

MAKANAN TRADISIONAL KABUPATEN LIMA PULUH KOTA DALAM FOOD PHOTOGRAPHY

Putry Hydhayatul ¹, Putri Khairina Masta ², Cindi Adelia Putri Emas ³

Program Studi Fotografi Institut Seni Indonesia Padangpanjang
putrihidayatul90@gmail.com, putrikhairina@gmail.com,
cindicgjl@gmail.com

ABSTRACT

The traditional food of Lima Puluh Kota Regency as a form of traditional culinary culture needs to be re-actualized, namely by displaying it through visual images that are more attractive, refreshing and have a contemporary nuance through a work of food photography. In the culinary industry, food photography is an important requirement, both for commercial and non-commercial purposes. This is because artistic visual images can increase the image and selling value of the food displayed. In realizing this, several methods of creating work were carried out, namely qualitative descriptive methods with observation activities, literature studies and interviews. The data obtained was then analyzed qualitatively and presented descriptively. Then, the design method and work realization were carried out to realize the concept that had been designed, with the shooting process carried out indoors using a Cannon EOS 1200D camera and other supporting equipment. The creation of the work "Traditional Food of Lima Puluh Kota Regency in Food Photography" includes the food *Sate Danguang-Danguang*, *Unja Ikan*, *Kipang Ompiang*, and *Galamai Boreh Rondang* as photographic objects. From this food, 4 photo works were created and it is hoped that the creators can overcome the problem of preserving the traditional food of Lima Puluh Kota Regency, becoming one of the superior regional culinary and cultural products, and can increase the interest of local people and tourists in consuming traditional food, especially in the Lima Puluh Kota Regency.

Keywords: Culinary, Food Photography, Lima Puluh Kota Regency, Traditional Food.

ABSTRAK

Makanan tradisional Kabupaten Lima Puluh Kota sebagai salah satu bentuk dari hasil kebudayaan kuliner tradisional perlu diaktualisasikan kembali, yaitu dengan menampilkannya melalui gambaran visual yang lebih menarik, menyegarkan, dan bernuansa kontemporer melalui sebuah karya *food photography*. Dalam industri kuliner, *food photography* merupakan kebutuhan penting, baik untuk tujuan komersial maupun non-komersial. Hal ini dikarenakan citra visual yang artistik dapat meningkatkan *image* dan nilai jual makanan yang ditampilkan. Dalam mewujudkan hal tersebut, dilakukan beberapa metode penciptaan karya, yaitu metode deskriptif kualitatif dengan kegiatan observasi, studi literatur, dan wawancara. Data yang diperoleh kemudian dianalisis secara kualitatif dan disajikan secara deskriptif. Kemudian, dilakukan metode perancangan dan perwujudan karya untuk merealisasikan konsep yang sudah dirancang, dengan proses pemotretan yang dilakukan di dalam ruangan menggunakan kamera Cannon EOS 1200D dan peralatan pendukung lainnya. Terciptanya karya “Makanan Tradisional Kabupaten Lima Puluh Kota Dalam *Food Photography*” ini meliputi makanan *Sate Danguang-Danguang*, *Unja Ikan*, *Kipang Ompiang*, dan *Galamai Boreh Rondang* sebagai objek pemotretan. Dari makanan tersebut terciptalah 4 karya foto dan diharapkan pengkarya dapat mengatasi masalah untuk mempertahankan kelestarian makanan tradisional Kabupaten Lima Puluh Kota menjadi salah satu produk unggulan kuliner dan budaya daerah, dan dapat meningkatkan kembali minat masyarakat lokal maupun wisatawan dalam mengonsumsi makanan tradisional khususnya di daerah Kabupaten Lima Puluh Kota.

Kata kunci: *Food Photography*, Kuliner, Kab.Lima Puluh Kota, Makanan Tradisional.

PENDAHULUAN

Makanan tradisional Minangkabau yang berasal dari Kabupaten Lima Puluh Kota, Sumatera Barat, merupakan bagian tak terpisahkan dari kekayaan budaya Indonesia. Kelezatan, keberagaman, dan keunikan rasa makanan ini tidak hanya mencerminkan warisan kuliner, tetapi juga menjadi cermin dari sejarah, identitas, dan kehidupan masyarakat Minangkabau. *Food photography* menjadi salah satu cara yang efektif untuk mengeksplorasi keindahan visual dari hidangan tradisional ini, mengabadikan detail yang memikat dan menyuguhkan pengalaman sensorik yang mendalam.

Dalam industri kuliner, *food photography* merupakan kebutuhan penting, baik untuk tujuan komersial maupun non-komersial. Hal ini dikarenakan citra visual yang artistik dapat meningkatkan *image* dan nilai jual makanan yang ditampilkan. “*food photography* biasanya digunakan untuk periklanan (*advertising*), buku menu, *packaging*, dan buku masakan” (Indra, 2011). Untuk menghasilkan karya yang bernilai jual tidak hanya mengandalkan kemampuan subjektivitas fotografer dan keadaan teknis kamera yang digunakan, namun komposisi fotografi juga memainkan peran penting dalam menentukan kualitas gambar. “Komposisi fotografi merupakan cara penempatan berbagai benda yang dipotret ke dalam sebuah bingkai. Bagus atau buruknya sebuah komposisi tergantung pada tata letak/ sudut pengambilan gambar (*angle*) dan pemilihan lensa untuk objek yang tidak bisa diatur.” (Kurniawansyah, 2020b)

Pengkarya berharap bisa mempromosikan makanan tradisional dari Kabupaten Lima Puluh Kota. Sehingga penikmat nantinya ingin menikmati makanan langsung dari daerah asalnya. Hal ini mendorong pengkarya untuk membuat sebuah karya fotografi yang terfokus pada bidang *food photography*.

Sehingga, bagaimana menciptakan sebuah karya dengan objek “Makanan Tradisional Kabupaten Lima Puluh Kota dalam *Food Photography*” menjadi acuan disusunnya jurnal ini. Untuk menciptakan sebuah karya yang bagus perlu adanya peninjauan ulang terhadap karya-karya sejenis, sebagai acuan dalam mengatur komposisi, menentukan teknik pengambilan gambar, warna, dan elemen lainnya. Berikut beberapa acuan yang menjadi inspirasi dalam pembuatan karya baru :

1. Rika Ekawati



Gambar 1

Karya Rika Ekawati November 2022

Sumber : Instagram @rikaekawati

Rika Ekawati merupakan perempuan berusia 30 tahun, seorang *food blogger* makanan. Sejak 2015, Rika Ekawati telah mempersiapkan diri untuk menjadi *food blogger* yang fokus pada makanan. Foto pertama yang menjadi persamaannya yaitu sama-sama makanan tradisional tetapi Rika objeknya makanan tradisional Bali yaitu ayam betutu, pengkarya objeknya yaitu makanan tradisional Kabupaten Lima Puluh Kota yaitu *ayam panggang, unja ikan, kipang ompiang, dan galamai boreh rondang*.

2. Marisa Djemat



Gambar 2

Karya Marisa Djemat April 2022

Sumber : Instagram @md206_phoography

Marisa Djemat adalah seorang fotografer sekaligus pengajar kelas *food photography*. Karya dari Marisa yang objeknya makanan tradisional dari Cina yaitu dinsum menjadi tinjauan bagi pengkarya, pada karya Marisa ia menggunakan teknik *action shots* dan lighting berada di *side light*. Teknik *action*



shots ini melibatkan gerakan seperti munuangkan kuah. Karya ini menggunakan DOF sempit sehingga berfokus pada objek utama. Persamaannya yaitu menggunakan teknik lighting yaitu *side light*.

Dalam proses penciptaan karya, penulis menggunakan beberapa teori sebagai acuan dasar sesuai dengan bagaimana karya seni *Photography* dibuat. Teori acuan tersebut meliputi : Fotografi Komersial, *Food Photography*, *Tata Cahaya*, dan *Digital imaging*. Pertama, Fotografi komersial memiliki cakupan yang luas, namun pada dasarnya merupakan fotografi yang memiliki nilai jual dan bertujuan untuk priklanan barang/jasa (Sutton, 2014). Kedua, *Food Photography* merupakan *photography* makanan yang ditata sedemikian rupa sehingga terlihat menarik dan modern. “*Food photography* adalah teknik memotret makanan menjadi lebih menggoda selera. Selain itu, *Food photography* merupakan salah satu jenis *still life photography*, dan *commercial photography*”. (Kurniawansyah, 2020a). Berikutnya, *Tata cahaya* merupakan faktor penting dalam fotografi, karena cahaya yang menyinari subjek mampu memperlihatkan bentuk, menciptakan daerah gelap terang, dan memberikan warna. *Tata Cahaya* penting untuk mengetahui arah pencahayaan dan karakteristik cahaya itu sendiri (Sardo, 2015). Pencahayaan terbagi tiga yaitu *available light* (cahaya alami), *artificial light* (cahaya buatan), dan *mix* (gabungan cahaya alami dengan cahaya buatan). Terakhir *Digital Imaging*, dimana untuk menghasilakn gambar digital secara maksimal, dilakukan metode ‘memanipulasi’ (mengubah, memperbaiki, mengurangi atau menambah) elemen tertentu dalam foto sehingga tampilannya berbeda dari gambar aslinya, dengan menggunakan program *Adobe Photoshop* (Sugiarto, 2013)

Pengkarya menggunakan beberapa metode dalam penciptaan karya yaitu, persiapan yang terdiri dari observasi, studi pustaka, dan wawancara. Metode selanjutnya yaitu perancangan, dari konsep yang telah ditentukan pengkarya membuat *storyboard* foto dan skema *lighting*. Makanan khas dari Kabupaten Lima Puluh Kota yang menjadi objek penciptaan yaitu, Sate danguang-danguang, unja ikan, kipang ompiang, dan galamai bareh rondang



Gambar Rancangan Storyboard Sate

Sumber : Putry Hydhayatul, 2023

Disini yang menjadi objek yaitu sate danguang-danguang yang di tata sedemikian rupa di atas piring dengan teknik *action shot*. Menggunakan dua *lighting* yang *key light* di *oval light* kiri dan *fill light* di *side light* kanan. Serta pengambilannya menggunakan *hight angle*.

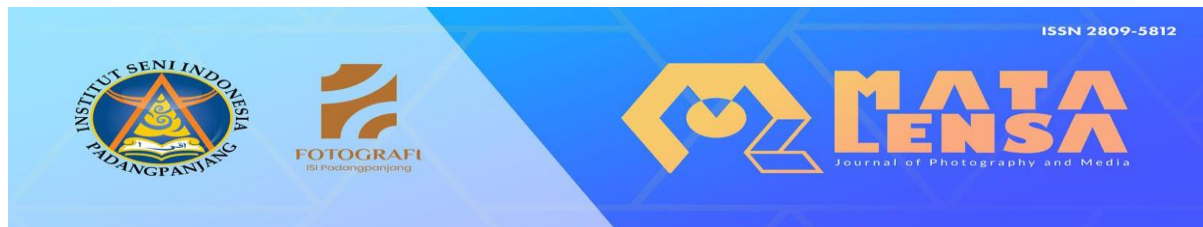
Metode terakhir yaitu Perwujudan dan penyajian karya, dimana pengkarya mulai mengeksekusi dan melakukan pengambilan foto menggunakan peralatan yang sudah disiapkan.

PEMBAHASAN

Konsep Penciptaan

Penciptaan karya fotografi yang berjudul “Makanan Tradisional Kabupaten Lima Puluh Kota” dalam *Food Photography* ini terdiri dari 4 makanan yakni : *sate danguang-danguang*, *unja ikan*, *kipang ompiang*, dan *galamai boreh rondang*. Awal munculnya ide penciptaan ini adalah saat melihat makanan tradisional daerah Kabupaten Lima Puluh Kota sudah mulai jarang ditemukan dan biasanya hanya ada pada adat-adat tertentu. Proses pengambilan karya dilakukan di *indoor* karena karya yang dihasilkan akan lebih menarik dan penempatan *lighting* yang di perlukan akan lebih sesuai dari konsep sebelumnya. Ditahap konsep penciptaan ini penulis sudah mengkonsepkan foto yang akan digarap dengan adanya *storyboard* dan skema *lighting*, yang telah dibuat sebelum pemotretan karya yang akan dihadirkan.

Melalui konsep modern dari segi properti yang digunakan yang mana telah dirancang dengan menggunakan komposisi *rule of third*, *depth of field*, *diagonal*, *center* dan teknik fotografi, seperti teknik *lighting* yang digunakan yaitu



artificial light dengan arah cahaya *oval light*, *side light*, *front light*, dan teknik pengambilan fotonya, agar makanan tradisional Kabupaten Lima Puluh Kota lebih mengugah selera.

Proses Penciptaan

Penulis memulai proses penciptaan dengan membuat storyboard. Pada tahap ini, membuat rancangan karya yang akan dibuat berdasarkan ide yang telah buat sebelumnya yang disebut *storyboard*. *Storyboard* ini yang menjadi pedoman maupun gambaran bagi penulis untuk menciptakan karya "*Makanan Tradisional Kabupaten Lima Puluh Kota Dalam Food Photography*". Penulis melakukan penggarapan di dalam ruangan (*indoor*) yang dilakukan didalam kamar. Proses penggarapan karya dilakukan selama enam hari di mulai dari siang hingga malam hari dengan total 4 makanan. Pada penggarapan karya penulis tidak mengalami banyak kendala. Penulis melakukan tahap *editing* terhadap foto agar dapat menentukan karya foto mana saja yang terpilih untuk di pamerkan. *Software* yang penulis gunakan untuk editing yaitu *Adobe Photoshop 2022*. Tahap penyelesaian merupakan tahapan akhir dari proses penciptaan karya foto yang dipajang. Karya foto di pajang di sebuah ruangan kosong yang akan di tata atau di dekor.

Hasil Karya

Pada hasil karya, penulis menampilkan 4 karya beserta penjelasan karya tersebut. Semua karya foto merupakan hasil pemotretan penulis dan merujuk dari judul "*Makanan Tradisional Kabupaten Lima Puluh Kota Dalam Food Photography*".

1. Bagalimang



Karya 1

Bagalimang

Foto ini merupakan karya pertama dari “Makanan Tradisional Kabupaten Lima Puluh Kota” yang berjudul “*Bagalimang*”. Foto ini memiliki judul bagalimang yang dalam bahasa Indonesianya yaitu bergelimang. Diberi judul ini karena terlihat pada tumpahan kuah sate. *Sate Danguang-Danguang* merupakan makanan tradisional dari salah satu daerah Kabupaten Lima Puluh Kota tepatnya di Kecamatan Guguk. Foto ini menggunakan kamera Canon 1200D , dengan ISO 200, speed 1/200D, dan diafragma F/7.1. .Menggunakan lensa lensa yongnuo 50mm.

Sudut pandang (*angle*) yang digunakan dalam penciptaan karya ini yaitu sedikit *hight angle*, sehingga objek tampak terekspose dari bagian atas. Karya ini menggunakan dua *lighting* yaitu *key light* menggunakan *continuouse light* dengan tambahan aksesoris *softbox* yang berada di posisi *oval light*, *fill light* menggunakan *speed light* dengan aksesoris *umbrella* yang berada di posisi *side light*. Menggunakan sudut pengambilan foto ini memberikan kesan yang lebih menarik. Pada tahap akhir, karya masuk pada proses *editing* yang dilakukan dengan *Adobe Photoshop* untuk memanipulasi (memperbaiki, mengubah, menambah atau mengurangi) terutama warna dan cahaya.

2. Kalua Sarang



Karya 2
Kalua Sarang

Foto ini merupakan karya kedua dari “Makanan Tradisional Kabupaten Lima Puluh Kota” yang berjudul “*Kalua Sarang*”. Foto ini di beri judul kalua sarang yang dalam bahasa Indonesia merupakan keluar kandang. Diberi judul ini karena proses masaknya menggunakan bambu tetapi saat di sajikan menggunakan mangkuk. Nama makanan ini yaitu unja ikan yang merupakan makanan tradisional dari salah satu daerah Kabupaten Lima Puluh Kota tepatnya di Kecamatan Bukik Barisan. Foto ini menggunakan kamera Canon 1200D , dengan ISO 100, speed 1/15D, dan diafragma F/8. .Menggunakan lensa lensa yongnuo 50mm.

Pengambilan foto untuk karya ini menggunakan posisi kamera yang sedikit *high angle*. sehingga foto terlihat lebih fokus, sederhana, serta pas pada porsinya. Pengambilan foto ini menggunakan satu *lighting* yaitu *continuouse light* dengan aksesoris *softbox* yang berada di posisi *front light*. Terakhir, selanjutnya karya masuk pada tahap *editing* yang dilakukan dengan *Adobe Photoshop* untuk memperbaiki *highlight* dan warnanya.

3. Bapadek



Karya 3
Bapadek

Foto ini merupakan karya ketiga dari “Makanan Tradisional Kabupaten Lima Puluh Kota” yang berjudul “*Bapadek*”. Foto ini diberi judul bapadek yang mana dalam bahasa Indonesianya dipadatkan. Diberi judul ini karena dalam proses pembuatannya di padetin. Makanan ini yaitu kipang ompiang yang merupakan makanan tradisional dari salah satu daerah Kabupaten Lima Puluh Kota. Foto ini menggunakan kamera Canon 1200D , dengan ISO 100, speed 1/100D, dan diafragma F/7.1. .Menggunakan lensa lensa yongnuo 50mm.

Posisi pengambilan foto untuk karya ini menggunakan posisi kamera yang *top angle*. Sehingga foto terlihat lebih fokus terhadap objek utamanya. Pada pengambilan foto ini menggunakan satu *lighting* yaitu *continuouse light* dengan aksesoris *softbox* yang berada di posisi *oval light*. Selanjutnya karya masuk pada tahap *editing* yang dilakukan dengan *Adobe Photoshop* untuk memperbaiki objek yang belum sesuai dengan *story board*.

4. Raso Manih



Karya 4

Raso Manih

Foto ini merupakan karya keempat dari “Makanan Tradisional Kabupaten Lima Puluh Kota” yang berjudul “*Raso Manih*”. Foto ini diberi judul raso manih karena memiliki cita rasa yang manis. Makanan ini yaitu galamai boreh rondang yang merupakan makanan tradisional dari salah satu daerah Kabupaten Lima Puluh Kota Tepatnya di Kecamatan Harau. Foto ini menggunakan kamera Canon 1200D , dengan ISO 100, *speed* 1/100D, dan *diafragma* F/5. .Menggunakan lensa lensa yongnuo 50mm.

Posisi pengambilan foto untuk karya ini menggunakan posisi kamera yang *top angle*. sehingga foto terlihat lebih fokus terhadap objek utamanya. Pada pengambilan foto ini menggunakan dua *lihting* yaitu *key light* yang menggunakan *continuouse light* dengan aksesoris *softbox* yang berada di posisi *side light*, *fill light* menggunakan *speed light* dengan aksesoris *umbrella* yang berada di posisi *oval light*. Terakhir, selanjutnya karya masuk pada tahap *editing* yang dilakukan dengan *Adobe Photoshop* untuk menghilangkan noda, meratakan cahaya dan memperbaiki warna.

Analisis Karya

Penciptaan dilakukan terhadap karya yang berjudul “Makanan Tradisional Kabupaten Lima Puluh Kota Dalam *Food Photography*” ini merupakan Karya-karya yang mevisualkan Makanan Tradisional Kabupaten Lima Puluh Kota ke dalam bentuk *original*, penataan, dan susunan yang baru. Dalam proses

penggarapan karya ini pengkarya menggunakan teknik pencahayaan atau *lighting artificial light* yang merupakan cahaya buatan untuk keperluan aktifitas fotografi secara langsung. Sederhananya, *food photography* merupakan metode memotret makanan yang lebih menarik.. Untuk itu dalam penciptaan karya perlu memperhatikan komposisi, penataan, dan pencahayaan yang tepat dan mampu merealisasikan nilai estetika.

Pada karya 1 dan 4 menggunakan dua *lighting*, yang mana menggunakan *continuouse light* dengan aksesoris *softbox* dan *speed light* menggunakan aksesoris *umbrella*. Pada karya 2 dan 3 menggunakan satu *lighting* yaitu *continuouse light* dengan aksesoris *softbox*. Pada karya 1 dan 2 menggunakan sudut pengambilan yaitu *hight angle*. Pada karya 3 dan 4 menggunakan sudut pengambilan *top angle*.

KESIMPULAN

Penciptaan karya “Makanan Tradisional Kabupaten Lima Puluh Kota dalam *Food Photography*” ini meliputi makanan *sate danguang-danguang*, *unja ikan*, *kipang ompiang*, dan *galamai boreh rondang*. Konsep dari penciptaan yaitu menggunakan konsep modern dari segi properti dan penataanya. Teori yang digunakan ada *photography commercial*, *food photography*, makanan tradisional tata cahaya, dan *digital imaging*. Dalam penciptaan karya tersebut dilakukan beberapa metode di antaranya, persiapan meliputi riset, pengumpulan data, serta penyediaan penataan untuk penggarapan karya. Data yang diperoleh kemudian dianalisis secara kualitatif dan disajikan secara deskriptif.

Metode perancangan dan perwujudan karya dilakukan untuk merealisasikan konsep yang sudah dirancang, dengan proses pemotretan yang dilakukan di dalam ruangan menggunakan kamera Canon 1200D dengan lensa yongnuo 50mm, pengaturan *exposure*, seperti *speed*, *ISO*, *diafragma* pada kamera disesuaikan agar foto yang dihasilkan sesuai dengan *storryboard*, serta pengambilan gambar menggunakan tripod. Posisi kamera yang digunakan dalam pengambilan gambar meliputi *eye level*, *top angle*, dan *high angle*. Pada pemotretan ini juga menggunakan satu sumber cahaya yaitu *softbox*. Kemudian, karya masuk pada tahap editing yang dilakukan dengan *Adobe Photoshop* untuk memperbaiki, mengubah, menambah atau mengurangi terutama warna dan cahaya.



DAFTAR PUSTAKA

Erwin, Kamaluddin Tajibu dan Andi Fauziah Astrid (2020) “Penerapan Food Photography Di Rubruk Kuliner Makassarterkini.Id,” *Jurnal Washiyah*, volume 1(no.3), hal. 719–736.

Fiandra, Y. dan Sudaryat, Y. (2019) “Window Lighting sebagai Pembentuk Dimensi dan Karakter Objek Model dalam Fotografi Potret Hitam Putih,” *Waca Cipta Ruang*, 5(1), hal. 349–356. doi: 10.34010/wcr.v5i1.1646.

Indra, D. S. (2011) *Food Photography Tutorial*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.

Kurniawansyah, H. (2020a) “Food Photography Goodfellas Dengan Pendekatan Still Life,” *Jurnal Seni Rupa*.

Kurniawansyah, H. (2020b) “Food Photography Goodfellas Resto Dengan Pendekatan Still Life,” *Arty: Seni Rupa UNNES*, 9(1), hal. 22. Tersedia pada: <http://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/arti>.

Mardiana, L. P. (2021) “Sumbareh Dalam Food Photography,” *Jurnal Online ISI Padang Panjang*.

Natanael, R. (2019) “Pembuatan Video Makanan Khas Jawa Timur,” *Calyptra*, 7(2), hal. 1–12.

Ramadhani, D. dkk (2022) “Ladu Arai Pinang dalam Food Photography,” *Matalensa*, hal. 1–20.

Sardo, M. & H. (2015) *Food Photography Memotret Makanan Itu Mudah*. PT Wahyu Media.

Sugiarto, A. (2013) *Memotret Dengan Kamera Digital Untuk Pemula*. Jakarta: Kriya Pustaka.

Sutton, Z. (2014) “Fstoppers Answers – What is Commercial Photography?,” *Retrieved Marer from Fstoppers*.

Tari, M. A., Oktavianus, E. dan Masta, P. K. (2023) “Jajanan Khas Jambi Dalam Food Photography,” *Jurnal Online ISI Padang Panjang*.