

SUMBAREH DALAM FOOD PHOTOGRAPHY

Lidia Putri Mardiana

Lidiaputrimardiana8@gmail.com

Jurusan Fotografi
Fakultas Seni Rupa dan Desain
Institut Seni Indonesia Padang Panjang
Jl. Bahder Johan, Guguk Malintang, Padang Panjang Timur. Sumatera Barat 27118

ABSTRAK

Sumatra Barat memiliki banyak makanan tradisional salah satunya *Sumbareh*. Makanan ini belum banyak di ketahui oleh masyarakat luas. Hal ini mendorong pengkarya untuk memvisualkan *Sumbareh* ke dalam karya *food photography*. Menghadirkan dengan konsep yang berbeda dari sebelumnya, yakni menghadirkan dengan konsep Tradisional dan Modern. Menggunakan objek tradisional dan properti yang modern dalam penataannya. Pengambilannya menggunakan teknik *high speed* pada beberapa karya selain itu pengkarya juga menghadirkan symbol dan semiotika untuk menyampaikan pesan. Tujuan penciptaan karya ini untuk menghadirkan konsep dan penataan yang baru dari *Sumbareh*, agar lebih dikenal oleh masyarakat luas terutama kalangan muda. *Sumbareh* terbuat dari tepung beras asli, dimana tepungnya harus di produksi sendiri. Untuk memakanya ada beberapa tambahan dalam cara memakannya seperti, Tapai hitam, Cendol, Bubur putih, Lopis, dan Kuah gula merah. Penciptaan karya ini dilakukan dengan empat tahapan, pertama berupa persiapan dengan melakukan riset, kedua perancangan konsep karya, ketiga perwujudan karya, dan keempat penyajian karya.

Kata kunci : Sumatera Barat, *Sumbareh*, *Food photography*, *High speed*,

ABSTRACTS

West Sumatra has many traditional foods, one of which is *Sumbareh*. This food is not widely known by the public. This encourages the craftsman to visualize *Sumbareh* in the work of *food photography*. Presenting with a different concept than before, namely presenting with traditional and modern concepts. Use traditional objects and modern properties in their setup. The collection uses high-speed techniques in some works in addition to the craftsmanship also presents symbols and semiotics to convey the message. The purpose of the creation of this work is to present a new concept and arrangement from *Sumbareh*, to be better known by the wider community, especially young people. *Sumbareh* is made from real rice flour, which must be produced by itself. To eat it there are several additions in how to eat it such as Black Tapai, Cendol, White porridge, Lopis, and Brown Sugar Gravy. The creation of this work is carried out in four stages, firstly in the form of preparation by conducting research, secondly the design of the concept of the work, the three manifestations of the work, and the four presentations of the work.

Keywords: West Sumatra, *Sumbareh*, *Food photography*, *High-speed*.

1. PENDAHULUAN

Latar Belakang

Sumatera Barat memiliki banyak makanan tradisional yang berbeda di setiap daerahnya. Masing-masing makanan ini juga memiliki ciri khas dan keunikan yang banyak dikenal kalangan masyarakat. Namanya juga hadir berdasarkan bahasa khas daerah dan kebiasaan masyarakatnya. Salah satu daerah Sumatera Barat yang masih banyak ditemukan makanan tradisional adalah Pariaman. Daerah Pariaman juga memiliki berbagai macam makanan tradisional, salah satunya adalah *sumbareh*.

Menurut Siti Aiyah dalam majalah ilmiah Tabuah yang berjudul “Tradisi Kuliner Masyarakat MinangKabau”. Nama lain dari serabi adalah *sumbareh*, merupakan makanan tradisional yang terdapat di Minangkabau. Sebutan nama *sumbareh* ini terdapat di daerah Kabupaten Padang Pariaman, termasuk juga Kota Pariaman. Makanan ini termasuk jenis kuliner tradisional yang selalu dibuat masyarakat Padang Pariaman dalam upacara keagamaan karena membuatnya dalam rangka memperingati kematian dari anak-anak mereka (Aisyah, 2017).

Sumbareh terbuat dari tepung beras dimana tepungnya dibuat sendiri oleh pembuatnya agar tidak terjadi kesalahan saat memproduksi. Dilihat dari ukuran *sumbareh* memiliki tiga bentuk ukuran yakni ukuran

kecil, sedang dan besar. Makanan ini hanya bisa di temukan ketika hari pasar di bulan *sumbareh*. Bulan *sumbareh* adalah salah satu tradisi yang ada daerah Pariaman. Dimana menantu perempuan wajib membawa hantaran, berupa *sumbareh* dan makanan ke rumah mertuanya. Dilakukan setiap tahunnya yakni pada bulan *sumbareh*.

Bulan *sumbareh* jatuh pada bulan raj'ab pada kalender hijriah. Bulan *sumbareh* (*bulan rajab*) memiliki arti tersendiri bagi masyarakat Tandikek, bulan ini juga dinamakan bulan kanak-kanak. Doa - doa yang ditujukan pada saat bulan *sumbareh* di tujunkan kepada anak-anak yang sudah meninggal. Tidak hanya itu, bulan *sumbareh* dimaknai sebagai bentuk mempererat hubungan silaturahmi antara individu dengan masyarakat yang lainnya. Termasuk salah satu hubungan menantu dan mertua, *Sumbareh* tidak hanya dimakan dengan santan dan gula merah saja, tetapi ada beberapa tambahan untuk memakanya seperti tape hitam, lupis, bubur putih dan cendol (wawancara Tuangku Sirep, 25 april 2021).

Hal ini menjadi sebuah dorongan bagi pengkarya untuk menciptakan sebuah karya seni terutama dalam bentuk visual yakni *food photography*. Selain itu juga karena fotografi mengambil peranan besar dalam penyampaian informasi, dokumentasi, promosi produk hingga sebagai karya seni, khususnya dalam *food photography*. Pengertian sederhana dari *food*

photography adalah teknik memotret makanan menjadi menggoda dan menghadirkan dalam bentuk yang menggugah selera. Bertujuan untuk mengabadikan segala macam bentuk makanan. Dari makanan yang disetting sedemikian rupa sehingga, mampu menggambarkan lezatnya makanan tersebut tanpa bercerita dan hanya gambar yang berbicara.(Adelia & Emas, 2018).

Melalui tujuan *food photography* pengkarya berharap bisa memperkenalkan

Rumusan Penciptaan

Sebagaimana yang telah dijabarkan di atas, maka permasalahan yang dapat di rumuskan dalam penciptaan ini adalah :

Bagaimana menciptakan karya *food photography* dengan objek “*Sumbareh*”.

Tujuan Penciptaan Karya

Berdasarkan latar belakang dan rumusan penciptaan di atas, maka tujuan penciptaan karya ini adalah:

1. Menghadirkan karya *food photography* dengan tema makanan tradisional khas Pariaman.
2. Mewujudkan visualisasi makanan tradisional *sumbareh* sebagai salah satu bentuk promosi dan pelestarian melalui karya *food photography*.

Landasan Teori

Dalam proses penciptaan karya ini, pengkarya menggunakan beberapa teori yang

makanan tradisional yakni *sumbareh*. Pengkarya sampaikan melalui rancangan konsep yang telah dirancang dengan menggunakan komposisi dan teknik fotografi. Membuat makanan tradisional tersebut lebih menggoda dan menggugah selera dan pesan untuk menjaga hubungan sosial melalui visual *sumbareh* dapat tersampaikan dengan baik.

menjadi acuan dasar. Sesuai dengan bentuk penciptaan karya- karyanya yakni fotografi, maka pengkarya menggunakan teori dasar fotografi 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. Fotografi Komersial

Foto komersial adalah foto-foto yang berhubungan dengan dunia periklanan, seremonial, perindustrian, dan lain-lain. Dalam foto komersial, fotografer biasanya memotret objek benda hidup dan benda mati sesuai dengan permintaan klien” (Kiki, 2011:9). Hampir setiap pemasaran produk sering memajang foto untuk menjualkan produk. Dilihat dari genrenya fotografi komersial juga memiliki cabang, Salah satunya adalah foto still life.(Adelia & Emas, 2018)

Menurut (Sutton, 2012:14) dalam jurnal “*Bohemian Style Dalam Fotografi*”. Fotografi komersial merupakan salah satu kategori terbaik yang dapat digambarkan seperti sebuah foto yang digunakan untuk, membantu menjual, mengiklankan atau memasarkan produk, layanan orang, ataupun banyak orang, semua foto yang dapat dilihat dalam majalah, media onlen, billboard, CD, atau poster, semua berada di bawah fotografi komersial

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 berbicara (Ambarsari, 2011:52)

Food photography adalah istilah keren yang di pakai untuk foto makanan yang sudah dipersiapkan secara khusus sebelum pengambilan yang sudah dilengkapi dengan *food stylist*, studio foto, *lighting*, dan *background* khusus. *Food photography* merupakan salah satu jenis *still life*

photography dan juga termasuk komersial fotografi. Bertujuan untuk menerbitkan selera makan bagi orang yang melihatnya, terutama bila foto – foto tersebut di buat untuk tujuan pulikasi. (Indra, 2011:11)

3. Tata Cahaya

Hal yang sangat perlu dalam pengambilan *food photography* adalah cahaya, karena hal tersebut akan mempengaruhi hasil foto yang kita ambil. 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.

Pencahayaan merupakan unsur wajib dalam fotografi, pencahayaan atau penerangan yang baik akan menghasilkan foto yang bagus pula. Melalui cahaya dapat menghasilkan foto tampak seperti aslinya, juga tidak mengubah warna dari objek yang di foto. Secara umum pencahayaan dibagi menjadi dua yaitu : cahaya alami dan cahaya buatan.

4. Semiotika

Menurut Roland Barthes dalam buku Foto Jurnalistik Taufan Wijaya (2011:16). Semiotika adalah ilmu atau metode analisis

untuk mengkaji tanda, Barthes juga menjabarkan bahwa foto memuat tanda yang berupa pesan tertunjukan/denotatif dan pesan terartikan/konotatif. Makna denotatif adalah makna verbal yang tampak baik berupa elemen – elemen gambar maupun caption, makna konotatif adalah makna di atas tataran denotatafi.

Yasraf Piliang (2005:66) menuliskan semiotika adalah ilmu tentang tanda dan kode-kode. Teori yang mempelajari lambang secara umum yang dinamakan semiotik. Segi yang mempelajari adalah hubungan antara lambang, penafsiran, lambang dan maksud pemakaian lambang.

Metode Penciptaan

Dalam penciptaan karya ini pengkarya menggunakan beberapa metode yaitu

1. Persiapan

Tahapan persiapan merupakan tahap pengumpulan referensi yang berhubungan dengan *food photography* kemudian dijadikan bahan dasar penciptaan. Referensi-referensi ini di peroleh pengkarya dari berbagai media seperti buku cetak tentang , artikel, jurnal, dan internet. Pengkarya mendapatkan informasi dan gagasan untuk menciptakan karya sebagai langkah awal dalam karya seni.

a. Studi Literatur

Studi literatur dilakukann untuk menemukan berbagai sumber tentang penciptaan karya “*Sumbareh* dalam *Food photography*”. Infomasi yang berkaitan dengan objek penciptaan diperoleh dengan menelusuri data berupa artikel, jurnal, buku *Food photography*, ataupun tulisan yang berhubungan dengan objek referensi untuk memperluas wawasan dan meningkatkan kepekaan. Membaca beberapa artikel “Tradisi Kuliner Masyarakat Minangkabau” yang berkaitan dengan “*sumbareh*” salah satu linknya yang berkaitan dengan informasi tentang “*sumbareh*”

b. Studi Lapangan

Teknik yang pengkarya gunakan dalam metode studi lapangan adalah teknik wawancara, melakukan wawancara dengan Tuangku Sirep, atau pemuka adat di daerah tandikek guna untuk mendapatkan informasi tentang *Sumbareh* di tambah dengan informasi dari pembuat yang bernama Nde Siruih dan penjual *Sumbareh*, untuk membantu dalam pembuatan tugas akhir.

2. Elaborasi

Pengkarya mulai menentukan ide atau gagasan yang akan dijadikan foto dalam proses penciptaan. Ide serta gagasan yang akan menjadi rumusan bagi dasar penciptaan karya. Pada elaborasi ini pengkarya menentukan ide untuk karya tugas akhir “*Sumbareh* dalam *Food photography*”, karena tidak semua orang menganal *Sumbareh* oleh karena itu, pengkarya merancang ide untuk memotret *sumbareh* versi modern.

3. Perancangan

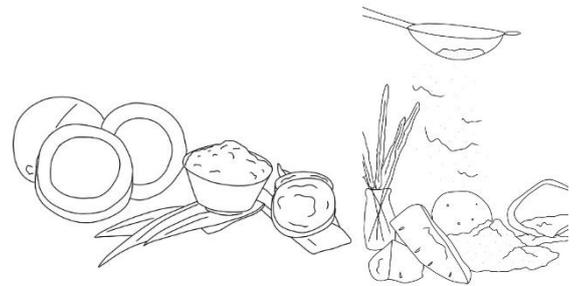
Dalam proses ini pengkarya mulai membayangkan bentuk foto yang diciptakan berdasarkan ide dan gagasan yang telah dirancang serta penyatuan

4. Perwujudan

Perwujudan karya fotografi. Pada tahap ini pengkarya merealisasikan konsep yang sudah dirancang. Proses pemotretan dilakukan di dalam ruangan. Pengkarya mengaplikasikan teknik foto, penggunaan cahaya yang sudah di rancang, penempatan komposisi dengan kata lain pengkarya mulai merealisasikan *storyboard* yang sudah dirancang. Pada proses perwujudan ada alat, teknik dan editing yang digunakan. Seperti ; kamera, lensa, tripod, memori, storobox, lampu sorot, laptop dan lain-lain. Begitu juga dengan teknik yang digunakan seperti ;

informasi-informasi dalam sebuah bentuk yang akan di buat dalam penciptaan. Pada Tahap ini pengkarya lebih memikirkan konsep-konsep foto yang akan di buat. Dari segi teknik, cahaya, komposisi dan hal penting lainnya. Pengkarya juga membuat *storyboard* dan skema *lighting* foto berdasarkan konsep yang dirancang.

Storyboard



komposisi, high speed, *Depth of field*, dan *lighting*.

2. PEMBAHASAN

Konsep Penciptaan

Terciptanya sebuah karya seni 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 terlihat mengguyurkan sesuai dengan kreativitas

pengkarya. Oleh sebab itu di butuhkan kesinambungan antara objek utama dengan objek pendukung, serta *backgraound* yang digunakan.

Konsep tradisional modern divisualiskan dengan memasukan aksesoris moderen seperti, piring, sendok, dan tradisional seperti, *salendang* dan rantang, pada setiap foto yang digarap. Pengkarya juga memasukan semiotika sebagai penanda untuk menyampaikan pesan yang di hadirkan dalam beberapa karya nantinya, karena tidak semua karya yang akan pengkarya masukan semiotika di dalam nya agar tidak terjadi pengulangan pengkarya menghadirkan beberapa karya yang mengandung semiotika agar pesan yang ingin dihadirkan tersampaikan. Hal yang membuat karya dari pengkarya berbeda karena mengandung pesan didalamnya. Semiotika adalah ilmu yang mempelajari tentang, memahami sebuah tanda yang terdapat dari sederetan luas objek-objek, peristiwa, seluruh kebudayaan sebagai tanda. (Wibowo, 2013).

Timbulnya ide dari konsep *Sumbareh* dalam *Food photography* pengkarya melihat bahwa objek *Sumbareh* memiliki keunikan dan kebudayaan tersendiri bagi masyarakat Kabupaten Padang Pariaman khususnya masyarakat Tandikek, karena bagi masyarakat Tandikek. *Sumbareh* merupakan sebuah makanan yang memiliki tradisi yang masih dilakukan sampai sekarang dan memiliki arti

tersendiri bagi masyarakat Tandikek. Pengkarya ingin membuat trobosan terbaru dalam penyajian *Sumbareh* untuk menarik perhatian anak muda agar dilirik dan sekaligus untuk mengenalkan kebudayaan tradisi daerah Tandikek ke masyarakat luas.

Proses Penciptaan

1. Persiapan

Dalam proses penciptaan karya, pengkarya memulai dengan beberapa tahap. Pertama adalah persiapan, dalam tahap ini pengkarya membuat storyboard atau gambaran karya yang akan dibuat. Membuat list bahan-bahan properti dan alat yang akan digunakan untuk mempermudah pengkarya dalam membuat karya. Pengkarya juga melakukan riset untuk mendapatkan informasi tentang *Sumbareh*, membeli kebutuhan properti dan peralatan yang akan digunakan. Mengatur studio dengan konsep yang akan digunakan ketika pembuatan karya dilakukan.

Tahap persiapan terdapat bahan-bahan yang harus di persiapkan untuk melakukan pemotretan, pengkarya memesan *Sumbareh* untuk objek pemotretan tidak hanya *Sumbareh*, bahan tambahan juga di pesan seperti , *tapai*, *cendol*, *bubur putih*, *lopis*. Properti tambahan yang akan digunakan sebagai pendukung seperti: piring, mangkok, rantang, bunga, *background*, sendok, daun pandan, kelapa, gula merah, *salendang*, sebagai bahan

pendukung dari pemotretan dan juga mempersiapkan *lighting* untuk pencahayaan.

2. Penggarapan Karya

Pada proses penggarapan karya, pengkarya melakukan pemotretan di studio (*indoor*) yang di buat sendiri dirumah bertempat di Makwin House. Untuk mempermudah dalam pembuatan. Pengkarya menata objek agar mendapatkan hasil yang maksimal, memakai *lighting* sebagai pencahayaan dalam pengambilan foto. Menyeting sedemikian rupa untuk pemotretan, menyiapkan *background* apa saja yang di pakai, properti yang akan di gunakan dan bahan-bahan apa saja yang di perlukan. Pada proses pemotretan pengkarya mencoba dengan berbagai *angle* pengambilan dan komposisi agar mendapatkan foto yang berbeda dari setiap pengambilan,

3. Teknik

Teknik yang digunakan dalam penggarapan karya ini adalah *high speed*, sepertiga bidang, dan *fokus*. *High speed* di gunakan dalam karya santan, tepung, dan ketika gula aren yang jatuh ke objek *Sumbareh*. Untuk mendapatkan tetesan dari gula aren pengkarya menggunakan teknik *high speed*. Sedangkan teknik sepertiga bidang digunakan dalam konsep lainnya untuk mendapatkan keseimbangan objek dan properti pendukung, begitu pula dengan focus untuk mendapatkan focus dan detail dari objek yang akan diambil.

4. Seleksi Foto

Setelah pemotretan selesai dilakukan proses seleksi yang dilakukan pengkarya untuk memilih foto yang akan diedit nantinya, dan memilih foto apakah sudah sesuai dengan konsep yang sudah dibuat sebelumnya. Pada proses seleksi foto ada foto yang terpilih dan tidak terpilih sesuai dengan tema konsep yang ada.

5. Editing

Setelah proses seleksi karya yang dilakukan pengkarya, dilanjutkan dengan proses *editing*. Dalam *editing* pengkarya lebih dominan pada warna dan pembersihan terhadap foto agar terlihat bersih dan enak ketika dipandang.

6. Cetak

Pada tahapan ini setelah semuanya di edit dan diseleksi pengkarya menyetak dengan ukuran 3R terlebih dahulu untuk diperlihatkan kepada pembimbing. Apabila semuanya sudah benar dan sesuai dengan konsep, barulah di cetak dengan ukuran lebih besar yaitu 40x60 dengan media *Photo On Paper Laminating*. Kemudian karya yang telah dicetak akan di bingkai dengan menggunakan *frame minimalis* berwarna putih.

7. Pameran

Setelah foto dicetak dan dibingkai, kemudian masuk pada tahap pameran. Foto-foto tersebut merupakan karya yang telah mendapatkan acc dari pembimbing karya. Foto yang sudah di acc kemudian dicetak dan di pameran dalam bentuk offline sesuai

dengan panduan tugas akhir yang sudah ada. Pada pameran karya di cetak sebanyak 12 dari 20 karya yang pengkarya ciptakan dengan ukuran (40 x 60) menggunakan frame berwarna putih. *Background* karya dari foto pengkarya berwarna hitam. Hal ini bertujuan untuk mengatasi agar tidak menyatu dengan karya maka dari itu memakai frame berwarna putih. Foto dicetak menggunakan *Photo on paper laminating*.

Hasil Karya

Pada hasil karya pengkarya menampilkan karya berserta penjelesannya. Semua karya foto yang akan disampaikan merupakan hasil pemotretan dari pengkarya, dan semua merujuk pada judul “*Sumbareh dalam food photography*”. Karya dikombinasikan dengan menggunakan *lighting*, teknik *high speed*, *focus*, dan komposisi, ditambah dengan *editing* agar nantinya penikmat karya bisa merasakan apa yang disampaikan oleh pengkarya.



Karya ini merupakan karya ke tiga dalam tugas akhir berjudul “ *Sumbareh dalam food photography*” yang berjudul “*Santan*”. Pada proses penggarapan pengkarya menggunakan kamera Nikon D3400. *Santan* merupakan salah satu bahan dari pembuatan *Sumbareh* dan pembuatan kuah dari *sumbareh*. Dalam karya ini pengkarya menggunakan kelapa parut yang sudah di bungkus dengan, kain penyaringan dan diperas yang airnya berjatuhan. Diambil dengan menggunakan teknik *high speed* sehingga dapat membekukan jatuhan santan. Pada konsep karya ini pengkarya terinspirasi dari konsep foto kekinian, pengkarya membuat trobosan terbaru dari *Sumbareh*. Dengan menghadirkan foto dengan konsep yang baru dan kekinina untuk menggambarkan kelezatan dari *Sumbareh*.

Ditambah dengan propeti pendukung, kelapa yang merupakan salah satu ciri khas Pariaman terkenal dengan kelapa. *Sumbareh*

yang merupakan makanan tradisional tandikek. Tali goni yang merupakan kerajinan tradisional yang ada di Indonesia yang masih ada, dan daun pandan bahan dari pembuatan kuah *Sumbareh*. Dalam pemotretan karya ini menggunakan dua lampu yang cahaya lebih dominan cahaya samping (*side light*) dengan menggunakan *lighting*. Pengkarya menggunakan *background* hitam agar lebih kontras dengan objek, proses akhir pengkarya menggunakan *Adobe photoshop* dan *Adobe lightroom* dalam proses *editing*.



Karya ini merupakan karya ke delapan dalam penciptaan tugas akhir yang berjudul “*Sumbareh dalam Food photography*” karya ini berjudul “*Basamo*”. Pada proses penggarapan pengkarya menggunakan menggunakan kamera

Nikon D3400. Pada karya ini pengkarya menggunakan tiga *Sumbareh* dengan cara makan yang berbeda, seperti menggunakan *tapai ketan hitam*, *Sumbareh* dengan gula merah dan santan, *Sumbareh* pakai *bubur putih*. Ditambah menggunakan properti bentangan *salendang* yang disusun dan pengkarya berjudul “*Basamo*”.

Basamo merupakan bahasa Minang yang artinya bersama, yang dimana memiliki makna bahwa tali silaturahmi jika dilakukan bersama-sama tidak akan pernah putus. Ditandai dengan bentangan *salendang* yang di hadirkan dalam konsep foto ditambah dengan adanya bunga edelwis, yang menambahkan keindahan dan menandakan betapa mahalnya sebuah tali silaturahmi. Dalam pemotretan ini pengkarya menggunakan dua buah lampu dari kiri dan kanan, *background* yang digunakan hitam. proses akhir pengkarya menggunakan *Adobe photoshop* dan *Adobe lightroom* dalam proses *editing*.



Karya ini merupakan karya ke empat dalam tugas akhir berjudul “*Sumbareh dalam food photography*” yang berjudul “*Panuah*” karena “*Panuah*” artinya penuh. Dalam konsep karya ini pengkarya menyusun *Sumbareh* penuh dan menyatu dengan bubur putih. Bentuk *Sumbareh* yang mengembang dan penuh pengkarya beri judul “*Panuah*”. Pada proses penggarapan pengkarya menggunakan menggunakan kamera Nikon D3400.

Pada karya ini pengkarya menggunakan *Sumbareh* yang disusun, dan bubur putih yang dibuat seperti ice cream, yang diadaptasi dari konsep kekinian yang berbeda dari konsep sebelumnya dengan menggunakan alas berwarna abu-abu untuk mendapatkan aksent modern. Ditambah dengan properti pendukung, daun pandan sebagai penghias dan juga merupakan salah satu bahan pembuatan dari *Sumbareh*. Mangkok berwarna hitam yang minimalis

digunakan oleh pengkarya untuk menimbulkan kesan *elegant*. Pada pemotretan karya ini menggunakan dua lampu yang cahaya lebih dominan cahaya samping (*side light*) dengan menggunakan *lighting*. Pengkarya menggunakan *background* hitam agar lebih kontras dengan objek. Proses akhir pengkarya menggunakan *Adobe photoshop* dan *Adobe lightroom* dalam proses *editing*.



Karya ini merupakan karya kedua belas dalam tugas akhir berjudul “*Sumbareh dalam food photography*” karya ini berjudul “*Tajalin*” karena ada jalinan atau ikatan pada selendang yang menyimbolkan silahturami. Pada proses penggarapan pengkarya menggunakan menggunakan kamera Nikon D3400.

Pada karya ini pengkarya menggunakan *sumbareh* yang di potong dan disusun bersama *bubur putih* salah satu makanan tradisional. *Lopis* yang merupakan makanan tradisional Indonesia yang ada di beberapa daerah. *tapai hitam* dan *cendol*, ditambah dengan properti

yang digunakan dua botol yang berisi santan dan gula merah. bunga dan *salendang* yang merupakan benda yang sering dipakai ketika menantu ke rumah mertua untuk mengantarkan hantaran ataupun dalam acara adat lainnya. Pada karya ini ada ikatan yang di buat pada *salendang* menjadi simbol jalianan silaturahmi yang sangat erat. Ditambah dengan adanya bunga yang menandakan betapa indahnya jalinan tali silaturahmi antara mertua dan menantu. Dalam pemotretan ini pengkarya menggunakan dua buah lampu dari kiri dan kanan, *background* yang digunakan hitam agar kontras dengan objek. Proses akhir pengkarya menggunakan *Adobe photoshop* dan *Adobe lightroom* dalam proses *editing*.



Karya ini merupakan karya kedelapan dalam tugas akhir berjudul “*Sumbareh* dalam *Food photography*” yang berjudul “*Pambda*” dalam Bahasa Indonesia yang berarti perbedaan. Karena dalam konsep ini pengkarya menghadirkan

perbedaan antara ukuran *Sumbareh*. Pada proses penggarapan pengkarya menggunakan kamera Nikon D3400. Pada karya ini pengkarya menggunakan tiga buah *Sumbareh* yang berbeda ukuran untuk pembandingan antara tiga ukuran dari *Sumbareh*. Dengan susunan yang dibuat sesuai, agar terlihat lezat dan disajikan dengan bentuk yang berbeda dari penyajian biasanya. Untuk terlihat lebih menggugah dengan menggunakan tambahan *bubur*, *cendol*, *lupis*, *tapai hitam*, dan cairan gula merah, yang di tata dengan bagus di atasnya agar terlihat menggugah selera. Pada karya ini pengkarya mengadaptasi konsep kekinian yang terlihat seperti susunan pizza.

Properti pendukung yang digunakan seperti bunga yang menandakan keindahan, dan daun pandan yang merupakan bahan dalam pembuatan *Sumbareh*. Dalam pemotretan ini pengkarya menggunakan satu buah lampu dari kanan saja, *background* yang digunakan hitam. Proses akhir pengkarya menggunakan *Adobe photoshop* dan *Adobe lightroom* dalam proses *editing*.

Analisis Karya

Penciptaan dilakukan terhadap dua puluh karya yang berjudul “*Sumbareh* dalam *food photography*” yang dijelaskan bagian-bagian yang diciptakan dalam karya foto ini secara jelas yang dijelaskan melalui bagian berikut. Karya- karya yang memvisualisasikan *Sumbareh* ke dalam bentuk baru dengan

tatanan, dan susunan yang berbeda dari penyajian sebelumnya. Seperti memvisualisasikan bahan pembuatan dari *Sumbareh*, tepung yang dibuat dengan konsep menyaring dengan menggunakan teknik *high speed*. Serta santan yang sedang di peras yang mengeluarkan aliran santan yang diambil dengan teknik *high speed*. Disini pengkarya ingin membuat karya *Sumbareh* dengan konsep yang baru dan berbeda dari sebelumnya. Akan tetapi tetap mempertahankan tradisional dalam konsep yang modern dan minimalis agar yang melihat bisa tertarik. Pada karya kedua yang berjudul *santan* yang juga merupakan bahan utama dari pembuatan *Sumbareh* dan pembuatan dari kuah *Sumbareh* itu sendiri. Dalam karya kedua, pengkarya masih menggunakan teknik yang sama yaitu *high speed*. Untuk mendapatkan ketajaman dan detail dari jatuhnya santan yang mengalir, pengkarya menggunakan *speed* yang tinggi 1/200, untuk dapat membekukan Gerakan dan mendapatkan detail dari objek.

Lighting yang digunakan *strobe light*, pecahyan dari samping untuk mendapatkan detail dan gelap terang dari objek digunakan hanya satu lampu dari samping. Dengan susunan objek yang diagonal dengan pengambilan sedikit kesamping untuk mendapatkan diagonal dari susuna objek. Konsep yang digunakan modern dan tradisonal dengan di hadirkan aksen yang modern seperti mangkok dan juga *background* hitam yang menambahkan kesan minimalis sedangkan

aksen tradisional di tandai dengan *Sumbareh*, daun pandan, tali goni dan kelapa yang merupakan bahan- bahan tradisional yang dari jaman dulu hingga sekarang masih eksis. Dari susunan , penempatan sekaligus pengambilan maka mendapatkpn hasil karya foto seperti karya foto kedua dari pengkarya.

Pada setiap karya pengkarya menata dengan Konsep kekinina akan tetapi tidak meninggalkan tradisional seperti pengertian dari *Food photography* adalah istilah keren yang di pakai untuk foto makanan yang sudah dipersiapkan secara khusus sebelum pengambilan yang sudah dilengkapi dengan food stylist, studio foto, *Lighting*, dan *backgound* khusus. *Food photography* merupakan salah satu jenis *still life photography* dan juga termasuk komersial fotografi .bertujuan untuk menerbitkan selera makan bagi orang yang meihatnya, terutama bila foto – foto tersebut di buat untuk tujuan pulikasi (Indra, 2011).

Karya selajutnya karya ke empat dari pengkarya, berbeda dari dua karya sebelumnya. Pengkarya tidak menggunakan teknik *high speed*, akan tetapi pengkarya lebih menggunakan pencahyaan dan hanya beberapa *styaling* saja untuk menghasilkan foto yang menarik. Komposisi yang digunakan *center*, dimana objek berada di tengah dan memperlihatkan detail dari objek. Menggunakan konsep minimalis, simple dengan tatanan *Sumbareh* yang disusun dan bubuk putih

yang dibentuk seperti ice cream. Pada karya delapan, sembilan dan sepuluh tidak juga menggunakan teknik *high speed*. Karena pada konsep yang pengkarya buat, tidak ada gerakan dengan konsep yang tetap. Oleh sebab itu pengkarya tidak menggunakan teknik *high speed*. Konsep karya yang digunakan pengkarya dalam karya delapan, Sembilan dan sepuluh adalah tradisional dan modern. Tetapi didalam Konsep yang di buat mengandung pesan dan symbol yang ingin disampaikan pengkarya.

Namun ada beberapa pesan yang ingin di sampaikan pengkarya dalam beberapa karya yang dibuat pengkarya. Seperti pada karya yang berjudul *Tajalin, Basamo, Manangah, Gadang, ketek*, dan *Sumbareh Lopi* yang divisualisasikan dengan *salendang*, bunga dan rantang yang didalamnya mengandung makna konotatif. Pada karya dengan judul *Tajalin* menganung maknakonotatif dari jalinan *salendang* dan bunga, yang menyimbolkan bahwa menjalin tali silahturhami adalah sesuatu yang indah. Karena pada saat sekarang hubungan talisilahturami mulai merenggang karena perkembangan zaman. Pada karya yang berjudul *ketek* ada makna denotatif, rantang yang menjadi penanda bahwa menantu selalu mambawa rantang kerumah mertua untuk mengantarkan hantaran. Dalam beberapa karya ini pengkarya divisualisakian bahwa menjalin talisilahturami antar sesama adalah sesuatu yang sangat indah. Seperti yang dikatakan Roland Barthes semiotika adalah ilmu atau

metode analisi untuk mengkaji tanda, Barthes juga menjabarkan bahwa foto memuat tanda yang berupa pesan tertunjukan/denotatif dan pesan terartikan/konotatif. Makna denotatif adalah makna verbal yang tampak beik berupa elemen – elemen gambar maupun caption, makna konotatif adalah makna di atas tataran denotatafi.

Pada karya tugas akhir “ *Sumbareh dalam food photography*” pengkarya membuat konsep sendiri dengan tatanan dan susuan sendiri di tambahan dengan properti pendukung yang berbeda dengan karya acuan. Dengan pengambilan, teknik dan angle-angle yang berbeda. Seperti teknik *high speed, center*, sepertiga bidang, yang sesuai dengan konsep yang telah sesuai dengan versi pengkarya.

PENUTUP

Kesimpulan

Sumbareh dalam food photography merupakan makanan tradisional yang bersal dari daerah Tandikek, Kabupaten.Padang Pariaman, karya fotografi dalam bentuk makanan yaitu karya foto yang menggambarkan suatu makanan dengan jelas dan menarik perhatian. Dalam karya ini pengkarya menggunakan beberapa teknik seperti *high speed* yang di visualisasikan dalam konsep karya tepung santan, *saka* yang memakai teknik *high speed* untuk mendapatkan cipratan gula merah dan tumpahan dari tepung.

Pembuatan karya tugas akhir ini

membutuhkan beberapa tahapan dalam proses pembuatannya. Pada proses pertama meliputi persiapan, elaborasi, perancangan, perwujudan dan penyelesaian. Proses pemotretan tugas akhir dimulai dari ide dan konsep, pemilihan properti pendukung untuk menciptakan karya foto yang menarik. Setelah beberapa kali melakukan pemotretan, rupanya tidak terlepas dari proses *editing* untuk menyempurnakan karya tugas akhir ini. Dalam proses pembuatan karya tugas akhir “*Sumbareh dalam food photography*” pengkarya menghadapi berbagai kendala seperti penjemputan bahan utama yang jauh, pengambilan karya foto yang berulang-ulang untuk mendapatkan karya yang menarik dan bagus. Pada pembuatan karya tugas akhir ini pengkarya mendapatkan beberapa karya foto makanan dengan menggunakan teknik *high speed* salah satunya dan mendapatkan karya terbaru dengan konsep yang berbeda dari sebelumnya, seperti foto karya tepung, saka dan santan. Tidak hanya dengan teknik *high speed* pengkarya juga mendapatkan hasil karya foto dengan komposisi yang sudah disusun dengan baik, penataan makanan yang baik dan sesuai mendapatkan hasil yang bagus Ketika di foto.

DAFTAR PUSTAKA

- Ambasari, R. (2012). *Food photography for Everyone*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Adelia, C., & Emas, P. (2018). *Ingredient Of Rendang Dalam Penciptaan Karya Food*. 1, 45–51.
- Aisyah, S. (2017). No Title. *Aneka Makanan Khas Dalam Upacar Adat Dan Keagamaan Masyarakat Padang Pariaman*, 21(31–47). doi: <https://doi.org/10.15548/tabuah.v21i2.65>
- Danesi, M. (2010). *Buku Teks Dasar Mengenai Semiotika Dan Teori Komunikasi*. Yogyakarta: Perpustakaan Nasional.
- Indra, D. S. (2011). *Food photography Tutorial*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Pradana, J. H. (2016). No Title. *Fotografi Info Kuliner Tradisional Yogyakarta Untuk Konsumen*, 1–28. [https://eprints.uny.ac.id/46323/1/Taks Johan Hengky Prananda.PDF](https://eprints.uny.ac.id/46323/1/Taks%20Johan%20Hengky%20Prananda.PDF)
- Rana, E. (2011). *Food photography Made Easy*. PT Ele Media Komputindo: Jakarta.
- Rana, E. (2011). *Food photography Made Easy*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Rana, E. (2015). *Let's Have Fun whit Pocket Kamera and Kamera Phone for Food Photography*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Setiadi, T. (2017). *Dasar Fotografi*. Yogyakarta: CV Andi Offset.
- Tjiang, H. (2015). *7 Hari Belajar Food photography*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Tjiang, H. (2018). *7 Hari Belajar Lighting Dan Styling Food photography*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Wijaya, T. (2011). *Fotografi Jurnalistik*. klaten : CV. SAHABAT.
- Wicaksono, H. (2017). *Creative Lighting*.

Jakarta PT Elex Media Komplitindo:
PT Elex Media Komplitindo.