

**ARTIKEL ILMIAH**

**STRATA 1 (S-1)**

**MAKANAN TRADISIONAL BALI DALAM KARYA**

***FOOD PHOTOGRAPHY***



**Oleh :**

**I Gede Bagus Arik Mahadika**

**NIM : 201108012**

**PROGRAM STUDI FOTOGRAFI**

**FAKULTAS SENI RUPA DAN DESAIN**

**INSTITUT SENI INDONESIA DENPASAR**

**2016**

## 1. Judul

“MAKANAN TRADISIONAL BALI DALAM KARYA  
*FOOD PHOTOGRAPHY*”

Nama : I Gede Bagus Arik Mahadika

NIM : 201108012

Program Studi : Fotografi

## 2. ABSTRAK

Bali adalah salah satu ikon pariwisata Indonesia Bali juga terkenal dengan keanekaragaman budaya dan keindahan alam yang sudah diakui oleh dunia. Dari bidang kuliner Bali juga memiliki kuliner khas salah satunya makanan tradisional Bali, belum banyak yang mengetahui bahwa potensi dibidang kuliner khas Bali akan menjadi daya tarik baru untuk menjadi alasan mengapa Bali menjadi destinasi wisata yang wajib dikunjungi bagi para wisatawan. Namun saat ini citra makanan tradisional Bali mulai ditinggalkan karena munculnya restoran-restoran cepat saji dan banyak pedagang makanan dari luar Bali datang untuk menjual makan khas dari daerahnya. Hal tersebut memunculkan ide untuk memperkenalkan dan mempromosikan makanan tradisional Bali ke mancanegara melalui media seni fotografi.

Dari ide diatas pencipta melakukan proses eksplorasi berbagai jenis makanan khas Bali ditampilkan dalam karya *food photography* dengan mempertimbangkan unsur-unsur visual fotografi dan teknik fotografi studio. Kemudian dilanjutkan dengan proses pemotretan dan eksperimen. Observasi dilakukan di daerah Badung dan Denpasar dengan mencari pedagang yang menjual makanan khas Bali. Pengetahuan tentang peralatan foto studio dan proses pengolahan pasca pemotretan pada komputer sangat membantu untuk memperoleh hasil foto yang optimal.

Melalui karya foto *food photography* mengenai makanan tradisional Bali diharapkan mampu mengangkat citra makanan tradisional, dan diakui keberadaanya sebagai warisan budaya kuliner khas Bali yang harus dijaga dan dilestarikan.

Kata Kunci : Bali, Makanan Tradisional, dan *Food Photography*

*Abstract*

*Bali is an Indonesia tourism icon, Bali is famous with many culture and nature beauty that has been acknowledge by the world. From culinary field Bali have specific culinary one of them is Balinese traditional, not yet many to now that potency in culinary of Bali specific will become new attraction become a reason, why Bali become a destination of tourism that should visit by tourist. But at this time image of Bali traditional food begin leaved because establishd fast food restaurant and many food seller from outside of Bali come and to sell their specific food. The thing make inspiration to introduce and arise Balinese traditional food through photography art medium.*

*Exploration many kind of Balinese specific food presented in masterpiece of photography food by consider elements of photography visual and studio photograpy technique. Direct observation has been conducted at site at Badung and Denpasar area by looking for the seller of Balinese specific food. Knowledge on studio photo equipments and process after take picture in computer very help to get optimal photo.*

*Through masterpiece of photography food on Balinese traditional food will be helped able to arise traditional food image, and acknowledge its existence as heir of Balinese specific culture that should keep and preserved.*

*Keywords: Bali, traditional food and photography food.*

### 3. Pendahuluan

Perwujudan suatu karya seni merupakan suatu hal yang akan pencipta tampilkan dalam bentuk karya foto yang menggunakan beberapa teknik yang terdapat pada ilmu fotografi. Dalam perwujudan ini masing-masing seniman mempunyai latar belakang yang berbeda-beda sesuai dengan pengalaman masing-masing individu. Setiap individu juga memiliki kebebasan dalam mencurahkan pikiran, perasaan dan pengalamannya kedalam seni fotografi. Penciptaan karya seni fotografi penulis mengambil tema “Makanan tradisional Bali Dalam Karya *Food Photography*”.

Masing-masing daerah di Indonesia tentunya memiliki banyak kuliner khas tradisional, Provinsi Bali salah satunya. Di Bali tidak hanya kaya akan budaya dan tradisinya, tetapi Bali juga memiliki makanan khas. Berbagai jenis makan khas Bali bisa kita temukan di pasar-pasar tradisional hingga dipinggiran jalan. Makanan khas Bali biasanya dihidangkan pada saat hari-hari tertentu yaitu ketika ada upacara keagamaan umat Hindu. Cita rasa masakan Bali cenderung gurih, pedas dan kaya akan bumbu rempahnya seperti : lengkuas, jahe, kencur, kunir, bawang merah, bawang putih, cabe, kemiri, kelapa yang dagingnya dipanggang, merica, ketumbar, garam, jangu, terasi, serih, dan gula masyarakat Bali menyebutnya dengan *basa gede* (bumbu lengkap). Biasanya bumbu ini digunakan untuk berbagai macam makanan di Bali. Jenis makanan khas Bali juga beragam dari jenis sayuran hingga olahan daging seperti : serombotan, plecing, urab, ares, bulung, rujak kuah pindang, lawar, sate lilit, sate tusuk, serapah, tum, pesan, rambak babi, babi gulung, nasi bubuh, nasi sela, nasi yasa, komoh, siobak, blayag, tipat cantok, ayam dan bebek betutu.

(Sumber : [http://id.wikipedia.org/daftar masakan Bali](http://id.wikipedia.org/daftar_masakan_Bali).)

Makanan tradisional merupakan salah satu asset budaya bangsa yang perlu dilestarikan, supaya keberadaannya tidak punah karena peradaban dan kemajuan teknologi. Usaha yang dapat dilakukan untuk mempertahankan makanan tradisional adalah dengan penggalian jenis-jenis makanan tradisional yang ada, bahkan dilakukan pengembangan dari jenis makanan tersebut agar lebih menarik dan diminati tanpa mengurangi keasliannya. Penggalian jenis makanan tradisional

dapat dilakukan dengan cara memperkenalkan pada generasi muda tentang berbagai jenis makanan tradisional. Kemajuan ilmu pengetahuan dan teknologi dapat dimanfaatkan untuk mengemas produk makanan tradisional, salah satunya ditampilkan dalam karya *Food Photography*.

Bali merupakan daerah pariwisata yang banyak dikunjungi oleh wisatawan dari mancanegara. Di Bali banyak bermunculan restoran *fast food* dan banyak pedagang makanan dari luar Bali juga datang untuk menjual makanan khas dari daerahnya. Seperti di daerah Badung dan Denpasar yang sering kita jumpai. Di Bali sendiri pengonsumsi makanan di restoran cepat saji (*fast food*) semakin bertambah setiap tahunnya dari generasi tua, muda, bahkan anak kecil. Bisa kita lihat sendiri, akibat banyaknya iklan-iklan tentang *fast food* tersebut muncul di TV, serta restoran *fast food* yang sudah menjamur dimana-mana menyebabkan orang lebih memilih untuk pergi ke restoran *fast food* dibandingkan pasar makanan tradisional.

Berbeda dengan *fast food*, makanan tradisional justru memiliki gizi yang berbeda, tentunya lebih menyehatkan karena terbuat dari bahan-bahan alami dan bebas pengawet. Apa yang menyebabkan makanan tradisional justru semakin ditinggalkan dan masyarakat memilih makanan modern atau cepat saji, itu disebabkan turunnya citra makanan tradisional. Citra makanan tradisional dinilai sudah ketinggalan zaman atau kurang modern.

Dengan penilaian masyarakat yang beranggapan makanan tradisional dinilai sudah ketinggalan zaman atau kurang modern, penulis menampilkan karya *Food Photography* makanan tradisional Bali yang dikemas dan ditampilkan dengan menarik. Umumnya masakan tradisional Bali hanya di hidangkan dengan cara yang sederhana seperti dibungkus dengan plastik dan dihidangkan diatas piring biasa. Dengan ditampilkannya semenarik mungkin, tentunya cara penghidangannya menjadi lebih elegan dan tidak ketinggalan zaman seperti penilaian masyarakat saat ini. Penyajian makanan tradisional yang diletakan pada tempat bersih, dan ditambah dengan elemen pendukung seperti piring-piring modern, dipadukan dengan elemen tradisional tentunya makanan tradisional tidak kalah penyajiannya dengan makanan yang disediakan di restoran-restoran *fast food*.

Makanan tradisional bila dikemas dengan baik tentunya tampilannya akan menjadi lebih menarik dari makanan-makanan *fast food*.

#### **4.Rumusan Masalah**

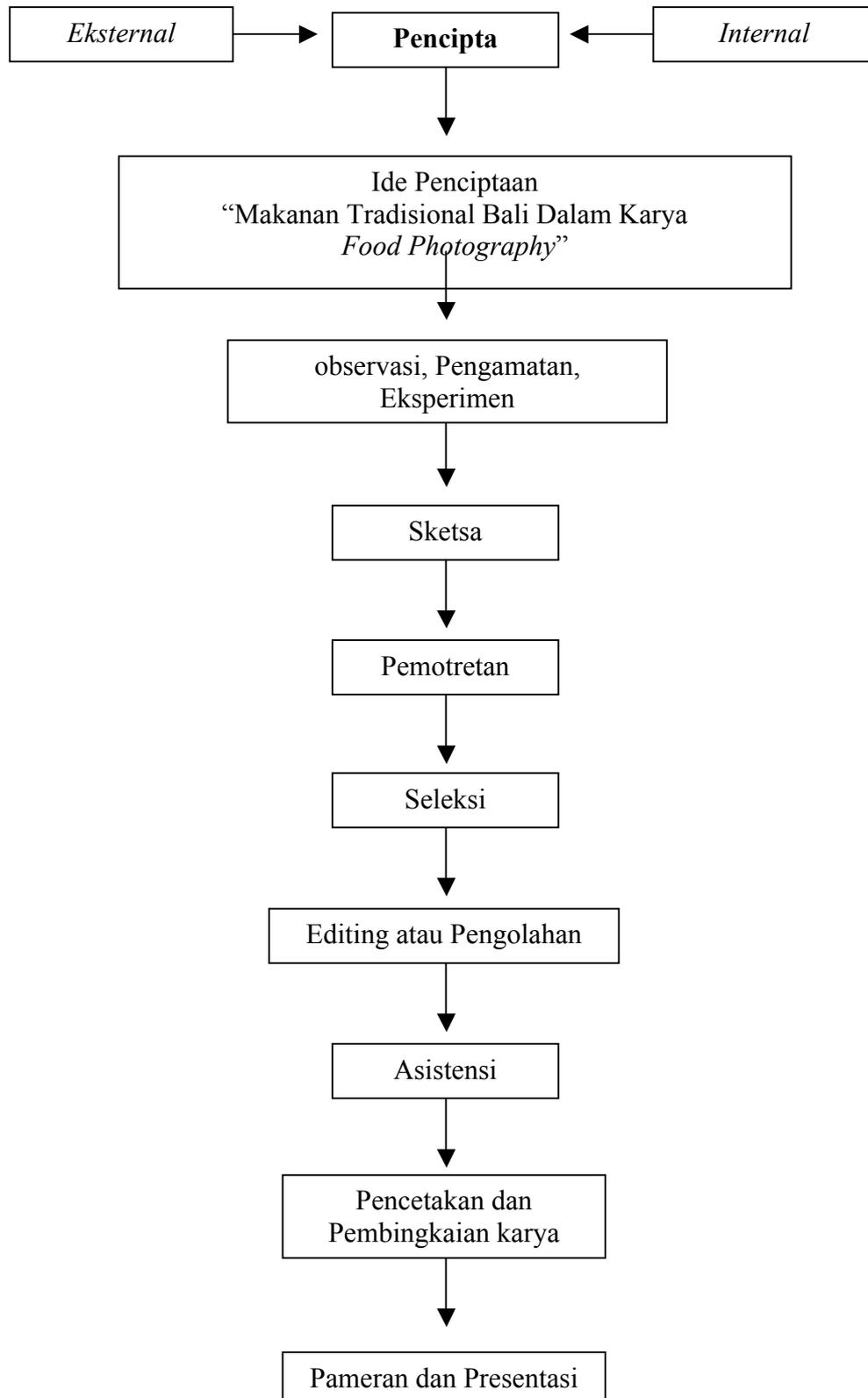
Dalam melaksanakan sesuatu aktivitas ataupun pekerjaan tentunya kita tidak lepas dari berbagai macam hambatan. Begitu pula dengan penciptaan karya yang mengangkat “Makanan tradisional Bali Dalam Karya *Food Photography*” dapat dirumuskan beberapa permasalahan, diantaranya :

- a. Bagaimana memvisualisasikan ide tentang makanan tradisional Bali ke dalam karya *food photography* agar terlihat menarik?
- b. Faktor-faktor apa saja yang menghambat penciptaan karya fotografi makanan tradisional Bali agar terlihat menarik dan kreatif
- c. Bagaimana menerapkan teknik fotografi dalam penciptaan karya *Food Photography* ?

#### **5.Metode Penciptaan**

Penulisan skrip karya ini pada mulanya diawali dengan proses pengumpulan data dan studi pustaka. Maka dalam proses pengumpulan data digunakan metode kualitatif yaitu suatu cara yang digunakan dalam rangka mengamati lingkungan dan metode dokumentasi melalui rekaman kamera foto digital yang kemudian dilanjutkan dengan proses pengolahan gambar pada piranti lunak komputer. Adapun data yang dikumpulkan dapat digolongkan menjadi dua jenis yaitu data primer dan data sekunder. Sumber data primer adalah data yang didapat dari hasil pengamatan dan pemotretan langsung. Sedangkan data sekunder didapatkan dengan membaca kepustakaan berupa buku, jurnal ilmiah dan seni, majalah dan informasi yang terdapat pada situs internet. Selain itu, untuk teknik pengumpulan data adalah studi kepustakaan, observasi dan studi dokumentasi.

## Skema Proses Penciptaan Karya



## 6. Pembahasan

### Karya Foto “Aneka Makanan Tradisional Bali”



Gambar 4.1.1a Karya Foto “*Aneka Makanan Tradisional Bali*”

Foto dicetak menggunakan media digital dengan bahan *adhesive paper*

Ukuran 80 x 80 cm



Gambar 4.1.1b Skema Pemotretan

Aneka hidangan khas Bali adalah kesatuan beberapa makanan yang disajikan biasanya untuk disantap bersama. Penyajiannya berisikan beberapa lauk dan sayuran serta minuman. Karya foto ini merupakan saran pembimbing untuk dijadikan sebagai pameran, untuk menunjukkan keseriusan dalam berkarya. foto ini merupakan penggabungan dari beberapa foto untuk menunjukkan kreatifitas dalam berkarya.

Foto diambil dengan menggunakan kamera Canon 60D dan lensa 18-200 dengan *shutter speed* 1/40, *f* /5.6 dan ISO 400. Pemotretan menggunakan satu buah *flash* sebagai *mainlight*. Penempatan beberapa jenis makanan ditata sedemikian rupa agar menarik untuk dilihat. Pengolahan pada *Adobe Photo Shop CS3* pertama dengan menggabungkan beberapa foto menjadi satu layer dan mengatur letak posisi makanan yang digabungkan sesuai dengan konsep. Selanjutnya pengaturan *level* dan *cropping* untuk menghilangkan bagian yang tidak perlu.

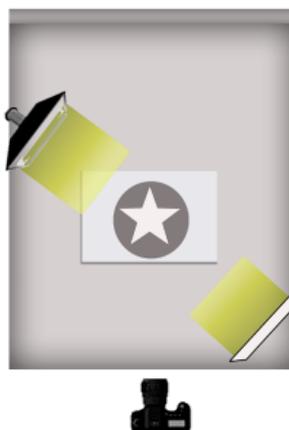
### Karya Foto “*Bulung Buni*”



Gambar 4.1.2a Karya Foto “*Bulung Buni*”

Foto dicetak menggunakan media digital dengan bahan *adhesive paper*

Ukuran 60 x 40 cm



Gambar 4.1.2b Skema Pemotretan

Rujak Bulung berbahan dasar rumput laut yang dicampur dengan garam, cabe rawit, terasi, kencur, kelapa parut, dan kuah pindang. Rujak ini sangat populer di kawasan kota Denpasar, terutama bagi mereka para pencinta rujak Bali. Rujak bulung adalah sebuah makanan alternative yang memperkaya kuliner tradisional di tanah seribu pura ini.

Foto diambil dengan menggunakan kamera Canon 60D dan lensa 18-200 dengan *shutter speed* 1/160, *f*/6.3 dan ISO 400. Pada karya foto “Bulung Buni” ditampilkan dengan sudut pengambilan gambar sejajar mata dengan pusat fokus berada pada bulung yang disendok, penempatan background yaitu bulung yang tersaji dipiring dibuat *blur* agar pandangan bisa langsung mengarah pada bulung yang disendok. Komposisi tetap beracuan pada *rule of third* yang mana mempergunakan sepertiga bagian ruang.

Pemotretan menggunakan satu buah *flash* dari arah kiri blakang objek sebagai *backlight* dan *reflector* dari arah berlawanan untuk mengurangi bayangan yang terlihat. Pengolahan pada *Adobe Photo Shop CS3* hanya sebatas pengaturan *level* dan *cropping* untuk menghilangkan bagian yang tidak perlu.

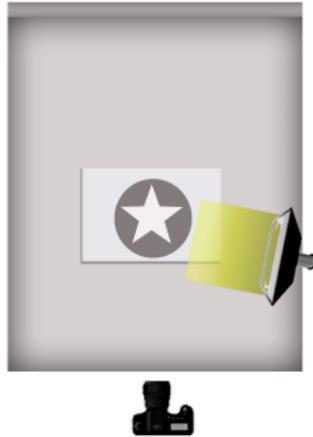
### **Karya Foto “Sate Lilit”**



Gambar 4.1.3a Karya Foto “*Sate Lilit*”

Foto dicetak menggunakan media digital dengan bahan adhesive paper

Ukuran 60 x 40 cm



Gambar 4.1.3b Skema Pemotretan

Sate lilit merupakan salah satu kuliner khas Bali yang gurih, legit, dan menggugah selera. Sate lilit terbuat dari bahan dasar daging ayam atau babi yang dihaluskan atau dicincang dicampur dengan parutan kelapa dan bumbu rempah khas Bali kemudian dililitkan ke tusukan sate yang terbuat dari bambu. Setelah itu sate dibakar hingga matang dan siap disajikan

Foto diambil dengan menggunakan kamera Canon 60D dan lensa 18-200 dengan *shutter speed* 1/40, *f* /5.6 dan ISO 400. Pada karya foto “Sate Lilit” ditampilkan dengan sudut pandang sejajar mata dengan posisi kamera lebih tinggi dari objek dengan tujuan menampilkan garis dari alas yang tertata diagonal untuk menimbulkan kesan dinamis.

Pemotretan menggunakan satu buah *flash* dari arah kanan objek bertujuan untuk menegaskan objek sate dan agar tidak mengurangi bayangan yang terlihat. Bayangan juga berperan penting untuk memberi kesan keindahan dalam sebuah karya foto. Pengolahan pada *Adobe Photo Shop CS3* hanya sebatas pengaturan *level* dan *cropping* untuk menghilangkan bagian yang tidak perlu.

**Karya Foto “Tipat Cantok”**



Gambar 4.1.4a Karya Foto “*Tipat Cantok*”

Foto dicetak menggunakan media digital dengan bahan adhesive paper

Ukuran 40 x 60 cm



Gambar 4.1.4b Skema Pemotretan

Tipat cantok merupakan salah satu makanan khas Bali yang terbuat dari sayuran rebus dan ketupat serta disajikan dengan bumbu kacang. Dalam bahasa Bali, *tipat* memiliki pengertian ketupat dan *cantok* memiliki pengertian diuleg/dihaluskan dengan cobek. Sayuran yang digunakan pada umumnya adalah kacang panjang, tauge, dan kangkung. Makanan ini ikut berperan dalam mengembangkan pariwisata dan perekonomian di Bali.

Foto diambil dengan menggunakan kamera Canon 60D dan lensa 18-200 dengan *shutter speed* 1/25, *f* /5.6 dan ISO 500. Pada karya foto “*Tipat Cantok*” ditampilkan dengan sudut pandang sejajar mata dengan tempat penyajian tipat

adalah sebuah mangkok berwarna gelap, pencipta mendapatkan inspirasi penyajiannya dari rumah makan Tepi Sawah yang berada di daerah Kerobokan. Pencipta menambahkan elemen ulatan tipat sebagai *foreground*.

Pemotretan menggunakan satu buah *flash* dari arah kiri blakang objek dan *reflector* dari arah depan kanan objek untuk mendapatkan *rimlight* dan menghilangkan bayangan yang terlihat. Pengolahan pada *Adobe Photo Shop CS3* hanya sebatas pengaturan *level* dan *cropping* untuk menghilangkan bagian yang tidak perlu.

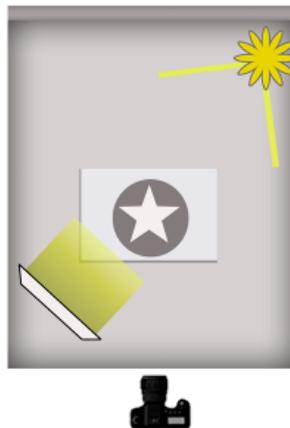
### Karya Foto “Ayam Betutu”



Gambar 4.1.5a Karya Foto “Ayam Betutu”

Foto dicetak menggunakan media digital dengan bahan adhesive paper

Ukuran 40 x 60 cm



Gambar 4.1.5b Skema Pemotretan

Betutu adalah lauk yang terbuat dari ayam atau bebek yang utuh yang berisi bumbu lengkap tradisional Bali kemudian dipanggang atau di kukus. Betutu ini telah dikenal di seluruh kabupaten di Bali. Betutu biasanya digunakan sebagai sajian pada upacara keagamaan, upacara adat serta sebagai hidangan untuk di jual.

Foto diambil dengan menggunakan kamera Canon 60D dan lensa 18-200 dengan *shutter speed* 1/125, *f* /5.6 dan ISO 500. Pada karya foto “Ayam Betutu” ditampilkan dengan sudut pandang sejajar mata dengan penyajian elemen pendukung seperti sayur, sambel, sate dan nasi disusun secara berurutan bertujuan untuk membuat foto terlihat lebih menarik.

Pemotretan menggunakan satu buah *reflektor* dari arah kiri depan objek tujuannya untuk meratakan cahaya dari arah depan. *Reflektor* memberikan pantulan cahaya yang berkarakter lembut. Dengan lokasi studio yang dekat dengan jendela memudahkan pencipta untuk mengatur pantulan cahaya yang diperlukan, cahaya matahari adalah *mainlight* pada karya foto ini. Pengolahan pada *Adobe Photo Shop CS3* hanya sebatas pengaturan *level* dan *cropping* untuk menghilangkan bagian yang tidak perlu.

## **7. Penutup**

### **Simpulan**

Berdasarkan atas penjelasan dan analisis dari uraian pada bab diatas dapat diperoleh beberapa kesimpulan, antara lain :

- a. Untuk memvisualisasikan makanan tradisional Bali digunakan beberapa metode observasi dan pengamatan langsung kelapangan untuk melihat jenis-jenis makanan kemudian mempelajari jenis dan karakter dari setiap makanan dan mempersiapkan sarana dan prasarana untuk melakukan pemotretan. Melalui genre *food* fotografi tentang makanan khas Bali diharapkan mampu mengangkat citra makanan khas Bali yang mulai ditingalakan.
- b. Adapun faktor-faktor yang menghambat proses penciptaan makanan tradisional Bali adalah pencipta memanfaatkan alat-alat yang ada untuk melakukan proses pemotretan, dan pencipta yang menata makanan dalam proses pemotretan.
- c. Pengetahuan tentang peralatan foto studio dan proses pengolahan pasca pemotretan sangat diperlukan oleh pencipta. Selain itu penerapan tentang teori fotografi juga sangat terasa perannya dalam proses berkarya.

### **Saran**

Berdasarkan dari uraian diatas ada beberapa saran yang ingin pencipta sampaikan diantaranya :

- a. Bagi mahasiswa fotografi diharapkan berani mencari tema-tema baru yang belum pernah diangkat orang lain dan menerapkan teknik-teknik baru dalam berkarya. Selain itu dalam pembuatan tugas akhir harus dikerjakan secara sungguh-sungguh agar karya-karya yang dihasilkan terselesaikan secara maksimal.
- b. Bagi lembaga / civitas akademik Institut Seni Indonesia Denpasar agar lebih meningkatkan dan menambah sarana dan fasilitas untuk mendukung kegiatan belajar mengajar khususnya diprogram studi fotografi sehingga menambah pengetahuan mahasiswa akan penggunaan alat-alat baru dan bisa mengikuti perkembangan teknologi, dan dapat menghasilkan sumber daya manusia yang berkompeten pada bidang seni fotografi.

c. Untuk masyarakat umum, fotografi merupakan sebuah media untuk berkerasi, seni fotografi luas dan terus berkembang mengikuti zaman, disarankan agar masyarakat yang tertarik akan fotografi dapat ikut mengembangkan fotografi tersebut.

## 8. DAFTAR PUSTAKA

- Ambarsari, Riana. 2015 *Food Fotografi For Everyone*. Gramedia Direct
- Ambarsari, Riana. 2015. *Motret Makanan itu Gampang!*. Jakarta : PT Elex Media Komputindo.
- Arsana, Nyoman, Supono Pr. 1983. *Dasar-dasar seni lukis*, Jakarta : proyek pengadaan buku Pendidikan Menengah Kejuruan.
- Hasan, M, Iqbal. 2002 *Metode Penelitian dan Aplikasi*. Jakarta : Ghalia Indonesia
- Jhoseph, V, Mascelli. 1998. *The Five C's of Cinematografi*. Silman James Press.
- Kartohadiprojo, Mirta. 2009 *Hidangan Nusantara Populer Bali FAVORIT*. Jakarta : PT Grafika Multi Warna.
- Nardi, Leo .1996 *Diktat Fotografi*. Bandung.
- Nugroho, R , Amien. 2006 *Kamus Fotografi*. Yogyakarta : penerbit Andi
- Osa, Amanolawa. 2007. *Guide to Draw Naga vol 3. Menggambar Background* Yogyakarta : penerbit Andi.
- Raharjo, J. Budhy. 1986, *Himpunan Materi Pendidikan Seni Rupa*. Bandung : CV Yrama
- Soelarko, R.M. 1978, *Komposisi Fotografi*, Bandung : PT Indria.
- Soedjono, Soeprapto. 2007, *Pot-Pourri Fotografi*, Jakarta : Penerbit Universitas Trisakti.
- Surayin, Ayu. 2006 *Masakan Bali*. Surabaya : Paramita.
- Sachari, Agus. 1989. *Terapan Spirit-spirit Yang Menikam Desain*, Bandung
- <http://beecara.wordpress.com>. Komposisi. (Diunduh 18 oktober 2015)
- <http://berita8.com/berita/2009/02/gizi-makanan-tradisional-lebih-baik-dari-pada-makanan-modern> (Diunduh 5 Oktober 2015)
- [https://en.wikipedia.org/wiki/Three-point\\_lighting](https://en.wikipedia.org/wiki/Three-point_lighting) (Diunduh 14 november 2015)