

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

*Food photography* atau fotografi makanan adalah bentuk fotografi yang fokus pada pengambilan gambar makanan agar tampak menggugah selera dan berwarna, dalam prosesnya, fotografer perlu memiliki kemampuan untuk menghasilkan gambar yang memukau secara visual (Shaniba, 2020).

Fotografi makanan tidak hanya tentang menghadirkan tampilan yang indah dengan bantuan pencahayaan, properti, atau menguasai komposisi dan sudut pengambilan gambar (Ambarsari, 2015). *food photography* digunakan dalam berbagai bentuk promosi restoran, seperti banner, poster, atau desain situs web restoran, untuk memikat pelanggan (Andina, 2020).



Gambar 1.1 Fotografi makanan  
(Sumber: Instagram dikotakinsaja)

Pada dasarnya *food photography* adalah jenis fotografi yang termasuk dalam kategori *still life photography*, di mana makanan menjadi subjek utama

dalam foto. Semakin menarik tampilan visual makanan dalam foto, semakin besar daya tariknya untuk mendorong orang untuk membeli dan menikmati produk makanan tersebut.

*Levitasi* berasal dari kata bahasa latin yang berarti ringan. Teknik *levitasi* adalah cara untuk membuat subjek atau objek terlihat seolah-olah mengambang di udara, melawan gaya gravitasi bumi dalam foto, teknik *levitasi* ini merupakan bagian dari genre fotografi berkecepatan tinggi (Adi, Asriana, & Abdillah, 2012).



Gambar 1.2 Fotografi dengan teknik *levitasi*

(Sumber: [www.slashiophotography.com](http://www.slashiophotography.com))

Dalam pengkaryaan ini menggunakan teknik *levitasi* dalam *food photography* karena teknik *levitasi* memiliki ciri khas sendiri dibanding teknik lain, memperkenalkan konsep yang berbeda dari pada mengambil foto makanan dengan konsep seperti biasa menyusun secara rapih.

Menurut dari jurnal Veritas Sejarah Suku Sunda Roger L. Dixon Suku Sunda adalah salah satu kelompok etnis yang paling kurang dikenal di dunia.

Nama mereka sering disalah artikan sebagai orang Sudan di Afrika dan terkadang dieja secara keliru dalam ensiklopedia. Beberapa program komputer juga dapat mengubahnya menjadi *sundanese* dengan salah eja (Dixon, 2000).

Sunda memiliki keragaman makananya yang dapat menjadi identitas, menurut buku *Kuliner Sunda nikmat sedapnya melegenda* penulis Murdijati Gardjito dan artikel dari *kulinerkota*, Sunda memiliki kuliner tradisional seperti *sangu tutug oncom*, *peyeum*, *combro*, *misro*, *empal gepuk*, *kadedemes*, *sate maranggi*, *colenak*, *wajit cililin*, *leupeut*, *bandros*, *dodol garut*, dan masih banyak lagi.

Banyak nya ragam suku dan budaya di Indonesia yang telah menghasilkan beragam kekayaan budaya. Keanekaragam ini juga dapat menjadi identitas wilayah dan memberikan contoh yang menonjol untuk menggambarkan warisan daerah. Salah satunya karya seni ini dapat ditemukan dalam makanan tradisional.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Bagaimana pengkaryaan *food photography* dengan teknik *levitasi* yang mengangkat makanan tradisional Sunda?

## **1.3 Batasan Masalah**

Masyarakat tanah Sunda pasti sudah akrab dengan makanan yang berbahan dasar dari singkong. Menurut Dewi Turgarini, seorang pakar wisata warisan budaya dan gastronomi Indonesia, dikutip dari artikel website *Ayobandung.com*, Pada awal abad ke-20, sejalan dengan pertumbuhan penduduk yang signifikan di Pulau Jawa, terjadi peningkatan yang cepat dalam konsumsi singkong. Keterbatasan pasokan beras menjadi faktor utama yang

mendorong masyarakat untuk beralih ke singkong sebagai pilihan utama sebagai sumber makanan pokok. Selain itu, peningkatan produksi singkong juga dipengaruhi oleh kemudahan dalam praktik budidaya tanaman ini (Abdulsalam, 2021).

Masyarakat Sunda secara tradisional melibatkan penggunaan kemasan daun yang dikenal sebagai *pincuk* dalam penyajian makanan mereka. *Pincuk* menurut Riadi Darwis yang dikutip dari bukunya Khazanah Lalab Rujak Sambal dan Tektok merupakan pembungkus makanan yang terbuat dari daun pisang, teknik pengemasannya melibatkan penempatan makanan di bagian tengahnya, diikuti dengan melipat ujung-ujungnya ke bagian tengah dan makanan dalam posisi tegak (Darwis, 2022).

Melalui penjelasan diatas maka pengkaryaan yang akan dilakukan oleh pengkarya dibatasi pada makanan tradisional Sunda yang terbuat berbahan dasar singkong dan yang dikemas dengan daun pisang, jagung. Pengkarya ingin membuat dua belas karya foto yang dimana dibagi menjadi dua bagian, bagian pertama enam karya foto berfokus pada makanan tradisional Sunda yang berbahan dasar singkong, bagian kedua enam karya foto lagi berfokus pada makanan tradisional Sunda yang dikemas dengan daun pisang dan jagung

#### **1.4 Tujuan Pengkaryaan**

Tujuan pengkaryaan ini membuat karya *food photography* dengan teknik *levitasi* yang mengangkat makanan tradisional Sunda.

#### **1.5 Manfaat Pengkaryaan**

- **Bagi Pengkarya**

Pengkaryaan ini dapat bermanfaat bagi pengkarya untuk mengetahui proses dalam pembuatan karya *food photography* dengan teknik *levitasi*

yang mengangkat makanan tradisional Sunda dan juga sebagai portofolio pengkarya.

- **Bagi Masyarakat**

Pengkaryaan ini juga diharapkan dapat menambah wawasan bagi masyarakat di luar sana yang tertarik terhadap *food photography* dan teknik *levitasi* dalam fotografi.

- **Bagi Akademisi**

Penelitian ini juga diharapkan dapat memberi pengetahuan pengkaryaan dengan teknik *levitasi* terhadap *food photography* sebagai referensi berkarya.

## 1.6 Metodologi Penelitian

Metode penelitian pada dasarnya adalah suatu pendekatan ilmiah untuk memperoleh informasi dengan maksud dan manfaat tertentu. Dalam konteks ini, terdapat empat elemen utama yang harus diperhatikan, yaitu pendekatan ilmiah, informasi, maksud, dan manfaat (Sugiyono, 2013).

### a. Pendekatan dan Jenis Penelitian

Pendekatan pengkaryaan yang digunakan dalam pengkaryaan ini yaitu kualitatif, teknik mendapatkan data melalui dari sebuah studi pustaka, artikel serta jurnal, dokumentasi dan observasi yang dilaporkan secara deskriptif sesuai dengan fakta yang ada.

### b. Teknik Analisa Data

Teknik dalam menganalisa data menggunakan teknik deskriptif. Yang menjadi konsep atau karya perancangan karya *food photography* dengan teknik *levitasi*.

## 1.7 Kajian Literatur

Dari buku *Still life* karya Edison Paulus dan Laely Indah Lestari mengatakan fotografi makanan adalah salah satu subgenre dalam fotografi *still life*, yang sering terkait erat dengan dunia komersial dan periklanan. Dalam pemotretan *still life*, tujuan utamanya adalah menciptakan gambar dari objek mati sehingga terlihat seolah-olah hidup dan mengkomunikasikan berbagai karakteristik, seperti memberikan kesan bahwa makanan terasa hangat, dingin, atau lembut. Istilah *still life* sendiri merujuk pada objek-objek yang diam atau tidak hidup, tetapi dalam konteks pemotretan *still life*, kata *life* memberikan konotasi bahwa objek tersebut terlihat hidup dan memberikan kesan kehidupan pada benda-benda tersebut (Paulus & Lestari, 2012).

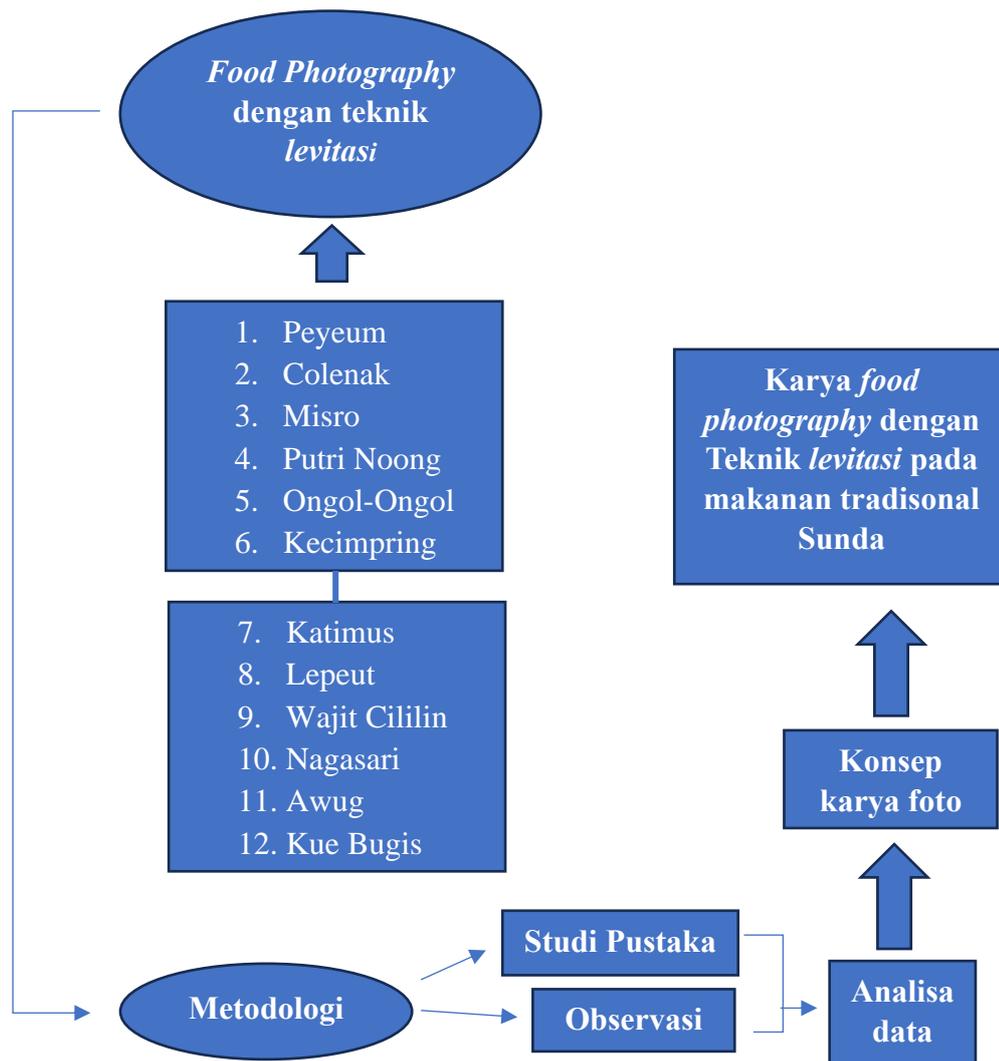
Fotografi *levitasi* adalah gaya fotografi yang menciptakan tampilan bahwa suatu objek atau individu sedang melayang di udara. Ini adalah perbedaan kunci antara fotografi *levitasi* dan *jumping shoot* (Motret, 2021).

Mengkaji dari buku *Kuliner Sunda nikmat Sedapnya melegenda* karya Murdijati Gardjito, Heni Pridia, dan Marosimy Millaty. Orang Sunda mengacu pada individu yang secara turun-temurun menggunakan bahasa ibu bahasa Sunda dan menjalankan kehidupan sehari-hari mereka dalam budaya tersebut. Makanan pokok bagi orang Sunda sama seperti masyarakat Indonesia pada umumnya, yaitu beras. Beras yang ditanam di wilayah Sunda terkenal dengan kualitasnya yang tinggi, berwarna putih bersih, dan memiliki tekstur yang lembut. Beberapa contoh beras berkualitas dari daerah Sunda adalah beras Cianjur dan beras Sumedang (Gardjito, Pridia, & Millaty, 2019).

### 1.8 Mind mapping

Pengkarya mempelajari masalah dengan mencoba menguraikan dengan peta pemikiran agar dapat berpikir secara teratur tentang pembuatan karya *food photography* dengan teknik *levitasi* mengangkat makanan tradisional Sunda.

Tabel 1.1 *Mind mapping*



### 1.9 Jadwal Pengkaryaan

Pengkaryaan dilaksanakan pada bulan September 2023 hingga bulan Januari 2024, dibawah ini merupakan detail table jadwal pengkaryaan.

Tabel 1.2 Jadwal Kegiatan

NO	KEGIATAN	JADWAL KEGIATAN															
		September			Oktober			November			Desember		Januari				
1	Pengajuan Judul	■	■														
2	Revisi Judul			■	■												
4	Pyusunan Laporan Pengkaryaan					■	■										
5	a. Dokumentasi					■	■										
	b. Observasi					■	■										
	c. Studi Pustaka					■	■										
6	Pra Produksi							■	■								
7	Produksi									■	■	■					
8	Pasca Produksi											■	■				
9	Laporan Akhir Penelitian															■	

### 1.10 Referensi Karya

Beberapa karya foto dari fotografer *still life* dan fotografer makanan yang dijadikan sebagai referensi dalam pengkaryaan;

### 1. Karya Piotr Gregorczyk – Fotografer *Still life* Komersial di London 2023

Dari karya Piotry Gregorczyk pengkarya akan mengambil referensi detail objek makanannya dan pencahayaan foto tersebut yang dimana walaupun makanan nya berukuran kecil dan cukup banyak tetapi tetap terlihat jelas teksture dari makanan tersebut.



Gambar 1.3 *Flying Food-Men's Health Blinis*

(Sumber: [gregorczyk.co.uk](http://gregorczyk.co.uk))

## 2. Karya Foto Daria Kalugina – Fotografer Russia

Karya fotografi dari Russia yaitu Bernama Daria Kalugina yang memiliki social media Instagram pengikutnya hingga tanggal 11 September 2023 sebanyak 89rb pengikut. Referensi yang pengkarya ambil dari karya ini yaitu detail dari *food photography* nya dan terlihat simple tidak telalu banyak properti lain tetapi tetap menarik karena detail dari makanannya.



Gambar 1.4 *Little cake*

(Sumber: Intagram constrse)

## **1.11 Sitematika Penulisan**

### **BAB I PENDAHULUAN**

Dalam bab ini menjelaskan latar belakang pengkaryaan, rumus masalah, pertanyaan penelitian, tujuan penelitian, manfaat penelitian, *mind mapping*, dan sistematika penulisan.

### **BAB II LANDASAN KONSEPTUAL**

Bab ini berisi tentang teori-teori pemotretan dan juga fotografi, fotografi makanan.

### **BAB III METODE PENGKARYAAN**

Bab ini berisi tentang proses pengkaryaan berjalan dan juga berisi tentang proses pengambilan informasi lalu ada juga perancangan karya.

### **BAB IV PEMBAHASAN KARYA**

Bab ini berisi tentang pembahasan karya hasil penelitian dan juga perancangan karya yang telah dilakukan.

### **BAB V KESIMPULAN DAN SARAN**

Bab ini berisi tentang kesimpulan dari pengkaryaan dan juga saran yang membangun bagi penulis.

### **DAFTAR PUSTAKA**

Halaman ini berisi tentang sumber-sumber dan refrensi dari penelitian yang disusun sesuai dengan abjad.

### **LAMPIRAN-LAMPIRAN**

Halaman ini berisi seluruh data dan riset yang berkaitan dengan penelitian dan proses pembuatan karya dilapangan.