

BAB II

LANDASAN KONSEPTUAL

2.1 Fotografi

Menurut Santoso (2010: 3), Fotografi adalah hasil dari penggabungan kata photo dan grafi, yang mencerminkan perpaduan antara ilmu, teknologi, dan seni (Lisawati & Sakre, 2022). Fotografi berasal dari bahasa Inggris yaitu *Photography* yang mana berasal dari bahasa Yunani yaitu *photos* artinya cahaya dan *grafo* yang artinya melukis (Surur, 2021). Sehingga secara umum fotografi dapat diartikan sebagai proses melukis dengan menggunakan media cahaya.

Fotografi mulai diperkenalkan di Indonesia pada era 1840an ketika seorang petugas medis asal Belanda bernama Juriaan Munich dikirim ke Indonesia. Juriaan Munich dikirim ke Indonesia dengan tugas khusus untuk mengambil foto-foto tumbuhan dan kondisi alam di sekitarnya, tujuan dari pengambilan foto-foto ini adalah untuk mendokumentasikan kondisi alam Indonesia dan mengumpulkan informasi tentang flora dan fauna di wilayah tersebut (School, 2015).

Fotografi adalah bentuk seni visual yang terkait dengan penciptaan keindahan, mampu memicu emosi, serta melibatkan ekspresi kreatif. Di sisi lain, fotografi juga adalah suatu proses reproduksi instan yang memanfaatkan teknologi mesin untuk menciptakan salinan gambar (Susanto, 2017).

Fotografi bisa dibagi menjadi beberapa subdisiplin yang mencakup fotografi komersial, jurnalistik, dan fotografi seni atau ekspresi (Hendrawan, Resmi, & Tamyiz, 2022). Fotografi juga bisa diterapkan dalam konteks aliran seni tertentu, seperti ekspresionisme, Ekspresionisme adalah salah satu bentuk

seni yang meyakini bahwa karya seni seharusnya muncul secara spontan dari ekspresi seorang seniman, dan bukan hanya salinan dari alam. (Herliansyah & Sari, 2022).

Saat ini, dunia fotografi telah menjadi salah satu kebutuhan utama dalam kehidupan sehari-hari, dan ini terjadi seiring dengan pesatnya perkembangan teknologi serta munculnya media sosial, *e-commerce*, dan platform lainnya. Fotografi memiliki peran yang sangat penting dalam berbagai aspek kehidupan modern (Marketeers, 2022)

2.2 *Still life Photography*

Still life sering kali terkait dengan industri fotografi komersial dan periklanan. Pemotretan *Still life* memiliki karakteristik yang menciptakan objek diam atau mengkomposisi objek dalam ruang yang dikendalikan, focus pada estetika dan detail. memperlihatkan objek-objek mati sedemikian rupa sehingga mereka terkesan hidup dan mampu berkomunikasi dengan pemirsa (Paulus & Lestari, 2012).

Pemotretan *still life* bukan sekadar proses mengambil gambar objek dan menempatkannya dalam bingkai kamera. Tujuan utamanya adalah mencapai hasil akhir yang artistik dan memiliki makna. Dalam konteks ekspresif, pemotretan *still life* dapat dilakukan sesuai dengan preferensi, konsep, dan emosi seorang fotografer (Paulus & Lestari, 2012).

Penempatan datangnya cahaya memang dapat menghasilkan beragam perbedaan dalam hasil akhir pemotretan *still life*. Pemilihan cahaya yang tepat adalah kunci untuk memaksimalkan kualitas foto *still life*. Oleh karena itu,

sangat penting untuk memerhatikan dengan seksama penempatan posisi cahaya yang optimal sebelum melakukan pemotretan (Paulus & Lestari, 2012).

2.3 Table Top

Dikutip dari Buku Fotografi *Still life* karya Edison Paulus *table top* merupakan sebuah meja kerja yang dirancang khusus untuk menyimpan benda-benda yang akan difoto. Alasnya terbuat dari bahan akrilik berwarna putih yang tembus cahaya, dipasang hampir melingkar, dan berguna untuk menghilangkan garis horizon pada objek yang akan difoto. Rangkanya dapat terbuat dari besi yang dapat dilipat, atau saat ini juga banyak yang menggunakan rangka *table top* yang terbuat dari pipa paralon. Ukuran dan besarnya *table top* bervariasi sesuai dengan kebutuhan pengguna (Paulus & Lestari, 2012).

2.4 Food Photography

Fotografi makanan merupakan bagian dari fotografi *still life*, yang berfokus pada pengambilan gambar objek-objek diam seperti makanan. Selain itu, fotografi makanan juga termasuk dalam genre fotografi komersial, di mana tujuannya adalah untuk mempromosikan makanan atau produk makanan kepada khalayak, seringkali untuk tujuan pemasaran, iklan, atau menu restoran. (Kurniawansyah, 2020).

food photography digunakan dalam berbagai bentuk promosi restoran, seperti banner, poster, atau desain situs web restoran, untuk memikat pelanggan potensial (Andina, 2020).

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). Fotografi makanan bukan hanya tentang memiliki kamera dan peralatan yang sesuai, melainkan juga tentang memiliki gairah dan ketertarikan terhadap makanan itu sendiri. Fotografer makanan perlu memiliki kemampuan untuk mengidentifikasi aspek terbaik dari makanan, merancangya dengan cermat, mengatur pencahayaan dengan teliti, mencari sudut pandang yang unik, dan menciptakan foto yang menarik dan berbeda (Tjiang, 2016).

Dalam fotografi makanan, terdapat beberapa gaya visual yang banyak digunakan untuk menciptakan tampilan yang menarik dan menggugah selera, di antaranya:

- a. *Overhead Shots* teknik ini menggunakan sudut pandang dari atas untuk memotret makanan. Sudut pandang ini sangat cocok untuk menampilkan makanan yang diatur dengan rapi pada piring atau meja. Teknik ini juga memungkinkan untuk menampilkan semua elemen makanan dalam satu frame.
- b. *Close-up Shots* teknik ini memotret makanan dari jarak dekat untuk menampilkan detail dan tekstur makanan. Teknik ini sangat cocok untuk menampilkan makanan yang memiliki tekstur yang menarik seperti kue atau roti (Short, 2022).

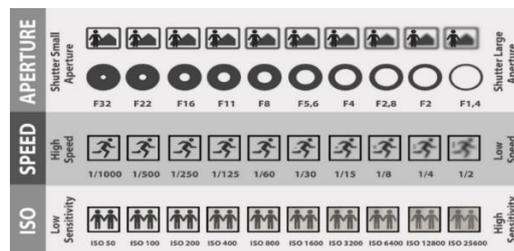
- c. *Side Angle Shots* teknik ini memotret makanan dari samping untuk menampilkan dimensi dan bentuk makanan. Teknik ini sangat cocok untuk menampilkan makanan yang memiliki bentuk yang unik seperti burger atau sandwich.
- d. *Minimalist Shots* teknik ini memotret makanan dengan latar belakang yang minimalis dan fokus pada makanan itu sendiri. Teknik ini sangat cocok untuk menampilkan makanan yang memiliki warna yang kontras dan menarik (Unilever, 2020).
- e. *Dark and Moody Shots* teknik ini menggunakan pencahayaan yang gelap dan dramatis untuk menciptakan tampilan makanan yang misterius dan menarik. Teknik ini sangat cocok untuk menampilkan makanan yang memiliki warna yang kaya dan gelap seperti coklat atau kopi.

Dalam fotografi makanan atau *food photography*, fotografi digunakan sebagai medium komunikasi visual untuk memotret makanan agar terlihat lebih menarik dan menggugah selera untuk mempengaruhi emosi dan persepsi konsumen terhadap makanan yang difoto.

2.4.1 Segitiga *Exposure*

The Exposure Triangle, atau yang dikenal juga sebagai Segitiga *Exposure*, adalah istilah yang merujuk pada tiga elemen dasar dalam pengaturan paparan dalam fotografi, yaitu aperture, kecepatan rana, dan ISO. Meskipun terdengar teknis, konsep ini sebenarnya cukup sederhana (Batubara, 2021).

Ketiga elemen ini saling terkait dalam mengendalikan seberapa banyak cahaya yang masuk ke dalam kamera sebelum mencapai sensor gambar, dalam proses yang disebut *Exposure*. Perubahan pada salah satu elemen akan memengaruhi elemen lainnya, sehingga pengaturan *exposure* tidak hanya melibatkan satu elemen, melainkan juga memperhatikan elemen lain untuk mencapai hasil yang diinginkan.



Gambar 2.1 *Segitiga Exposure*
(Sumber: kreativv.com/segitiga-exposure/)

Mengatur aperture pada nilai rendah seperti F4 ke bawah akan menghasilkan efek bokeh, angka F-stop mengacu pada bukaan lensa, dan semakin kecil angka F-stop, semakin besar bukaan lensa, yang kemudian menciptakan efek bokeh. Sebaliknya, semakin besar angka F-stop, semakin kecil bukaan lensa dan latar belakang akan lebih terfokus.

Shutter speed mengontrol berapa lama sensor kamera terbuka untuk menerima cahaya sebelum menutup kembali. Semakin lama waktu shutter terbuka, semakin banyak cahaya yang masuk ke sensor, sehingga menghasilkan gambar yang lebih terang. Kecepatan rana diukur dalam satuan 'S' atau detik dan biasanya dinyatakan dalam pecahan seperti 1/500, 1/250, 1/125, 1/60, 1/30, 1/15, 1/8, 1/4, 1/2 (Batubara, 2021).

ISO adalah parameter yang mengatur sensitivitas sensor kamera terhadap cahaya. Semakin rendah angka ISO, semakin gelap hasil foto yang dihasilkan, sementara semakin tinggi angka ISO, semakin terang foto yang dihasilkan. Namun, peningkatan nilai ISO yang signifikan dapat mengakibatkan munculnya noise atau bintik-bintik pada gambar, sementara nilai ISO yang rendah cenderung menghasilkan gambar yang lebih bersih dan jernih (Batubara, 2021).

2.4.2 Teknik *Levitasi*

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).

Teknik *Levitasi* tidaklah baru, bahkan pada tahun 1905, Jacques Henry Lartique telah mengaplikasikan teknik serupa, meskipun pada waktu itu istilah *levitasi* belum digunakan. Pada saat itu, Lartique masih sangat muda, berusia 6 tahun, dan sudah mulai bereksperimen dengan kamera yang diberikan oleh ayahnya. Karya-karyanya sekarang banyak dipamerkan di museum terkenal di Eropa dan Amerika (Zuki, 2020).

Foto dengan judul *Cousin Bichonnade in Flight*, yang diciptakan oleh Jacques-Henri Lartigue pada tahun 1905, masih menggunakan kamera film pada masa itu. Kemungkinan besar, ini merupakan salah satu awal dari foto *levitasi* (Adi, Asriana, & Abdillah, 2012).



Gambar 2. 2 *Caousin "Bichonnade" in Flight*

(Sumber: artic.edu/artworks/47117/cousin-bichonnade-in-flight)

Dalam pemotretan *levitasi*, ada dua cara yang dapat digunakan, yaitu metode murni tanpa editing atau dengan mengedit hasil foto. Ketika menggunakan teknik *levitasi* murni, objek yang difotografikan benar-benar melompat, sehingga terlihat seakan-akan sedang melayang di udara. Pada saat melompat, objek harus berpose dengan kompak agar terlihat seolah-olah sedang melayang, dan ekspresinya juga harus sesuai dengan konsep yang diinginkan (Arifin, 2021).

Teknik *levitasi* dalam konteks pemotretan makanan dapat diambil dari jurnal *Specta Visualisasi Levitasi Makanan Tradisional Magelang*, seperti yang dijelaskan dalam buku Dahsyatnya Indra Keenam: Teknik Floating atau *Levitasi*. Dalam konteks ini, floating atau *levitasi* adalah kemampuan untuk mengurangi berat suatu objek sehingga objek tersebut dapat diangkat atau dipindahkan ke lokasi yang diinginkan. Dalam pemotretan makanan, efek floating ini dapat dicapai dengan menggunakan bantuan alat seperti tali, lem, benang, atau alat lainnya. Untuk memperkuat efek ini, seringkali digunakan perangkat lunak pengeditan foto (Ar'rasyiid, 2020).

Fotografi *Levitasi* adalah metode dalam fotografi kontemporer yang berakar pada prinsip-prinsip fotografi tradisional. Dalam teknik ini, gambar visual menggambarkan objek seolah-olah mengambang di udara (Zuki, 2020).

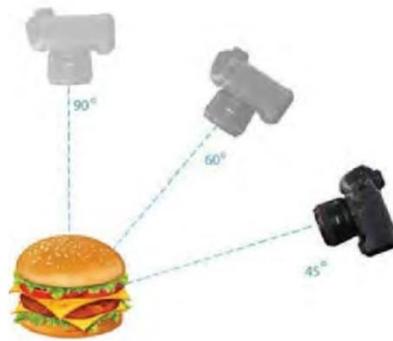
2.4.3 Komposisi

Komposisi yang bagus adalah yang dapat menghadirkan pengalaman yang memuaskan secara visual dan emosional, membuat gambar terasa memikat dan memuaskan mata serta perasaan kita (Paulus & Lestari, 2012). Secara umum, baik dalam seni maupun dalam dunia fotografi, komposisi merujuk pada susunan atau pengaturan elemen-elemen seperti garis, nada, kontras, dan tekstur dalam sebuah format gambar (Soelarko, 1978).

Dapat menciptakan komposisi dalam fotografi dengan dua cara yang berbeda. Pertama, dapat mengatur posisi dan penempatan benda yang akan difoto untuk mencapai hasil yang diinginkan. Alternatifnya, Anda dapat memanipulasi komposisi dengan mengubah sudut pengambilan gambar dan memilih lensa yang sesuai ketika objek yang akan difoto tidak dapat diatur ulang (Kurniawansyah, 2020).

Komposisi merujuk pada susunan elemen visual dalam suatu ruang atau format. Dengan komposisi yang terampil, sebuah foto akan menjadi lebih efektif dalam menyampaikan pesan dari fotografernya dan menciptakan dampak yang lebih mendalam. Bagaimana seorang fotografer memilih untuk mengatur komposisi adalah hal yang sangat subjektif dan tergantung pada preferensi pribadinya (Herlina, 2007).

Menurut Herry Tjiang dari buku *7 Hari Belajar Food Photography* sudut pengambilan juga memiliki peran penting dalam menentukan komposisi. Perubahan sudut pengambilan dapat memengaruhi suasana atau mood dari foto tersebut. Sudut pengambilan, atau yang juga dikenal sebagai angle foto, sebaiknya disesuaikan dengan konsep atau tujuan penggunaan foto tersebut. Sebagai contoh, jika foto akan digunakan untuk menu buku, media sosial seperti Instagram, papan reklame iklan, atau tujuan lainnya, pemilihan sudut pengambilan harus disesuaikan dengan kebutuhan dan karakteristik masing-masing platform atau penggunaan tersebut. Sudut pengambilan dapat diklasifikasikan dalam tiga kategori utama, yaitu sudut pandang 0-45 derajat, 45-60 derajat, dan 60-90 derajat (Tjiang, 2016).



Gambar 2.3 Sudut pengambilan

(Sumber: Buku *7 Hari Belajar Food Photography*)

Dalam komposisi foto makanan, menentukan area atau bagian yang menarik dapat dilakukan dengan menggunakan aturan *rule of thirds*. Aturan ini melibatkan penempatan poin fokus pada titik-titik yang dibagi secara imajiner di dalam bidang pandangan *viewfinder*. Penggunaan aturan *rule of thirds* ini membantu mencapai komposisi yang seimbang dan menarik (Tjiang, 2016).



Gambar 2.4 *Rule of third*

(Sumber: Buku 7 Hari Belajar *Food Photography*)

Rule of thirds adalah prinsip komposisi dalam fotografi yang didasarkan pada pembagian bidang gambar menjadi tiga bagian yang sama besar secara horizontal maupun vertikal. Dengan menggambar dua garis imajiner yang membagi gambar tersebut, kita menciptakan empat titik perpotongan yang memiliki peran penting dalam menentukan penempatan elemen-elemen kunci dalam komposisi gambar (Paulus & Lestari, 2012).

2.4.4 Warna

Warna adalah salah satu elemen yang memiliki peran krusial dalam dunia fotografi. Warna dapat digunakan untuk membedakan objek satu dari yang lain, menciptakan berbagai mood atau suasana dalam sebuah foto, dan bahkan bisa menjadi faktor penentu dalam meningkatkan daya tarik visual dari sebuah gambar (Indriyani, 2016).

Dalam dunia seni, komposisi warna memegang peran penting dalam proses menciptakan karya seni yang memukau dan bernilai. Teori warna, yang mencakup konsep tentang warna primer, sekunder, tersier, dan netral,

memberikan dasar yang penting dalam memahami cara warna-warna berinteraksi dalam suatu karya seni (Astrian, 2023).

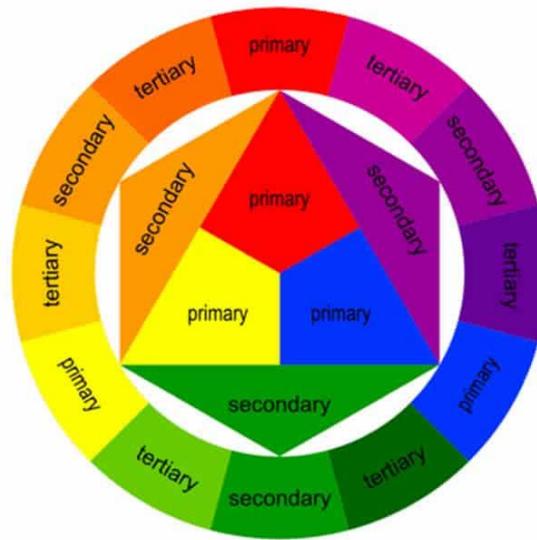
Selain faktor-faktor seperti komposisi visual, warna juga memainkan peran penting dalam fotografi makanan. Perpaduan warna yang menarik dan kontras dapat menciptakan gambar makanan yang sangat menggoda mata. Misalnya, kontras antara warna-warna primer seperti merah dengan warna-warna sekunder seperti hijau bisa menghasilkan gambar makanan yang sangat mencolok dan memikat (Tjiang, 2016).



Gambar 2.5 Makanan Kepiting

(Sumber: www.travelvivi.com)

Warna memainkan peran kunci dalam menambah keindahan dalam fotografi *still life*. Penting untuk memiliki kemampuan untuk mencocokkan warna dengan baik sesuai dengan konsep yang diinginkan. Diingat bahwa penggunaan warna sebaiknya seimbang dan sesuai, tidak berlebihan, namun dapat menarik perhatian dengan tampilan yang memikat dan sesuai dengan tema keseluruhan (Paulus & Lestari, 2012).



Gambar 2.6 *Colour Wheel*

(Sumber: Buku 7 Hari Belajar *Food Photography*)

Menurut Soelarko dalam buku *Komposisi Fotografi* edisi 2 dalam ruang lingkup masalah komposisi, maka peranan warna dalam komposisi tidak dapat disoroti secara mendetail (Soelarko, 1978).

2.4.5 Pencahayaan

Pencahayaan atau *lighting* adalah faktor kunci dalam setiap pemotretan *still life*. Dalam pemotretan yang sederhana, Anda dapat memanfaatkan cahaya alami *natural light* yang tersedia. Atau, alternatifnya, juga bisa menggunakan cahaya buatan *artificial light*. Pilihan antara cahaya alami dan buatan tergantung pada tujuan pemotretan, objek yang di foto, dan efek yang diinginkan. Keduanya memiliki kelebihan dan kekurangan masing-masing, dan dapat menyesuaikannya sesuai dengan kebutuhan kreatif dalam pemotretan *still life* (Paulus & Lestari, 2012).

Untuk mencapai hasil yang baik dalam teknik *levitasi*, pencahayaan yang memadai sangat penting. Ini menjadi faktor kunci dalam menghasilkan

momen yang tajam dan tidak kabur dalam teknik *levitasi*, terutama ketika kamera tidak memiliki kemampuan untuk mengatur kecepatan rana (Adi, Asriana, & Abdillah, 2012).

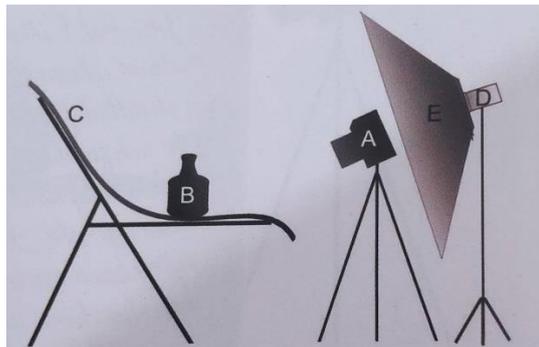
Dalam jurnal Pendidikan Seni Rupa berjudul Karater Karakteristik Fotografi *Still life* Karya Nofria Doni Fitri menyebutkan sifat sifat cahaya dalam fotografi.

- a) Cahaya langsung, atau *direct light*, adalah jenis cahaya yang langsung jatuh pada objek tanpa ada penghalang. Sifat khas dari cahaya langsung adalah intensitas yang tinggi, cahaya yang keras, dan menciptakan bayangan yang tajam.
- b) Cahaya tidak langsung, atau *In-direct light*, adalah cahaya yang tidak mencapai objek secara langsung, melainkan mengalami hambatan atau pembiasan oleh sesuatu seperti awan, kabut, kaca yang transparan, dan sejenisnya.
- c) Cahaya pantulan, atau *reflected light*, adalah cahaya yang dipantulkan oleh permukaan yang sebagai cermin, seperti air, kaca, atau tembok. Karakteristik cahaya pantulan ini akan mencerminkan sumber cahaya asli. Namun, intensitas cahaya pantulan akan berkurang jika dipantulkan oleh permukaan yang tidak begitu mengkilap atau reflektif.
- d) Cahaya jendela, atau *window light*, adalah cahaya yang masuk melalui celah-celah seperti jendela, atap terbuka, atau celah di antara pepohonan. Salah satu karakteristik dari cahaya jendela

adalah pencahayaannya yang terarah dan memberikan kesan dimensi karena mengikuti bentuk celah yang dilewatinya.

Dalam Buku Saku Fotografi: *Still life* dijelaskan bahwa perbedaan arah datangnya cahaya akan berdampak signifikan pada hasil akhir dalam pemotretan *still life*. Antara lain:

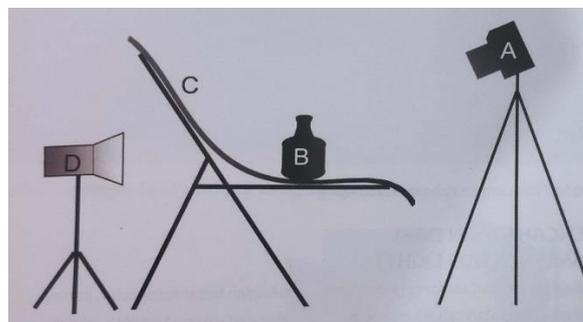
- a) Pencahayaan dari arah depan, atau *Front Light*, melibatkan penempatan cahaya utama di depan objek yang akan difoto. Dampaknya adalah pencahayaan merata di seluruh permukaan objek, menciptakan tampilan datar atau *flat* pada foto tersebut.



Gambar 2.7 *Front Light*

(Sumber: Buku Saku Fotografi: *Still life*)

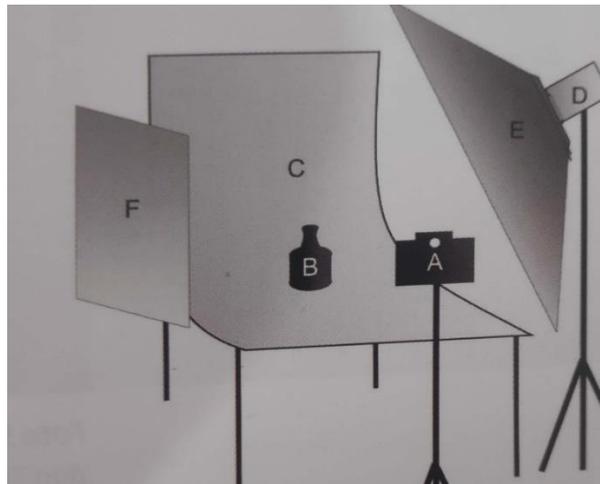
- b) Pencahayaan dari arah belakang, atau *back light*, melibatkan penempatan cahaya utama di belakang objek yang akan difoto. Dampaknya adalah menciptakan siluet objek dalam foto.



Gambar 2.8 *Back light*

(Sumber: Buku Saku Fotografi: *Still life*)

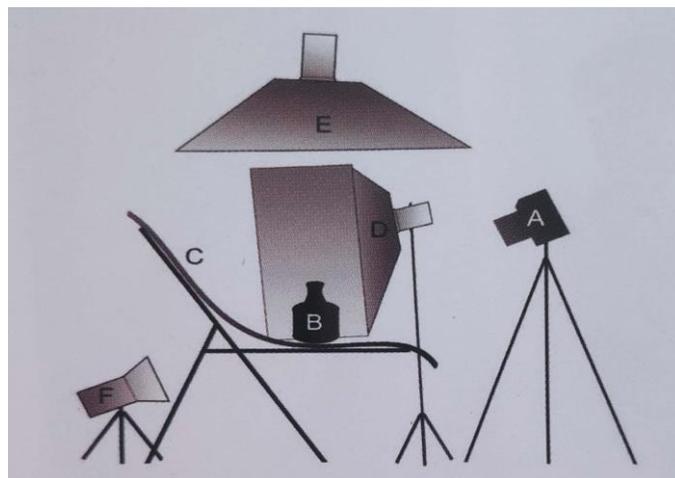
- c) Pencahayaan dari samping, atau *Side Light*, melibatkan penempatan cahaya utama di samping objek yang akan difoto. Efek dari cahaya samping adalah memberikan dimensi pada objek dalam foto, menghindari tampilan datar atau *flat*.



Gambar 2. 9 *Side Light*

(Sumber: Buku Saku Fotografi: *Still life*)

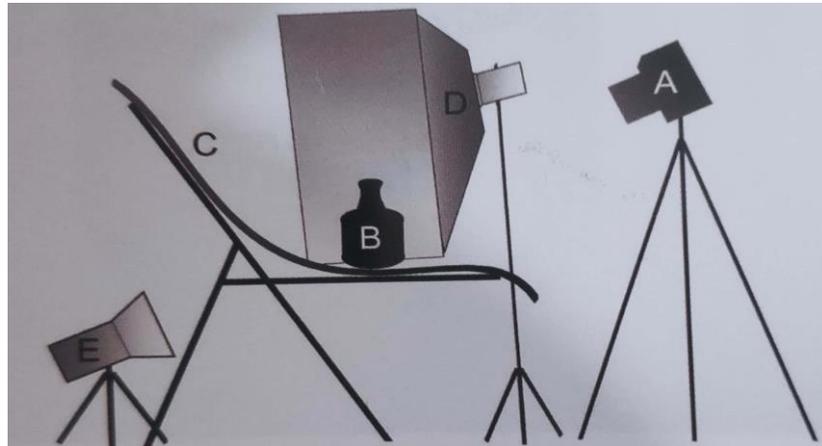
- d) Pencahayaan dari atas, atau *Top Light*, melibatkan penempatan cahaya utama di atas objek yang akan difoto. Dampaknya adalah bagian atas objek akan mendapatkan pencahayaan yang lebih intens.



Gambar 2.10 *Top Light*

(Sumber: Buku Saku Fotografi: *Still life*)

- e) Pencahayaan dari bawah, atau *Bottom Light*, melibatkan penempatan cahaya utama di bawah objek yang akan difoto. Fungsi dari cahaya ini adalah mengurangi bayangan pada objek dalam foto.



Gambar 2.11 *Bottom Light*

(Sumber: Buku Saku Fotografi: *Still life*)

2.4.5.1 *Natural light* atau *Cahaya Alami*

Cahaya alami, yang juga dikenal sebagai *natural light*, sering digunakan dalam fotografi, terutama dalam pemotretan makanan. Cahaya alami ini bisa ditempatkan dari arah belakang atau samping objek yang difoto. Penggunaan cahaya alami dari arah depan kurang memungkinkan, karena dapat mengakibatkan bayangan yang mengganggu, terutama jika fotografer berada di antara objek dan sumber cahaya alami tersebut (Tjiang, 2016).

Dalam pemotretan *still life*, dapat memanfaatkan cahaya alami yang diperoleh dari cahaya matahari baik dari luar maupun melalui jendela atau celah-celah lainnya di dalam ruangan. Sinar matahari pada pagi dan sore hari seringkali dianggap sebagai pilihan yang sangat baik karena cahaya pada waktu tersebut cenderung lebih

lembut dan merata. Ini dapat menciptakan pencahayaan yang alami dan menghasilkan tampilan yang lebih menarik dalam foto *still life* (Paulus & Lestari, 2012).



Gambar 2.12 Foto *Still life* dengan cahaya matahari.

(Sumber: Buku Saku Fotografi: *Still life*)

Dalam *natural light*, fotografer dapat memanfaatkan cahaya matahari secara tidak langsung yang diberikan oleh alam. Karena Bumi berputar, matahari bergerak dari timur ke barat setiap hari, dan pergerakan ini mempengaruhi arah sinar matahari, pembentukan bayangan, serta kontras warna dalam fotografi (Indriyani, 2016).

2.4.5.2 Artificial light atau Cahaya buatan

Cahaya buatan adalah jenis pencahayaan yang disengaja dan dirancang khusus untuk digunakan dalam pemotretan. Ini bisa berupa sumber cahaya yang dibuat secara sengaja dan dirancang dengan tujuan khusus dalam konteks pemotretan (Indriyani, 2016).

Memfaatkan cahaya buatan atau *artificial light* dalam pemotretan *still life* memiliki keuntungan yang signifikan, yaitu

memiliki kendali penuh terhadap intensitas cahaya sesuai dengan konsep dan komposisi yang diinginkan (Paulus & Lestari, 2012).

Cahaya buatan memiliki dua intensitas cahaya, intensitas cahaya adalah berapa lama cahaya yang keluar atau menyala.

- a) *Continuous light* atau cahaya kontinu adalah jenis sumber cahaya yang tetap menyala tanpa henti, seperti lampu sorot, lampu pijar, lampu *LED*, atau lampu studio (Indriyani, 2016).



Gambar 2.13 Godox *Continuous Light*

(Sumber: www.godox.com)

- b) *Uncontinuous light* atau cahaya tidak kontinu adalah jenis sumber cahaya yang hanya menyala dalam sekejap bersamaan dengan pemotretan, sering kali dalam bentuk lampu kilat atau *flash* (Indriyani, 2016).



Gambar 2. 14 Godox *Uncontinuous Light*

(Sumber: www.godox.com)

2.4.6 Sudut Pengambilan atau *Angle*

Sudut pengambilan foto adalah elemen kunci dalam fotografi, termasuk dalam pemotretan *still life*. Pemilihan sudut yang tepat dapat sangat memengaruhi hasil akhir dari foto, baik itu menjadi baik atau sebaliknya (Paulus & Lestari, 2012).

Sudut pandang atau *angle* pengambilan gambar memiliki dampak yang signifikan terhadap hasil foto, termasuk dalam teknik *levitasi*, pemilihan *angle* yang kurang tepat bisa membuat objek dalam foto tidak terlihat seperti mengambang seperti yang diinginkan (Adi, Asriana, & Abdillah, 2012).

Dalam buku Fotografi *Levitasi* yang ditulis oleh Agun Adi, Widya Asriana, dan Muhammad Ilham Abdillah, disarankan untuk menggunakan sudut pandang rendah atau *Low Angle* ketika ingin menciptakan kesan melayang dalam foto *levitasi*. Memotret dari sudut pandang rendah ini akan

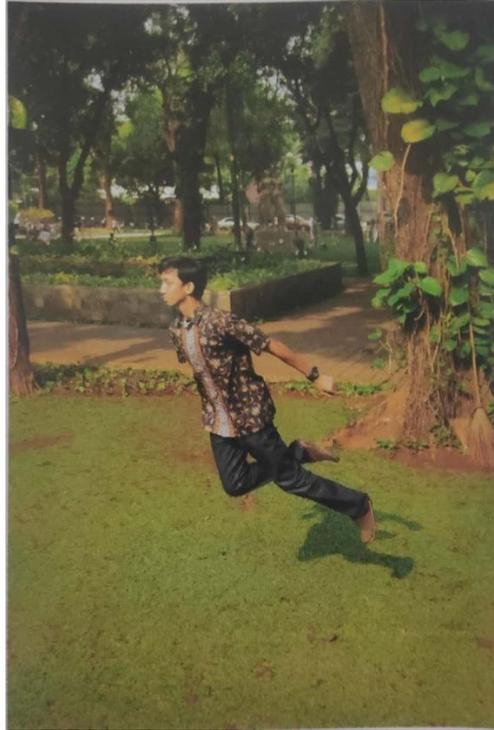
memberikan efek visual tinggi, bahkan jika objeknya sebenarnya tidak melompat terlalu tinggi.



Gambar 2.15 *Low Angle*

(Sumber: Buku Fotografi *Levitasi*)

Penggunaan sudut pandang tinggi atau *high angle* dapat menjadi pilihan yang tepat, terutama jika objek yang difoto memiliki bayangan yang jelas yang menggambarkan objek sedang melayang di udara, kehadiran bayangan ini sangat penting karena memberikan indikasi visual yang kuat tentang kesan melayang. Tanpa bayangan yang sesuai, akan sulit untuk menciptakan efek *levitasi* yang memadai dalam foto. Oleh karena itu, pemilihan sudut pandang tinggi harus dipertimbangkan dengan baik agar kesan melayang dapat terwujud dengan baik dalam hasil akhir fotografi *levitasi*. (Adi, Asriana, & Abdillah, 2012)



Gambar 2.16 *High Angle*

(Sumber: Buku Fotografi *Levitasi*)

Perbedaan dalam sudut pengambilan gambar dapat menghasilkan perbedaan dalam suasana atau *mood* yang tercipta dalam foto, Penting untuk memilih sudut yang sesuai dengan konsep atau pesan yang ingin disampaikan dalam foto tersebut (Tjiang, 2016).

2.5 Olah Digital

Olah Foto Digital adalah suatu proses yang melibatkan pengolahan, pengeditan, dan penyempurnaan gambar atau foto dengan menggunakan teknologi digital dan perangkat lunak tertentu. Tujuannya adalah untuk meningkatkan kualitas visual, mengoptimalkan alur kerja, dan memperbaiki presentasi konten visual. Salah satu contoh aplikasi konkrit dari olah digital adalah pelatihan menggunakan perangkat lunak seperti Adobe Photoshop, di mana peserta dapat menguasai berbagai teknik pengeditan gambar digital, termasuk manipulasi elemen-elemen visual, penyesuaian warna, kontras, dan

penggabungan elemen gambar. Olah digital memiliki berbagai aplikasi dalam industri periklanan, jurnalistik, desain grafis, serta bidang lainnya, di mana gambar sering mengalami olah digital untuk meningkatkan daya tarik visual dan akurasi representasi (Rusdi & Christian, 2022).



Gambar 2. 17 *Adobe Photoshop*

(Sumber: Adobe.com)

Adobe Lightroom adalah perangkat lunak handal untuk mengedit dan mengelola foto digital. Dengan berbagai fitur canggihnya, Lightroom memungkinkan pengguna, termasuk fotografer profesional dan hobi, untuk melakukan pengolahan yang lebih kompleks terhadap file foto digital mentah tanpa perlu bergantung pada program lain. Program ini umumnya digunakan untuk mengatur, mengedit, dan memperbaiki foto dengan efisien (Lina & Fernandes, 2021).

2.6 Suku Sunda

Suku Sunda adalah salah satu kelompok etnis yang relatif kurang dikenal di dunia, nama mereka sering kali disalahartikan sebagai orang Sudan di Afrika dan seringkali salah dieja dalam ensiklopedia. Bahkan beberapa perangkat

komputer juga dapat mengubahnya menjadi *Sudanese* karena kesalahan ejaan (Dixon, 2000).

Orang Sunda adalah mereka yang sehari-hari menggunakan bahasa Sunda sebagai pengantar dan menjadi pendukung kebudayaan Sunda

2.6.1 Sejarah Sunda

Pada zaman kuno, wilayah yang sekarang kita kenal sebagai daerah Sunda merupakan rumah bagi sebuah kerajaan yang disebut Tarumanegara. Ketika Raja Purnawarman memerintah (395-437M) sebagai raja ketiga dari Tarumanegara, Purnawarman membangun ibu kota kerajaan baru pada tahun 397M yang diberi nama Sundapura, dan kejadian ini menandai awal penggunaan kata Sunda dalam konteks sejarah. (Gardjito, Pridia, & Millaty, 2019).

Pada awal sejarah Sunda, kerajaan Galuh masih memiliki ikatan kekerabatan dengan kerajaan Tarumanegara, yang didirikan oleh Wretikandayun pada tahun 612M. Meskipun sempat terpisah, kedua kerajaan tersebut berhasil disatukan kembali di bawah pemerintahan Sri Baduga Maharaja. Selama masa pemerintahan Sri Baduga Maharaja, kerajaan yang berhasil disatukan Sunda dan Galuh ini dikenal dengan sebutan zaman Pajajaran.

Keruntuhan kerajaan Sunda atau Pajajaran pada masa itu dapat ditarik kembali ke perilaku Raja terakhir, yang terlalu terlibat dalam kesenangan duniawi, membiarkan kemaksiatan merajalela, dan hanyut dalam hawa nafsu pribadi. Kondisi ini akhirnya membawa kerajaan ke

kehancuran, terutama karena pengaruh dan penyebaran agama Islam yang datang pada masa itu (Gardjito, Pridia, & Millaty, 2019).

2.6.2 Geografi

Parahyangan atau Priangan adalah wilayah di Jawa Barat yang menjadi pusat kebudayaan Sunda. Wilayah ini mencakup daerah-daerah seperti Ciamis, Tasikmalaya, Garut, Sumedang, Cimahi, Bandung, Cianjur, Sukabumi, dan Bogor. Nama Priangan telah dikenal sejak abad ke-17 dan tetap digunakan hingga saat ini, meskipun batas dan luas wilayahnya sering mengalami perubahan.

Menurut data tahun 2010, Jawa Barat, termasuk Banten dan Cirebon, adalah salah satu provinsi di Indonesia yang memiliki jumlah penduduk terbesar. Penduduknya mencapai 43.053.732 jiwa, meskipun luas wilayahnya hanya sekitar 37.173,97 km². Hal ini menghasilkan tingkat kepadatan penduduk yang tinggi, yaitu sekitar 1.158,17 penduduk per km² (Gardjito, Pridia, & Millaty, 2019).

2.6.3 Kuliner Tradisional Sunda

Sunda tidak hanya terkenal dengan keindahannya, tetapi juga dengan hidangan khasnya yang lezat dan mengenyangkan. Makanan khas Sunda yang berasal dari Jawa Barat, Indonesia, menghadirkan pengalaman kuliner yang tak terlupakan dengan rasa yang kaya dan lezat.

Karakteristik utama dari masakan Sunda adalah penggunaan bahan-bahan segar, rempah-rempah, dan sayuran lokal yang menghasilkan kombinasi cita rasa manis, asam, pedas, dan gurih dalam setiap hidangan. Selain itu, masakan Sunda dikenal dengan fokusnya pada teknik memasak

yang menjaga kesegaran dan keaslian bahan, menciptakan hidangan yang memanjakan selera dan mencerminkan kekayaan budaya yang mendalam (Candra, 2017).

Diambil data dari buku *Kuliner Sunda Nikmat Sedapnya Melegenda* penulis Murdijati-Gardjito, Heni Pridia, Marosimy dan artikel website *Kuliner kota* penulis Ayu Setya Rini seorang Culinary Enthusiast ada beberapa variasi makanan tradisional Sunda diantara lain:

1. *Peyeum*



Gambar 2.18 *Peyeum*

(Sumber: travelingyuk.com/peuyeum-kuliner-tradisional-asli-tanah-sunda/296085/)

Kemampuan *peyeum* untuk bertahan lebih lama dan memiliki kadar air yang sedikit lebih rendah dibandingkan dengan tapai singkong. Proses pembuatannya juga cukup sederhana, hanya dengan merendam potongan singkong sampai setengah matang, lalu menjalani proses fermentasi.

2. *Colenak*



Gambar 2.19 *Colenak*

(Sumber: fimela.com/food/read/4956772/5-resep-kue-tape-yang-enak-dan-cocok-untuk-teman-ngeteh)

Colenak atau dicocol enak adalah makanan khas tanah Parahyangan. Terbuat dari tape singkong yang dipanggang dan disajikan dengan saus gula atau kinca.

3. *Misro*



Gambar 2.20 *Misro*

(Sumber: cnnindonesia.com/gaya-hidup/20220712110050-262-820360/sama-sama-dari-singkong-tahukah-kamu-apa-beda-combro-dan-misro)

Misro atau *amis di jeruk* diartikan manis di dalam mirip dengan combro dalam hal bahan utamanya yang menggunakan parutan singkong sebagai pembungkus isinya. *Misro* sering dikonsumsi untuk meredakan sensasi pedas yang mungkin muncul setelah makan combro.

4. *Putri Noong*



Gambar 2.21 *Putri Noong*

(Sumber: pikniktoday.com/2020/05/makanan-khas-sunda-dari-singkong.html)

Noong dalam bahasa Sunda artinya mengintip. Makanan yang satu ini dibuat dari bahan dasar singkong, dan buah pisang. Dimana dalam penyajiannya, kue khas Sunda ini disajikan dengan parutan kelapa dengan warna yang menarik.

5. *Ongol-ongol*



Gambar 2.22 *Ongol-ongol*

(Sumber: id.theasianparent.com/kue-tradisional-khas-sunda)

Ongol-ongol khas Jawa Barat sekitar Cirebon dan Indramayu terbuat dari campuran tepung hunkwee serta tepung singkong yang dimasak hingga mengental.

6. *Kecimpring*



Gambar 2.23 *Kecimpring*

(Sumber: www.detik.com)

Kecimpring adalah hidangan tradisional yang berasal dari Bandung, Jawa Barat. Makanan ini terbuat dari ketela pohon atau singkong yang dihaluskan, dicampur dengan bumbu-bumbu tambahan, dicetak, dan kemudian dikeringkan dengan menjemurnya.

7. *Ketimus*



Gambar 2.24 *Ketimus*

(Sumber: www.idntimes.com)

Ketimus terbuat dari parutan singkong, gula merah, dan dicampur dengan tepung terigu. Tepung terigu di sini berfungsi sebagai perekat. Membuatnya pun tidaklah begitu sulit.

8. *Wajit Cililin*



Gambar 2.25 *Wajit Cililin*

(Sumber: www.indonesia.travel)

Wajit Cililin adalah makanan khas dari Kabupaten Bandung Barat. Warna cokelat pada makanan ini melambangkan cita rasanya yang manis. Makanan ini dibungkus dengan daun jagung yang telah dikeringkan terlebih dahulu, sehingga memberikan ciri khas yang mudah dikenali.

9. *Leupeut Oncom*



Gambar 2.26 *Leupeut Oncom*

(Sumber: www.garnesia.com)

Leupeut adalah sejenis panganan yang terbuat dari beras atau ketan, yang kemudian dibungkus dengan daun pisang atau daun kelapa yang telah dilipat dan diikat. *Leupeut* ini sering diisi

dengan bahan seperti kacang atau oncom untuk memberikan variasi rasa yang khas.

10. *Nagasari*



Gambar 2.27 *Nagasari*

(Sumber: www.kompas.com)

Kue *Nagasari* atau *Nogosari* adalah jenis kue basah tradisional yang sangat populer dan diwariskan dari generasi ke generasi dalam masyarakat Jawa. Umumnya, kue *nagasari* ini disajikan saat hari besar menurut Kalender Jawa atau acara-acara lainnya.

11. *Awug*



Gambar 2.28 *Awug*

(Sumber: www.popmama.com)

Kudapan ini dibuat dari paduan tepung beras, kelapa, aroma daun pandan, dan gula merah, lalu dikukus dalam

wadah berbahan daun pisang. Kue ini memiliki warna campuran putih dan coklat yang menggoda selera.

12. *Bugis*



Gambar 2.29 Bugis

(Sumber: www.popmama.com)

Makanan tradisional ini terbuat dari ketan yang diisi dengan campuran kelapa parut dan gula, kemudian dikukus. Jajanan ini sering disajikan sebagai pendamping minum teh.

2.7 Referensi Berkarya

Referensi berkarya mengambil dari Fotografer dan *food stylist* di Prancis bernama Slashio.



Gambar 2.30 *Pasta*

(Sumber: www.slashiophotography.com)

Pengkarya mengambil referensi dari karya ini karena ingin mencoba mengikuti dari arah pencahayaannya, juga komposisi warna, dan komposisi pengambilan. Dimana terlihat dari arah cahaya yaitu *Side Light* yang membuat foto terlihat berdimensi pada objek foto, dan untuk komposisi warnanya terlihat seimbang dari warna saus dengan mie pasta terlihat lebih kontras dibanding objek lainnya. Untuk sudut pengambilan terhadap objek 45° .