

## **INTISARI**

*Food photography* termasuk jenis Fotografi bagian dari Fotografi Komersial yang bertujuan untuk mempromosikan dan membuat foto makanan terlihat menarik dan menggiurkan.

Kebab Zes merupakan salah satu gerai makanan yang berada di Kota Payakumbuh, dengan Kebab sebagai menu utamanya yang berisikan irisan daging kambing yang di padukan dengan sayur sayuran dan saus, mayones dengan begitu banyak pilihan varian rasa.

Kebab ini terdapat berbagai macam menu akan tetapi kebab zes kurang promosi di media sosial oleh karena itu melalui konsep Kebab Zes dalam Food photography pengkarya menjadikan Kebab Zes sebagai Food Photography Kebab yang di tawarkan oleh Kebab Zes agar foto dan konsep memiliki nilai jual dapat dikategorikan Food photography. Menghadirkan dengan konsep modern. Menggunakan objek dan properti modern dalam penataannya Pengambilan foto menggunakan teknik *mix lighting*.

Tujuan penciptaan karya ini untuk menghadirkan konsep dan penataan yang baru dari *kebab*, agar lebih dikenal oleh masyarakat luas. Kebab ini yang juga memiliki beberapa macam varian rasa, seperti kebab daging, kebab telur, kebab sosis dan beberapa menu lainnya. Kebab ini juga masih menggunakan bahan utamanya yaitu kulit tortilla dan juga sayur sayuran, pembedanya hanyalah ada beberapa penambahan bahan saja.

Kata kunci; *kebab Zes, Food photography*.

## **ABSTRACT**

Food photography is a type of photography that is part of commercial photography which aims to promote and make food photos look attractive and tempting.

Kebab Zes is one of the food outlets in Payakumbuh City, with kebab as the main menu which contains sliced mutton mixed with vegetables and sauce, mayonnaise with so many choices of flavor variants.

This kebab has a variety of menus, but kebab zes lacks promotion on social media, therefore, through the concept of kebab zes in Food photography, the creators make kebab zes a food photography kebab offered by kebab zes so that photos and concepts that have a selling value can be categorized as food photography. Presenting with a modern concept. Using modern objects and properties in their settings. The capture uses a low key and side light technique. The purpose of the creation of this work is to present a new concept and arrangement of kebabs, so that they are more familiar to the wider community. This kebab also has several different flavors, such as meat kebabs, egg kebabs, sausage kebabs and several other menus. This kebab also still uses the main ingredients, namely tortilla skin and vegetables, the only difference is that there are a few additional ingredients.

Keywords: kebab zes, food photography.

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN DALAM .....</b>	i
<b>HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING .....</b>	ii
<b>HALAMAN PENGESAHAN.....</b>	iii
<b>HALAMAN PERSYARATAN GELAR .....</b>	iv
<b>HALAMAN PERSEMBAHAN .....</b>	v
<b>SURAT PERNYATAAN.....</b>	vi
<b>UCAPAN TERIMAKASIH.....</b>	vii
<b>DAFTAR ISI.....</b>	ix
<b>HALAMAN GAMBAR .....</b>	x
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	xi
<b>DAFTAR KARYA .....</b>	xii
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	xiii
<b>GLOSARIUM.....</b>	xiv
<b>INTISARI .....</b>	xviii
<b>ABSTRACT .....</b>	xix
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang .....	1
B. Rummusan Penciptaan .....	6
C. Tujuan dan Manfaat Penciptaan Karya .....	6
D. Tinjauan Karya.....	8
E. Landasan Teori .....	12
F. Metode Penciptaan.....	16
<b>BAB II KONSEP DAN IDE PENCIPTAAN</b>	
Konsep Penciptaan .....	51
Proses Penciptaan.....	54
<b>BAB III HASIL DAN ANALISIS KARYA</b>	
Hasil Karya.....	61
Analisis Karya .....	108
<b>BAB IV PENUTUP</b>	
Kesimpulan.....	110
Saran.....	112
<b>DAFFTAR PUSTAKA</b>	
<b>LAMPIRAN</b>	

