

BAB IV PENUTUP

A. Kesimpulan

Lamang dalam *food photography* merupakan makanan tradisional yang berasal dari daerah Ulakan Tapakis, Kabupaten Padang Pariaman karya fotografi dalam bentuk makanan yaitu, karya foto yang menggambarkan suatu makanan dengan jelas dan untuk menarik perhatian. Dalam karya ini pengkarya menggunakan beberapa Teknik seperti *Low Key*, *side light* yang di visualkan dalam konsep karya beras puluik.

Pembuatan karya tugas akhir ini membutuhkan beberapa tahapan dalam proses pembuatannya. Pada proses pertama meliputi persiapan, elaborasi, perancangan, perwujudan dan penyelesaian. Proses pemotretan tugas akhir dimulai dari ide dan konsep. Pemilihan properti pendukung untuk menciptakan karya foto yang menarik. Setelah beberapa kali melakukan pemotretan rupanya tidak terlepas dari proses *editing* untuk menyempurnakan karya tugas akhir ini. Dalam proses pembuatan karya tugas akhir "*Lamang Ulakan*" dalam *food photography* pengkarya menghadapi berbagai kendala seperti penjemputan bahan utama yang jauh, pengambilan karya foto yang berulang-ulang untuk mendapatkan karya yang menarik dan bagus.

Pada pembuatan karya tugas akhir ini pengkarya beberapa karya foto makanan dengan menggunakan Teknik *low key*, dan *side light*. Hal ini mendapatkan karya terbaru dengan konsep yang berbeda dari sebelumnya, seperti foto dengan labu dan saka. Tidak hanya dengan Teknik *low key*

pengkarya juga mendapatkan hasil karya foto dengan komposisi yang sudah di susun dengan baik. Penataan makanan yang baik dan sesuai mendapatkan hasil yang bagus ketika di foto.

B. Saran

Dalam penciptaan karya tugas akhir ini sangat di butuhkan persiapan yang matang agar pada saat penciptaan karya tugas akhir berlangsung tidak kebingungan. Menajemen waktu dan produksi, riset yang di lakukan jauh-jauh hari terdapat terdapat objek kajian akan sangat membantu. Penciptaan karya ini pengkarya mengharapkan agar karya tugas akhir ini dapat menambah wawasan generasi muda tentang *food photography* untuk mendapatkan hasil yang lebih bagus, haruslah lebih mengeksplor lagi tentang *food styling*, pengambilan tata cahaya dan sejarah dari objek yang akan di garap untuk mendapatkan story atau cerita dari objek yang akan di photo.

DAFTAR PUSTAKA

- Ambarsari, Riana.(2011). Buku pintar Fotografi: *Food Photography Fot Everyone*. Jakarta: Pt. Elex Media Komputindo.
- Adelia, C, & Emas, P. (2018). *Ingredients of rendang dalam penciptaan karya food photography. 1*, 45–51.
- Ardi Poetra, Yudhistira. (2018). *Upaya Pemerintah Dalam Mengkomunikasikan tradisi malamang menjadi objek pariwisata Budaya Di kabupaten Padang Pariaman*, 4-5.
- Ardi Poetra, Yudhistira. (2018). *tradisi malamang menjadi objek pariwisata Budaya Di kabupaten Padang Pariaman*, 77.
- Bright, Susan, (2005). *Art Photography Now*. New York: Aperture.
- Danesi, M. (2010). *Buku Teks Dasar Mengenai semiotika dan teori Komunikasi*. Yogyakarta : Perpustakaan Nasional.
- Djafri, DT bando Lubuk Sati dalam Zulfa dan Kaksim, (2014 : 59).
- Empatrana, (2011). *Food Photography Made Easy*. Jakarta: Kompas Gramedia.
- Giwanda, Griade.(2003). *Panduan Pratis Teknik Studio Foto Cetakan 1*. Jakarta: Puspaswara.
- Hadiiswa & Sardi Michael, (2015). *Food Photography Memotret Makanan Itu Mudah*, Jakarta Selatan : Wahyumedia, 81.
- Hoddinoot, R. (2013). *Lenses For Digital SLRs*, Jakarta. PT Alex Media Komplitudo.
- Indra,D.S.(2011). *Food Fotografi Tutorial*, Jakarta.PT Alex Media Komputindo.
- Lesmana, Nana.(2013). *Tips paling Komplit Fotografi*. Jakarta grasindo.

Pradana,J.H.(2016). *Fotografis info kuliner tradisional yogyakarta untuk konsumen wisatawan*, 1–28.

Tjiang, H (2015). *7 Hari Belajar Food Photoography dari Perlengkapan Sederhana Sampai Studio*, jakarta : PT. Alex Media Komputindo.

Tjiang, H (2018). *7 Hari Belajar Lighting dan Styling Food Photography*, Jakarta: PT. Alex Media Komputindo.

Yekti, Herlina. (2007). *Komposisi Dalam Seni Fotografi*. Nirmana,82–88.

