

BAB III

METODOLOGI PENELITIAN

3.1 Menetapkan Fokus Penelitian

Penelitian ini, penulis sudah menentukan fokus penelitian pada *street food culinary* kota Bandung, dimana tempat yang diamati daerah Cibiru, Ujung Berung, Cicaheum, Cibadak, Gardujati, Paskal, Naripan, Dago, Setiabudhi, Geger Kalong, Cilaki, dan Progo. Alasan peneliti mengambil lokasi tersebut karena disarankan oleh ahli Fadly Rachman untuk mengetahui jajanan tradisional (*street food*) apa saja yang masih di jual dan seberapa banyak minat beli masyarakat serta mencari tahu seberapa jauh pembeli mengenal *street food culinary* di kota Bandung.

3.2 Pendekatan Penelitian

Dalam penelitian ini digunakan metode kualitatif dengan desain deskriptif, yaitu penelitian yang memberi gambaran secara cermat mengenai individu atau kelompok tertentu tentang keadaan dan gejala yang terjadi (Koentjaraningrat, 1993:89).

Selanjutnya peneliti akan memberikan gambaran dengan secara cermat tentang fenomena yang terjadi. Menurut Bogdan dan Taylor (1975) yang dikutip oleh Moleong (2007:4) mengemukakan bahwa metodologi kualitatif sebagai prosedur penelitian yang menghasilkan data deskriptif berupa kata-kata tertulis atau lisan dari orang-orang dan perilaku yang dapat diamati. Penelitian kualitatif bertujuan memperoleh gambaran seutuhnya mengenai suatu hal menurut pandangan manusia yang diteliti. Penelitian kualitatif berhubungan dengan ide, persepsi, pendapat atau kepercayaan orang yang diteliti dan kesemuanya tidak dapat diukur dengan angka.

3.3 Instrumen Penelitian

Peneliti kualitatif sebagai *human instrumen* berfungsi menetapkan fokus penelitian, memilih informan sebagai sumber data, melakukan pengumpulan data, menilai kualitas data, analisis data, menafsirkan data dan membuat kesimpulan atas

temuannya (Sugiono,2009:306).

Peneliti sebagai instrumen atau alat penelitian karena mempunyai ciri-ciri sebagai berikut:

1. Peneliti sebagai alat peka dan dapat bereaksi terhadap segala stimulus dari lingkungan yang harus dipikirkannya bermakna atau tidak bagi penelitian,
2. Peneliti sebagai alat dapat menyesuaikan diri terhadap semua aspek keadaan dan dapat mengumpulkan aneka ragam data sekaligus,
3. Setiap situasi merupakan keseluruhan artinya tidak ada suatu instrumen berupa test atau angket yng dapat menangkap keseluruhan situasi kecuali manusia,
4. Suatu situasi yang melibatkan interaksi manusia tidak dapat dipahami dengan pengetahuan semata dan untuk memahaminya, kita perlu sering merasakannya, menyelaminya berdasarkan pengetahuan kita,
5. Peneliti sebagai instrumen dapat segera menganalisis data yang diperoleh. Ia dapat menafsirkannya, melahirkan hipotesis dengan segera untuk menentukan arah pengamatan, untuk mentest hipotesis yang timbul seketika,
6. Hanya manusia sebagai instrumen dapat mengambil kesimpulan berdasarkan data yang dikumpulkan pada suatu saat dan menggunakan segera sebagai balikan untuk memperoleh penegasan, perubahan, perbaikan atau perlakuan. (Sugiono 2009: 308).

3.4 Teknik Pengumpulan Data

Dalam penelitian ini, peneliti memperoleh informasi berupa studi literatur berbagai buku, foto, video dan internet yang tetap memperhatikan kebenaran informasi. Peneliti juga mencari data dengan metode observasi secara langsung terjun ke lapangan, mengikuti seminar dan bedah buku tentang makanan, bergabung dengan komunitas sobat budaya, dan melakukan wawancara kepada sejarawan/dosen/penulis buku, pemandu *tour* kota Bandung, fotografer komersil,

masyarakat Bandung. Sehingga diperoleh data-data yang dapat dipertanggung jawabkan kebenarannya.

3.4.1 Observasi

Objek penelitian yang diobservasi dinamakan situasi sosial yang meliputi; tukang jajanan makanan tradisional Kota Bandung dan tempat makan yang menjadi ikon kuliner Kota Bandung berdasarkan popularitas di masyarakat. Seperti daerah Cibiru, Ujung Berung, Cicaheum, Cibadak, Gardujati, Paskal, Naripan, Dago, Setiabudhi, Geger Kalong, Cilaki, dan Progo.

Peneliti melakukan observasi secara langsung terjun ke lapangan, mengikuti seminar dan bedah buku tentang makanan, bergabung dengan komunitas sobat budaya, dan melakukan wawancara kepada sejarawan/dosen/penulis buku, pemandu *tour* kota Bandung, fotografer komersil, konsumen (masyarakat Bandung).

3.4.2 Wawancara

Wawancara yang dilakukan pada penelitian ini yaitu dengan sejarawan/dosen/penulis buku Fadly Rachman pada hari Senin, 22 Mei 2017, wawancara dilakukan di Kampus Unpad Jatinangor. Berikut daftar pertanyaan wawancara.

- Menurut anda apakah Bandung bisa di sebut kota kuliner? Mengapa?
- Apa saja macam-macam makanan tradisional khas kota Bandung menurut anda?
- Apa saja yang menjadi ikon makanan tradisi yang masih sekarang bertahan (dijual) dan masih banyak peminatnya?
- Bagaimana cara mempromosikan makanan tersebut?
- Sejarah apakah yang anda ketahui tentang makanan tersebut?
- Menurut anda, apakah *photobook* akan membantu untuk mempromosikan makanan tersebut?
- Sebutkan sepuluh makanan tradisi yang menjadi ikon kota Bandung?

Kemudian wawancara kepada Atet Surapraja sebagai pemandu *tour* kota Bandung pada hari Minggu, 28 Mei 2017, wawancara dilakukan di Alun-alun Bandung. Berikut daftar pertanyaan wawancara.

- Menurut anda apakah Bandung bisa di sebut kota kuliner? Mengapa?
- Apa saja macam-macam makanan tradisional khas kota Bandung menurut anda?
- Apa saja yang menjadi ikon makanan tradisi yang masih sekarang bertahan (dijual) dan masih banyak peminatnya?
- Bagaimana cara mempromosikan makanan tersebut?
- Sejarah apakah yang anda ketahui tentang makanan tersebut?
- Menurut anda, apakah *photobook* akan membantu untuk mempromosikan makanan tersebut?
- Sebutkan sepuluh makanan tradisi yang menjadi ikon kota Bandung?

Kemudian wawancara yang dilakukan pada penelitian ini yaitu dengan fotografer komersial (*food photography*) Rd. Satriadi, Agus Hanjoyo, Ghagha Vectorecto, Adhya Ranadirexa pada hari Selasa-Kamis, 30 Mei-1 Juni 2017, wawancara dilakukan di kediaman masing-masing. Berikut daftar pertanyaan wawancara.

- Menurut anda, apa yang dimaksud dengan *food photography*?
- Apa saja alat-alat yang dibutuhkan ketika melakukan pemotretan? Kenapa?
- Teknik pencahayaan apa yang sering dipakai? Kenapa?
- Angle, komposisi dan properti seperti apa yang cocok untuk pemotretan *food photography*?
- Siapa referensi anda membuat karya?
- Menurut anda, apakah *photobook* akan membantu untuk mempromosikan makanan tersebut?
- Sebutkan sepuluh makanan tradisi yang menjadi ikon kota Bandung?

Kemudian wawancara yang dilakukan pada penelitian ini yaitu dengan konsumen/ masyarakat Bandung 3 Juni 2017, wawancara dilakukan di jalanan daerah Cibiru, Ujung Berung, Cicaheum, Cibadak, Gardujati, Paskal, Naripan, Dago, Setiabudhi, Geger Kalong, Cilaki, dan Progo. Berikut daftar pertanyaan wawancara.

- Menurut anda apakah Bandung bisa di sebut kota kuliner? Mengapa?
- Apa saja macam-macam makanan tradisional khas kota Bandung menurut anda?
- Apa saja yang menjadi ikon makanan tradisi yang masih sekarang bertahan (dijual) dan masih banyak peminatnya?
- Bagaimana cara mempromosikan makanan tersebut?
- Sejarah apakah yang anda ketahui tentang makanan tersebut?
- Menurut anda, apakah *photobook* akan membantu untuk mempromosikan makanan tersebut?
- Sebutkan sepuluh makanan tradisi yang menjadi ikon kota Bandung?

3.4.3 Studi Literatur

Studi literature dalam penelitian ini untuk mencari referensi data yang berhubungan dengan *food photography*, kuliner tradisional Bandung, promosi, *advertising* dan lainnya, untuk dapat menganalisa dan memecahkan permasalahan yang diteliti.

3.5 Perancangan Karya

Dalam pemotretan ini teknik yang digunakan pada dasarnya tidak jauh berbeda dengan teknik pemotretan lainnya. Namun pada pemotretan ini, penulis ingin merepresentasikan makanan street food kota Bandung melalui *food photography* dengan gaya foto yang kekinian atau modern dengan menerapkan *continuous light*.

Continuous light adalah Cahaya yang terus menerus (stabil) misalnya: matahari, lampu kota, lampu kamar, dll. Teknik pemotretan dapat dilakukan dengan berbagai macam variasi dari komposisi atau sudut pengambilan gambar

pada saat pemotretan. Oleh karena itu seorang fotografer dituntut mengerti dan menguasai teori pemotretan dengan baik. Pemotretan ini dilakukan di studio, *food photography* juga dibantu oleh macam macam properti berupa alat-alat masak, piring, gelas, bumbu atau bahan dasar, bunga, dll untuk menimbulkan *mood* pada hasil foto dengan begitu foto akan menarik perhatian untuk dilihat dan ingin mencoba.

3.5.1 Teknik Pencahayaan

Teknik pencahayaan pada sebuah pemotretan sangatlah penting, pada dasarnya cahaya itu terdiri dari dua sumber cahaya yaitu cahaya alam dan cahaya buatan. Cahaya alam adalah cahaya yang berasal dari matahari, sedangkan cahaya buatan adalah cahaya yang berasal dari lampu, dalam pemotretan ini penulis menggunakan *continuous light*.

3.5.2 Arah Pencahayaan

Arah pencahayaan yang dipakai pada pemotretan kali ini adalah arah cahaya yang biasa dipakai pada pemotretan makanan pada umumnya, arah pencahayaannya yaitu:

1. *Front Lighting*: Arah cahaya dari depan objek, efek yang ditimbulkan dari cahaya ini yaitu memberikan kesan yang *flat* (rata) pada permukaan objek, bayangan yang dihasilkan sangatlah sempit sehingga gambar yang dihasilkan kurang dapat menonjolkan detail dari objek tersebut.
2. *Side Lighting*: Arah cahaya dari samping objek, dapat menonjolkan detail dan teksture dengan baik, sehingga objek terlihat menarik. Bayangan akan jatuh di samping objek.
3. *Back Lighting*: Arah cahaya dari belakang, biasanya diunakan untuk memisahkan objek utama dengan latar belakang (*background*). Bayangan yang dihasilkan berada di depan objek.
4. *Top Lighting*: Arah cahaya dari atas, biasanya digunakan untuk menyinari bagian atas objek agar dapat menonjolkan tekstur dan detail dari objek dan bayangan akan jatuh di bawah objek.

3.5.3 Komposisi

Seni rupa adalah cabang seni yang membentuk karya seni dengan media yang bisa ditangkap mata dan dirasakan dengan rabaan. Kesan ini diciptakan dengan mengolah konsep titik, garis, bidang, bentuk, volume, warna, tekstur dan pencahayaan dengan acuan estetika.

1. Titik, adalah elemen paling dasar seni. Titik dapat menghasilkan bentuk gagasan atau ide-ide yang nantinya akan melahirkan garis, bentuk, atau bidang.
2. Garis, berdasarkan jenis, garis dapat dibagi menjadi garis lurus, melengkung, panjang, pendek, horizontal, vertikal, diagonal, bergelombang, putus-putus, patah, spiral.
3. Bidang, adalah garis yang membatasi pengembangan bentuk. Bidang memiliki panjang dan lebar, serta ukuran.
4. Bentuk, dapat dibagi menjadi dua macam, yaitu bentuk geometris (batu, blok, tabung, kerucut, bola) dan non geometris bentuk yang meniru bentuk alam (manusia, tumbuhan, hewan)
5. Ruang, dapat dibagi menjadi dua, yaitu ruang nyata, seperti ruang didalam ruangan dan ruang imajiner (ilusi) seperti kamar yang terkesan dari lukisan.
6. Warna, dapat dibagi menjadi tiga, yaitu warna primer, warna sekunder dan warna tersier
7. Tekstur, adalah sifat dan keadaan permukaan atau permukaan dalam sebuah karya seni. Setiap objek memiliki sifat permukaan yang berbeda.
8. Gelap terang, sebuah objek dapat memiliki intensitas cahaya yang berbeda pada setiap bagian.

Ada beberapa prinsip dalam menyusun sebuah karya bentuk seni, yaitu :

1. Kesatuan, adalah bagian yang berkaitan dalam sebuah karya seni. Persatuan adalah prinsip utama di unsur-unsur seni yang saling mendukung satu sama lain dalam membentuk komposisi yang baik dan harmonis.
2. Keselarasan, berhubungan dengan berbagai elemen baik bentuk dan warna untuk menciptakan harmoni

3. Penekanan, adalah kesan yang diperoleh dengan adanya dua elemen berlawanan. Contoh perbedaan mencolok dalam warna, bentuk dan ukuran.
4. Ritme, adalah pengulangan dari satu atau beberapa elemen secara teratur dan terus menerus.
5. Gradasi, gradasi warna didasarkan tingkat berbagai warna secara bertahap.
6. Proporsi, adalah membandingkan bagian-bagian lain. Contoh, membandingkan ukuran tubuh dengan kepala, ukuran objek dengan latar belakang.
7. Harmoni, adalah prinsip yang digunakan untuk menyatukan unsur-unsur yang berasal dari berbagai bentuk yang berbeda.
8. Komposisi, adalah untuk membangun dan mengatur elemen-elemen.
9. Keseimbangan, adalah kesan yang diperoleh dari pengaturan yang diatur sedemikian rupa sehingga ada daya tarik yang sama disetiap sisi.
10. Aksentuasi, adalah elemen-elemen yang sangat berbeda dan menonjol yang ada disekitarnya.¹

Komposisi dalam fotografi adalah cara menata elemen-elemen dalam gambar, elemen-elemen ini mencakup garis, bentuk, warna, tekstur, terang dan gelap. Komposisi fotografi adalah masalah menempatkan berbagai benda yang terpotret dalam bingkai foto. Bagus tidaknya komposisi sebuah foto sangat tergantung kebutuhan pada foto itu sendiri. Komposisi bisa dibuat dengan mengatur benda yang akan dipotret, atau mengatur *angle* (sudut pengambilan) dan pilihan lensa untuk objek pemotretan yang tak bisa diatur.²

Seperti umumnya semua jenis pemotretan, pada *food photography* kita juga harus melakukan komposisi. Komposisi dalam *food photography* umumnya dilakukan komposisi diagonal, tujuannya untuk memenuhi ruang kosong (*negative space*). Penggunaan teknik *selective focus* sangat membantu untuk menonjolkan objek atau detail dari sebuah objek.

¹ <http://www.dosenpendidikan.com/101-pengertian-dan-macam-macam-seni-menurut-para-ahli/>
diakses 18/12/2015

² <http://rumorkamera.com/catatan-kami/komposisi-fotografi-oleh-arbain-rambey/>
diakses 11/12/2016

Untuk pemotretan *food photography*, sebaiknya melibatkan seorang *food stylist* yang tugasnya menyiapkan atau membuat makanan yang akan kita foto sekaligus menatanya secara *artistic* dalam sebuah rangkaian. *Food stylist* adalah partner *food photographer* oleh karena itu sebaiknya kita mempunyai “*chemistry*” yang baik dengan *food stylist*.

3.5.4 Food Stylist

Peran *Food Stylist* adalah membuat makanan terlihat menarik di foto. Pengetahuan visual juga merupakan persyaratan, seperti juga pengetahuan tentang bagaimana menerjemahkan persepsi selera, aroma dan daya tarik yang didapat dari hidangan yang sebenarnya, ke foto dua dimensi.

Food Stylist memiliki pelatihan kuliner; Beberapa adalah koki profesional atau memiliki latar belakang tataboga. Selain pengetahuan tentang teknik nutrisi dan memasak, penata makanan juga harus menjadi pembeli akal. Sebagai profesional kreatif mereka membayangkan foto selesai dan memberi gaya makanan yang sesuai.

3.5.5 Tahap Pemotretan

Pemotretan *food photography* dilakukan beberapa bagian tahapan yang dibagi sesuai dengan kebutuhannya masing-masing

- Tahapan yang pertama mempersiapkan peralatan pemotretan seperti kamera, lensa, *continuous light*, *tripod*, kertas karton, sterefom, properti dan peralatan lainnya yang biasa dipakai pada setiap pemotretan.
- Tahapan yang kedua adalah mempersiapkan bahan-bahan yang akan dijadikan objek (makanan) maupun bahan yang akan dipakai sebagai pelengkap makanan.
- Tahapan yang ke empat mempersiapkan properti pendukung pemotretan seperti meja, gunting, tali, tamplak, kain, bunga dan lain sebagainya.
- Tahapan ke empat mempersiapkan tempat pemotretan yang pada hal ini dilakukan di studio atau ruangan.

3.5.6 Teknik Pengolah Gambar

Teknik pengolah gambar untuk *food photography* tidaklah berbeda dengan program-program *editing* yang lain, disini penulis menggunakan *Adobe Photoshop CC*. Dilakukannya proses *editing* ini agar mendapatkan hasil gambar yang maksimal, jika dirasa ada yang kurang dari segi komposisi ataupun pencahayaan, dapat di *re-touching* pada program *adobe photoshop cc* ini.

Hasil pemotretan dilapangan memang tidak sepenuhnya memuaskan, maka dengan adanya teknik *adobe photoshop cc* hasil gambar yang kurang maksimal dapat menjadi maksimal sesuai yang diinginkan.

Pada teknik *editing* gambar penulis menggunakan fasilitas *brightness*, *contras*, *liquify*, *layering*, *sharpen* dan sedikit *saturation* hanya untuk memberikan efek yang sesuai dengan kebutuhan pada objek dan tidak terlalu banyak, karena pada pemotretan *food photography* ini objek utamanya berupa makanan (produk).

3.5.7 Alat dan Bahan

Pada pemotretan ini memang diperlukan fasilitas yang dapat menunjang jalannya pemotretan, fasilitas tersebut berupa alat dan bahan pemotretan seperti kamera dan *lighting* atau fasilitas tempat dilakukannya pemotretan. Adapun fasilitas tersebut jika memang kurang memadai, sebagai seorang fotografer harus dapat memaksimalkan peralatan yang ada tanpa harus menghambat jalannya pemotretan yang menyebabkan hasilnya kurang baik. Disitulah dituntut kepekaan seorang fotografer dalam memanfaatkan fasilitas yang ada, selain itu juga masalah teknis tentu saja menjadi faktor paling utama untuk menunjang keberhasilan dalam sebuah pembuatan karya.

Dalam pembuatan karya fotografi memang perlu ditunjang dengan peralatan dan sarana yang memadai, dalam arti tidak harus memiliki peralatan yang lengkap dan canggih, tetapi cukup dengan peralatan seadanya dan memanfaatkan peralatan yang ada. Dengan adanya peralatan tersebut, dapat menunjang keberhasilan pembuatan karya foto agar tidak menemui hambatan yang terlalu besar.

Peralatan dan bahan yang dipakai antara lain :

1. Kamera

Pada pemotretan ini penulis menggunakan kamera digital Canon 60D. Dipilihnya kamera digital pada pemotretan ini adalah untuk memudahkan pekerjaan tanpa harus menunggu hasil gambar pada cetakan akhir. Dengan kamera digital kita dapat langsung melihat hasil gambar pada kamera, sehingga jika ada yang dianggap kurang dapat memaksimalkan pemotretan pada waktu yang bersamaan.

2. Lensa

Pada pemotretan ini penulis menggunakan lensa canon fix 50mm dan 35mm f1.4. Dipilihnya lensa tersebut karena selain ingin mendapatkan hasil yang optimal untuk pemotretan makanan dengan konsep yang diinginkan penulis.

3. *Continuous Light*

Continuous Light digunakan untuk sebagai pemberi cahaya pada objek, selain itu *continuous light* yang membuat objek itu menjadi terlihat natural dan *soft* pada pemotretan *food photography*.

4. *Tripod*

Tripod digunakan pada pemotretan di dalam studio agar selain mengurangi resiko goyang juga menahan agar arah kamera tidak berubah dari objek.

5. Kertas Karton/Sterefom

Fungsi kertas karton pada pemotretan ini untuk memantulkan atau menyebarkan cahaya yang akan jatuh ke objek.

6. Properti

Macam macam properti berupa alat-alat masak, piring, gelas, bumbu atau bahan dasar, bunga, dll untuk menimbulkan *mood* pada hasil foto dengan begitu foto akan menarik perhatian untuk dilihat dan ingin mencoba.

4.7 Tempat dan Waktu Pemotretan

Tempat pemotretan dilakukan di rumah atau bisa disebut studio pada tanggal 31 Mei dan tanggal 5 Juni. Jika waktu pemotretan 08.00-10.00 dan pukul 15.00-17.00 untuk mendapatkan golden hour, maka itu tidak berlaku pada pemotretan

food photography. Yang bisa dilakukan kapan saja dan tidak terpengaruh oleh waktu.