

BAB III

METODE PENGKARYAAN

3.1 Metode Pengkaryaan

Menurut Sugiyono dalam bukunya yang berjudul Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D, metode penelitian pada dasarnya adalah suatu pendekatan ilmiah yang digunakan untuk mengumpulkan data dengan maksud dan tujuan tertentu (Sugiyono, 2013).

Dalam pengkaryaan ini, yang akan digunakan metode pendekatan kualitatif, teknik mendapatkan data melalui dari sebuah studi pustaka, dokumentasi dan observasi yang dilaporkan secara deskriptif sesuai dengan fakta yang ada.

Metode penelitian kualitatif adalah pendekatan penelitian yang mendasarkan diri pada filsafat postpositivisme, digunakan untuk meneliti situasi alamiah dari objek penelitian, dalam metode ini, peneliti berperan sebagai instrumen utama, dan pengumpulan data dilakukan dengan menggunakan berbagai teknik triangulasi, analisis data bersifat induktif dan kualitatif, serta penekanan hasil penelitian lebih pada makna daripada generalisasi (Sugiyono, 2013).

3.2 Teknik Pengumpulan Data

Pengumpulan data merupakan langkah kunci dalam proses pembuatan suatu karya, karena data yang terkumpul akan menjadi panduan selama tahap pembuatan karya. Dalam tahap ini, pengkaryaan akan memilih dan menerapkan berbagai teknik pengumpulan data yang sesuai dengan tujuan pengkaryaan.

3.2.1 Studi Literatur

Teknik pengumpulan data melalui kepustakaan atau studi pustaka merupakan salah satu metode dalam penelitian kualitatif yang melibatkan penghimpunan informasi dari berbagai sumber tertulis seperti buku, artikel jurnal, laporan, dan dokumen lain yang relevan dengan topik penelitian (Moleong, 2017).

Pengkarya melakukan studi literatur untuk pencarian referensi karya foto dan data pustaka. Berikut merupakan referensi karya foto yang digunakan oleh pengkarya:

Slashio – Photographer *And Food Stylist*



Gambar 3.1 *Humus*
(Sumber: www.slashiophotography.com)



Gambar 3.2 *Donuts*
(Sumber: www.slashiophotography.com)

Daria Kalugina – Photographe Russia



Gambar 3.3 *Keripik*
(Sumber: *Instagram Constse*)



Gambar 3.4 *Little Cake*
(Sumber: Instagram Constse)

Dan untuk referensi makanan khas tradisional Sunda pengkarya mengambil literatur dari buku dan artikel website yaitu:

- a. Judul Buku: *Kuliner Sunda Nikmat Sedapnya Melegenda*
Penulis: Murdijati Gardjito, Heni Pridia, Marosimy Millaty
Kota dan Tahun: Yogyakarta, 2019
Penerbit: Gajah Mada University Press.
- b. Judul Buku: *Seri Gastronomi Tradisional Sunda Khazanah Lalab Rujak Sambal dan Tek Tek*
Penulis: DR. Riadi Darwis, M.Pd
Kota dan Tahun: Bandung, 2022
Penerbit: UPI Press
- c. Judul Artikel: *34 Makanan Khas Sunda*
Penulis: Ayu Setya Rini sebagai Culinary Enthusiast
Diterbitkan: 24, November 2020.

3.2.2 Observasi

Teknik pengumpulan data melalui observasi adalah salah satu metode dalam penelitian kualitatif yang melibatkan pengamatan langsung terhadap fenomena yang menjadi objek penelitian (Bogdan & Biklen, 2007). Menurut Sutrisno Hadi, observasi adalah sebuah proses yang rumit, yang terdiri dari berbagai proses biologis dan psikologis, dua di antaranya yang paling krusial adalah proses pengamatan dan penyimpanan dalam ingatan (Sugiyono, 2013).

Teknik pengumpulan data dengan observasi, pengkarya mengamati atau mengobservasi hasil karya dari seorang fotografer yang bernama Dina Belenko pada artikel nya yang berjudul *how to make food Levitate in your still life photos*.



Gambar 3.5 *Levitation*
(Sumber: iso.500px.com)

a. Komposisi



Gambar 3.6 *Rule of third*

Komposisi pengambilan, objek utama dari *levitasi* sebelah kanan terlihat dari titik ROT berada sebelah kanan, dan juga objek objek lain yang dijatuhkan terlihat dari sebelah kanan.

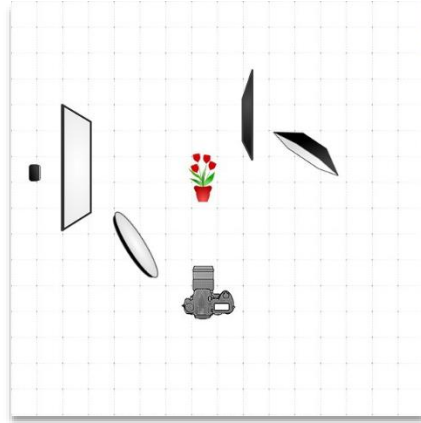
b. Pencahayaan



Gambar 3.7 Pencahayaan

Sudut arah cahaya yang datang terlihat dari sebelah objek, atau bisa disebut *Side Light*. Yang mana memberi efek dimensi terhadap objek agar

terlihat antara *background* dan objek utama. Dan dibantu pantulan reflector agar sudut sebelah nya tidak terlalu gelap atau seimbang.



Gambar 3.8 Posisi Cahaya

c. Proses pembuatan



Gambar 3.9 Alat Bantu *Levitasi*

Dalam proses pemotretan *levitasi* karya ini dibantu dengan alat seperti tali, kawat, penjepit, alat lainnya agar agar mempermudah dalam melakukan *levitasi*. Kemudian setelah itu memasuki digital imaging yang dimana menggabungkan beberapa foto yang telah diambil, dan jadilah karya foto tersebut.

Dokumen merujuk pada catatan atau hasil karya yang dihasilkan oleh individu atau kelompok mengenai sesuatu yang telah berlalu. Dokumen yang terkait dengan individu, kelompok, peristiwa, atau kejadian dalam konteks sosial yang relevan dengan fokus penelitian merupakan sumber informasi yang sangat penting dalam penelitian kualitatif (Yusuf, 2014).

Pengkarya menggunakan teknik pengumpul data dokumentasi, yang didokumentasi merupakan catatan-catatan jurnal hasil karya yang memiliki topik relevan dengan judul pengkaryaan. Berikut merupakan hasil karya foto dari jurnal, yang pernkarya jadi kan informasi:

Specta Jurnal of *Photography, Arts, and Media*

Visualisasi *Levitasi Makanan Tradisional Magelang*

dalam *Food Photography*.



Gambar 3.10 Karya foto 1
(Sumber: *Specta Jurnal of Photography*)

3.3 Instrumen Pengkaryaan

Dalam pembuatan pengkaryaan ini, pengkarya menggunakan teknik studi pustaka, observasi, dan dokumentasi dalam memperoleh data pengkaryaan yang diperlukan.

Dalam pengkaryaan, banyak alat yang dibutuhkan agar hasil karya yang dibuat menjadi baik, berikut beberapa alat yang digunakan untuk pengkaryaan

yaitu: *Tabel 3.1 Instrumen Pengkaryaan*

NO	Instrumen Yang Dibutuhkan Dalam Pengkaryaan
1	Kamera Mirrorles dengan Sensor APS-C 24Mega Pixel
2	Lensa 35mm f/1,7
3	Tripod
4	Lampu softbox dan Lampu kilat atau Flash
5	Meja
6	Memory Card SDHC 32Gb Class 10
7	Komputer speksifikasi I5 dengan VGA 4gb GDDR5
8	Buku, Jurnal, Artikel yang relevan dengan pengkaryaan
9	<i>Background</i> foto
10	Aksesoris pendukung foto, piring, gelas, dll
11	Reflektor Cahaya
12	Trigger Flash
13	Handphone
14	Alat bantu <i>levitasi</i> , benang, capitan, stick, lem

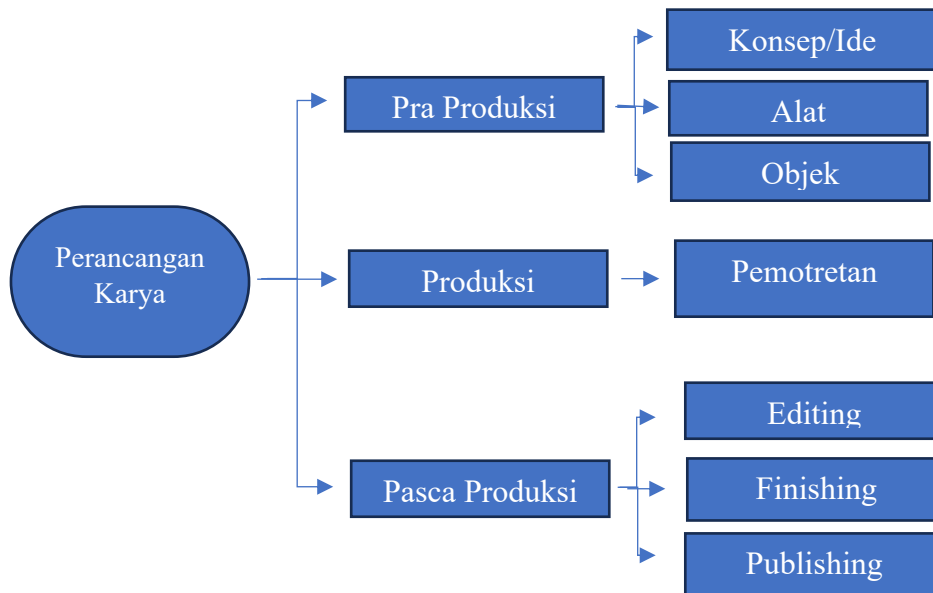
3.4 Konsep Karya

Sebuah karya fotografi diciptakan dengan memilih objek yang akan difoto, sehingga objek tersebut menjadi fokus utama dalam karya tersebut, menciptakan suasana yang ingin ditampilkan oleh pengkarya. Sebagai hasilnya, karya fotografi tersebut menjadi media yang menghadirkan sesuatu yang menarik perhatian bagi penontonnya selama proses penciptaannya.

Setiap karya fotografi memerlukan perencanaan yang melibatkan konsep yang bermula dari ide awal yang kemudian diolah menjadi sebuah karya fotografi yang menarik. Dalam konteks Pengkaryaan Teknik *Levitasi* Dalam *Food Photography* yang Mengangkat Makanan Tradisional Sunda, konsep tersebut bertujuan untuk menciptakan tampilan visual yang menarik dan mampu menggugah selera penonton.

3.4.1 Rancangan Karya

Tahap perancangan karya adalah bagian penting dalam pengkaryaan. Dalam pembuatan karya ini yang bertema teknik *levitasi* dalam *food photography* yang mengangkat makanan tradisional Sunda, proses produksi ini terbagi menjadi beberapa tahap, termasuk pra-produksi, pemotretan, dan pasca-produksi, seperti yang ditunjukkan dalam table berikut:

Tabel 3.2 *Perancangan Karya*

a. Ide

Dalam menciptakan karya ini, Tujuan pengkaryaan ini membuat karya *food photography* dengan teknik *levitasi* yang mengangkat makanan tradisional Sunda, bermanfaat menjadi protfolio bagi pengkarya Dan juga karya foto ini bertujuan untuk menjadi dokumentasi dan mengajak orang-orang agar lebih mengenal makanan atau kuliner khas dari daerah nya masing masing agar tidak terlupakan. Melalui karya foto ini, harapannya untuk orang melihat karya foto ini adalah orang-orang makin tertarik untuk mencoba kuliner khas Sunda dan dapat menarik bagi peminat orang-orang yang tertarik dengan fotografi makanan menggunakan teknik *levitasi*.

3.4.2 Teknik Pembuatan Karya

Langkah-langkah pembuatan karya

1. Penataan Pencahayaan

Pengkarya menggunakan dua lampu *artificial light* atau cahaya buatan, yang pertama lampu jenis *uncontinuos* yang hanya menyala dalam sekejap. Dan satu lagi lampu berjenis *soft box* jenis sumber cahaya yang membuat bayangan atau *shadow* menjadi lembut pengkarya akan menggunakan arah sumber cahaya seperti *Side Light dan Top Light, dan Front Light*.

2. Pengaturan Kamera

Kamera yang digunakan adalah kamera dengan sensor APS-C 24 Mega pixel, dengan lensa yaitu 35mm f/8. Kamera dengan sensor APS-C memberikan keunggulan dalam ukuran yang lebih kompak dan ringan, memudahkan mobilitas fotografer. Selain itu, sensor APS-C juga dapat memberikan tingkat ketajaman dan detail yang tinggi pada gambar, pemilihan lensa 35mm dilakukan karena panjang fokus yang umumnya dianggap sebagai normal dan dapat mereproduksi pandangan yang mirip dengan mata manusia. Lensa ini memberikan sudut pandang yang fleksibel, cocok untuk mengabadikan subjek makanan dengan estetika yang natural. File foto dikamera menggunakan RAW. ISO yang digunakan berada posisi 100, kecepatan rana yang diposisikan menyesuaikan dengan kecepatan pencahayaan flash.

3. Teknik Fotografi

Pengkarya dalam *levitasi* ini menggunakan teknik *digital imaging* atau olah digital, untuk menpatkan moment *levitasi* yang diinginkan dibantu dengan alat-alat untuk membuat efek melayang seperti tali, kawat, lem, dan *depth of field* yang digunakan cukup luas, agar mendapatkan focus terhadap objek lebih jelas. Format karya *vertical*, sudut pengambilan gambar *Low Angle* dan, untuk mendapatkan bayangan dari objek utama agar lebih terlihat efek melayang.

4. Proses Pemotretan

Proses pemotretan memerlukan beberapa tambahan properti pendukung sesuai dengan kebutuhan objek makanan yang diperlukan, seperti piring bambu, daun pisang, bahan bahan masakan agar objek foto terlihat lebih natural.

5. Olah Digital

Setelah proses pemotretan selesai, pengkarya melakukan olah digital menggunakan *softwafe* adobe photoshop untuk menghilangkan aksesoris bantuan seperti tali, penjepit, membersihkan noda-noda pada *background*. Dan juga menggunakan *software* adobe lightroom untuk mengatur saturasi, hue, *cropping* jika diperlukan.

6. Konsep Tampilan dan Presentasi

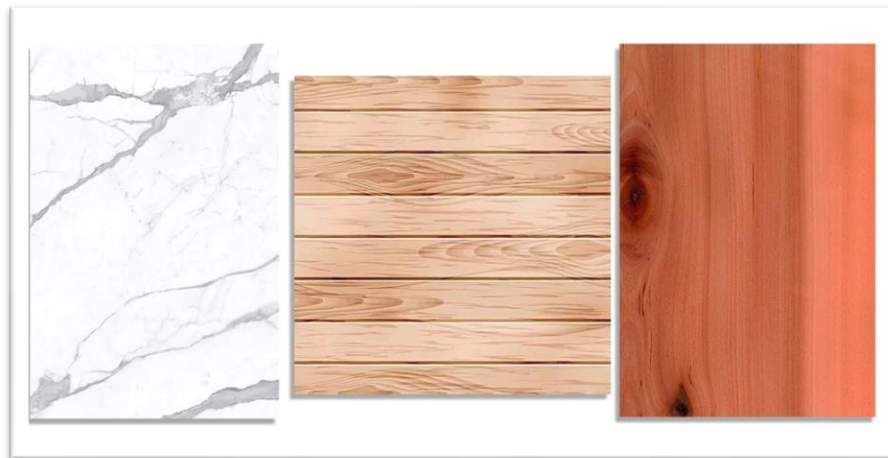
Dalam konsep tampilan karya, pengkarya akan menampilkan dan mempresentasikan karya dengan mounting, dan apabila telah masuk pada fase pameran maka pengkarya akan menggunakan frame dalam menyajikan karya.

3.4.3 Moodboard



Gambar 3.11 *Moodboard 1*

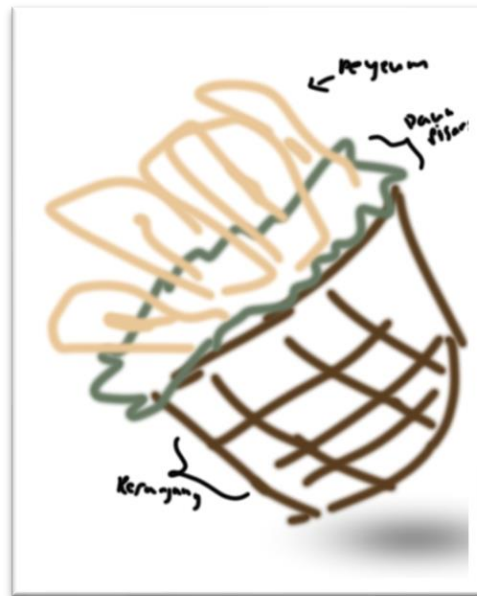
Yang pertama *mood board* pengkaryaan warna yang digunakan cerah yang menggugah selera memiliki kesan manis ketika dilihat.



Gambar 3. 12 *Moodboard 2*

Selanjutnya yang *moodboard* kedua, pengkarya akan berkonsep tekture papan kayu dan marmer, agar terlihat tradisional dan elegan terhadap objek maknanya.

3.5 Seketsa Karya



Gambar 3.13 Seketsa *Peyum*

Pencahayaan	Cahaya Samping
Angle	<i>High Angle</i>
Komposisi	<i>Rule of third</i>

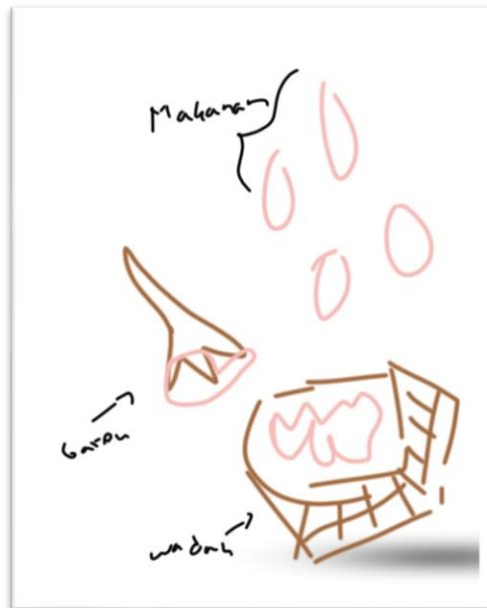


Gambar 3.14 Seketsa *Colenak*

Pencahayaan	Cahaya Atas
Angle	<i>High Angle</i>
Komposisi	Simetris

Gambar 3.15 Seketsa *Misro*

Pencahayaan	Cahaya Samping
Angle	<i>High Angle</i>
Komposisi	<i>Rule of third</i>

Gambar 3.16 Sketsa *Putri Noong*

Pencahayaan	Cahaya Samping
Angle	<i>High Angle</i>
Komposisi	<i>Rule of third</i>



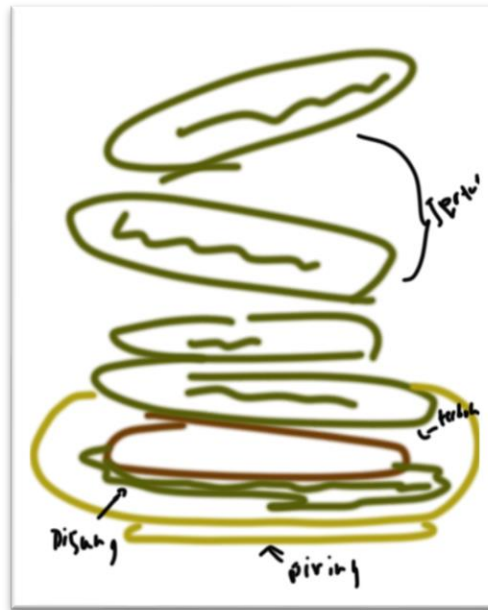
Gambar 3.17 Seketsa *Ongol-ongol*

Pencahayaan	Cahaya Samping
Angle	<i>High Angle</i>
Komposisi	Simetris



Gambar 3.18 Seketsa *Kecimpring*

Pencahayaan	Cahaya Samping
Angle	<i>High Angle</i>
Komposisi	<i>Rule of third</i>

Gambar 3.19 Seketsa *Katimus*

Pencahayaan	Cahaya Atas
Angle	<i>High Angle</i>
Komposisi	Simetris

Gambar 3. 20 Seketsa *Lepeut Oncom*

Pencahayaan	Cahaya Samping
Angle	<i>High Angle</i>
Komposisi	Simetris



Gambar 3.21 Seketsa Wajit Cililin

Pencahayaan	Cahaya Samping
Angle	<i>High Angle</i>
Komposisi	<i>Rule of third</i>



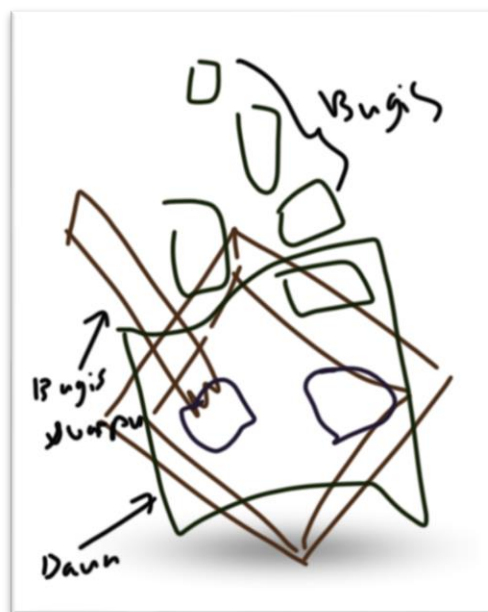
Gambar 3.22 Seketsa Nagasari

Pencahayaan	Cahaya Samping
Angle	<i>High Angle</i>
Komposisi	<i>Rule of third</i>



Gambar 3. 23 Seketsa *Awug Kipas*

Pencahayaan	Cahaya Samping
Angle	<i>High Angle</i>
Komposisi	<i>Rule of third</i>



Gambar 3. 24 *Seketsa Bugis*

Pencahayaan	Cahaya Samping
Angle	<i>High Angle</i>
Komposisi	Simetris