

LADU ARAI PINANG DALAM FOOD PHOTOGRAPHY

Desi Ramadhani
Hendra Nasution, S.Sn.,M.Sn
Ivan Saputra, S.Pd.,M.Sn

Program Studi Fotografi
Fakultas Seni Rupa dan Desain
Institut Seni Indonesia Padangpanjang
Email : desi.xmm@gmail.com

ABSTRACT

Pariaman City has a variety of culinary delights, one of which is a cracker snack called Ladu Arai Pinang. This food is made from rice flour as the main ingredient, printed using Arai Pinang (areca nut tree flower), has two variants of Original and Sala flavors. This final project visualizes Ladu Arai Pinang into Food Photography with Traditional and Modern concepts, as many as 20 photographs, supported by lighting, composition, and food styling. Applying Low Key and Side Light techniques to the artworks. The method of creating this artwork is carried out in 4 stages, first preparation by conducting observations, literature studies, and interviews, second concept design in the form of storyboards and lighting schemes, third realization of works, and fourth presentation of works. With this concept, Ladu Arai Pinang can be widely recognized by the public so as to maintain the existence of typical Pariaman food. By continuing to use Arai Pinang, it has indirectly invited the public to maintain Ladu from Arai Pinang which is eroded due to the times.

Keywords: *Food Photography, Ladu Arai Pinang, Pariaman.*

ABSTRAK

Kota Pariaman memiliki beragam kuliner salah satunya cemilan kerupuk yang disebut *Ladu Arai Pinang*. Makanan ini terbuat dari tepung beras sebagai bahan utama, dicetak menggunakan Arai Pinang (bunga pohon pinang), memiliki dua varian rasa *Original* dan *Sala*. Pada penciptaan karya tugas akhir ini memvisualkan *Ladu Arai Pinang* kedalam *Food Photography* dengan konsep Tradisional dan Modern, sebanyak 20 karya foto, didukung dengan penataan *lighting*, komposisi, dan *food stylish*. Menerapkan teknik *Low Key* dan *Side Light* pada karya foto. Metode Penciptaan karya seni ini dilakukan dengan 4 tahapan, pertama persiapan dengan melakukan observasi, studi literatur, dan wawancara, kedua perancangan konsep berupa storyboard dan skema lighting, ketiga perwujudan karya, dan keempat penyajian karya. Dengan konsep ini *Ladu Arai Pinang* bisa dikenal publik secara luas sehingga menjaga eksistensi makanan Khas Pariaman. Dengan tetap menggunakan Arai Pinang secara tidak langsung telah mengajak

masyarakat untuk tetap mempertahankan *Ladu* dari Arai Pinang yang terkikis akibat dari perkembangan zaman.

Kata Kunci : *Food Photography, Ladu Arai Pinang, Pariaman.*

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Sumatera Barat identik dengan wisata kuliner kaya rempah dan cita rasa yang tinggi, memiliki berbagai macam makanan tradisional, sering disebut dengan makanan khas, setiap daerah memiliki makanan khas yang menjadikan salah satu identitas suatu daerah tersebut, termasuk di kota Pariaman (Siti Aisyah, 2019:29). Kota Pariaman adalah salah satu kota di Sumatera Barat yang berbatasan langsung dengan samudera Indonesia. Sebagai daerah yang berada di pinggir pantai, Pariaman memiliki beragam kuliner yang berasal dari hasil lautnya, salah satunya adalah *Sala Lauak*, *Sala Cumi*, dan ada juga cemilan kerupuk yang disebut *Ladu Arai Pinang* (Pariamankota.go.id).

Arai Pinang merupakan cemilan khas dari Sumatera Barat yang telah lama populer dikalangan masyarakat diseluruh daerah Sumatera Barat. Bagi masyarakat Pariaman, khususnya untuk cemilan Arai pinang dikenal dengan nama *Ladu*

atau *Ladu Arai Pinang*. Di Kecamatan Pariaman Tengah kota Pariaman terdapat UMKM usaha pengolahan *Ladu Arai Pinang* yang bergerak di bidang jasa oleh-oleh khas Pariaman. Berada di Kampung Perak sebuah Kampung kecil dengan luas sekitar 0,53 km, dan merupakan kelurahan padat penduduk dengan jumlah penduduk 833 jiwa (Nina.az, 2021).

Ladu Arai Pinang merupakan salah satu ciri khas makanan yang terkenal di Pariaman terbuat dari tepung beras sebagai bahan utama, mempunyai tekstur kering, tebal dan renyah. Penamaannya bervariasi yakni *Ladu*, Arai Pinang, dan *Ladu Arai Pinang*. Penyematan kata Arai Pinang berasal dari bentuk makanan ini yang dicetak dengan pola seperti Arai Pinang (bunga pohon pinang) sehingga tekstur bergaris garisnya menjadi khas. Pada saat itu nama makanan ini adalah Arai Pinang yang dibuat memakai cetakan daun pinang, kebanyakan masyarakat Pariaman menyukai *Ladu* dengan Arai Pinang, maka pemilik usaha UMKM di Pariaman mengembangkan Arai

Pinang dengan *Ladu*. Namun saat ini makanan khas *Ladu* dari Arai Pinang mulai di tinggalkan karena Arai Pinang sulit ditemukan dan proses pembuatan yang lebih lama. Sehingga pemilik usaha *Ladu* banyak mengganti dengan cetakan plastik, yang dinilai lebih praktis dan mudah. Akan tetapi dari segi ciri khas rasa, aroma, dan bentuk akan berbeda antara cetakan Arai Pinang dan cetakan plastik (Ayu Tri Utami, 2021).

Ladu Arai Pinang juga ada dibuat versi lainnya yaitu *Ladu Sala*, dengan menambahkan bumbu *Sala Lauak* pada adonan *Ladu* sehingga berwarna kuning kemerahan seperti warna *Sala Lauak*. Varian ini merupakan perpaduan dari dua rasa yang sangat familiar bagi masyarakat Pariaman, yaitu *Ladu* Arai Pinang dan *Sala Lauak*, rasa *Ladu Sala* dinilai sangat unik dan khas. *Ladu* Arai Pinang pada awalnya dibuat sebagai sajian adat seperti pernikahan, dalam perkembangannya *Ladu* Arai Pinang juga dijadikan sajian untuk tamu saat lebaran hingga menjadi oleh-oleh

khas dari Pariaman. *Ladu* Arai Pinang cocok jadi pelengkap makanan lainnya, seperti bakso, mie rebus, sate, lontong dan makanan berkuah lainnya (Disparbud Kota Pariaman).

Sebagai salah satu makanan khas dari kota Pariaman, tentunya *Ladu* Arai Pinang memiliki peluang yang besar untuk dikembangkan, seiring dengan semakin berkembangnya Pariwisata di kota Pariaman dan membawa dampak yang positif terhadap perekonomian masyarakat di kota Pariaman. Dengan semakin meningkatnya kunjungan ke kota Pariaman, permintaan akan oleh-oleh berupa makanan khas dari kota Pariaman juga meningkat, salah satunya *Ladu* Arai Pinang.

Fotografi merupakan media yang digunakan sebagai langkah untuk memastikan keberadaan makanan khas Pariaman agar tidak hilang akibat dari dampak globalisasi (Rio Petra, 2016). Media untuk pengaplikasian dalam pembuatan karya *Ladu* Arai Pinang yaitu *Food Photography*. *Food Photography* adalah bagaimana mencari bagian yang terbaik dari makanan, menyusunnya kemudian mengatur *Lighting* mencari sudut pandang yang

bagus sehingga foto terlihat menarik (Herry Tjang, 2015). Dalam pemotretan *Ladu* Arai Pinang ini pengkarya menggunakan bahan-bahan *Ladu* Arai Pinang sebagai *garnish* atau hiasan agar foto tidak terlihat monoton.

Perkembangan fotografi khususnya di Indonesia mengalami pertumbuhan yang signifikan, dalam arti fotografi bukan hanya sekedar pekerjaan profesional tetapi sudah menjadi gaya hidup masyarakat (Ilham Rizaldi Permadi Putra, Muhammad Bahrudin, Thomas Hasandry Dewanto, 2013). Bisnis kuliner menjadi trend dan gaya hidup terutama di Pariaman. Makanan adalah elemen penting yang menunjukkan dan mewakili bisnis lokal dan kuliner.

Dalam melakukan pemotretan pengkarya memiliki tim untuk penataan makanan, penataan makanan merupakan hal terpenting dalam memotret makanan dan merupakan pembeda dari foto makanan yang kita lakukan disebut sebagai *Food styling*. *Food styling* (penataan makanan) merupakan seni menampilkan aroma, tekstur, dan rasa dari makanan/ hidangan, agar

bisa menggugah selera makan orang yang melihatnya, baik dihidangkan langsung atau lewat foto. Dengan adanya *Food stylish* pengkarya akan terbantu dalam menyusun makanan dan juga akan mendapatkan ide ataupun kreasi yang lebih menarik dan berbeda (Hadiiswa&Sardo Michael, 2015:81).

Berdasarkan uraian di atas pengkarya tertarik menciptakan karya *Ladu* Arai Pinang dalam penciptaan karya *Food Photography*. Karya ini nantinya mempromosikan dan melestarikan makanan khas daerah, dengan tetap menggunakan Arai Pinang secara tidak langsung telah mengajak masyarakat untuk tetap mempertahankan *Ladu* dari Arai Pinang yang terkikis akibat dari perkembangan zaman. Hal ini menjadi sebuah dorongan bagi pengkarya untuk menciptakan sebuah karya seni terutama dalam bentuk visual yakni fotografi. Tidak hanya *Ladu* Arai Pinang dan *Ladu Sala* saja tetapi pengkarya juga menghadirkan makanan yang cocok jadi pelengkap *Ladu* dalam karya foto ini.

Dengan konsep ini *Ladu* Arai Pinang sebagai salah satu buah

tangan favorit bagi yang berkunjung ke kota Pariaman. *Ladu Arai Pinang* bisa dikenal publik secara luas menjangkau konsumen yang tidak hanya dari masyarakat sekitar, akan tetapi dapat menjangkau konsumen dari luar kota. Sehingga dapat mempermudah dalam mempromosikan produk lebih luas, berkembang, dan mengalami kemajuan-kemajuan pesat, bukan hanya di Pariaman dan Sumatera Barat saja melainkan seluruh Indonesia.

RUMUSAN MASALAH

Berdasarkan uraian pada latar belakang, maka rumusan penciptaan ini adalah bagaimana mewujudkan karya *Food Photography* dengan objek *Ladu Arai Pinang*.

TINJAUAN KARYA

Tinjauan karya merupakan bagian dari mencari referensi karya terdahulu agar tidak terjadi kesamaan objek dan topik penulisan maupun penciptaan. Mengacu pada orisinalitas karya, pengkarya menekankan perbedaan pada objek, konsep dan pesan foto yang akan disampaikan. Berdasarkan hal yang dipakai dalam penciptaan, adapun karya-karya tersebut menjadi acuan

dalam penciptaan karya *Food Photography*.

Pengkarya membuat penciptaan karya *Ladu Arai Pinang* dalam *Food Photography* dengan menggunakan beberapa teknik fotografi untuk menciptakan karya *Ladu Arai Pinang* yang menarik dan tampak lebih hidup. Dalam penciptaan tugas akhir fotografi dengan judul *Ladu Arai Pinang Dalam Food Photography* pengkarya memilih beberapa karya Nagi Maehashi, Ws Pramono sebagai karya acuan dan dokumentasi Nursida sebagai pembanding dengan karya pengkarya hadirkan.

1. Nagi Maehashi

Nagi Maehashi merupakan seorang fotografer komersial, selain itu Nagi Maehashi memulai blog makanan *RecipeTin Eats* untuk pertama kalinya termasuk pemotretan untuk klien komersial. Adapun karya Nagi Maehashi yang dijadikan referensi ialah sebagai berikut.



Gambar 1

Karya dari Nagi Maehashi
(Sumber : *Practical How-Tos And Game
Changing Tips Make All The Difference,*
2014)

Karya Nagi Maehashi menjadi tinjauan bagi pengkarya, teknik yang digunakan ialah *eye level* dengan penataan objek yang menumpuk di satu sisi, menggunakan komposisi *Doff* sempit dan hanya bagian objek tertentu saja yang tampak tajam dan terfokus sedangkan sisanya terlihat *blur* (tidak fokus).

Perbedaan karya Nagi Maehashi dengan karya pengkarya terletak pada objek, dimana objek dari Nagi Maehashi adalah makanan modern, sementara pengkarya menggunakan makanan khas yaitu *Ladu Arai Pinang* sebagai objek utama. Terlihat dari tekstur dan warnanya antara *Ladu Arai Pinang* dan karya Nagi Maehashi sekilas memang terlihat sama namun jenis makanan ini

memiliki perbedaan.

2. Ws Pramono

WS Pramono merupakan fotografer *Expert* yang mempopulerkan teknik Fotografi *Strobist* di Indonesia, dan juga seorang pendiri *Indonesian community strobist*, sosok yang pertama memperkenalkan *strobist* di Indonesia, WS Pramono juga pernah bekerja di beberapa media ternama tanah air. Adapun karya WS Pramono yang dijadikan referensi ialah sebagai berikut



Gambar 5

Kue Nastar Karya dari WS Pramono
(Sumber: *Food Photography Series:
Mengupas Rahasia Fotografer Profesional,*
2018)

Karya WS Pramono menjadi tinjauan bagi pengkarya. Pada karya foto kue nastar tampak besar, proporsional dan menarik, dalam foto nastar menggunakan *cropping* padat.

Pengkarya menggunakan bahan-bahan yang sederhana tanpa menghilangkan objek utama yaitu *Ladu Arai Pinang*, menambahkan *properti* yang sederhana, *lighting* yang pengkarya gunakan yaitu *artificial light* (cahaya buatan) seperti *speed light*. Pengkarya menggunakan peralatan tradisional untuk menunjang karya foto agar lebih menarik.

3. Nursida

Nursida merupakan salah satu pemilik UMKM *Ladu Arai Pinang* di Kampung Perak Pariaman Tengah yang merupakan usaha keluarga yang sudah berdiri lebih 15 tahun dan juga salah satu dari 2 UMKM *Ladu* yang masih memproduksi *Ladu* secara tradisional dari Arai Pinang.



Gambar 7
Ladu Arai Pinang
(Sumber : Ibu Nursida, 2022)

Foto *Ladu Arai Pinang* Nursida menjadi tinjauan bagi pengkarya,

karena objek yang diambil sama yaitu *Ladu Arai Pinang*, sudut pengambilan yang digunakan ialah *eye level* dengan penataan objek sangat sederhana dan belum menggunakan kemasan plastik yang praktis.

Perbedaan foto Nursida dengan karya pengkarya terletak pada tampilan foto Nursida yang sangat sederhana serta tampilan desain makanan ringan khas kota Pariaman ini masih kaku, foto ini diambil menggunakan kamera ponsel seadanya tanpa adanya penambahan *properti* dan *garnish*. Sedangkan pengkarya menata *Ladu Arai Pinang* secara profesional menggunakan kamera Canon 2000D dengan pemakaian *speed light* dan *aksesories* pendukung lainnya seperti *reflektor* dan juga beberapa *properti* seperti meja, alas kain berwarna, talenan kayu, mangkok bulat, anyaman rotan, alas bambu, mangkok kaca, piring rotan, piring melamin hitam, keranjang rotan, kain goni, sendok dan lainnya, *garnish* bunga, daun dan juga beberapa *ingredient* pembuatan *Ladu Arai Pinang* untuk memperindah karya foto.

LANDASAN TEORI

Dalam proses penciptaan karya ini, pengkarya menggunakan beberapa teori yang menjadi acuan dasar sesuai dengan bentuk penciptaan karya seni *Photography*, maka pengkarya menggunakan teori dasar *Photography* sebagai landasan proses penciptaan, serta penggunaan cahaya yang benar dan aturan-aturan dasar lainnya yang akan menjadi disiplin penciptaan. Adapun landasan teori yang digunakan dalam penciptaan pengkarya yaitu :

1. *Photography Commercial*

Photography Commercial adalah foto yang dikonsepsikan memiliki nilai jual. Umumnya orang mengenal *Photography Commercial* untuk iklan dari sebuah produk untuk poster, tetapi sebenarnya *Photography Commercial* memiliki cakupan yang lebih luas (Sutton, 2013 :14).

Alasan pengkarya memasukan *Photography Commercial* dalam penciptaan ini ialah ingin meningkatkan nilai jual *Ladu Arai Pinang* dalam bentuk tatanan baru sehingga meningkatkan daya tarik serta meningkatkan nilai jual.

2. *Food Photography*

Food Photography adalah genre

Photography yang digunakan untuk menciptakan foto makanan menjadi lebih menarik dan menggugah selera. Dalam industri kuliner, *Food Photography* merupakan salah satu cara yang digunakan untuk promosi pada bisnis kuliner dengan mengekspos makanan melalui *Photography* (Erwin, Kamaluddin T, Andi Fauziah A, 2020:728).

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

Teori *Food Photography* menjadi teori dasar bagi pengkarya dalam menciptakan bagaimana menata makanan khas menjadi lebih menarik dan modern. Melalui *Food Photography* kuliner *Ladu Arai Pinang* mampu menarik minat wisatawan luar hingga penduduk lokal sendiri untuk mampu mengenal potensi

wisata kuliner di kota Pariaman. Menyadarkan bahwa sebenarnya Pariaman tidak hanya terkenal dengan objek wisata dan festival saja, melainkan pada kuliner sendiri Pariaman mampu untuk diunggulkan dan dipromosikan lebih kepada para wisatawan.

3. Tata cahaya

Cahaya adalah akar dari *Photography*, cahaya yang menyinari subjek mampu memperlihatkan bentuk, memberikan warna dan menciptakan daerah terang gelap. Tanpa cahaya yang baik juga tidak dapat menghasilkan foto yang baik pula, karena cahaya begitu penting untuk diketahui seperti arah dari cahaya dan karakteristik cahaya (Sri Sadono, 2015:16).

Pada tahap pengambilan gambar nantinya pengkarya melakukan *indoor* (dalam ruangan), menggunakan teori *Artificial Light* (cahaya buatan) yaitu *Speed Light*. Dengan teknik lighting *key light*. Arah cahaya dapat dibagi menjadi empat bagian yaitu *back light*, *side light*, *front light*, dan *high light*. Pengkarya menggunakan 2 arahan cahaya, yaitu *side light* dan *low key*. *Side light* merupakan teknik pencahayaan yang

memanfaatkan arah cahaya yang datang dari samping objek. Teknik ini memunculkan tekstur dari objek. *Low key* merupakan pencahayaan yang melihatkan intensifikasi kontras pada subjek gambar melalui pengurangan cahaya, tujuannya untuk menghindari bayangan gelap dari objek dalam subjek foto. Penggunaan pencahayaan rendah dapat memberikan bayangan gelap dan *kontras* yang kuat dalam komposisi keseluruhan foto.

4. Editing

Pengkarya menggunakan *software Adobe Photoshop CC 2019* untuk menyeleksi sebuah foto yang masih memiliki kekurangan yang perlu diperbaiki seperti diedit sebatas *contras* foto yang kurang atau warna yang cenderung pucat, *brightness* (kecerahan) untuk menyesuaikan kecerahan foto, *saturation* untuk menyesuaikan keseluruhan intensitas warna foto, *cropping* untuk mendapatkan foto dengan komposisi yang lebih enak dilihat atau agar objek terlihat lebih dekat, serta warna untuk menyesuaikan foto untuk tampilan kontras yang lebih tinggi atau lebih rendah agar foto terlihat lebih natural.

METODE PENCIPTAAN

Metode yang dibutuhkan dalam proses penciptaan karya seni, diantaranya yaitu :

1. Persiapan

Persiapan yang pengkarya lakukan ialah berupa observasi langsung ke Kampung Perak Pariaman Tengah Kota Pariaman, studi literatur, dengan menelusuri data berupa artikel pencarian di internet, jurnal, buku *Food Photography*, dan juga wawancara dengan beberapa narasumber. Hal ini bertujuan untuk mencari riset dan referensi terkait objek penciptaan tugas akhir.

a. Observasi

Pengkarya melakukan observasi terhadap *Ladu Arai Pinang* di Kampung Perak Pariaman Tengah Kota Pariaman dalam metode Studi lapangan, dengan mengenali objek melalui teknik observasi dan mengamati. Pengkarya dapat menjadi lebih peka dengan objek sehingga dapat mempermudah pengkarya dalam memvisualkan karya yang akan dibuat.

b. Studi literatur

Studi literatur dilakukan untuk menemukan berbagai sumber tentang

penciptaan karya "*Ladu Arai Pinang* dalam *Food Photography*". Informasi diperoleh dengan menelusuri data berupa artikel, jurnal, buku *Food Photography*, dan tulisan yang berhubungan dengan objek referensi untuk memperluas wawasan dan meningkatkan kepekaan pengkarya.

c. Wawancara

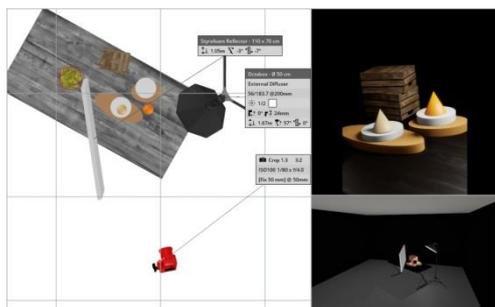
Pada tahap ini pengkarya melakukan wawancara Pada Senin tanggal 22 agustus 2022 dengan beberapa narasumber yang ada di Kampung Perak kota Pariaman yaitu Ibu Nursida dan Ibu Siti Khayani, selaku pemilik usaha kuliner *Ladu Arai Pinang* agar mendapatkan data-data yang lebih signifikan terkait *Ladu Arai Pinang*. Usaha kuliner *Ladu Arai Pinang* dari Ibu Nursida dan Ibu Siti Khayani merupakan usaha keluarga yang sudah berdiri sejak tahun 2000-an dan dari dulu sampai sekarang dua UMKM *Ladu* ini masih memproduksi *Ladu* menggunakan *Arai Pinang*.

Perancangan

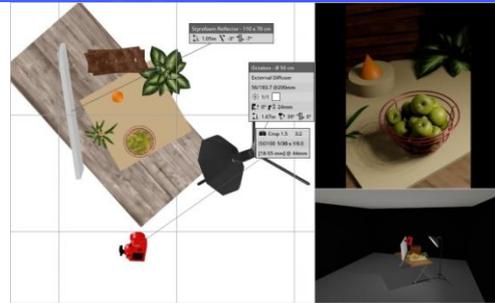
Dalam proses ini pengkarya mengkonsepkan bentuk foto berdasarkan ide dan gagasan serta informasi dalam sebuah bentuk yang akan dibuat dalam penciptaan. Mulai

dari segi teknik, cahaya, juga membuat Storyboard dan Skema Lighting foto berdasarkan konsep yang dirancang.

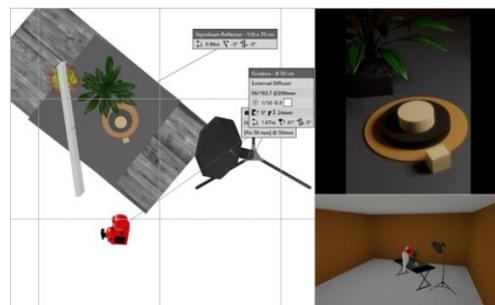
a. Storyboard dan Skema Lighting



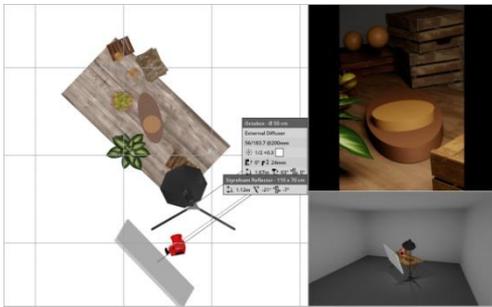
Gambar 8
Rancangan Storyboard dan Skema
Lighting 1
Dua rasa



Gambar 13
Rancangan Storyboard dan Skema
Lighting 6
Dinikmati bersama sate



Gambar 17
Rancangan Storyboard dan Skema
Lighting 10
Terfokus



Gambar 24

Rancangan *Storyboard* dan *Skema Lighting* 17 Dekat

2. Perwujudan

Perwujudan karya *Photography* pada tahap ini, pengkarya merealisasikan konsep yang sudah dirancang, untuk proses pemotretan dilakukan di dalam ruangan (*indoor*). Pengkarya mengaplikasikan teknik foto, penggunaan cahaya dan *lighting* yang sudah dirancang, penempatan komposisi dengan menerapkan *storyboard* yang sudah dibuat.

1. Alat

- Kamera Canon EOS 2000D
- Lensa Kit 18-55mm
- Lensa Fix Canon 50mm
- Memory SanDisk 16GB
- Laptop Asus
- Reflektor
- Tripod
- Speed Light
- Trigger Godox XI Canon
- Softbox
- Light Stand

2. Teknik

a. Lighting

Lighting dalam *Food Photography* sangat penting untuk membuat kesan foto bisa berubah-ubah serta berdimensi. Sumber cahaya yang digunakan adalah *Artificial Light* (cahaya buatan) yaitu *Speed Light*. Dengan teknik *lighting key light*.

Dalam penciptaan karya pengkarya menggunakan 2 arah cahaya *side light* dan *low key*. *Side light* merupakan teknik pencahayaan yang memanfaatkan arah cahaya yang datang dari samping objek, bertujuan untuk memperlihatkan detail, dan dimensi objek. Sedangkan teknik *low key* merupakan pencahayaan yang melibatkan

intensifikasi kontras pada subjek gambar melalui pengurangan cahaya, tujuannya untuk menghindari bayangan gelap dari objek dalam subjek gelap dan kontras yang kuat dalam komposisi keseluruhan foto.

b. ***Depth of field (ruang tajam)***

Depth of field merupakan bagian pada foto yang terlihat tajam/fokus. Ruang tajam dikatakan sempit/pendek, jika hanya bagian tertentu foto saja yang terlihat fokus/tajam sedangkan bagian lainnya terlihat *blur*. Sebaliknya ruang tajam dikatakan luas, jika seluruh foto dari bagian kiri hingga kanan, depan hingga belakang, seluruhnya tampak fokus.

Depth of field dipengaruhi tiga hal yaitu panjang focal lensa (*focal length*), bukaan diafragma, dan jarak lensa dengan objek yang difoto. *Focal length* adalah lensa dengan *focal length* panjang, maka ruang tajamnya semakin pendek/sempit. Begitu sebaliknya, semakin pendek *focal length* lensa, maka ruang tajamnya semakin luas. Bukaan diafragma ialah semakin kecil bukaan diafragma

ruang tajamnya semakin luas. Semakin besar bukaan diafragma ruang tajamnya semakin sempit. Jarak antara lensa dengan objek ialah semakin jauh jarak antara lensa dengan objek yang hendak dipotret, maka ruang tajam yang didapat semakin luas.

Dalam karya ini pengkarya mengabadikan gambar dengan menggunakan aperture atau bukaan besar seperti *f/1.8* dan yang kecil seperti *f/16*. Perbedaan *aperture* menghasilkan *depth of field* yang sempit atau luas.

c. ***Editing***

Editing adalah bagian terakhir pemotretan *Food Photography*, tujuannya untuk mengurangi hal-hal yang tidak diinginkan dalam foto dan memperbaiki kekurangan teknis pada foto. Untuk melakukan proses pengolahan foto pada karya *Ladu Arai Pinang* ini pengkarya menggunakan software *Adobe Photoshop CC 2019* untuk menyeleksi sebuah foto yang masih memiliki kekurangan yang perlu diperbaiki seperti *contrast* foto yang kurang atau warna yang cenderung pucat, *brightness* (kecerahan) untuk menyesuaikan kecerahan foto, *saturation* untuk

menyesuaikan keseluruhan intensitas warna foto, *cropping* untuk mendapatkan foto dengan komposisi yang lebih enak dilihat atau agar objek terlihat lebih dekat, serta warna untuk menyesuaikan foto untuk tampilan kontras yang lebih tinggi atau lebih rendah agar foto terlihat lebih natural.

3. Penyajian Karya

Tahapan akhir dari proses berkarya yaitu pelaksanaan pameran. Pengkarya melaksanakan pameran di Loby Gedung Pertunjukan Hoerijah Adam kampus Institut Seni Indonesia Padangpanjang. Dengan jumlah karya 20 foto yang dipamerkan dengan ukuran 40cm x 60cm sebanyak 19 karya dan 50cm x 75cm sebanyak 1 karya. Menggunakan media *Paper Glossy Laminating Doff* dengan memakai *Frame minimalis* berwarna hitam. Penyajian karya bertujuan sebagai pertanggung jawaban mencapai syarat kelulusan yang akan di uji, dinilai dan dinyatakan layak untuk sebuah tugas akhir S1 Fotografi oleh pembimbing dan penguji.

PEMBAHASAN

Konsep Penciptaan

Dalam menciptakan karya *Food Photography* yang penting adalah bagaimana cara memvisualkan sebuah makanan menjadi menggugah selera, oleh karena itu dibutuhkan kesinambungan antara penataan makanan, peralatan pendukung serta *background* foto yang digunakan, mengatur lighting, mencari sudut pandang yang bagus sehingga foto terlihat menarik.

Konsep penciptaan karya fotografi yang berjudul "*Ladu Arai Pinang*" dalam karya *Food Photography* ini terdiri dari 2 variasi rasa yaitu Original dan *Sala*, pengkarya juga menghadirkan beberapa makanan yang cocok di nikmati dengan *Ladu* yaitu Bakso, Sate, Mie rebus dan Lontong. Dengan menambahkan *property* pendukung seperti meja, alas kain berwarna, talenan kayu, mangkok bulat, anyaman rotan, alas bambu, mangkok kaca, piring rotan, piring melamin hitam, keranjang rotan, kain goni, sendok dan lainnya agar karya yang dihasilkan lebih menarik.

Proses Penciptaan

1. **Persiapan**

Dalam proses penciptaan karya, pengkarya memulai dengan beberapa tahap yaitu :

a. **Project Releash**

Dalam tahap ini pengkarya membuat tim produksi yang terbagi kedalam beberapa project releash. Terdapat pembagian seperti *cameramen*, *lighting*, *food stylish*, dan

b. **Produksi**

Dalam tahap produksi pengkarya membuat gambaran karya yang sudah dirancang sesuai konsep, untuk dijadikan pedoman bagi pengkarya dalam penciptaan karya *Ladu Arai Pinang* dalam *Food Photography*.

c. **Project Time**

Pada tahap ini pengkarya menentukan jadwal untuk pemotretan karya *Ladu Arai Pinang* dalam *Food Photography*.

2. **Penggarapan karya**

3. **Teknik**

4. **Seleksi foto**

5. **Editing**

6. **Cetak**

7. **Pameran**

Hasil Karya



Karya 1

Dua Rasa

Ukuran foto 40 cm x 60 cm
Paper Glossy Laminating Doff
2022

Deskripsi Karya 1

Foto ini merupakan karya pertama bertema "*Ladu Arai Pinang*" dalam karya *Food Photography*. Dengan judul "*Dua Rasa*" Secara teknis penyusunannya terdapat dua macam varian *Ladu* yaitu Original dan *Sala*. Daerah Pariaman yang terkenal dengan *Sala Lauak* menghadirkan *Sala lauak* yang dikemas dalam bentuk berbeda, dikenal dengan nama *Ladu Sala*. Rasa *Ladu Sala* sedikit lebih pedas dan lebih khas karena ada rasa *Sala Lauak* nya.

Ladu diletakan didalam piring bulat berwarna putih. Properti lainnya yang pengkarya gunakan

adalah talenan kayu, tampah rotan dan wadah bambu. Pengambilan karya difokuskan pada *Ladu* dan untuk *background* diblurkan.

Dalam pemotretan ini pengkarya menggunakan teknik foto *Low Key* dengan memakai satu buah *lighting* yaitu *flash light* yang dipasang pada *softbox*, diletakan pada sisi samping objek (*side light*), dan juga menempatkan reflektor agar cahaya yang dihasilkan lembut ketika mengenai objek. karya ini diambil menggunakan kamera canon 2000D dan lensa fix canon 50 mm, dengan mengatur *exposure* : ISO 100, *F/4*, *Speed 1/80*, dengan *focal length* 50 mm pada saat pemotretan. Sudut pengambilan gambar yang digunakan pengkarya ialah *eye level*.



Deskripsi Karya 6

Foto ini merupakan karya keenam bertema “*Ladu Arai Pinang*” dalam

karya *Food Photography*. Dengan judul “*Dinikmati Bersama Sate*” Pengkarya menampilkan *Ladu* varian *Sala* berwarna kuning kemerahan, seperti warna *Sala Lauak* sebagai objek utama dengan *Sate* sebagai makanan yang cocok dimakan bersama *Ladu*, disajikan kedalam piring yang berbeda, dengan menambahkan sendok pada sisi samping piring *sate* sebagai pelengkap dalam penyajian karya ini. Diberi *garnish* daun untuk mempercantik tampilan pada foto. Properti lainnya yang pengkarya gunakan adalah karung goni, sendok, dan piring rotan.

Karya ini diambil menggunakan kamera canon 2000D dan lensa 18-55mm, dengan mengatur *exposure* : ISO 100, *F/8*, *Speed 1/125*, dengan *focal length* 23 mm pada saat pemotretan. Sudut pengambilan gambar yang digunakan pengkarya ialah *high angle*.



Deskripsi Karya 10

Foto ini merupakan karya kesepuluh bertema “Ladu Arai Pinang” dalam karya Food Photography. Diberi judul “Terfokus” Ladu disusun rapi di dalam piring kayu bulat dan diberi garnish taburan tepung, arai pinang dan bunga untuk mempercantik tampilan pada foto. Properti lainnya yang pengkarya gunakan yaitu alas kain. Pengambilan karya difokuskan pada Ladu dan untuk background diblurkan.

Karya ini diambil menggunakan kamera canon 2000D dan lensa fix canon 50mm, dengan mengatur exposure : ISO 100, F/2, Speed 1/60, dengan focal length 55 mm pada saat pemotretan. Sudut pengambilan gambar yang digunakan pengkarya ialah high angle.



Deskripsi Karya 17

Foto ini merupakan karya ketujuh belas bertema “Ladu Arai Pinang” dalam karya Food Photography. Dengan judul “Dekat” Ladu varian *Sala* disajikan di dalam piring kayu bulat dengan disusun rapi, dan beberapa *ingredient* juga pengkarya hadirkan di dalam foto yaitu taburan tepung, telur, cabe, bawang putih sebagai bumbu tambahan *Sala* dan juga garnish yaitu daun, arai pinang dan bunga untuk mempercantik tampilan pada foto. Properti lainnya yang pengkarya gunakan yaitu piring rotan, ketiding, tampah rotan dan kayu bulat.

Karya ini diambil menggunakan kamera canon 2000D dan lensa fix canon 50mm,

dengan mengatur *exposure* : ISO 100, *F/6.3*, *Speed 1/160*, dengan *focal length* 18mm pada saat pemotretan. Sudut pengambilan gambar yang digunakan pengkarya ialah *high angle*.

KESIMPULAN

Hasil penciptaan ini nantinya mempromosikan dan melestarikan makanan khas daerah, bisa dikenal publik secara luas menjangkau konsumen yang tidak hanya dari masyarakat sekitar, akan tetapi dapat menjangkau konsumen dari luar kota. Sehingga mempermudah dalam mempromosikan produk lebih luas, berkembang, dan mengalami kemajuan-kemajuan pesat, bukan hanya di Pariaman dan Sumatera Barat saja melainkan seluruh Indonesia. Dengan tetap menggunakan Arai Pinang secara tidak langsung telah mengajak masyarakat untuk tetap mempertahankan *Ladu* dari Arai Pinang yang terkikis akibat dari perkembangan zaman.

Dalam proses penciptaan karya ini dibutuhkan beberapa tahapan meliputi Persiapan, yaitu observasi, studi literatur, dan juga wawancara. Selanjutnya Perancangan, mulai dari

segi teknik, cahaya, komposisi, juga membuat storyboard dan skema lighting foto. Dalam proses pemotretan tugas akhir ini dimulai dengan ide dan konsep, pemilihan properti foto yang mendukung untuk menciptakan karya yang menarik. Dalam proses pembuatan tugas akhir ini pengkarya menghadapi beberapa kendala seperti menunggu proses pembuatan *Ladu* sala karena tidak ada stock ditoko, mencari Arai Pinang, properti dan pengambilan karya foto yang berulang dari berbagai sudut pengambilan untuk mendapatkan hasil foto yang maksimal sesuai konsep.

SARAN

Dalam pemotretan *Food Photography* diperlukan beberapa persiapan secara matang, mulai dari riset yang dilakukan sebelum pemotretan akan sangat membantu proses penciptaan karya, konsep yang digarap, properti, menyesuaikan jadwal pemotretan, persiapan alat yang digunakan seperti baterai kamera, baterai *speed light*, *memori card*, *tripod*, hingga *lighting* yang digunakan. Sehingga meminimalisir terjadinya kendala-kendala yang tidak diinginkan pada saat proses

penciptaan karya yang sedang berlangsung.

Dengan tugas akhir ini nantinya dapat menambah wawasan tentang *Food Photography* dan memberikan manfaat bagi penciptaan karya *Food Photography* yang lebih baik untuk pengkarya selanjutnya. Pada penciptaan karya *Ladu Arai Pinang* ini, pengkarya selanjutnya bisa mendapatkan ide penciptaan bahwa *Ladu Arai Pinang* tidak hanya dalam genre *Food Photography* saja, melainkan bisa dikembangkan ke dalam genre *Commercial*, produk, dan Dokumenter.

DAFTAR PUSTAKA

- Ambarsari, Riana.(2011). *Buku Pintar Fotografi: Food Photography Fot Everyone*. Jakarta: Pt. Elex Media komputindo.
- Agrie Yasfindo, Sudirman Is, Ika Mutia (2019). *Perancangan Pusat Kerajinan Dan Oleh-Oleh Di Kawasan Pantai Cermin Kota Pariaman*. Skripsi. Padang : Universitas Bung Hatta.
- Burhanuddin, (2014). *Fotografi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Empatrana. (2011). *Food Photography Made Easy*. Jakarta: Kompas Gramedia.
- Giwanda, G. (2003). *Panduan Praktis Teknik Studio Foto Cetak 1*. Jakarta: Puspawara.
- Michael, H. &. (2015). *Food Photography Memotret Makanan Itu mudah* . Jakarta Selatan: Wahyumedia,81.

Nagi Maehashi. *The Food Photography Book: Pratical Hoa-Tos And Game Changing Tips That Makeall Teh Difference*.

Pramono, D. S. (2018). *Food Photography Series : Mengupas Rahasia Fotografer profesional*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.

Soelarko, R. (1978). *Komposisi Fotografi*. Bandung: PT Indria.

Teguh Setiadi.2017."Dasar Fotografi".Yogyakarta : CV Andi Offset

Tjang, H. (2018). *7 Hari Belajar Lighting dan Styling Food Photography*. Jakarta: Pt. Alex Media Komputindo.

Ulung, Gagas, Rully Larasati. (2013). *How To Be A Food Stylist*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

Wiztian Yoetri dkk (2015). *Melancong Ke Kota Pariaman*, (Pariaman: Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kota Pariaman), 77

Yekti, H. (2007). *Komposisi Dalam Seni Fotografi*. Nirmana Vol 9 No 2 Tahun 2007 Hal 82-88. Surabaya : UKP Surabaya.

SUMBER LAIN

Web :

- Undang-Undang Republik Indonesia No. 20 Tahun 2008 Tentang Usaha Mikro Kecil dan Menengah (https://ppid.unud.ac.id/img/admin/page_attc/acd.pdf)
Kampung Perak, Pariaman Tengah, Pariaman (https://www.wiki.id-id.nina.az/Kampung_Perak_Pariaman_Tengah_Pariaman.html)

Daftar Narasumber :

Nursida (56 th), merupakan pemilik

UMKM *Ladu* Arai Pinang,
Wawancara tanggal 22 agustus
2022. Kampung Perak, Kota
Pariaman.

Siti Khayani (60 th), merupakan
pemilik UMKM *Ladu* Arai
Pinang, Wawancara tanggal 22
agustus 2022. Kampung Perak,
Kota Pariaman.