

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Nona Kitchen adalah sebuah *cafe* yang terletak di kota Padangpanjang yang beralamat di halaman Mako Secata B Jalan Jenderal Sudirman depan Kantor BRI Balai-Balai, Kec. Padangpanjang Barat, Kota Padangpanjang, Sumatera Barat. Lokasi *cafe* ini juga termasuk strategis dan memiliki desain bangunan yang menarik. Nona Kitchen adalah *cafe* yang dibuat dengan bernuansa *tropical vibes*, akan tetapi dari segi tampilan *cafe* ini lebih ke semi kontainer, dan *cafe* ini lebih kepada konsumen yang mau menikmati hidangan yang disajikan. *Cafe* ini dimiliki oleh seorangan, bukan *franchise* yang dimana ini berdiri sendiri ataupun cabang dari *cafe* lain.

Cafe Nona Kitchen memiliki beberapa makanan dan minuman yang dimana makanan tersebut tidak dimiliki oleh *cafe* lain, adapun menuanya yaitu ayam geprek nona, *spaghetti* nona, kopi hitam nona, kopi susu nona dan beragam menu menarik lainnya. Makanan dan minuman di *cafe* Nona Kitchen ini berbeda dengan *cafe* yang lain karena ini diracik langsung oleh pemilik *cafe*. Adapun menu *special* yang disediakan di *cafe* Nona Kitchen yaitu salad buah nona yang memiliki ciri khas manis dan bertekstur *creamy*. Berbeda dengan pesaing yang menjual salad buah lainnya memiliki rasa lebih ke asam.

Pilihan/ukuran salad buah bervariasi, mulai dari yang kecil sampai yang besar tergantung ukuran yang diminta oleh konsumen. Salad buah juga sering diminta untuk acara pesta pernikahan, acara-acara resmi, ulang tahun, dan acara lainnya. Alasan penulis mengangkat makanan dan minuman yang ada di *cafe* Nona Kitchen karena *cafe* Nona Kitchen berbeda dari *cafe* yang lain karena di *cafe* ini menyediakan makanan dan minuman

yang sehat untuk semua kalangan dari anak-anak hingga orang dewasa dan untuk harga makanan dan minuman yang ada di *cafe Nona kitchen* cocok untuk semua kalangan dari yang bawah hingga yang menengah keatas.

Cafe Nona Kitchen juga mempunyai minuman yang sehat untuk diet dan menghindari kolesterol serta baik untuk kesehatan tubuh, diantaranya adalah *Pure Juice* dan *Green Juice*. *Pure Juice* adalah air buah yang di campur-campur dan dikasih lemon, sedangkan *Green Juice* adalah jus yang terbuat dari sayur yang isinya sawi, nanas, sama lemon, jus ini dibuat untuk orang yang belum bisa makan sayur. Yang membuat pelanggan tidak pernah bosan ke *cafe Nona Kitchen* yaitu Cabe khas Nonanya yang selalu jadi primadona kalau orang makan disana. Dan sebenarnya target dari *cafe Nona Kitchen* sendiri lebih ke *family/keluarga* yang ingin pergi menikmati makan dan minuman disana, akan tetapi tidak dipungkiri juga ada juga anak muda bahkan beberapa komunitas menjadikan *cafe Nona Kitchen* sebagai sekretariat untuk mereka berkumpul karena rasa makanan dan minuman yang ada di *cafe* ini tidak akan mengecewakan setiap konsumen yang datang dan ingin mencicipinya.

Berdasarkan penjelasan diatas, penulis tertarik untuk mengangkat makanan dan minuman yang disediakan *cafe Nona Kitchen* ini karena keberadaan *cafe Nona Kitchen* Padangpanjang ini sudah cukup lama, akan tetapi tidak banyak masyarakat mengetahui keberadaannya karena kurangnya promosi dari pemilik *cafe* tersebut, padahal pemilik *cafe* ini memiliki akun instagram khusus untuk *cafe Nona Kitchen* sendiri. Setelah penulis melakukan riset lapangan, pemilik *cafe* ini ternyata kurang *update* dalam mempromosikan dagangannya dan juga foto-foto produk makanan dan minuman yang ada di *cafe Nona Kitchen* kebanyakan hanya di ambil di *google*. Rasa makanan dan minuman di *cafe* ini

yang enak menjadikan penulis tertarik untuk mengangkat makanan dan minuman yang ada di *cafe Nona Kitchen* dalam bentuk *food photography* yang bertujuan membantu promosi keberadaan *cafe Nona Kitchen* yang ada di Padangpanjang.

Berdasarkan uraian diatas penulis tertarik menciptakan karya *Nona Kitchen* dalam penciptaan *food photography* dengan menciptakan karya *Nona Kitchen* dengan konsep minimalis. Menurut Valentina Gavan (2010) minimalis menggambarkan konsep yang menjadi acuan sebuah karya seni yang dipaparkan hingga kepada faktor paling sederhana namun fundamental. Minimalis menurut Valerie Jardin (2013) gagasan dasarnya adalah untuk menghasilkan sebuah karya seni dengan jumlah warna, garis, bentuk dan tekstur. Minimalis konsep yang paling subyektif di dunia seni. Alasan penulis menggunakan konsep minimalis pada penciptaan ini karena pada umumnya foto makanan dan minuman yang ambil oleh orang lain lebih dominan ke properti bukan ke makanan dan minuman yang diambil, sedangkan penulis ingin objek makanan yang di foto lebih jelas tanpa mengurangi estetika dan artistiknya. Proses penciptaan karya dilakukan di dalam ruangan (*indoor*) dan diluar ruangan (*outdoor*). Tujuan selanjutnya adalah memperkenalkan dan mempromosikan makanan dan minuman yang ada di *cafe Nona Kitchen* dalam *food photography*.

B. Rumusan Penciptaan

Rumusan penciptaan tugas akhir karya seni ini bagaimana menciptakan karya *food photography* dengan makanan dan minuman yang ada di *Nona Kitchen Padangpanjang* sebagai objeknya?

C. Tujuan Penciptaan Dan Manfaat Penciptaan

1. Tujuan

Mempromosikan makanan dan minuman yang ada di cafe Nona Kitchen.

2. Manfaat

a. Bagi Penulis

1. Meningkatkan kemampuan dalam penciptaan karya *food photography*.
2. Menjadi salah satu persyaratan untuk menamatkan pendidikan Strata Satu bagi penulis selaku mahasiswa di Program Studi Fotografi.

b. Bagi institusi pendidikan

1. Memperkaya wacana fotografi di Program Studi Fotografi, Fakultas Seni Rupa dan Desain Institut Seni Indonesia Padangpanjang.
2. Menjadi referensi mahasiswa Institut Seni Indonesia Padangpanjang khususnya Program Studi Fotografi.

c. Masyarakat

Memperkenalkan *food photography* kepada masyarakat, serta memperluas pengetahuan mereka tentang fotografi.

b. Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data yang dilakukan pada penciptaan karya sebagai berikut:

1. Studi Literatur

Penulis mengumpulkan data dari sumber-sumber tertulis seperti buku dan menggunakan referensi dari media online berupa website.

2. Studi Lapangan

a. Observasi

Penulis melakukan pengamatan secara langsung ke cafe di Padangpanjang.

b. Wawancara

Penulis melakukan wawancara langsung dengan owner *Nona Kitchen* dan mengumpulkan data-data yang akan membantu penulis dalam proses penciptaan tugas akhir.

D. Tinjauan Karya

Pada sebuah karya fotografi atau karya seni tidak di bolehkan mengandung meniru atau menjiplak sebuah karya, yang menjadi pembeda pada sebuah karya fotografi tersebut terdapat elemen warna, toping, arah cahaya, objek dan komposisinya. Karena saat penciptaan karya fotografi ini penulis harus mengacukan pada karya-karya fotografer sejenis sebagai tinjauan karya fotografi. Dalam menggarap karya ini, pengkarya menggunakan karya foto dari seorang fotografer yang bernama Herry Tjiang.



Gambar 1
Herry Tjiang

Sumber : [review-kamera-olympus-omd-e-m1x.jpg \(900x675\) \(jsp.co.id\)](https://www.jsp.co.id/review-kamera-olympus-omd-e-m1x.jpg)

Herry Tjiang adalah seorang fotografer sejak tahun 1999 yang focus dibidang komersial, *food* dan *drone fotografi*, Herry Tjiang juga suka menulis dan *travelling* serta juga mempunyai sekolah fotografi yang berdiri sejak tahun 2009. Berikut adalah beberapa karya dari Herry Tjiang :



Gambar 2 :
Karya Herry Tjiang

Sumber : [Foto Makanan Indonesia melayang diudara, bagaimana indahnya](http://fotomakananindonesia.blogspot.com)
(herrytjiang.com)



Gambar 3 :
Karya Herry Tjiang

Sumber : [Foto Makanan Indonesia melayang diudara, bagaimana indahnya](http://fotomakananindonesia.blogspot.com)
(herrytjiang.com)

Terlihat beberapa karya Herry Tjiang hampir semuanya menggunakan *digital imaging* pada foto makanan tersebut. Herry Tjiang menggunakan konsep minimalis, tetapi konsep minimalis yang digunakan Herry Tjiang yaitu menggabungkan beberapa frame hingga menjadi satu yang dimana foto yang dihasilkan lebih direkayasa, *lighting* yang

digunakan Herry Tjiang juga lebih banyak berbeda dengan penulis yang memotret langsung *cafe* Nona Kitchen sehingga foto yang dihasilkan murni dari *cafe* tersebut dengan tidak melakukan banyak editing dan cahaya yang digunakan oleh penulis menggunakan mix lighting.

E. Landasan Teori

Adapun pada landasan penciptaan yang akan penulis gunakan seperti yang tercantum di bawah:

1. *Food Photography*

Menurut Riana Ambasari Dalam buku *Food Photography for Everyone* mengatakan jika ingin mengenal fotografi makanan maka kenallilah ia di dalam urutan mundur, kenali makanan lalu kenali fotografi. Gairah akan makanan menuntun manusia pada keinginan untuk mengabadikannya setepat mungkin. Ambasari berpendapat bahwa makanan bukanlah sekedar pengisi perut untuk menyambung hidup. Ia adalah satu dari banyak karya budaya manusia yang terhormat, diciptakan penuh dedikasi dengan tujuan yang sangat mulia. Fotografi makanan adalah makanan itu sendiri, gairah, kepuasan dan penghargaan ada didalamnya. Ambasari juga menjelaskan untuk memotret makanan tidak hanya menyukai makanan, tapi dari mana makanan itu berasal, apakah ada kultur tertentu yang melatar belakanginya, dan segala hal mengenainya.

2. Tata Cahaya (*Lighting*)

Menurut Calder (1979: 64) menjelaskan bahwa kreativitas dalam pencahayaan akan memberikan suasana dan makna tertentu pada sebuah karya

fotografi. Menurut Caturiyanto (2015: 89) menjelaskan bahwa tata cahaya adalah penataan pencahayaan buatan (artificial light) dalam pemotretan untuk mencapai efek tertentu sesuai keinginan fotografernya. Peralatan pencahayaan terdiri dari portable flash, compact lighting, powerpack lighting, continuous lighting, dan aksesoris dalam lighting.

3. *Digital Imaging*

Digital Imaging yang disebut juga *Digital Image Processing* atau *Digital Photographic Imaging* adalah sebuah cara untuk mengedit gambar yang dapat berasal dari gambar yang di-scan dari dokumen asli maupun gambar yang berasal dari hasil pemotretan, yang kemudian gambar-gambar tersebut dimanipulasi oleh komputer untuk menghasilkan dan menyempurnakan sebuah gambar agar mendapatkan hasil yang mempesona dan sesuai dengan keinginan desainernya. Proses *Digital Imaging* dapat memakai software tertentu, misalnya *Adobe Photoshop* (Mariatul : 10).

F. Metode Penciptaan

Metode penciptaan merupakan salah satu metode yang digunakan saat merancang sebuah karya penciptaan yang memiliki beberapa tahapan seperti berikut :

1. Persiapan (Eksplorasi)

persiapan merupakan langkah awal bagi penulis untuk mewujudkan sebuah karya. Langkah yang di tempuh oleh penulis adalah sebagai berikut:

a) Observasi

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) observasi artinya peninjauan secara cermat. Sedangkan menurut Sugiyono (2015:204) obsevasi merupakan kegiatan pemuatan data pada suatu objek.

Proses pengamatan pun akan dilakukan penulis di *Nona Kitchen* dan di beberapa cafe di Kota Padangpanjang untuk memperoleh data. Data yang di perlukan penulis yaitu makanan dan minuman yang ada di cafe-cafe.

b) Studi Pustaka

Studi Pustaka menurut Nazier (metode penelitian 1988:11) teknik pengumpulan data dengan mengadakan studi penelahan terhadap buku-buku, data-data yang ada dan bersangkut paut pada karya yang akan di kerjakan oleh penulis. Data yang bersangkutan seperti pengetahuan tentang pendalaman di bidang fotografi dan teknik-teknik *food photography*. Seperti buku *Ligthing For Digital Photography* sebagai buku petunjuk untuk melakukan proses pemotretan supaya arah dari cahaya dapat diketahui dan sifat dari cahaya tersebut. Dan buku *Food Photography* agar penulis dapat menyusun minuman agar tampak menggiurkan dan teknik pemotretan makanan.

c) Wawancara

Wawancara menurut Lexi.j Moleong (1991:135) wawancara dengan percakapan tertentu dalam metode ini penelitian dan responden secara langsung (tatap muka) untuk memperoleh informasi secara lisan dengan mendapatkan data tujuan yang bisa

menjelaskan masalah penelitian. Dari wawancara si penulis dapat memperoleh data-data yang terkait terhadap *Nona Kitchen*, wawancara pun sudah terstruktur dengan baik dengan menyediakan beberapa pertanyaan dan orang yang terkait terhadap konsep karya yang nantinya data yang bakal di peroleh berupa bentuk menu makanan dan minuman yang tersedia di *Nona Kitchen*, target pasar konsumen, dan apa saja yang *special* dari *Nona Kitchen* yang tidak dimiliki oleh *cafe* lain. Dan orang yang dituju untuk wawancara ini adalah pemilik dari *Nona Kitchen* yaitu Regina Priska agar mendapatkan data lebih tepat lagi.

Story Board	Waktu/TGL	Kegiatan	Ingredient dan Garnish	Properti	Equipmen		Ket.
	Kamis 30 Desember 2021				Foto	Lighting	
	12.00 – 13.00	Mempersiapkan semua alat dan bahan digunakan untuk pemotretan makanan dan minuman	Timun, tomat, salada, telur, cabe merah, mayonase, daun mint, saos cabe, strawberry, lemon, tempe, bawang goreng, seledri, keju,	Kamera, background putih, lighting, meja, piringan, gelas, cangkir, properti cafe	Kamera : Canon 60d Lensa: Fix Canon 50mm F 1.8	Mix lighting, Lampu studio, softbox	

1 - 10	13.00 14.00	–	Permotretan Produk	Timun, tomat, salada, telur, cabe merah, mayonase, daun mint	Kamera, background putih, lighting, meja, piringan, gelas, cangkir, properti cafe	Kamera : Canon 60d Lensa: Fix Canon 50mm F 1.8	Mix lighting, Lampu studio, softbox	
	14.00 15.00	–	Pemotretan Produk	saos cabe, strawberry, lemon, tempe, bawang goreng, seledri, keju,	Kamera, background putih, lighting, meja, piringan, gelas, cangkir	Kamera : Canon 60d Lensa: Fix Canon 50mm F 1.8	Mix lighting, Lampu studio, softbox	
	15.00 15.30	–	Membereskan tempat					
	15.30 16.00	–	Memilih foto					
	16.00 17.00	–	Pengeditan foto					
	17.00 19.00	–	Istirahat					
	19.00 22.00	–	Membuat Skripsi					

2. Perancangan

Tabel 1
Schedule Penciptaan

Dalam proses ini penulis mulai membayangkan bentuk foto yang diciptakan berdasarkan ide dan gagasan yang telah dirancang serta penyatuan informasi – informasi dalam sebuah bentuk yang akan dibuat dalam penciptaan. Pada tahap ini penulis lebih memikirkan konsep – konsep foto yang akan dibuat. Dari segi teknik, cahaya, komposisi dan hal penting lainnya. Pada tahap ini penulis juga membuat *story board* foto berdasarkan konsep yang dirancang.

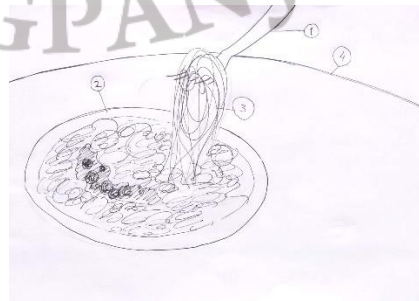
a. Story Board

1. Spaghetty Nona

- Tema : Minimalis
- Lokasi : Nona Kitchen
- Waktu
- Persiapan alat pemotretan : 12.00 – 13.00 WIB
- Proses Pemotretan : 13.00 – 15.00 WIB
- Peralatan fotografi :
 1. Kamera Canon 60d
 2. Lensa fix Canon 50 mm F 1.8
 3. Memory card
 4. Lighting
 5. Softbox
 6. Trigger
 7. Reflektor
- Konsep

Konsep foto ini yang akan dipakai dengan teknik *side light* yang melakukan pencahayaan disamping makanan yang akan dipotret nanti. Memperlihatkan bagian sisi makanan tersebut agar terlihat jelas.

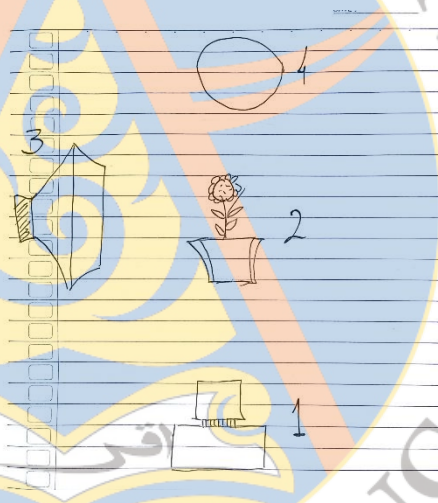
- Story board



Gambar 4 : Storyboard Spaghetty Nona
Sumber : Dokumentasi Pribadi

- Properti
1. Sendok
 2. Piring
 3. *Spaghetty*
 4. *Background* putih

- *Skema Lighting*



Gambar 5 : *Skema Lighting Spaghetty* Nona

Sumber : Dokumentasi Pribadi

Keterangan :

1. Kamera
2. Objek
3. *Lighting*
4. *Reflektor*

2. Sate Taichan

- Tema : Minimalis

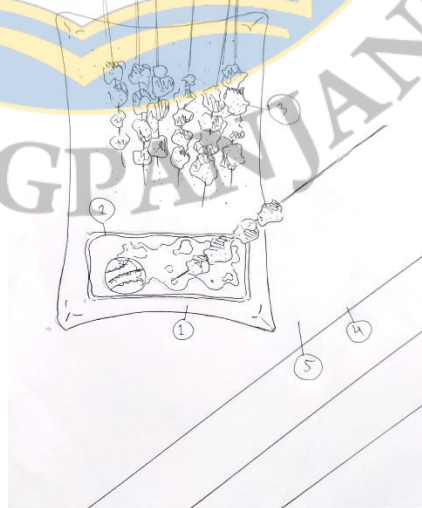
- Lokasi : Nona Kitchen
- Waktu
- Persiapan alat pemotretan : 12.00 – 13.00 WIB
- Proses Pemotretan : 13.00 – 15.00 WIB
- Peralatan fotografi ;

1. Kamera Canon 60d
2. Lensa fix Canon 50 mm F 1.8
3. Memory card
4. Lighting
5. Softbox
6. Trigger
7. Reflektor

- Konsep

Konsep foto ini yang akan dipakai dengan teknik *top light* yang melakukan pencahayaan diatas objek makanan yang akan di potret nanti.

- Story board



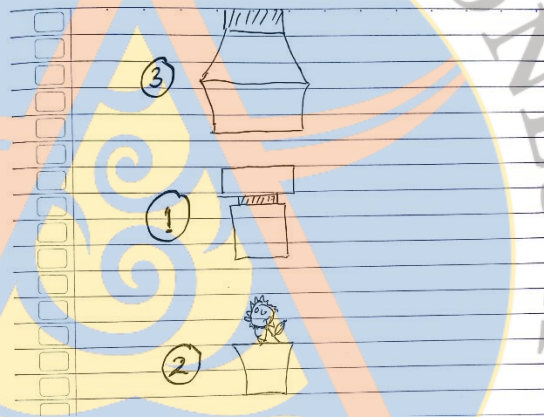
Gambar 6 :Storyboard Sate Taichan

Sumber : Dokumentasi Pribadi

Properti :

1. Piring
2. Piring kecil
3. Sate Taichan
4. Meja
5. *Background* putih

- Skema Lighting



Gambar 7 : Skema *Lighting* Sate Taichan
Sumber : Dokumentasi Pribadi

Keterangan :

1. Kamera
2. Objek
3. Lighting

3. *Red Road*

- Tema : Minimalis
- Lokasi : Nona *Kitchen*
- Waktu
- Persiapan alat pemotretan : 12.00 – 13.00 WIB

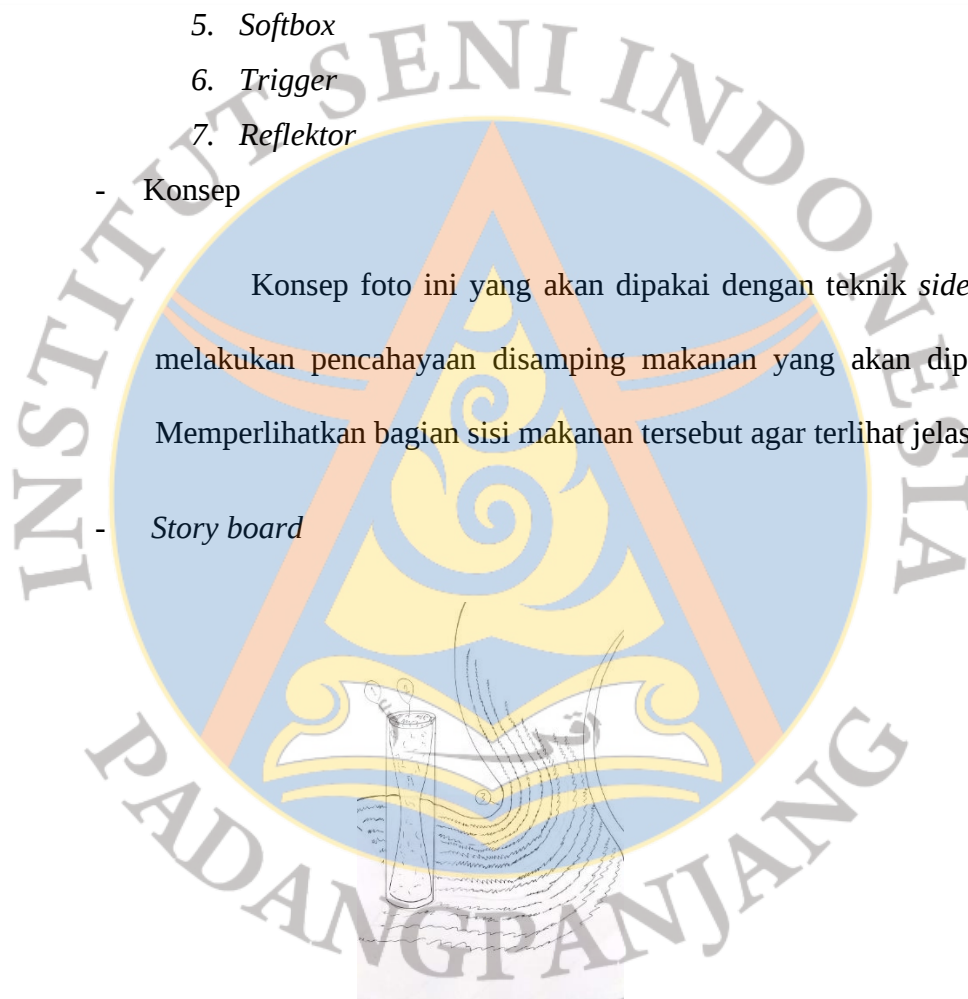
- Proses Pemotretan : 13.00 – 15.00 WIB
- Peralatan fotografi ;

1. Kamera Canon 60d
2. Lensa *fix* Canon 50 mm F 1.8
3. *Memory card*
4. *Lighting*
5. *Softbox*
6. *Trigger*
7. *Reflektor*

- Konsep

Konsep foto ini yang akan dipakai dengan teknik *side light* yang melakukan pencahayaan disamping makanan yang akan dipotret nanti. Memperlihatkan bagian sisi makanan tersebut agar terlihat jelas.

- *Story board*



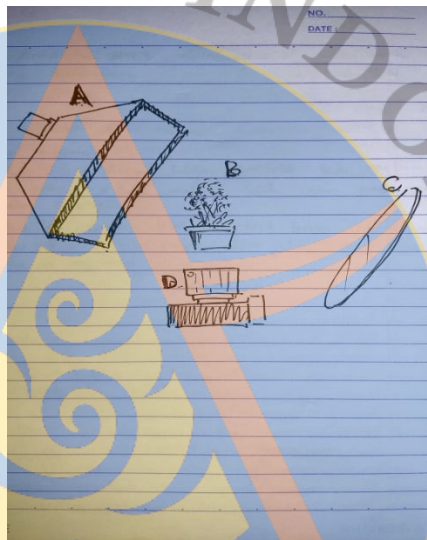
Gambar 8 : *Storyboard Red Road*
Sumber : Dokumentasi Pribadi

Properti

1. Gelas
2. *Red Road*

3. Kursi

3. Skema *Lighting*



Gambar 9 : Skema *Lighting Red Road*
Sumber : Dokumentasi Pribadi

Keterangan :

1. *Lighting*
2. Objek
3. *Reflektor*
4. Kamera

4. *Kopi Susu Nona*

- Tema : Minimalis
- Lokasi : Nona Kitchen
- Waktu

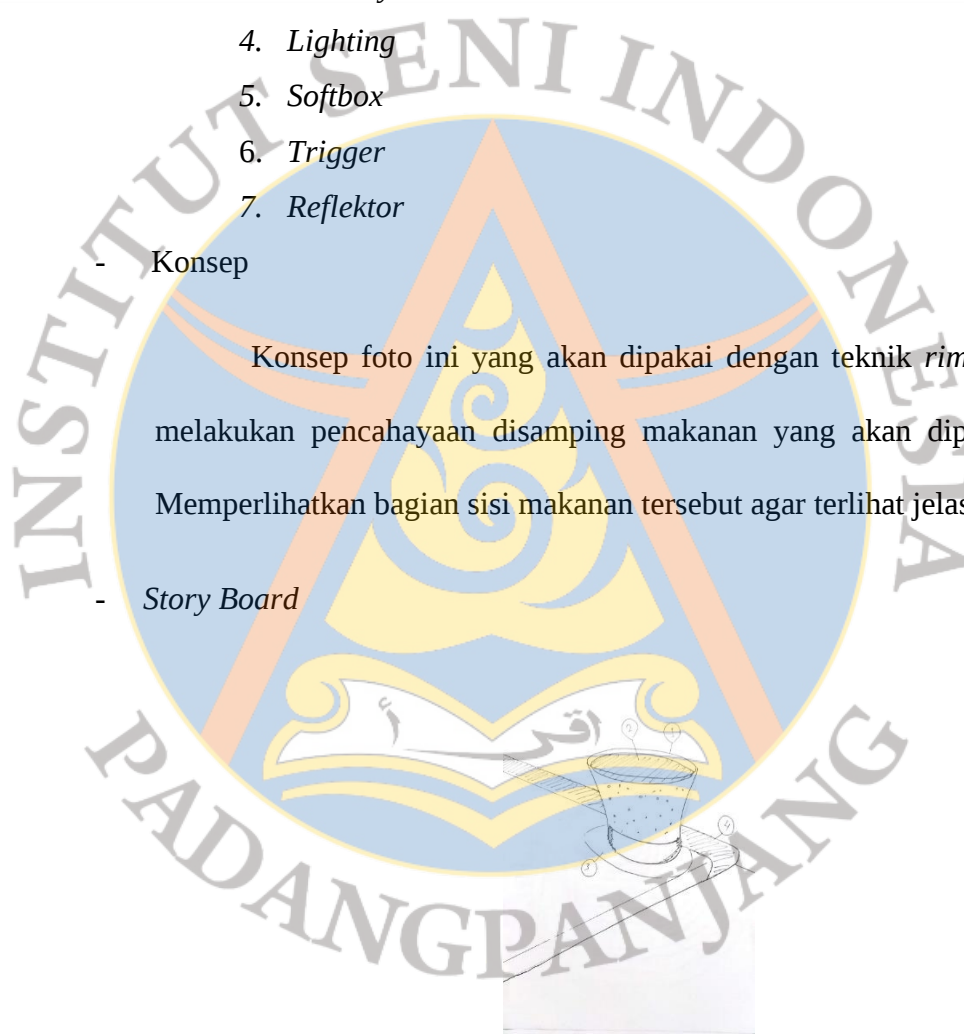
- Persiapan alat pemotretan : 12.00 – 13.00 WIB
- Proses Pemotretan : 13.00 – 15.00 WIB
- Peralatan fotografi ;

1. Kamera Canon 60d
2. Lensa *fix* Canon 50 mm F 1.8
3. *Memory card*
4. *Lighting*
5. *Softbox*
6. *Trigger*
7. *Reflektor*

- Konsep

Konsep foto ini yang akan dipakai dengan teknik *rim light* yang melakukan pencahayaan disamping makanan yang akan dipotret nanti. Memperllihatkan bagian sisi makanan tersebut agar terlihat jelas.

- *Story Board*



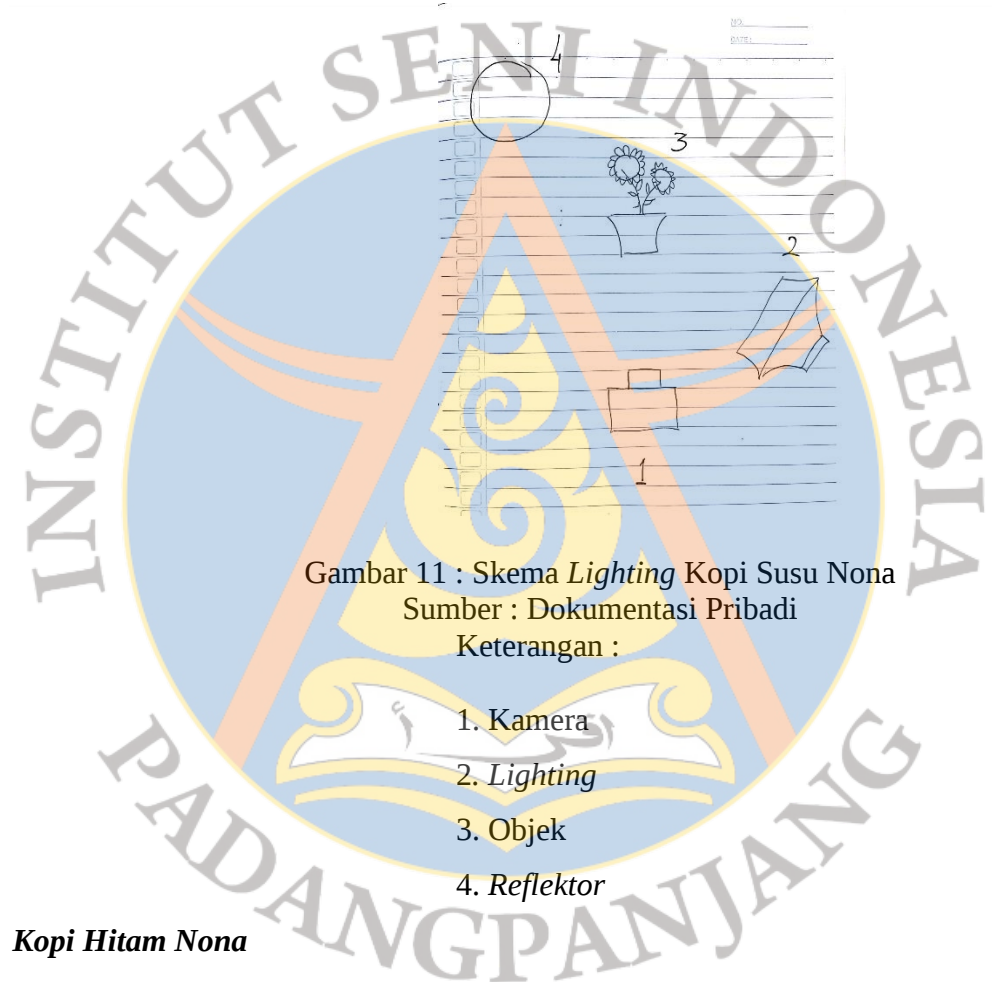
Gambar 10 : *Storyboard* Kopi Susu Nona
Sumber : Dokumentasi Pribadi

Properti

1. Gelas
2. Kopi Susu Nona
3. Piring kecil

4. Meja

- *Skema Lighting*



Gambar 11 : Skema *Lighting* Kopi Susu Nona

Sumber : Dokumentasi Pribadi

Keterangan :

1. Kamera
2. *Lighting*
3. Objek
4. Reflektor

5. *Kopi Hitam Nona*

- Tema : Minimalis
- Lokasi : Nona *Kitchen*
- Waktu
- Persiapan alat pemotretan : 12.00 – 13.00 WIB
- Proses Pemotretan : 13.00 – 15.00 WIB

- Peralatan fotografi ;

1. Kamera Canon 60d
2. Lensa *fix* Canon 50 mm F 1.8
3. *Memory card*
4. *Lighting*
5. *Softbox*
6. *Trigger*
7. *Reflektor*

- Konsep

Konsep foto ini yang akan dipakai dengan teknik *side light* yang melakukan pencahayaan disamping makanan yang akan dipotret nanti. Memperlihatkan bagian sisi makanan tersebut agar terlihat jelas.

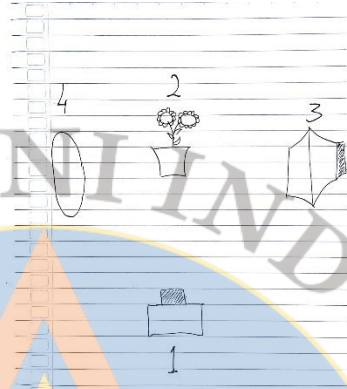
- *Story board*



Gambar 12 : *Storyboard* Kopi Hitam Nona

Sumber : Dokumentasi Pribadi

- Skema *lighting*



Gambar 13 : Skema *Lighting* Kopi Hitam Nona

Sumber : Dokumentasi Pribadi

Keterangan:

1. Kamera
2. Objek
3. *Lighting*
4. Reflektor

6. *Nasi Goreng Kari*

- Tema : *Minimalis*
- Lokasi : *Nona Kitchen*
- Waktu
- Persiapan alat pemotretan : 12.00 – 13.00 WIB
- Proses Pemotretan : 13.00 – 15.00 WIB
- Peralatan fotografi ;
 1. Kamera Canon 60d
 2. Lensa *fix* Canon 50 mm F 1.8
 3. *Memory card*
 4. *Lighting*

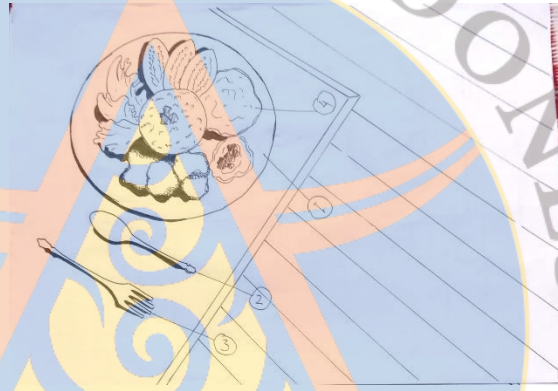
5. *Softbox*
6. *Trigger*
7. *Reflektor*

- Konsep

Konsep foto ini yang akan dipakai dengan teknik *side light* yang melakukan pencahayaan disamping makanan yang akan dipotret nanti.

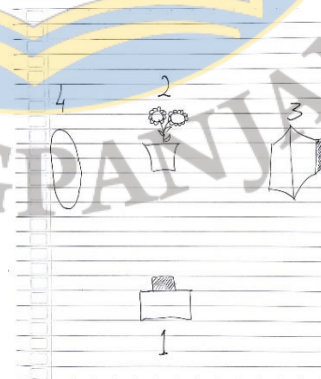
Memperlihatkan bagian sisi makanan tersebut agar terlihat jelas.

- *Story board*



Gambar 14 : *Story board* Nasi Goreng Kari
Sumber : Dokumentasi Pribadi

- *Skema Lighting*



Gambar 15 : *Skema Lighting* Nasi Goreng Kari
Sumber : Dokumentasi Pribadi

Keterangan:

1. Kamera

2. Objek
3. *Lighting*
4. *Reflektor*

7. *Spaghetty Nona*

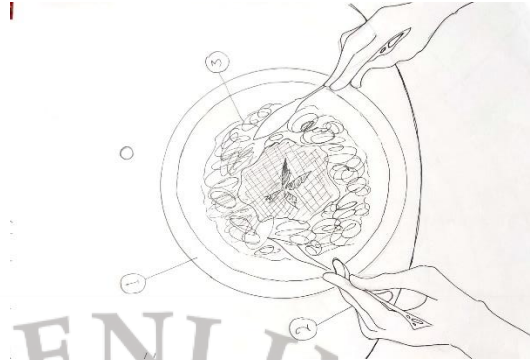
- Tema : Minimalis
- Lokasi : *Nona Kitchen*
- Waktu
- Persiapan alat pemotretan : 12.00 – 13.00 WIB
- Proses Pemotretan : 13.00 – 15.00 WIB
- Peralatan fotografi ;

1. Kamera Canon 60d
2. Lensa *fix* Canon 50 mm F 1.8
3. *Memory card*
4. *Lighting*
5. *Softbox*
6. *Trigger*
7. *Reflektor*

- Konsep

Konsep foto ini yang akan dipakai dengan teknik *top light* yang melakukan pencahayaan diatas makanan yang akan dipotret nanti. Memperlihatkan bagian keseluruhan makanan tersebut agar terlihat jelas.

- Storyboard



Gambar 16 : Storyboard Spaghetti Nona
Sumber : Dokumentasi Pribadi

Properti

1. Piring
2. Tangan memegang sendok
3. Spaghetti Nona

Skema Lighting



Gambar 17 : Skema Lighting Spaghetti Nona
Sumber : Dokumentasi Pribadi

Keterangan :

1. Kamera
2. Objek
3. Lighting

8. *Sunset Juice*

- Tema : Minimalis
- Lokasi : *Nona Kitchen*
- Waktu
- Persiapan alat pemotretan : 12.00 – 13.00 WIB
- Proses Pemotretan : 13.00 – 15.00 WIB
- Peralatan fotografi ;

1. Kamera Canon 60d
2. Lensa *fix* Canon 50 mm F 1.8
3. *Memory card*
4. *Lighting*
5. *Softbox*
6. *Trigger*
7. *Reflektor*

- Konsep

Konsep foto ini yang akan dipakai dengan teknik *side light* yang melakukan pencahayaan disamping minuman yang akan dipotret nanti. Memperlihatkan bagian samping minuman tersebut agar terlihat jelas.

- *Storyboard*

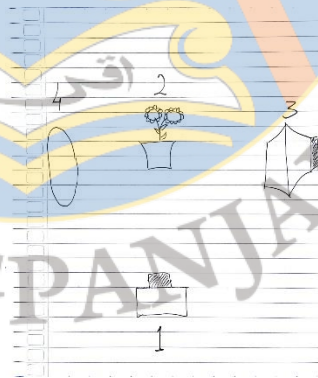


Gambar 18 : *Storyboard Sunset Juice*
 Sumber : Dokumentasi Pribadi

Properti :

1. Kayu
2. *Sunset Juice*
3. Gelas

Skema Lighting



Gambar 19 : *Skema Lighting Sunset Juice*
 Sumber : Dokumentasi Pribadi

Keterangan :

1. Kamera
2. Objek
3. *Lighting*
4. *Reflektor*

9. *Udang Cabe Garam*

- Tema : Minimalis
- Lokasi : *Nona Kitchen*
- Waktu
- Persiapan alat pemotretan : 12.00 – 13.00 WIB
- Proses Pemotretan : 13.00 – 15.00 WIB
- Peralatan fotografi ;

1. Kamera Canon 60d
2. Lensa *fix* Canon 50 mm F 1.8
3. *Memory card*
4. *Lighting*
5. *Softbox*
6. *Trigger*
7. *Reflektor*

- Konsep

Konsep foto ini yang akan dipakai dengan teknik *side light* yang melakukan *pencahaya*an disamping minuman yang akan dipotret nanti. Memperlihatkan bagian samping minuman tersebut agar terlihat jelas.

- *Story board*



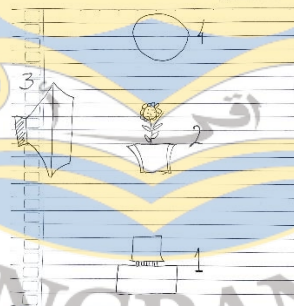
Gambar 20 : *Storyboard* Udang Cabe Garam

Sumber : Dokumentasi Pribadi

Properti

1. Piring
2. Udang cabe garam
3. meja

- *Skema Lighting*



Gambar 21 : *Skema Lighting* Udang Cabe Garam

Sumber : Dokumentasi Pribadi

Keterangan :

1. Kamera
2. Objek
3. *Lighting*
4. *Reflektor*

3. Perwujudan (alat, bahan, teknik)

Dalam perwujudan sebuah karya foto penulis harus memiliki beberapa aspek pendukung.

a) Alat

Perwujudan karya ini membutuhkan alat yang akan di pakai oleh si penulis sebagai pendukung terciptanya karya.

1) Canon EOS 60D



Gambar 22
Canon EOS 60D
Sumber : Dokumentasi Pribadi

Kamera dslr 60d berfungsi sebagai kamera yang bekerja dengan cara optikal, cahaya suatu benda masuk kedalam kamera melalui lensa, memantulkannya di film atau sensor kamera dengan mengatur banyak cahaya yang masuk mengatur komposisi foto ketajaman gambar. Dalam penciptaan tugas akhir ini penulis akan menggunakan kamera DSLR Canon 60d karena kamera ini sudah cukup untuk proses penggarapan karya ini.

2) Lensa Fix Canon 50mm f/1.8



Gambar 23
Lensa Fix Canon 50mm
sumber: Dokumentasi pribadi

Penulis menggunakan lensa ini agar mendapatkan *depth of field* (kedalam ruang) yang sempit sehingga bagian *background* terlihat blur dan bagian objek utama terlihat tajam.

3) Lensa Kit Canon 18-55mm



Gambar 24
Lensa Kit Canon 18-55 mm

Sumber : Dokumentasi Pribadi

Penulis menggunakan lensa ini agar memperbesar ruang sempit dan objek utama tetap terlihat jelas.

4) Reflektor



Gambar 25

Reflektor

Sumber : Dokumentasi Pribadi

Reflektor menggunakan *sterofoam* yang berfungsi sebagai pemantul cahaya agar objek tampak lebih jelas dan tidak terlalu tajam.

5) Godox sk400



Gambar 26

Godox sk400

Sumber : Dokumentasi Pribadi

Alat ini merupakan salah satu sumber cahaya buatan. Lampu ini memiliki watt 400 cukup besar jika penulis menggunakan diafragma kecil agar kedetailan dan ruang *dep of field* lebih besar lagi. Lampu ini juga mendukung *high speed light* . Alasan penulis memakai lampu ini karena sudah mencukupi untuk kebutuhan pemotretan.

6) Tripod



Gambar 27
Tripod

Sumber : Dokumentasi Pribadi

Tripod berfungsi sebagai penumpu kamera. Ini di perlukan karena juga sebagai pengunci komposisi agar tidak berubah dan pengunci arah cahaya agar arah cahaya teratur.

7) Laptop Asus G53JW



Gambar 28
Laptop Asus G53JW

Sumber : Dokumentasi Pribadi

Laptop di butuhkan untuk proses editing. Laptop ini juga sudah dimodifikasi agar peforma editingnya tidak terganggu oleh *error* aplikasi editing yang berat seperti *Adobe photoshop*.

8) Softbox



Gambar 29
Softbox

Sumber : Dokumentasi Pribadi

Softbox dibutuhkan untuk mendapatkan cahaya yang lebih lembut sehingga objek terlihat jelas difoto.

b) Bahan

Bahan yang di butuhkan penulis untuk memenuhi kebutuhan pameran adalah *glossy paper* dan bingkai minimalis. Penulis memilih *glossy paper* karena dapat meningkatkan warna dan ketajaman foto sehingga enak di lihat oleh mata. Sedangkan penulis memakai *laminating glossy paper* foto akan terlihat silau akibat pantulan cahaya di lokasi pameran. Untuk bingkai penulis memilih bingkai minimalis agar bingkai tidak terlalu menonjol dari foto. Sedangkan bahan yang di butuhkan saat pengambilan gambar adalah makanan dan minuman dari *Nona Kitchen*.

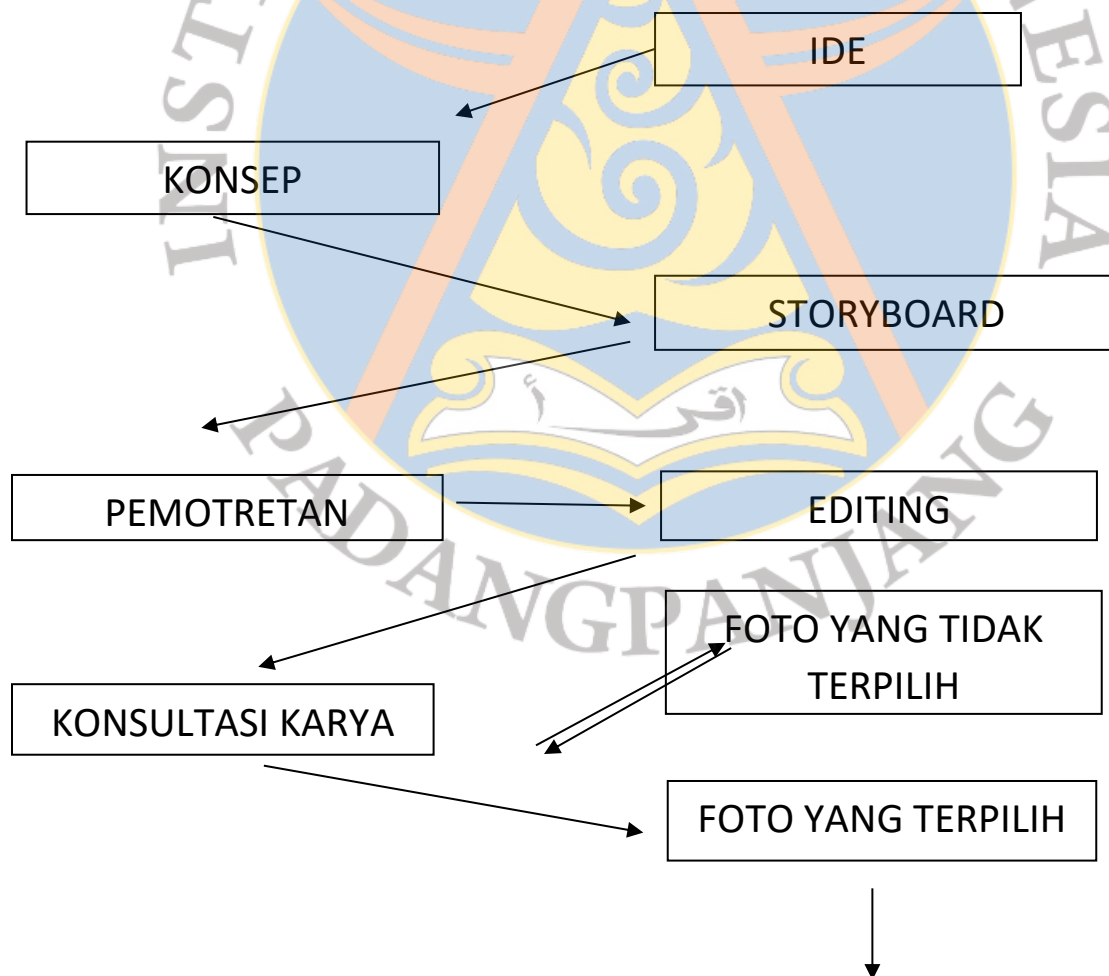
c) Teknik

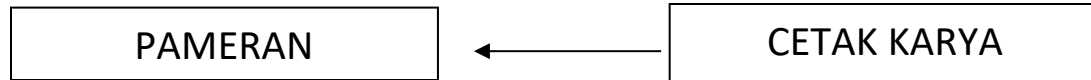
Teknik yang akan digunakan penulis dalam penciptaan ini adalah *mix lighting*. Menurut Cindi Adelia Putri Emas (2017: 11) mengatakan bahwa *Mix lighting* adalah teknik kombinasi cahaya dalam fotografi. Kombinasi antara cahaya alami dan cahaya buatan. Sumber cahaya terbagi menjadi dua yaitu sumber cahaya alami dan buatan. Sumber cahaya alami yang utama adalah cahaya matahari. Hampir semua cahaya yang ada di alam ini berasal dari matahari. Cahaya matahari berbeda-beda di setiap waktu. Cahaya matahari di pagi dan sore hari tidak sama sifatnya dengan cahaya matahari di siang hari dan setelah matahari tenggelam. Sifat cahaya juga berbeda-beda bila cuaca berawan dan mendung. Selain beda sifatnya, warnapun sangat mempengaruhi. Cahaya buatan bisa bermacam-macam yaitu lampu pijar, lampu jalan, lampu neon, lampu kilat, dan sebagainya.

4. Penyajian Karya

Penyajian karya ini nantinya akan berbentuk pameran. Pameran akan dilaksanakan di Gedung Pertunjukan Seni Hoerijah Adam pada tanggal 28 Januari 2022 bertepatan dengan jadwal ujian komprehensif. Pameran ini diselenggarakan dengan 2 mahasiswa lainnya dengan mengangkat dokumenter sebagai tugas akhir mereka.

5. Bagan Proses Penciptaan Karya





Tabel 2

Bagan Proses Penciptaan Karya

6. Rincian Anggaran Skripsi karya

No.	Anggaran	Biaya yang dikeluarkan
1.	Pesan makanan dan minuman di cafe Nona Kitchen	1.000.000
2.	Beli properti untuk foto karya	100.000
3.	Cetak katalog A5	350.000
4.	Cetak abstrak ukuran 10 RS	35.000
5.	Cetak Spanduk	180.000
6.	Uang pameran	1.300.000
7.	Cetak karya pameran ukuran 20r sebanyak 20 buah	2.400.000
8.	Cetak bundelan sebanyak 5 rangkap	150.000
9.	Cetak foto untuk kurasi	500.000
10.	Snack dosen	300.000
11.	Total keseluruhan	6.315.000

Tabel 3

Rincian Anggaran Skripsi karya

