

ABSTRAK

Lamang adalah makanan khas masyarakat Minangkabau khusus nya daerah Ulakan Tapakis, Padang Pariaman, Sumatra Barat. *Lamang* yang terbuat dari nasi puluik dengan wadah dari *talang (bambu)*. Menjadikan lamang menjadi tradisi masyarakat minang kabau sejak dahulu kala dan biasanya di sebut sebagai tradisi minang. Tradisi ini memang menarik dan perlu mengetahui lebih dalam kehidupan masyarakat Minang Kabau. Adanya tradisi malamang semakin mempererat ikatan kekerabatan, solidaritas dan simbol antar teman sebaya. Hal ini mendorong pengkarya untuk memvisualkan *Lamang* ke dalam karya *food photography*. Menghadirkan dengan konsep Tradisional dan modern. Menggunakan objek tradisional dan properti modern dalam penataannya. Pengambilannya menggunakan Teknik *low key* dan *side light*. ada beberapa karya selain itu pengkarya juga menghadirkan simbol dan semiotika untuk menyampaikan pesan. Tujuan penciptaan karya ini untuk menghadirkan konsep dan penataan yang baru dari *lamang*, agar lebih di kenal oleh masyarakat luas terutama kalangan muda. Lamang ini yang juga memiliki beberapa varian, seperti *lamang pisang*, *lamang pancih*, *lamang kuniang*, dan *lamang labu*, lamang ini juga masih menggunakan bahan utamanya yaitu *beras puluik*, pembedanya hanyalah ada beberapa penambahan bahan saja. Untuk memakannya ada beberapa tambahan dalam cara memakanya seperti: menggunakan tapai hitam, bubur kacang padi, gula merah, bubur putih, parut kelapa. Penciptaan karya ini di lakukan dengan empat tahap, pertama berupa persiapan dengan melakukan riset, kedua rancangan konsep karya, ketiga perwujudan karya, dan ke empat penyajian karya.

Kata kunci: Sumatra barat., *Lamang*, *Malamang*, *Tradisi*, *Food Photography*, *Low Key*, *Side Light*

ABSTRACT

Lamang is a typical food of the Minangkabau people, especially the *Ulakan Tapakis* area, *Padang Pariaman*, West Sumatra. *Lamang* made from *beras puluik* in a *talang* (bamboo) container. Making *lamang* a tradition of the Minang Kabau community since time immemorial and is usually referred to as the *Minang* tradition. This tradition is indeed interesting and it is necessary to know more about the life of the *Minang Kabau* people. The existence of the *Malamang* tradition strengthens kinship, solidarity and among peers. This encourages the artist to visualize *Lamang* into food photography works. Presenting with traditional and modern concepts. It uses traditional objects and modern properties in its arrangement. The capture uses a low key and side light technique. there are several works besides that the author also presents symbols and semiotics to convey messages. The purpose of creating this work is to present a new concept and arrangement from *Lamang*, so that it is better known by the wider community, especially young people. This *lamang* also has several variants, such as *banana lamang*, *panih lamang*, *kuniang lamang*, and *pumpkin lamang*, this *lamang* also still uses the main ingredient, namely *beras puluik*, the difference is that there are only a few additional ingredients. To eat it there are some additions in how to eat it such as: using *Tapai hitam*, rice bean porridge, brown sugar, white porridge, grated coconut. The creation of this work is carried out in four stages, first in the form of preparation by conducting research, secondly designing the concept of the work, realizing the work, and fourthly presenting the work.

Keywords: West Sumatra., *Lamang*, *Malamang*, Tradition, Food Photography, Low Key, Side Light.

DAFTAR ISI

HALAMAN DALAM	i
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PRSYARATAN GELAR.....	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
SURAT PERNYATAAN	vi
UCAPAN TERIMAKASIH.....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
HALAMAN TABEL	xi
HALAMAN BAGAN	xii
HALAMAN GAMBAR	xiii
HALAMAN KARYA.....	xvi
GLOSARIUM.....	xvii
ABSTRAK	xx
ABSTRACT	xxi
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Penciptaan	6
C. Tujuan dan Manfaat Penciptaan Karya	6
D. Tinjauan Karya.....	7
E. Landasan Teori.....	11
F. Metode Penciptaan	10
BAB II KONSEP DAN IDE PENCIPTAAN	
A. Konsep Penciptaan	85
B. Proses Penciptaan.....	88
BAB III HASIL DAN ANALISIS KARYA	
A. Hasil Karya.....	98
B. Analisis Karya.....	160

BAB IV PENUTUP

A. Kesimpulan.....	164
B. Saran.....	165

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

