

KEBAB ZES DALAM FOOD PHOTOGRAPHY

Reza Rezma Kenedi¹⁾, Yandri²⁾, dan Ivan Saputra³⁾

Program Studi Fotografi Institut Seni Indonesia Padangpanjang

Jl. Bahder Johan Padangpanjang 27128 Sumatra Barat

Email : Rezarezmakenedi@gmail.com

ABSTRACT

Food photography termasuk jenis Fotografi bagian dari Fotografi Komersial yang bertujuan untuk mempromosikan dan membuat foto makanan terlihat menarik dan menggurikan.

Kebab Zes merupakan salah satu gerai makanan yang berada di Kota Payakumbuh, dengan Kebab sebagai menu utamanya yang berisikan irisan daging kambing yang di padukan dengan sayur sayuran dan saus, mayones dengan begitu banyak pilihan varian rasa.

Kebab ini terdapat berbagai macam menu akan tetapi kebab zes kurang promosi di media sosial oleh karena itu melalui konsep Kebab Zes dalam Food photography pengkarya menjadikan Kebab Zes sebagai Food Photography Kebab yang di tawarkan oleh Kebab Zes agar foto dan konsep memiliki nilai jual dapat di ketegorkan Food photography. Menghadirkan dengan konsep modern. Menggunakan objek dan properti modern dalam penataanya Pengambilan foto menggunakan teknik *mix lighting*.

Tujuan penciptaan karya ini untuk menghadirkan konsep dan penataan yang baru dari *kebab*, agar lebih di kenal oleh masyarakat luas. Kebab ini yang juga memiliki beberapa macam varian rasa, seperti kebab daging, kebab telur, kebab sosis dan beberapa menu lain nya. Kebab ini juga masih menggunakan bahan utamanya yaitu kulit tortilla dan juga sayur sayuran, pembedanya hanyalah ada beberapa penambahan bahan saja.

Kata kunci: *kebab Zes, Food photography*.

ABSTRACT

Food photography is a type of photography that is part of commercial photography which aims to promote and make food photos look attractive and tempting.

Kebab Zes is one of the food outlets in Payakumbuh City, with kebab as the main menu which contains sliced mutton mixed with vegetables and sauce, mayonnaise with so many choices of flavor variants.

This kebab has a variety of menus, but kebab zes lacks promotion on social media, therefore, through the concept of kebab zes in Food photography, the creators make kebab zes a food photography kebab offered by kebab zes so that photos and concepts that have a selling value can be categorized as food photography. Presenting with a modern concept. Using modern objects and properties in their settings. The capture uses a low key and side light technique. The purpose of the creation of this work is to present a new concept and arrangement of kebabs, so that they are more familiar to the wider community. This kebab also has several different flavors, such as meat kebabs, eeg kebabs, sausage kebabs and several other menus. This kebab also still uses the main ingredients, namely tortilla skin and vegetables, the only difference is that there are a few additional ingredients.

Keywords: kebab zes, food photography.

PENDAHULUAN

Kebab adalah makanan khas yang berasal dari luar (manca negara) Kebab Berasal dari Timur Tengah, (Dian Swandayani, 2009: 5) makanan ini mulai banyak diujakan di sejumlah kota di Indonesia, tidak terkecuali di kota Payakumbuh. Ada sejumlah gerai kaki lima ataupun kedai yang menjajakan makanan irisan daging sapi ini. Di Payakumbuh dunia kuliner merupakan bagian yang penting selain dunia pendidikan, karena masakan ini juga terkait dengan predikat Payakumbuh sebagai tempat wisata. Dengan demikian, hampir dipastikan banyak pilihan makanan dan jenis masakannya.

Tergantung dari selera dan terjangkau oleh pembeli. Kebab adalah makanan cepat saji yang berisikan daging sapi panggang dengan saus, mayones dan sayur-sayuran yang dibungkus dengan kulit tortila (*semitic roots of kebab, 2008 hal 4-8*).

Pengkarya mewawancarai salah seorang warga Payakumbuh sekaligus pemilik Kebab Zes bernama Dede Fansuri (26 tahun) yang pengkarya ditemui pada tahun 2021 di daerah Payakumbuh, merupakan lokasi Kebab Zes berdiri. Kebab Zes sendiri di ambil dari nama sang adek yang bernama Zesti Fansuri. (Wawancara Dede Fansuri 22 September 2021)

Bermula dari kesukaan Owner,

Dede Fansuri pada Kebab saat ia

berkuliah di Depok, dengan cita rasa yang lengkap dalam satu gigitan dan sajian yang *simple*. Awalnya ia tidak memiliki niat sama sekali untuk membangun usaha Kebab ini. Namun saat setelah lulus dan susahny mencari pekerjaan, menjadikan Dede ingin membuka usaha yang menjanjikan agar bisa membuka lapangan pekerjaan. Mulailah pada bulan juni tahun 2018 Dede memberanikan diri untuk merintis Kebab Zes, bermodalkan gerobak sederhana pada awalnya menjual Kebab. Namun siapa sangka, usahanya berkembang karena memang menu yang ditawarkan berbeda dari menu makanan lainnya. Selain itu cita rasa yang konsisten dan tidak berubah membuat Kebab Zes dilirik banyak pecinta kuliner.

Target pasar yang awalnya Salah satu cara memunculkan minat orang untuk membeli dan memakan Kebab adalah dengan cara mempromosikan Kebab melalui media sosial dan fotografi. Dengan menggunakan media sosial semua orang bisa mengakses apa saja yang mereka inginkan, media untuk pengaplikasi pembuatan karya Foto Kebab yaitu *Food photography* dalam pemotretan Kebab ini pengkarya tidak banyak menggunakan elemen-elemen pendukung untuk tidak menghilangkan objek utamanya. Pengkarya membuat foto lebih menarik supaya banyak peminatnya untuk membeli.

anak muda kini semakin luas. Kebab Zes juga melirik menu makanan yang ramah anak. Anak-anak memang menyukai makanan yang lezat, namun kadang beberapa makanan tidak praktis dimakan oleh anak-anak. Berbeda dengan kebab yang *simple* dan mudah dimakan. Banyak orang tua yang meminta menu khusus untuk anak-anak karena anak jarang mau makan. Akhirnya menjadikan kebab zes ini menjadi *outlet* kebab ramah anak. Kebab Zes juga berinovasi dengan kombinasi kulit tortilla yang berwarna warni dan isian yang semakin beragam. Selain daging sapi, kini mereka juga memiliki isian kebab daging ayam, kebab kentang, kebab sostel, kebab mozarella, kebab durian dan juga beberapa menu lainnya.

Berdasarkan uraian di atas pengkarya tertarik menciptakan Karya Kebab Zes dalam penciptaan karya *Food photography* dengan konsep menggunakan *mix lighting*, *mix lighting* merupakan penggabungan 2 cahaya yaitu *Artificial Light* (cahaya buatan) seperti pengkarya gunakan adalah cahaya lampu dari *softbox*. Sedangkan *Available Light* (cahaya alami) cahaya yang datang nya dari matahari. Proses penciptaan karya dilakukan di dalam ruangan dengan tujuan agar karya Foto menjadi lebih menarik dan bisa menarik minat orang untuk membeli Kebab Zes.

Alasan pengkarya memilih *food photography* dalam penciptaan karya adalah, pengkarya ingin memikat pelanggan dengan foto makanan, dan cara promosi bisnis menjadi lebih mudah.

Objek dalam penciptaan karya ini adalah berbagai macam jenis dan varian menu dari kebab zes.

PEMBAHASAN

Pada hasil karya ini, pengkarya menghadirkan karya-karya penciptaan tugas akhir beserta deskripsinya. Semua foto yang dihadirkan merujuk pada judul karya Kebab Zes dalam Food photography. Pada hasil karya pengkarya menampilkan karya beserta uraian penjelasannya. Semua karya foto yang di tampilkan merupakan hasil dari pemotretan dengan metode *lighting* yang berada di dalam ruangan (*indoor*). Karya foto tersebut merupakan *Food photography* dengan objek makanan yaitu Kebab zes dengan memiliki beberapa macam varian. Tidak hanya itu pengkarya hasilkan tetapi ada juga macam-macam kebab seperti, Kebab Durian, Kebab Oreo, Kebab Coklat, Kebab Daging, Kebab Telur, Kebab Sosis, Kebab Keju. Dengan menambahkan *property* pendukung seperti talenan kayu, mangkok dari kayu dan lainnya.

Berikut ini adalah hasil karya pengkarya yang telah melalui beberapa tahap seleksi.



Karya 1

Judul: kebab durian aneka rasa

Ukuran foto: 60 x 40 cm

Jenis kertas: photopaper Silky

Tahun: 2022

Deskripsi karya

Karya ini merupakan karya pertama yang berjudul “kebab Durian aneka rasa” pemberian judul pada Kebab durian aneka rasa ini karena kebab ini memiliki beberapa pilihan rasa seperti: Kebab durian, Kebab durian coklat, Kebab durian beng-beng, Kebab durian oreo.

Untuk pencahayaan pengkarya menggunakan cahaya dari depan (*Front Light*) kemudian untuk Durian pengkarya menggunakan pencahayaan dari arah samping (*Side light*).

Karya ini di ambil menggunakan camera 5D mark II dengan memakai lensa youngnuo 35mm dengan menggunakan iso 200 agar kualitas gambar jernih. Setelah proses pemotretan untuk kebutuhan stok foto terpenuhi, pengkarya memasuki tahapan proses seleksi foto yang di gunakan, menggunakan Digital

Imaging untuk menghilangkan background asli pada foto dan menggantinya dengan foto yang sudah di *cropping lalu di gabungkan menjadi satu* kemudian Proses cropping foto di lakukan dengan *Pen Tool* dan *Quick selection Tool*. setelah itu hasil cropping foto di bentuk mengikuti komposisi di story board.

Pengkarya memberikan bayangan buatan di bawah foto dengan menggunakan *shape* dan mengurangi *opacity* agar lebih natural serta meng *crop* foto durian, beng- beng, coklat, dan oreo dari foto lain kemudian di menempelkan ke foto kebab. Pada pemotretan ini terdapat dua sumber cahaya yaitu *side light* (cahaya dari samping) dan *front light* (cahaya dari depan) posisi camera eye level agar terlihat sejajar.



Karya 2

Judul: kebab durian aneka rasa
Ukuran foto: 60 cm x 40 cm
Jenis kertas: Photopaper

Deskripsi karya

Foto ini merupakan karya berjudul 'Kebab Zes dalam Food Fotografi'. Karya ini berjudul "Kebab durian aneka rasa" pengambilan karya ini menggunakan Kamera 5D mark II Pemotretan karya ini menggunakan lensa 35mm F2. karena perspektif terlihat alami, mirip dengan apa yang dilihat manusia dan fitur range aperture lensa yang membuat *Background* menjadi *Blur*.

Untuk proses Digital imaging pengkarya memakai *adobe photoshop cc 2019*. Pemotretan karya ini menggunakan *SpeedLight Flash*. *Speedlight flash* yang pertama yang menggunakan *softbox* memberikan *sidelight* (cahaya yang datangnya dari samping) pada objek kemudian *speedlight flash* berada di atas objek memberikan *Top light* (cahaya dari atas) pada objek.

pengkarya memasuki tahapan proses seleksi foto yang di gunakan, menggunakan Digital Imaging untuk menghilangkan background asli pada foto dan menggantinya dengan foto yang sudah di *cropping lalu di gabungkan menjadi satu* kemudian Proses cropping foto di lakukan dengan *Pen Tool* dan *Quick selection Tool*. Pengkarya memberikan bayangan buatan di bawah foto dengan menggunakan

shape dan mengurangi *opacity* agar lebih natural serta meng *crop* foto kotak kebab dari foto lain kemudian di menempelkan ke foto kebab. Pada pemotretan ini terdapat sumber cahaya yaitu *front light* (cahaya dari depan) posisi camera *eye level* agar terlihat sejajar. Pengkarya menggunakan *background orange* dan *hitam* karena kebab zes di *identic* dengan warna *orange* dan *hitam*.



Karya 3

Judul: kebab daging keju
Ukuran foto: 60 cm x 40 cm
Jenis kertas: photopaper

Deskripsi karya

Foto ini merupakan karya ke enam yang berjudul “ kebab keju daging” Karya ini menggunakan kamera 5D markII dengan memakai lensa youngnuo

35mm. Pemotretan pengkarya menggunakan 1 lampu speedlight flash dengan memakai iso 800 dengan bukaan lensa f/2,5 disini pengkarya memakai Teknik *Sidelight* (cahaya yang datang nya dari samping) Dan untuk menampilkan identitas kebab zes pengkarya memperlihatkan logo dari brand kebab zes.

Pengkarya memberikan pewarnaan dan pencahayaan dengan menggunakan *curves*, *brightness* dan *contrast*. Sedangkan untuk memberikan *shadow* pengkarya menggunakan brush di aplikasi *adobe photoshop cc 2019*. Pada pemotretan karya ini pengkarya menggunakan cahaya dari samping (*side light*) dan membentuk cahaya 90 derajat dari objek. Posisi kamera *eye level* agar terlihat sejajar.



Karya 4
Judul: kebab 3 rasa

Ukuran foto: 60 cm x 40 cm
Jenis kertas: photopaper Silky

Deskripsi karya

Karya ini merupakan karya ke sebelas dalam tugas akhir berjudul “*kebab zes dalam food photography*” yang berjudul “*kebab 3 rasa*”. Pada proses penggarapan pengkarya menggunakan kamera Canon 5D mark II. Pada karya ini pengkarya menggunakan 3 potong kebab, ada kebab sosis, kebab telur, dan kebab daging.

Pengambilan foto yang dilakukan secara indoor dengan menggunakan Teknik *front light* yang memerlukan satu buah lampu sorot tujuannya untuk menonjolkan bagian kebab tersebut. Dalam pemotretan ini pengkarya menggunakan software *adobe photoshop CC 2019* sebagai *editing* yang memberikan pewarnaan dan pencahayaan pada gambar.

Pengkarya memberikan pewarnaan dan pencahayaan dengan menggunakan *curves*, *brightness* dan *contrast*. Sedangkan untuk memberikan *shadow* pengkarya menggunakan brush di aplikasi *adobe photoshop cc 2019*. Dengan membentuk cahaya 90 derajat dari objek. Posisi kamera *eye level* agar terlihat sejajar.



Karya 5
Judul: kebab zes
Ukuran foto: 60 cm x 40 cm
Jenis kertas: photopaper

Deskripsi karya

Karya foto ini merupakan karya ke tiga belas dalam dalam tuags akhir berjudul '*kebab zes dalam food photography*' yang berjudul “*kebab zes*” Pada proses penggarapan pengkarya menggunakan kamera Canon 5D dan lensa 35mm youngnuo dengan ISO 800 pada saat pemotretan.

Pada karya ini pengkarya menggunakan beberapa potong kebab yang sudah di susun agar terlihat perbandingan isian dari kebab, Properti tambahan yang digunakan talenan berbentuk persegi sebagai alas untuk meletakkan kebab.

Dalam pemotretan ini pengkarya menggunakan Teknik *Low key*

yang terfokus dengan makanan tersebut. Dengan pengurangan cahaya yang memerlukan satu buah lampu dari sebelah kanan untuk menonjolkan kebab tersebut. Background yang di gunakan berwarna hitam. Dalam proses penggarapan ini pengkarya menggunakan software *editing adobe photoshop cc 2019* dengan memberikan perwarnaan dan pencahayaan yang ada pada gambar.

Kesimpulan

Kebab dalam *food photography* merupakan makanan khas yang berasal dari Timur Tengah, karya fotografi dalam bentuk makanan yaitu, karya foto yang menggambarkan suatu makanan dengan jelas dan untuk menarik perhatian. Dalam karya ini pengkarya menggunakan beberapa teknik seperti *low Key, side light* yang di visualkan dalam konsep karya 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 "*kebab zes*" 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 beberapa karya foto makanan dengan menggunakan teknik *low key*, dan *side light*. Hal ini mendapatkan karya terbaru dengan konsep yang berbeda dari sebelumnya, seperti foto dengan berbagai macam kebab. Tidak hanya dengan teknik pengkarya juga mendapatkan hasil karya foto dengan komposisi yang sudah di susun dengan baik. Penataan makanan yang baik dan sesuai mendapatkan hasil yang bagus ketika di foto.

Saran

Dalam penciptaan karya tugas akhir ini sangat di butuhkan persiapan yang matang agar pada saat penciptaan karya tugas akhir berlangsung tidak kebingungan. Manajemen waktu dan produksi, riset yang di lakukan jauh- jauh hari terdapat terdapat objek kajian akan sangat membantu. Penciptaan karya ini pengkarya mengharapkan agar karya tugas akhir ini dapat menambah

wawasan generasi muda tentang *food photography* untuk mendapatkan hasil yang lebih bagus, haruslah lebih mengeksplor lagi tentang *food styling*, pengambilan tata cahaya dan sejarah dari objek yang akan di garap untuk mendapatkan *story* atau cerita dari objek yang akan di *photo*.

DAFTAR PUSTAKA

- Arena ,Syl. 2014. *Lighting For Digital Photography*, Jakarta Selatan Pt Serambi Ilmu Semesta.
- Giwanda, Griand, 2004. *Panduan Praktis Teknik Studio Foto*. Jakarta, Puspaswara
- Hadiiswa, Sardo Michael. 2015. *Food Fotografi*. Jakarta Selatan : PT Wahyu Media
- Harsono, Prayanto Widyo. 2016. *Retorika Visual Fotografi dalam iklan koran*, Yogyakarta : PT Kanisuis
- Indra, Denny Surya. 2011. *Food fotografi Tutorial*. Jakarta: PT Elex media komputindo.
- Manurung, Parmonangan. 2009. *Desain pencahayaan Aksitektural*. Yogyakarta : CV Andi Offset.
- Sadono, Sri. 2015. *Komposisi Fotografi*. Jakarta : PT Elex Media Komputindo.
- Santoso, Budhi.2010. *Bekerja sebagai fotografer*. Jakarta : Erlangga.

Sugiarto, Atok.2014. *Seni Digital*, Jakarta : Elex Media Komputindo.

Soedjono, Soerapto.2006. *pot-pouri Fotografi*. Jakarta : Universitas Trisakti.

Tjin , Enche dan Erwin Mulyadi. 2014. *Kamus Fotografi*. Jakarta : PT Elex Media Komputindo.

Tjin, Enche. 2011. *Lighting itu mudah!*. Jakarta : Bukune.

SUMBER LAIN

Dede Fansuri. 26 th. *Wirausaha, wawancara di Kebab Zes Kota Payakumbuh*. September 2021
Instagram, 2020.

Yulyan Parwati
www.yulyanparwati.com. 01
April 2020

Instagram, 2020. Sefa Firdaus
www.sefafirdaus.com. 19 July
2020