

**ARTIKEL ILMIAH
STRATA 1 (S1)**

**ITALIA PASTA DALAM KARYA FOOD
PHOTOGRAPHY**



Oleh :

Ngurah Arya Sutawan

Nim : 200908001

Program Studi : Fotografi

**FAKULTAS SENI RUPA DAN DESAIN
INSTITUT SENI INDONESIA DENPASAR**

2015

1. Judul

“ Italia Pasta Dalam Karya Food Photography ”

Nama : Ngurah Arya Sutawan

NIM : 200908001

Program Studi : Fotografi

2. Abstrak

Makanan merupakan kebutuhan yang sangat penting bagi kehidupan karena dari makanan manusia mendapatkan sumber tenaga atau kekuatan untuk melakukan aktivitas sehari-hari. Di Bali khususnya di daerah Seminyak dari tahun ke tahun dapat dirasakan perkembangan dengan banyaknya bermunculan *restaurant – restaurant* yang menyajikan berbagai macam jenis-jenis makanan terutama salah satunya makanan cepat saji (*fast food*) karena pengaruh makanan dari luar negeri yang di perkenalkan di Indonesia. Tidak dipungkiri hal itu bisa terjadi dikarena hampir sebagian orang yang berkunjung ke wilayah tersebut adalah wisatawan berasal dari luar Indonesia.

Meskipun makanan-makanan baru terus diciptakan, hingga saat ini masih banyak makanan yang sudah ada sejak lama namun masih sangat digemari salah satunya adalah pasta makanan khas dari Italia. Pasta adalah makanan olahan yang digunakan pada masakan Italia, dibuat dari campuran tepung terigu, air, telur, dan garam yang membentuk adonan yang bisa dibentuk menjadi berbagai variasi ukuran dan bentuk.

Hidangan ini ditampilkan dalam *food photography* dengan mempertimbangkan unsur-unsur visual, elemen pendukung, landasan teori penciptaan, dan teknik fotografi studio. Observasi langsung ke restaurant-restaurant dilakukan untuk mengetahui jenis dan karakter dari pasta yang akan difoto. Pengetahuan tentang peralatan studio dan proses pengolahan pada komputer setelah pemotretan sangat membantu untuk mencapai tujuan yang lebih optimal. Melalui penampilan pasta yang menarik pada *food photography* diharapkan mampu membangkitkan selera makan yang kemudian membuat orang mencobanya dan sekaligus menjadi media promosi kepada masyarakat luas.

Kata kunci : Pasta, *Fast Food*, dan *Food Photography*

Abstract

Food is an essential requirement for living, parti in larly as a source of power or strength to perform daily activities. In particular in the area of Seminyak Bali annually can see progress with many restaurant that serves a

variety of foods, especially fast food, influenced by abroad. No doubt that its situation occurs because many people who come mostly from outside Indonesia.

Although many new foods are created, but until now there are many foods that have from a long time still remain popular, one of which is typical from Italian food. Pasta is a processed food, Italian food made from a mixture of flour, water, eggs and salt to form dough from serve a which of sizes and shapes.

The pasta is displayed in a food photography with consideration of many visual elements, support elements, the basic theory and technique of photography studio. Direct observation to some restaurants were conducted to determine the type and character of which will take picture.

Knowledge of studio equipment and processing on a computer after shooting is very helpful to get optimal results. Through an attractive appearance on food photography is able to arouse the appetite, then get people to try it and also an important element for promotion.

Keywords: Pasta, Fast Food, and Food Photography.

3. Pendahuluan

Makanan merupakan kebutuhan yang sangat penting bagi kehidupan karena dari makanan manusia mendapatkan sumber tenaga atau kekuatan untuk melakukan aktivitas sehari-hari (kamusbahasaindonesia.org). Pada zaman dahulu peranan makanan cepat saji (*fast food*) bagi para nenek moyang kita belum dikenal, karena pada zaman dahulu mereka lebih memilih menanam atau beternak sendiri untuk memenuhi bahan pangan yang mereka butuhkan. Di Bali khususnya di daerah Seminyak dari tahun ke tahun dapat dirasakan perkembangan dengan banyaknya bermunculan *restaurant – restaurant* yang menyajikan berbagai macam jenis-jenis makanan terutama salah satunya makanan cepat saji (*fast food*) karena pengaruh makanan dari luar negeri yang di perkenalkan di Indonesia. Makanan cepat saji memiliki banyak peminat di kalangan masyarakat karena makanan ini dianggap cocok dengan zaman *modern* yang serba cepat.

Sesuai dengan namanya, cara penyajian makanan cepat saji sangat cepat, dengan demikian orang bisa menyantapnya sambil berdiri atau berjalan. Saat ini, jenis makanan di dunia sudah beragam. Orang-orang selalu menciptakan resep makanan baru dengan rasa yang unik sehingga kita tidak bosan dalam menyantap setiap makanan yang telah ada. Kita juga dapat lebih variatif dalam memilih menu makanan yang akan kita santap. Meskipun makanan-makanan baru

terus diciptakan, hingga saat ini masih banyak makanan yang sudah ada sejak lama namun masih sangat digemari salah satunya adalah pasta makanan khas dari Italia. Pasta adalah makanan olahan yang digunakan pada masakan Italia, dibuat dari campuran tepung terigu, air, telur, dan garam yang membentuk adonan yang bisa dibentuk menjadi berbagai variasi ukuran dan bentuk. Pasta dijadikan berbagai hidangan setelah dimasak dengan cara direbus.

Pasta berasal dari bahasa Italia adonan seperti adonan roti, *pastry*, atau *cake*. Dalam bahasa Italia, pasta yang berarti bahan makanan seperti *mie* disebut *pastasciutta*, pasta *alimentare* yang berarti adonan bahan makanan. Makanan khas Italia bernama *Italia Food* Pasta menarik perhatian orang-orang, itu dikarenakan pasta memiliki aneka ragam bentuk. Misalnya pasta berbentuk tali, yang paling populer adalah *spaghetti (little strings)* atau yang berbentuk lebih kecil lagi serta lebih halus disebut *vermicelli (little worms)*. Pasta yang berbentuk pipa memiliki berbagai nama antara lain, makaroni yaitu pasta berbentuk pipa dengan diameter lubang 0,5 cm dengan variasi bentuk. Yang kecil seperti siku disebut *dita lisci*, kemudian yang berbentuk tombak kecil disebut *riccioline*. Masih banyak variasi bentuk lain *pasta* yang dikembangkan sesuai dengan sifat yang diinginkan, misalnya produk pasta dengan sifat bila dipanaskan tidak cepat dingin. Ada juga yang diciptakan agar berdaya serap cairan yang tinggi, atau juga agar dapat mencengkeram saus yang kuat.

Berdasarkan uraian di atas, maka pencipta sangat tertarik untuk memvisualisasikan pasta ke dalam media fotografi *food* yang pada akhirnya akan dikomersilkan ke hadapan orang banyak. Daya tarik dari pasta itu sendiri dikarenakan adanya banyak variasi hidangan pasta, serta penyajian akhir yang bervariasi menjadi daya tarik tersendiri bagi pencipta, untuk menampilkan foto yang dapat menggugah selera makan seseorang saat melihat foto yang divisualisasikan.

4. Rumusan Masalah

Adapun beberapa permasalahan yang dapat dirumuskan adalah sebagai berikut :

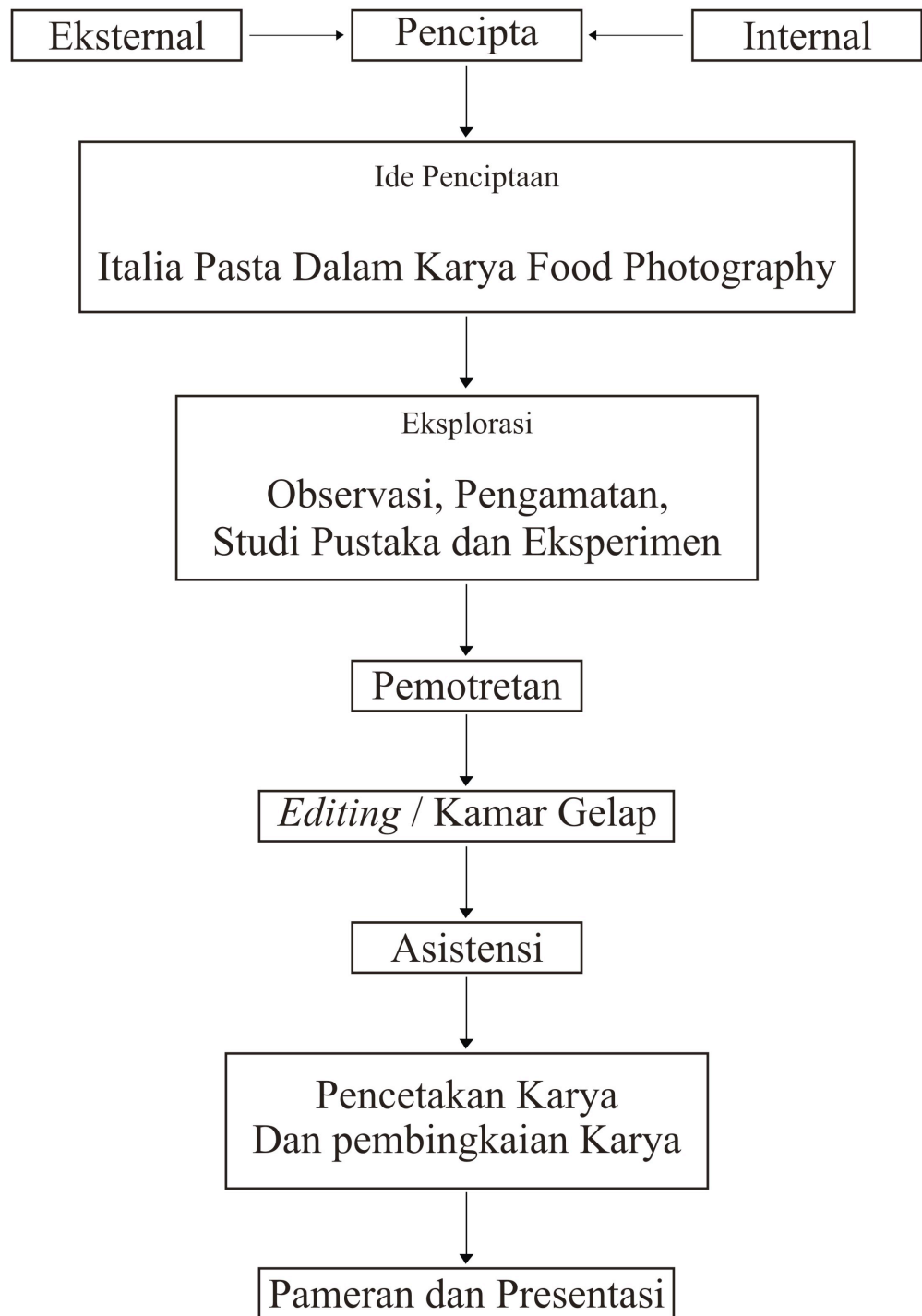
- 1.1.1 Bagaimana memvisualisasikan Italia Pasta ke dalam media seni *food photography*?
- 1.1.2 Unsur-unsur fotografi apa saja yang mendukung dalam penciptaan karya fotografi Pasta Italia agar terlihat menarik jika divisualisasikan dalam *food photography* ?
- 1.1.3 Bagaimana menerapkan teknik fotografi dalam penciptaan karya *food photography* ?

5. Metode Penciptaan

Karya fotografi ini tercipta karena adanya faktor yang mempengaruhi pencipta, yaitu faktor eksternal dan internal. Faktor eksternal merupakan pengaruh dari fenomena banyaknya kunjungan wisatawan luar negeri dan makanan dari luar negeri yang diperkenalkan di Indonesia dengan banyaknya bermunculan *restaurant-restaurant* yang menyajikan makanan cepat saji (*fast food*) salah satunya adalah Italia Pasta yang tersedia di *restaurant* Tratoria Cuciana Italia Seminyak, Kuta – Bali. Sedangkan faktor internal merupakan bentuk dari sebuah pemikiran pencipta dalam melihat fenomena banyak variasi hidangan pasta, serta penyajian akhir yang bervariasi menjadi daya tarik tersendiri bagi pencipta, untuk menampilkan foto yang dapat menggugah selera makan seseorang saat melihat foto yang divisualisasikan.

Dari pengaruh kedua faktor tersebut pencipta mendapatkan ide untuk memvisualisasikan Italia pasta ke dalam karya *food photography* mengingat Seminyak adalah daerah tujuan pariwisata. Dari ide tersebut pencipta pertamanya observasi terhadap hidangan pasta yang difoto, ke *restaurant* Tratoria Cuciana Italia sambil melakukan pengamatan atau eksplorasi, setelah itu dilanjutkan dengan proses pemotretan. Setelah melakukan proses pemotretan dilakukan penyeleksian karya foto. Untuk mendapatkan hasil foto yang maksimal dilakukan proses *editing* dan dilakukan asistensi karya pada pembimbing agar mendapat hasil foto yang maksimal. Dalam penyajian karya dilakukan pencetakan karya dengan menambah bingkai pada karya foto yang dicetak agar terlihat menarik pada saat pameran dan presentasi.

SKEMA PROSES PENCIPTAAN

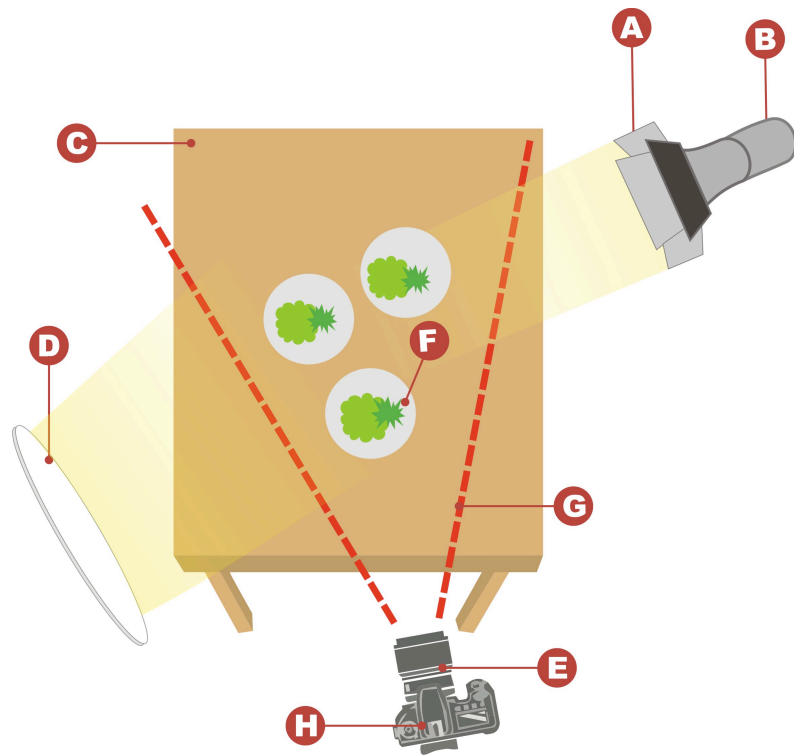


6. Pembahasan

4.1.1 Karya foto dengan judul : “ Pasta Puttanesca “



Gambar 4.1.1a
“Pasta Pusttanesca” 2014
Ukuran karya : 60cm x 90cm
Media : *Acrylic*



Gambar 4.1.1b
Skema letak lampu foto “Pasta Pusttanesca”

Keterangan :

- | | |
|----------------------------------|--|
| A : Barndoor | E : Lensa Macro Canon EF 100mm |
| B : Lampu Tronic Alfa 800 | F : Objek Foto |
| C : Meja Kayu | G : Sudut kamera (pengambilan gambar) |
| D : Reflector | H : Kamera Canon 5D Mark II |

Aneka hidangan pasta di setiap negara pasti menggunakan *Pasta Rotini*. *Rotini* merupakan pasta yang berbentuk mirip spiral dan beralur. Pembuatan hidangan *pasta pusttanesca* dimulai dari merebus *rotini* ke dalam air cukup hingga setengah matang hal ini dilakukan untuk tetap memberikan tekstur yang empuk pada *rotini*, tidak lupa untuk menumis bawang putih dengan minyak zaitu sampai berwarna keemasan, tambahkan tomat *cherry* kedalam wajan, berikan sedikit merica dan garam. Aduk hingga bumbu tercampur rata semua, Setelah semua matang tiriskan *rotini* terakhir tidak lupa berikan irisan daun seledri dan *pasta pusttanesca* siap untuk disajikan.

Untuk pemotretan menggunakan kamera *canon 5D MarkII* serta *lensa macro canon EF 100mm*, dengan *exposure time*: 1/100sec, *F-number* : F/5.6, ISO : 400. Proses pemotretan menggunakan satu buah *lampu tronic alfa 800* dengan aksesoris *barndoor* yang diletakan disamping atas objek, kemudian ditambahkan *reflector* di bagian kiri bawah objek untuk menerangi bagian yang gelap. Sudut pemotretan dipilih *high angle* bertujuan untuk menampilkan komposisi susunan *pasta pusttanesca*, piring dan *background* pendukung.

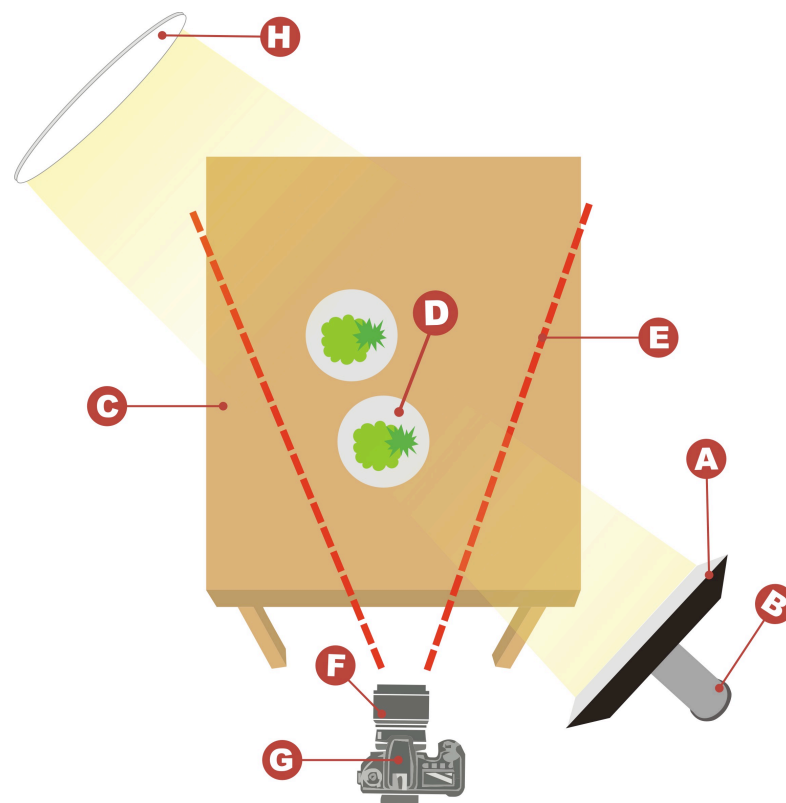
Fitur *levels* dan *cropping* digunakan pada Adobe Photoshop CS3 untuk memperbaiki gelap terang foto dan untuk mengatur komposisi akhir foto. Pemilihan media cetak juga di perhitungkan yaitu dengan menggunakan *achrylic*. Media *acrylic* dipilih karena mampu memberikan kesan *elegant* dan warna dari foto yang ditampilkan lebih keluar.

Secara estetis karya ini menampilkan warna yang kontras antara hijau merah, kuning dan ditambah dengan tekstur warna dari meja. Komposisi diatur sesuai dengan aturan *Rule of Third*, yaitu menempatkan hidangan pasta pada sepertiga bagian bidang.

4.1.2 Karya foto dengan judul : “ *Spring Pasta* “



Gambar 4.1.2a
“*Spring Pasta*” 2014
Ukuran karya : 60cm x 90cm
Media : *Acrylic*



Gambar 4.1.2b
Skema letak lampu foto “*Spring Pasta*”

Keterangan :

- | | |
|--|--|
| A : <i>Softbox Tronic Premium</i> | E : Sudut kamera (pengambilan gambar) |
| B : Lampu Tronic Alfa 1000 | F : Lensa Macro Canon EF 100mm |
| C : Meja Kayu | G : Kamera Canon 5D Mark II |
| D : Objek Foto | H : <i>Reflector</i> |

Spring Pasta merupakan hidangan yang berbahan dasar bawang putih yang sudah dicincang, *anchovy* yang ditumis menggunakan minyak *zaitun*. *Paprica* cincang, cabai, *capper* yang di potong dadu, tomat dan *oregano* ditambahkan bersama garam, dan lada hitam secukupnya.

Spring Pasta yang dihidangkan di atas *plate* yang memiliki bentuk unik, sehingga tampilan terlihat lebih menarik. Penempatan kain dibawah objek utama yang memiliki corak kotak – kotak dengan keserasian warna putih dan merah muda memberikan tampilan yang *simple* namun tetap menonjolkan karakter dari *spring pasta* itu sendiri. Pemilihan *background* yang digunakan juga tidak sembarangan, objek yang menjadi *background* pendukung menggunakan jenis hidangan yang sama. Hal ini dilakukan karena untuk mengikat satu kesatuan antara objek utama dengan *background* yang di tampilkan.

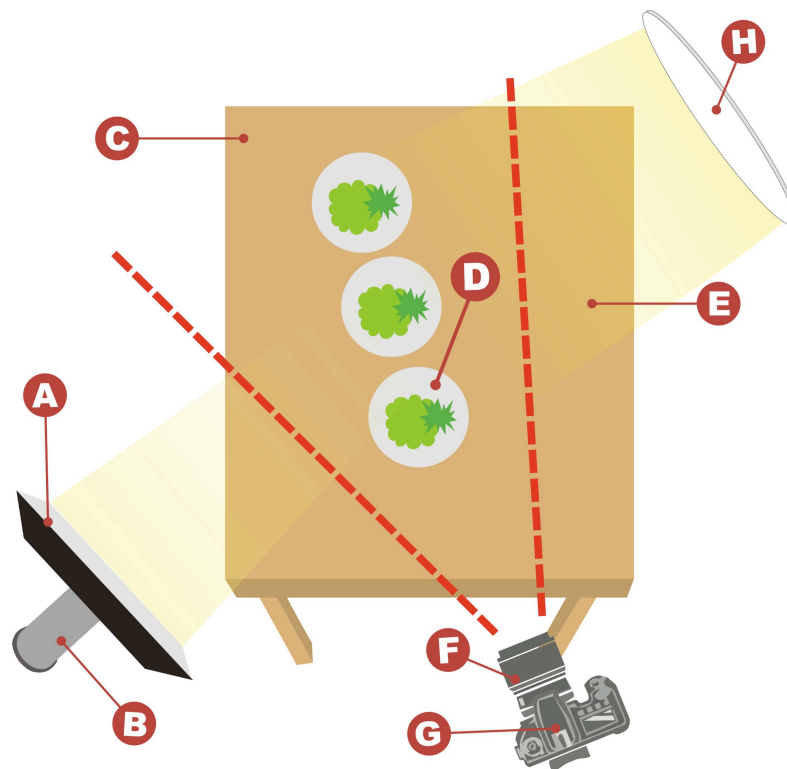
Kamera *canon 5D MarkII* , lensa *macro canon EF 100mm* digunakan untuk pemotretan dengan *exposure time*: 1/640sec, *F-number* : F/2.8, ISO : 320. Pada proses pemotretan menggunakan satu buah *lampu tronic alfa 1000* dengan aksesoris *softbox* dari sisi kanan objek. Sedangkan dari arah berlawanan ditambah dengan *reflector* untuk menerangi bagian yang gelap. Fitur *levels* dan *cropping* digunakan pada Adobe Photoshop CS3 untuk memperbaiki gelap terang foto dan untuk mengatur komposisi akhir foto. Media *acrylic* dipilih untuk hasil akhir dalam media cetak.

Secara estetis karya ini menampilkan warna yang kontras antara hijau, kuning, merah, putih, hitam dan warna coklat tekstur dari meja. Komposisi foto di buat sedikit *high angle*, untuk memberikan kesan pemisah antara objek utama dengan *background*.

4.1.3 Karya foto dengan judul : “ *Shell Pasta Sauteed With Capsium* “



Gambar 4.1.3a
“*Shell Pasta Sauteed With Capsium*” 2014
Ukuran karya : 60cm x 90cm
Media : *Acrylic*



Gambar 4.1.3b
Skema letak lampu foto “ *Shell Pasta Sauteed With Capsium* ”

Keterangan :

- | | |
|--|--|
| A : <i>Softbox Tronic Premium</i> | E : Sudut kamera (pengambilan gambar) |
| B : Lampu Tronic TR 500 | F : Lensa Macro Canon EF 100mm |
| C : Meja Kayu | G : Kamera Canon 5D Mark II |
| D : Objek Foto | H : <i>Reflector</i> |

Shell Pasta Sauteed With Capsium merupakan hidangan yang begitu sangat *simple* untuk di buatnya hanya dengan 10 menit hidangan ini siap untuk di hidangkan. *Shell Pasta* ini terdiri dari bahan-bahan pilihan yang banyak tersedia di supermarket dan tidak terlalu sulit untuk mendapatkannya. Bahan yang digunakan untuk membuat hidangan *Shell Pasta* terdiri dari potongan paprika hijau dan kuning, lada hitam yang ditumis setengah matang dengan minyak zaitun.

Pada karya foto *Shell Pasta Sauteed With Capsium* penyajiannya dibuat unik karena tidak langsung dihidangkan pada piring melainkan disajikan pada paprika merah yang dilobangi bagian tengahnya menyerupai mangkok. Pemilihan paprika merah bertujuan agar objek utama lebih mencolok dibandingkan *background* setelah itu baru diletakkan diatas piring. Proses pemotretannya menggunakan satu buah lampu *tronic TR 500* dengan aksesoris *softbox tronic premium* untuk menghasilkan karakter cahaya yang lembut, dan dari arah berlawanan digunakan *reflector* untuk menerangi bagian yang gelap.

Pemotretan menggunakan kamera *canon 5D MarkII* dan lensa *macro canon EF 100mm* dengan *exposure time*: 1/100sec, *F-number* : F/5.6, ISO : 200. Pengolahan pada Adobe Photoshop CS3 memanfaatkan fitur *Levels* untuk mengatur gelap terang foto, *brightness & contrast* untuk mengatur kontras foto, dan *cropping* untuk mengatur komposisi akhir foto.

Secara estetis karya ini menampilkan warna yang kontras antara kuning, hijau, merah dan warna putih dari background piring. Sudut pengambilan gambar dibuat sedikit diagonal dengan tujuan agar memberi kepadatan pada komposisi foto.