

**FOTOGRAFIS INFO KULINER TRADISIONAL YOGYAKARTA UNTUK
KONSUMEN WISATAWAN**

**TUGAS AKHIR KARYA SENI
(TAKS)**

Diajukan kepada Fakultas Bahasa dan Seni
Universitas Negeri Yogyakarta
untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan
guna memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan



oleh :

**JOHAN HENGKY PRADANA
NIM 11206244004**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN SENI RUPA
FAKULTAS BAHASA DAN SENI
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2016**

**FOTOGRAFIS INFO KULINER TRADISIONAL YOGYAKARTA UNTUK
KONSUMEN WISATAWAN**

**TUGAS AKHIR KARYA SENI
(TAKS)**

Diajukan kepada Fakultas Bahasa dan Seni
Universitas Negeri Yogyakarta
untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan
guna memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan



oleh :

**JOHAN HENGKY PRADANA
NIM 11206244004**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN SENI RUPA
FAKULTAS BAHASA DAN SENI
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2016**

HALAMAN PERSETUJUAN

Tugas Akhir Karya Seni (TAKS) yang berjudul *Fotografis Info Kuliner Tradisional Yogyakarta untuk Konsumen Wisatawan* ini telah disetujui oleh pembimbing untuk diujikan.



Yogyakarta, 23 Desember 2016

Pembimbing 1

Dr. Hadjar Pamadhi, MA. Hons
NIP : 19540722 198103 1 003


Pembimbing 2

Arsjanti Latifah, S.Pd., M.Sn.
NIP: 19760131 200112 2 002

HALAMAN PENGESAHAN

Tugas Akhir Karya Seni (TAKS) yang berjudul Fotografis Info Kuliner Tradisional Yogyakarta untuk Konsumen Wisatawan ini telah dipertahankan di depan Dewan Penguji pada 6 Januari 2017 dan dinyatakan lulus

DEWAN PENGUJI

Nama	Jabatan	Tandatangan	Tanggal
Dr. Hadjar Pamadhi., MA.,Hons.	Ketua Penguji		13 Januari 2017
Arsianti Latifah, S.Pd., M.Sn.	Sekretaris		13 Januari 2017
Drs. Kuncoro W. Dewojati, M.Sn.	Penguji Utama		12 Januari 2017

Yogyakarta, 13 Januari 2017
Fakultas Bahasa dan Seni
Universitas Negeri Yogyakarta
Dekan

Dr. Widyastuti Purbani. MA.
NIP. 19610524 199001 2 001

HALAMAN PERNYATAAN

Yang bertandatangan di bawah ini, saya:

Nama : Johan Hengky Pradana
NIM : 11206244004
Program Studi : Pendidikan Seni Rupa
Fakultas : Fakultas Bahasa Dan Seni

Menyatakan bahwa Tugas Akhir Karya Seni ini adalah hasil karya saya sendiri dan sepanjang sepengetahuan saya, tidak berisikan materi yang ditulis orang lain, kecuali bagian- bagian tertentu yang saya ambil sebagai acuan dengan mengikuti tata cara dan etika penulisan karya ilmiah yang lazim.

Apabila terbukti bahwa pernyataan ini tidak benar, sepenuhnya menjadi tanggung jawab saya.

Yogyakarta, 23 Desember 2016

Penulis



Johan Hengky Pradana
NIM : 11206244004

MOTTO

Suro Diro Joyoningrat Lebur Dening Pangastuti

PERSEMBAHAN

Tugas Akhir Karya Seni ini saya persembahkan untuk kedua orang tua saya, keluarga besar, teman komunitas foto, Pak Basis Sudrajat, untuk dosen pembimbing yang selalu menasih kapan saya akan ujian, untuk teman-teman seni rupa kelas A,B,G,H dan kerajinan angkatan 2011, untuk teman-teman Goyang Ketombe, untuk adik kelas, kakak kelas, Hima senirupa dan kerajinan, Dinas Kebudayaan Dan Pariwisata (atas bantuan bukunya), juga untuk Septi Kiswandari yang selalu menemani dan menjadi spirit dikala jenuh dalam mengerjakan dan teman teman lain yang belum saya sebutkan.

KATA PENGANTAR

Dengan mengucapkan puji dan syukur kehadiran Allah SWT atas segala karunia rahmat dan hidayah-Nya sehingga dalam kesempatan yang baik saya dapat menyelesaikan Tugas Akhir Karya Seni dengan judul Fotografis Info Kuliner Tradisional Yogyakarta Untuk Konsumen Wisatawan dapat terselesaikan dengan baik. Penulisan Tugas Akhir Karya Seni ini dimaksudkan untuk memenuhi sebagian dari persyaratan guna memperoleh gelar Sarjana.

Banyak pihak yang terlibat dalam penciptaan karya seni fotografi ini. Tanpa bantuan dan dukungan mereka sangat tidak mungkin karya seni ini dapat terwujud. Untuk itu penulis menyampaikan banyak terimakasih kepada:

1. Prof. Dr. Rochmat Wahab, M.Pd, M.A, selaku Rektor UNY
2. Dr.Widyastuti Purbani, MA., selaku Dekan FBS
3. Dwi Retno Sri Ambarwati,S.Sn, M.Sn selaku ketua Jurusan Pendidikan Seni Rupa dan Kerajinan.

sekaligus pembimbing Tugas Akhir Karya Seni yang membimbing penulis dengan penuh kesabaran dan arahan yang baik disela-sela kesibukannya, Dr. Hadjar Pamadhi, MA., Hons. dan Arsianti Latifah, S.Pd., M.Sn. juga tak lupa dosen sebagai konsultan keteknikan fotografi Aran Handoko,S.Sn., M.Sn.

Terimakasih juga penulis ucapkan kepada kedua orangtua yang telah memberikan dukungan moral, material, dan spiritual. Sehingga penulis dapat menyelesaikan studi dan Tugas Akhir Karya Seni dengan baik. Tak lupa untuk teman-teman seperjuangan ataupun teman-teman yang ada di lingkungan seni rupa dan kerajinan serta teman-teman yang lainnya yang sudah membantu dan memberikan motivasi, penulis ucapkan terimakasih yang sebanyak-banyaknya.

Semoga penulisan ini bisa bermanfaat bagi pembaca pada umumnya dan penulis pada khususnya.

Akhir kata penulis sampaikan terimakasih.

Yogyakarta, 23 Desember 2016

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
PERSETUJUAN	ii
PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN.....	iv
MOTTO	v
PERSEMBAHAN.....	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR.	x
DAFTAR TABEL.....	xii
ABSTRAK	xiii
BAB I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Identifikasi Masalah	5
C. Batasan Masalah	5
D. Rumusan Masalah	5
E. Tujuan	6
F. Manfaat	6
BAB II. KAJIAN SUMBER.....	7
A. Tinjauan Kuliner Tradisional Yogyakarta.....	7
B. Jajanan Pasar Yogyakarta.....	8
C. Konsep Perancangan Desain Katalog.....	12
D. Tinjauan Fotografi.....	14
E. Tinjauan <i>Food</i> Fotografi.....	16
F. Teknik Dasar Fotografi	20
G. Elemen Komposisi dalam Fotografi.....	24
H. Penerapan Komposisi Fotografi	28

I. Alat, Bahan, dan Teknik	30
J. Karya sebagai Acuan.	39
K. Konsep dan Proses Penciptaan	44
BAB III. TAHAPAN VISUALISASI.....	46
A. Ide Pemilihan Objek	46
B. Konsep Penciptaan	47
C. Proses Penciptaan	53
D. Tahapan Visualisasi.....	55
E. Pembahasan Karya.....	57
BAB IV. PENUTUP	79
Kesimpulan.....	79
DAFTAR PUSTAKA	80
GLOSARIUM	82
LAMPIRAN	

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Sampul katalog	13
Gambar 2. Ilustrasi Diafragma	23
Gambar 3. Canon Eos 40D.....	30
Gambar 4. Canon eos 60D	31
Gambar 5. Lensa fix 50mm.....	32
Gambar 6. Lensa <i>wide angle</i> 10-18 mm	32
Gambar 7. Baterai LP-E6.....	33
Gambar 8. Baterai BP-511A	33
Gambar 9. <i>Tripod</i>	34
Gambar 10. Lampu kilat (<i>flash</i>).....	34
Gambar 11. <i>Oktagon</i>	35
Gambar 12. <i>Softbox</i>	35
Gambar 13. <i>Barndoor</i>	36
Gambar 14. <i>SD Card</i>	36
Gambar 15. <i>Compact Flash</i>	37
Gambar 16. Suasana orang makan di kafe libby.....	39
Gambar 17. Selesai makan.....	39
Gambar 18. Menyantap.....	40
Gambar 19. <i>Fettuccine with artichokes</i>	41
Gambar 20. <i>Chocolate Creme Brulee</i>	41
Gambar 21. <i>Pappardelle</i>	42
Gambar 22. <i>French toast</i>	43
Gambar 23. <i>Lasagna</i>	43
Gambar 24. <i>Layout</i> geblek	47
Gambar 25. <i>Layout</i> cenil	48
Gambar 26. <i>Layout</i> geplak	48
Gambar 27. <i>Layout</i> ampyang	49
Gambar 28. <i>Layout</i> kue putu.....	50
Gambar 29. <i>Layout</i> thiwul	51
Gambar 30. <i>Layout</i> klepon.....	52

Gambar 31. <i>Layout</i> tumpengan	52
Gambar 32. Foto TA geblek.....	57
Gambar 33. <i>Lay out</i> desain kataog geblek	59
Gambar 34. Foto TA cenil	60
Gambar 35. <i>Layout</i> desain katalog cenil	61
Gambar 36. Foto TA Geplak.....	62
Gambar 37. <i>Layout</i> Desain Katalog geplak	64
Gambar 38. Foto TA ampyang.....	65
Gambar 39. <i>Layout</i> desain katalog ampyang	66
Gambar 40. Foto TA Putu	67
Gambar 41. <i>Layout</i> desain katalog putu	69
Gambar 42. Foto TA Thwul.....	70
Gambar 43. <i>Layout</i> desain katalog thiwul.....	72
Gambar 44. Foto TA klepon	73
Gambar 45. <i>Layout</i> desain katalog Klepon	74
Gambar 46. Foto TA Tumpengan makanan tradisional.....	76
Gambar 47. <i>Layout</i> desain katalog Tumpengan.....	78

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Geblek	57
Tabel 2. Cenil	60
Tabel 3. Geplak	62
Tabel 4. Ampyang.....	65
Tabel 5. Putu	67
Tabel 6. Thiwul	70
Tabel 7. Klepon.....	73
Tabel 8. Tumpengan	76

"FOTOGRAFIS INFO KULINER TRADISIONAL YOGYAKARTA UNTUK KONSUMEN WISATAWAN"

Johan Hengky Pradana

NIM : 11206244004

ABSTRAK

Penulisan ini bertujuan untuk mendeskripsikan konsep dan proses penciptaan Fotografis Info Kuliner Tradisional Yogyakarta untuk Konsumen Wisatawan. Penciptaan tugas akhir karya seni ini mengambil objek makanan tradisional khas Yogyakarta yang tergolong dalam kategori *Food Photography*. Dengan tema makanan tradisional Yogyakarta.

Penciptaan fotografi kuliner ini menggunakan metode eksplorasi dan improvisasi, dengan mengambil data berbagai jenis makanan khas yang tersebar di 5 kabupaten dan kota, yaitu Bantul, Sleman, Gunung Kidul, Kulon Progo, Kota Jogja, yang berada dalam lingkup Daerah Istimewa Yogyakarta dan menata ulang susunan makana tersebut agar terlihat lebih menarik.

Konsep karya fotografis info kuliner tradisional ini memilih tema klasik sesuai dengan makanan tersebut yang dikatakan tradisional dengan memanfaatkan berbagai unsur pendukung untuk membuat cerita di dalam sebuah karya foto, agar info grafis yang dimaksudkan bisa tercapai dengan baik dan tersampaikan kepada konsumen.

Visualisasi penciptaan karya dilakukan di dalam studio dengan menggunakan teknik *Still Life dan Dof sempit* untuk memilih objek utama. Pembuatan karya menggunakan kamera Canon 60d dan 40d dan lensa fix 50mm dengan diafragma terbesar mencapai F/1.8, cahaya yang digunakan menggunakan lampu dengan panas mencapai 5000 *kelvin* dengan dibantu *oktagon* dan *reflektor* agar cahaya yang menyinari objek lebih lembut juga lebih natural, dan detail dari objek tersebut terlihat jelas dari sisi artistik

Hasil karya fotografi kuliner sebanyak 8 lembar karya yang dikemas dalam pigura berukuran medium berwarna putih dan dimuat dalam katalog yang menjelaskan info grafis tentang makanan tersebut, ciri khas karya menggunakan komposisi asimetris dengan ukuran 60 cm x 60 cm atau medium yang memanfaatkan kertas *Albatroz blackout paper 230 gr*. Jenis makanan yang dijadikan subjek karya adalah Geblek, Cenil, Klepon, Putu, Ampyang, Thiwul, Geplak. Karena makanan tersebut merupakan makanan ikonik khas dari 5 kabupaten dan kota yang tersebar di Yogyakarta.

Kata kunci Fotografis, grafis info, kuliner tradisional

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Indonesia merupakan negara kepulauan yang terdiri dari beberapa provinsi. Masing-masing Provinsi memiliki beragam budaya. Salah satu kebudayaan yang dimiliki yaitu makanan khas daerah atau makanan tradisional. Menurut Wahyudi Pantja (2014: 1) makanan tradisional yang sering disebut kuliner sebenarnya tidak hanya makanan saja, melainkan juga minuman dan jajanan pasar. Bagi bangsa Indonesia kekayaan kuliner sangat beraneka ragam. Masing-masing daerah atau provinsi di Indonesia memiliki hasil kuliner yang memperkaya variasi kuliner bangsa Indonesia.

Misalnya saja di Yogyakarta, Yogyakarta merupakan salah satu provinsi terbesar di Indonesia. Selain itu Yogyakarta merupakan kota yang kaya akan budaya dan kearifan lokal, dari tatanan budaya adat sampai makanan tradisional semuanya merupakan hal yang sudah mendarah daging dan turun temurun sebagai warisan yang akan terus di lestarikan oleh anak cucu. Yogyakarta dibagi menjadi lima kabupaten yaitu kabupaten Bantul, Sleman, Gunung Kidul, Kulon Progo, dan Kota Yogyakarta. Makanan tradisional di masing-masing kabupaten berbeda-beda dan sangat beragam. Namun di era globalisasi ini, makanan tradisional tersebut kurang diminati oleh masyarakat.

Kurangnya minat masyarakat tersebut disebabkan oleh beberapa hal. Pertama, harga makanan yang mahal dan tempat penyajian yang kurang menarik, sehingga masyarakat lebih memilih makanan yang berasal dari luar

negeri seperti, yang memiliki harga terjangkau dan penyajian menarik. Kedua, yaitu tempat penjualan makanan tradisional berbeda dengan dengan penjual makanan dari luar negeri. Biasanya tempat penjualan makanan dari luar didesain unik dan menarik serta dilengkapi dengan beberapa sarana seperti jaringan akses internet gratis dan taman bermain. Ketiga, makanan dari luar negeri memiliki cita rasanya yang bervariasi dan siap saji, berbeda dengan makanan tradisional yang belum siap saji. Keempat, kurangnya promosi yang mengangkat makanan tradisional juga menyebabkan makanan ini kurang dikenal dan diminati masyarakat. Berbeda dengan makanan dari luar yang sering dipromosikan dalam iklan media sosial sehingga lebih dikenal oleh masyarakat.

Media komunikasi visual merupakan sebuah sarana promosi ataupun sosialisasi yang efektif dalam penyampaian informasi ke masyarakat luas. Oleh karena itu penggunaan media komunikasi visual sangat dibutuhkan dalam pengenalan diri sebuah perusahaan ataupun lembaga. Begitu juga dengan mengenalkan produk dalam negeri berupa makanan tradisional. Media komunikasi visual akan sangat membantu dalam mengenalkan dan memasarkan makanan tradisional agar lebih dikenal dan diminati masyarakat dan sekaligus dapat meningkatkan perekonomian masyarakat. Namun gencar-gencarnya promosi yang dimuat di media visual sangat memekakan mata dan telinga. Hal tersebut disebabkan karena yang di promosikan bukanlah makanan tradisional melainkan makanan yang berasal dari negara lain. Promosi ini

bukan hanya ditujukan kepada masyarakat dalam negeri namun juga kepada wisatawan yang berkunjung di Yogyakarta.

Desain Komunikasi Visual merupakan cabang seni rupa yang masuk pada zaman modern . Dewasa ini desain komunikasi visual yang dikenal tidak hanya dengan media kertas atau media visual gambar dan tulisan namun juga merambah di bidang video *time lapse* yang telah disempurnakan dengan objek gambar gerak yang nyata dan semakin menarik perhatian masyarakat luas termasuk wisatawan yang berkunjung ke Yogyakarta untuk menikmati iklan media visual tersebut. Tentunya sangat bermanfaat bagi nilai pemasaran dan dapat memberikan dampak positif rasa penasaran untuk mencoba makanan tradisional tersebut.

Dewasa ini perkembangan jaman sangat cepat, dari segi teknologi yang sudah menjamur dikalangan luas dari perkotaan sampai pelosok desa semua sudah menggunakan teknologi, dan teknologi yang paling mudah dan sangat familiar di kalangan masyarakat luas adalah teknologi komunikasi berupa *Smart phone*, dan macam *Smart phone* saat ini sudah beragam. Namun adanya kemajuan teknologi belum dimanfaatkan secara maksimal, terutama dalam mempromosikan makanan tradisional kepada masyarakat lokal dan wisatawan mancanegara.

Android adalah perangkat lunak yang di tanam dalam sebuah perangkat keras yang di jalankan dengan sebuah sistem sehingga dapat tersambung dengan perangkat lain yang jangkauannya sangat luas dan berada di belahan dunia manapun dengan sangat cepat sehingga memudahkan

komunikasi dan berbagi hal-hal yang baru dengan sangat cepat dan mudah. *BBM*, *instagram*, *facebook*, *twitter* adalah sebagian media komunikasi yang bisa menampilkan percakapan, artikel, gambar dan video yang memberikan efek positif dari kemajuan zaman sehingga mempermudah penyebaran informasi dari satu dengan yang lainnya.

Melalui penyebaran informasi yang sedemikian rupa cepatnya ini, penulis ingin melestarikan jajanan pasar yang termasuk kuliner tradisional yang populer di Yogyakarta dan terus meluas sebagai warisan budaya agar tidak diklaim oleh negara lain dan lebih dikenal oleh masyarakat luas. Dengan media yang mudah terjamah oleh masyarakat diharapkan bisa mempopulerkan kuliner tradisional dengan istilah saat ini yang disebut dengan “*genic*, *selfie*, *groofie*” tersebar ke dunia luas, dari semulanya tidak mengetahuinya menjadi ingin mencoba untuk mengkonsumsi makanan tersebut.

Cara yang digunakan penulis untuk melestarikan jajanan pasar yang termasuk kuliner yang populer di Yogyakarta yaitu melalui food fotografi. Untuk mendapatkan hasil fotografi makanan yang menarik dan maksimal diperlukan konsep, proses, dan teknik-teknik yang ada dalam ilmu fotografi. Teknik tersebut meliputi sudut pandang, kecepatan cahaya, pemanfaatan ruang, peralatan, dan lain-lain. Dengan uraian diatas penulis tertarik mengambil judul “Fotografis Info Kuliner Tradisional Yogyakarta Untuk Konsumen Wisatawan”.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah di atas, maka dapat diidentifikasi permasalahan yang muncul sebagai berikut:

1. Makanan tradisional di Yogyakarta kurang dikenal dan diminati masyarakat.
2. Makanan dari luar negeri memiliki beberapa keunggulan dibandingkan dengan makanan tradisional di Yogyakarta.
3. Kemajuan teknologi yang sangat cepat namun belum dimanfaatkan secara maksimal.

C. Batasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah, batasan masalah yang diuraikan yaitu merancang konsep, proses visualisasi penciptaan, dan hasil karya *food fotografi* kuliner tradisional di Yogyakarta.

D. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang dan identifikasi masalah, maka permasalahan dapat dirumuskan sebagai berikut:

1. Bagaimana konsep penciptaan karya *food fotografi* kuliner tradisional di Yogyakarta?
2. Bagaimana proses visualisasi karya *food fotografi* kuliner tradisional di Yogyakarta?
3. Bagaimana bentuk karya *food fotografi* kuliner tradisional di Yogyakarta?

E. Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah di atas, maka tujuan penulisan laporan karya fotografi ini adalah:

1. Untuk menghasilkan konsep penciptaan karya *food fotografi* kuliner tradisional di Yogyakarta.
2. Untuk menghasilkan proses visualisasi karya *food fotografi* makanan tradisional di Yogyakarta.
3. Untuk menghasilkan bentuk karya *food fotografi* kuliner tradisional di Yogyakarta.

F. Manfaat

1. Teoritis

- a. Penulisan ini berguna bagi kita sebagai sumber informasi tertulis tentang berkarya dalam *food fotografi* kuliner tradisional.
- b. Bagi pembaca, sebagai bahan referensi dan sumber pengetahuan didalam dunia fotografi dan seni rupa.

2. Praktis

- a. Penulisan ini dapat memberikan informasi lengkap tentang ide dan gagasan dalam karya *food fotografi* kuliner tradisional.
- b. Bagi mahasiswa, membantu sekaligus memperkenalkan proses pembuatan karya *food fotografi* kuliner tradisional.

BAB II **KAJIAN SUMBER**

A. Tinjauan Kuliner Tradisional Yogyakarta

Daerah Istimewa Yogyakarta terletak di bagian selatan Pulau Jawa bagian tengah dan berbatasan langsung dengan provinsi Jawa Tengah dan Samudera Hindia. Alasan keistimewaan Yogyakarta diakui oleh pemerintah RI karena karena Yogyakarta mempunyai hak-hak asal-usul dan di zaman sebelum Republik Indonesia berdiri sudah mempunyai pemerintahan sendiri yang bersifat istimewa.

Daerah Istimewa Yogyakarta dibagi menjadi empat kabupaten yaitu kabupaten Bantul, Sleman, Gunung Kidul, Kulon Progo, dan Kota Yogyakarta. Kemudian, di Daerah Istimewa Yogyakarta ini memiliki ciri khas tersendiri, mulai dari rumah adat, suku, senjata tradisional, bahasa daerah, pakaian adat, taruan daerah, alat musik, kesenian daerah dan adat istiadat, tempat wisata, dan pahlawan nasional. Sealin hal tersebut, di Daerah Istimewa Yogyakarta juga memiliki makanan dan minuman khas yang beraneka ragam (R. Rizky dan T. Wibisono, 2012: 59).

Makanan dan minuman khas yang ada di Daerah Istimewa Yogyakarta beraneka ragam, pada umumnya makanan tradisional terbuat dari bahan baku yang ada di daerah tersebut sehingga menciptakan kekhasan yang berbeda dengan daerah lain, namun tak sedikit makanan tradisional yang sama dengan daerah lain dikarenakan iklim dan kondisi pertanian untuk bahan baku yang sama pula.

Menurut Wahjudi Pantja, Sunjata, dkk (2014), jajanan pasar terdiri dari berbagai macam makanan ringan, antara lain : Nogosari, wajik, klepon, Kipo, cenil, Lemper, jadah, rara mendut, Putu mayang, Semar mendem, Kue rangin, gempol pleret, Manco, Gemblong, Bolang baling, kue widaran, hawug hawug, clorot, cucur, apem, bikang, sagon, legondo, ledre intip, ledre gulung, serabi, dan masih banyak lagi yang lainnya.

B. Jajanan Pasar Yogyakarta

Jajanan pasar di Yogyakarta sangat beraneka ragam, menurut Avie (2013) jajanan pasar yang ada di Yogyakarta meliputi bakpia, cenil, gathot, geplak, gethuk, growol, jadah manten, jadah tempe, jenang sungsum, kipo, klepon, onde-onde, ongol-ongol, sagon, timus, thiwul, krasikan, wajik, yangko, dan lain-lain. Menurut Onky (2015) yang termasuk jajanan pasar yaitu jadah tempe, cenil, tiwul, gatot, geplak, bakpia, kipo, dan yangko. Sedangkan menurut Andi Annisa Dwi Rahmawati (2016) jajanan pasar di Yogyakarta meliputi klepon, gathot, thiwul, gethuk, grontol, dan jadah.

Wahyudi Pantja (2014: 118-142) menyebutkan bahwa jajanan pasar meliputi nogosari, semar mendem, kue cucur, kue apem, kue cara, kue sagon, putu mayang, jadah, wajik, krasikan, dan lain sebagainya. Selian itu menurut Mohamad Ngafenan (1996: 21) yang termasuk jajanan pasar yaitu gethuk lindri, klepon, kue lumpur, timus, thiwul, lempur, kue lapis, kue putu ayu, kue putu, dan lain sebagainya. Dalam bukunya Dyah novita, dkk (2008: 18) menyebutkan bahwa cenil, lemet, dan ongol-ongol juga termasuk dalam

jajanan pasar di Yogyakarta, selain itu Noni Rosliyani (2009: 46) berpendapat bahwa jajanan pasar meliputi arem-arem, onde-onde, lemper, pukis, kueku, dadar gulung, bolu kukus, lumpia, dan lain sebagainya. Sedangkan menurut Umar Priyono (2014: 65), makanan khas Yogyakarta meliputi: thiwul, gatot, yangko, kipo, legomoro, geplak, growol, grontol, jadah, cenil, wajik, dan bakpia.

Berdasarkan hasil wawancara dengan orang yang berkompeten di bidang tata boga, yaitu guru mata pelajaran boga dasar (makanan Indonesia). Jenis makanan tradisional dibedakan menjadi dua macam yaitu basah dan kering. Makanan dan Minuman berikut beberapa makanan tradisional yang meliputi 5 kabupaten yang ada di Yogyakarta: Klepon, putu, clorot, putu mayang, cenil, jadah manten, lapis legit, carang gesing, kolak, apem, pis kopyor, ongol – ongol, roti kukus, lumpia, lemper, tape ketan, tape jali, kue coro/ cucur, arem – arem, satu, kipo, jenang sumsum, jenang angkrang, jenang gempol, jenang grendul, jenang pelok, jenang katul, hongkue, gethuk lindri, lopis, sawut, onde onde kacang ijo, molen, wajik, hawug – hawug, serabi pisang, mata kebo, jadah merah-putih, kue biji salak, lemet, meniran, mendud, bothok, botok kacang tholo, nogosari, bakpia, grontol, growol, gatot, thiwul, geplak, gethak, omah tawon, geblek, jadah tempe, yangko, gembrot, srabi, opak jagung, pukis, sagon, martabak pisang, dadar gulung pisang, dadar gulung enten – enten, semar mendem.

Berikut ini merupakan penjelasan beberapa contoh jajanan pasar yang digunakan sebagai objek dalam tugas akhir karya seni ini. Jajanan pasar

tersebut merupakan makanan khas dari masing-masing kabupaten yang ada di Yogyakarta:

1. Geplak

Geplak merupakan jajanan pasar khas Kabupaten Bantul. Geplak terbuat dari daging kelapa yang dicampur dengan gula dan tepung beras. Peyajian geplak lebih menarik dengan beragam warna dan memiliki rasa manis (Umar Priyono, 2014: 78).

2. Ampyang Kacang

Ampyang merupakan jajanan pasar dari Kabupaten Sleman. Ampang terbuat dari gula merah, garam, dan dimasukan kedalam rebusan air jahe hingga kemrambut atau air menjadi kental, kecilkan api dan masukan kacang tanah sambil diaduk cepat, matikan api dan cetak di atas tampah.

3. Cenil

Cenil merupakan jajanan pasar yang berasal dari Kota Yogyakarta. Cenil merupakan makanan yang terbuat dari tepung sagu. Makanan khas yang satu ini diolah dengan mencampurkan berbagai pewarna alami yang aman dikonsumsi. Pada bagian luarnya ditaburkan parutan kelapa atau gula pasir sehingga rasanya semakin enak (Umar Priyono, 2014: 82).

4. Thiwul

Thiwul merupakan jajanan pasar khas dari Kabupaten Gunung Kidul. Thiwul terbuat dari singkong dan menjadi makanan pengganti beras bagi penduduk setempat yang menyukai thiwul. Biasanya thiwul

dimakan dengan parutan kelapa dan gula agar rasanya lebih enak (Umar Priyono, 2014: 65).

5. Geblek

Geblek merupakan jajanan pasar khas daerah Kulon Progo. Yang merupakan makanan lokal yang terbuat dari bahan – bahan yang berada di sekitar Kulon Progo, geblek terbuat dari Singkong yang dikukus , kemudian ditumbuk hingga halus, tak lupa tambahkan garam dan bawang putih yang sudah dihaluskan terlebih dahulu dan tambahkan tepung kanji ali sampai rata, dan dibentuklah geblek seperti cincin baru kemudian digoreng menggunakan minyak panas.

6. Putu

Putu merupakan jajanan pasar ikonik yang dikenal masyarakat luas dan mudah di dapatkan. Terbuat dari tepung beras yang dicampur dengan kelapa parut dan gula jawa serta garam. Kemudian dimasukan ke dalam cetakan dan dikukus (Mohamad Ngafenan, 1996: 80).

Selain itu, kue putu beraneka macam jenisnya seperti putu mayang dan putu ayu. Kue putu mayang sekarang banyak dijumpai di pasar tradisional, bahkan maulai masuk di pasar modern karena warnanya yang mencolok membuat kue ini menarik (Wahyudi Panja, 2014: 120). Sedangkan Putu ayu merupakan kue basah tradisional yang memiliki tekstur lembut. Biasanya berwarna hijau dan putih dari kelapa yang diparut. Kue putu ayu ini terbuat dari tepung terigu, kelapa parut, gula pasir, gist, garam, dan pewarna makanan (Mohamad Ngafenan, 1996: 81).

7. Klepon

Klepon merupakan salah satu jajanan pasar selain putu. Jajanan pasar ini juga dikenal oleh masyarakat luas dan mudah ditemukan di pasar-pasar tradisional yang ada di Yogyakarta. Klepon terbuat dari tepung beras ketan yang diisi oleh cairan gula jawa di dalamnya. Klepon berwarna hijau dan berbentuk bulat-bulat kecil dengan taburan parutan kelapa (Mohamad Ngafenan, 1996: 46).

8. Tumpengan

Tumpengan merupakan rangkaian keseluruhan dari makanan tradisional yang biasanya terdapat dalam upacara adat yang dilakukan masyarakat yang masih berpegang teguh terhadap adat istiadat di daerahnya masing – masing. Tumpengan juga berhubungan erat dengan beberapa kepercayaan masyarakat yang sangat kental dengan mistis seperti contoh gunung melambangkan bahwa semua manusia akan kembali kepada yang diatas atau semua kekuasaan ada diatas, dan merupakan imajiner dari gunung merapi yang ada di utara keraton Yogyakarta, dan keberagaman makanan tradisional yang ada merupakan sebuah lambang makmur dan kerukunan antar umat beragama.

C. Konsep Perancangan Desain Katalog

Konsep perancangan desain katalog yang dibuat untuk melengkapi tugas akhir *food* fotografi kuliner tradisional Yogyakarta adalah sebagai berikut:



Gambar 1. Sampul Katalog

Konsep desain katalog dibuat menarik, hal tersebut bertujuan agar penikmat menyukai dan menggugah minat baca sehingga isi katalog bisa tersampaikan dengan matang. Tak bisa dipungkiri bahwa elemen desain sangat membutuhkan unsur yang sangat penting yaitu nirmana dalam menentukan suatu bentuk penataan atau *lay out*, warna juga sangat menentukan apakah desain akan menarik atau tidaknya dapat diatur dalam penataan warna yang nyaman untuk dilihat. Tingkat minat keterbacaan juga dapat dilihat dari warna apakah warna tersebut mengenakan mata atau malah membuat mata menjadi pedih dan enggan untuk membacanya. Huruf yang sangat kecil juga tidak akan enak dibaca dan yang terlalu besar juga memakan tempat dan tingkat kefahaman dalam membaca juga kurang karena hanya melihat banyaknya huruf yang besar dan nilai dari isi buku juga tidak tersampaikan.

D. Tinjauan Fotografi

1. Pengertian Fotografi

Menurut I Komang Sudarmo (2014: 3), fotografi berasal dari bahasa Inggris yaitu "*Photographic*". Kata ini terdiri dari dua unsur kata "*Photo*" dan "*Graphic*". *Photo* yang artinya foto atau potret dan kata *graphic* yang artinya tulisan dengan atau tentang gambar. Dalam kamus besar bahasa Indonesia fotografi merupakan seni dan proses penghasilan gambar dengan cahaya pada film atau permukaan yang dipekatkan. Jadi dalam proses pembuatan foto atau memotret seorang fotografer selain bisa memotret diharapkan memiliki rasa seni terhadap karya yang akan ditampilkan.

Fotografi dapat juga diartikan sebagai bahasa gambar, yakni hasil terakhir dari bentuk tertua dari komunikasi percetakan. Berbeda dengan kata-kata yang diungkapkan atau ditulis, bahasa gambar adalah bentuk komunikasi yang dapat dipahami oleh seluruh dunia.

Sifat utama dari fotografi adalah sangat otentik dalam artian gambar yang dihasilkan dari kenyataan atau bisa dikatakan sebagai laporan pandangan mata. Sifat inilah yang menyebabkan pemotretan lebih meyakinkan daripada ribuan kata-kata dan dapat memberikan kekuatan serta keyakinan yang tidak dapat ditemukan pada bentuk komunikasi apapun.

2. Tujuan Fotografi

Menurut Feininger, (1999). I Komang Sudarmo, (2014: 4), tujuan fotografi dibagi kedalam 6 bidang sebagai berikut:

- a. Penerangan, yaitu fotografi bertujuan untuk mendidik atau memungkinkan untuk mengambil keputusan yang benar, seperti pemotretan untuk dokumen, surat kabar buku petunjuk dari gambar-gambar yang dipakai untuk pendidikan.
- b. Informasi yang mempunyai tujuan tertentu, yaitu gambar pada perdagangan dan periklanan serta propaganda politik termasuk dalam bidang ini. Tujuannya agar tampak cemerlang dan lebih merangsang. Sasarannya adalah untuk menjual barang, jasa, atau gagasan.
- c. Penemuan, karena kamera dalam banyak bidang lebih unggul daripada mata maka dapatlah dikatakan bahwa pemotretan dapat dikatakan untuk penemuan. Misalnya pemotretan di bidang riset dan pemotretan jarak jauh, sudut-sangat lebar dan pemotretan berkecepatan tinggi, tujuan gambar semacam ini adalah untuk memperluas pandangan cakrawala intelek, serta memperkaya taraf hidup.
- d. Pencatatan, pemotretan memungkinkan adanya alat yang paling sederhana dan paling murah untuk pengabdian kenyataan dalam bentuk gambar. Gambar katalog memproduksi seni, mikrofilm dokumenter, buku-buku, foto pengenalan, dan pemotretan dokumen tertentu tergolong dalam corak.
- e. Hiburan, pemotretan memungkinkan adanya sumber hiburan yang tak terbatas untuk kesenangan, misalnya pemotretan amatir dengan objek yang lucu, foto perjalanan, majalah bergambar, dan buku gambar halus.
- f. Pengungkapan pribadi, orang-orang berbakat dan penuh daya cipta yang jumlahnya semakin banyak berpendapat bahwa pemotretan adalah alat

yang murah untuk pengungkapan pribadi. Dengan gambar-gambar itu, ia dapat mengutarakan pendapatnya mengenai jagad perasaan, gagasan, dan pikiran mereka.

E. Tinjauan *Food* Fotografi

1. Pengertian dan Jenis *Food* Fotografi

Food fotografi atau fotografi makanan merupakan pengambilan gambar dari produk makanan untuk digunakan dalam keperluan tertentu seperti iklan atau promosi atau yang lainnya. Membuat *food* fotografi atau foto makanan bukanlah perkara adu cantik *lighting* dan properti, ataupun adu pintar memainkan komposisi dan *angle*. *Food* fotografi atau memotret makanan adalah bagaimana sebuah foto bisa mencapai tujuan pemotretannya dan inilah satu-satunya hal yang harus dikejar. *Food* fotografi dibedakan menjadi beberapa jenis, yaitu sebagai berikut (Riana Ambarsari, 2015:10):

a. Foto Produk

Foto produk bertujuan untuk kepentingan komersial atau iklan. Termasuk dalam jenis ini yaitu foto untuk brosur, kemasan, katalog, *banner*, *restaurant* menu item dan iklan.

b. Foto Editorial

Foto Editorial adalah foto makanan non iklan atau foto-foto yang mengiringi artikel. Termasuk di dalam jenis ini adalah foto-foto untuk resep, baik dalam bentuk buku resep, majalah, *booklet*, kalender, dan

lain-lain. Foto ini ditampilkan alami dengan *editing* minimal. Tujuan dari foto *editorial* yaitu mengkomunikasikan sebuah resep atau menu kepada pembaca.

c. *Food Blog*

Ini adalah jenis foto makanan yang memberikan ruang seluas-luasnya kepada kreatifitas, selera, dan gaya *artistik*. Fotografer bebas membuat konsep, membentuk cerita, menciptakan foto *artistik*, bereksperimen dalam berbagai gaya dan properti, mengikuti kontes online, dan ebas berceloteh mengenai proses belajar dan proses kreatifnya.

d. *Stock Photos*

Ini adalah jenis foto yang terkadng misterius, seorang fotografer bisa saja mengumpulkan *stock* fotonya sendiri, lalu menjualnya melalui berbagai media. Namun cara yang lebih efisien yaitu bergabung dengan agen *stock* foto. Biasanya seseorang membeli foto ke pada agen-agen foto dengan tujuan untuk digunakan dalam presentasi, poster, artikel lepas, brosur perjalanan, iklan, dan lain-lain.

e. *Step By Step Photos*

Tidak banyak fotografer yang bersedia untuk memotret foto *step by step*. Hal ini dikarenakan prosesnya yang rumit, durasi yang bisa sangat panjang, dan jumlah foto yang bisa sampai lima kali jumlah foto resep biasa.

2. Unsur-unsur yang Harus Diperhatikan dalam *Food* Fotografi

Dalam *food* fotografi perlu memperhatikan beberapa hal, yaitu sebagai berikut:

a. Tentang bayangan

Bayangan pada makanan tidak untuk dihilangkan namun dilembutkan. Bayangan menciptakan dimensi. Terang gelap yang pas akan membuat tekstur menjai hidup seolah dapat teraba dilidah. Hindari bayangan terlalu keras yang terlihat dari garis bayangan yang terlalu jelas kontras karena dapat mengganggu titik perhatian.

b. *Framing with props*

Menurut Riana Ambarsari (2015: 97) pemisah yang cantik yaitu ketika makanan dialasi, dibungkus, diwadahi, dengan properti pendukung, ini memisahkannya dari elemen lain. Membuatnya menarik perhatian, menonjol dan mencegahnya terlihat tercampur dengan elemen lain. Hal ini bisa juga dinamakan *layering* atau pelapisan. *Layering* yaitu separation yang didramatisir, *framing* yang dibawa ke tingkatan baru.

c. Tentang *Styling*

Seorang *food stylist* seringkali harus mengubah bentuk atau tampilan props yang biasa menjadi tidak biasa dengan pengecatan, pengguntingan, dan lain sebagainya. Seorang *food stylist* yang bagus umumnya memiliki keterampilan *crafting* serta cita rasa *artistik* grafis yang kuat.

3. Penataan dan Peralatan dalam *Food Fotografi*

Menurut Nicole S. Young (2002: 94), terdapat beberapa teknik untuk menata makanan yang akan difoto. Teknik tersebut yaitu:

a. Menambah *volume*

Jika jumlah makanan yang akan difoto hanya sedikit, sedangkan wadahnya lebih besar, makanan tersebut seringkali tidak terlihat sehingga perlu penambahan volume makanan atau mengganti wadah dengan wadah yang lebih kecil.

b. Menggunakan hiasan

Menambahkan hiasan pada makanan yang akan difoto dapat mempercantik tampilan makanan tersebut selain itu hiasan juga membantu dalam menciptakan titik fokus.

c. Menjaganya tetap nyata

Tampilan makanan tidak harus selalu sempurna, tetesan dan remah-remah yang ditaburkan, atau sendok yang ditusukkan dalam makanan akan membuat tampilan makanan tampak lebih nyata.

Selain itu Nicole S.Young (2002: 106), menuliskan hal-hal yang perlu diperhatikan dalam penataan perlengkapan yaitu:

a. Relevansi dan kesederhanaan

Saat menambahkan benda yang akan digunakan untuk melengkapi foto makanan perlu diperhatikan bahwa benda tersebut bukanlah pengalih perhatian dari objek utama yakni makanan. Jadi benda yang digunakan

sebagai props merupakan benda yang sederhana dan sesuai dengan makanannya.

b. Piring dan aksesoris

Pemilihan piring perlu disesuaikan dengan warna makanan, dan ukuran piring perlu disesuaikan dengan jumlah maknannya.

c. Tekstil dan tekstur

Menambahkan tekstur dalam sebuah foto adalah cara yang baik untuk memberikan rasa kedalaman dan realisme pada sebuah foto. Memberikan tekstur dalam sebuah foto dapat dengan menggunakan tekstil seperti kain serbet, taplak, atau bagian meja itu sendiri.

F. Teknik Dasar Fotografi

Teknik merupakan cara-cara yang digunakan untuk menyelenggaraan melalui berbagai tahapan. Teknik dasar fotografi ini sangat penting dalam melakukan proses pemotretan. Untuk mendapatkan foto yang baik, fotografer harus mampu memahami teknik dasar fotografi yang baik pula. Di dalam foto yang baik harus ada ketajaman gambar, fokus, dan pencahayaan *eksposure* yang tepat. Berikut uraian tentang teknik dasar fotografi:

1. Fokus

Fokus adalah titik dimana objek foto mendapatkan perhatian utama sehingga foto tampak jelas dan tajam. Langkah utama untuk membuat objek yang difoto agar tampak jelas dan tajam disebut *focusing*. Hal tersebut dapat dilakukan dengan langkah-langkah sebagai berikut (Herry Tjiang, 2015:34):

a. Manual fokus

Manual fokus dapat didapatkan dengan melakukan fokus sendiri yaitu dengan memutar lensa untuk mendapatkan fokus yang diinginkan. Pada fokus ini kecepatan dan ketepatan diperlukan. Kalau tidak, foto akan blur karena ketidak tepatan fokus.

b. *Auto Fokus*

Dalam pengambilan objek dengan auto fokus tidak terlalu sulit. Kita hanya tinggal membidik objek sambil menekan tombol *shutter*, setelah terdapat bunyi “tiit” dalam kamera yang menandakan objek sudah fokus, kemudian menekan tombol *shutter* dan jadilah sebuah foto.

2. Proses Pencahayaan (*Eksposure*)

Pencahayaan merupakan hal terpenting dalam fotografi. Untuk mendapatkan foto yang menarik harus mendapatkan *eksposure* yang tepat, sehingga bisa memperoleh foto seperti yang diinginkan. *Eksposure* memiliki tiga elemen yaitu *ISO*, *Speed*, dan *Diafragma*. Menurut Herry Tjiang (2015:53) *eksposure* memiliki banyak definisi. Salah satu definisi di dalam fotografi yang mudah dimengerti adalah cara kamera menangkap cahaya dengan menghitung cahaya yang masuk, waktu yang digunakan, dan kepekaan sensor untuk merekam objek yang difoto. Berikut penjelasan elemen-elemen dalam *eksposure*:

a. *ISO*

ISO adalah tingkat sensitivitas atau kepekaan sensor. Semakin rendah *ISO* yang digunakan, semakin banyak cahaya yang dibutuhkan untuk mendapatkan *eksposure* yang tepat. Semakin rendah *ISO* semakin kurang sensitif, dan sebaliknya semakin tinggi *ISO* semakin sensitif sensor tersebut. *ISO* berhubungan erat dengan *noise* yang muncul dan setiap kamera memiliki tingkat *noise* sendiri.

Contoh *ISO* sebagai berikut:

1. *ISO* rendah: 50, 100
2. *ISO* sedang: 200, 320
3. *ISO* tinggi: 800, 1600, 3200, dst.

ISO sedang bisa dipakai jika kondisi kurang cahaya seperti pada waktu pagi ataupun sore hari. Semakin sedikit cahaya, semakin tinggi *ISO* yang diperlukan. *ISO* rendah dan sedang memiliki kualitas yang baik. Semakin tinggi *ISO* yang dipakai maka akan semakin banyak *noise* yang dihasilkan.

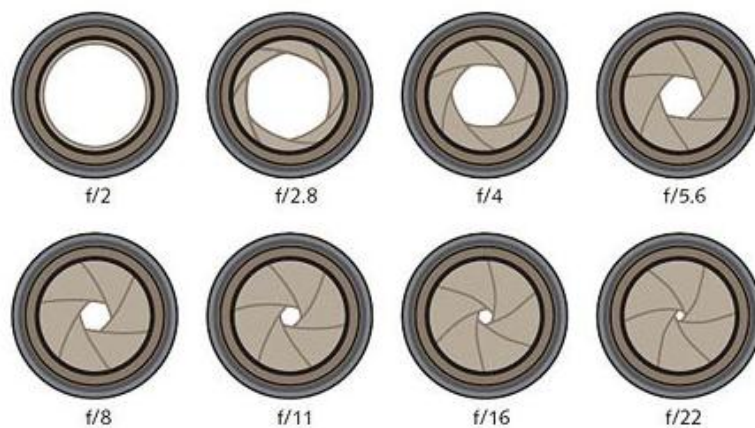
b. *Speed* atau Kecepatan

Speed merupakan kecepatan shutter untuk membuka dan menutup atau lamanya membuka dan menerima cahaya yang direkam oleh sensor atau *film*. Semakin lama membuka, semakin banyak cahaya yang masuk. Sedangkan semakin cepat membuka dan menutup semakin sedikit cahaya yang masuk. Semisal 30° lebih lambat/ lebih lama dibandingkan 1/30. Jadi pada shutter 30° akan menerima cahaya selama 30 detik atau

lebih banyak cahaya yang masuk. Penggunaan *speed* tergantung objek yang kita foto. Tidak ada yang salah jika objek itu menjadi blur dengan *speed* 1 detik. Demikian juga dengan *speed* 100 yang membuat objek tidak terlalu kabur. Juga jika ingin objek lebih *freeze* bisa menggunakan *speed* tinggi seperti 1/500.

c. Diafragma

Dalam dunia fotografi diafragma merupakan lebar bukaan untuk menerima cahaya yang akan mengenai sensor. Semakin kecil angka diafragma, misalnya f/5.6, f/4, f/2.8, bukaan lensa lebih lebar dibandingkan dengan angka f/11, f/16, f/22 yang memiliki bukaan kecil sehingga cahaya yang masuk ke dalam sensor hanya sedikit. Diafragma digunakan untuk mengatur ruangan tajam atau yang sering disebut *DOF* (*Depth of field*) yaitu jarak ketajaman dari titik fokus dan tidak terlihat blur (ruang tajam).



Gambar 2 : Ilustrasi Diafragma
Sumber: <http://3.bp.blogspot.com>

Menurut Nicole S. Young (2002: 51), cahaya merupakan hal yang penting yang harus diperhatikan dalam memotret makanan. Hal yang berkaitan dengan cahaya yang harus diperhatikan dalam memotret makanan yaitu intensitas dan jarak. Intensitas merupakan seberapa banyak cahaya yang menerangi makanan. Sedangkan lokasi dan jarak cahaya berkaitan dengan letak subjek. Untuk menghasilkan cahaya yang sesuai dapat dibantu dengan *modifier* seperti *soft box*, payung, *reflektor*, *light box* atau *soft box*.

Jenis-jenis cahaya yang digunakan dalam memotret makanan yaitu cahaya natural atau cahaya matahari, lampu *strobis*, *continuous light* atau lampu yang terus menyala.

G. Elemen Komposisi dalam Fotografi

Menurut Saiful Kabir (2011:41) komposisi adalah penggabungan beberapa elemen dasar yang terdapat pada objek atau area bidik. Komposisi objek yang baik akan menghasilkan gambar yang bagus, memiliki daya tarik, enak dipandang, dan terutama mengedepankan *point of interest* atau maksud dari foto tersebut. Elemen-elemen dasar yang terdapat pada komposisi objek antara lain sebagai berikut:

1. Objek

Objek adalah titik fokus atau target bidik yang menjadi hal utama dalam sebuah gambar yang dihasilkan. Dalam meletakkan objek, seorang fotografer harus mencari posisi objek pada titik pandang yang enak dilihat. Titik pandang yang harus ditentukan oleh seorang fotografer tidak harus

berada di tengah *frame*, melainkan menyesuaikan dengan objek disekitarnya.

2. Warna

Warna sangat mempengaruhi daya tarik sebuah gambar. Gambar yang memiliki *point of interest* dapat dengan mudah diketahui pesan yang hendak disampaikan kepada orang yang melihatnya. Untuk mendapatkan hal tersebut, usahakan antara objek dan warna background memiliki perbedaan, sehingga maksud dari gambar tersebut mudah terbaca.

a. Warna primer

Disebut warna primer karena warna-warna inilah yang membentuk warna-warna lainnya. Warna primer adalah warna merah, kuning, biru. Ketiga warna ini menjadi warna primer yang paling menarik bagi yang melihatnya.

b. Warna sekunder

Disebut warna sekunder karena warna ini terbentuk oleh campuran dua warna primer. Warna sekunder itu adalah orange, hijau, dan ungu.

c. Warna tersier

Dibentuk oleh warna yang bersebrangan, contohnya warna merah dan hijau.

d. Warna hangat dan warna dingin

Warna-warna yang memiliki kesan hangat didapat dari warna kuning, orange, dan merah. Sedangkan warna yang memiliki kesan dingin

didapat dari warna hijau, biru, dan ungu. Dengan mengetahui kesan panas dingin berarti kita dapat memotret lebih bermakna.

Warna dapat memberikan elemen yang sangat kuat dalam fotografi. Warna dalam fotografi dibedakan menjadi dua macam (Aran Handoko):

a. Vivid Colour

Vivid *colour* memiliki karakter warna yang ditimbulkan seakan berteriak, bersemangat, riang, ramai, dan terlihat bernuansa keras.

b. Pastel Colour

Warna yang memiliki karakter tentram, teduh, halus, dan bernuansa lembut.

Husna Widyani dan Jane Marsa (2014: 27), menyebutkn unsur-unsur komposisi yang lainnya yaitu sebagai berikut:

1. Line atau Garis

Garis merupakan komposisi yang paling dasar dari semua unsur komposisi. Jika tidak ada garis maka tidak ada bentuk., jika tidak ada bentuk maka tidak ada wujud. Jika tidak ada wujud maka tidak ada pola, dan seterusnya.

Garis terbagi menjadi empat yaitu:

a. Garis horizontal

Gariz horizontal merupakan unsur yang mengesankan kestabilan, ketenangan, kekokohan, serta permanen pada sebuah foto. Garis ini berfungsi untuk memberi fondasi pada foto.

b. Garis vertikal

Kesan yang ditampilkan pada garis ini yaitu kesan tinggi dan pertumbuhan.

c. Garis diagonal

Garis diagonal mampu memberikan kesan dinamis. Garis ini akan membuat foto terasa lebih hidup.

d. Garis lengkung

Garis lengkung disebut juga garis kurva, mampu memberikan kesan yang lebih luwes. Garis lengkung mampu memberi kesan lebih dari sekedar hidup daripada garis diagonal. Garis ini mampu membuat gambar menjadi lebih lembut, santai, dan seolah bergerak.

2. Bentuk

Bentuk adalah cara seseorang dalam memberikan identifikasi terhadap objek. Unsur bentuk dalam foto akan memberikan identitas yang jelas terhadap objek sehingga orang tidak perlu menebak lagi apa maksudnya. Unsur bentuk dapat ditemukan pada kontras pencahayaan yang ekstrim seperti siluet, atau penonjolan detail-detail sebuah benda.

3. Wujud

Wujud merupakan transformasi tiga dimensi dan unsur bentuk. ketika kita mampu melihat objek secara tiga dimensi. Saat itulah terdapat unsur wujud. Unsur wujud berfungsi memberi kedalaman fokus terhadap sebuah foto. Penggunaan bayangan dan cahaya, sangat penting untuk menekankan bentuk objek dalam sebuah foto.

4. Tekstur

Tekstur berfungsi untuk memperlihatkan keadaan permukaan pada sebuah benda atau objek. Apakah objek tersebut kasar, halus, beraturan, tidak beraturan, tajam, atau lembut. Tekstur juga memberikan kesan tiga dimensi.

5. Pola

Pola merupakan suatu pengulangan dari bentuk dan tekstur. Pola dapat menarik perhatian jika diambil dari sudut yang tepat.

6. *Crop*

Crop merupakan salah satu elemen komposisi yang menentukan hasil akhir dalam pembuatan foto. Komposisi pada dasarnya berarti memotong atau membuang suatu bagian dalam foto, bisa kiri, kanan, atau atas, bawah. Tergantung bagaimana pengambilan fokus suatu objek untuk menampilkan keindahan suatu bentuk hasil akhir suatu foto.

H. Penerapan Komposisi Fotografi

Penerapan komposisi yang baik akan menghasilkan gambar yang baik. Oleh karena itu dalam menerapkan komposisi fotografi harus mempelajari elemen-elemen komposisi di atas. Menurut Riana Ambarsari (2015: 38), penerapan komposisi dalam pemotretan makanan yaitu:

2. *Rule of Third*

Rule of third atau aturan sepertiga adalah panduan komposisi yang lazim digunakan di banyak bidang, baik dari grafis, fotografi, film, dan lain-lain. Dalam *rule of third* bayangan foto terbagi menjadi tiga bagian vertikal

dan horizontal. Insting normal manusia biasanya akan segera meletakkan objek di tengah-tengah bingkai, tapi setelah mengambil komposisi normal tersebut, cobalah untuk meletakkan objek di titik-titik pertemuan tiga bidang tersebut.

3. *S curve*

4. Komposisi ini mengikuti bentuk huruf S atau makanan mengikuti kurva S, lalu bermain-mainlah dengan *angle* dan *focus*.

5. *Elips*

Komposisi *elips* merupakan komposisi sederhana yang mudah diaplikasikan. Komposisi ini akan terlihat lebih menarik ketika dipadukan dengan *rule of third*.

6. *Pattern*

Komposisi *pattern* merupakan susunan yang berulang-ulang.

7. Diagonal

Komposisi diagonal bukan di dapat dari memiringkan objek, tetapi dengan menyusun objek atau menemukan garis diagonal dalam susunan objek

Nicole S. Young (2002: 120) menambahkan beberapa penerapan komposisi yang digunakan dalam memotret makanan yaitu:

1. *Background* dan *foreground*

Dalam memfoto suatu makanan perlu memperhatikan latar belakang dan latar depan. Yang perlu diperhatikan yaitu seberapa besar munculnya latar belakang dan latar depan yang akan muncul dalam *frame*.

2. Menggunakan segitiga

Menemukan atau menambahkan segitiga dalam *scence* merupakan cara sederhana untuk menyusun keseimbangan dalam foto.

I. Alat, Bahan, dan Teknik

Alat, bahan, dan teknik merupakan komponen dalam pembuatan karya fotografi. Alat, teknik, dan bahan tersebut meliputi:

1. Alat

Alat yang digunakan dalam pemotretan antara lain:

a. Kamera

Kamera tidak terlepas dari semakin pesatnya kemajuan teknologi informasi belakangan ini. Sebab kamera merupakan alat yang dapat digunakan sebagai sarana informasi. Cara kerja kamera yaitu dengan menangkap cahaya luar melalui ruang gelap secara seketika, yang kemudian membekas pada plat yang biasa kita kenal *film* atau gambar negatif.

Kamera yang digunakan dalam pemotretan *food* fotografi adalah kamera profesional/ DSLR. Kamera DSLR tersebut terdiri dari dua seri yaitu:

1) Canon EOS 40D

Kamera Canon EOS 40D adalah kamera dengan performa tinggi di kelas SLR, menggunakan sensor CMOS dengan 10.10 *megapixel* DIGIC III, presisi yang tinggi dan kecepatan auto fokus mencapai 9

titik, kecepatan mencapai 6,5 fps. Kamera ini mempunyai kecepatan respon yang sangat tinggi sehingga bisa digunakan setiap saat tanpa menunggu waktu yang lama untuk menghidupkannya.



Gambar 3. Canon EOS 40D
Sumber: Dokumentasi Pribadi

2) Canon EOS 60D

EOS 60D adalah kamera dengan performa yang sangat tinggi di kelas *digital single lens reflex* kamera dengan sensor CMOS memungkinkan untuk detail gambar yang sangat bagus didukung dengan 18,0 mp, *DIGIC 4* prosesor dan *9-point AF* yang sangat cepat mampu mengambil gambar hingga kecepatan 5,3 *fps*, tampilan gambar langsung dan *full HD* untuk pengambilan video.



Gambar 4. Canon EOS 60D
Sumber: Dokumentasi Pribadi

b. Lensa

Menurut Riana Ambarsari (2015: 9) lensa berfungsi sebagai mata dari kamera dan bekerja mirip dengan mata manusia dan berguna untuk memfokuskan cahaya hingga mampu membakar medium penangkap. Jenis lensa dan sifat-sifatnya ditentukan oleh panjang fokus lensa, yaitu panjang atau jarak dari bagian depan lensa ke *film* (sensor penangkap gambar). Lensa yang digunakan dalam pembuatan *food* fotografi yaitu:

1) Lensa fix 50 mm

Jenis lensa ini sangat sederhana dan dapat digunakan untuk mengambil gambar potret dan *close up*. Fungsinya untuk mempertajam hasil bidikan dari pengolahan diafragma/bukaan, ISO, serta pengaturan lainnya yang dapat mengurangi kualitas gambar tersebut. Lensa jenis ini tidak dapat melakukan *zooming* karena hanya memiliki satu rentang fokal (Saiful Kabir, 2011: 21).



Gambar 5. Lensa Fix 50mm
Sumber: Dokumentasi Pribadi

2) Lensa *wide*

Lensa ini biasa digunakan oleh fotografer yang suka dengan objek pemandangan karena memiliki kemampuan untuk menangkap bidang yang luas.



Gambar 6. Lensa *wide* 10-18mm
Sumber: Dokumentasi Pribadi

c. Baterai

Menurut Enche Tjin (2014: 8), baterai merupakan komponen penting dalam kamera sebagai sumber daya listrik untuk mentenagai kamera umumnya berjenis *lithium* yang bisa diisi ulang dan ada juga kamera yang memakai baterai jenis AA yang lebih mudah didapat. Baterai yang digunakan dalam proses pembuatan *food* fotografi terdiri dari baterai LP-E6 dan BP-511A.



Gambar 7 : Baterai LP-E6
Sumber: Dokumentasi Pribadi



Gambar 8: Baterai BP-511A
Sumber: Dokumentasi Pribadi

d. Kaki tiga (*Tripod*)

Menurut I komang Sudarmo (2014: 38), *tripod* merupakan alat untuk menyangga kamera. Fungsi *tripod* adalah untuk mengatasi getaran atau goyangan pada kamera disaat kita memotret dengan kecepatan rendah. Alat ini juga berguna untuk *portrait* fotografi, untuk memotret diri sendiri atau ketika anda mengutamakan aspek komposisi pada pemotretan anda.



Gambar 9 : Tripod
Sumber: <https://encrypted-tbn3.gstatic.com>

e. Lampu Kilat (*Flash*)

Lampu kilat berfungsi menghasilkan kilatan cahaya. Makin kuat *flash* maka makin kuat dan terang cahaya kilatnya maka makin jauh daya jangkauannya terhadap objek pemotretan. Jika cahaya terlalu redup, *flash* membutuhkan cahaya tambahan dan digunakan untuk hampir semua situasi.



Gambar 10: Lampu Kilat (Yongnuo 560)
Sumber: Dokumentasi Pribadi

f. Oktagon

Oktagon merupakan asesoris yang berfungsi untuk memantulkan cahaya. Berbentuk segi delapan.



Gambar 11: Oktagon
Sumber: <http://www.tokocamzone.com>

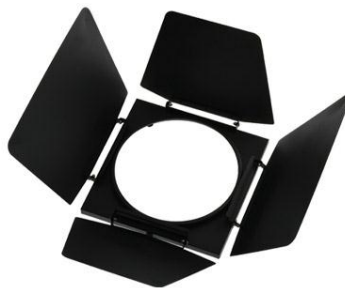
g. Soft Box

Menurut Enche Tjin (2014: 172) *soft box* merupakan aksesoris berbentuk kotak yang dipasang di depan lampu kilat. *Softbox* berguna untuk melembutkan cahaya melalui proses penyaringan (*diffuse*) dan pemantulan (*reflect*). Karena bentuknya yang lebih besar dari kepala lampu maka *soft box* ini menghasilkan cahaya yang lebih lembut.



Gambar 12 : *Soft Box*
Sumber: www.bhphotovideo.com

h. Barndoor



Gambar 13: *Barndoor*
Sumber : <http://www.homeofficedecoration.net/>

2. Bahan

Bahan yang digunakan dalam pemotretan *food* fotografi yaitu *memory card*, diantaranya yaitu:

a. *SD card*

Menurut Enche Tjin (2014: 170) SD card singkatan dari *Secure Digital* adalah sebuah media penyimpanan *digital* yang biasanya digunakan untuk menyimpan *file* gambar atau video. Bentuknya yang kecil sangat memudahkan untuk di bawa dan di simpan di saku.



Gambar 14 : *SD Card*

Sumber: ngilmu-copas.blogspot.com

b. *Compact Flash*

Compact flash termasuk dalam jenis *memory card* yang biasanya digunakan untuk kamera jenis semi pro dan profesional, karena fitur penyimpanannya yang sangat aman dan mempunyai kualitas penyimpanan yang sangat cepat.



Gambar 15. *Compact Flash*

Sumber : Dokumentasi Pribadi

3. Teknik

Teknik pemotretan merupakan faktor yang perlu diperhatikan dalam membuat karya yang baik dan menarik. Teknik pemotretan yang digunakan dalam melakukan pemotretan antara lain:

a. *Depth of Field* (DoF)

Menurut Riana Ambarsari (2015, 42) *DoF* merupakan ruang tajam sebuah foto. Sebuah foto dikatakan *DoF*-nya sempit atau *shallow* ketika hanya sedikit saja bagian foto yang tajam atau fokus, sementara latar belakang dan latar depan blur. Sebaliknya dikatakan *DoF*-nya luas ketika latar depan sampai latar belakang tajam atau fokus. *DoF* dipengaruhi oleh beberapa elemen yaitu.

1) Jarak

DoF akan sempit jika jarak obyek terhadap lensa dalam posisi dekat dan sebaliknya *DoF* akan luas jika jarak obyek terhadap lensa dalam posisi jauh. Untuk memperoleh *background* dengan blur maksimal dapat dilakukan dengan mendekatkan jarak obyek ke lensa atau menjauhkan *background*.

2) Lensa

Semakin panjang lensa yang digunakan maka semakin sempit *DoF*-nya, dan sebaliknya semakin pendek lensa maka semakin luas *DoF*-nya.

3) *Aperture*

Semakin lebar *aperture*, semakin sempit *DoF*-nya. Sebaliknya, semakin kecil *aperture*, semakin luas *DoF*-nya.

b. *Point of Interest* (PoI)

Salah satu hal penting dalam fotografi makanan yaitu fokus obyek. Tentukan *PoI* dari obyek terlebih dahulu kemudian baru mengarahkan

fokus pada obyek tersebut. *PoI* bisa diperoleh dengan mengetahui apa yang akan difoto, tahu apa yang menarik dari obyek yang diambil, dan bisa memastikan orang yang melihat akan mengetahui apa maksud dari obyek yang diambil.

J. Karya sebagai Acuan

Ada tiga fotografer yang menjadi referensi dalam menyelesaikan tugas akhir karya seni *food* fotografi ini. Dua orang fotografer ini sudah sangat dikenal di dalam maupun luar negeri. Hasil karya mereka menjadi salah satu acuan yang digunakan penulis untuk menyelesaikan tugas akhir *food* fotografi ini.

1. Jie W. Kusumo

Jie W.Kusumo lebih akrab dipanggil Jiewa. Pada tahun 2006 Jiewa bekerja di *associate system analyst*, pada tahun 2008 bekerja di *cipta foundation* sebagai *web master* dan sekarang menjadi *food fotografer*. Berikut ini merupakan contoh karya Jiewa.



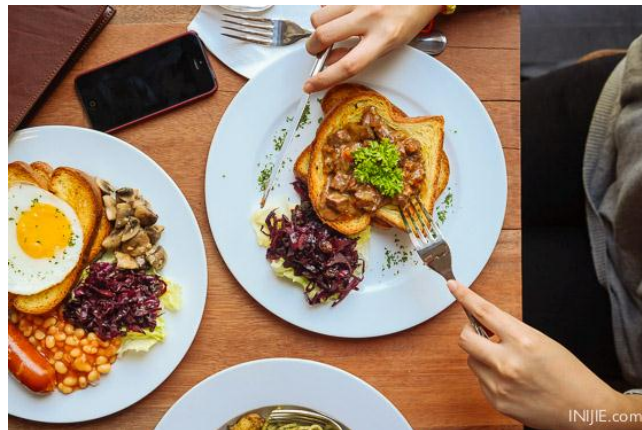
Gambar 16: Suasana Orang Makan
Sumber: www.inijie.com

Gambar di atas menjelaskan suasana orang makan di kafe libby Surabaya yang di ambil oleh Jiewa.



Gambar 17: Selesai makan
Sumber: www.inijie.com

Gambar di atas menceritakan tentang salah satu hidangan di cafe yang selesai di santap. Gambar tersebut diambil menggunakan *mirrorless* fuji film.



Gambar 18 : Menyantap
Sumber: www.inijie.com

Gambar di atar menceritakan tentang salah satu hidangan di cafe yang baru saja di sajikan, dan siap untuk di santap, gambar ini di ambil

menggunakan kamera *mirrorless* fujifilm lensa 20mm , menggunakan pencahayaan lampu *starled* (lampu studio yang menggunakan led)

2. Lou manna

Lou manna adalah seorang fotografer yang mengawali karir dengan bekerja menjadi jurnalistik di majalah nasional NEW YORK TIMES selama kurang lebih 15 tahun. Ia menjadi penulis dengan berkolaborasi dengan seorang penulis artikel tentang makanan yang bernama Craig Claiborne. Berikut contoh karya dari lou manna



Gambar 19 : *fettuccine with artichokes*
Sumber : bhphotovideo.com

Karya ini mengkondisikan suasana dengan cahaya yang *soft* atau lembut untuk menimbulkan kesan makanan yang masih hangat dan siap untuk disajikan.



Gambar 20 : *Chocolate Creme Brulee*
Sumber : pinterest.com

Gambar karya Lou Manna ini menampilkan suasana makanan yang menimbulkan kesan mewah dengan mengandalkan *topping* sebagai *point of interest*nya dan agar penikmat tertarik dengan isian dari makanan tersebut.

3. Nichole S. Young

Nichole S Young adalah seorang fotografer yang berasal dari Portland, Oregon. Dia juga menulis tentang pengalaman perjalanannya yang dia lalui dan bercita-cita untuk mengelilingi dunia dan menceritakan kembali melalui fotografi dan tulisannya. Banyak buku yang dihasilkan oleh Nichole S Young antara lain “ *Food Photography From Snapshots to Great Shots*”, “*Canon EOS 60D*”, “*Landscape Photography*”, “*Canon EOS 7D*” dan lain-lain.

Berikut beberapa contoh karya dari Nichole S Young :



Gambar 21 : *"Pappardelle"*
Sumber : portofolio.nicholesy.com



Gambar 22 : *French Toast*
Sumber : portofolio.nicholesy.com



Gambar 23 : *lasagna*
Sumber : portofolio.nicholesy.com

K. Konsep dan Proses Penciptaan

Proses pembuatan karya fotografi ini meliputi eksplorasi dan improvisasi. Dengan kedua proses ini maka hasil karya yang dihasilkan dapat tercipta sesuai dengan konsep penciptanya.

1. Eksplorasi

Metode eksplorasi merupakan metode yang digunakan untuk melakukan pemotretan Tugas akhir Karya Seni ini. Eksplorasi menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia Edisi 4 (2008: 290) yaitu “kegiatan memperoleh pengalaman baru disituasi yang baru”. Proses eksplorasi dalam metode penciptaan karya fotografi ini dilakukan untuk menemukan ide-ide terkait tentang pelestarian jajanan pasar di kota Yogyakarta. Cara yang digunakan yaitu:

- a) Melakukan observasi jajanan pasar yang ada di beberapa wilayah yang ada di Yogyakarta
- b) Mempelajari situasi objek untuk menentukan jajanan pasar yang akan di potret
- c) Mempelajari objek yang akan di potret dan menentukan sudut pandang terhadap objek
- d) Mempersiapkan alat, bahan dan pengaturan teknik pada kamera yang akan di gunakan dalam pemotretan.

2. Improvisasi

Improvisasi menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia Edisi 4 (2008: 428) yaitu “Pembuatan sesuatu berdasarkan bahan yang ada “. Metode improvisasi dalam proses pemotretan karya fotografi ini adalah berhubungan dengan keadaan atau kondisi jatuhnya cahaya terhadap objek yang akan di potret.

Karena improvisasi bersifat spontan dan refleks, maka hal yang paling penting dalam pengambilan objek yaitu:

- a) Bagaimana menentukan waktu yang tepat untuk melakukan pemotretan
- b) Pemanfaatan alat dan bahan yang dapat di gunakan sebagai garnis dan alas pada makanan yang akan difoto
- c) Pemanfaatan alat dan bahan yang akan digunakan untuk membantu pencahayaan

BAB III

TAHAPAN VISUALISASI

A. Ide Pemilihan Objek

Foto merupakan media komunikasi secara visual. Dengan foto seseorang dapat mengetahui apa makna dan pesan yang terkandung dalam suatu karya foto. Objek yang digunakan dapat berupa manusia, binatang, atau objek benda mati seperti jajanan pasar. Banyak sekali pesan tersirat dalam sebuah karya objek foto maka pada saat itulah foto menjadi media komunikasi yang efektif dalam menyampaikan sebuah informasi.

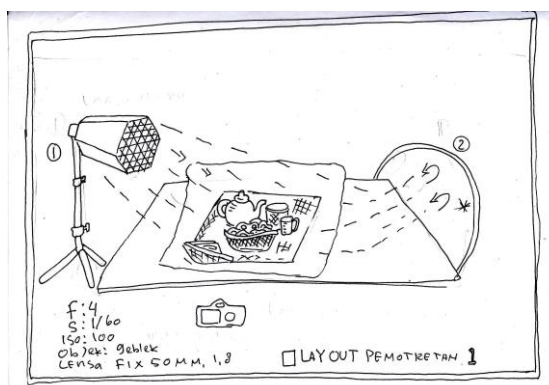
Jajanan pasar merupakan salah satu benda yang menarik untuk dijadikan objek foto untuk menginformasikan sebuah makanan yang perlu dilestarikan sebagai makanan tradisional yang ada di Yogyakarta.

Yogyakarta merupakan salah satu kota yang kaya akan budaya. Salah satu budaya yang ada di Yogyakarta adalah kuliner tradisional jajanan pasar. Jajanan pasar di Daerah Istimewa Yogyakarta meliputi lima kabupaten yaitu kabupaten Bantul, Sleman, Gunung Kidul, Kulon Progo dan Kota Yogyakarta. Ketertarikan dengan jajanan pasar timbul karena salah satu budaya yang perlu dilestarikan dan keberadaannya sudah mulai tersingkirkan oleh budaya baru yang memasuki Yogyakarta. Dari jajanan pasar inilah yang menjadi sumber ide pembuatan karya Tugas Akhir ini.

B. Konsep Penciptaan

Dengan adanya ide tersebut, maka mulailah dibuat konsep untuk menyusun karya tugas akhir ini. Konsep dari pembuatan karya tugas akhir ini adalah tentang jajanan pasar yang ada di Yogyakarta. Hal inilah yang menjadi konsep dari karya tugas akhir *food* fotografi.

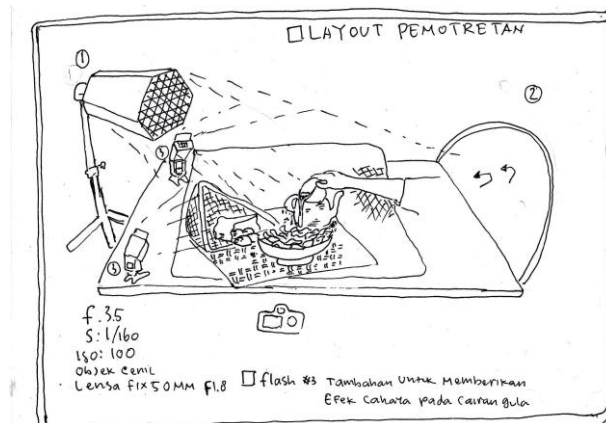
1. *Layout* Pemotretan Geblek



Gambar 24 . *Layout* Geblek
Sumber: Dokumentasi Pribadi

Dalam pemotretan ini menggunakan objek makanan geblek yang digarnis sedemikian rupa sehingga nampak karakter asli dari makanan tradisional tersebut dan memberikan minat makan pada objek yang difoto. Dalam *layout* ini menggunakan satu buah lampu dengan daya 500 watt dengan tambahan *oktagon* agar dapat mengurangi cahaya sehingga dapat memberikan efek natural yang nampak dengan bantuan *reflektor* pada sisi kanan objek mampu memantulkan dan menghilangkan bayangan yang nampak dari cahaya lampu studio.

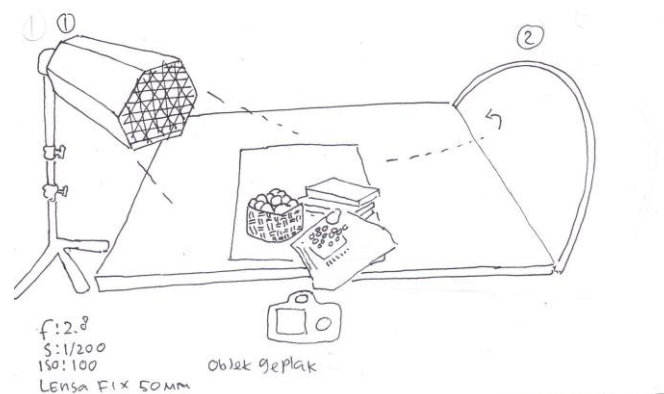
2. *Layout Pemotretan Cencil*



Gambar 25. *Layout Cencil*
Sumber: Dokumentasi Pribadi

Dalam memotret makanan cencil ini memerlukan beberapa lampu dengan 1 lampu yang menjadi cahaya utama yang memang pokok untuk menyinari objek dari atas, lalu dengan bantuan cahaya yang lain mampu memberikan efek cahaya pada gula cair yang mulai tumpah sehingga terlihat lebih segar dan menggiurkan untuk di makan.

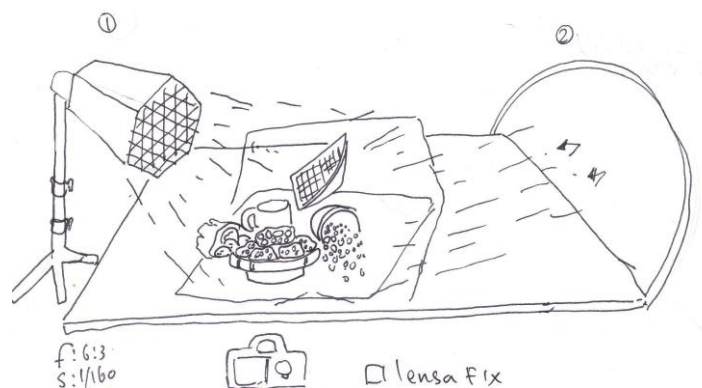
3. *Layout Geplak*



Gambar 26: *Layout Geplak*
Sumber: Dokumentasi Pribadi

Layout pemotretan pada geplak memerlukan beberapa elemen pendukung seperti buku bacaan, koran, alas anyaman dari daun pandan. Untuk menyampaikan kesan bersantai maka diberikan elemen tersebut, dan elemen pendukung adalah makanan yang gurih untuk mengimbangi geplak yang manis. Sumber cahaya yang dipakai untuk pemotretan ini adalah lampu utama dengan ditambah *oktagon* dan *honeycomb* yang membuat cahaya dapat tersaring sehingga cahaya yang keluar cukup pas dan dapat memantul ke *reflektor* yang berwarna kuning. Penggunaan *reflektor* berwarna kuning adalah agar memberikan kesan hangat, cahaya yang dipantulkan oleh *reflektor* akan mengenai sisi bagian kanan pada buku dan besek yang dapat memberikan aksentuasi garis pada pinggiran objek sehingga objek terlihat menonjol.

4. *Layout Ampyang*



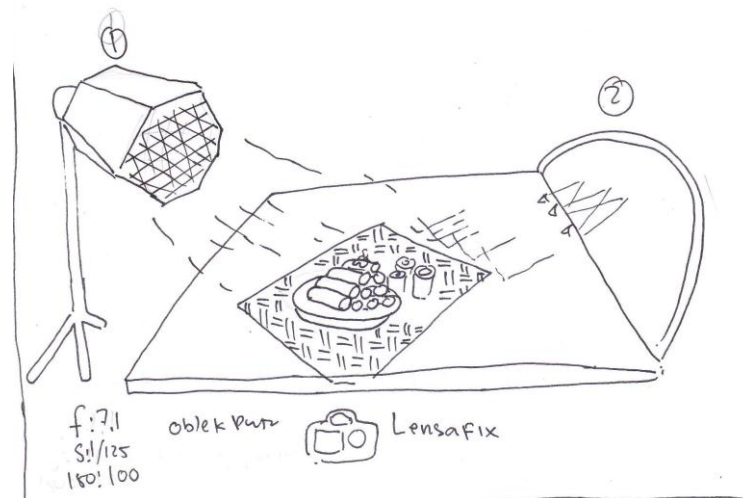
Gambar 27 : *Layout Ampyang*
Sumber: Dokumentasi Pribadi

Ampyang adalah makanan khas kabupaten Sleman yang berbahan dasar kacang dan gula jawa serta tambahan jahe agar memberikan rasa yang gurih dan

hangat. *Layout* penataan objek ampyang ini menggunakan beberapa elemen pendukung selain elemen utama yaitu ampyang itu sendiri, objek pendukung menggunakan gula bahan makanan tersebut seperti gula jawa, dan kacang, serta digarnis dengan daun pisang kering, dan peralatan yang terbuat dari anyaman bambu.

Dalam pemotretan ini menggunakan 1 lampu utama yang ditambah dengan *oktagon* dan *honey comb* yang diarahkan menyamping ke arah pantulan *reflektor* agar cahaya yang mengenai objek tipis dan lebih halus, penggunaan *reflektor* yang berwarna emas memberikan kesan hangat dan mengangkat objek tersebut dengan menimbulkan aksentuasi garis cahaya dibagian luar objek.

5. *Layout* Kue Putu



Gambar 28 : *Layout* Kue Putu
Sumber: Dokumentasi Pribadi

Layout pada pemotretan kue putu ini menggunakan pencahayaan dan elemen pendukung yang sederhana, hanya menggunakan satu lampu dan *reflektor* ditambah dengan *oktagon honeycomb*, pemanfaatan unsur anyaman yang

membuat objek terlihat lebih kekunoan, juga memberikan kesan tradisional. Penambahan unsur bambu sebagai cetakan kue putu lebih menegaskan bahwa bentuk kue terbentuk dari bambu. *Reflektor* berfungsi memberikan aksentasi dan efek cahaya yang lebih halus pada pinggiran objek.

6. *Layout Thiwul*

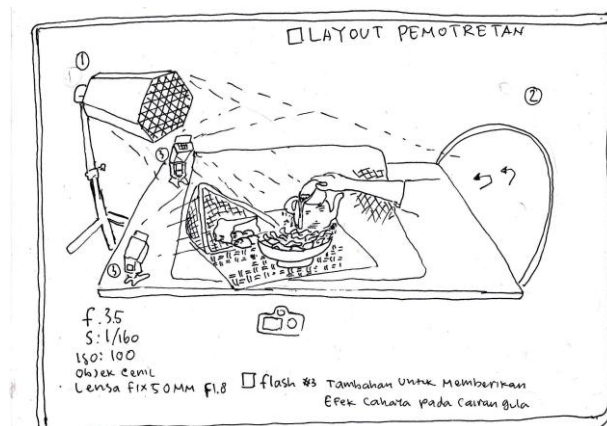


Gambar 29. *Layout Thiwul*
Sumber: Dokumentasi Pribadi

Layout thiwul menggunakan properti tambahan seperti poci dan gelas, serta gula jawa yang menunjukkan kesan bahwa makanan ini dimakan saat pagi hari atau sebagai makanan padat yang mengenyangkan yang memberikan semangat dipagi hari. Penggunaan *reflektor* yang menggunakan warna emas dapat menimbulkan kesan klasik pada bagian tepi objek, lampu yang digunakan menggunakan *oktagon* yang memancar ke arah objek yang tembus dengan *reflektor* sehingga mendapatkan pantulan cahaya yang tipis.

7. *Layout* pemotretan kelepon

Kelepon adalah salah satu makanan ikonik yang menjadi simbol makanan tradisional Yogyakarta. *Layout* pemotretan makanan ini sama seperti memotret cenil karena bahan yang sama dan teknik pemotretan yang tidak jauh berbeda, menggunakan 2 *lighting* ditambah dengan *reflektor* berwarna putih agar terlihat tembusan sinar pada taburan parutan kelapa.

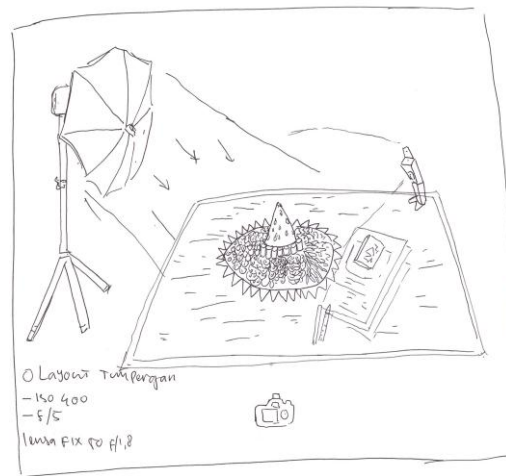


Gambar 30.: *lay out* klepon /cenil

8. *Layout* tumpengan

Tumpengan adalah salahsatu makna simbolis dalam berucap syukur kepada Tuhan YME dan hubungan antara manusia dan alam juga manusia dengan sesama manusia. Konsep pemotretan tumpengan ini berbeda dengan konsep yang lainnya karena objek yang besar dan membutuhkan tingkat kecerahan dan fokus yang tajam maka harus menggunakan pemotretan yang lebih dari yang lainnya. Menggunakan lampu studio dengan *difuser* payung yang menghadap kebawah agar memantul kesisi gunungannya

dan menggunakan lampu *flash* untuk memberikan warna pada *background*.



Gambar 31: *lay out* pemotretan tumpengan

C. Proses penciptaan

Dalam proses penciptaan ini dibutuhkan material atau alat dan bahan untuk itu terdapat beberapa alat dan bahan yang harus di gunakan dan dikuasai oleh penulis seperti alat, bahan, dan penguasaan teknik untuk menciptakan karya foto ini. Berikut ini merupakan alat, bahan, dan teknik yang di gunakan dalam pembuatan karya *food* fotografi kuliner tradisional di yogyakarta:

1. Bahan

Bahan yang digunakan dalam pembuatan karya ini adalah memori card yang sangat penting karena untuk menyimpan semua hasil gambar yang telah di buat oleh kamera. Selain itu juga makanan tradisional yang digunakan sebagai objek yang di foto. Makanan yang digunakan adalah makanan yang dibeli langsung oleh pedagang dipasar atau memesannya kalau sekiranya dipasar tidak dijajakan

2. Teknik Pemotretan

Foto *Still life* yang akan diciptakan adalah hasil dari merekam makanan tradisional yang sudah mulai tersingkirkan sebagai titik awal pelestarian budaya berupa makanan.

a. Ruang tajam sempit (*dept of field*)

Karya tugas akhir ini dibuat dengan menggunakan teknik ruang tajam yang sempit karena dalam karya- karya Tugas Akhir ini penulis ingin menampilkan foto dengan objek yang dominan dan *background blur* . objek dominan dalam hal ini adalah manusia dengan segala aktifitas dan ekspresinya.

b. *Selective focus*

Teknik fotografi yang membuyarkan objek pada foto. Ada yang disebut objek depan dan objek belakang. Pada *selective focus* ini, foto akan mem-blur-kan objek depan atau belakang. Jika kedua objek blur maka foto dikatakan goyang/ blur. Hal ini dapat dilakukan dengan cara mengatur fokus secara manual dan objek depan harus dekat dengan lensa kamera.

c. Pengaturan kamera

Teknik pengaturan kamera ini dilakukan untuk membuat karya menjadi warna yang sesuai dengan warna yang dilihat oleh mata telanjang. Karena untuk membuat karya TAKS ini membutuhkan kesesuaian warna dengan objek aslinya agar terlihat lebih segar dan menggoda. Yaitu dengan mengatur pada menu lalu pilih *picture style* dan menggantinya

dengan *cluster amarilys* dan pada *white balance* di ganti dengan 5200 *kelvin* atau yang sering di gambarkan dengan logo terik matahari.

D. Tahapan Visualisasi

Melalui karya tugas akhir karya seni ini dibuat dengan penggabungan semua faktor yang ada dalam proses pembentukan, eksplorasi dan improvisasi. Penggabungan ketiganya dilakukan untuk mendapatkan foto yang diinginkan menjadi karya yang lebih bermakna dan berekspresi. Foto berwarna adalah tujuan dari tugas akhir ini karena menciptakan warna yang sama dengan apa yang dilihat oleh mata untuk menciptakan rasa ingin tahu dan menggoda setiap melihatnya.

Cahaya yang digunakan untuk pengambilan gambar adalah cahaya buatan dengan menggunakan lampu otomatis yang dilakukan pada malam hari. Karena dengan pemotretan malam hari lah bisa mengurangi polusi cahaya yang akan mengakibatkan gambar terlalu terang dan bisa mempercepat proses pembusukan makanan sehingga membuat makanan cepat basi dan tekstur yang tidak menarik serta warna yang kurang sedap bila dipandang. Hal ini di improvisasikan dengan keteknikan fotografi yang sangat beragam seperti *doff* sempit, *selective focus* dan pengaturan pada menu kamera yang beragam sehingga membuat hasil karya semakin matang dalam penggabungan warnanya. Kemudian penataan komposisi dalam pembentukan karya ini adalah faktor yang sangat penting dan harus tepat, karena dengan penataan komposisi yang berbeda dan beragam dapat memunculkan sudut pandang dengan kepuasan tersendiri. Format ukiran foto dalam pembentukan karya adalah

dengan menggunakan ukuran medium, dimaksudkan agar lebih fokus dalam pengamatan karya.

Berikut adalah tips dalam memotret *still life* fotografi dan dalam pembahasan ini mengulas tentang *food fotografi*.

- 1) Dalam memotret *still life* dibutuhkan bukaan diafragma (f) yang kecil dan besar karena ditentukan sesuai keperluan penggunaannya, untuk diafragma besar antara f. 2.2 sampai f.4 kegunaannya untuk memperkecil *dof* dan bisa menyeleksi objek yang akan diberikan efek bokeh lensa, dan untuk bukaan diafragma kecil kisaran f.5,6 sampai f.8 karena dengan bukaan diafragma yang demikian mampu membuat memperjelas semua objek dengan tingkat bokeh yang sangat rendah dan hampir tidak terlihat efek blur pada lensa. Untuk penggunaan ISO diatur dengan pengaturan rendah untuk mendapatkan detail dan mengurangi *noise* pada hasil gambar
- 2) Untuk mendapatkan tekstur warna dan komposisi *background* yang tepat perlu adanya pemilihan unsur - unsur senyawa bahan yang ada, misalkan tekstur makanan yang cenderung lembut dipadukan dengan *background* yang bertekstur dan komposisi yang menunjukkan bahwa objek tersebut menonjol. Begitu sebaliknya apabila tekstur makanan yang cenderung kasar atau mempunyai tekstur yang khas maka *background* cenderung lebih lembut dan halus agar terlihat kontras.
- 3) Untuk mendapatkan gambar dengan objek yang gerak dan kita mencoba membekukan (*freze*) maka perlu diatur *speed* (s) yang tinggi dan

menggunakan bukaan yang kecil agar semua objek dapat terekam dengan baik dan dengan ketajaman yang bagus.

E. Pembahasan Karya

1. Foto berjudul: Geblek



Gambar 32 : Berjudul: Geblek

Albatroz Block Paper resolusi 300 dpi, ukuran 60x60 cm, Tahun 2016

Tabel 1. Pembahasan Karya Foto Geblek

GAMBAR	JUDUL	PENERAPAN			PELAKSANAAN			
		Objek	Kamera	Lensa	Diafragma	Speed	Iso	Angle view
32	Geblek	Geblek	Canon 60 d	Fix 50m m	f/4	1/160	100	Middle

Karya foto ini berjudul geblek, yaitu jajanan pasar yang berasal dari bukit menoreh. Lokasi pengambilan foto letaknya di studio dengan menggunakan bantuan cahaya lampu agar objek terlihat jelas dan dramatis. Pada saat pengambilan foto ini terdapat beberapa kendala diantaranya kesulitan dalam membuat efek asap pada makanan yang baru saja di angkat dari penggorengan

menggunakan minyak panas, Objek utama dari foto ini adalah jenis makanan yang berasal dari singkong yang dikenal dengan sebutan geblek. Pembagian antara objek dengan *property* pada ukuran medium membentuk komposisi yang kuat. *Background* pada foto ini menggunakan properti Poci, keranjang, dan potongan gelas untuk menunjukkan kesan yang kekunoan Fokus pada foto ini terletak pada jajanan pasar geblek.

Pengambilan foto ini menggunakan f (*diafragma*): $f/4$, *Shutter speed*: $1/160$, ISO 100, penggunaan *shutter speed* $1/160$ $f : 4$ menghasilkan gambar yang memiliki tingkat *selective focus* yang lembut, dan dengan setingan kamera $f/4$, *speed* $1/160$ Iso 100, *white balance* 3500 kelvin, yang membuat kesan dari tekstur makanan terlihat dengan bagus, juga objek yang memiliki tingkat kecerahan yang cukup, juga karakter warna *vivid colour* yang terkesan hangat tidak terlalu terang dan menonjol dalam segi objek dari pada *backgroundnya*. ISO 100 digunakan agar foto yang dihasilkan lebih tajam, tidak terlalu *noise* atau terlihat titik-titik yang mengganggu tekstur warna.

Sudut pandang yang digunakan adalah *normal eye* atau sesuai dengan pandangan sejajar dengan objek namun cara pengambilannya memblurkan *foreground* agak kebawah agar lebih terkesan penuh.

Penggunaan pigura yang berwarna putih dimaksudkan karena agar karya foto terlihat bersih dan higienis, karena kontent yang diangkat adalah makanan dan juga agar terlihat memusat apabila dilihat.



Gambar 33: *layout* desain katalog geblek

Desain katalog ini menggunakan susunan yang simple agar mudah diterima oleh masyarakat, dengan keterangan yang ringan serta gambar yang jelas maka dapat dilihat detail dan menambah daya tarik bagi pembacanya. Makanan geblek berasal dari Kulon Progo yang terkenal dengan sebutan Perbukitan Menoreh yang memiliki hasil bumi yang banyak diantara lain palawija, dan didominasi oleh komoditas ketela pohon. Dengan banyaknya komoditas ketela yang mendominasi maka banyak ketela yang belum dimanfaatkan menjadi bahan makanan jadi, warga kulon progo memanfaatkan hal tersebut dengan membuat tepung ketela dan mengolahnya dengan membuat geblek dengan bumbu rempah yang khas sehingga menjadikan geblek sebagai makanan yang banyak digemari oleh masyarakat sekitar karena mengenyangkan dan cocok untuk makanan bersantai. Makanan ini tidak begitu sulit untuk didapat karena tersedia dipusat jajanan dan oleh-oleh yang berada disekitar kulon progo maupun dikota Yogyakarta.

2. Foto Berjudul: Cencil



Gambar 34 : Berjudul: Cencil

Albatroz Block Paper resolusi 300 dpi, ukuran 60x60 cm, Tahun 2016

Tabel 2. Pembahasan Karya Foto Cencil

GAMBAR	JUDUL	PENERAPAN			PELAKSANAAN			
		Objek	Kamera	Lensa	Diafragma	Speed	Iso	Angle view
34	Cencil	Cencil	Canon 60 d	Fix 50mm	f/3.5	1/160	100	Normal eye

Karya foto ini berjudul Cencil, penulis ingin menampilkan jajanan pasar yang berasal dari kota Yogyakarta. Lokasi pengambilan foto letaknya di Studio. dengan menggunakan bantuan cahaya lampu agar objek terlihat jelas dan dramatis. Pada saat pengambilan foto ini terdapat beberapa kendala diantaranya dalam membuat efek gula tidak dapat dilakukan sendiri, sehingga memerlukan bantuan orang lain, Objek utama dari foto ini adalah jenis makanan yang terbuat dari tepung sagu yang dikenal dengan sebutan cencil. Pembagian antara objek dengan *property* pada ukuran foto *medium* membentuk komposisi yang kuat. *Background* pada foto ini menggunakan properti Poci, keranjang, dan gula jawa padat dan cair. Fokus pada foto ini terletak pada jajanan pasar cencil.

Pengambilan foto ini menggunakan f (*diafragma*): $f/3,5$ *Shutter speed*: $1/160$, ISO 100, penggunaan *shutter speed* $1/160$ $f : 3,5$ menghasilkan gambar yang memiliki tingkat akurasi dalam pengambilan jatuhnya gula cair dan menghasilkan warna *vivid colour* dalam hal ini menimbulkan kesan warna yang hangat, dan dengan setingan kamera $f/3,5$ s: $1/160$, iso 100, wb 3500 Kelvin kesan dari sinar gula cair yang jatuh terlihat jelas dan terkesan hidup, juga objek yang memiliki tingkat kecerahan yang pas tidak terlalu terang dan menonjol dalam segi objek dari pada *backgroundnya*. ISO 100 digunakan agar foto yang dihasilkan tajam, mengurangi *noise* atau terlihat titik titik yang mengganggu tekstur warna. Sudut pandang yang digunakan adalah *human eye* atau sesuai dengan pandangan sejajar dengan objek.



Gambar 35 : *layout* desain katalog cenil

Cenil merupakan makanan yang ikonik yang sangat familiar dikalangan masyarakat pecinta jajan pasar, karena makanan ini sangat mudah didapatkan

dipenjual makanan tradisional, pasar tradisional , dipinggir jalan dengan gerobak dan dipasarkan berkeliling kompleks menggunakan tenongan maupun gerobak.

Kata cenil didapatkan dari sebutan masyarakat yang melihat makanan yang berwarna warni namun ukuran potongannya sangat kecil atau nyenil dalam bahasa jawa, dengan ukuran yang kecil maka tidak mengenyangkan kalau hanya satu, biasanya cenil dijual bukan karena jumlahnya namun dengan perkiraan rentang nominal rupiah yang menentukan sedikit banyaknya cenil ini didapatkan.

3. Foto Berjudul: Geplak



Gambar 36 : Berjudul Geplak
Albatroz Block Paper resolusi 300 dpi, ukuran 60x60 cm, Tahun 2016

Tabel 3. Pembahasan Karya Foto Geplak

GAMBAR	JUDUL	PENERAPAN			PELAKSANAAN			
		Objek	Kamera	Lensa	Diafragma	Speed	Iso	Angle view
36	Geplak	Geplak	Canon 60 d	Fix 50mm	f/2.8	1/200	100	Normal eye

Karya foto ini berjudul Geplak, yaitu jajanan pasar yang berasal dari Bantul. Lokasi pengambilan foto letaknya di Studio. dengan menggunakan bantuan cahaya lampu dan *reflektor* berwarna keemasan agar objek terlihat jelas dan dramatis. Objek utama dari foto ini adalah jenis makanan yang terbuat dari parutan kelapa dan gula yang dikenal dengan sebutan geplak. Pembagian antara objek dengan *property* pada ukuran *medium size* dan *selective focus* membentuk komposisi yang kuat. *Background* pada foto ini menggunakan properti buku dan makanan pendamping, yang memberikan kesan bahwa makanan yang bersahabat untuk bersantai. Dijelaskan dalam foto ini bahwa unsur buku dapat memberikan kesan bersantai dan didampingi makanan lebih menambahkan kesan bersahabat Fokus pada foto ini terletak pada jajanan pasar geplak.

Pengambilan foto ini menggunakan f (*diafragma*): $f/2,8$ *Shutter speed*: $1/200$, ISO 100, penggunaan *shutter speed* $1/200$ $f : 2,8$ menghasilkan gambar yang bokeh atau blur yang lebih halus, sehingga menghasilkan *selective focus* yang tajam. ISO 100 digunakan agar foto yang dihasilkan tajam dan mengurangi cahaya yang berlebihan.

Penggunaan *white balance* 5200 kelvin dalam pemotretan dimaksudkan agar warna yang dihasilkan terlihat hangat, agak kekuningan dan krakter warna yang cenderung mengarah ke *vivid colour* yaitu warna yang soft tercapai.

Pengaturan kamera yang menggunakan temperatur 5200 kelvin dapat menghasilkan warna yang sejajar dengan memotret dibawah terik matahari yang memberikan kesan warna panas dan dalam hal pemotretan didalam studio

menggunakan 5200 kelvin dapat membuat hasil foto cenderung berwarna kekuningan.

Sudut pandang yang digunakan adalah *normal eye* atau sejajar dengan objek namun cara pengambilannya memblurkan *foreground* agak kebawah agar lebih terkesan penuh.



Gambar 37: *layout* desain geplak

Geplak merupakan makanan yang berasal dari daerah Bantul yang rasanya sangat manis, dan terbuat dari kelapa parut, gula pasir, gula merah, tepung beras, garam, air yang dimasak dengan suhu tinggi sehingga dapat mencairkan gula dan tercampurnya semua adonan. Makanan ini cocok dinikmati saat senja menjelang dengan ditemani teh “nasgitel” panas legit kenthel . makanan ini mudah didapat karena sebagai oleh oleh dan jajanan yang dipasarkan melalui *outlet*, dan penjaja keliling dipasar tradisional.

4. Foto Berjudul: Ampyang



Gambar 38 : Berjudul: Ampyang

Albatroz Block Paper resolusi 300 dpi, ukuran 60x60 cm, Tahun 2016

Tabel 4. Pembahasan Karya Foto Ampyang

GAMBAR	JUDUL	PENERAPAN			PELAKSANAAN			
		Objek	Kamera	Lensa	Diafragma	Speed	Iso	Angle view
38	Ampyang	Ampyang	Cannon 60d	Fix 50mm	f/6,3	1/160	100	Middle

Karya foto ini berjudul Ampyang, yaitu jajanan pasar yang berasal dari Sleman. Lokasi pengambilan foto ini distudio, dengan menggunakan bantuan cahaya lampu dan reflektor berwarna putih agar terlihat pantulan pada kacang yang membuatnya semakin hidup dan terkesan manis. Objek utama dari foto ini adalah jenis makanan yang terbuat dari gula jawa, jahe, dan kacang. Pembagian antara objek dengan *property* pada *selective focus* membentuk komposisi yang

kuat. *Background* pada foto ini menggunakan gula jawa, kacang, dan cangkir. Fokus pada foto ini terletak pada jajanan pasar ampyang.

Pengambilan foto ini menggunakan f (*diafragma*): $f/6,3$ *Shutter speed*: $1/160$, ISO 100, penggunaan *shutter speed* $1/160$ $f : 6,3$ menghasilkan background yang lembut, sehingga menghasilkan *selective focus* yang tajam. ISO 100 digunakan agar foto yang dihasilkan tidak terlalu noise atau terlihat titik titik yang mengganggu tekstur warna dan mengurangi kelebihan cahaya yang berlebihan. Sudut pandang yang digunakan adalah middle atau sesuai dengan pandangan sejajar dengan objek.



Gambar 39: *layout* desain ampyang

Ampyang merupakan makanan khas dari daerah Sleman yang terbuat dari kacang tanah yang dicampur dengan jahe dan gula merah / gula aren yang dimasak hingga mencair dan dicetak diatas tampah bambu sehingga menciptakan rasa yang khas. Dinginya udara didaerah pegunungan merapi membuat masyarakat lereng mencari solusi mengurangi hawa dingin dengan mengolah

makanan berupa ampyang dengan kandungan jahe yang mampu menghangatkan badan apabila dimakan. Makanan ini merupakan makanan yang cocok dimakan saat sore hari disandingkan dengan minuman hangat dan gorengan. Tak sulit untuk mendapatkan makanan ini karena sudah tersedia diberbagai tempat wisata di daerah Sleman, dan dipusat jajanan dan oleh-oleh khas Yogyakarta.

5. Foto Berjudul: Putu



Gambar 40 : Berjudul: Putu

Albatroz Block Paper resolusi 300 dpi, ukuran 60x60 cm, Tahun 2016

Tabel 5. Pembahasan Karya Foto Putu

GAMBAR	JUDUL	PENERAPAN			PELAKSANAAN			
		Objek	Kamera	Lensa	Diafragma	Speed	Iso	Angle view
40	Putu	Putu	Canon 60 d	Fix 50m m	f/7.1	1/125	100	Middle

Karya foto ini berjudul Putu, penulis ingin menampilkan jajanan pasar yang berasal dari Kota Yogyakarta. Lokasi pengambilan foto letaknya di Studio. Foto ini diambil pukul 22.40 dengan menggunakan bantuan cahaya lampu agar objek terlihat jelas dan dramatis. Pada saat pengambilan foto ini terdapat beberapa kendala diantaranya dalam mencari detail warna putih agar tidak memantul. Objek utama dari foto ini adalah jenis makanan yang berasal dari tepung beras yang dikenal dengan sebutan putu. Pembagian antara objek dengan *property* pada medium size membentuk komposisi yang kuat. *Background* pada foto ini menggunakan properti cetakan putu yang terbuat dari bambu, dimaksudkan agar informasi yang disampaikan lebih kuat dengan penambahan unsur pendamping seperti cetaknya. Fokus pada foto ini terletak pada jajanan pasar putu.

Pengambilan foto ini menggunakan *f (diafragma): f/7,1* *Shutter speed: 1/125*, ISO 100, penggunaan *shutter speed 1/125* *f: 7,1* menghasilkan gambar yang jelas dengan sedikit blur atau bokeh, dengan setingan kamera sedemikian rupa kesan dari tekstur makanan terlihat dengan bagus, juga objek yang memiliki tingkat kecerahan yang cukup tidak terlalu terang dan menonjol dalam segi objek dari pada *backgroundnya*. ISO 100 digunakan agar foto yang dihasilkan memiliki ketajaman dan mengurangi *noise*. Sudut pandang yang digunakan adalah *middle* atau sesuai dengan pandangan sejajar dengan objek.

Penggunaan *white balance* pada karya foto ini adalah 5200 kelvin yang mempengaruhi unsur warna menjadi lebih kekuningan dan kecenderungan mengarah kepada warna *vivid colour*.



Putu

Putu merupakan makanan yang terbuat dari tepung beras yang disangrai, gula jawa, garam, pasta pandan, daun pandan, kelapa parut. Makanan ini biasa diajakan di pasar tradisional sebagai makanan ikonik yang banyak dikenal orang awam sebagai makanan tradisional yang sering dijumpai di sekitar kota Jogja. Makanan ini bisa didapatkan di pasar tradisional, pasar kranggan, pasar kota gedhe, diajakan dipinggir jalan, diajakan keliling pusat keramaian dikota.

Makanan ini sering diajakan oleh pedagang kecil dipinggir jalan menggunakan cetakan bambu yang menambahkan citarasa yang alami dan harumnya daun pandan sering mengundang minat beli setiap orang yang dilewati oleh penjual ini, dan suara yang khas dari kukusan juga memberikan suara khas yang sangat dekat dengan masyarakat Yogyakarta.

Gambar 41 : *Layout* katalog putu

Putu merupakan makanan ikonik selanjutnya yang dikenal masyarakat lewat penjaja keliling yang menjajakan dengan membunyikan suara uap dari kukusan putu yang merdu dan khas sehingga sangat familiar oleh masyarakat sekitar. Putu juga merupakan makanan yang mengenyangkan untuk dikonsumsi karena terbuat dari tepung beras yang sudah disangrai terlebih dahulu dan diberi isian gula jawa yang akan mencair apabila dikukus. Makanan ini sangat mudah didapatkan karena dijual diberbagai tempat seperti penjaja kakilima bersama dengan cenil dan klepon, penjaja keliling menggunakan sepeda, dan dipasar tradisional.

6. Foto Berjudul: Tiwul



Gambar 42 : Berjudul: Tiwul

Albatroz Block Paper resolusi 300 dpi, ukuran 60x60 cm, Tahun 2016

Tabel 6. Pembahasan Karya Foto Tiwul

GAMBAR	JUDUL	PENERAPAN			PELAKSANAAN			
		Objek	Kamera	Lensa	Diafragma	Speed	Iso	Angle view
42	Tiwul	Tiwul	Canon 60 d	Fix 50m m	f/4.5	1/100	100	Middle

Karya foto ini berjudul Tiwul, penulis ingin menampilkan jajanan pasar yang berasal dari Kota Yogyakarta. Lokasi pengambilan foto letaknya di Studio, dengan menggunakan bantuan satu cahaya lampu yang ditambah dengan *Oktagon*

dan *reflektor* berwarna keemasan. Objek utama dari foto ini adalah jenis makanan yang berasal dari ketela pohon atau singkong yang dijadikan tepung lalu di kukus. Pembagian antara objek dengan *property* pada *middle size* membentuk komposisi yang kuat. *Background* pada foto ini menggunakan poci dan cangkirnya lalu di tambah unsur alami dari kulit kayu yang memperkaya warna coklat tua. Fokus pada foto ini terletak pada jajanan pasar tiwul yang dibuat menyerupai kerucut.

Pengambilan foto ini menggunakan *f (diafragma): f/4.5* *Shutter speed: 1/100*, ISO 100, penggunaan *shutter speed 1/100* *f: 4.5* menghasilkan gambar yang detail pada objek yang terfokuskan sehingga objek terlihat menonjol dan *background* sedikit bokeh namun tidak menyingkirkan detail dari *background* tersebut. ISO 100 digunakan agar foto yang dihasilkan memiliki ketajaman yang baik, dan mengurangi *noise* atau titik – titik. Sudut pandang yang digunakan adalah *middle* atau sesuai dengan pandangan sejajar dengan objek.

White balance yang digunakan adalah 5200 kelvin atau setara dengan *daylight* atau setara dengan pemotretan dibawah terik matahari yang cenderung lebih kekuningan dalam pemotretan yang menghasilkan warna *vivid colour*.



Gambar 43 : *layout* desain Thiwul

Gunung kidul merupakan bagian dari kabupaten di DIY yang kontur tanahnya didominasi pegunungan yang berjajar, yang mempunyai hasil bumi berupa palawija dan yang mendominasi adalah komoditas ketela dan jagung. Makanan pokok di daerah ini adalah nasi namun pada jaman dahulu masyarakat gunung kidul memanfaatkan ketela dan jagung sebagai campuran nasi, nasi thiwul dan nasi jagung merupakan salah satu contohnya. Thiwul terbuat dari tepung ketela yang dikukus sehingga membuat teksturnya menjadi kenyal. Makanan ini sangat mudah dijumpai pasar tradisional karena merupakan makanan yang merakyat kesemua lini masyarakat.

7. Foto Berjudul: Klepon



Gambar 44 : Berjudul: Klepon

Albatroz Block Paper resolusi 300 dpi, ukuran 60x60 cm, Tahun 2016

Tabel 7. Pembahasan Karya Foto Klepon

GAMBAR	JUDUL	PENERAPAN			PELAKSANAAN			
		Objek	Kamera	Lensa	Diafragma	Speed	Iso	Angle view
44	Klepon	Klepon	Canon 60 d	Fix 50 mm	f/7.1	1/125	100	Middle

Karya foto ini berjudul Klepon, yaitu jajanan pasar yang berasal dari Kota Yogyakarta. Lokasi pengambilan foto letaknya di Studio, dengan menggunakan bantuan satu cahaya lampu yang ditambah dengan *Oktagon* dan *reflektor* berwarna putih. Objek utama dari foto ini adalah jenis makanan yang berasal dari tepung beras yang dikukus. Pembagian antara objek dengan *property* pada *middle*

size membentuk komposisi yang kuat. *Background* pada foto ini menggunakan anyaman bambu.. Fokus pada foto ini terletak pada jajanan pasar klepon.

Pengambilan foto ini menggunakan *f (diafragma): f/7.1* *Shutter speed: 1/125*, ISO 100, penggunaan *shutter speed 1/100* *f: 7.1* menghasilkan gambar yang detail pada objek yang terfokuskan sehingga objek terlihat menonjol dan background sedikit bokeh namun tidak menyingkirkan detail dari background tersebut. ISO 100 digunakan agar foto yang dihasilkan memiliki ketajaman yang baik, dan mengurangi *noise* atau titik – titik. Sudut pandang yang digunakan adalah *middle* atau sesuai dengan pandangan sejajar dengan objek.

White balance yang digunakan adalah 5200 kelvin atau setara dengan *daylight* atau setara dengan pemotretan dibawah terik matahari yang cenderung lebih kekuningan dalam pemotretan yang menghasilkan warna *vivid colour*

Penggunaan *reflektor* putih dimaksudkan agar bayangan yang memantul dapat memberikan efek sinar dari samping.



Gambar 45: *layout* desain katalog Klepon

Makanan tradisional identik dengan klepon, klepon merupakan ciri khas dari jajan pasar yang dikenal oleh masyarakat luas dan merupakan makanan yang paling dicari dan digemari oleh wisatawan karena citarasa yang memang enak dan nikmat. Klepon berbentuk bulat kecil dengan isian gulajawa yang meleleh ketika dimakan, makanan ini terbuat dari tepung beras, pasta pandan, gula garam dan parutan kelapa. Dan cara pembuatannya adalah dengan mencampur tepung beras bersama pasta pandan, garam, gula, dan air secukupnya hingga adonan menjadi kalis dan buat menjadi pipih lalu bulatkan dengan diisi parutan gula jawa lalu kukus hingga matang dan didiamkan dengan dicampur dengan parutan kelapa agar tidak lengket satu sama lain. Makanan ikonik yang satu ini sangat mudah didapatkan diberbagai tempat seantero Yogyakarta, di *foodcourt* yang terdapat pada toko/*mall*, pasar tradisional (pasar Kranggan, pasar Kota Gedhe), dijual di pinggir jalan dengan menggunakan gerobak yang biasanya ditemani dengan makanan jenis lain seperti putu, dan cenil, juga dipasarkan keminimarket dengan cara dititipkan oleh penjual jajan pasar Makanan tradisional identik dengan citarasa manis dan kecenderungan berbentuk kecil –kecil karena tak hanya mengenyangkan tetapi juga cocok untuk dijadikan camilan yang sehat karena tidak mengandung bahan pengawet.

8. Foto Tumpengan Makanan Tradisional



Gambar 46. Tumpengan Makanan Tradisional

Albatroz, Block Paper resolusi 300 dpi, ukuran 60x60 cm, Tahun 2016

Tabel 8. Pembahasan Karya Foto Tumpengan

GAMBAR	JUDUL	PENERAPAN			PELAKSANAAN			
		Objek	Kamera	Lensa	Diafragma	Speed	Iso	Angle view
46	Tumpe ngan	Tumpe ngan	Canon 60 d	Fix 50 mm	f/5.6	1/160	320	High

Tumpengan merupakan susunan makanan tradisional yang disusun dengan rapih dari berbagai macam elemen makanan yang berbeda, biasanya sebagai porosnya menggunakan bahan makanan yang dibuat seperti gunung atau

mengerucut dan mempunyai makna simbolis yang cukup dalam bagi mayoritas masyarakat Yogyakarta. Foto gunung menggunakan tiwul sebagai poros dan sebagai pancer atau titik tengahnya, pemotretan ini menggunakan cahaya buatan dari 1 lampu utama, dan satu lampu tambahan sebagai *ambient media*, lampu utama menggunakan *softbox* payung sebagai pembias cahaya agar lebih *soft*, lalu cahaya yang berfungsi sebagai *ambient media* diletakkan disamping kanan dari objek agar sisi cahaya dibagian kanan dapat membuat efek cahaya putih sebagai garis tepinya. Penempatan unsur koran sebagai objek tambahan yang dapat membuat objek utama lebih menonjol, dalam pemotretan ini menggunakan kamera canon eos 60D dengan lensa fix 50mm. Diafragma yang digunakan pada saat pemotretan adalah f/5, ISO yang digunakan adalah 400 dan *white balance* manual.



Gambar 47: *Layout* desain katalog Tumpengan

Tumpengan merupakan salah satu bagian dari setiap ritual adat yang ada di Yogyakarta, tumpengan merupakan suatu makna simbolik yang mencerminkan rasa syukur terhadap Tuhan YME, hubungan antara manusia dengan alam, manusia dengan sesama manusia. Makna simbolik ini dicerminkan dengan gunung yang menjulang dan didukung dengan makanan lain yang berada mengelilingi gunung tersebut.

Gunung disimbolkan sebagai segala doa yang memusat keatas yaitu kepada sang pencipta, sedangkan elemen pendukung lainnya adalah keberagaman makanan yang bersatu mengelilingi gunung mempunyai arti bahwa keberagaman yang saling menjaga dan saling bersatu tanpa adanya perbedaan walaupun mereka beragam dan saling melengkapi.

BAB IV PENUTUP

Kesimpulan

Dari uraian dalam pembahasan Tugas Akhir Karya Seni yang berjudul Fotografis Info Kuliner Tradisional Yogyakarta Untuk Konsumen Wisatawan diatas maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Karya – karya Tugas Akhir yang disajikan dalam judul Fotografis Info Kuliner Tradisional Yogyakarta Untuk Konsumen Wisatawan adalah sebagai bukti pelestarian warisan budaya lokal di bidang kuliner. Juga menyatakan bahwa makanan tradisional mampu bersaing didunia kuliner dan dapat diangkat sebagai makanan Internasional.
2. Mengubah teknik penataan makanan dengan *garnis* yang menyatu dengan bahan makanan tersebut agar terlihat lebih natural dan alami namun tetap cantik untuk dipandang dan enak untuk dinikmati. Penggunaan ukuran medium crop menambah kesan yang baru dan terlihat lebih fleksibel dalam penerapan di berbagai media grafis.
3. Bentuk karya yang ditampilkan dengan tema Fotografis Info Kuliner Tradisional Yogyakarta untuk Konsumen Wisatawan berbentuk foto berwarna dengan menambah unsur bahan pembentuk objek sebagai *background* dan *foreground* agar terlihat lebih dramatis dan menambah kesan klasik. Keseluruhan karya berjumlah 8 karya dan 1 katalog, karya tersebut berjudul Geblek (60x60 cm), Cenil (60x60 cm), Geplak (60x60 cm), Ampyang (60x60 cm) Putu (60x60 cm), Thiwul (60x60 cm), Klepon (60x60 cm), Tumpengan (60x60 cm).

finishing karya menggunakan kertas *Albatroz blackout paper*

DAFTAR PUSTAKA

SUMBER BUKU

- Diyah Novita Handayani (2008). *Camilan Manis Nusantara*. Jakarta: Erlangga.
- Enche Tjin. (2014). *Kamus Fotografi*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Herry Tjiang. (2015). *7 Hari Belajar Fotografi dengan Langkah Mudah, Praktis, dan Lengkap*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Husna Widyani dan Jane Marsha. (2014). *Kamera DSLR Itu Gampang Kok!*. Yogyakarta: Shira Media
- I Komang Sudarmo. (2014). *Fotografi*. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Mohamad Ngafenan. (1996). *Kerinduan Jajanan Khas Jawa*. Solo: CV Aneka.
- Nicole S.Young. 2002. *Food Photography Dari Foto Biasa Jadi Luar Biasa*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- R. Rizky dan T. Wibisono. 2012. *Mengenal Seni dan Budaya Indonesia*. Jakarta: Cerdas Interaktif.
- Riana Ambarsari. (2015). *Motret Ma'kanan Itu Gampang!*. Jakarta: PT. Elex Media Komputindo
- Riana Ambarsari. 2015. *Becoming a Food Photographer*. Jakarta: PT. Elex Media Komputindo.
- Saiful Kabir. 2011. *A-Z Tutorial Lengkap Fotografi untuk Pemula*. Yogyakarta: DIVA Press.
- Umar Priyono. 2014. *Makanan Tradisional di Daerah Istimewa Yogyakarta*. Yogyakarta: Dinas Kebudayaan DIY
- Wahjudi Pantja, sunjata, dkk. 2014. *Kuliner Jawa dalam Serat Centhini*. Yogyakarta: BPNP.

SUMBER INTERNET

- Andi Annisa Dwi Rahmawati. (2016) . *Thiwul dan Grontol, Lenjongan yang Kenyal dan Gurih*. Diakses dari <http://food.detik.com/read/2016/02/18/113452/3145180/297/tiwul-dan-grontol-lenjongan-yang-kenyal-dan-gurih--1->. Pada hari Sabtu, 7 Mei 2016. Pukul 14.41 WIB.

- Aran Handoko. *Fotografi 2*. Diakses dari <http://staff.uny.ac.id/sites/default/files/pendidikan/Aran%20Handoko,%20S.Sn.%20M.Sn./Komposisi%20Dalam%20Fotografi%20FOTOGRAFI%202.pdf>. Pada Hari Minggu, 16 Oktober 2016. Pukul 11.09 WIB.
- Avie. (2013). *Daftar Makanan Tradisional Beserta Asal Daerah*. Diakses dari <http://aviekitchen.blogspot.co.id/2013/03/daftar-makanan-tradisional-beserta-asal.html>. Pada hari Sabtu, 7 Mei 2016. Pukul 14.22 WIB.
- Onky. (2015). *10 Makanan Khas Jogja yang Patut Anda Coba Jika Berkunjung ke Kota Serba Istimewa Ini*. Diakses dari <https://ngonoo.com/2015/09/140153/10-makanan-khas-jogja-yang-patut-anda-coba-jika-berkunjung-ke-kota-serba-istimewa-ini/>. Pada hari Senin, 2 Mei 2016. Pukul 07.23 WIB.

SUMBER GAMBAR INTERNET

- <http://3.bp.blogspot.com> (Diakses pada tanggal, 11 Januari 2016. Pukul 12.43 WIB)
- [http:// www.bhphotovideo.com](http://www.bhphotovideo.com) (Diakses pada tanggal 15 Januari 2016. Pukul 10.29 WIB)
- [http://www. ngilmu-copas.blogspot.com](http://www.ngilmu-copas.blogspot.com) (Diakses pada tanggal 15 Januari 2016. Pukul 10.48 WIB)
- <https://encrypted-tbn3.gstatic.com> (Diakses pada tanggal 27 September 2016. Pukul 08.06 WIB)
- <http://www.tokocamzone.com> (Diakses pada tanggal 27 September 2016. Pukul 08.32 WIB)
- <http://www.injie.com> (Diakses pada tanggal 27 September 2016. Pukul 08.44 WIB)
- <http://www.fotodeck.com> (diakses pada tanggal 5 November 2016 pukul 16.40)
- <http://www.bhphotovideo.com>(diakses pada tanggal 5 November 2016 pukul 16:40)
- <http://www.pinterest.com>(diakses pada tanggal 5 November 2016 pukul 16.40)
- <http://www.nicholesy.com> (diakses pada tanggal 27 November 2016. Pukul 14.05 WIB)

Glosarium

Still life: (ing.) dalam seni lukis dan grafis, merupakan sebuah penggambaran yang merupakan imitasi atau tiruan dari sebuah objek, baik berupa objek alam atau benda sehari – hari (*diksi rupa*).

Lay-out: (ing) tata letak yang dipakai untuk mengatur sebuah komposisi dalam sebuah desain, seperti huruf teks, garis – garis, bidang – bidang, gambar- gambar pada majalah, buku dan lain – lain. *Layout* dimulai dengan gagasan pertama dan diakhiri oleh selesainya pekerjaan. (*diksi rupa*)

White balance: susunan keseimbangan warna yang diatur menurut suhu dalam Kelvin, dalam pemotretan makanan sangat pengaruh dengan daya tarik makanan (dasar- dasar fotografi)

Diaphragma: adalah bagian terpenting dalam menentukan kadar cahaya yang akna diserap gambar melalui bukaan.

Dof: *Dept of field* (ruang tajam)

Iso: *International Standards Organization* petunjuk mutakhir bagi kepekaan film. (*diksi rupa*) atau sensitifitas sensor kamera terhadap cahaya. Nomor iso biasanya dimulai dari 100 dan dapat naik sampai 12,800 (atau lebih tinggi lagi bergantung pada kamera yang digunakan).

Shutter speed/ speed: pintu pembuka untuk masuknya cahaya/kecepatan menangkap cahaya yang dibiaskan menjadi gambar.

Food photography: adalah fotografi *still life* yang memotret tentang berbagai unsur makanan.

Selective focus : tingkat ketajaman suatu objek fotografi yang dapat ditentukan sesuai keinginan.

Oktagon: adalah benda yang berbentuk segidelapan biasanya digunakan untuk pemotretan *potrait* atau *beauty*. Refleksi yang dihasilkan pada mata model akan menjadi berbentuk segi delapan atau bulat.

Softbox : adalah alat yang terbuat dari bahan transparan, yang digunakan untuk menghaluskan atau melembutkan cahaya, biasanya sebuah *soft box* memiliki 1 atau 2 lapisan bahan transparan.

Trigger wireless : adalah alat untuk memicu sinyal radio yang digunakan menyambungkan antara lampu satu dengan yang lain secara bersamaan.

Barn door: empat besi yang dilengkapi engsel sehingga bisa dibuka-tutup. Digunakan untuk mengonsentrasikan arah lampu kebagian tertentu.

reflektor : alat yang digunakan untuk memantulkan cahaya yang di tembuskan oleh lampu *flash*.

grafis info

lighting : pencahayaan didalam maupun luar ruangan

Garnish : *Garnish* merupakan penghias menu dalam bentuk yang unik dan cantik yang diberikan pada makanan atau minuman yang terbuat dari bahan yang bisa dimakan dengan tujuan memberikan daya tarik seseorang untuk menikmati menu tersebut atau sebagai tanda khusus.

Eksposeure : hasil pengaturan bukaan diafragma dan *shutter speed* yang menentukan pencahayaan objek

focusing : suatu posisi dimana objek terlihat lebih tajam dari yang lain dikarenakan jarak dan besar kecilnya bukaan pada diafragma

continous light : siklus pelepasan cahaya yang terus menerus

point of interest : objek yang paling diperhatikan

center of interest : pusat perhatian

natural light : cahaya alami / biasanya dari cahaya matahari langsung ataupun pantulan

frame : kotak pengindra objek dalam kamera

warna primer : warna pokok atau warna yang dihasilkan bukan dari percampuran warna lain

warna sekunder : warna hasil penggabungan dari warna pokok atau dasar

siluet: sebuah gambaran bayangan

rule of third : adalah salah satu prinsip komposisi fotografi yang paling dikenal dan paling populer bagi mayoritas penggemar potret memotret. Aturan komposisi ini menjadi pondasi bagi keseimbangan elemen foto sehingga secara keseluruhan foto tampak lebih enak dilihat.

Angle: salah satu unsur yang membangun sebuah komposisi foto adalah sudut pengambilan objek. Sudut pengambilan objek ini sangat ditentukan oleh tujuan pemotretan.

LAMPIRAN

KARYA ACUAN

1. Jie W. Kusumo



Gambar 15. Suasana Orang Makan
Sumber: www.inijie.com



Gambar 16. Selesai makan
Sumber: www.inijie.com



Gambar 17. Menyantap
Sumber: www.inijie.com

2. Lou manna



Gambar : fettuccine with artichokes
Sumber : bhphotovideo.com



Gambar : Chocolate Creme Brulee
Sumber : pinterest.com

3. Nichole S. Young

Berikut beberapa contoh karya dari Nichole S Young :



Gambar : "Pappardelle"
Sumber : portofolio.nicholesy.com



Gambar : French Toast
Sumber : portofolio.nicholesy.com



Gambar : lasagna
Sumber : portofolio.nicholesy.com

KARYA PAMERAN

1. Foto Berjudul: Geblek



Gambar 25 : Berjudul: Geblek

Albatroz Block Paper resolusi 300 dpi, ukuran 60x60 cm, Tahun 2016

Tabel 1. Pembahasan Karya Foto Geblek

GAMBAR	JUDUL	PENERAPAN			PELAKSANAAN			
		Objek	Kamera	Lensa	Diafragma	Speed	Iso	Angle view
25	Geblek	Geblek	Canon 60 d	Fix 50m m	f/4	1/160	100	Middle

2. Foto Berjudul: Cenil



Gambar 26 : Berjudul: Cenil

Albatroz Block Paper resolusi 300 dpi, ukuran 60x60 cm, Tahun 2016

Tabel 2. Pembahasan Karya Foto Cenil

GAMBAR	JUDUL	PENERAPAN			PELAKSANAAN			
		Objek	Kamera	Lensa	Diafragma	Speed	Iso	Angle view
26	Cenil	Cenil	Canon 60 d	Fix 50mm	f/3.5	1/160	100	Normal eye

3. Foto Berjudul: Geplak



Gambar 27 : Berjudul Geplak

Albatroz Block Paper resolusi 300 dpi, ukuran 60x60 cm, Tahun 2016

Tabel 3. Pembahasan Karya Foto Geplak

GAMBAR	JUDUL	PENERAPAN			PELAKSANAAN			
		Objek	Kamera	Lensa	Diafragma	Speed	Iso	Angle view
27	Geplak	Geplak	Canon 60 d	Fix 50mm	f/2.8	1/200	100	Normal eye

4. Foto Berjudul: Ampyang



Gambar 28 : Berjudul: Ampyang

Albatroz Block Paper resolusi 300 dpi, ukuran 60x60 cm, Tahun 2016

Tabel 4. Pembahasan Karya Foto Ampyang

GAMBAR	JUDUL	PENERAPAN			PELAKSANAAN			
		Objek	Kamera	Lensa	Diafragma	Speed	Iso	Angle view
28	Ampyang	Ampyang	Cannon 60d	Fix 50mm	f/6,3	1/160	100	Middle

5. Foto Berjudul: Putu



Gambar 29 : Berjudul: Putu

Albatroz Block Paper resolusi 300 dpi, ukuran 60x60 cm, Tahun 2016

Tabel 5. Pembahasan Karya Foto Putu

GAMBAR	JUDUL	PENERAPAN			PELAKSANAAN			
		Objek	Kamera	Lensa	Diafragma	Speed	Iso	Angle view
29	Putu	Putu	Canon 60 d	Fix 50m m	f/7.1	1/125	100	Middle

6. Foto Berjudul: Tiwul



Gambar 30 : Berjudul: Tiwul

Albatroz Block Paper resolusi 300 dpi, ukuran 60x60 cm, Tahun 2016

Tabel 6. Pembahasan Karya Foto Tiwul

GAMBAR	JUDUL	PENERAPAN			PELAKSANAAN			
		Objek	Kamera	Lensa	Diafragma	Speed	Iso	Angle view
30	Tiwul	Tiwul	Canon 60 d	Fix 50m m	f/4.5	1/100	100	Middle

7. Foto Berjudul: Klepon



Gambar 31 : Berjudul: Klepon

Albatroz Block Paper resolusi 300 dpi, ukuran 60x60 cm, Tahun 2016

Tabel 7. Pembahasan Karya Foto Klepon

GAMBAR	JUDUL	PENERAPAN			PELAKSANAAN			
		Objek	Kamera	Lensa	Diafragma	Speed	Iso	Angle view
31	Klepon	Klepon	Canon 60 d	Fix 50 mm	f/7.1	1/125	100	Middle

8. Tumpengan makanan tradisional

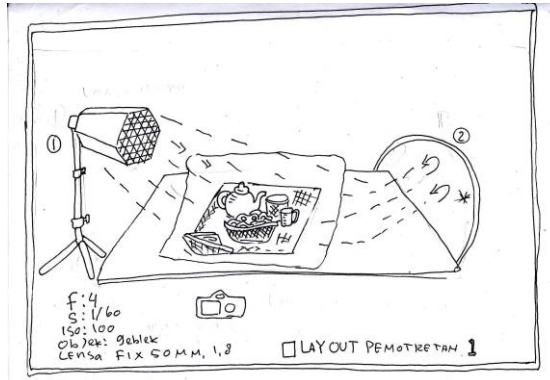


Gambar 46. Tumpengan Makanan Tradisional

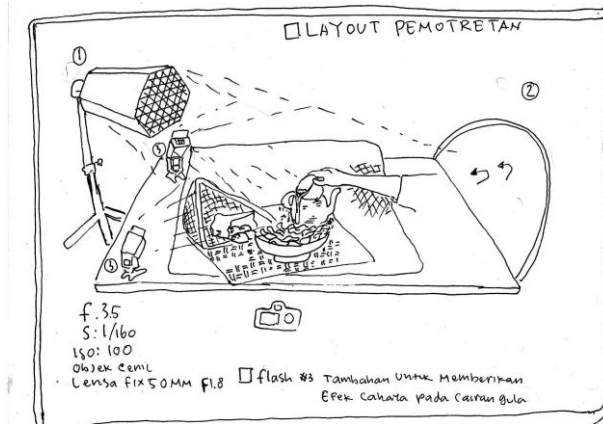
Albatroz Block Paper resolusi 300 dpi, ukuran 60x60 cm, Tahun 2016

Tabel 8. Pembahasan Karya Foto Tumpengan

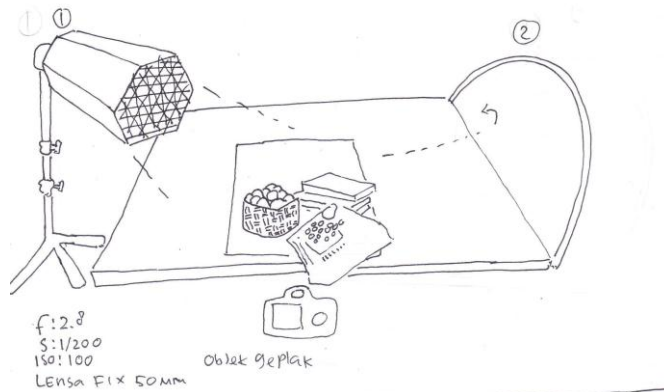
GAMBAR	JUDUL	PENERAPAN			PELAKSANAAN			
		Objek	Kamera	Lensa	Diafragma	Speed	Iso	Angle view
46	Tumpe ngan	Tumpe ngan	Canon 60 d	Fix 50 mm	f/5.6	1/160	320	High



Gambar 24 . *Layout Geblek*
Sumber: Dokumentasi Pribadi



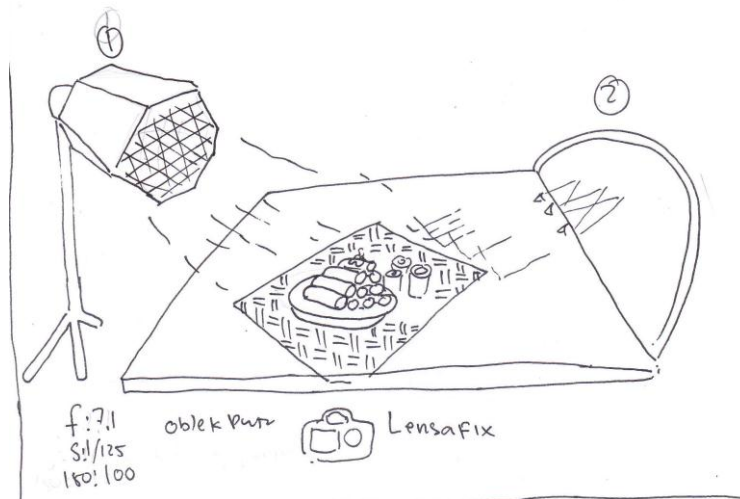
Gambar 25. *Layout Cenil*
Sumber: Dokumentasi Pribadi



Gambar 26: *Layout Geplak*
Sumber: Dokumentasi Pribadi



Gambar 27 : *Layout Ampyang*
Sumber: Dokumentasi Pribadi

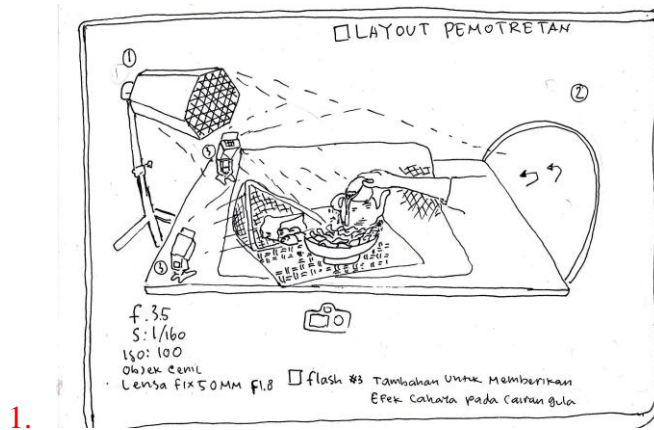


Gambar 28 : *Layout Kue Putu*
Sumber: Dokumentasi Pribadi

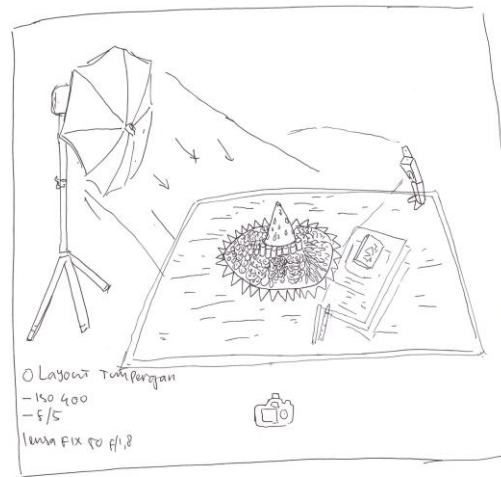


Gambar 29. *Layout Thiwul*

Sumber: Dokumentasi Pribadi



Gambar 30.: lay out klepon /cenil



Gambar 31: lay out pemotretan tumpukan



Gambar 33: layout desain katalog geblek



Gambar 35 : layout desain katalog cenil



Gambar 37: layout desain geplak



Gambar 39: layout desain ampyang



Gambar 41 : desain katalog putu



Gambar 45: layout desain katalog Klepon



Gambar 43 : layout desain Thiwul



Gambar 47: desain katalog Tumpengan