



MAKANAN INDIA DI PARIAMAN DALAM FOOD PHOTOGRAPY

Khairunnas, Putri Khairina Masta, Ivan Saputra
heru53104@gmail.com

**Program Studi Fotografi
Fakultas Seni Rupa dan Desain
Institut Seni Indonesia Padang Panjang**

ABSTRACT

Roti Cane, Roti Ade, Idiyappam, Nasi Briani and Kuah Curry are Indian food which are still surviving today with the existence of Indian ancestry in Kaliang Village, Central Pariaman Kota Pariaman. The food is processed according to the tastes of the Pariaman people but still retains the original spices from India. This food is also a vessel for the spread of Islam and combines two different cultures without destroying the previous culture, which is called Cultural Acculturation. In the work of *Food Photography* presents a modern concept in terms of property to the arrangement inside. Taking works using *side light* and *top light* techniques. There are several works that display elements of *still life*. The purpose of creating this work is to maintain the existence of Indian descendants in Pariaman and preserve Indian food in Pariaman among the wider community, especially among young people. In the process of cooking Indian food, they still use typical Indian spices and a mixture of local spices such as Indian cardamom and Indian curry leaves.

Keywords: *Indian Food, Food Photography, Kampung Kaliang, Pariaman City.*

ABSTRAK

Roti Cane, Roti Ade, Idiyappam, Nasi Briani dan Kuah Kari merupakan makanan India yang pada saat ini masih bertahan dengan keberadaan keturunan India di Kampung Kaliang, Pariaman Tengah Kota Pariaman. Makanan tersebut diolah sesuai dengan selera masyarakat Pariaman namun masih mempertahankan bumbu asli dari India. Makanan ini juga menjadi wadah dalam penyebaran Agama Islam serta menggabungkan dua budaya yang berbeda tanpa merusak budaya sebelumnya yang disebut dengan Akulturasi Budaya. Dalam karya *Food Fotografi* menghadirkan konsep modern dari segi properti hingga penataan didalamnya. Pengambilan karya menggunakan teknik *side light* dan *top ligh*. Ada beberapa karya yang menampilkan unsur *still life*. Tujuan dari penciptaan karya ini agar dapat menjaga eksistensi di keturunan India di Pariaman dan melestarikan makanan India di Pariaman di masyarakat luas terutama dikalangan muda. Dalam proses pemasakkan makanan India ini, masih menggunakan bumbu khas India dan campuran rempah-rempah lokal seperti kapulaga India, dan daun kari india.

Kata kunci: *Makanan India, Food Photography, Kampung Kaliang, Kota Pariaman.*



PENDAHULUAN

Makanan India merupakan makanan tradisional di Pariaman yang sudah ada sejak lama namun tidak banyak masyarakat yang mengetahuinya, makanan India dibuat oleh orang keturunan India seperti Ibu Zuraida salah satunya yang bertempat tinggal di kota Kampuang Kaliang, Kelurahan Lohong, Pariaman Tengah, Kota Pariaman. Perempuan keturunan India ini sudah aktif menjalankan usaha membuat makanan India selama 20 tahun, melanjutkan usaha dari orang tuanya. Makanan India hadir melalui Akulturasi dua budaya yang berbeda melalui proses sosial yang tidak merusak budaya sebelumnya, dengan datang dan masuk orang India ke Pariama, membawa budaya serta makanan khasnya yang dapat bercampur dengan baik.

Hasil dari wawancara dengan Ibu Zuraida di lapangan, Ibu Zuraida mengatakan bahwa makanan India seperti Roti Cane, Roti Ade, Iddiyapam, Praspam, Muruku, Pagda, Nasi Briani, Nasi Gebuli dan Kuah Kari pertama kali dibawa oleh lelaki keturunan India

yang bernama Mansyursah Tanjung melalui jalur laut atau di kenal dengan jalur Sutura dengan tujuan menyebarkan Agama Islam melalui perdagangan dan pernikahan dari masa penjajahan Inggris, sekitar tahun 1816-1817. Setelah perang selesai, mula-mula orang India berasal dari Pringgipate masuk ke pulau Percah sekarang menjadi daerah Natal (Tapanuli Selatan) dan menikahi wanita pribumi yang bernama Kusut. Melalui pernikahan tersebut Agama Islam dan makanan khas India juga ikut menyebar. Setelah menikah, Mansyursah Tanjung dan istrinya merantau ke Pariaman dengan tujuan menyebarkan Agama Islam serta mengenalkan makanan khas India.

Perubahan dari makanan asli India yang ada di Pariaman di pengaruhi oleh adat, budaya dan kebiasaan masyarakat setempat serta bumbu-bumbu asli India yang sulit di temukan sehingga menggunakan rempah lokal dalam proses pengolahan makanan India seperti Nasi Briani, Kuah Kari India, Iddiyapam, Roti Cane dan Roti Ade. Kuah kari India yang menggunakan daun kunyit, sereh,

lengkuas serta menggunakan santan yang banyak namun masih mempertahankan bumbu asli India seperti kapulaga India. Nasi Briani yang asli India menggunakan beras *Brasmati* yang bijinya panjang dan ramping daripada beras umum di Indonesia, namun karena sangat sulit di dapatkan sehingga pembuatan Nasi Briani diganti menggunakan beras lokal Indonesia. Idiyappam dan Roti Ade disajikan pada saat acara adat seperti pernikahan, syukuran dan penyambutan tamu. Makanan India yang lainnya seperti untuk Roti Cane pada proses pembuatannya yang asli langsung bersentuhan dengan tangan tanpa menggunakan sarung tangan atau alat bantu lainnya pada saat proses pembuatannya. Kuah Kari India memiliki perubahan ketika masuk ke Pariaman dipengaruhi oleh bahan pembuatan yang sebelumnya menggunakan bahan asli India, namun ketika Kari India dibuat di Pariaman menggunakan bahan-bahan lokal seperti daun kunyit, sereh, lengkuas serta menggunakan santan yang banyak. Namun masih mempertahankan bumbu asli India seperti kapulaga

India yang ada di pasar-pasar tertentu dan daun kari India yang dibawa orang india dan tumbuh di Pariaman. Nasi Briani yang asli India menggunakan beras *Brasmati* yang bijinya panjang dan ramping dari pada beras umum di Indonesia, namun karena sangat sulit di dapatkan sehingga pembuatan Nasi Briani diganti menggunakan beras lokal Indonesia. Idiyappam di India merupakan menu makanan yang dimakan pada pagi hari, Sedangkan di Pariaman biasanya disajikan pada saat acara adat seperti pernikahan, syukuran dan penyambutan tamu. Roti Ade di India merupakan cemilan yang sering ditemui, namun di Pariaman disajikan pada saat acara adat seperti pernikahan, syukuran dan penyambutan tamu. Roti Cane di India pada proses pembuatannya yang asli langsung bersentuhan dengan tangan tanpa menggunakan alat bantu pada saat proses pembuatannya dan tidak terlihat bersih, namun pembuatan Roti Cane di Pariaman proses pembuatannya menggunakan alat bantu sehingga tidak bersentuhan langsung dengan tangan dan terlihat



bersih.

Salah satu cara mengenalkan orang untuk membeli dan memakan makanan India adalah dengan cara pengambilan karya fotografi. dalam pemotretan makanan India Pengkarya tidak banyak menggunakan elemen-elemen pendukung untuk tidak menghilangkan objek utamanya. Pengkarya membuat foto lebih menarik supaya banyak peminatnya untuk membeli. Setelah melakukan riset dari berbagai aspek masyarakat, makanan India di Pariaman jarang diketahui oleh masyarakat luas, Pengkarya ingin mengikat Makanan India dalam *Food photography*.

KONSEP PENCIPTAAN

Berdasarkan hal yang timbul ide penciptaan tersebut, Pengkarya ingin membuat masyarakat terutama generasi muda tertarik, sehingga menjaga Eksistensi makanan India serta memperkenalkan dan mempromosikan Makanan India kepada peminat kuliner. Hanya sedikit orang yang tau apa yang terdapat dalam masakan dari makanan tersebut, seperti ragam rasa yang ada pada Makanan India.

Terciptanya sebuah karya seni tidak terlepas dari ilmu pengetahuan dan pengalaman Pengkarya. Setiap Pengkarya memiliki kepekaan indraw, kreativitas, serta nilai estetika dari pengalaman pribadi, hal ini menjadi factor 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 dibutuhkan kesinambungan antara objek utama dengan objek pendukung, serta *background* yang digunakan.

Konsep yang Pengkarya buat dalam penciptaan ini adalah modern. Dengan konsep yang minimalis yang menjadikan karya terlihat lebih mewah dan manarik perhatian dengan penataan dan pemilihan properti yang mendukung dari setiap karya yang di buat. Nantinya menghadirkan dengan bentuk yang berbeda dan terlihat mengguyur selera.

Bahan-Bahan yang Pengkarya jadikan objek foto adalah bahan pendukung seperti coklat, keju, gula halus dan saus. Ada beberapa juga

menggunakan bahan mentah seperti, daun pandan pisang, buah naga, bawang, santan dan sayur. Selain itu Pengkarya juga menambahkan beberapa properti pendukung seperti *background* berwarna hitam, sendok bernuansa modern. Proses pengambilan gambar di lakukan di *indoor* dengan konsep yang telah di tentukan. Di tahap konsep penciptaan ini Pengkarya telah mengkonsepkan foto yang telah di garap dengan adanya *storyboard* yang telah di buat dari setiap karya yang di foto, dan pada saat melakukan pemotretan Pengkarya lebih mudah saat melakukan pemotretan.

Banyak pelaku kuliner yang ingin mendokumentasikan hasil olahan masakan lewat foto. Tetapi tidak memiliki kemampuan dalam bidang fotografi disinilah munculnya peluang yang bisa dilirik oleh kalangan para pecinta fotografi. Fotografi makanan sampai saat ini masih kecil peminatnya dibandingkan peminat fotografi model dan wedding. Salah satu cara memunculkan minat orang untuk memakan makanan India adalah dengan cara mempromosikan

makanan India kepada peminat kuliner. Hanya sedikit orang yang tau apa yang terdapat dalam masakan dari makanan tersebut. Seperti ragam rasa yang ada pada makanan India.

Terciptanya sebuah karya seni dikarenakan adanya dorongan yang kuat dari berbagai sisi, salah satunya diri sendiri yang terbentuk dari kehidupan sehari - hari. Pengkarya menciptakan karya foto makanan India dengan konsep modern tanpa mengubah bentuk dari makanan India dan keasi dari makanan tersebut.

LANDASAN TEORI

1. Fotografi komersial

Fotografi komersial adalah jenis fotografi yang bertujuan untuk mempromosikan suatu produk atau jasa Lingkup *commercial photography* sangat luas, makanya banyak fotografer yang memilih jurusan atau spesialisasi yang beragam, contohnya, *Food photography product photography, architecture/interior design photography, fashion photography* dan lain lain (Tjin dan Mulyadi, 2014:36).

Seiring dengan berjalannya waktu dan meningkatnya kesadaran estetika masyarakat terhadap iklan, didukung

berkembangnya teknologi, penampilan iklan tidak sekedar wujud tulisan saja, tetapi juga menyertakan unsur gambar sebagai ilustrasi. Gambar mempunyai kekuatan menarik perhatian secara langsung dan memiliki pengaruh besar dalam peran persuasi dari sebuah iklan, dibandingkan dengan iklan yang hanya mengandalkan kekuatan teks. (Baker, 1961: 57).

2. Food Photography

Food photography salah satu genre still photography “Fotografi makanan adalah bagaimana membawa makanan ketingkat yang lebih tinggi dari sekedar pemuas dahaga dan lapar”(Empatrana,2011:8). *Food photography* termasuk jenis Fotografi bagian dari Fotografi Komersial yang bertujuan untuk membuat Foto makanan terlihat menarik dan menggiurkan. (Enchetjin & Erwin Mulyadi, 2014: hal.36).

Food Photography adalah Salah satu cara yang digunakan untuk promosi pada bisnis kuliner adalah dengan mengekspos makanan melalui fotografi. Disinilah peran fotografer sangat dibutuhkan. Hal yang paling diutamakan dalam *food photography* adalah cara menata komposisi dan penataan objek yang rapi agar *Food photography* terlihat menggiurkan dan menarik masyarakat untuk mencicipi makanan atau minuman. Makanan

India menjadi Salah satu cara Penulis gunakan untuk promosi pada bisnis produk Makanan India dengan mengekspose melalui *Food photography*.

3. Akulturasi Budaya

Mengenai akulturasi Koentjaningrat (2005:155) merupakan bahwa akulturasi merupakan istilah yang dalam antropologi mempunyai beberapa makna (Acculturation, atau Culture Contact). Ini semua menyangkut konsep mengenai proses sosial yang timbul apabila sekelompok manusia dengan suatu kebudayaan tertentu dihadapkan pada unsur-unsur dari suatu kebudayaan tertentu dari suatu kebudayaan asing sehingga unsur-unsur asing itu lambat laun diterima dan diolah kedalam kebudayaan sendiri, tanpa menyebabkan hilangnya kepribadian kebudayaan itu.

4. Tata Cahaya

Cahaya adalah akar dari fotografi. Cahaya yang menyinari subjek mampu memperlihatkan bentuk, memberikan warna dan menciptakan daerah terang gelap pada subjek. Semua itu terekam oleh cahaya yang memantul dari subjek yang masuk ke lensa kemudian

di terima oleh sensor kamera. Oleh karena itu fotografi sering di sebut sebagai seni melukis cahaya (Sri Sadono,2015: 16). Sumber cahaya pada fotografi ada beberapa yaitu cahaya alami, cahaya buatan dan cahaya ambien. Cahaya alami semua jenis cahaya yang berasal dari alam, termasuk diantaranya sinar matahari, sinar bulan, lembayung dan cahaya langit. Nantinya dalam proses pembuatan karya foto cahaya ambien juga berperan penting untuk menjelaskan *background* dan warna pada *background*. Cahaya utama berperan sangat penting untuk memperjelas objek utama pada objek. Cahaya alami yang berfungsi sebagai memperjelas cahaya masuk kedalam ruangan sehingga foto terlihat sama dengan apa yang dilihat oleh mata. (Manurung, 2009 :hal 6)

Penulis menggunakan *Lighting* dalam Karya makanan India dalam penciptaan karya *Food photography* menggunakan *Artificial Light* (cahaya buatan) seperti Penulis gunakan adalah cahaya lampu dan *softbox* untuk menyaring cahaya. Proses penciptaan karya dilakukan di dalam

ruangan. Teknik *lighting* yang digunakan Penulis adalah :

a. *Oval light*

Teknik *oval light* merupakan merupakan teknik *lighting* yang memanfaatkan memanfaatkan arah cahaya yang datang dari sudut 45 derajat dari posisi kamera dan dibantu dengan *reflektor*, Penulis menggunakan teknik *oval light* supaya memunculkan dimensi pada makanan India sebagai objek.

b. *Side light*

Teknik *Side light* merupakan teknik *lighting* yang memanfaatkan cahaya yang datang dari samping objek, Penulis menggunakan teknik *side light* dalam pemotretan makanan India untuk memunculkan tekstur dari makanan India.

c. *Top Light*

Top Light adalah Teknik top light dalam fotografi merupakan teknik pencahayaan (*lighting*) yang memanfaatkan arah cahaya yang datang dari bagian atas objek, Penulis menggunakan teknik *top light* dalam pemotretan makanan India untuk memberikan kesan menarik dari makanan India.

5. Digital imaging

Menghasilkan gambar digital secara maksimal, banyak cara yang dilakukan. Satu diantaranya adalah dengan ‘memanipulasi’ (memperbaiki, mengubah, menambah, atau mengurangi) segala sesuatu dalam foto sehingga tampilan menjadi berbeda dari foto asli, menggunakan software ‘Adobe photoshop atau lightroom (Atok Sugiarto, 2013: hal 5).

Dalam proses *editing* Penulis menggunakan software Adobe photoshop 2020 yang dirasa mampu untuk mengolah hasil dari produksi menjadi baik. Software adobe photoshop 2020 yaitu *editing* foto dengan penambahan efek manipulasi sesuai dengan keinginan mengelola gambar dengan mengubah pewarnaan, menggabungkan gambar, memberikan efek, hingga membuat masking dari objek yang di edit. Software Adobe photoshop 2020 yang penulis gunakan pada saat *editing* yaitu *Spot healing Brush Tools* untuk menghilangkan noda-noda yang mengganggu contohnya pada makanan ini menghilangkan noda kotoran pada alas. Menggunakan *filter* atau *contras* (*Level, Curves, Hue*

Saturation) untuk mencerahkan objek pada makanan serta membuat makanan tersebut lebih tajam, menggunakan *Dodge tool* untuk menyeimbangkan cahaya sebelah kiri, agar cahaya pada makanan terlihat.

ULASAN KARYA



Karya 1 “Ricabu”

Ukuran foto 40 x 60 Cm
Media Cetak *Matte Paper*
2022

Foto karya pertama yang berjudul “ Ricabu “ yang merupakan singkatan dari Roti Cane dan Buah. Merupakan sebuah kreasi dari Roti Cane yang memiliki rasa yang tawar yang sangat cocok sekali di campur dengan buah-buahan yang memiliki cita rasa yang manis yang ditata diatas piring hitam panjang, Roti Cane dengan bentuk yang terinspirasi dari bentuk makanan *Kebab* dengan isian buah pisang, buah naga dan choco

chips dan sendok sebagai objek pendukung dari makanan tersebut. Pengkarya menggunakan *background* berwarna hitam agar hasil karya yang dihasilkan akan terlihat lebih hidup.

Pengkarya melakukan pengambilan foto karya dengan menggunakan teknik *hight angle* untuk memperlihatkan objek utama serta objek pendukung secara jelas dan menggunakan teknik pencahayaan *oval light* dengan memanfaatkan cahaya dari sudut 45° dari posisi berada atau sekitar 3/4 dari posisi objek yang dipotret, tanpa menghilangkan warna asli dari objek foto dan tambahan *reflektor* untuk menghasilkan cahaya yang lebih lembut mengenai objek. Foto karya ini termasuk dalam *still life* karena tampilan aksesoris atau *garnis* pendukung dari makanan itu sendiri dengan tujuan menarik konsumen. Foto ini diambil dengan menggunakan kamera Canon EOS 5D, lensa fix canon 50 mm, menggunakan ISO-500, F 7/10, *shutter speed* 1/200, *focal length* 50 mm.

Setelah pengambilan foto dilakukan proses *editing* pada *adobe*

photoshop 2020 dengan menggunakan *tool* seperti *Spot healing Brush Tools* untuk menghilangkan noda-noda yang mengganggu contohnya pada makanan ini menghilangkan noda kotoran pada alas, menggunakan *filter* atau *contras* seperti *Level, Curves, Hue Ssaturation* untuk mencerahkan objek pada makanan serta membuat makanan tersebut lebih tajam, *Healing Brush tool* untuk menyamakan warna *background* pada gambar, *Sharpen tool* untuk mempertajam objek pada makanan meluruskan objek yang miring, *Smart Sharpen* mempertajam gambar objek dan *Path tool* untuk menyamakan warna *background* pada objek.



Karya 2
“Original Kari”

Ukuran foto 40 x60 cm
Media Cetak *Matte Paper*
2022

Karya foto yang ke dua dengan judul “ *Original Kari* “memperlihatkan Kuah Kari yang memiliki tekstur kuah yang kental ditata di mangkok hitam dengan *garnish* potongan daging ayam dan potongan telur. Daun kari, bumbu rempah dan sendok sebagai objek pendukung dalam karya foto tersebut agar hasil foto tampak lebih menarik.

Pada saat proses pengambilan foto karya ini Pengkarya menggunakan teknik *hight angle* dengan tujuan memperlihatkan objek utama dan objek pendukung secara jelas, pada teknik pencahayaan Pengkarya menggunakan teknik *top light* dengan memanfaatkan pencahayaan dari atas objek yang dipotret untuk memberikan kesan yang menarik pada makanan. Karya ini termasuk kedalam *still life* karena memiliki kekhususan dalam hal tampilan aksesoris pendukung pada sekitar makanan tersebut yang menghadirkan makanan tersebut tampak lebih hidup. Foto ini diambil dengan menggunakan kamera Canon EOS 700 D, lensa 18-55 mm Canon,

menggunakan ISO-100, F 5/60, *shutter speed* 1/125, *focal length* 18 mm.

Setelah melewati tahap pengambilan foto, Pengkarya melakukan proses *editing* dengan menggunakan aplikasi *adobe photoshop 2020* seperti *Spot healing Brush Tools* untuk menghilangkan noda-noda yang mengganggu , serta menggunakan *filter* atau *contras* seperti *Level, Curves, Hue Ssaturation* untuk mencerahkan objek pada makanan serta membuat makanan tersebut lebih tajam dan menggunakan *Sharpen tool* untuk mempertajam objek pada makanan serta menggunakan *Smart Sharpen* untuk mempertajam gambar.



Karya 3
“Nasi Briani Bakar”
 Ukuran foto 40 x 60 cm
 Media Cetak *Matte Paper*
 2022

Karya foto yang ke tiga dengan judul “ *Nasi Briani Bakar* “menghadirkan Nasi Briani dengan tampilan baru yang dibakar menggunakan daun pisang yang telah dibakar untuk memberikan cita rasa kuat serta menambahkan *garnis* irisan cabe hijau dan tambahan potongan tomat, mentimun serta sayuran hijau sebagai objek pendukung pada karya.

Pada saat proses pengambil karya, Pengkarya menggunakan bantuan tripod agar foto yang dihasilkan tidak goyang dan menggunakan teknik *eye level* dengan lensa kamera dibidik sejajar dengan tinggi objek. Posisi kamera memandang sejajar dengan objek dan menggunakan teknik pencahayaan *top light* dengan memanfaatkan pencahayaan dari atas objek yang dipotret untuk memberikan kesan yang menarik pada makanan. Foto ini diambil dengan menggunakan kamera Canon EOS 5D Mark II, lensa fix Canon 50 mm , menggunakan ISO-250, F 7/10, *shutter speed* 1/200, *focal length* 50 mm.

Saat proses *editing* Pengkarya

menggunakan *adobe photoshop 2020* dengan menggunakan *tool* seperti *Spot healing Brush Tools* untuk menghilangkan noda- noda yang mengganggu, menggunakan *filter* atau *contras* seperti *Level, Curves, Hue Saturation* untuk mencerahkan objek pada makanan, *Healing Brush tool* untuk menyamakan warna background pada gambar, *Sharpen tool* untuk mempertajam objek pada makanan melurus kan objek yang miring, *Smart Sharpen* mempertajam gambar objek dan *Pentol tools* untuk menyeleksi bagian yang tidak terkena *background* hitam.



Karya 4
“Original Idiyappam”
 Ukuran foto 40 x 60 cm
 Media Cetak *Matte Paper*
 2022

Karya foto yang ke empat dengan judul “ *Original Idiyappam*” Idiyappam

tersebut ditata pada piring panjang hitam yang sebelumnya telah diberikan taburan gula halus agar karya yang diinginkan tidak terlalu monoton, serta menggunakan bunga segar untuk sebagai *garnis* dan objek pendukung dari karya ini seperti kuah yang diletakkan di mangkok hitam kecil dengan irisan daun pandan dan tambahan kayu manis.

Pengkarya menggunakan teknik *hight angle* pada saat pengambilan foto karya dengan tujuan memperlihatkan objek utama dan objek pendukung secara jelas, Pengkarya juga menggunakan teknik pencahayaan *oval light* dengan memanfaatkan cahaya dari sudut 45° dari posisi berada atau sekitar 3/4 dari posisi objek yang dipotret dan tambahan reflektor untuk menghasilkan cahaya yang lebih lembut mengenai objek. Foto ini diambil dengan menggunakan kamera Canon EOS 700D, lensa 18-55 mm Canon , menggunakan ISO-100, F 5/60, *shutter speed* 1/200, *focal length* 26 mm.

Proses *editing* menggunakan aplikasi *adobe photoshop 2020* dengan menggunakan beberapa *tool* seperti *Spot healing Brush Tools* untuk menghilangkan noda yang mengganggu, *filter* atau *contras* seperti *Level, Curves, Hue Saturation* untuk mencerahkan objek pada makanan menggunakan *Dogde tool* untuk menyeimbangkan cahaya pada makanan.



Karya 11
“Ragu”

Ukuran foto 40 x60 cm
Media Cetak *Matte Paper*
2022

Karya foto yang ke sebelas dengan judul “ *Ragu*“ , merupakan singkatan dari *roti ade dan gula*, yang disajikan di atas piring panjang hitam yang ditaburi dengan gula halus serta objek pendukung seperti meses coklat serta *choco chips* yang

ditabur.

Pengkarya melakukan pengambilan foto karya dengan menggunakan teknik *eye angle* untuk memperlihatkan objek utama serta objek pendukung secara jelas yang menggunakan *background* berwarna hitam dan Pengkarya juga menggunakan teknik pencahayaan *side light*, memanfaatkan arah cahaya yang datang tepat dari samping objek. Foto ini diambil dengan menggunakan kamera Canon EOS 700D, lensa 18-55 mm Canon, menggunakan ISO-100, F 5/60, *shutter speed* 1/125, *focal length* 25 mm.

Aplikasi *editing adobe photoshop 2020* digunakan untuk mengedit karya yang telah melewati proses penyeleksian dengan menggunakan tool seperti *Spot healing Brush Tools* untuk menghilangkan noda yang mengganggu pada objek gambar, menggunakan *filter* atau *contras* seperti *Level*, *Curves*, *Hue Ssaturation* untuk mencerahkan objek pada objek, *Healing Brush tool* untuk menyamakan warna

background pada gambar, dan *Sharpen tool* untuk mempertajam objek pada makanan melurus kan objek yang miring, serta *Smart Sharpen* mempertajam gambar keseluruhan objek.

ANALISIS KARYA

Penciptaan dilakukan terhadap dua puluh satu karya yang berjudul “Makanan India Di Pariaman Dalam *Food Photogrpy*” yang dijelaskan bagian- bagian yang diciptakan dalam karya foto ini secara jelas yang dijelaskan melalui bagian berikut. . Karya- karya yang memvisualkan Makanan India kedalam bentuk *original* dan baru dengan tatanan, dan susunan yang berbeda, Seperti memvisualkan bahan pembuatan dari makanan India. Dalam proses penggarapan karya ini Pengkarya menggunakan teknik pencahayaan atau *lighting artificial light*, merupakan cahaya buatan untuk keperluan aktifitas fotografi secara langsung.

Pada karya pertama yang berjudul “*Ricabu*”, merupakan karya yang menggunakan teknik *artificial light*

yaitu *oval light*. Teknik *oval light* dengan memanfaatkan cahaya dari sudut 45° dari posisi berada atau sekitar 3/4 dari posisi objek yang dipotret, tanpa menghilangkan warna asli dari objek foto serta untuk menampilkan detail dari objek makanan tersebut dan tambahan *reflektor* untuk memberikan cahaya yang lebih lembut mengenai objek. Foto ini diambil dengan menggunakan kamera Canon EOS 5D, lensa fix canon 50 mm, menggunakan ISO-500, F 7/10, *shutter speed* 1/200, *focal length* 50 mm.

Mengkreasikan Roti Cane ke dalam konsep yang lebih modern seperti mengkreasikannya dalam bentuk seperti *kebab*, yang di isi dengan potongan buah- buahan yang segar dan ditata dengan sangat menarik untuk mendapatkan perhatian.

Untuk foto karya yang ke dua dengan judul “*Original Kari*” menggunakan teknik *top light* dan teknik pengambilan menggunakan *hight angle* dengan memanfaatkan pencahayaan dari atas objek yang dipotret untuk memperlihatkan objek

utama da objek pendukung dengan memperlihatkan *ingredients* dari makanan tersebut seperti daun kari India, dan rempah bumbunya.

Karya ke sembilan belas yang berjudul “*Rodelat*” juga menggunakan teknik *artificial light* yaitu *side light* yang mana memanfaatkan cahaya *lighting* yang datang dari samping objek. Karya ini diambil dengan menggunakan kamera Canon EOS 700D menggunakan ISI-100, F 3/5, *shutter speed* 1/125 dan *focal length* 21mm. Roti ade ini disajikan dengan lelehan coklat dan choco cips dengan menggunakan cahaya *side light* untuk memperlihatkan tekstur dari bojek utama dan objek pendukung dari dalam karya tersebut.

KESIMPULAN

Makanan India seperti Nasi Briani, Idiyappam, Roti Ade, Roti Cane dan Kuah Kari merupakan makanan yang di buat oleh keturunan India di Kampuang Kaliang, Kota Pariaman yaitu Ibu Zuraida yang dituangkan ke dalam karya fotografi untuk menggambarkan suatu makanan dengan jelas dan menarik perhatian.

Dalam karya ini Penulis menggunakan teknik *high angle*, *eye level*, *side light*, yang memvisualkannya ke dalam konsep garapan. Di karya tugas akhir “*Makanan India Di Pariaman Dalam Food Fotografi*” ini Penulis juga menggunakan konsep *still life* di beberapa karya foto dengan tujuan menghadirkan karya foto yang lebih modern dan menjadi nilai jual bagi penikmat foto.

Pembuatan tugas ini membutuhkan beberapa tahapan seperti meriset data dari lapangan dan buku, mewawancarai langsung keturunan India, perwujudan, proses penggarapan dan tahap penyelesaian. Proses pemotretan tugas akhir berawal dari ide dan konsep yang sudah siap, mencari dan memilih properti yang mendukung, proses penyeleksi dengan pembimbing hingga proses *editing* dengan tujuan untuk menyempurkan hasil karya yang telah di potret. Dalam proses penggarapannya Penulis juga mengalami beberapa kendala di seperti kecelakaan, dan proses pemotretan yang berulang-ulang untuk mendapat hasil terbaik.

mengemasnya dalam bentuk deskriptif.

DAFTAR PUSTAKA

- Ardiansyah, Yulian. 2005. *Tips dan Trik Fotografi*. Jakarta: PT Grasindo.
- Arena, Syl. 2014. *Lighting For Digital Photography*, Jakarta Selatan Pt Serambi Ilmu Semesta.
- Burhanuddin. 2014. *Fotografi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Giwanda, Griand, 2004. *Panduan Praktis Teknik Studio Foto*. Jakarta, Puspaswara.
- Hadiiswa, Sardo Michael. 2015. *Food Fotografi*. Jakarta Selatan : PT Wahyu Media.
- Manurung, Parmonangan. 2009. *Desain pencahayaan Aksitektural*. Yogyakarta : CV Andi Offset.
- Paulus, Edison dan Lestari, Indah. 2012. *Buku Saku Fotografi: STILL LIFE*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Sadono, Sri. 2015. *Komposisi Fotografi*. Jakarta : PT Elex Media Komputindo.
- Santoso, Budhi. 2010. *Bekerja sebagai fotografer*. Jakarta : Erlangga.
- Soedjono, Soerapto. 2006. *pot-pouri Fotografi*. Jakarta : Universitas Trisakti.
- Sugiarto, Atok. 2014. *Seni Digital*, Jakarta : Elex Media Komputindo.
- Tjin , Enche dan Erwin Mulyadi.



2014. *Kamus Fotografi*.
Jakarta : PT Elex Media
Komputindo.
- Tjin, Enche. 2011. *Lighting itu
mudah!*. Jakarta : Bukune.