

CENDIKIA PENDIDIKAN

1-15

TEKNIK *STYLING* FOTO KULINER TRADISIONAL MANDAILING DALAM FOTOGRAFI MAKANAN DENGAN MENGGUNAKAN REKAYASA BAHAN PENGUAT KESAN**Adisti Putri Hariyani Hasibuan, Onggal Sihite****Universitas Negeri Medan**adistiputrihariyanihasibuan@gmail.com

Abstrak

Penciptaan ini bertujuan mendokumentasikan kuliner tradisional Mandailing provinsi Sumatera Utara sebagai sumber inspirasi dalam fotografi makanan. Mandailing dengan beberapa kulinernya kini sudah jarang dikenal dan ditemukan dikota-kota besar, untuk memperkenalkan kuliner Mandailing ini diciptakan melalui teknik *styling* fotografi makanan. Penciptaan dilaksanakan langsung di studio dengan hidangan kuliner Mandailing yang telah disiapkan kemudian difoto melalui teknik *styling*, peran penciptaan ini untuk melihat perbedaan kuliner Mandailing jika tidak menggunakan dan jika menggunakan teknik *styling*. Penciptaan ini menggunakan metode eksplorasi ide, eksperimentasi, dan perwujudan karya (*finishing* karya). Deskripsi penciptaan kuliner Mandailing menyediakan banyak elemen visual, seperti tampilan bentuk makanan, penataan makanan dan proses penerapan teknik *styling* yang menggunakan rekayasa bahan penguat kesan. Dalam penciptaan karya fotografi ini, penulis merinci kuliner yang bermakna pada tradisi Mandailing, mulai dari makanan untuk adat, makanan sehari hari, serta oleh-oleh khas Mandailing. Penggunaan teknik *styling* rekayasa bahan penguat kesan seperti sabun, oli, mangkok, asap buatan dan lain lain, dengan pendukung komposisi *45 degree angle*, *Eye level*, *Flat lay*, *Rule of thirds*, *Golden ratio*, *Triangle*, *Sigle diagonal* serta teknik fotografi makanan yang dapat digunakan seperti, *Blurring*, *Freezing*, *side light* dan teknik *rim light* untuk memvisualisasikan setiap momen, menangkap keberagaman angle setiap makanan yang difoto sampai menghasilkan 12 karya yang menggambarkan keragaman dan makna setiap kuliner tradisional Mandailing. Bentuk representasi karya fotografi makanan menggunakan teknik *styling* rekayasa berbahan penguat kesan diwujudkan dalam bentuk pameran fotografi. Pameran ini bertujuan sebagai karya seni yang memperkenalkan kembali kuliner Mandailing kepada khalayak ramai, terutama kaum muda untuk mengapresiasi mencoba dan mengembangkan kuliner tradisional Mandailing.

Kata kunci: Teknik *Styling*, Kuliner Tradisional Mandailing, Penciptaan Fotografi

Abstrak

This creation aims to document the traditional culinary delights of Mandailing, North Sumatra province as a source of inspiration for food photography. Mandailing with some of its culinary delights is now rarely known and can be found in big cities. To

introduce Mandailing culinary delights, it was created through food photography styling techniques. The creation was carried out directly in the studio with Mandailing culinary dishes that had been prepared and then photographed using styling techniques. The role of this creation was to see the differences between Mandailing culinary dishes when not using and when using styling techniques. This creation uses methods of idea exploration, experimentation, and work realization (finishing the work). The description of Mandailing culinary creation provides many visual elements, such as the appearance of food shapes, food arrangement and the process of applying styling techniques that use engineered ingredients to enhance the impression. In creating this photographic work, the author details the culinary meanings of Mandailing traditions, starting from traditional foods, everyday foods, as well as typical Mandailing souvenirs. The use of engineered styling techniques for impression enhancing materials such as soap, oil, bowls, artificial smoke and others, with the composition of 45 degree angle, Eye level, Flat lay, Rule of thirds, Golden ratio, Triangle, Sigle diagonal as well as food photography techniques that can used such as Blurring, Freezing, side light and rim light techniques to visualize every moment, capturing the diversity of angles for each food photographed to produce 12 works and depicting the diversity and meaning of each Traditional Mandiling culinary delight. The form of representation of food photography works using styling techniques that enhance the impression is realized in the form of a photography exhibition. This exhibition aims to be a work of art that reintroduces Mandailing culinary delights to the general public, especially young people, to appreciate trying and developing traditional Mandailing culinary delights.

Keywords: Styling techniques, traditional Mandailing culinary delights, photography creation

Pendahuluan

Jika menguraikan sejarah fotografi makanan secara kronologis, tentu tidak akan lepas dari sejarah perkembangan *still life* dalam seni lukis. Pada abad ke-17, banyak pelukis Eropa yang ditugaskan untuk menciptakan karya *still life* dari orang-orang kaya pada masa itu. Pada masa itu gambar makanan juga sering dijadikan bahan pembelajaran. Lukisan-lukisan pada masa itu digunakan untuk memperkuat gagasan bahwa memiliki banyak makanan di lemari makan merupakan tanda kekayaan, karena lukisan-lukisan tersebut menampilkan indikator kelas atau status yang diasosiasikan dengan orang-orang kaya pada saat itu, sebuah titik sejarah penting yang kemudian menjadi cikal bakal fotografi makanan kontemporer. *Food photography* menekankan pada komposisi, bentuk dan pencahayaan (Abdi, 2015: 5).

Foto makanan mulai muncul pada awal abad 19 dalam bentuk turunan *still life* yang berfokus pada foto realisme dengan memperhatikan komposisi dan efek pencahayaan. Fotografi *still life* yang pertama adalah gambar meja yang diatur

CENDIKIA PENDIDIKAN

sedemikian rupa yang terdapat makanan di dalamnya yang dibuat oleh Nicéphore Niepce pada tahun 1827. (Safitri, 2017: 4)

Makanan hingga saat ini sudah menjadi hal yang lumrah dalam fotografi, bahkan kini sudah menjadi *trend* baik bagi kalangan muda maupun tua karena semakin beragamnya makanan dan media promosi yang semakin meningkat seiring perkembangan zaman. Makan tidak hanya sekedar kebutuhan pokok saja, namun terjadi pergeseran kebutuhan menjadi kebutuhan tersier, dimana makan sebagai kebutuhan primer sudah tercukupi, sehingga masyarakat mencari makanan sebagai kebutuhan tersier atau kebutuhan pelengkap. Kebutuhan komplementer artinya hanya mengonsumsi makanan ringan saja, makanan ringan atau yang tidak selalu makanan berat. Hampir di setiap wilayah perkotaan khususnya kota-kota besar di Indonesia terdapat tempat makan, restoran, warung makan, *food court* bahkan warung yang menjual berbagai jenis kuliner, baik jajanan maupun makanan berat. Makanan juga merupakan sarana hiburan karena dengan makan yang nikmat seseorang dapat merasakan senang dan bahagia (Halim & Yulius, 2021: 14-22)

Kuliner sangat beragam mulai dari *western*, Cina hingga tradisional. Setiap kuliner mempunyai keunikan: bentuk, warna, tekstur, cara penyajian. Kuliner tradisional tentunya berhubungan dengan etnisitas. Termasuk kuliner tradisional Sumatera Utara yang terdiri dari etnis Batak Toba, Simalungun, Karo, Mandailing, Nias, Melayu, Pak Pak Dairi, Angkola Salah satu etnis Sumatera Utara yang telah disebutkan dalam etnis Mandailing yang mempunyai makanan tradisional yang berbeda dengan makanan dari etnis lain.

Pemerintah (Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kota Medan), telah mendokumentasikan dan mengarsipkan secara resmi. Pengumpulan data dilakukan dengan observasi partisipan, wawancara dan studi pustaka. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kuliner tradisional etnis Mandailing terbagi menjadi dua kelompok yaitu kuliner tradisional yang berdasarkan acara khusus seperti acara *mangupa*, *sipulut* dan inti, sajian kuliner pada acara pesta (*horja*) yaitu *itak poul-poul*, kari kambing atau kerbau, gulai pisang dan nasi pulut kuning. Makanan sehari-hari (hari biasa) yaitu ikan *sale*, daun ubi tumbuk atau gulai *gulung gadung*, *pangkat* (pucuk rotan), sambal ikan *haporas*, sambal belut, rendang belut, sambal *tuk-tuk*, gulai telur bebek, gulai ikan mas, sambal udang kecepe (*baring*), gulai petai, gulai ikan teri, dan sambal *borsang*, sambal *kartori joruk*, *asom podeh*. Makanan jajanan (kudapan) yaitu *toge panyabungan*, kipang pulut, *lomang*, anyang pakis, *alame* dan kopi *takar*. (Batubara, M.Z. 2015).

Penulis akan membuat fotografi kuliner tradisional Mandailing dalam sebuah teknik *food styling* dengan alasan kekayaan kuliner tradisional Mandailing ini sudah akrab dalam kehidupan sehari-hari penulis. Pertimbangan selain sudah akrab, penulis ingin mengkomunikasikan kuliner tradisional Mandailing melalui fotografi yang nantinya akan penulis bagikan melalui media social seperti instagram dll. Agar foto kuliner tersebut menarik perhatian, penulis akan menggunakan teknik *food styling* atau *food style* adalah sebuah keahlian dalam menyajikan makanan dengan tampilan

yang menarik, cantik, dan menggiurkan, baik itu dalam fotografi dengan melakukan rekayasa bahan penguat kesan antara lain: kecap sebagai pengganti gula merah dan es batu akrilik atau agar-agar bening sebagai pengganti es batu asli, busa sabun pengganti busa minuman dan lain lain.

Metode

Dalam proses melakukan penciptaan karya fotografi diawali dengan penulis mengacu pada metode penciptaan menurut konsorsium seni: persiapan, elaborasi, sistensis, realisasi konsep, penyelesaian ke dalam bentuk akhir karya seni yaitu: (catatan konsorsium seni: 1986 dan banden: 2006) tahapan tersebut dijadikan acuan bagi penulis untuk menciptakan karya fotografi kuliner tradisional Mandailing.

1. Persiapan

Pada tahap ini, penulis melakukan pengamatan, pengumpulan maupun gagasan-gagasan dan juga informasi. Mencari referensi baik dalam bentuk buku, jurnal maupun internet. Pada tahap awal proses persiapan ini dilakukan dengan mencari referensi dari teknik *styling* yang telah ada sebelumnya. Membandingkan teknik *styling* yang cocok digunakan sebagai inspirasi baru dari ide yang telah ada sebelumnya, teknik *styling* sebelumnya digunakan pada makanan yang telah awam dan sering dilihat dan dimakan, lalu penulis merubah dengan memasukkan ide tersebut pada makanan tradisional Mandailing, seperti halnya penulis telah mendapatkan beberapa bahan penguat kesan yang digunakan pada teknik *styling*. Berikut beberapa teknik *styling* bahan penguat kesan yang dapat diterapkan sebelumnya dan yang biasanya digunakan fotografer seperti :

- Oli motor merupakan pengganti sirup yang tidak terserap ke dalam pancake
- Tusuk gigi sebagai bahan proporsi tinggi burger
- Lem adalah pengganti susu yang tidak membuat sereal menjadi lembek
- Cairan pencoklatan dapat dibuat untuk memberi kesan matang tanpa dipanggang
- Krim cukur digunakan sebagai krim kocok yang tidak meleleh

2. Elaborasi

Elaborasi untuk menetapkan gagasan pokok penulis mulai menentukan ide atau gagasan teknik *styling* yang akan menjadi focus penciptaan. Ide serta gagasan akan menjadi dasar fotografi kuliner Mandailing, seperti penerapan bahan penguat kesan yang dapat digunakan pada foto kuliner Mandailing

Beberapa teknik *styling* bahan penguat kesan pada kuliner tradisional Mandailing yang akan diciptakan guna membuat tampilan kuliner tradisional Mandailing lebih menarik dan menggiurkan saat dilihat, dan akan jadi salah satu hasil fotografi makanan untuk memperkenalkan kepada khalayak apa saja kuliner yang berasal dari Mandailing. Saat melihat beberapa bahan penguat kesan yang tertulis sebelumnya penulis akan menerapkan beberapa bahan penguat kesan yang akan digunakan pada penciptaan kuliner tradisional Mandailing agar lebih menarik dan mengenalkan kepada masyarakat. Dengan cara teknik *styling* ini foto yang akan diciptakan lebih bervariasi tidak monoton dan terlihat lebih menggiurkan

CENDIKIA PENDIDIKAN

1-15

Bahan penguat kesan pada kuliner tradisional Mandailing

- Kapas uap menghasilkan asap makanan
- Kecap pengganti warna gula merah
- Sabun cair untuk tambahan busa di atas minuman
- Olesan minyak sayur untuk kesan berkilau
- Es batu palsu untuk menghindari es yang mencair dan perubahan warna minuman
- Mangkok kecil didalam mangkok besar untuk menambah kesan terlihat isi makanan.

3. Sintesis

Sintesis untuk mewujudkan konsepsi teknik *styling* rekayasa bahan penguat kesan pada karya yang akan di hasilkan nantinya, seperti dalam proses ini penulis mulai menerapkan bahan penguat kesan apa saja yang dapat digunakan untuk fotografi makanan tradisional Mandailing. , Berdasarkan kuliner tradisional Mandailing atas dasar ide yang telah didapat serta penyatuan informasi-informasi. Dengan pengimajinasian sebuah bentuk yang akan dibuat dalam penciptaan kuliner tradisional Mandailing

Pada penciptaan kuliner tradisional Mandailing yang akan diangkat ada 13 kuliner, kuliner ini beberapa orang sudah mengetahuinya namun ada juga yang belum tau sama sekali, dari penciptaan inilah kuliner tradisional Mandailing diperkenalkan dengan tampilan foto

Berikut 12 kuliner tradisional mandailing

- *Kopi Takar*
- *Gulai gulung gadung*
- *Itak Poul Poul*
- *Lomang*
- *Es Toge*
- *Asom Podeh*
- *Alame*
- *Gulai Pati*
- *Gulai Nadi Sale*
- *Sambal Ikan Haporas*
- *Pakat*
- *Sambal Tuktuk*

4. Realisasi konsep

Realisasi konsep adalah tindak lanjut dari tahap sintesis. Realisasi konsep akan berbentuk karya fotografi. Yang berarti sebuah 'seni, ilmu pengetahuan dan praktik menciptakan foto kuliner tradisional Mandailing menggunakan teknik *styling* yang telah diterapkan dengan bahan penguat kesan untuk menampilkan foto kuliner mandailing yang menarik. Penulis akan bekerja di studio. Mencoba merealisasikan apa yang telah dipersiapkan dan juga dibayangkan sebelumnya dengan bahan dan alat seperti kamera, lensa, lighting, property foto, dan dekorasi *background* foto. dari beberapa bahan yang telah didapat dengan kesesuaian dan keselarasan pada setiap foto yang akan dihasilkan

CENDIKIA PENDIDIKAN

Penciptaan fotografi harus dilengkapi dengan alat berupa kamera, lensa, tripod, baterai, dan *memory card*.

a. Kamera



Gambar 3. 1 Kamera Canon 80D
(Sumber : Google.com)

Kamera yang digunakan adalah kamera DSLR (Digital Single Lens Reflex) Canon 80D yang menggunakan system autofocus serta dengan Dual Pixel CMOS AF yang memungkinkan untuk mendapatkan titik focus dengan sangat cepat. Fitur ini menghasilkan gambar lebih tajam, jelas dan berkualitas tanpa adanya kabur (blur), dengan kamera spesifikasi beresolusi gambar 24,2MP (megapixel). Canon EOS 80D telah dibekali dengan Layar LCD touchscreen yang bisa diputar penuh hingga 360derajat. Hal ini bisa menolong para fotografer dalam mengatur focus dan bidikan tertentu. Kamera ini dilengkapi dengan slot kartu penyimpanan memori SD, SDHC, dan SDXC. Serta kelebihan lainnya adalah adanya system Wifi. Fitur ini dapat mentransfer data dari kamera ke perangkat lain, menyimpan data dengan resolusi tinggi dan tidak rentan terhadap virus.

b. *Memory Card*

Gambar 3. 2 *Memory Card*
(Sumber : Google.com)

Memory card yang digunakan adalah *sandisk* dengan kapasitas 32 GB yang berfungsi sebagai tempat penyimpanan foto yang di ambil.

c. Lensa



Gambar 3. 3 Lensa fix 50mm F 1.8
(Sumber : Google.com)

Dalam penggunaan kamera, penulis memilih menggunakan lensa Fix 50mm F1.8, lensa Fix atau disebut lensa prime ini memiliki jarak fokal tunggal seperti 15mm,25mm,50mm,100mm,200mm dll. Jarak focus atau focal length adalah jarak dalam satuan milimeter (mm) singkatnya lensa Fix tidak dapat di zoom in maupun zoom out, namun dapat menghasilkan bokeh latar belakang lebih memukau serta sebagai syarat bagi penulis dalam peralatan fotografi kuliner. Lensa pada kamera merupakan suatu kumpulan cahaya serta untuk mengatur fokus cahaya sehingga dapat memasuki sensor gambar dan merekam gambar yang diinginkan. Membentuk gambar pada sensor dengan mempertimbangkan beberapa faktor seperti focus, kedalaman bidang, sudut pandang, dan kualitas gambar. Semakin baik kualitas lensa semakin baik pula gambar yang dihasilkan.

d. Tripod



Gambar 3. 4 Tripod Zomei Q111
(Sumber : Google.com)

Tripot adalah alat pendukung keberhasilan pengambilan foto yang maksimal dan lebih professional dikarenakan tripot dapat memberi kestabilan pada kamera. Alat pendukung ini penting untuk memenuhi karya penciptaan foto yang akan dihasilkan. Tripod memiliki tiga kaki atau penyanggah tiga buah. Yang berguna untuk mengatur posisi kamera dengan cara menyekrupkan dengan dasar kamera. Gabungan tripod dengan kabel penekanan tombol kamera bisa menghasilkan karya foto yang bagus. Tripod yang penulis gunakan adalah tripod zomei tipe Q111 yang menggunakan

system kepala pan head 3-way swivel sehingga arah kamera DSLR lebih fleksibel dengan max height 145cm dan dimension folded length 50cm/4.92in

e. Baterai



Gambar 3. 5 Baterai
(Sumber : Google.com)

Baterai (Battery) adalah sebuah alat yang dapat merubah energi kimia yang disimpannya menjadi energi Listrik yang dapat digunakan oleh suatu perangkat Elektronik. Ketersediaan baterai cukup penting dalam proses pembuatan karya fotografi terutama jika menggunakan kamera digital yang menggunakan sistem operasi otomatis. Baterai menjadi sumber daya utama dalam menjalankan fungsi kamera dalam mengambil dan merekam gambar. Dengan demikian, baterai cukup penting dalam memastikan kelancaran proses pemotretan dan keberhasilan pekerjaan fotografi.

f. Softbox Lighting



Gambar 3. 6 softbox lighting
(Sumber : Google.com)

Softbox umumnya adalah kotak tidak kaku yang cocok dengan sumber cahaya. memiliki panel difusi kain yang lembut di bagian depan kotak, dan bagian samping dan atas umumnya terbuat dari semacam bahan reflektif. Softbox lighting berarti cahaya keluar dari panel difusi di bagian depan, yang umumnya lebih besar dari sumber cahaya, Soft box tidak hanya berperan sebagai lampu utama mereka dapat

digunakan untuk mengisi cahaya, lampu latar, lampu tepi kemungkinannya tidak terbatas. Penulis menggunakan softbox lighting agar foto yang dihasilkan lebih jelas dan mempunyai tekanan cahaya yang lebih maksimal dan penulis dapat mengatur tekanan cahaya yang lebih optimal ketika sesi foto berlangsung, hal ini untuk mempermudah penulis dalam memberikan kesan gelap terangnya suatu foto yang dihasilkan.

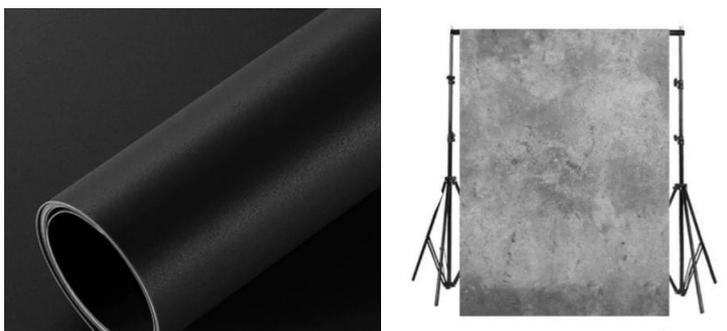
g. Reflektor



Gambar 3. 7 Reflektor
(Sumber : Google.com)

Reflector dalam fotografi adalah alat yang digunakan untuk memantulkan cahaya pada subjek yang akan difoto, dengan tujuan mengatur pencahayaan dan bayangan pada subjek yang sedang difoto. Dengan memantulkan cahaya pada area yang teduh, reflektor membantu meratakan pencahayaan di seluruh frame, menghasilkan foto yang lebih baik dan lebih berkualitas. menempatkan reflektor berlawanan dengan sumber cahaya sehingga bisa memantulkan cahaya balik ke subjek foto. Di foto portrait, reflektor banyak digunakan untuk mengurangi kontras antara bagian yang terang dan bayangan.

h. Background



Gambar 3. 8 Background
(Sumber : Google.com)

Background atau latar belakang adalah lanskap alami atau buatan yang mengelilingi objek sebuah fotografi atau karya, dalam foto makanan memberikan sentuhan menarik padakeseluruhan karya. Background mengacu pada elemen elemen di belakang objek seperti memberi kedalaman dan dimensi. Penulis memberikan

background cenderung berwarna gelap untuk menonjolkan nuansa asli makanan. Karena hidangan biasanya memiliki warna yang mencolok, background yang penulis gunakan adalah berbahan kulit sintesis doff yang tahan air dan dapat dilipat sesuai keinginan, pemilihan bahan doff ini digunakan agar tidak terlalu memantulkan cahaya, sehingga objek dapat terlihat jelas.

5. Penyelesaian

Finishing Karya.

Perwujudan merupakan tahap akhir penciptaan karya fotografi kuliner Mandailing, dari ide bahan penguat kesan yang muncul melalui tahap eksplorasi dan eksperimen yang sebelumnya dilakukan. Dan sekaligus bentuk yang dapat dilihat sebagai hal yang nyata dari suatu konsep. Proses ini merujuk pada tahap akhir dalam menciptakan karya seni fotografi, di mana langkah-langkah untuk mewujudkan karya dalam bentuk yang sesuai dengan tujuan dilakukan.

Di antara tahapan tersebut adalah yang pertama memfoto kuliner Mandailing yang sudah terkonsep dengan menggunakan bahan penguat kesan. Setelah sesi pemotretan, harus memilih foto-foto terbaik pada saat melakukan eksperimen untuk diproses dengan membandingkan foto yang menggunakan bahan penguat kesan dan yang tidak menggunakan bahan penguat kesan. Kedua, tahap pengeditan foto. Tahap ini dapat menyesuaikan kecerahan, dan kontras untuk mendapatkan pencahayaan yang optimal serta apabila ada perubahan warna yang diperlukan, dapat mengatur tingkat suhu warna, keseimbangan warna, saturasi, dan nuansa untuk mencapai hasil yang diinginkan. Ketiga, tahap pencetakan dan pembingkai. Jika diperlukan, dapat melakukan pemotongan dan pembingkai pada foto untuk meningkatkan komposisi. Dapat memotong bagian yang tidak perlu atau memperbaiki rasio aspek jika diperlukan. Tahap akhir adalah tahap pembingkai akhir. Setelah selesai mengedit foto, dapat menambahkan pembingkai akhir untuk mencapai tampilan yang konsisten dan mengesankan.

Tahap finishing dalam fotografi ini merujuk pada proses pengolahan dan penyempurnaan gambar setelah pengambilan foto selesai. Ini melibatkan serangkaian langkah untuk memperbaiki, meningkatkan, dan mempersiapkan foto agar siap untuk dipublikasikan atau siap untuk dipamerkan. Dalam proses pameran penulis memamerkan karya fotografi makanan berupa kuliner tradisional Mandailing di galeri Universitas Negeri Medan yang berjumlah dua belas karya fotografi. Yang akan diuji, dinilai dan dinyatakan layak oleh kurator.

Hasil dan Pembahasan

A. Pembahasan

KARYA I



Gambar 4.1 “*Kopi Takar*”

Ukuran Foto 40x60cm

Cetak Digital pada Kertas Foto Doff, 2024

(Sumber : Adisti Putri Hariyani Hasibuan)

Judul : *Kopi Takar*

Kamera : Canon 80D

Diafragma : f 2.8

Shutter Speed : 1/13s

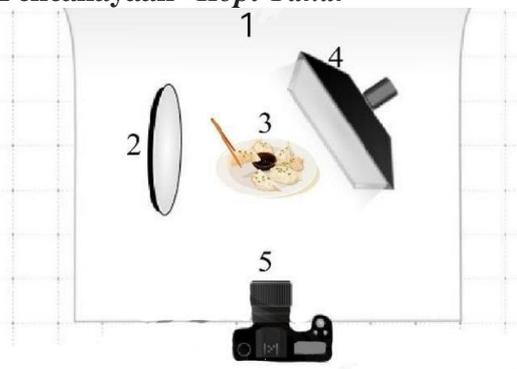
ISO : 400

Focal Length : 50mm

Deskripsi Karya “*Kopi Takar*” :

Dalam karya berjudul “*Kopi Takar*” ditunjukkan dalam teknik *styling* yang dicapai oleh penulis. Penulis telah menangkap objek foto kuliner Mandailing yang dinamakan *kopi takar* yang penulis sajikan dan pameran dalam bentuk fotografi kuliner ini bertujuan karena kopi yang disajikan bukan dengan hal-hal biasa seperti gelas, cangkir dan lain-lain melainkan menggunakan batok kelapa yang telah dirakit menjadi seperti gelas, batok kelapa yang digunakan tetap dengan keaslian bentuknya hanya saja diampelas dan dipernis agar terlihat kilat

Skema Pencahayaan “*Kopi Takar*”



Skema diuraikan sebagai berikut:

CENDIKIA PENDIDIKAN

1-15

(1) Background berupa kain hitam digunakan sebagai latar belakang dan memotret; (2) reflector sebagai bantuan pantulan dan bayangan cahaya kearah objek.; (3) objek berada ditengah; (4) soffbox dengan posisi berada 45° derajat di atas objek ;(5) kamera berada 45° sesuai arah cahaya soffbox. Seting pemotretan ini menggunakan aperture f/2.8, kecepatan rana 1/13s dan ISO 400. Arah ketinggian kamera menuju objek menggunakan sudut 45 *Degree Angle* posisi memotret tersebut tidak terlalu datar (*eye angle*) atau tidak terlalu tinggi (*high angle*)

Bahan Penguat Kesan Foto “Kopi Takar”

Untuk membuat foto sesuai dengan yang diinginkan penulis menampilkan 2 foto yang berbeda yaitu menggunakan teknik *styling* dan tidak menggunakan *styling*, tampilan di foto kiri *kopi takar* dengan asap di atasnya dan busa memikat pada batok kelapa yang berisi *kopi takar*, penulis menggunakan teknik *styling* dengan meletakkan obat nyamuk bakar di belakang batok kelapa dan memasukkan sabun cair ke dalam *kopi takar* itu sendiri, sehingga menghasilkan asap dan busa seperti aslinya ketika *kopi takar* yang baru disajikan. Berbeda dengan foto di sebelah kanan, yang tidak menunjukkan kesan asap dan busa, karena foto di sebelah kanan adalah tampilan *kopi takar* tidak menggunakan teknik *styling*, dan difoto dengan jangka waktu yang lama sehingga kopi takar kehilangan asap dan busa aslinya, busa dan asap dalam *kopi takar* asli hanya bertahan sekitar 2-3 menit dan kemudian menghilang, sehingga foto sederhana dan tidak terlalu menarik terutama tidak memikat mata pengamat.

KARYA II**Gambar 4. 2 “Gulai Gulung Gadung”**

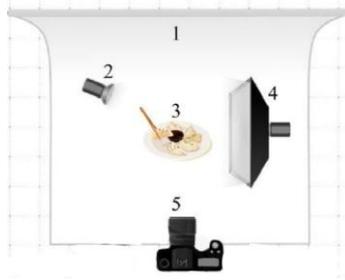
Ukuran Foto 40x60cm

Cetak Digital pada Kertas Foto Doff, 2024
(Sumber : Adisti Putri Hariyani Hasibuan)

Judul : *Gulai Gulung Gadung*
 Kamera : Canon 80D
 Diafragma : f 1.8
 Shutter Speed : 1/1200s
 ISO : 500
 Focal Length : 50mm

Deskripsi Karya “Gulai gulung gadung” :

Karya ke-2 berjudul “*Gulai gulung gadung*” adalah sebutan bahasa Mandailing yang biasa dikenal sebagai daun ubi tumbuk, *gulai gulung gadung* sering disajikan di rumah makan, maupun restoran, tetapi dengan penciptaan ini penulis ingin memperkenalkan kembali *gulai gulung gadung* ini dengan pencapaian teknik *styling* fotografi untuk menghadirkan tampilan yang lebih menarik tetapi tidak merubah dari value kuliner tersebut.

CENDIKIA PENDIDIKAN**Skema Pencahayaan “Gulai gulung gadung”**

(1) Background berupa kain hitam digunakan sebagai latar belakang dan memotret; (2) ringlight sebagai bantuan cahaya lemah dari sisi lain objek.; (3) objek berada ditengah; (4) softbox dengan posisi atas objek ; (5) kamera tepat menghadap kearah depan objek

Seting pemotretan ini menggunakan aperture f/1.8, kecepatan rana 1/1200s ISO 500. Pemotretan ini menggunakan komposisi *eye angle* (mata normal) Posisi dan arah kamera melihat objek yang akan difoto seolah-olah mata melihat arah depan, objek dengan bidikan sedikit ke atas untuk mendapatkan bentuk dan akurasi warna objek, dengan pemformatan vertikal untuk mendapatkan hasil bahwa foto sejajar, menggunakan teknik fotografi *freezing* yaitu membekukan pergerakan objek seperti kuah gulai gadung yang dituang dari sendok bertujuan agar toping dari makanan tersebut terlihat jelas didalam foto, tetapi tetap memperlihatkan bagian bawah dari makanan.

Bahan Penguat Kesan “Gulai gulung gadung”

Untuk membuat foto sesuai dengan yang diinginkan penulis menampilkan 2 foto yang berbeda yaitu menggunakan teknik *styling* dan tidak menggunakan *styling*, tampilan di foto kiri bentuk *gulai gulung gadung* dengan isian jauh lebih jelas sedangkan di sisi kanan foto *gulai gulung gadung* isinya tidak langsung jelas dan memberi kesan isi yang kurang banyak, karena foto di bagian kiri memiliki bantuan dari teknik *styling* yang menggunakan bahan penguat kesan dengan memasukkan mangkuk kecil di dalamnya mangkuk utama yang diisi *gulai gulung gadung*, dalam hal ini isinya terlihat lebih naik karena dengan adanya mangkuk kecil di dalamnya yang menampilkan kesan dan persepsi isinya terlihat lebih banyak dan lebih jelas daripada di sebelah kanan

KARYA III**Gambar 4.3 “Itak Poul Poul”**

Ukuran Foto 40x60cm

Cetak Digital pada Kertas Foto Doff, 2024

(Sumber : Adisti Putri Hariyani Hasibuan)

Judul : *Itak Poul Poul*

Kamera : Canon 80D

Diafragma : f 3.5

CENDIKIA PENDIDIKAN

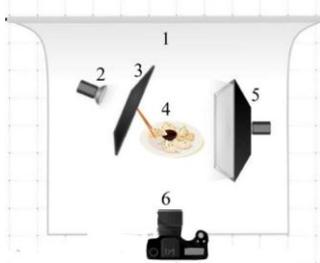
1-15

Shutter Speed : 1/80s

ISO : 400

Focal Length : 50mm**Deskripsi Karya “Itak Poul Poul”**

Karya ke 3 berjudul “*Itak Poul Poul*” yang dikenal sebagai kue dengan pembuatan menggunakan kepalan tangan yang menjadikan namanya *poul poul* karena tinju dalam bahasa Mandailing berarti *poul*, kue ini menghadirkan keunikan dengan bahan yang sederhana hanya kelapa, tepung beras dan gula merah. dikepal hingga membentuk genggam tangan kemudian dikukus hingga matang, biasanya disajikan panas, Penulis ingin kembali memperkenalkan *Itak Poul Poul* dengan pencapaian teknik *styling* fotografi untuk menghadirkan tampilan yang lebih menarik.

Skema Pencahayaan “Itak Poul Poul”

(1) Background berupa kain hitam digunakan sebagai latar belakang dan memotret; (2) ringlight sebagai bantuan cahaya dari sisi lain objek.; (3) karton hitam sebagai pengredup cahaya ringlight agar memantulkan bayangan (4) objek berada ditengah; (5)sofbox dengan posisi atas objek sebagai cahaya buatan utama ;(6) kamera tepat menghadap kebawah objek

Seting pemotretan ini menggunakan pengaturan kamera, *aperture* f/3.5 kecepatan rana 1/80s ISO 400. Pemotretan ini menggunakan komposisi *Flat Lay* yaitu sudut kamera *top down* alias *bird's eye view*, kamera berada tepat di atas objek yang akan difoto sehingga makanan terlihat jelas dan ukuran makanan terlihat lebih akurat teknik fotografi (*side light*). Pencahayaan dari samping dapat menghasilkan efek aksentuasi pada bentuk dan permukaan objek foto, manfaat pencahayaan dari samping akan menimbulkan kesan tiga dimensi dan objek foto terpisah dari latar belakangnya.

Bahan Penguat Kesan “Itak Poul Poul”

Untuk membuat foto sesuai dengan yang diinginkan penulis menampilkan 2 foto yang berbeda yaitu menggunakan teknik *styling* dan tidak menggunakan *styling* pada foto kiri *Itak poul poul* terdapat tambahan bahan penguat kesan yaitu menggunakan kecap yang memberikan hasil tampilan *itak poul poul* terlihat lebih kecokelatan dan lebih lumer karena keaslian *itak poul poul* menggunakan gula merah yang warna dasarnya serupa dengan kecap. Sedangkan pada bagian kanan foto *Itak poul poul* tidak menggunakan bahan penguat kesan, ditambah lagi saat sesi foto berlangsung mengatur posisi lighting dan lain sebagainya yang memakan waktu cukup lama membuat *Itak poul poul* berubah tampilan seperti halnya menyebabkan gula merah pada *itak poul poul* membeku dan menggumpal serta menyerap tepung dan kelapa.

KARYA IV



Gambar 4. 4 “Lomang”

Ukuran Foto 40x60cm

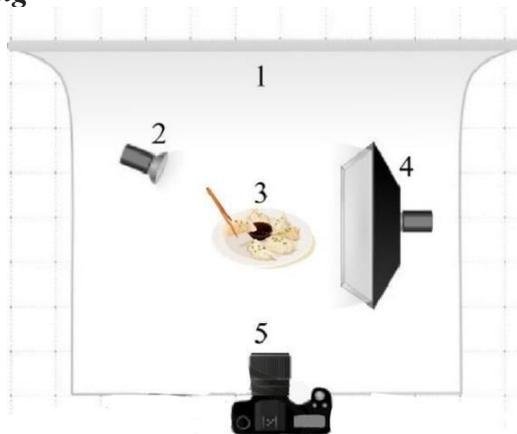
Cetak Digital pada Kertas Foto Doff, 2024

(Sumber : Adisti Putri Hariyani Hasibuan)

Judul : *Lomang*
 Kamera : Canon 80D
 Diafragma : f 2.5
 Shutter Speed : 1/25s
 ISO : 640
 Focal Length : 50mm

Deskripsi Karya “Lomang”

Karya keempat berjudul “Lomang” yang dikenal dengan ketan yang digulung dalam daun pisang kemudian dimasukkan ke dalam potongan bambu dan dibakar hingga matang, dalam bahasa sehari-hari disebut lemang namun dalam bahasa Mandailing disebut *lomang*, biasanya disajikan panas dan disajikan dengan selai srikaya. Penciptaan ini dilaksanakan karena penulis ingin kembali mengenalkan *lomang* pada prestasi teknik *Styling* fotografi untuk menghadirkan tampilan yang lebih menarik.

Skema Pencahayaan “Lomang”

(1) Background berupa kain hitam digunakan sebagai latar belakang dan memotret; (2) ringlight sebagai bantuan cahaya lemah dari sisi lain objek.; (3) objek berada ditengah; (4) softbox dengan posisi samping 270° kearah objek ;(5) kamera tepat menghadap kearah depan objek

CENDIKIA PENDIDIKAN

1-15

Seting pemotretan ini menggunakan pengaturan kamera *aperture* f/2, *shutter speed* 1/25 ISO 640. Pemotretan ini menggunakan komposisi *Rule of Thirds*, dengan menempatkan kamera tepat pada 6 ruas garis *Rule Of Thirds* dengan posisi lomang pada masing-masing 4 titik sudut pada 6 ruas *Rule Of Thirds* tersebut serta menggunakan teknik fotografi (*Side light*). Posisi cahaya tepat di sebelah objek.

Bahan Penguat Kesan “Lomang”

Untuk membuat foto sesuai dengan yang diinginkan penulis menampilkan 2 foto yang berbeda yaitu menggunakan teknik *styling* dan tidak menggunakan *styling* pada foto kiri terdapat penambahan bahan penguat kesan untuk menyesuaikan akurasi warna dan bentuk *lomang*. Bahan penguat kesaan tersebut adalah hasil air kunyit yang berwarna kuning untuk memberikan kesan matang dan cerah pada tampilan *lomangnya*, serta pengolesan sedikit minyak menggunakan kuas dan minyak sayur dilakukan agar *lomang* terlihat mengkilat seolah-olah baru saja disajikan, lalu ditambahkan penguat kesan lainnya sebagai tambahan agar lebih realistis, penulis menambahkan asap tiruan yang menggunakan obat nyamuk berbentuk cincin berguna untuk memberi kesan masih panas dan baru matang

Sementara disisi kanan posisi lighting dan background yang sama tidak bisa menyeimbangi foto disebelah kanan dikarenakan tidak adanya tambahan penguat kesan jadi dalam waktu sesi foto yang berlangsung dan cukup memakan waktu membuat keaslian asap atau uap lomang tersebut telah hilang dan tidak berkilau dikarenakan telah menyerap dan turunnya minyak tersebut kealas atau kebawah. Inilah keunggulan teknik *Styling* yang dibuat dari bahan penguat kesan yang penulis buat. Sehingga *lomang* terlihat lebih menggugah selera seperti saat benar-benar disajikan.

KARYA V**Gambar 4.5 “Es Toge”**

Ukuran Foto 40x60cm

Cetak Digital pada Kertas Foto Doff, 2024

(Sumber : Adisti Putri Hariyani Hasibuan)

Judul : *Es Toge*
Kamera : Canon 80D
Diafragma : f 2.5
Shutter Speed : 1/25s
ISO : 320
Focal Length : 50mm

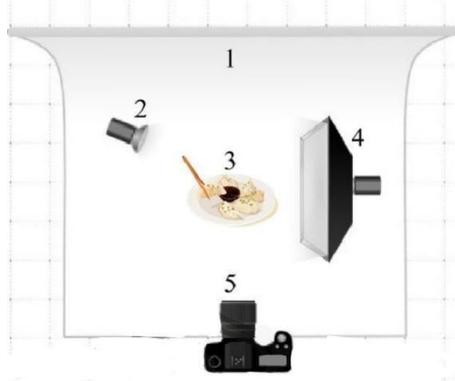
Deskripsi Karya “Es Toge”

Karya ke-5 diberi judul “*Es Toge*”. Menurut sejarahnya, *toge* merupakan minuman untuk tauke-tauke atau dalam istilah daerah *toke-toke*. Minuman ini biasanya disajikan saat para *toke-toke*

CENDIKIA PENDIDIKAN

1-15

berkumpul di akhir pekan atau daerah menyebutnya poken. Karena namanya panjang, maka diubah menjadi *toge*. Penulis ingin memperkenalkan *Es toge* lebih jauh dengan memotret karya seni fotografi kuliner Mandailing dengan menggunakan estetika dari keunggulan teknik *styling* bahan penguat kesan.

Skema Pencahayaan “Es Toge”

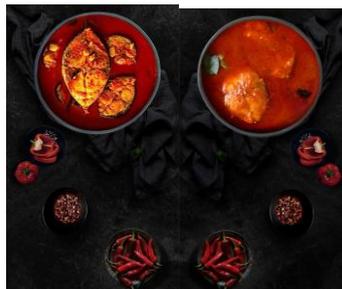
(1) Background berupa kain hitam digunakan sebagai latar belakang dan memotret; (2) ringlight sebagai bantuan pantulan dan bayangan cahaya ke arah objek.; (3) objek berada ditengah; (4) sofbox dengan posisi berada 45° derajat di atas objek ;(5) kamera berada 45° sesuai arah cahaya sofbox.

Seting pemotretan ini menggunakan pengaturan kamera, *aperture* f/2.5 ,kecepatan rana 1/25s, ISO 320. Kemudian pemotretan ini menggunakan komposisi *45 Degree Angle* yaitu posisi memotret makanan tersebut sesuai dengan namanya menggunakan arah 45 derajat jadi saat memotret tersebut tidak terlalu datar (*eye angle*) atau tidak terlalu tinggi (*high angle*) pencahayaan pada foto dilakukan menggunakan cahaya buatan seperti diatas yaitu sofbox dan ringlight agar dapat diatur dan dimanipulasi sesuai keinginan dan kubutuhan. .

Bahan Penguat Kesan “Es Toge”

Pada foto selanjutnya untuk membuat foto sesuai dengan yang diinginkan penulis menampilkan 2 foto yang berbeda yaitu menggunakan teknik *styling* dan tidak menggunakan *styling*, penulis menciptakan fotografi kuliner khas Mandailing ini, dengan mengaplikasikan bahan-bahan`penguat kesan yang berbeda dari sebelumnya., pada foto kiri terdapat penambahan bahan penguat kesan untuk menampilkan kesan segar, dengan menggunakan bahan tambahan yaitu es batu palsu berbahan dasar agar-agar tanpa pewarna, agar-agar yang penulis gunakan adalah merek (wallet) kegunaanya untuk memperkuat kesan es asli yang bila dipakai tidak tahan lama maka dari itu penulis menggantinya dengan agar- yang dibekukan lalu diparut hingga hasilnya seperti es serut, hal ini bisa membantu tampilan es tidak berubah dan tidak meleleh, dan tidak membuat warna minuman luntur akibat es yang seharusnya mencair.

Sedangkan di sisi kanan es batu aslinya sudah mencair dan tidak memberikan kesan segar karena es cepat menyusut dan menyatu dengan warna air minumannya, hal ini dikarenakan tidak ada tambahan bahan peguat kesan, sehingga ketika sesi foto berlangsung dan memakan waktu yang cukup lama maka es tersebut menjadi cair.

ARYA VI

Gambar 4. 6 “Asom Podeh”

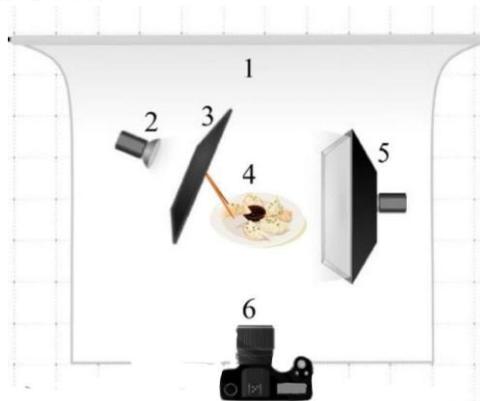
Ukuran Foto 40x60cm
Cetak Digital pada Kertas Foto Doff, 2024
(Sumber : Adisti Putri Hariyani Hasibuan)

Judul : *Asom Podeh*
Kamera : Canon 80D
Diafragma : f 2.5
Shutter Speed : 1/25s
ISO : 400
Focal Length : 50mm

Deskripsi Karya “*Asom Podeh*”

Karya ke-6 diberi judul “*Asom Podeh*” Makanan jenis gule biasanya menggunakan santan namun berbeda dengan gule *asom podeh* yang hanya menggunakan air putih akan tetapi rasanya luar biasa sebab menggunakan bumbu special khas Mandailing, rasanya pedas kuat dan asam, menggunakan ikan tuna, tongkol dan ikan lainnya. Penulis ingin memperkenalkan masakan rumahan etnis Mandailing lebih jauh dengan memotret karya seni fotografi kuliner Mandailing dengan menggunakan estetika dari keunggulan teknik *styling* bahan penguat kesan.

Skema Pencahayaan “*Asom Podeh*”



(1) Background berupa kain hitam digunakan sebagai latar belakang dan memotret; (2) ringlight sebagai bantuan cahaya dari sisi lain objek.; (3) karton hitam sebagai pengredup cahaya ringlight agar memantulkan bayangan (4) objek berada ditengah; (5) softbox dengan posisi atas objek sebagai cahaya buatan utama; (6) kamera tepat menghadap ke bawah objek

Seting pemotretan pada kuliner ini menggunakan pengaturan kamera, *aperture* f/2.5 kecepatan rana 1/25s ISO 400 dan menggunakan pencahayaan buatan agar dapat diatur dan dimanipulasi sesuai keinginan dan kebutuhan. pencahayaan melalui softbox dengan komposisi triangle 90° yaitu sudut kamera *top down alias bird's eye view*, kamera berada tepat di atas objek yang akan difoto sehingga makanan terlihat jelas dan ukuran makanan terlihat lebih akurat seperti kuah *asom podeh* yang terlihat jelas.

Bahan Penguat Kesan “*Asom Podeh*”

Pada foto selanjutnya untuk menampilkan hasil sesuai yang diinginkan penulis menampilkan 2 foto yang berbeda yaitu menggunakan teknik *styling* dan tidak menggunakan *styling*, dengan cara mengaplikasikan bahan-bahan penguat kesan yang masih sama sebelumnya. Tampilan foto kiri telah menggunakan teknik *styling* yang penulis capai, terdapat penambahan bahan penguat kesan yaitu mangkok kecil didalam mangkok utamanya, untuk memberikan kesan banyak dan isi yang lebih jelas, dengan cara meletakkan mangkok kecil di dalam mangkok yang besar lalu ikan di susun di atas mangkok kecil kemudian mangkok besar dituang kuah hingga memenuhi ¼ menutupi mangkok kecil didalamnya. Hal ini dilakukan agar tetap menampilkan kesan estetis pada ikan yang seharusnya tenggelam oleh kuah *asom podeh*,

CENDIKIA PENDIDIKAN

1-15

namun saat menggunakan bahan penguat kesan ini ikan *asom podeh* tetap terlihat pada permukaan mangkok.

Berbeda dari foto disisi kanan, terlihat keadaan *asom podeh* aslinya dengan tampilan mangkok yang sesuai dari sebelumnya dan kedalaman yang sama namun tidak sama keestetikaan yang dihasilkan hal ini dikarenakan tidak ada tambahan bahan penguat kesan, sehingga ikan di foto sebelah kiri tidak terlalu terlihat berbeda dari foto sebelah kanan yang lebih terlihat jelas.

Karya VII**Gambar 4. 7 “Alame”**

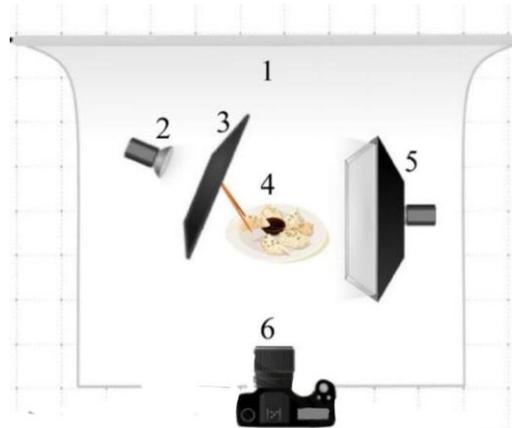
Ukuran Foto 40x60cm

Cetak Digital pada Kertas Foto Doff, 2024
(Sumber : Adisti Putri Hariyani Hasibuan)

Judul : *Alame*
Kamera : Canon 80D
Diafragma : f 2.5
Shutter Speed : 1/25s
ISO : 800
Focal Length : 50mm

Deskripsi Karya “Alame”

Karya ke-7 diberi judul “Alame”. makanan Mandailing yang satu ini terbuat dari gula merah dan beras ketan serta santan kelapa yang dimasak sampai mengental *alame* sering disebut dodol paluta, Penulis ingin memperkenalkan *alame* ini lebih jauh dengan memotret karya seni fotografi kuliner Mandailing dengan menggunakan estetika dari keunggulan teknik *styling* bahan penguat kesan yang menghasilkan foto lebih menarik.

Skema Pencahayaan “Alame”

CENDIKIA PENDIDIKAN

1-15

(1) Background berupa kain hitam digunakan sebagai latar belakang dan memotret; (2) ringlight sebagai bantuan cahaya dari sisi lain objek.; (3) karton hitam sebagai pengredup cahaya ringlight agar memantulkan bayangan (4) objek berada ditengah; (5) softbox dengan posisi atas objek sebagai cahaya buatan utama; (6) kamera tepat menghadap kebawah objek

Seting pemotretan pada kuliner ini menggunakan pengaturan kamera, *aperture* f/2.5 kecepatan rana 1/25s ISO 800 kemudian pencahayaan pada foto dilakukan menggunakan cahaya buatan agar dapat diatur dan dimanipulasi sesuai keinginan dan kebutuhan. pencahayaan melalui softbox lighting dan ringlight serta teknik pengaturan kamera menggunakan *depth of field*, menggunakan komposisi *golden ratio* sudut yang memfokuskan satu titik objek dengan cara susunan melingkar dituju kearah satu titik sudut yaitu pada menu utama kuliner khas Mandailing ini (*alame*) dengan cara kamera *top down alias bird's eye view*, kamera berada tepat di atas objek yang akan difoto sehingga makanan terlihat jelas dan ukuran makanan terlihat lebih akurat. Dan foto ini menggunakan teknik fotografi (*side light*).

Bahan Penguat Kesan “Alame”

Pada foto selanjutnya, perbedaan penggunaan teknik *styling* yang penulis capai tampilan foto yang berbeda penggunaan dari bahan penguat kesan sebelumnya, pada foto kiri terdapat penambahan bahan penguat kesan untuk memberikan kesan kilau dan kenyal. dengan menggunakan bahan tambahan yaitu minyak sayur yang dioleskan di setiap permukaan *alame* untuk memperkuat kesan *alame* yang begitu kenyal dan tidak lengket akibat dari pantulan kilauan minyak yang dihasilkan

Berbeda dan bertolak belakang pada foto *alame* di sisi kanan yang difoto sesuai keadaan aslinya, terlihat tidak berkilau dan terlihat lebih padat dan keras padahal menggunakan posisi pencahayaan dan background yang sama namun tidak dapat menyeimbangi foto disebelah kanan, hal ini dikarenakan tidak ada tambahan bahan penguat kesan.

Karya VIII**Gambar 4.8 “Gulai Pati”**

Ukuran Foto 40x60cm

Cetak Digital pada Kertas Foto Doff, 2024

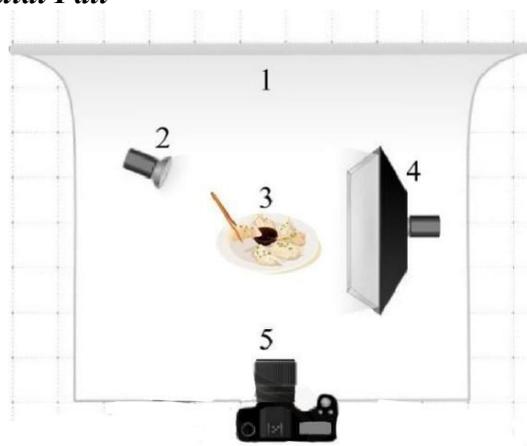
(Sumber : Adisti Putri Hariyani Hasibuan)

Judul : *Gulai Pati*
 Kamera : Canon 80D
 Diafragma : f 3.5
 Shutter Speed : 1/60s
 ISO : 800
 Focal Length : 50mm

Deskripsi Karya “Gulai Pati”

Diposisi karya penciptaan ke-8 yaitu berjudul “Gulai Pati” sering disajikan sebagai masakan rumahan Etnis Mandailing biasanya gulai ini di isi dengan petai dicampur teri dan disiram santan serta bumbu lainnya. Penulis menghadirkan 2 bentuk *gulai pati* yang menggunakan komposisi serta pencahayaan yang sama namun berbeda hasil dan bentuk keestetikaannya, dengan perbedaan menggunakan teknik *styling* bahan penguat kesan dan tidak menggunakan teknik *styling* bahan penguat kesan. Penulis ingin memperkenalkan masakan rumahan etnis Mandailing lebih jauh dengan memotret karya seni fotografi kuliner Mandailing dengan menggunakan estetika dari keunggulan teknik *styling* bahan penguat kesan

Skema Pencahayaan “Gulai Pati”



(1) Background berupa kain hitam digunakan sebagai latar belakang dan memotret; (2) ringlight sebagai bantuan pantulan dan bayangan cahaya kearah objek.; (3) objek berada ditengah; (4) softbox dengan posisi berada 45° derajat di atas objek ;(5) kamera berada 45° sesuai arah cahaya softbox dan tepat di depan objek.

Seting pemotretan pada kuliner ini menggunakan pengaturan kamera, *aperture* f/3, kecepatan rana 1/60s, ISO 800. Kemudian pemotretan ini menggunakan komposisi dengan sudut *angle eye level* (mata normal) posisi dan arah kamera melihat objek yang akan difoto seolah-olah mata melihat arah depan, dengan pemformatan vertikal untuk mendapatkan hasil bahwa foto sejajar, bertujuan agar isi dari makanan tersebut terlihat jelas didalam foto tetapi tetap memperlihatkan bagian bawah dari makanan. Penulis juga menggunakan teknik fotografi *freezing* yaitu membekukan pergerakan objek seperti kuah *gulai pati* yang dituang dari sendok.

Bahan Penguat Kesan “Gulai Pati”

Penulis menampilkan dua foto yang berbeda pada bagian sisi sebelah kiri dan kanan yang telah menggunakan teknik *styling* bahan penguat kesan dan yang tidak menggunakan teknik *styling* bahan penguat kesan, di foto kiri bentuk *gulai pati* dengan isian jauh lebih jelas dan banyak sedangkan di sisi kanan foto *gulai pati* isinya tidak terlalu jelas dan memberi kesan isi yang kurang banyak, karena foto di bagian kiri memiliki bantuan dari teknik *styling* yang menggunakan bahan penguat kesan dengan memasukkan mangkuk kecil di dalamnya mangkuk utama yang diisi dengan *gulai pati*, dalam hal ini isinya terlihat lebih naik karena dengan adanya mangkuk kecil di dalamnya yang menampilkan kesan dan persepsi isinya terlihat lebih banyak dan lebih jelas daripada di sebelah kanan

Karya IX



Gambar 4.9 “Gulai Nadi Sale”

Ukuran Foto 40x60cm

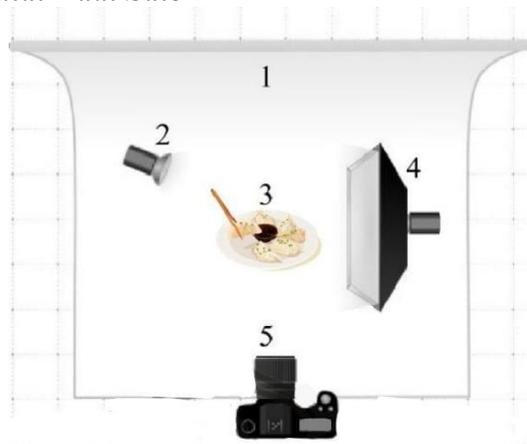
Cetak Digital pada Kertas Foto Doff, 2024

(Sumber : Adisti Putri Hariyani Hasibuan)

Judul : *Gulai Nadi Sale*
Kamera : Canon 80D
Diafragma : f 3.5
Shutter Speed : 1/60s
ISO : 800
Focal Length : 50mm

Deskripsi Karya “Gulai Nadi Sale”

karya penciptaan ke-9 yaitu berjudul “Gulai Nadi Sale” Ikan salai adalah ikan yang dikeringkan lalu dimasak dengan bumbu yang berasal dari tradisional Mandailing, dan sering disajikan sebagai masakan rumahan Mandailing biasanya gulai ini di isi dengan kacang panjang, kentang, dan bahan utamanya adalah ikan salai dan disiram santan serta bumbu lainnya. Penulis menghadirkan 2 bentuk *gulai nadi sale* yang menggunakan komposisi serta pencahayaan yang sama namun berbeda hasil dan bentuk ke estetikannya, dengan perbedaan menggunakan teknik *styling* bahan penguat kesan dan tidak menggunakan teknik *styling* bahan penguat kesan. Dengan ini penulis ingin memperkenalkan masakan rumahan Mandailing lebih jauh dengan memotret karya seni fotografi kuliner Mandailing melalui keunggulan teknik *styling* bahan penguat kesan.

Skema Pencahayaan “Gulai Nadi Sale”

CENDIKIA PENDIDIKAN

1-15

(1) Background hitam dan properti lainnya berupa kain coklat digunakan sebagai latar belakang dan alas objek; (2) ringlight sebagai bantuan pantulan dan bayangan cahaya kearah objek.; (3) objek berada ditengah; (4) sofbox dengan posisi berada di atas objek ;(5) kamera diposisi 45° sesuai arah cahaya sofbox dan berada di anta depan atas objek.

Seting pemotretan pada kuliner ini menggunakan pengaturan kamera, *aperture* f/3.5 kecepatan rana 1/60s, ISO 800, Untuk pemotretan pada objek kuliner kali ini menggunakan media dan properti kain coklat sebagai alas dan background belakang objek yang menggunakan kertas hitam, serta properti pendukung lain sebagai pendukung saat difoto maupun saat disajikan yaitu garpu dan pisau serta teko model klasik untuk memberi kesan suasana dipedesaan. Kemudian penulis menggunakan komposisi dengan sudut *eye angle* (mata normal) Posisi dan arah kamera melihat objek yang akan difoto seolah-olah mata melihat arah depan, objek dengan bidikan sedikit ke atas untuk mendapatkan bentuk dan akurasi warna objek, dengan pemformatan vertikal untuk mendapatkan hasil bahwa foto sejajar. Pengaturan ini dipilih karena dengan menggunakan standard reflector pada posisi tersebut pencahayaan bisa lebih dramatis dengan bayangan-bayangan yang lebih keras dan panjang seperti cahaya matahari dipagi atau sore hari, dengan menggunakan pengaturan ini bertujuan agar isi dari makanan tersebut terlihat jelas didalam foto tetapi tetap memperlihatkan bagian bawah dari makanan.

Bahan Penguat Kesan “Gulai Nadi Sale”

Pada foto selanjutnya untuk membuat foto sesuai dengan yang diinginkan penulis menampilkan 2 foto yang berbeda yaitu menggunakan teknik *styling* dan tidak menggunakan *styling*, penulis menciptakan fotografi kuliner khas Mandailing ini, dengan mengaplikasikan bahan-bahan penguat kesan, yang sebelumnya dipakai untuk makanan berkuah, yaitu asap buatan sebagai penambah kesan panas dan beruap dengan menggunakan obat nyamuk lingkak serta space di dalam mangkok agar menutupi permukaan yang dalam agar lebih memperlihatkan isinya dibandingkan kuah yang sebenarnya menyelimuti isinya, maka dalam hal ini, perbedaan pada foto disisi kiri terlihat lebih mengunggulkan objek utama dan memperlihatkan betapa jelasnya kuliner yang dihidangkan isinya terlihat lebih naik karena dengan adanya space di dasar mangkok menampilkan kesan dan persepsi isinya terlihat lebih banyak namun foto disisi kanan lebih mengunggulkan properti dan tidak terlalu keras menonjolkan objek utama atau kuliner yang terdepan dihidangkan. Dari situlah terdapat perbedaan teknik *styling* bahan penguat kesan dan jika tidak menggunakan bahan penguat kesan.

Karya X

Gambar 4. 10 “Sambal Ikan Haporas”

Ukuran Foto 40x60cm

Cetak Digital pada Kertas Foto Doff, 2024

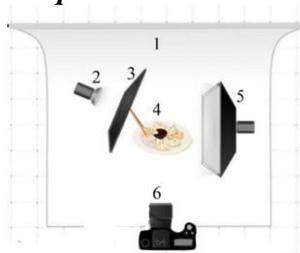
(Sumber : Adisti Putri Hariyani Hasibuan)

Judul : *Sambal ikan Haporas*
Kamera : Canon 80D
Diafragma : f 2.5
Shutter Speed : 1/25s
ISO : 200
Focal Length : 50mm

Deskripsi Karya “*Sambal Ikan Haporas*”

karya penciptaan ke- 10 itu berjudul “*Sambal Ikan Haporas*” sambal ikan *haporas* ini menggunakan ikan kecil yang diasapi sehingga sambal pun beraroma dan sering disajikan sebagai masakan rumahan tradisional Mandailing. Penulis menghadirkan 2 bentuk *sambal ikan haporas* yang menggunakan komposisi serta pencahayaan yang sama namun berbeda hasil dan bentuk keestetikaannya, dengan perbedaan menggunakan teknik *styling* bahan penguat kesan dan tidak menggunakan teknik *styling* bahan penguat kesan. Dengan ini penulis ingin memperkenalkan masakan rumahan Mandailing lebih jauh dengan memotret karya seni fotografi kuliner Mandailing melalui keunggulan teknik *styling* bahan penguat kesan

Skema Pencahayaan “*Sambal Ikan Haporas*”



(1) Background berupa kain hitam digunakan sebagai latar belakang dan memotret; (2) ringlight sebagai bantuan cahaya dari sisi lain objek.; (3) karton hitam sebagai pengredup cahaya ringlight agar memantulkan bayangan (4) objek berada ditengah; (5) softbox dengan posisi atas objek sebagai cahaya buatan utama; (6) kamera tepat menghadap ke bawah objek

Seting pemotretan pada kuliner ini menggunakan pengaturan kamera, *aperture*, f/2.5 kecepatan rana 1/25s ISO 200 kemudian pencahayaan pada foto dilakukan menggunakan cahaya buatan agar dapat diatur dan dimanipulasi sesuai keinginan dan kebutuhan. pencahayaan melalui softbox lighting dan ringlight serta penggunaan reflector sebagai pengatur arah bayangan objek, teknik pengaturan kamera menggunakan *depth of field* dan menggunakan komposisi *triangle* yang memfokuskan satu titik objek dengan cara susunan makanan yang di unggulkan lebih besar dibandingkan objek pendukung lainnya seperti nasi dan lalapannya dibentuk sesuai tiga titik sudut, dengan cara kamera *top down alias bird's eye view*, kemudian kamera berada tepat di atas objek yang akan difoto sehingga makanan terlihat jelas dan ukuran makanan terlihat lebih akurat. Dan foto ini menggunakan teknik fotografi (*side light*).

Bahan Penguat Kesan “*Sambal Ikan Haporas*”

Pada foto selanjutnya untuk membuat foto sesuai dengan yang diinginkan penulis menampilkan 2 foto yang berbeda yaitu menggunakan teknik *styling* dan tidak menggunakan *styling*, penulis menciptakan fotografi kuliner khas Mandailing ini, dengan mengaplikasikan bahan-bahan penguat, namun penguat kesan pada kuliner satu ini memiliki sedikit perbedaan dari sebelumnya, bahan penguat kesan yang digunakan adalah minyak makan dan kuas untuk membuat *Sambal ikan haporas* terlihat seperti baru saja dimasak dan disajikan yang menampilkan kesan berkilau dari hasil olahan minyak yang tercampur sambal tersebut, berbeda dengan foto disisi kanan yang tidak terlihat berkilau, minyak dan sambalnya juga telah menyusut dan meresap kedalam ikan.

Karya XI



Gambar 4. 11 “Pakat”

Ukuran Foto 40x60cm

Cetak Digital pada Kertas Foto Doff, 2024

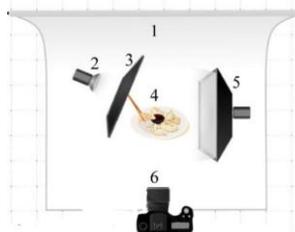
(Sumber : Adisti Putri Hariyani Hasibuan)

Judul : *Pakat*
 Kamera : Canon 80D
 Lensa : Fix
 Diafragma : f 2.5
 ISO : 100
 Shutter Speed : 1/25s
 Focal Length : 50mm

Deskripsi Karya “Pakat”

karya penciptaan ke- 11 itu berjudul “Pakat” , *pakat* adalah pucuk rotan muda yang dibakar, kudapan tradisional ini termasuk dalam jenis lalapan, biasanya disantap dengan lauk seperti *sambal ikan haporas* dan lain lain, sering ditemukan saat memasuki Ramadan dijual masi berbentuk bambu yang kemudian dibakar dan dibelah hingga terlihat isinya, kemudian dimakan sebagai lalapan pada umumnya. Penulis menghadirkan 2 bentuk *pakat* menggunakan komposisi serta pencahayaan yang sama namun berbeda hasil dan bentuk ke estetikaannya, dengan perbedaan menggunakan teknik *styling* bahan penguat kesan dan tidak menggunakan teknik *styling* bahan penguat kesan. Penulis ingin memperkenalkan bahwa ada jenis lalapan unik dari etnis Mandailing berbeda dari lalapan lainnya seperti pete,kemangi,pare,tomat selada dan lainnya, *pakat* termasuk jenis lalapan yang sangat disukai oleh suku Mandailing.

Skema Pencahayaan “Pakat”



(1) Background berupa kain hitam digunakan sebagai latar belakang dan memotret; (2) ringlight sebagai bantuan cahaya dari sisi lain objek.; (3) karton hitam sebagai pengredup cahaya ringlight agar memantulkan bayangan (4) objek berada ditengah; (5) softbox dengan posisi atas objek sebagai cahaya buatan utama; (6) kamera tepat menghadap kebawah objek

Pemotretan pada kuliner ini sama dengan pemotretan sebelumnya dilakukan posisi dari atas menggunakan lensa Fix Canon dengan jarak fokal 50mm., Setingan pemotretan pada kuliner ini menggunakan pengaturan kamera *aperture* f/2.5 kecepatan rana 1/25s ISO 100, kemudian menambahkan bantuan pencahayaan yang dilakukan menggunakan cahaya buatan agar dapat diatur dan dimanipulasi sesuai keinginan dan kebutuhan. pencahayaan melalui softbox lighting dan ringlight serta penggunaan reflector sebagai pengatur arah bayangan objek, teknik pengaturan kamera menggunakan *depth of field* dan menggunakan komposisi *single diagonal* yaitu sejajar garis lurus antara objek utama dan objek pendukung seperti posisi bawang dan jeruk nipis di atas telenan yang hanya terlihat separuh dan juga di sisi atas terdapat *sambal kartori joruk* dan pisau di atas telenan yang melintang sebaliknya hal ini menjadikan mata berfokus pada bidang garis lurus sejajar objek dan objek utama menjadi sasaran penglihatan pengamat, penulis menggunakan kamera *top down alias bird's eye view*, kamera berada tepat di atas objek yang akan difoto sehingga makanan terlihat jelas dan ukuran makanan terlihat lebih akurat.

Bahan Penguat Kesan “Pakat”

Pada foto selanjutnya untuk membuat foto sesuai dengan yang diinginkan penulis menampilkan 2 foto yang berbeda yaitu menggunakan teknik *styling* dan tidak menggunakan *styling*, penulis memakai bahan penguat kesan yang sama dengan sebelumnya, yaitu menggunakan minyak sayur dan kuas untuk membuat *Pakat* terlihat seperti baru saja dibakar dan sajikan yang menampilkan kesan berkilau dari hasil pembakaran dan saat cepat disajikan yang membuat hasil fotonya lebih terlihat *juicy* maupun berkilau, berbeda dengan foto disisi kanan yang tidak terlihat berkilau, dikarenakan minyak telah menyusut dan meresap kedalam *pakat*.

Karya XII



Gambar 4. 12 “Sambal Tuk-tuk”

Ukuran Foto 40x60cm

Cetak Digital pada Kertas Foto Doff, 2024

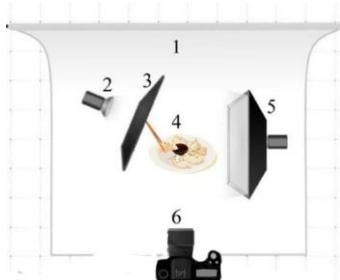
(Sumber : Adisti Putri Hariyani Hasibuan)

Judul : *Sambal Tuktuk*
Kamera : Canon 80D
Diafragma : f 2.5
Shutter Speed : 1/25s
ISO : 200
Focal Length : 50mm

Deskripsi Karya “Sambal Tuktuk”

karya penciptaan ke- 12 yaitu karya terakhir dari penciptaan ini berjudul “Sambal Tuktuk”, Sambal *tuktuk* adalah sambal tradisional khas masyarakat Mandailing dari tapanuli Sumatera utara. Bahan-bahan untuk membuat sambal *tuktuk* tidak berbeda dengan bahan sambal sambal lain, yang menjadi perbedaan sambal ini adalah adanya andaliman dan campuran ikan aso aso. Penulis menghadirkan 2 bentuk sambal tuktuk menggunakan komposisi serta pencahayaan yang sama namun berbeda hasil dan bentuk ke estetikannya, dengan perbedaan menggunakan teknik *styling*

Skema Pencahayaan “Sambal Tuktuk”



(1) Background berupa kain hitam digunakan sebagai latar belakang dan memotret; (2) ringlight sebagai bantuan cahaya dari sisi lain objek.; (3) karton hitam sebagai pengredup cahaya ringlight agar memantulkan bayangan (4) objek berada ditengah; (5) sofbox dengan posisi atas objek sebagai cahaya buatan utama; (6) kamera tepat menghadap kebawah objek

Seting pemotretan pada kuliner ini menggunakan pengaturan kamera, *aperture* f/2.5, kecepatan rana 1/25s ISO 200 kemudian menggunakan komposisi *konvergen* yaitu sejajar garis lurus membentuk silangan namun dengan arah dan posisi objek yang sejajar, penulis menggunakan kamera *top down alias bird's eye view*, kamera berada tepat di atas objek yang akan difoto sehingga makanan terlihat jelas dan ukuran makanan terlihat lebih akurat. Dan foto ini menggunakan teknik fotografi (*side light*).

Bahan Penguat Kesan “Sambal Tuktuk”

Penulis memakai bahan penguat kesan yang sama dengan sebelumnya seperti sambal *ikan haporas* dan *pakat*, namun ada sedikit tambahan bahan penguat kesan pada foto sambal tuktuk ini, penulis menggunakan teknik *styling* bahan penguat kesan yang digunakan adalah minyak sayur dan kuas untuk membuat sambal terlihat seperti baru saja dimasak dan disajikan yang menampilkan kesan berkilau dan penulis menggunakan ganjalan tisu dan kertas untuk memberikan space tinggi pada pucuk *sambal tuktuk* ini, agar memperlihatkan kesan banyak dan *juicy* serta berkilau seperti baru disajikan berbeda dengan foto disisi kanan yang tidak terlihat berkilau, dikarenakan minyak telah menyusut ke dasar piring karena tidak adanya pemberian space jarak tinggi dan lebih mudah meresap kedalam ikan

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

Dari uraian di atas, maka dapat disimpulkan beberapa hal diantaranya adalah zsebagai berikut ::

A. Kesimpulan

1. Kuliner Mandailing dalam fotografi teknik *styling* bahan penguat kesan penciptaan ini merupakan bagian dari hasil pencapaian beberapa makanan Mandailing yang dapat digunakan dengan dukungan teknik *styling* sebagai ide dan cara fotografer dalam menormalisasikan waktu dengan keadaan makanan saat proses pemotretan., dengan adanya teknik *styling* bahan penguat kesan ini dapat mempermudah fotografer memotret makanan tanpa batasan waktu, serta sebagai tambahan keestetikaan makanan tanpa merubah bentuk asli makanan tersebut. Seperti

CENDIKIA PENDIDIKAN

1-15

memperkilat, mempertegas dan memperjelas makanan hingga ke isi-isinya, beberapa teknik *styling* yang telah dicapai seperti Asap buatan, Es palsu, Minyak sebagai pengkilat, kunyit memperjelas warna makanan, kecap sebagai penghemat gula merah dan space mangkok kecil di dalam tatakan makanan sebagai penghemat isi pada makanan berkuah, busa sabun sebagai penambah buih.

Pada 12 karya fotografi makanan serta dari berbagai penggunaan teknik *styling* bahan penguat kesan yang dirinci telah tercapai dalam memperkenalkan kuliner tradisional Mandailing

2. Dari proses menciptakan karya fotografi makanan menghasilkan 12 karya visual tentang kuliner yang ada pada etnis Mandailing maka benturepresentasi karya fotografi pada objek kuliner tradisional Mandailing ini adalah diadakannya pameran hasil karya fotografi sebagai karya seni yang ditujukan kepada khalayak ramai khususnya kaum muda yang kurang mengetahui keragaman kuliner Mandailing tersebut.

B. Saran

Ada beberapa saran yang dibagikan penulis untuk perkembangan penciptaan fotografi selanjutnya adalah :

1. Untuk mahasiswa/mahasiswi seni rupa, agar dapat mencoba keragaman makanan ataupun kuliner tradisional Mandailing terutama pada mereka yang ber-etnis Mandailing untuk mendalami dan membangkitkan kuliner dar etnisnya sendiri melalui lingkup-lingkup kecil seperti saudara, teman, kerabat, keluarga dan lain-lainnya, agar mencoba dan memperkenalkan kuliner Mandailing ini agar tidak hilang dimakan jaman sehingga cucu dan generasi seterusnya masih dapat merasakan dan melanjutkan kuliner Mandailing ini jauh lebih dikenal banyak individu, dengan cara mengeksplorasi kuliner, iklan, foto, jualan setiap makanan tradisional Mandailing ini, bahkan dari kalangan etnis lainnya dapat menggunakan teknik *styling* rekayasa bahan penguat kesan ini pada kuliner tradisional yang ada di Indonesia.
2. Bagi masyarakat, semoga dapat memberi dukungan apresiasi terhadap kuliner tradisional Mandailing dengan mengadakan pameran karya fotografi sebagai upaya membuka wawasan dan mengubah persepsi, khususnya di kalangan muda yang kurang mengenal keragaman kuliner etnis Mandailing.

DAFTAR PUSTAKA

- Batubara, M. Z. (2015). *Kuliner Tradisional Etnis Mandailing Di Kota Medan Dan Prospeknya Dalam Pengembangan Pariwisata* (Doctoral dissertation, UNIMED).
- Dujardin Helene. (2011). *Plate to Pixel: digital food photography et styling*. Indiana, IN: Wiley
- Emas, C. A. P. (2018). Ingredients of Rendang Dalam Penciptaan Karya Food Photography. *DESKOVI: Art and Design Journal* 1(1), 46-51.
- Faikah, R. H. N. (2019). *DADIAH "KULINER TRADISIONAL MINANGKABAU DALAM FOOD PHOTOGRAPHY"* (Doctoral dissertation, Institut Seni Indonesia Padangpanjang)
- Fazry, A. S. (2016). *Masakan Tradisional Sumatera Barat Dalam Fotografi Makanan* (Doctoral dissertation, Institut Seni Indonesia Yogyakarta).
- Gisseman, Corinna. (2016). *Food Photography: A Beginner's Guide to Creating Appetizing Images*. San Rafael. Rocky Nook Inc.
- Halim, B., & Yulius, Y. (2021). Food photography Pada Iklan di instagram. *Besaung: Jurnal*

Seni Desain Dan Budaya,6(1).

Irdha Yuniarto. (2021). *TEKNIK FOTOGRAFI, Belajar Daris Basic Hingga Professional. Penerbit Yayasan Prima Agus Teknik,7(1),1-88.*

Muliawan, K.D., & Pradnyanita, S. i. (2021). *Analisa teknik dalam tren food photography. Jurnal Nawala Visual, 3(1), 40-46.*

Parks-Whitfield, A. (2012). *Food Styling and Photography For Dummies.* John Wiley & Sons.

Putri Amalia, N. (2022). *SAJIAN BAKSO DALAM FOTOGRAFI MAKANAN* (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Medan Kreatif)

Siswanto, S. (2013). *Food Photography Sebagai Media Promosi Dalam Medi Cetak* (Doctoral dissertation, Institut Seni Indonesia Yogyakarta).

Sudaya, I. D. G. M., Octaviona, a. l., & Raharjo, A. (2022). *Makanan dimsum dalam karya food photography. Retina Jurnal Fotografi, 2(1), 70-79.*

Young, N. S. (2016). *Food Photography : From Snapshots to Great Shots Second Edition*