

FOTOGRAFIS INFO KULINER TRADISIONAL YOGYAKARTA UNTUK WISATAWAN

Oleh: Johan Hengky Pradana, Nim 11206244004, Program Studi Pendidikan Seni Rupa, Fakultas Bahasa dan Seni, Universitas Negeri Yogyakarta, johanhengky@yahoo.com

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 *Dof sempit* dan *Still Life* dalam pemotretan. Pembuatan karya menggunakan kamera Canon 60d dan 40d dan lensa fix 50mm penggunaan diafragma yang besar F/1.8, cahaya yang digunakan menggunakan *continuous lamp* dengan *temperature 5500⁰ kelvin* 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

"INFORMATION PHOTOGRAPHIC OF YOGYAKARTA'S TRADITIONAL FOODS FOR TOURISTS "

Abstract

This research aimed to describe the concepts and the processes to composition the information photographic of Yogyakarta's traditional foods for tourists consumers. The object of this final project production was Yogyakarta's traditional foods that belong to the category of Food Photography. While for the theme was Yogyakarta's traditional foods. The composition of this food photography apply the exploration and improvisation methods, bycollecting the data of various traditional foods in five districts and cities in Yogyakarta: Bantul, Sleman, Gunung Kidul, Kulon Progo, and Jogja, by rearranging the foods arrangement to make it look more attractive. The concept of traditional food information photographic classic considering that foods were the traditional one by using the various supporting elements to create a story in photography, therefore the supposed graphical information could be achieved and delivered to the consumers. The production visualization was done in the studio using Still Life and narrow dept of field technique to decide the main object. The production used Canon 60D and 40d camera and 50mm fixed lens with the largest diaphragm up to F / 1.8, the lighting used lamps with the heat up to 5000 kelvin and was supported by octagon and reflector so the light that was shone on the object could be softer and more natural, and the detail of the objects could be seen artistically clear. There were eight sheets as the results of the food photographic which were framed in medium-sized white frames and were published in the catalog that describes the graphics information of the foods; the special characteristics of the photograpich which used symmetrical composition with the size of 60 cm x 60 cm or medium that used Albatroz blackout paper 230 grams. The food used as the photographic subjects were geblek, Cenil, Klepon, Putu, Ampyang, thiwul, Geplak. The reason was because those foods were the iconic food in five cities and districts around Yogyakarta.

Keywords : Photographic, info graphic, traditional foods

I. PENDAHULUAN

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. Makanan tradisional yang sering disebut kuliner sebenarnya tidak hanya makanan saja, melainkan juga minuman dan jajanan pasar (Wahyudi Pantja, 2014: 1). 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.

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 Wisatawan”.

II. METODE PENELITIAN

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 portret dan menentukan sudut pandang terhadap objek
- d) Mempersiapkan alat, bahan dan pengaturan teknik pada kamera yang akan digunakan 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 tata cahaya yang *sophisticated*
- b) Pemanfaatan alat dan bahan yang dapat di gunakan sebagai garnis dan alas pada makanan yang akan di foto
- c) Pemanfaatan alat dan bahan yang akan digunakan untuk membantu pencahayaan

Dalam proses penciptaan ini dibutuhkan material atau alat dan bahan untuk itu terdapat beberapa alat dan bahan yang harus digunakan dan dikuasai 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:

a. Bahan

Bahan yang digunakan dalam pembuatan karya ini adalah *memory 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.

b. 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*)
- b. *Selective focus*
- c. Pengaturan kamera
- d. Tata cahaya

III. HASIL KARYA DAN PEMBAHASAN

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.

1. Gebleg



Gambar 1: Geblek

(Sumber: Dokumentasi Johan Hengky P, 2016)

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* 5500° kelvin, yang membuat kesan dari tekstur makanan terlihat dengan bagus, juga objek yang memiliki tingkat kecerahan yang cukup, juga karakter warna *pastel 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.

2. Cenil



Gambar 2 : Cenil

(Sumber: Dokumentasi Johan Hengky P, 2016)

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.

3. Geplak



Gambar 3 : Geplak

(Sumber: Dokumentasi Johan Hengky P, 2016)

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*. ISO 100 digunakan agar foto yang dihasilkan tajam dan mengurangi cahaya yang berlebihan.

Penggunaan *white balance* 5500 kelvin dalam pemotretan dimaksudkan agar warna yang dihasilkan terlihat hangat, agak kekuningan dan karakter warna yang cenderung mengarah ke *pastel colour* yaitu warna yang soft tercapai.

Pengaturan kamera yang menggunakan temperatur 5500° kelvin dapat menghasilkan warna yang sejajar dengan memotret dibawah terik matahari yang memberikan kesan warna panas dan dalam hal pemotretan di dalam studio menggunakan 5500° kelvin dapat membuat hasil foto cenderung berwarna kekuningan/ *yellowis*

Sudut pandang yang digunakan adalah *normal eye* atau sejajar dengan objek namun cara pengambilanya memblurkan *foreground* agar lebih berdimensi

4. Ampyang



Gambar 4 : Ampyang

(Sumber: Dokumentasi Johan Hengky P, 2016)

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*. 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 *medium* atau sesuai dengan pandangan sejajar dengan objek.

5. Putu



Gambar 5 : Putu

(Sumber: Dokumentasi Johan Hengky P, 2016)

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 *medium blur* atau bokeh, pada pengaturan 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 *background*nya. 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 5500 kelvin yang mempengaruhi unsur warna menjadi lebih kekuningan dan kecenderungan mengarah kepada warna *pastel colour*.

6. Thiwul



Gambar 6 : Thiwul

(Sumber: Dokumentasi Johan Hengky P, 2016)

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 5500 kelvin atau setara dengan *daylight* atau setara dengan pemotretan dibawah terik matahari yang netral dalam pemotretan yang menghasilkan warna *pastel colour*.

7. Klepon



Gambar 7 : Klepon

(Sumber: Dokumentasi Johan Hengky P, 2016)

Pengambilan foto ini menggunakan *f* (*diaphragma*): *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 5500 kelvin atau setara dengan *daylight* atau setara dengan pemotretan dibawah terik matahari yang cenderung lebih kekuningan dalam pemotretan yang menghasilkan warna *pastel colour*

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

8. Tumpengan Makanan Tradisional



Gambar 8 : Tumpengan

(Sumber: Dokumentasi Johan Hengky P, 2016)

Foto tumpengan 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. *Diaphragma* yang digunakan pada saat pemotretan adalah *f/5*, *ISO* yang digunakan adalah 400 dan *white balance* manual.

IV. KESIMPULAN

A. KESIMPULAN

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.

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.

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 *fore ground* agar terlihat lebih dramatis dan menambah kesan klasik.

V. DAFTAR PUSTAKA

Wahjudi Pantja, sunjata, dkk. 2014. *Kuliner Jawa dalam Serat Centhini*. Yogyakarta:

