

# ARTCHIVE

Indonesia  
Journal of  
Visual Art  
and Design

# ARTCHIVE

Indonesia Journal of Visual Art and Design

Volume 03, No.02, 2022 Hal. 1-69 E-ISSN : 2723-536X

---

Jurnal *Artchive* merupakan Jurnal Ilmiah Berkala tentang Seni Rupa dan Desain maupun ilmu pengetahuan yang memiliki keterkaitan dengan ranah kajian tersebut, terbit dalam dua kali setahun. Pengelolaan Jurnal *Artchive* berada di dalam lingkup Fakultas Seni Rupa dan Desain Institut Seni Indonesia Padangpanjang

## **Penanggung Jawab**

Yandri

## **Editor In-Chief**

Rosta Minawati

## **Editor on Board**

Muksin, Institut Teknologi Bandung

Harissman, ISI Padangpanjang

Rajudin, ISI Padangpanjang

Ahmad Bahrudin, ISI Padangpanjang

F.X.Yatno Karyadi, ISI Padangpanjang

Amrizal, ISI Padangpanjang

Yuniarti Munaf, ISI Padangpanjang

Depi Amdayanti, ISI Padangpanjang

## **Mitra Bebestari**

Novesar Jamarun, ISI Padangpanjang

Wahyu Tri Atmojo, Universitas Negeri Medan

Mikke Susanto, ISI Yogyakarta

Irwandi, ISI Yogyakarta

Budiwirman, Universitas Negeri Padang

## **Penerjemah**

Fadhlul Rahman

## **Manajer Jurnal**

Eva Y.

Izan Qomarats

## **Desain Grafis**

Aryoni Ananta

## **Gambar Sampul**

Febra Deni, "*Parasite*"

# ARTCHIVE

Indonesia Journal of Visual Art and Design

Volume 03, No.02, 2022 Hal. 1-69 E-ISSN : 2723-536X

## DAFTAR ISI

Penulis	Judul	Hlm
Cameron Malik, Eva Y.	Muka Mu Muka Ku Dalam Duka, Pun Bukan Duka Ku: <i>Performativity</i> Muka Dalam Poster Belasungkawa Para Politisi Di Tragedi Stadion Kanjuruhan	70 - 85
Arief Budiman, Eva Y.	Analisis Sosiologis Proses Kreatif <i>Sakato Art Community</i> Di Yogyakarta Tahun 1995 Hingga 2019	86 - 99
Nafartity Nabilla Mawaddah Nashr, Rajudin, Jeki Aprisela	Analisis Estetik Karya Seni Lukis Hendra Gunawan Berjudul Nelayan II	100 - 112
Mira Utami, Endrati Jati Siwi, Rias Wita Suryani	Teori Performativitas Judith Butler Dalam Tokoh Utama Film Animasi Disney Pixar " <i>Brave</i> "	113 - 137
Arief Rahmaddian W, Anin Ditto, S.Pd., M.Sn Eva Yanti, S.Ds., M.Si	Menggerus Stigma Introvert Melalui Perancangan Media Kampanye Sosial	138 - 148
Intan Putri Dewi	Makanan Tradisional Suku Alas Aceh Dalam <i>Food Fotografi</i>	149 - 159

# MAKANAN TRADISONAL SUKU ALAS ACEH DALAM FOOD FOTOGRAFI

**Intan Putri Dewi**

Jurusan Seni Rupa Fakultas Basaha dan Seni Universitas negeri Medan  
Jl. Willem Iskandar Psr. V Medan 20221  
iputridewi.98@gmail.com

## **Abstrak**

Indonesia memiliki berbagai macam suku dan budaya, dan setiap suku memiliki kebudayaan yang berbeda-beda salah satunya adalah suku Alas yang terletak di Kabupaten Aceh Tenggara yang berada di Lembah Alas, Provinsi Nanggroe Aceh Darussalam. Kehidupan tradisional masyarakat di Tanah Alas memiliki keunikan dan kelezatan kulinernya tersendiri, seperti halnya dengan masakan tradisional suku Alas yang dapat dijadikan sebagai produk dan destinasi kuliner di Aceh Tenggara memiliki citarasa yang berbeda dengan makanan dari daerah lainnya. Sebab masakan ini mewarisi tradisi baik dalam perayaan adat, maupun jamuan para raja-raja dahulu. Oleh karena itu penelitian ini bertujuan untuk penciptaan fotografi makanan dengan teknik *DoF* menarik dilakukan sebagai upaya alternatif media promosi dalam mempromosikan kuliner-kuliner yang ada di Aceh Tenggara. Upaya untuk mewujudkannya adalah dengan cara melakukan pemotretan makanan (*food photography*) dengan teknik ruang tajam sempit (*depth of field photography*) atau disebut juga dengan singkatan *DoF*.

**Kata kunci:** Makanan tradisional, Aceh, *Food Photography*, teknik *Depth of Field*

## **Abstract**

*Indonesia has various tribes and cultures, and each tribe has a different culture, one of which is the Alas tribe located in Southeast Aceh Regency in the Alas Valley, Nanggroe Aceh Darussalam Province. The traditional life of the people in Tanah Alas has its own uniqueness and culinary delights, as is the case with the traditional cuisine of the Alas tribe, which can be used as a product and culinary destination in Southeast Aceh, which has a different taste from food from other regions. Because this dish inherits both traditions in traditional celebrations and the banquets of the ancient kings, this study aims to create food photography using an interesting DoF technique as an alternative promotional media effort in promoting culinary delights in Southeast Aceh. Steps to make it happen are food photography (food photography) with a narrow, sharp space technique (depth of field photography) or the abbreviation DoF.*

**Keywords:** Traditional food, Aceh, *Food photography*, depth of field technique.

## PENDAHULUAN

Indonesia memiliki kekayaan kuliner dalam bentuk makanan tradisional yang dapat dijumpai di berbagai suku bangsa. Salah satunya pada suku Alas yang terletak di Kabupaten Aceh Tenggara, Provinsi Nanggroe Aceh Darussalam. Sebuah hikayat menyebutkan bahwa Tanah Alas dulunya adalah sebuah danau besar, yang terbentuk pada masa Kwartnaire. Secara faktual hal ini dapat dilihat dari banyaknya nama desa atau daerah yang masih menggunakan kata *pulo* (pulau), ujung, dan tanjung, seperti Pulo Piku, Pulonas, Pulo Kemiri, Pulo Gadung, Pulo Latong, Tanjung, Kuta Gerat, Kuta Ujung, dan Ujung Barat. Salah satu keunikan pada suku alas adalah penggunaan istilah etnik untuk menamai berbagai kebudayaan mereka (Novita, 2021).

Salah satu hal yang menarik dalam kehidupan masyarakat alas adalah kuliner yang memiliki nama-nama yang unik. Kelezatan kuliner suku alas menjadi daya tarik tersendiri yang membedakannya dari kuliner di daerah lainnya di Aceh. Kuliner suku alas biasanya disajikan dalam perayaan adat maupun jamuan para raja-raja pada masa dahulu. Warisan kuliner ini dapat dikembangkan sebagai destinasi kuliner yang khas di Aceh Tenggara.

Meski masakan khas tradisional suku Alas memiliki citarasa dan keunikannya sendiri, namun sayangnya keunikan makanan tersebut belum dikenal oleh masyarakat lainnya diluar daerah Aceh Tenggara. Padahal masakan tradisional tiap daerah di Indonesia memiliki potensi dan destinasi pariwisata karena

produk kuliner. Bahkan jika produk kuliner ini dikenal luas dan diminati oleh masyarakat lainnya maka akan menambah perbendaharaan jenis-jenis masakan tradisional di Indonesia. Sehingga dengan demikian pada gilirannya akan dapat menjadi sumber pendapatan ekonomi masyarakat setempat maupun masyarakat lainnya yang menyajikan produk ini sebagai menu kuliner nusantara.

Dari pengamatan penulis, faktor yang membuat masakan khas ini tidak dikenal oleh masyarakat diluar Aceh Tenggara adalah kurangnya promosi yang dilakukan oleh masyarakat dan pemerintah daerahnya. Jika saja produk ini dapat dipromosikan niscaya kuliner ini akan dikenal oleh masyarakat Indonesia hingga ke luar negeri. Terlebih mengingat saat ini begitu banyaknya media promosi yang dapat digunakan khususnya media digital atau media online baik melalui Instagram, Google, WhatsApp, Facebook maupun media sosial lainnya. Sebagaimana halnya dalam prinsip-prinsip desain promosi visual, bahwa unsur utama adalah gambar (*image*) berupa foto, khususnya foto jenis produk yang ditampilkan, dalam hal ini adalah foto masakan tradisional yang siap dihidangkan. Bahkan hingga saat ini penulis belum pernah melihat ada foto-foto tersebut digunakan sebagai promosi pada berbagai media yang ada. Padahal saat ini telah tersedia banyak ragam media sosial yang mudah diatasi dengan lebih murah, sehingga dapat dijadikan sebagai media promosi.

Penelitian ini menggunakan metode penelitian pengembangan

yang ditujukan untuk menciptakan produk baru yang kreatif, original dan teruji. Penciptakan produk baru yang kreatif berarti membuat produk baru yang memiliki nilai tambah dan belum pernah ada. Original berarti asli, belum ada orang lain yang membuatnya. Teruji berarti produk tersebut telah terbukti secara empiris kualitasnya melalui berbagai pengujian lapangan.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### 1. Teknik Dof dan Food Fotografi

#### a. Teknik DoF

*Depth of field (DoF)* merupakan salah satu prinsip dasar fotografi yang berhubungan dengan fokus. Pengaturan fokus dalam kegiatan fotografi amatlah menentukan karena akan terlihat apa yang menjadi pokok pembicaraan dalam sebuah foto. Ruang ketajaman adalah jumlah jarak antara benda-benda terdekat dan terjauh yang muncul dalam fokus dan direkam dengan tajam dalam sebuah foto atau ukuran seberapa jauh bidang fokus dalam foto. Ruang ketajaman terjadi sebagai transisi bertahap. Aperture dan jarak fokus adalah dua faktor utama yang menentukan dalam prinsip ruang ketajaman. Pemilihan ruang ketajaman dalam sebuah gambar bisa sangat subjektif. Maka penggunaan ruang ketajaman dapat digunakan untuk meningkatkan efek dalam sebuah foto. Harold Davis, (2010:50)

*Depth of field* juga dipahami sebagai jarak antara benda terdekat dan terjauh dalam sebuah foto yang nampak tajam. Sekarang ini, teknologi kamera hanya bisa fokus secara tajam pada satu titik.

Tapi transisi dari fokus secara tajam menjadi tidak tajam terjadi secara bertahap, sehingga istilah '*acceptably sharp* (fokus yang sangat tajam) menjadi longgar. Secara teknis, cara melihat gambar dan berapa ukuran yang akan terlihat pada gambar merupakan salah satu factor yang memberikan kontribusi terhadap seberapa jelas gambar yang akan diperoleh.

### 2. Hasil dan analisis karya

#### a. Manuk Labakh

*Manuk Labakh* makanan tradisional yang terbuat dari unsur kelapa, ayam rebus, dan rempah-rempah. Pemotreran menu makanan *Manuk Labakh* dimulai dengan tahapan 1) penyiapan sajian pada piring kaca berwarna putih, 2) penyusunan atau penataan *layout* menu *Manuk Labakh* diatas meja, 3) pengaturan cahaya dengan menempatkan sumber cahaya atau *lighting* yang terdiri dari *reflector* dengan pemicu *trigger* yang dilengkapi dengan *long distance power remote, auto encoding and decoding with microprocessor, stanby sleeping mode, low voltage trigger, power saving remote*. Unsur perangkat cahaya tambahan dengan menggunakan *ringlight* untuk menghasilkan efek *softlight* (cahaya lembut). Memanfaatkan cahaya tambahan dari sumber cahaya *outdoor* dari arah samping kiri objek, 4) penyiapan kamera yang terdiri dari tripod, kamera Nikon 70D DSLR (*digital single lens reflex*), dan lensa with zoom 18-70 mm.



Gambar 1.1 : Manuk Labakh.  
R : 1/60 f : 4.5 FL : 40mm D : 40-50cm.



Sampel 1.2 : Manuk Labakh.  
R : 1/60 f : 5.6 FL : 40mm D : 40-50cm.



Sampel 1.3 : Manuk Labakh.  
R : 1/30 f : 8 FL : 40mm D : 40-50cm.

Pemotretan pada sampel yang pertama yaitu *Manuk Labakh* dilakukan dengan penataan komposisi (*layout*) simetris dan posisi sudut pandang atas 45 derajat agar pengambilan foto

terlihat menarik dan bagus. Pemilihan warna background ialah berwarna putih dengan menggunakan kertas karton, guna menonjolkan objek tanpa mengurangi realitas (keasliannya). Penataan makanan ditata senatural mungkin agar tidak terlihat berlebihan khususnya dalam layout.

Foto selanjutnya data pemotretan terdiri dari kecepatan (*rana shutter*) 60, bukaan lensa atau diafragma (f 4.5, 5.6 dan 8), Panjang Lensa (FL 40mm), jarak pemotretan (D 40-50) yang selanjutnya disingkat dengan pengkodean pada pemotretan sampel 1.1 1/60,f/4,5, FL/40mm , D40-50cm. Hasil dari pemotretan pada sampel pertama sebanyak 3 foto dengan efek *DoF* yaitu 90, 86.5, 81.

#### **b. Puket Mekuah**

*Puket Mekuah* makanan tradisional yang terdiri dari beras pulut, santan kelapa, dan gula merah. Pemotretan menu makanan *Puket Mekuah* dimulai dengan tahapan 1) penyiapan sajian pada 2 mangkok kaca beding yang berisikan kuah dan pulut yang sudah dimasak. 2) penyusunan atau penataan *layout* menu *Puket Mekuah* diatas meja. 3) pengaturan cahaya dengan menempatkan sumber cahaya atau *lighting* yang terdiri dari *reflector* dengan pemicu *trigger* yang dilengkapi dengan *long distance power remote, auto encoding and decoding with microprocessor, stanby sleeping mode, low voltage trigger, power saving remote.*

Unsur perangkat cahaya tambahan dengan menggunakan *ringlight* untuk menghasilkan efek *softlight* (cahaya lembut). Memanfaatkan cahaya

tambahan dari sumber cahaya outdoor dari arah samping kiri objek, 4) penyiapan kamera yang terdiri dari tripod, kamera Nikon 70D DSLR (*digital single lens reflex*), dan lensa with zoom 18-70 mm.



Sampel 2.1 : Puket Mekuah.  
R : 1/30 f : 4.5 FL : 50mm D : 40-50cm.



Sampel 2.2 : Puket Mekuah.  
R : 1/30 f : 5.6 FL : 50mm D : 40-50cm.



Sampel 1.1 : Puket Mekuah.  
R:1/30 f:8 FL:50mm D:40-50cm

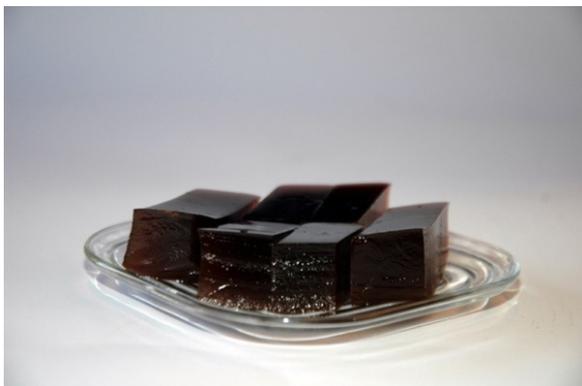
Pemotretan pada sampel yang kedua yaitu *Puket Mekuah* dilakukan dengan pengaturan komposisi (*layout*) tetap simetris dan posisi sudut pandang atas 45 derajat sama halnya dengan pembahasan yang ada diatas sudut pandang yang digunakan 45 derajat agar pemotretan terlihat menarik dan memudahkan dalam pengambilan foto. Pemilihan warna background juga berwarna putih agar pengambilan foto terlihat netral dan terlihat keaslian makanan tersebut.

Penataan makanan dilakukan sederhana dan tidak terlalu ramai. Selanjutnya data pemotretan terdiri dari kecepatan (*rana shutter*) 60, bukaan lensa atau diafragma (f 4.5, 5.6, dan 8). Panjang Lensa (FL 50 mm), jarak pemotretan (D 40-50) yang selanjutnya disingkat dengan pengkodean pada pemotretan sampel 2.1 1/30,f/4,5, FL/50mm, D40-50cm. Hasil dari pemotretan pada sampel kedua sebanyak 3 foto dengan efek *DoF* yaitu 86.5, 85, 83.

**c. Gelame**

*Gelame* makanan tradisional yang terdiri dari *agar-agar (hongkue)*, gula merah. Pemotretan menu makanan *gelame* dimulai dengan tahapan 1) penyiapan sajian pada piring kaca bening dan nyusun beberapa makanan *Gelame* di atas piring tersebut. 2) penyusunan atau penataan *layout* menu *Gelame* diatas meja. 3) pengaturan cahaya dengan menempatkan sumber cahaya atau *lighting* yang terdiri dari *reflector* dengan pemicu *trigger* yang dilengkapi dengan *long distance power remote, auto encoding and decoding with microprocessor, stanby sleeping mode, low voltage trigger, power saving remote.*

Unsur perangkat cahaya tambahan dengan menggunakan *ringlight* untuk menghasilkan efek *softlight* (cahaya lembut). Memanfaatkan cahaya tambahan dari sumber cahaya *outdoor* dari arah samping kiri objek, 4) penyiapan kamera yang terdiri dari tripod, kamera Nikon 70D DSLR (*digital single lens reflex*), dan lensa with zoom 18-70 mm.



Sampel 3.1 : Gelame.  
R : 1/80 f : 4.5 FL : 70mm D : 40-50cm.



Sampel 1.1 : Gelame.  
R:1/160 f:5.6 FL:50mm D:40-50cm



Sampel 3.3 : Gelame  
R:1/60 f:8 FL:70mm D:40-50cm

Pemotretan pada sampel yang ketiga yaitu *Gelame* dilakukan dengan pengaturan komposisi (*layout*) simetris dan posisi serta mampu menghasilkan bayangan secara natural sudut pandang atas juga menggunakan 45 derajat agar terlihat menarik. Warna background juga berwarna putih agar memperlihatkan keaslian foto makanan tersebut. Penataan makannya juga dibuat sederhana saja. Selanjutnya data pemotretan terdiri dari kecepatan (*rana shutter*) 60, bukaan lensa atau diafragma (f 4.5, 5.6, 8). Panjang Lensa (FL 50-70mm), jarak pemotretan (D 40-50) yang selanjutnya disingkat dengan pengkodean pada pemotretan sampel

3.1 1/80,f/4,5, FL/70mm, D40-50 cm. Hasil dari pemotretan pada sampel ketiga sebanyak 3 foto memiliki efek *DoF* yaitu 82, 81.5, 87.5.

**d. Cimpe**



Sampel 4.1 : Cimpe.

R : 1/60 f : 4.5 FL : 70mm D : 40-50cm.

*Cimpe* makanan tradisional yang terdiri dari tepung beras, kelapa, gula merah dan daun pisang. Pemotretan menu makanan *Cimpe* dimulai dengan tahapan 1) penyiapan sajian pada sebuah telenan dan menyusun beberapa makanan tersebut agar terlihat bagus. 2) penyusunan atau penataan *layout* menu *Cimpe* diatas meja. 3) pengaturan cahaya dengan menempatkan sumber cahaya atau *lighting* yang terdiri dari *reflector* dengan pemicu *trigger* yang dilengkapi dengan *long distance power remote, auto encoding and decoding with microprocessor, stanby sleeping mode, low voltage trigger, power saving remote*. Unsur perangkat cahaya tambahan dengan menggunakan *ringlight* untuk menghasilkan efek *softlight* (cahaya lembut). Memanfaatkan cahaya tambahan dari sumber cahaya

outdoor dari arah samping kiri objek, 4) penyiapan kamera yang terdiri dari tripod, kamera Nikon 70D DSLR (*digital single lens reflex*), dan lensa with zoom 18-70 mm.



Sampel 4.2 : Cimpe.

R : 1/60 f : 5.6 FL : 70mm D : 40-50cm.



Sampel 4.3 : Cimpe.

R:1/60 f:8 FL:70mm D:40-50cm.

Pemotretan pada sampel yang keempat yaitu *Cimpe* dilakukan dengan pengaturan komposisi (*layout*) simetris dan posisi sudut pandang atas 45 derajat. Pemilihan warna background berwarna putih, komposisi simetris merupakan komposisi formal untuk menunjukkan kesederhanaan dan keaslian objek. Selanjutnya data pemotretan terdiri dari kecepatan

(*rana shutter*) 60, bukaan lensa atau diafragma (f 4.5, 5.6, 8). Panjang Lensa (FL 70mm), jarak pemotretan (D 40-50) yang selanjutnya disingkat dengan pengkodean pada pemotretan sampel 4.1 1/60,f/4,5, FL/70mm, D40-50cm. Hasil dari pemotretan pada sampel keempat sebanyak 3 foto dengan efek *DoF* yaitu 83.5, 83.5, 90,5.

### e. *Tumpi*

*Tumpi* makanan tradisional yang terdiri dari tepung pulut, santan kelapa, gula merah. Pemotretan menu makanan *Tumpi* dimulai dengan tahapan 1) penyiapan sajian pada sebuah piring kaca bening dan tataan gelas lalu menyusun beberapa makan diatas piring tersebut. 2) penyusunan atau penataan *layout* menu *Tumpi* diatas meja. 3) pengaturan cahaya dengan menempatkan sumber cahaya atau *lighting* yang terdiri dari *reflector* dengan pemicu *trigger* yang dilengkapi dengan *long distance power remote, auto encoding and decoding with microprocessor, stanby sleeping mode, low voltage trigger, power saving remote*. Unsur perangkat cahaya tambahan dengan menggunakan *ringlight* untuk menghasilkan efek *softlight* (cahaya lembut). Memanfaatkan cahaya tambahan dari sumber cahaya outdoor dari arah samping kiri objek, 4) penyiapan kamera yang terdiri dari tripod, kamera Nikon 70D DSLR (*digital single lens reflex*), dan lensa with zoom 18-70 mm.



Sampel 5.1 : *Tumpi*.  
R : 1/80 f : 4.5 FL : 70mm D : 40-50cm.



Sampel 5.2 : *Tumpi*.  
R : 1/80 f : 5.6 FL:70mm D:40-50cm



Sampel 5.3 : *Tumpi*.  
R : 1/80 f : 8 FL : 70mm D : 40-50cm

Pemotretan pada sampel yang kelima yaitu *Tumpi* dilakukan dengan pengaturan komposisi (*layout*) simetris dan pengambilan foto posisi sudut

pandang atas 45 derajat agar terlihat menarik dan memudahkan dalam pengambilan gambar. Selain itu juga dengan pengambilan sudut pandang 45 derajat dapat memperlihatkan objek secara utuh dan tidak terlalu distorse, warna background berwarna putih agar terlihat natural dan memperlihatkan keaslian dari makanan tersebut. Pengaturan makanan juga ditata sederhana saja. Selanjutnya data pemotretan terdiri dari kecepatan (*rana shutter*) 60, bukaan lensa atau diafragma (f 4.5, 5.6, 8). Panjang Lensa (FL 70mm), jarak pemotretan (D 40-50) yang selanjutnya disingkat dengan pengkodean pada pemotretan sampel 5.1 1/80,f/4,5, FL/70mm, D40-50cm. Hasil dari pemotretan pada sampel kelima sebanyak 3 foto menerapkan teknik pemotretan dengan efek *DoF* yaitu 77,5, 80, 79,5.

**f. Puket Megaukh**

*Puket Megaukh* makanan tradisional yang terdiri dari beras pulut, gula merah dan daun. Deskripsi: Pemotretan menu makanan *Puket Megaukh* dimulai dengan tahapan 1) penyiapan sajian pada sebuah telenan dilapisi daun pisang dan menyusun beberapa makanan tersebut agar terlihat bagus. 2) penyusunan atau penataan *layout* menu *Puket Megaukh* diatas meja. 3) pengaturan cahaya dengan menempatkan sumber cahaya atau *lighting* yang terdiri dari *reflector* dengan pemicu *trigger* yang dilengkapi dengan *long distance power*

*remote, auto encoding and decoding with microprocessor, stanby sleeping mode, low voltage trigger, power saving remote.*

Unsur perangkat cahaya tambahan dengan menggunakan *ringlight* untuk menghasilkan efek *softlight* (cahaya lembut). Memanfaatkan cahaya tambahan dari sumber cahaya outdoor dari arah samping kiri objek, 4) penyiapan kamera yang terdiri dari tripod, kamera Nikon 70D DSLR (*digital single lens reflex*), dan lensa with zoom 18-70 mm.



Sampel 6.1 : Puket Megaukh.  
R : 1/60 f : 4.5 FL : 70mm D:40-50cm



Sampel 6.2 : Puket Megaukh.  
R : 1/60 f : 5.6 FL : 70mm D:40-50cm



Sampel 6.3 : Puket Megaukh.  
R:1/60 f:8 FL :70mm D:40-50cm

Pemotretan pada sampel yang keenam yaitu *Puket Megaukh* dilakukan dengan penataan komposisi (*layout*) simetris dan posisi sudut pandang atas diambil 45 derajat sama halnya dengan penjelasan diatas, mengapa peneliti lebih memilih 45 derajat agar memudahkan berlangsungnya pemotretan dan tidak berbeda dengan foto makanan sebelumnya. Pemilihan warna *background* juga sengaja berwarna putih agar foto tidak terlihat berlebihan jika dilihat dan keaslian dari makanan tersebut terlihat tidak berubah sama sekali, *background* berwarna putih membantu kekuatan komposisi khususnya pada aspek kesatuan (*unity*). Selain itu juga membantu tingkat kontras (*density*) pada foto. Pengaturan pemotretan makanan tersebut dibuat sederhana karena kurangnya bahan makanan atau rempah-rempah yang tidak menyempurnakan foto tersebut sama halnya dengan pembahasan diatas juga tidak terlalu ramai dengan penataan yang terlihat dihasil pemotretan.

Selanjutnya data pemotretan terdiri dari kecepatan (*rana shutter*) 60,

bukaan lensa atau diafragma (f 4/5, 5.6, 8). Panjang Lensa (FL 70mm), jarak pemotretan (D 40-50) yang selanjutnya disingkat dengan pengkodean pada pemotretan sampel 6.1 1/45,f/4,5, FL/70mm, D40-50cm. Dengan demikian hasil dari pemotretan pada sampel keenam sebanyak 3 foto memiliki bobot dari tim penilai dengan nilai rata-rata mulai dari komposisi hingga teknik pemotretan dengan efek *DoF* yaitu 82, 87.5, 88.

### SIMPULAN

Pemotretan makanan tradisional suku alas Aceh dengan Teknik Dof menghasilkan karya foto yang dapat menampilkan makanan tradisional Suku Alas Aceh dalam bentuk yang menarik secara visual. Bukaan diafragma sangat menentukan ruang tajam semakin besar bukaan diafragma semakin sempit ruang tajam (semakin blur). Ruang tajam tidak hanya terbatas pada *background* tetapi juga terdapat jarak objek satu dengan lain.

Sementara itu, komposisi selain dibentuk dari sudut pandang atau angel kamera juga ditentukan dari *focallens* atau panjang pendeknya lensa sehingga membentuk ruang layout lebar atau luas sesuai dengan temuan dan teorinya. Komposisi seluruh sampel memiliki kecenderungan komposisi yang sama, hanya dibedakan aspek exposure. Alhasil, hasil karya foto dapat dijadikan sebagai media promosi kuliner suku Alas yang belum begitu dikenal di luar Aceh.

**REFERENSI**

- Amir Hamzah, Sulaiman. (1981). *Media Audio Visual untuk Pengajaran, Penerapandan Penyuluhan*. Jakarta: PT Gramedia.
- Ambarsari, Riana. 2015. *Buku Pintar Fotografi: Motret Makanan itu Gampang!*. Jakarta: PT Elex Media Koputindo.
- Arikunto. S. 2010. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Arikunto, Suharsimi. 2013. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Curtin. Dennis p. 2007. *A Short Courses Book: The Text Book Digital Photography Secoud Edition*. Massachusetts: Short Courses.
- Davis, Hrold. 2010. *Creative Composition Digital Photography Tips & Tecriques*. Canada: Wiley Publishing Inc.
- Ibn Al-Haytham. 965 Sekitar 1040 Masehi. *Optic Ae Al-Manazir*.
- Lexy J. Moleong. 2011. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Cetakan ke-29. Bandung: PT Remaja Rosdakarya.
- Lingga.Ibrahim.1968. *Sedjarah Tuntutan Tanah Alas – Gayo Luas Mendjadi Daerah Tingkat II – Atjeh Tenggara*.
- Rahman, Fadly. 2011. *Rijsttafel Budaya Kuliner di Indonesia Masa Kolonial 1870-1942*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Rahman, Fadly.2016. *Rijsttafel Budaya Kuliner di Indonesia Masa Kolonial 1870-1942*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Santoso, Budhi. 2010. *Bekerja Sebagai Fotografer*. Jakarta: Erlangga Group.
- Setiodi, Teguh. 2017. *Dasar Fotografi Cara Cepat Memahami Fotografi*. Yogyakarta: Cv Andi Offset.
- Surya Andy, Denny. 2011. *Food Photography Tutorial*. Jakarta: PT Elex Media Kopuntinda Jurnal.
- Sugiyono. 2017. *Metode Penelitian dan Pengembangan R&D*. Bandung: Alfabeta.