

## ABSTRAK

Nama: Ra'uf Albana

Judul: Pengkaryaan Teknik *Levitasi* dalam *Food Photography* yang Mengangkat Makanan Tradisional Sunda

Penelitian ini membahas pengkaryaan teknik *levitasi* dalam fotografi makanan, dengan fokus pada memperkenalkan makanan tradisional Sunda melalui karya *food photography*. Metode yang digunakan adalah pendekatan kualitatif dengan pengumpulan data melalui observasi dan studi pustaka. Melalui proses pengkaryaan, teknik *levitasi* diterapkan untuk mengangkat keunikan makanan tradisional Sunda dalam karya fotografi. Pengkaryaan ini dirancang untuk memvalidasi keautentikan karya dengan melakukan riset mendalam. Persiapan matang dan eksplorasi konsep menjadi kunci dalam menghasilkan data yang valid bagi penikmat karya fotografi. Penting bagi pengkarya untuk mampu menyampaikan pesan dan makna dari setiap hasil karya, mengundang minat penikmat untuk merasakan tidak hanya visual tetapi juga rasa makanan yang diabadikan. Selain memberikan informasi dan data tentang makanan khas Sunda, karya *food photography* dengan teknik *levitasi* diharapkan dapat memberikan dampak positif dalam bidang fotografi dan mempromosikan keunikan kuliner daerah. Saran untuk pengkaryaan selanjutnya termasuk mendalami teknik *levitasi* dengan lebih intens, terus melakukan eksplorasi, dan memperluas pemahaman mengenai variabilitas sudut, pencahayaan, serta elemen-elemen visual guna menciptakan efek *levitasi* yang lebih menarik dan unik. Rekomendasi lainnya adalah untuk menggali lebih dalam tentang makanan Sunda dengan mendalami pengetahuan terkait sejarah, proses pembuatan, dan makna budaya di balik setiap hidangan. Riset lanjutan ini akan memberikan kedalaman yang lebih besar pada karya, memperkaya pemahaman artistik dan kontekstual terhadap makanan tradisional Sunda. Sebagai hasilnya, penelitian ini tidak hanya menghasilkan karya fotografi yang estetis, tetapi juga memberikan kontribusi dalam memperkaya dan mempromosikan warisan kuliner serta seni fotografi lokal.

Kata Kunci: Teknik *Levitasi*, Fotografi Makanan, Maknan Tradisional Sunda.

## ***ABSTRACT***

*Name:* Ra'uf Albana

*Title:* *Employment Levitation Technique in Food Photography that lifts Traditional Sundan Food*

*This research explores the application of the levitation technique in food photography, with a focus on introducing Sundanese traditional cuisine through photographic artworks. The research methodology employs a qualitative approach, utilizing data collection through observation and literature review. Through the creative process, the levitation technique is applied to elevate the uniqueness of Sundanese traditional foods in photographic works. This study is designed to validate the authenticity of the artworks by conducting in-depth research. Meticulous preparation and exploration of concepts are key to producing valid data for the audience. It is crucial for the artist to effectively convey messages and meanings through each photographic work, inviting viewers not only to experience visually but also to savor the captured flavors. In addition to providing information and data about Sundanese culinary specialties, the levitation technique in food photography is expected to have a positive impact on the fields of photography and the promotion of regional cuisine. Recommendations for future artistic endeavors include delving deeper into the levitation technique, continuous exploration, and expanding understanding of angle variations, lighting, and visual elements to create more captivating and unique levitation effects. Further suggestions involve deeper exploration of Sundanese cuisine by delving into the history, production processes, and cultural meanings behind each dish. This extended research will contribute to a deeper understanding and richness in artistic works. As a result, this research not only produces aesthetically pleasing photographic works but also contributes to enriching and promoting the local culinary and photographic heritage.*

*Keywords:* *Levitation Technique, Food Photography, Traditional Sundanese Food.*