperkenankan tanpa batas. Fotografer komersil berperan layaknya fotografer fine art yang sebebaskan bebasnya berekspresi. Seperti sudah ada pemakluman antara pembuat dan konsumen bahwa dalam ranah komersil, “penipuan” visual itu diperbolehkan untuk menambah daya tarik visual dan untuk merepresentasikan permainan majas dalam bentuk visual yang ingin disajikan. Konsep merupakan hal mutlak yang harus disiapkan dulu sebelum membuat sebuah karya fotografi komersil. Jika diamati, sekarang ini foto lebih menjual ide segar dalam artian baru, orisinal, dan berbeda sehingga orang tertarik dan memberikan dampak positif Menurut Dewi (2013).

2. *Food Photography*

Food Photography adalah salah satu media promosi yang mempunyai nilai jual tinggi dengan menggunakan komunikasi *non verbal* sebagai medianya. *Food Photography* adalah sebuah cabang seni fotografi yang bertujuan untuk mengabadikan segala macam bentuk dari makanan yang disetting sedemikian rupa sehingga mampu menggambarkan lezatnya makanan tersebut tanpa bercerita dan hanya gambar yang bercerita (Ambarsari, 2011:52)

3. Tata Cahaya (*Lighting*)

Cahaya adalah akar dari fotografi. Cahaya yang menyinari subjek mampu memperlihatkan bentuk, memberikan warna dan menciptakan daerah terang-gelap pada subjek. Semua itu terekam oleh cahaya yang memantul dari subjek yang masuk ke lensa kemudian diterima oleh sensor kamera. Oleh sel-sel foto elektrik yang tersebar di seluruh permukaan sensor, cahaya pantul tersebut diterjemahkan menjadi sejumlah data digital yang bila disatukan akan membentuk citra yang sesuai dengan gambaran subjek tersebut. Oleh karena itu fotografi sering disebut sebagai seni melukis cahaya (Sri Sadono, 2015: 16).

Menurut Giwanda (2003:21) secara umum pencahayaan dibagi menjadi dua yaitu cahaya tidak langsung atau *indoor* yaitu menggunakan bantuan cahaya berupa lampu dan cahaya langsung atau *outdoor* yaitu dengan memanfaatkan cahaya matahari langsung.

4. Teori Budaya

Folklore menurut Jan Harild Brunvard (Dananjaya,2022 : 21) dibagi menjadi tiga golongan besar, yaitu : folklore lisan (*verbal folklore*), folklore sebagian lisan (*partly verbal folklore*), dan folklore bukan lisan (*non verbal folklore*).

Contoh folklore bukan lisan yaitu makanan, sehingga dapat ditarik kesimpulan bahwasanya makanan pada masyarakat Jambi memiliki bahan, cara penyajian dan makna yang berbeda sesuai dengan jenis dan cara pembuatannya. Keberadaan setiap jenis makanan masyarakat Jambi memiliki ke khasan tersendiri dan memiliki status tersendiri bagi masyarakatnya sebagai salah satu identitas budaya Jambi.

Metode Penciptaan

Dalam penciptaan karya ini pengkarya menggunakan beberapa metode yaitu

1. Persiapan

Persiapan merupakan langkah awal bagi pengkarya untuk mewujudkan sebuah karya. Langkah yang di tempuh oleh pengkarya adalah sebagai berikut :

a) Observasi

Pada tahap ini, pengkarya melakukan pengamatan di Kota Jambi untuk memperoleh data. Data yang diperlukan pengkarya seperti, pengkarya mengamati bagaimana keadaan jajanan khas dipasar sekitaran jambi, dan pengkarya menentukan jajanan apa saja yang pengkarya gunakan untuk menciptakan karya *food photography*.

Observasi juga dilakukan untuk mempelajari teknik lighting studio dan pemilihan artistic yang membantu pengkarya dalam penggarapan karya *food photography*.

b) Studi Pustaka

Studi pustaka dilakukan untuk menemukan berbagai sumber tentang penciptaan karya “ Jajanan Khas Jambi dalam *Food Photography*”. Informasi yang berkaitan dengan objek penciptaan diperoleh dengan

menelusuri data berupa artikel, jurnal, buku *Food Photography*, ataupun tulisan yang berhubungan dengan objek penciptaan. Membaca beberapa artikel “ Kue ataupun makanan Khas Jambi” yang berkaitan dengan “ Jajanan Khas Jambi “, serta membaca beberapa buku *food fotografi* agar pengkarya dapat menyusun kue agar tampak menggiurkan. Seperti buku, *food photography* memotret makanan itu mudah tahun 2015 Jakarta Selatan, PT Elex Media Komputindo. Karena terdapat teknik pencahayaan, komposisi food styling, dan lainnya.

c) Wawancara

Wawancara merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan melalui tatap muka dan Tanya jawab langsung. Pengkarya melakukan wawancara dengan Ummi Wanda untuk mendapatkan informasi tentang “Jajanan Khas Jambi”. Wawancara sudah terstruktur dengan baik dengan menyediakan beberapa pertanyaan. dimana pertanyaan tersebut akan mendukung pengumpulan data yang lebih akurat.

2. Perancangan

Pada tahap ini pengkarya mulai membayangkan bentuk foto yang akan di ciptakan dari ide dan gagasan

yang telah di siapkan serta menyatukan informasi-informasi ke dalam sebuah bentuk yang akan di buat dalam penciptaan karya. Pada tahap ini pengkarya banyak memikirkan konsep apa saja yang akan di buat,mulai dari teknik, pencahayaan,komposisi dan hal penting lainnya. Tahap ini juga pengkarya mulai membuat storyboard foto dan skema lighting berdasarkan konsep yang telah di rancang.

Storyboard

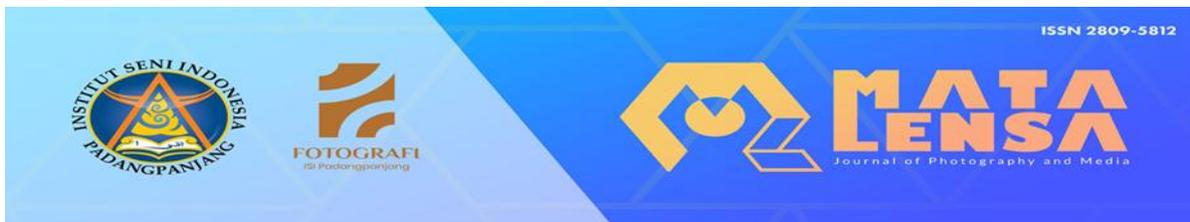


3. Perwujudan

Pada tahap ini pengkarya merealisasikan konsep yang sudah dirancang. Proses pemotretan dilakukan di dalam ruangan

Pada proses perwujudan ada alat, teknik, dan editing yang digunakan seperti : Kamera, lensa, trigger, standar reflector, tripot, tronic TRX 358, payung putih, memory, laptop.

Begitu juga dengan teknik yang digunakan, pertama pengkarya menggunakan teknik pencahayaan *top light* dan *side light*. Foto dengan



teknik pencahayaan *side light* bertujuan untuk mendapatkan bayangan di arah yang berlawanan datangnya cahaya. Kedua yaitu komposisi, Komposisi juga sangat berpengaruh terhadap mata penikmat foto. Komposisi yang baik akan menuntun mata menuju objek utama dalam sebuah foto. Dijelaskan oleh Yulian Ardiansyah(2005:95), terkadang peranan komposisi yang “lain dari yang lain” akan memberikan hasil yang cukup menarik meskipun mungkin tidak akan menjadi baku dan klasik seperti aturan komposisi sebenarnya. Ketiga yaitu *Depth of field* atau ruang tajam adalah penjelasan tentang berapa luas area yang tajam dan area yang tidak tajam atau blur pada sebuah foto. Perbedaan aperture akan menghasilkan *depth of field* yang sempit dan luas Keempat High Speed Adalah pengambilam dengan menggunakan speed yang tinggi untuk mendapatkan objek terlihat tajam dan freeze, maka kecepatan kamera harus lebih tinggi dari objek yang akan di foto, (tjiang,2018).

2. PEMBAHASAN

Konsep Penciptaan

Terciptanya karya seni ini tidak terlepas dari ilmu pengetahuan dan pengalaman pengkarya. Setiap

pengkarya memiliki kepekaan indrawi,kreativitas,serta nilai estetika dari pengalaman pribadi,hal ini menjadi faktor timbulnya sebuah ide. Dalam menciptakan karya *food photography*, bagaimana cara mewujudkan konsep yang berbeda pada makanan sehingga membuat makanan tersebut terlihat mengguyurkan sesuai dengan kreativitas pengkarya. Oleh sebab itu di butuhkan kesinambungan antara objek utama dengan objek pendukung, serta *background* yang digunakan. “Jajanan Khas Jambi” merupakan jajanan tradisional,dengan bermacam-macam bentuk. Oleh karena itu “Jajanan Khas Jambi” yang digarap oleh pengkarya dengan konsep minimalis modern pada setiap karya foto yang digarap diharapkan dapat menarik minat masyarakat untuk mencicipinya.

Timbulnya ide dari konsep “Jajanan Khas Jambi dalam *food photography*”, pengkarya melihat bahwa objek “Jajanan Khas Jambi” tersebut memiliki ciri khas sendiri bagi masyarakat Jambi, dan makanan yang di rindukan bagi masyarakat Jambi yang merantau. Pengkarya membuat konsep minimalis modern

dalam penyajian “Jajanan Khas Jambi” tersebut untuk menarik perhatian anak muda jambi yang belum mengetahui jajanan khas nya, serta masyarakat di luar daerah Jambi.

Konsep yang pengkarya buat dalam penciptaan ini adalah minimalis modern, dengan konsep minimalis yang menjadikan karya tersebut terlihat lebih menarik perhatian dengan penataan dan pemilihan property yang mendukung dari setiap karya yang di buat, diharapkan dapat menggugah selera bagi siapa saja yang melihatnya.

Bahan-bahan yang pengkarya jadikan objek foto adalah beberapa bahan seperti kuah santan, coklat, gula merah, cabai, dan kelapa. Selain itu pengkarya juga menambahkan beberapa *property* pendukung seperti *background* berwarna, sendok dan piring serta menggunakan napkin yang polos, tatakan kayu, dan beberapa jenis bunga sebagai *property* tambahan. Proses pengambilan gambar dilakukan di *indoor* dengan konsep yang telah ditentukan. Ditahap konsep penciptaan ini pengkarya telah mengkonsepkan foto yang digarap dengan adanya *storyboard*

yang telah dibuat dari setiap karya yang di foto, sehingga pengkarya lebih mudah melakukan pemotretan.

Proses penciptaan

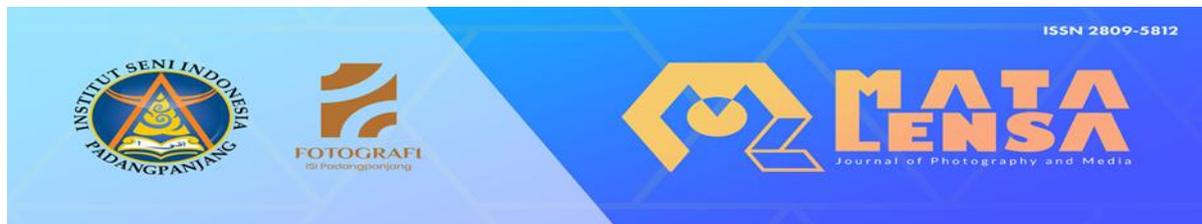
1. Persiapan

Tahap persiapan , pengkarya membeli property pendukung yang akan digunakan pada saat penggarapan, bahan tambahan lainnya juga pengkarya perisapkan. Pengkarya juga memesan 4 jenis kue yang menjadi objek penggarapan karya. Mengatur studio dengan konsep yang akan digunakan ketika pembuatan karya.

2. Penggarapan Karya

Dalam proses penggarapan karya, pengkarya melakukan pemotretan di studio (*indoor*) yaitu ruang tamu yang di jadikan studio mini. Proses penciptaan karya tugas akhir ini, pengkarya memulai untuk menyelesaikan beberapa yang telah di rancang sebelumnya.

Penggarapan hari pertama dilakukan dengan mengikuti storyboard dan konsep yang telah dibuat. Pada saat proses penciptaan ada beberapa hal yang tidak berjalan sesuai dengan yang diharapkan seperti waktu pemotretan harus di undur karna objek yang akan di foto belum selesai di buat. Saat



penggarapan harus berulang-ulang kali untuk mendapatkan foto yang maksimal. Hal ini disebabkan karena mengatur lampu terlalu lama untuk mendapatkan pencahayaan yang sesuai.

Penggarapan hari kedua dilakukan karena masih ada beberapa foto yang belum terselesaikan, pengambilan foto dilakukan masih dalam studio yang di buat sendiri, penggarapan kedua terkendala karena salah satu lampu blitz tidak menyala.

3. Seleksi karya

Setelah pemotretan selesai, selanjutnya pengkarya menyeleksi foto yang telah di potret sehingga terdapat 85 foto yang nantinya akan di kurasi oleh dosen pembimbing . Sehingga mendapat 20 karya foto yang telah lolos di tahap kurasi. Karya yang tidak terpilih dikarenakan *property* yang kurang menarik, tata letak objek atau *property* tidak *balance*, serta masih ada kesalahan dalam pengambilan.

4. Editing

Setelah pemotretan, selanjutnya dilakukan pengolahan proses editing dengan menggunakan aplikasi *adobe photoshop* untuk membersihkan objek yang mengganggu dan background

yang kotor, serta koreksi warna dan pencahayaan.

5. Cetak

Pada tahap ini setelah semuanya di seleksi dan di edit pengkarya mencetak dengan ukuran 4R terlebih dahulu untuk diperlihatkan kepada pembimbing. Apabila semuanya telah benar dan sesuai dengan konsep yang diangkat, kemudian dicetak dengan ukuran lebih besar yaitu 40 x 60 cm dengan media *Photo On Paper Laminating Doff* sebanyak 20 karya dan dibingkai menggunakan *frame*.

6. Pameran

Karya yang telah di cetak sebanyak 20 foto untuk dipajang di sebuah ruangan di Cafe Kokula, Ngalau Padangpanjang Timur yang ditata sedemikian rupa. Karya terpilih ini merupakan hasil bimbingan dengan dosen pembimbing. Foto-foto tersebut dicetak dengan ukuran 40 cm x 60 cm pada media *Photo Paper* dengan memakai *frame* sebagai pertanggungjawaban mencapai syarat kelulusan yang akan diuji, dinilai dan dinyatakan layak untuk sebuah tugas akhir S1 Fotografi.

Hasil Karya

Pada hasil karya, pengkarya menampilkan karya beserta uraian

penjelasan, semua karya foto yang ditampilkan merupakan hasil pemotretan dari pengkarya, dan semua merujuk pada judul “Jajanan Khas Jambi” dalam penciptaan karya *Food Photography* dengan objek padamaran, gandum, muso dan kubang boyo.



Foto ini merupakan karya pertama bertema “Jajanan Khas Jambi” dalam karya *Food Photography*. Karya pertama tersebut diberi judul Cicip Sarompok, secara teknis penyusunannya terbentuk dari dua macam kue yaitu padamaran yang manis dan gandum yang gurih, sehingga kue tersebut saling berbagi rasa. Dalam karya tersebut juga menghadirkan gula merah yang disusun antara padamaran dan gandum. Gula merah merupakan bahan yang ada dalam padamaran. Pengkarya menggunakan background kuning untuk menarik perhatian.

Dalam pemotretan ini pengkarya memakai dua lampu *side*

light, yang mana bagian kanan memakai *standar reflector* untuk membuat shadow agar objek terlihat indah dan menarik. Karya ini diambil menggunakan kamera canon 750D dan lensa fix 50mm f/1.8, dengan mengatur *exposure* : ISO 100, F/8,0, Speed 1/160, dengan *focal length* 50mm pada saat pemotretan. Sedangkan sudut pengambilan yang digunakan pengkarya ialah *high angle*. Selanjutnya karya masuk pada tahap editing yang dilakukan menggunakan *adobe photoshop* untuk membersihkan objek yang mengganggu pada foto, serta editing kontras dan warna pada foto.



Foto ini merupakan karya kelima yang bertema “Jajanan Khas Jambi” dalam karya *Food Photography*. Dengan judul Padamaran yaitu nama untuk kue tersebut yang biasa masyarakat jambi menyebutnya. Beberapa Padamaran disajikan di atas piring berwarna putih berukuran besar. Piring

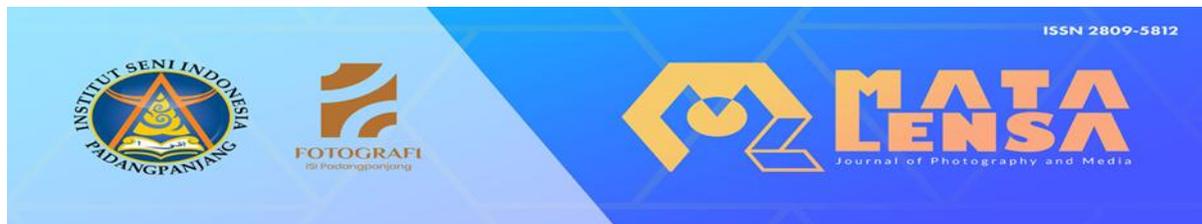
berwana putih dapat memantulkan cahaya mengenai objek sehingga cahaya tersebut menjadi soft (lembut). Sudut pengambilan karya tersebut yaitu high angle, untuk memperjelas rincian latar belakang makanan seperti bentuk piring, sendok dan berbagai *property* lainnya.

Pada proses penggarapan pengkarya menggunakan kamera canon 750D dan lensa 18-55mm dengan mengatur *exposure* : ISO 100, *F*/8,0, *Speed* 1/125, dengan *focal length* 49mm pada saat pemotretan. *Property* tambahan yang digunakan yaitu sendok dan napkin sebagai sesuatu yang di butuhkan ketika menikmati kue tersebut. Serta bunga sebagai *property* pendukung agar terlihat lebih menarik. Pengkarya menggunakan dua warna pada *background* untuk menarik perhatian bagi siapa saja yang melihatnya. Pada proses editing pengkarya menggunakan *adobe photoshop* untuk membersihkan objek yang mengganggu pada karya dan mengatur kontras serta warna.



Foto ini merupakan karya ke delapanbelas yang bertema “Jajanan Khas Jambi” dalam karya *Food Photography*. Dengan judul Kubang Bojo yang kue tersebut memiliki tampilan mirip punggung buaya sehingga terselip nama buaya dalam ssebutannya, ketika memakannya menggunakan kuah atau fla yang disiram ke kue tersebut yang menjadi sebuah kubangan air akan merasakan sensasi yang berbeda. Pada proses penggarapan pengkarya menggunakan kamera canon 750D dan lensa 18-55mm dengan mengatur *exposure* : ISO 100, *F*/8,0, *Speed* 1/200, dengan *focal length* 34mm pada saat pemotretan.

Property tambahan yang digunakan yaitu sendok dan napkin yang dibutuhkan ketika memakan kue tersebut. Serta bunga sebagai hiasan yang menjadi *property* pendukung. Pengkarya menggunakan 2 warna pada *background* untuk menarik perhatian. Pengkarya



menggunakan pencahayaan *top light*, serta sudut pengambilan *high angle*. Editing karya menggunakan *adobe photoshop*.

Analisis Karya

Penciptaan dilakukan terhadap dua puluh karya yang berjudul “Jajanan Khas Jambi *Dalam Food Photography*” yang dijelaskan bagian-bagian yang diciptakan dalam karya foto ini secara jelas melalui bagian berikut. Karya-karya yang memvisualisasikan Jajanan Khas Jambi dalam bentuk baru dengan tatanan, dan susunan yang berbeda dari penyajian sebelumnya. Seperti memvisualisasikan santan yang dituang untuk menyirami objek kubang boyo yang diambil dengan teknik *stop action*. Karya yang dihadirkan “Jajanan Khas Jambi” merupakan bentuk baru dengan konsep minimalis modern. Sehingga konsep minimalis modern ini diharapkan dapat kesan dan nuansa baru bagi yang melihat dan tertarik akan mencicipi “Jajanan Khas Jambi”.

Proses penciptaan karya ini dilakukan di *indoor* atau studio mini seperti ruang tamu. Pengkarya menampilkan beberapa “Jajanan Khas Jambi” seperti Padamaran,

Gandus, Muso dan Kubang Boyo. Dari yang disebutkan tadi pengkarya berupaya menyusun dan menata makanan agar terlihat menarik.

Dalam proses penciptaan, pengkarya mencoba berbagai susunan atau penataan dalam setiap karya yang ditampilkan menambahkan beberapa *property* pendukung. Seperti sendok yang digunakan untuk memakan kue, napkin atau serbet yang dipakai untuk membersihkan tangan ketika selesai memakan kue tersebut, serta tatakan kayu dan beberapa jenis bunga sebagai pemanis dan keindahan dalam foto. Selain itu pengkarya juga menghadirkan beberapa bahan dari pembuatan kue pada karya yang diciptakan.

Pada karya ke 13,15,dan 19 didalam karya tersebut pengkarya menghadirkan bahan pembuat kue yaitu coklat, coklat digunakan untuk membuat pinggiran yang berbentuk mangkok pada kue muso.gula merah dan kelapa juga dihadirkan dalam karya yang diciptakan.

Pada karya ke 16, pengkarya menghadirkan gula merah yang merupakan bahan dari pembuatan kue padamaran. Dan pada karya ke 17 pengkarya memasukkan cabai ,ebi, dan kelapa yang merupakan bahan



dan topping dari kue gandus. Santan juga dihadirkan dalam karya 12 yang merupakan kuah untuk kue kubang boyo .

Selanjutnya penataan cahaya dilakukan oleh pengkarya karna setiap arah cahaya memiliki karakter yang berbeda-beda seperti *Side Light* yaitu cahaya yang datang dari samping objek sehingga muncul bayangan yang berada disisi yang berlawanan. *Top Light* yang memiliki cahaya yang merata. Pengkarya juga mengambil dari beberapa angle pemotretan seperti *Hight Angle*, dan *Eye Angle*. Teknik *stop action* juga pengkarya gunakan untuk membekukan suatu gerakan. Pada karya yang berjudul tuang, kuah yang jatuh menyirami objek.

Pengkarya melakukan beberapa teknik fotografi seperti pengaturan exposure, dan menata arah pencahayaan. Pengaturan pada segitita exposure sangat berpengaruh terhadap penciptaan karya ini seperti pengaturan ISO yang bertujuan untuk intensitas cahaya yang masuk pada kamera atau kualitas cahaya yang masuk, serta *diafragma* yang berfungsi sebagai bukaan pada lensa dan menentukan besar kecilnya ruang tajam yang ditangkap, dan *speed*

sebagai durasi lamanya kamera menangkap cahaya yang bertujuan menangkap cahaya *ambien* yang cahayanya tidak cukup terang tetapi bisa diambil jika durasi pada kamera di perlambat. Bisa disimpulkan segitiga *exposure* bukan hanya serta merta untuk menentukan gelap atau terangnya suatu foto tetapi juga untuk penambahan efek. Efek juga diperlukan seperti efek bokeh. Komposisi yang pengkarya gunakan yaitu *center*, *depth of field* dan *rule of thirds*. Background warna yang pengkarya gunakan yaitu untuk kesan *eye catching* (menarik perhatian) dan nuansa baru pada *food photography*.

KESIMPULAN

Penciptaan karya “ Jajanan Khas Jambi dalam *Food Photography*” telah menyajikan 4 varian pilihan dalam jajanan khas. Hasil penciptaan ini dapat menjadi media promosi untuk kota jambi serta menjadi media informasi tentang bentuk jajanan khas yang berada di jambi karna beberapa daerah di kota jambi masih ada anak muda yang belum mengetahui jajanan khas nya.

Pengkarya menyadari pentingnya sebuah pengetahuan



tentang *food photography*. Dalam proses penciptaan karya ini juga dibutuhkan riset, pengumpulan data, serta penyediaan peralatan untuk kebutuhan pengambilan foto.

Dalam proses penciptaan terdapat beberapa kendala dalam proses pembuatannya yaitu mencari narasumber yang paham akan jajanan khas jambi. Pemotretan pun di lakukan tanpa bantuan food staylish sehingga pengkarya juga menata jajanan khas jambi tersebut agar terlihat menarik.

. DAFTAR PUSTAKA

Abdi, Y. (2011). *Pphotography From My Eyes* . Jakarta : PT Elex Media Komputindo.

Adimodel. (2013). *Lighting With One Light* . Jakarta: PT Elex Media Komputindo.

Dharsito, W. (2015). *Dasar Fotografi Digital 2 Komposisi dan Ketajaman* . Jakarta : PT Alex Media Komputindo.

Dananjaja, J. (1991). *Folklor Indonesia*. Jakarta: PT Pustaka Utama Grafiti.

Griand, G. (2004). *Panduan Praktis Teknik Studio Foto*. Jakarta : Puspawara.

Hadiiswa, S. M. (2015). *Food Photography Memotret Makanan*

Itu Mudah. Jakarta Selatan: PT.WahyuMedia.

Nugroho, Y. (2001). *Panduan Fotografi Dengan Kamera Digital*. Yogyakarta: Familia Pustaka Keluarga.

Pramono, W. (2018). *Mengupas Rahasia Fotografi Profesional Food Photography Series*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.

S. S., M. d. (2019). *Belajar Fotografi Makanan Untuk Pemula*. Jogjakarta: Trans Idea Publishing.

Sadono, S. (2015). *Komposisi Fotografi* . Jakarta: PT Elex Media Komputindo.

Tjiang, H. (2016). *Hari Belajar Food Photography*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.

Tjin, E. (2012). *Lighting Itu Mudah*. Jakarta Selatan: Bukune.

Sumber lain

https://id.wikipedia.org/wiki/Jajanan_pasar

<https://satujam.com/jajanan-pasar/>