

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Sumatera Barat identik dengan wisata kuliner kaya rempah dan cita rasa yang tinggi, memiliki berbagai macam makanan tradisional, sering disebut dengan makanan khas, setiap daerah memiliki makanan khas yang menjadikan salah satu identitas suatu daerah tersebut, termasuk di kota Pariaman (Siti Aisyah, 2019:29). Kota Pariaman adalah salah satu kota di Sumatera Barat yang berbatasan langsung dengan samudera Indonesia. Sebagai daerah yang berada di pinggir pantai, Pariaman memiliki beragam kuliner yang berasal dari hasil lautnya, salah satunya adalah *Sala Lauak*, *Sala Cumi*, dan ada juga cemilan kerupuk yang disebut *Ladu Arai Pinang* (Pariamankota.go.id).

Arai Pinang merupakan cemilan khas dari Sumatera Barat yang telah lama populer dikalangan masyarakat diseluruh daerah Sumatera Barat. Bagi masyarakat Pariaman, khususnya untuk cemilan Arai pinang dikenal dengan nama *Ladu* atau *Ladu Arai Pinang*. Di kecamatan Pariaman Tengah kota Pariaman terdapat UMKM usaha pengolahan *Ladu Arai Pinang* yang bergerak di bidang jasa oleh-oleh khas Pariaman. Berada di Kampung Perak sebuah Kampung kecil dengan luas sekitar 0,53 km, dan merupakan kelurahan padat penduduk dengan jumlah penduduk 833 jiwa (Nina.az, 2021).

Ladu Arai Pinang merupakan salah satu ciri khas makanan yang terkenal di Pariaman terbuat dari tepung beras sebagai bahan utama, mempunyai tekstur kering, tebal dan renyah. Penamaannya bervariasi yakni

Ladu, Arai Pinang, dan *Ladu* Arai Pinang. Penyematan kata Arai Pinang berasal dari bentuk makanan ini yang dicetak dengan pola seperti Arai Pinang (bunga pohon pinang) sehingga tekstur bergaris garisnya menjadi khas. Pada saat itu nama makanan ini adalah Arai Pinang yang dibuat memakai cetakan daun pinang, kebanyakan masyarakat Pariaman menyukai *Ladu* dengan Arai Pinang, maka pemilik usaha UMKM di Pariaman mengembangkan Arai Pinang dengan *Ladu*. Namun saat ini makanan khas *Ladu* dari Arai Pinang mulai di tinggalkan karena Arai Pinang sulit ditemukan dan proses pembuatan yang lebih lama. Sehingga pemilik usaha *Ladu* banyak mengganti dengan cetakan plastik, yang dinilai lebih praktis dan mudah. Akan tetapi dari segi ciri khas rasa, aroma, dan bentuk akan berbeda antara cetakan Arai Pinang dan cetakan plastik (Ayu Tri Utami, 2021).

Ladu Arai Pinang juga ada dibuat versi lainnya yaitu *Ladu Sala*, dengan menambahkan bumbu *Sala Lauak* pada adonan *Ladu* sehingga berwarna kuning kemerahan seperti warna *Sala Lauak*. Varian ini merupakan perpaduan dari dua rasa yang sangat familiar bagi masyarakat Pariaman, yaitu *Ladu* Arai Pinang dan *Sala Lauak*, rasa *Ladu Sala* dinilai sangat unik dan khas. *Ladu* Arai Pinang pada awalnya dibuat sebagai sajian adat seperti pernikahan, dalam perkembangannya *Ladu* Arai Pinang juga dijadikan sajian untuk tamu saat lebaran hingga menjadi oleh-oleh khas dari Pariaman. *Ladu* Arai Pinang cocok jadi pelengkap makanan lainnya, seperti bakso, mie rebus, sate, lontong dan makanan berkuah lainnya (Disparbud Kota Pariaman).

Sebagai salah satu makanan khas dari kota Pariaman, tentunya *Ladu Arai Pinang* memiliki peluang yang besar untuk dikembangkan, seiring dengan semakin berkembangnya Pariwisata di kota Pariaman dan membawa dampak yang positif terhadap perekonomian masyarakat di kota Pariaman. Dengan semakin meningkatnya kunjungan ke kota Pariaman, permintaan akan oleh-oleh berupa makanan khas dari kota Pariaman juga meningkat, salah satunya *Ladu Arai Pinang*.

Berdasarkan hasil wawancara pengkarya pada Senin 22 Agustus 2022 dengan 2 pemilik usaha *Ladu Arai Pinang* bernama Ibu Nursida (56 th) dan Ibu Siti Khayani (60 th) yang pengkarya ditemui di daerah Kampung Perak. Memproduksi *Ladu Arai Pinang* sejak tahun 2000-an dengan memulai memproduksi *Ladu Arai Pinang* rasa original dan *Ladu Sala*, sehingga berkembang memproduksi berbagai macam jenis kerupuk, serta kue-kue kering. Pengkarya mendapatkan hasil bahwa makanan khas kota Pariaman ini dibuat dengan bahan alami dan akan tahan dalam waktu cukup lama jika tidak terkena sinar matahari yaitu 1 bulan. Dalam pembuatannya, bunga Arai Pinang hanya digunakan 2 kali pemakaian saja, karena jika lebih dari 2 kali rasa/aroma khas dari Arai pinangnya tidak ada lagi. Target pasar *Ladu Arai Pinang* adalah untuk semua kalangan, mulai dari orang dewasa hingga anak-anak. *Ladu Arai Pinang* bisa dipesan melalui telepon dan juga konsumen bisa datang langsung ke tempat. Dari dulu hingga sekarang produksi *Ladu* terbanyak ialah pada bulan Ramadan, karena pelanggan memesan *Ladu* untuk

disajikan di hari lebaran (Wawancara dengan Ibu Nursida dan Ibu Siti Khayani).

Fotografi merupakan media yang digunakan sebagai langkah untuk memastikan keberadaan makanan khas Pariaman agar tidak hilang akibat dari dampak globalisasi (Rio Petra,2016). Media untuk pengaplikasian dalam pembuatan karya *Ladu Arai Pinang* yaitu *Food Photography*. *Food Photography* adalah bagaimana mencari bagian yang terbaik dari makanan, menyusunnya kemudian mengatur *Lighting*, mencari sudut pandang yang bagus sehingga foto terlihat menarik (Herry Tjang,3.2015). Dalam pemotretan *Ladu Arai Pinang* ini pengkarya menggunakan bahan-bahan *Ladu Arai Pinang* sebagai *garnish* atau hiasan agar foto tidak terlihat monoton.

Perkembangan fotografi khususnya di Indonesia mengalami pertumbuhan yang signifikan, dalam arti fotografi bukan hanya sekedar pekerjaan profesional tetapi sudah menjadi gaya hidup masyarakat (Ilham Rizaldi Permadi Putra, Muhammad Bahrudin, Thomas Hasandry Dewanto, 2013). Bisnis kuliner menjadi trend dan gaya hidup terutama di Pariaman. Makanan adalah elemen penting yang menunjukkan dan mewakili bisnis lokal dan kuliner.

Dalam melakukan pemotretan pengkarya memiliki tim untuk penataan makanan, penataan makanan merupakan hal terpenting dalam memotret makanan dan merupakan pembeda dari foto makanan yang kita lakukan disebut sebagai *Food styling*. *Food styling* (penataan makanan) merupakan seni menampilkan aroma, tekstur, dan rasa dari makanan/ hidangan, agar bisa

menggugah selera makan orang yang melihatnya, baik dihidangkan langsung atau lewat foto. Dengan adanya *Food stylish* pengkarya akan terbantu dalam menyusun makanan dan juga akan mendapatkan ide ataupun kreasi yang lebih menarik dan berbeda (Hadiiswa&Sardo Michael, 2015:81). *Food Stylish* pengkarya ialah yang memiliki latar belakang seni yaitu Ermawati dan Fauziyyah Hanifah.

Berdasarkan uraian di atas pengkarya tertarik menciptakan karya *Ladu Arai Pinang* dalam penciptaan karya *Food Photography*. Karya ini nantinya mempromosikan dan melestarikan makanan khas daerah, dengan tetap menggunakan *Arai Pinang* secara tidak langsung telah mengajak masyarakat untuk tetap mempertahankan *Ladu* dari *Arai Pinang* yang terkikis akibat dari perkembangan zaman. Hal ini menjadi sebuah dorongan bagi pengkarya untuk menciptakan sebuah karya seni terutama dalam bentuk visual yakni fotografi. Tidak hanya *Ladu Arai Pinang* dan *Ladu Sala* saja tetapi pengkarya juga menghadirkan makanan yang cocok jadi pelengkap *Ladu* dalam karya foto ini.

Dengan konsep ini *Ladu Arai Pinang* sebagai salah satu buah tangan favorit bagi yang berkunjung ke kota Pariaman. *Ladu Arai Pinang* bisa dikenal publik secara luas menjangkau konsumen yang tidak hanya dari masyarakat sekitar, akan tetapi dapat menjangkau konsumen dari luar kota. Sehingga dapat mempermudah dalam mempromosikan produk lebih luas, berkembang, dan mengalami kemajuan-kemajuan pesat, bukan hanya di Pariaman dan Sumatera Barat saja melainkan seluruh Indonesia.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian pada latar belakang, maka rumusan penciptaan ini adalah bagaimana mewujudkan karya *Food Photography* dengan objek *Ladu Arai Pinang*.

C. Tujuan dan Manfaat Penciptaan

1. Tujuan Penciptaan

- a. Menciptakan karya fotografi yang menarik dengan *Ladu Arai Pinang* sebagai objek utama dalam *Food Photography*. Serta untuk meningkatkan *Ladu Arai Pinang* agar dapat dikenal luas.
- b. Mewujudkan visualisasi makanan khas Pariaman *Ladu Arai Pinang* sebagai salah satu bentuk promosi melalui karya *Food Photography*.

2. Manfaat Penciptaan

Hasil penciptaan fotografi ini diharapkan dapat memberikan beberapa manfaat.

a. Bagi Pengkarya

1. Dapat menciptakan karya fotografi dengan judul *Ladu Arai Pinang* dalam *Food Photography*.
2. Dapat mengaplikasikan ilmu dan teori fotografi yang telah di dapat selama proses kuliah.

b. Bagi Institusi

1. Bisa memberikan referensi untuk memicu kreativitas bagi pencipta karya seni fotografi selanjutnya.

2. Menambah wawasan serta menjadi inspirasi bagi mahasiswa prodi fotografi khususnya pada genre *Food Photography*.

c. Bagi Masyarakat

1. Memperluas pengetahuan masyarakat tentang *Food Photography*
2. Mengenal lebih jauh *Ladu Arai Pinang* sebagai kuliner khas Pariaman.
3. Meningkatkan marketing penjualan bagi masyarakat baik dari dalam daerah maupun luar daerah.

D. Tinjauan Karya

Tinjauan karya merupakan bagian dari mencari referensi karya terdahulu agar tidak terjadi kesamaan objek dan topik penulisan maupun penciptaan. Mengacu pada orisinalitas karya, pengkarya menekankan perbedaan pada objek, konsep dan pesan foto yang akan disampaikan. Berdasarkan hal yang dipakai dalam penciptaan, adapun karya-karya tersebut menjadi acuan dalam penciptaan karya *Food Photography*.

Pengkarya membuat penciptaan karya *Ladu Arai Pinang* dalam *Food Photography* agar semua kalangan masyarakat baik orang dewasa, remaja dan anak-anak menyukai makanan ini, dengan menggunakan beberapa teknik fotografi untuk menciptakan karya *Ladu Arai Pinang* yang menarik dan tampak lebih hidup. Dalam penciptaan tugas akhir fotografi dengan judul *Ladu Arai Pinang Dalam Food Photography* pengkarya memilih beberapa

karya Nagi Maehashi, Ws Pramono sebagai karya acuan dan dokumentasi Nursida sebagai pembanding dengan karya pengkarya hadirkan.

1. Nagi Maehashi

Nagi Maehashi merupakan seorang fotografer komersial, selain itu Nagi Maehashi memulai blog makanan *RecipeTin Eats* untuk pertama kalinya termasuk pemotretan untuk klien komersial. Adapun karya Nagi Maehashi yang dijadikan referensi ialah sebagai berikut.



Gambar 1

Karya dari Nagi Maehashi

(Sumber : *Practical How-Tos And Game Changing Tips Make All The Difference*, 2014)



Gambar 2

Karya foto Nagi Maehashi

(Sumber : *Practical How-Tos And Game Changing Tips Make All The Difference*, 2014)



Gambar 3

Karya dari Nagi Maehashi

(Sumber : *Practical How-Tos And Game Changing Tips Make All The Difference*, 2014)

Karya Nagi Maehashi menjadi tinjauan bagi pengkarya, teknik yang digunakan ialah *eye level* dengan penataan objek yang menumpuk di satu sisi, menggunakan komposisi *Doff* sempit dan hanya bagian objek tertentu saja yang tampak tajam dan terfokus sedangkan sisanya terlihat *blur* (tidak fokus).

Perbedaan karya Nagi Maehashi dengan karya pengkarya terletak pada objek, dimana objek dari Nagi Maehashi adalah makanan modern, sementara pengkarya menggunakan makanan khas yaitu *Ladu Arai Pinang* sebagai objek utama. Terlihat dari tekstur dan warnanya antara *Ladu Arai Pinang* dan karya Nagi Maehashi sekilas memang terlihat sama namun jenis makanan ini memiliki perbedaan. Dari segi warna karya Nagi Maehashi memiliki warna coklat sedangkan karya pengkarya *Ladu Arai Pinang* memiliki warna kuning kemerahan.

2. Ws Pramono

WS Pramono merupakan fotografer *Expert* yang mempopulerkan teknik Fotografi *Strobist* di Indonesia, dan juga seorang pendiri *Indonesian*

community strobist, sosok yang pertama memperkenalkan *strobist* di Indonesia, WS Pramono juga pernah bekerja di beberapa media ternama tanah air. Adapun karya WS Pramono yang dijadikan referensi ialah sebagai berikut



Gambar 4

Karya dari WS Pramono

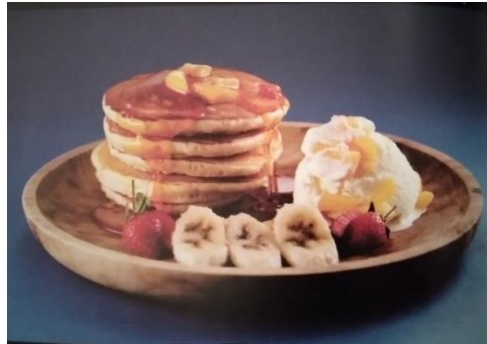
(Sumber: *Food Photography Series: Mengupas Rahasia Fotografer Profesional*, 2018)



Gambar 5

Kue Nastar Karya dari WS Pramono

(Sumber: *Food Photography Series: Mengupas Rahasia Fotografer Profesional*, 2018)



Gambar 6

Pancake Karya dari WS Pramono

(Sumber : *Food Photography Series: Mengupas Rahasia Fotografer Profesional*, 2018)

Karya WS Pramono menjadi tinjauan bagi pengkarya, karena pada karya foto WS Pramono rapi dalam menata komposisi, warna yang menarik dan konsep foto dengan kue yang menonjol dengan warna dominan coklat dibantu dengan cahaya yang telah diatur menampilkan kesan yang menarik bagi penikmat foto.

Pada karya foto pertama detail dalam pengambilan gambar baik dan terlihat lembut. Pada karya foto kedua kue nastar tampak besar, proporsional dan menarik, dalam foto nastar menggunakan *cropping* padat. Pada karya foto ketiga makanan *pancake* mempunyai *texture* warna yang *soft*, menggunakan *background* warna *blue navy*.

Pengkarya menggunakan bahan-bahan yang sederhana tanpa menghilangkan objek utama yaitu *Ladu Arai Pinang*. Pengkarya lebih fokus pada objek utama serta menambahkan *properti* yang sederhana, *lighting* yang pengkarya gunakan yaitu *artificial light* (cahaya buatan) seperti *speed light*. Pengkarya menggunakan *aksesories* seperti *standar reflektor* dalam proses

pembuatan karya foto. Pengkarya menggunakan peralatan tradisional untuk menunjang karya foto agar lebih menarik.

3. Nursida

Nursida merupakan salah satu pemilik UMKM *Ladu Arai Pinang* di Kampung Perak Pariaman Tengah yang merupakan usaha keluarga yang sudah berdiri lebih 15 tahun dan juga salah satu dari 2 UMKM *Ladu* yang masih memproduksi *Ladu* secara tradisional dari Arai Pinang.



Gambar 7
Ladu Arai Pinang
(Sumber : Ibu Nursida, 2022)

Foto *Ladu Arai Pinang* Nursida menjadi tinjauan bagi pengkarya, karena objek yang diambil sama yaitu *Ladu Arai Pinang*, sudut pengambilan yang digunakan ialah *eye level* dengan penataan objek sangat sederhana dan belum menggunakan kemasan plastik yang praktis.

Perbedaan foto Nursida dengan karya pengkarya terletak pada tampilan foto Nursida yang sangat sederhana serta tampilan desain makanan ringan khas kota Pariaman ini masih kaku, foto ini diambil menggunakan kamera ponsel seadanya tanpa adanya penambahan *properti* dan *garnish*. Sedangkan pengkarya menata *Ladu Arai Pinang* secara profesional menggunakan kamera Canon 2000D dengan pemakaian *speed light* dan

aksesories pendukung lainnya seperti *reflektor* dan juga beberapa *property* seperti meja, alas kain berwarna, talenan kayu, mangkok bulat, anyaman rotan, alas bambu, mangkok kaca, piring rotan, piring melamin hitam, keranjang rotan, kain goni, sendok dan lainnya, *garnish* bunga, daun dan juga beberapa *ingredient* pembuatan *Ladu Arai Pinang* untuk memperindah karya foto.

E. Landasan Teori

Dalam proses penciptaan karya ini, pengkarya menggunakan beberapa teori yang menjadi acuan dasar sesuai dengan bentuk penciptaan karya seni *Photography*, maka pengkarya menggunakan teori dasar *Photography* sebagai landasan proses penciptaan, serta penggunaan cahaya yang benar dan aturan-aturan dasar lainnya yang akan menjadi disiplin penciptaan. Adapun landasan teori yang digunakan dalam penciptaan pengkarya yaitu :

1. Photography Commercial

Photography Commercial adalah foto yang dikonsepsikan memiliki nilai jual. Umumnya orang mengenal *Photography Commercial* untuk iklan dari sebuah produk untuk poster, tetapi sebenarnya *Photography Commercial* memiliki cakupan yang lebih luas (Sutton, 2013 :14).

Alasan pengkarya memasukan *Photography Commercial* dalam penciptaan ini ialah ingin meningkatkan nilai jual *Ladu Arai Pinang* dalam bentuk tatanan baru sehingga meningkatkan daya tarik serta meningkatkan nilai jual.

2. *Food Photography*

Food Photography adalah genre *Photography* yang digunakan untuk menciptakan foto makanan menjadi lebih menarik dan menggugah selera. Dalam industri kuliner, *Food Photography* merupakan salah satu cara yang digunakan untuk promosi pada bisnis kuliner dengan mengekspos makanan melalui *Photography* (Erwin, Kamaluddin T, Andi Fauziah A, 2020:728).

Food Photography salah satu media promosi yang mempunyai nilai jual tinggi dengan menggunakan komunikasi nonverbal sebagai medianya *Food Photography*. *Food Photography* adalah sebuah cabang seni fotografi yang bertujuan untuk mengabadikan segala macam bentuk dari makanan yang disetting sedemikian rupa sehingga mampu tergambar lezatnya makanan tersebut tanpa bercerita dan hanya gambar yang berbicara (Ambarsari,2011:52).

Teori *Food Photography* menjadi teori dasar bagi pengkarya dalam menciptakan bagaimana menata makanan khas menjadi lebih menarik dan modern. Melalui *Food Photography* kuliner *Ladu Arai Pinang* mampu menarik minat wisatawan luar hingga penduduk lokal sendiri untuk mampu mengenal potensi wisata kuliner di kota Pariaman. Menyadarkan bahwa sebenarnya Pariaman tidak hanya terkenal dengan objek wisata dan festival saja, melainkan pada kuliner sendiri Pariaman mampu untuk diunggulkan dan dipromosikan lebih kepada para wisatawan.

3. Tata cahaya

Cahaya adalah akar dari *Photography*, cahaya yang menyinari subjek mampu memperlihatkan bentuk, memberikan warna dan menciptakan daerah terang gelap. Tanpa cahaya yang baik juga tidak dapat menghasilkan foto yang baik pula, karena cahaya begitu penting untuk diketahui seperti arah dari cahaya dan karakteristik cahaya (Sri Sadono, 2015:16).

Pada tahap pengambilan gambar nantinya pengkarya melakukan *indoor* (dalam ruangan), menggunakan teori *Artificial Light* (cahaya buatan) yaitu *Speed Light*. Dengan teknik lighting *key light*. Arah cahaya dapat dibagi menjadi empat bagian yaitu *back light*, *side light*, *front light*, dan *high light*. Pengkarya menggunakan 2 arahan cahaya, yaitu *side light* dan *low key*. *Side light* merupakan teknik pencahayaan yang memanfaatkan arah cahaya yang datang dari samping objek. Teknik ini memunculkan tekstur dari objek. *Low key* merupakan pencahayaan yang melihatkan intensifikasi kontras pada subjek gambar melalui pengurangan cahaya, tujuannya untuk menghindari bayangan gelap dari objek dalam subjek foto. Penggunaan pencahayaan rendah dapat memberikan bayangan gelap dan *kontras* yang kuat dalam komposisi keseluruhan foto.

4. Editing

Pengkarya menggunakan *software Adobe Photoshop CC 2019* untuk menyeleksi sebuah foto yang masih memiliki kekurangan yang perlu diperbaiki seperti diedit sebatas *contras* foto yang kurang atau

warna yang cenderung pucat, *brightness* (kecerahan) untuk menyesuaikan kecerahan foto, *saturation* untuk menyesuaikan keseluruhan intensitas warna foto, *cropping* untuk mendapatkan foto dengan komposisi yang lebih enak dilihat atau agar objek terlihat lebih dekat, serta warna untuk menyesuaikan foto untuk tampilan kontras yang lebih tinggi atau lebih rendah agar foto terlihat lebih natural.

F. Metode Penciptaan

Metode yang dibutuhkan dalam proses penciptaan karya seni, diantaranya yaitu :

1. Persiapan

Persiapan yang pengkarya lakukan ialah berupa observasi langsung ke Kampung Perak Pariaman Tengah Kota Pariaman, studi literatur, dengan menelusuri data berupa artikel pencarian di internet, jurnal, buku *Food Photography*, dan juga wawancara dengan beberapa narasumber. Hal ini bertujuan untuk mencari riset dan referensi terkait objek penciptaan tugas akhir.

a. Observasi

Pengkarya melakukan observasi terhadap *Ladu Arai Pinang* di Kampung Perak Pariaman Tengah Kota Pariaman dalam metode Studi lapangan, dengan mengenali objek melalui teknik observasi dan mengamati. Pengkarya dapat menjadi lebih peka dengan objek sehingga dapat mempermudah pengkarya dalam memvisualkan karya yang akan dibuat.

b. Studi Literatur

Studi literatur dilakukan untuk menemukan berbagai sumber tentang penciptaan karya “*Ladu Arai Pinang* dalam *Food Photography*”. Informasi diperoleh dengan menelusuri data berupa artikel, jurnal, buku *Food Photography*, dan tulisan yang berhubungan dengan objek referensi untuk memperluas wawasan dan meningkatkan kepekaan pengkarya.

c. Wawancara

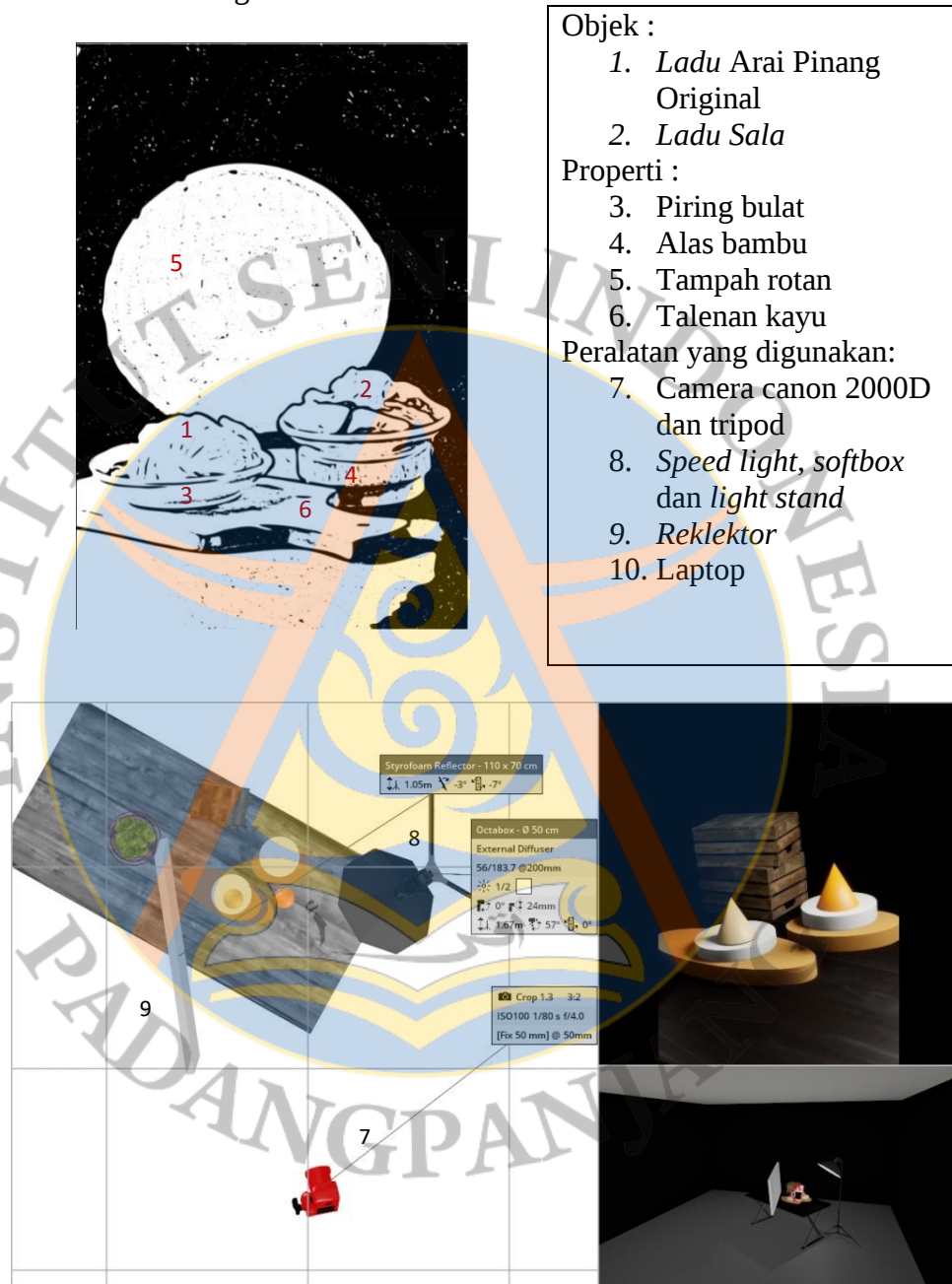
Pada tahap ini pengkarya melakukan wawancara Pada Senin tanggal 22 agustus 2022 dengan beberapa narasumber yang ada di Kampung Perak kota Pariaman yaitu Ibu Nursida dan Ibu Siti Khayani, selaku pemilik usaha kuliner *Ladu Arai Pinang* agar mendapatkan data-data yang lebih signifikan terkait *Ladu Arai Pinang*. Usaha kuliner *Ladu Arai Pinang* dari Ibu Nursida dan Ibu Siti Khayani merupakan usaha keluarga yang sudah berdiri sejak tahun 2000-an dan dari dulu sampai sekarang dua UMKM *Ladu* ini masih memproduksi *Ladu* menggunakan Arai Pinang.

2. Perancangan

Dalam proses ini pengkarya mengkonsepkan bentuk foto berdasarkan ide dan gagasan serta informasi dalam sebuah bentuk yang akan dibuat dalam penciptaan. Mulai dari segi teknik, cahaya, juga membuat *Storyboard* dan *Skema Lighting* foto berdasarkan konsep yang dirancang.

a. *Storyboard dan Skema Lighting*

Perancangan 1 :



Gambar 8
Rancangan *Storyboard* dan *Skema Lighting* 1
Dua rasa

Perancangan 2 :



Objek :

1. *Ladu Original*
2. *Ladu Sala*

Properti :

3. Piring
4. Piring rotan
5. Alas kain rajut

Garnish :

6. Arai pinang

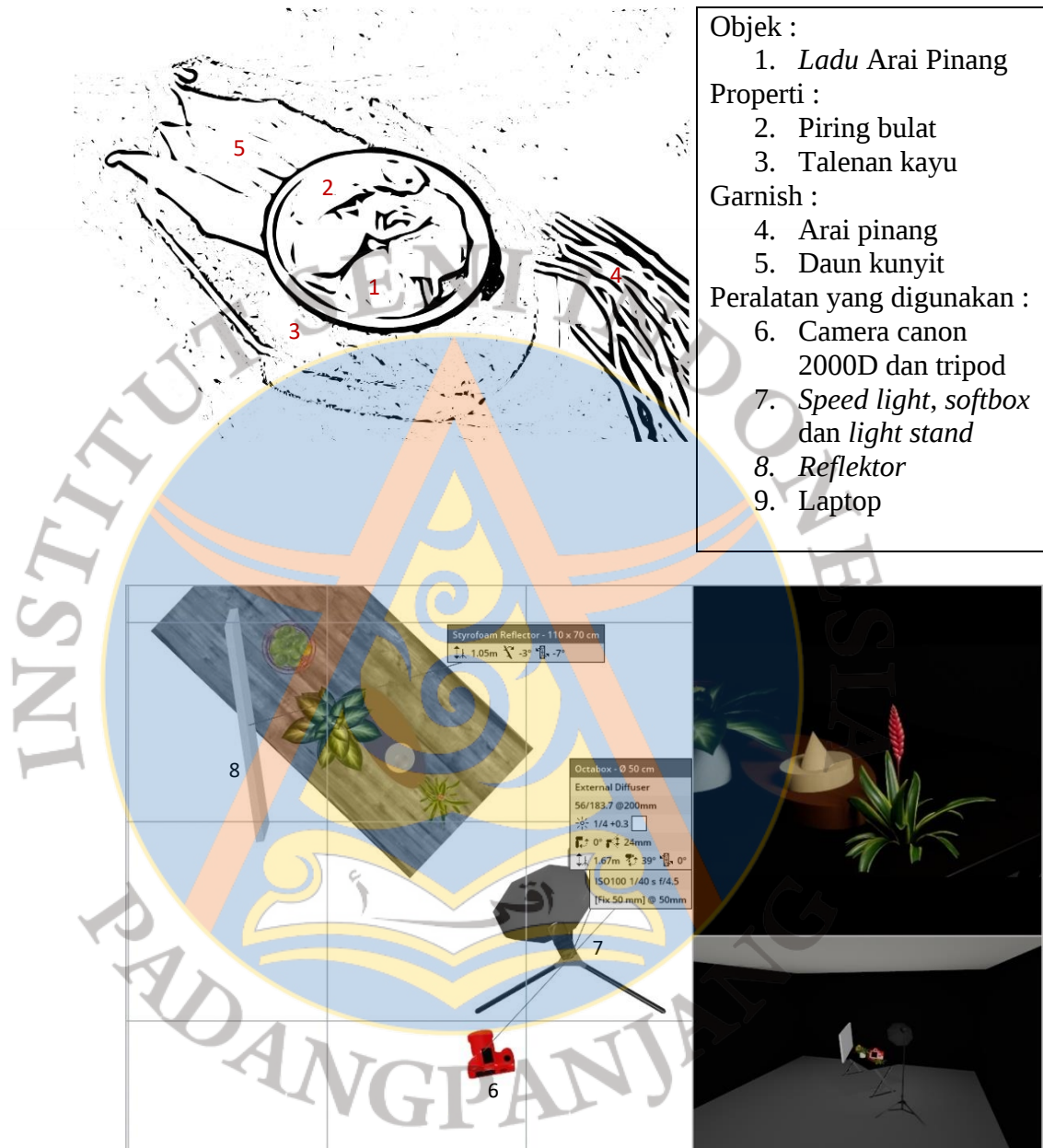
Peralatan yang digunakan :

7. Camera canon 2000D dan Tripod
8. *Speed light , softbox dan light stand*
9. *Reflektor*
10. Laptop



Gambar 9
Rancangan Storyboard dan Skema Lighting 2
Seimbang

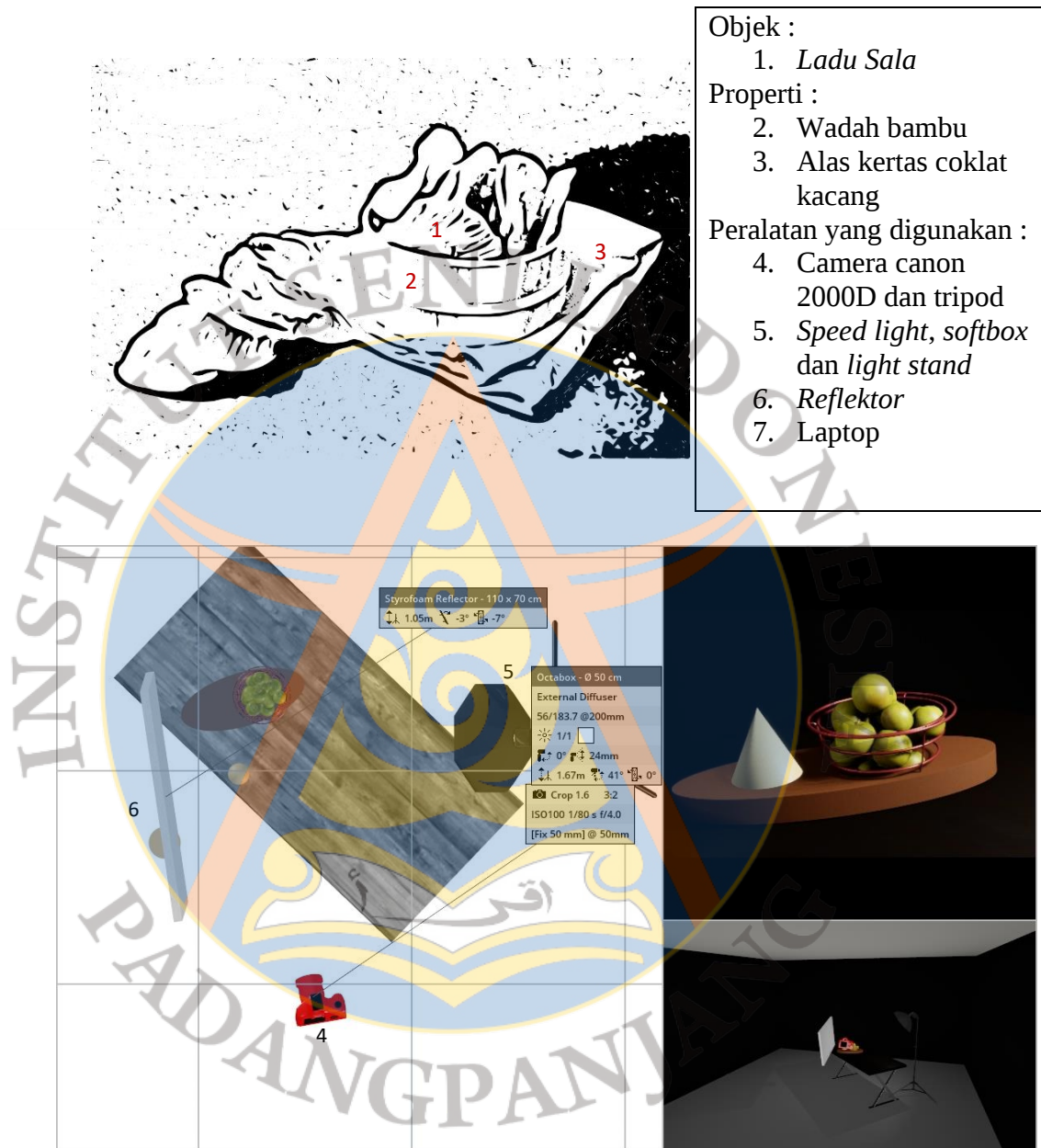
Perancangan 3 :



Gambar 10

Rancangan Storyboard dan Skema Lighting 3
Tersaji

Perancangan 4 :



Gambar 11
Rancangan *Storyboard* dan *Skema Lighting* 4
Dipisah

Perancangan 5 :



Objek :

1. *Ladu Sala*

Properti :

2. Wadah bulat bambu
3. Alas kain
4. Alas kayu

Garnish :

5. Daun

Peralatan yang digunakan :

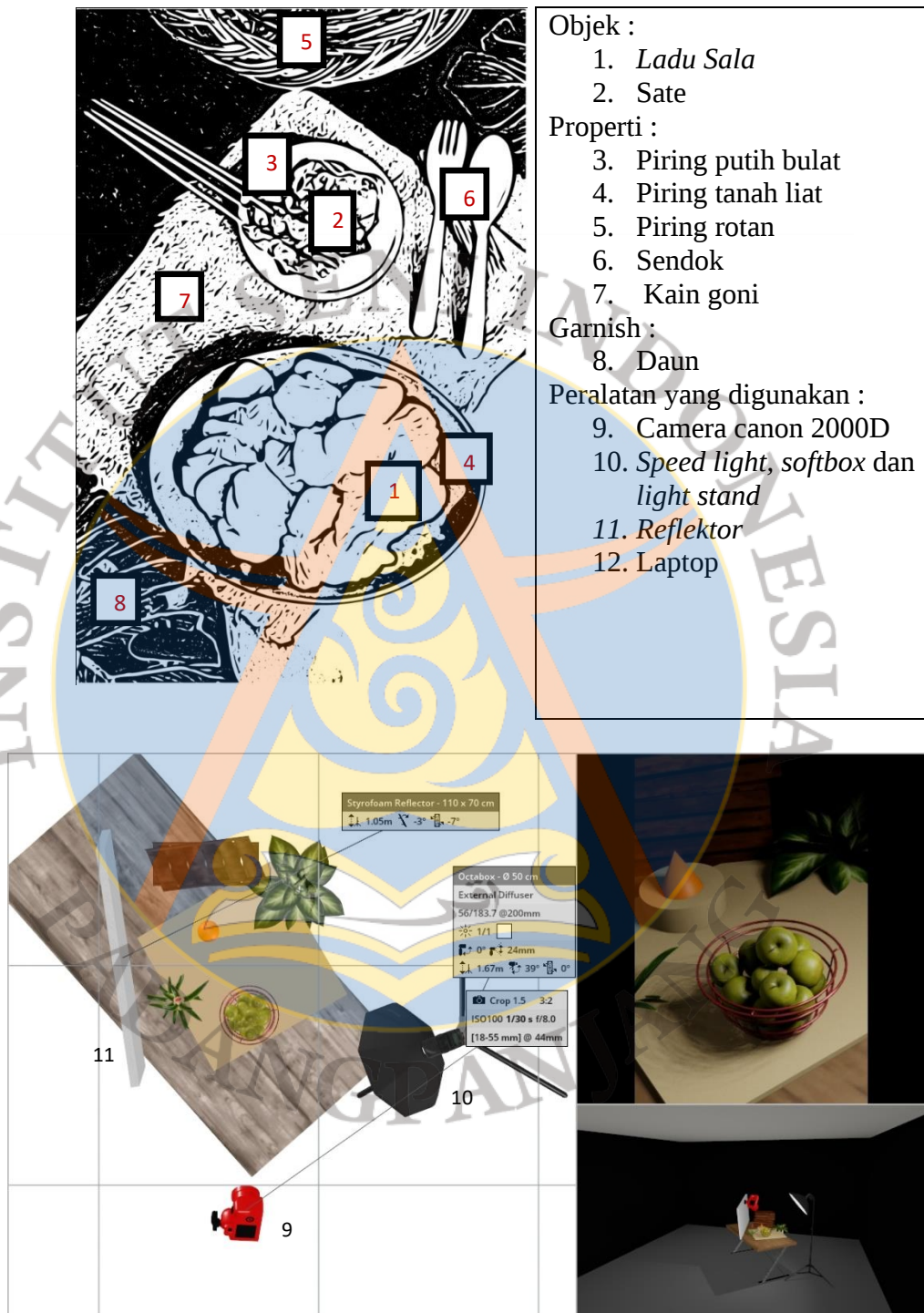
1. Camera canon 2000D dan tripod
2. *Speed light, softbox* dan *light stand*
3. *Reflektor*
4. Laptop



Gambar 12

Rancangan Storyboard dan Skema Lighting 5
Satu rasa

Perancangan 6 :



Gambar 13
Rancangan Storyboard dan Skema Lighting 6
Dinikmati bersama sate

Perancangan 7 :



Objek :

1. *Ladu Arai Pinang*
2. Bakso

Properti :

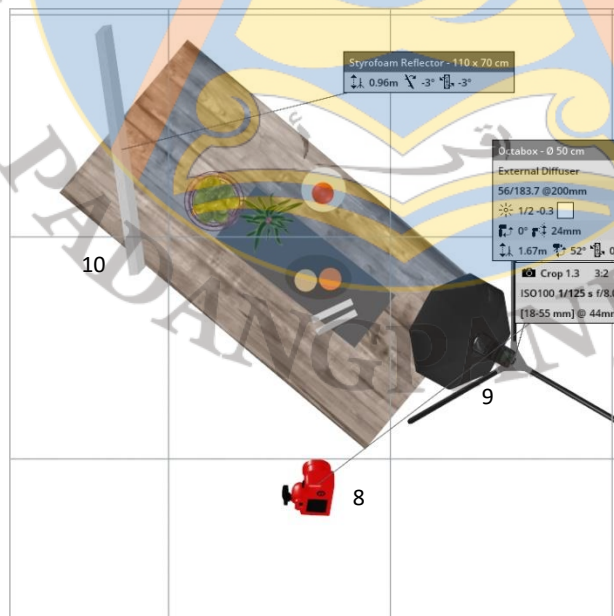
3. Mangkok bulat
4. Piring
5. Sendok
6. Alas kain

Garnish :

7. Arai pinang

Peralatan yang digunakan:

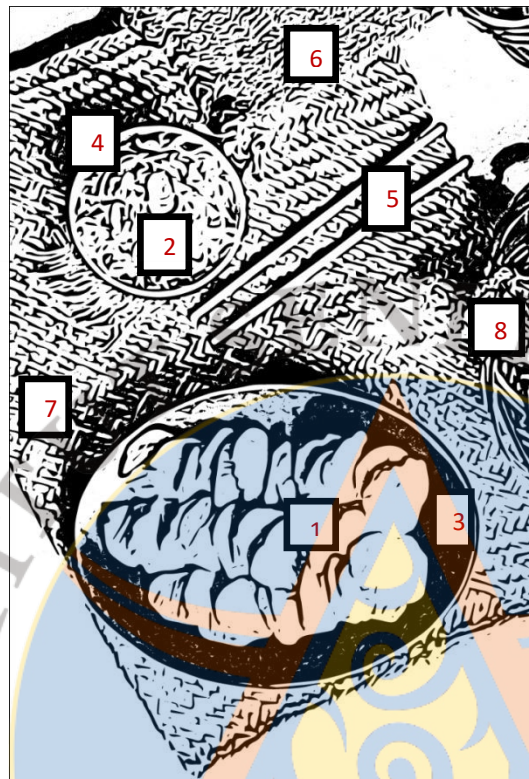
8. Camera canon 2000D
9. *Speed light, softbox dan lightstand*
10. Reflektor
11. Laptop



Gambar 14

Rancangan Storyboard dan Skema Lighting 7
Selagi hangat

Perancangan 8 :



Objek :

1. *Ladu Sala*
2. *Mie Rebus*

Properti :

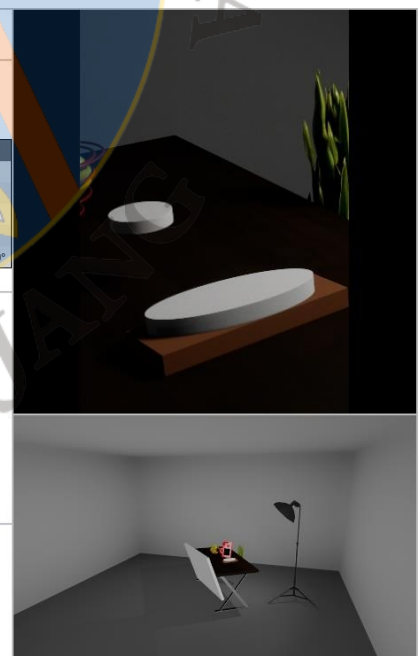
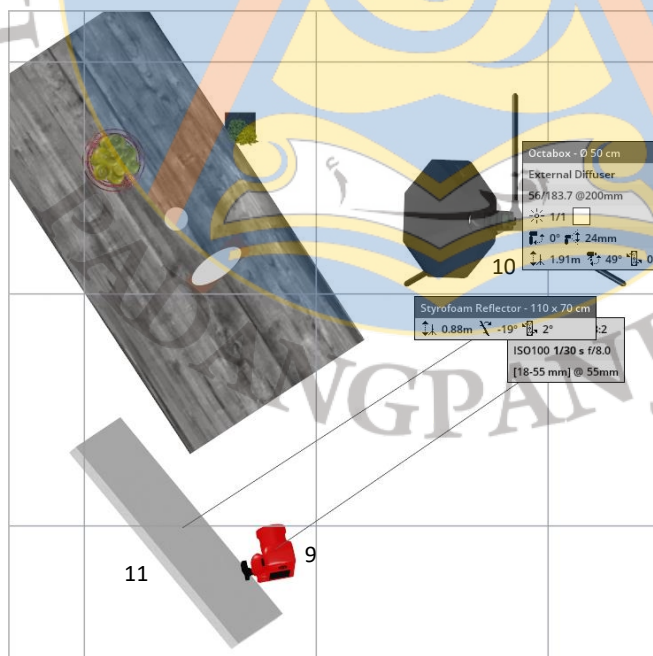
3. *Piring tanah liat*
4. *Mangkok kecil putih*
5. *Sumpit*
6. *Alas karung goni*
7. *Alas tikar pandan*

Garnish :

8. *Daun*

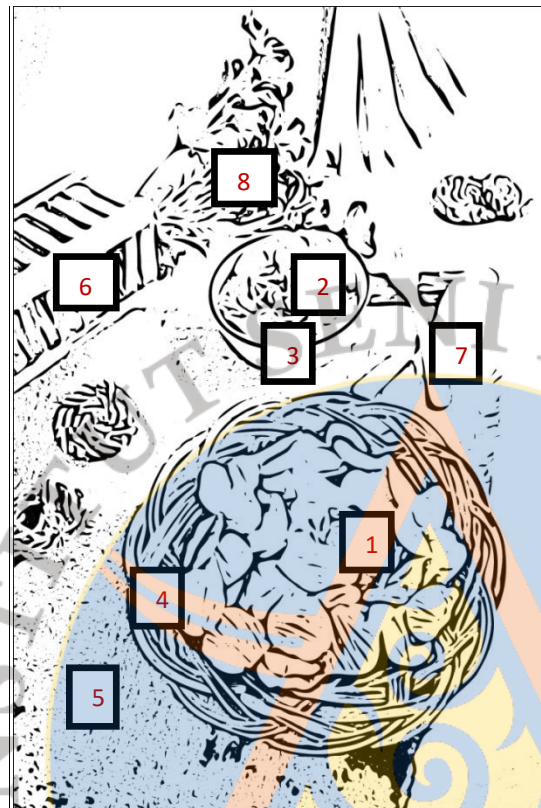
Peralatan yang digunakan :

9. *Camera canon 2000D*
10. *Speed light , softbox dan light stand*
11. *Reflektor*
12. *Laptop*



Gambar 15
Rancangan Storyboard dan Skema Lighting 8
Makanan favorit

Perancangan 9:



Objek :

1. *Ladu Original*
2. Lontong

Properti :

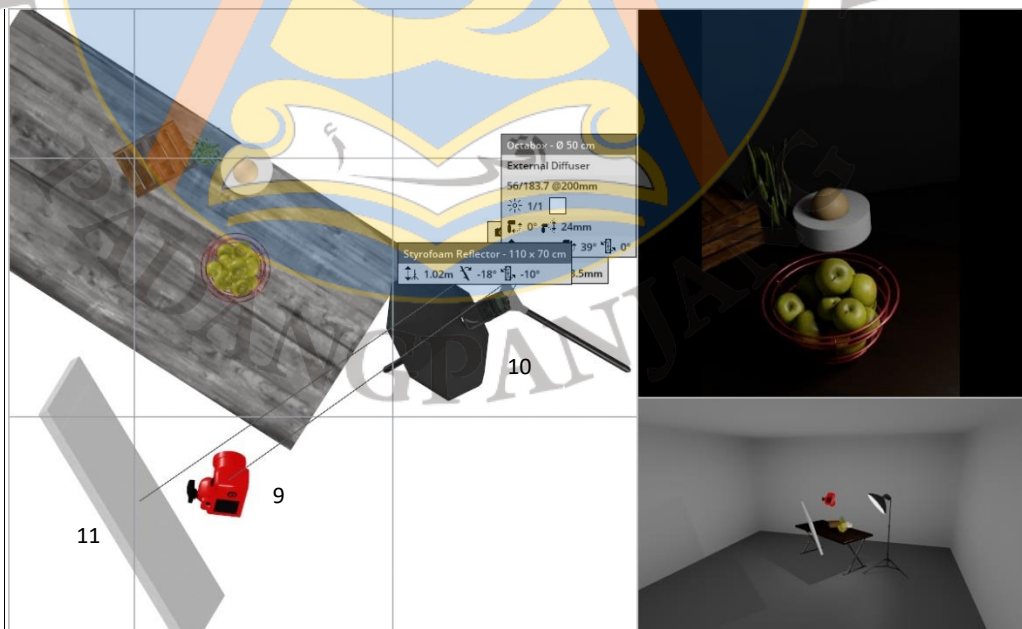
3. Mangkok kecil putih
4. Piring rotan
5. Kain goni
6. kayu
7. Sendok

Garnish :

8. Bunga

Peralatan yang digunakan :

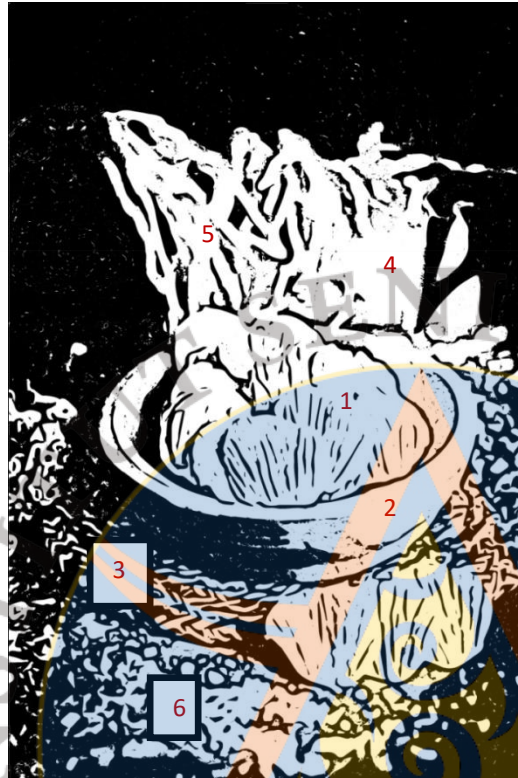
9. Camera canon 2000D dan Tripod
10. *Speed light, softbox dan light stand*
11. Reflektor
12. Laptop



Gambar 16

Rancangan *Storyboard* dan *Skema Lighting* 9
Pelengkap rasa

Perancangan 10 :



Objek :

1. *Ladu Arai Pinang*

Properti :

2. Mangkok kayu bulat
3. Alas kain
4. Bambu

Garnish :

5. Arai Pinang

Ingredient :

6. Tepung

Peralatan yang digunakan :

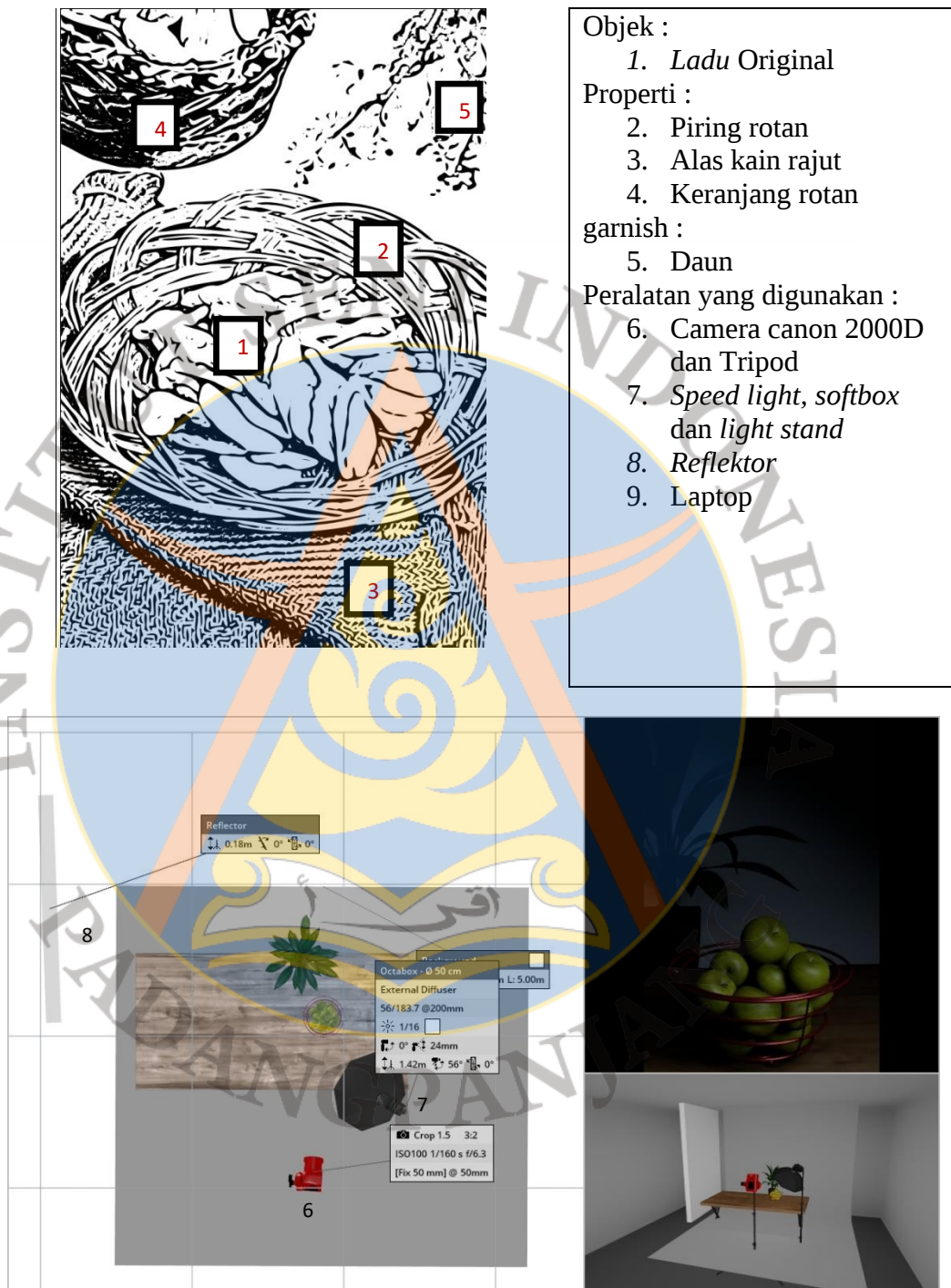
7. Camera canon 2000D dan tripod
8. *Speed light, softbox* dan *light stand*
9. Reflektor
10. Laptop



Gambar 17

Rancangan Storyboard dan Skema Lighting 10
 Terfokus

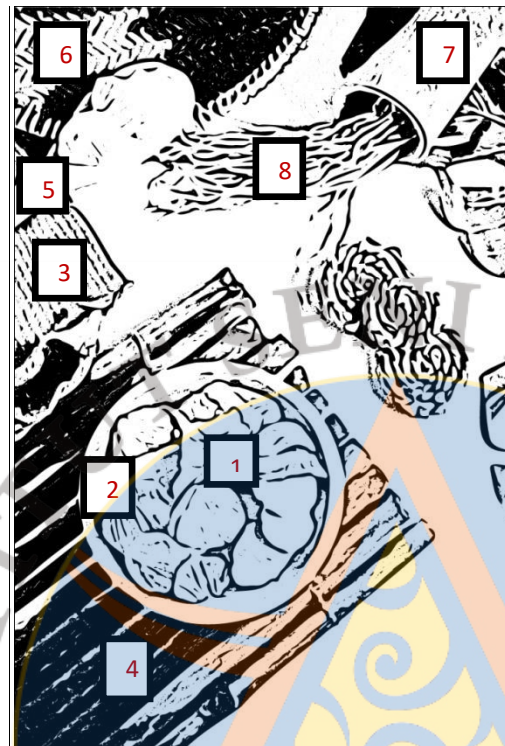
Perancangan 11 :



Gambar 18

Rancangan *Storyboard* dan *Skema Lighting* 11
tenggelam

Perancangan 12 :



Objek :

1. *Ladu* Original

Properti :

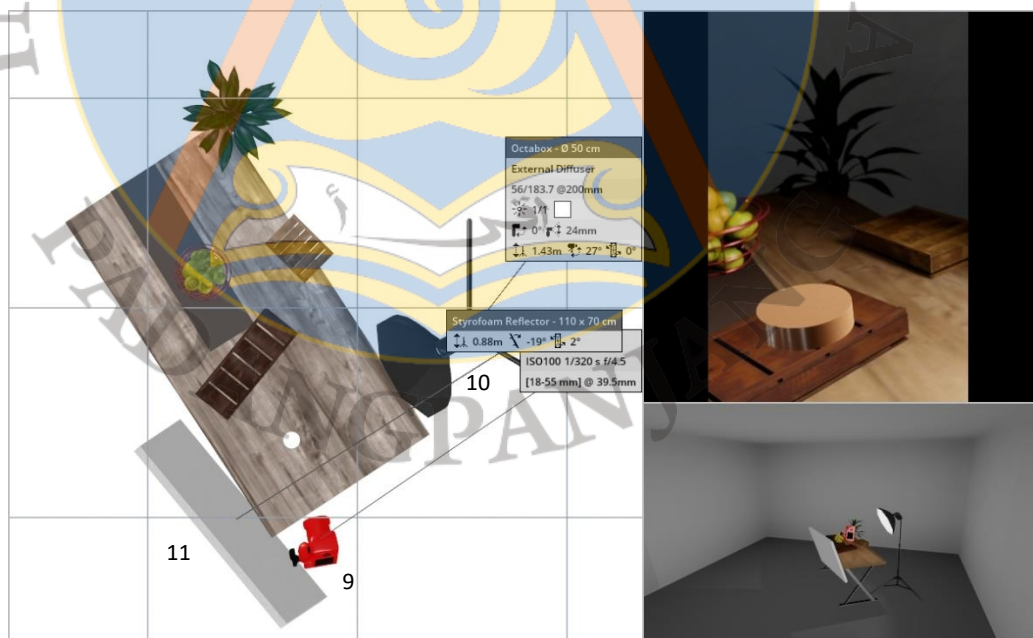
2. Piring kayu bulat
3. Alas kain rajut
4. Talenan bambu
5. Sendok
6. Tampah rotan
7. Bambu

garnish :

8. Arai pinang

Peralatan yang digunakan :

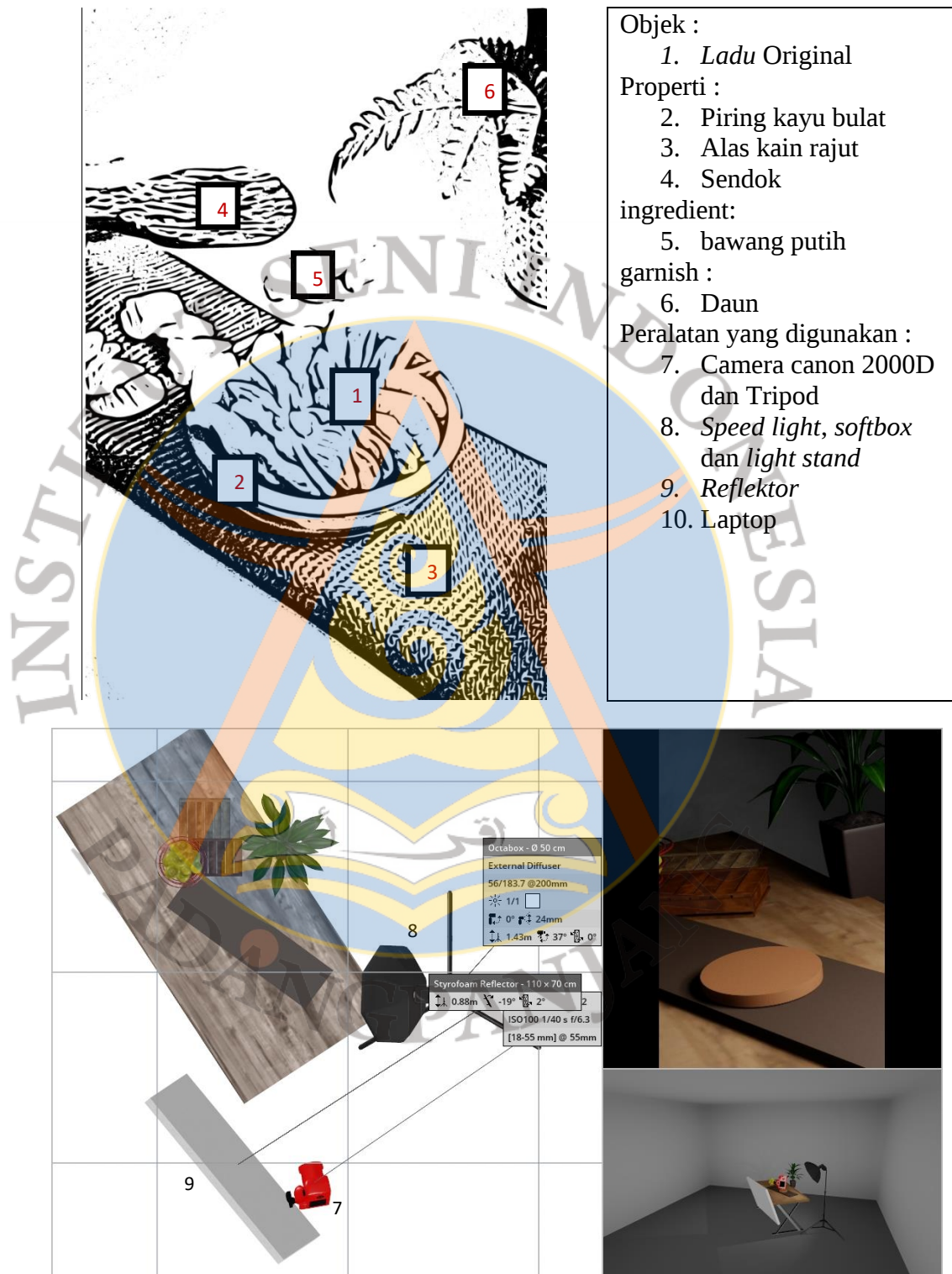
9. Camera canon 2000D dan Tripod
10. *Speed light*, *softbox* dan *light stand*
11. *Reflektor*
12. Laptop



Gambar 19

Rancangan Storyboard dan Skema Lighting 12
Disudut

Perancangan 13 :



Objek :

1. *Ladu Original*

Properti :

2. Piring kayu bulat

3. Alas kain rajut

4. Sendok

ingredient:

5. bawang putih

garnish :

6. Daun

Peralatan yang digunakan :

7. Camera canon 2000D dan Tripod

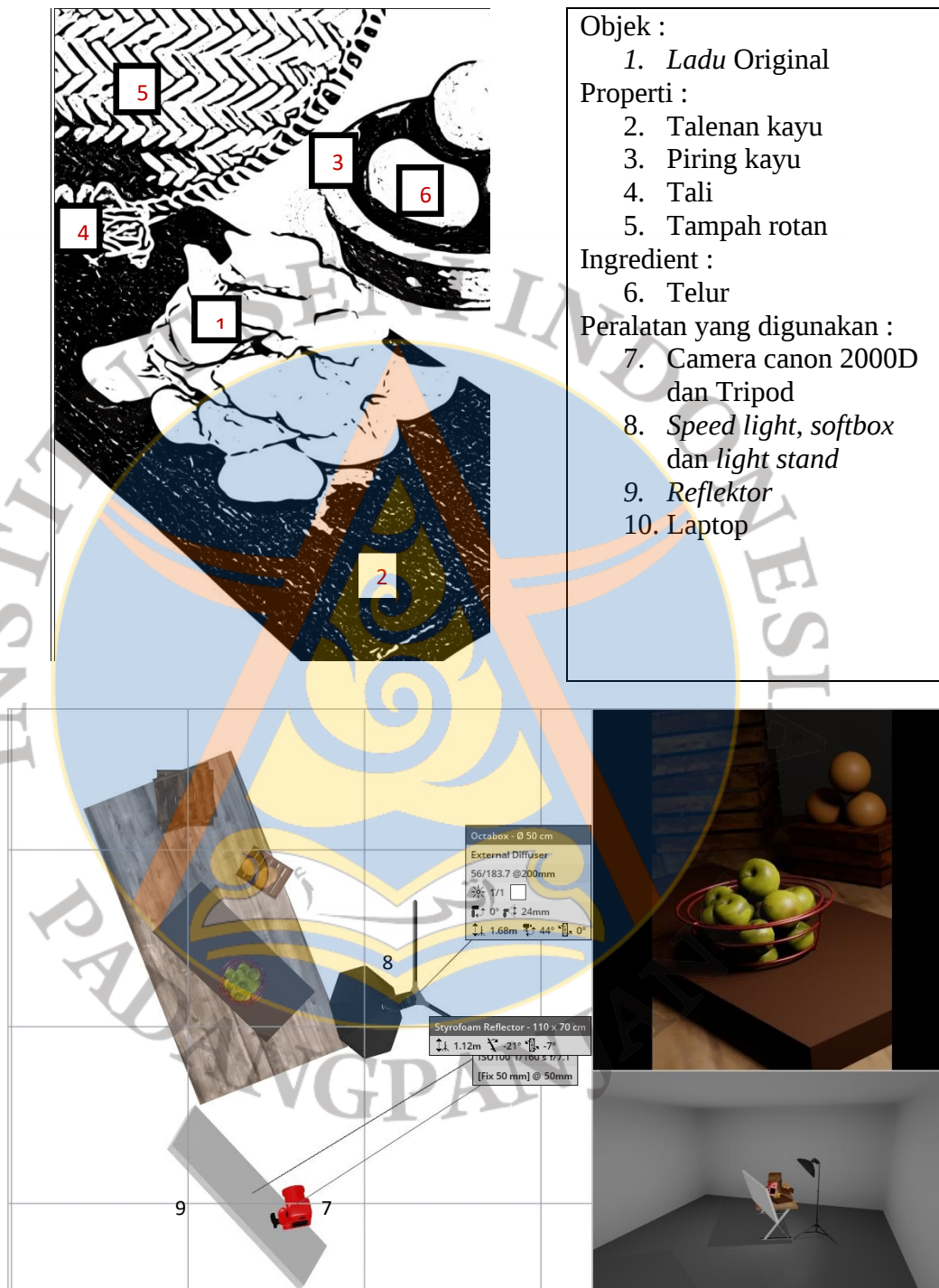
8. *Speed light, softbox dan light stand*9. *Reflektor*

10. Laptop

Gambar 20

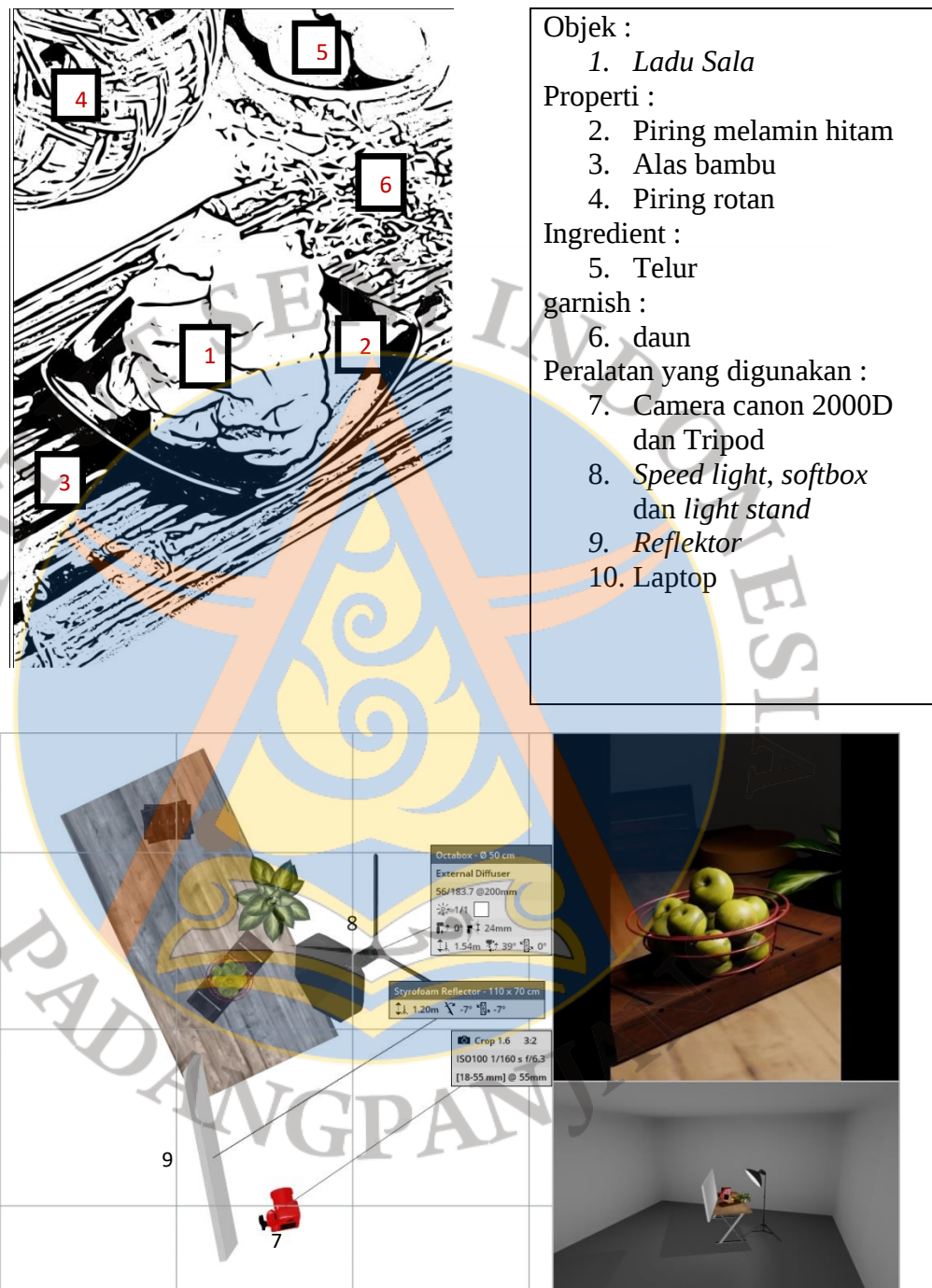
Rancangan Storyboard dan Skema Lighting 13
Padat

Perancangan 14:



Gambar 21
Rancangan *Storyboard* dan *Skema Lighting* 14
Piramida

Perancangan 15:



Gambar 22

Rancangan Storyboard dan Skema Lighting 15
Tertata rapi

Perancangan 16 :



Objek :

1. *Ladu Original*

Properti :

2. Talenan kayu
3. alas kain warna abu abu
4. kayu

ingredient:

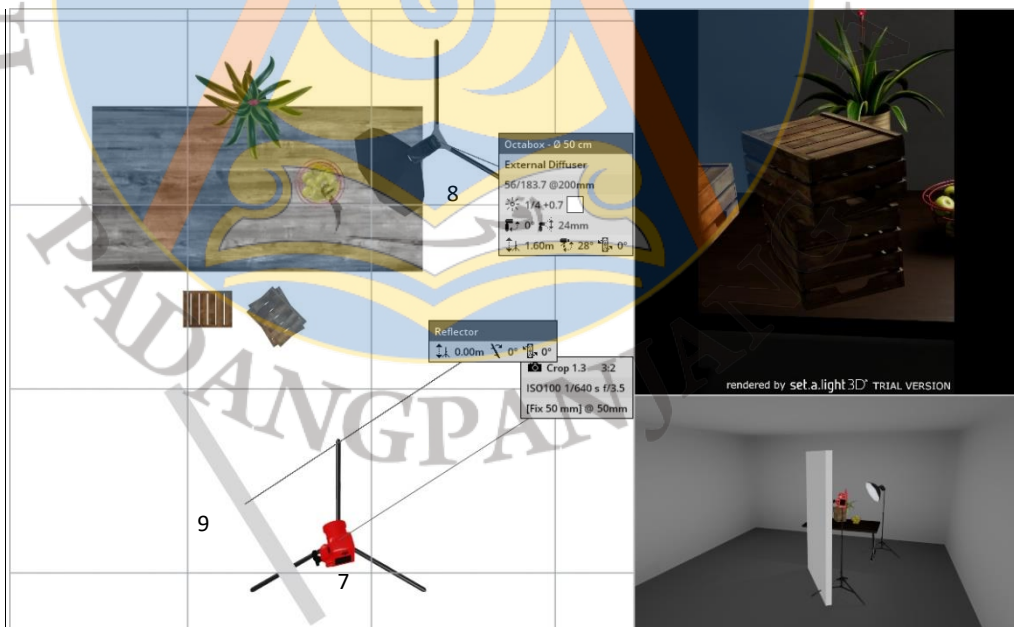
5. bawang putih

garnish :

6. bunga

Peralatan yang digunakan :

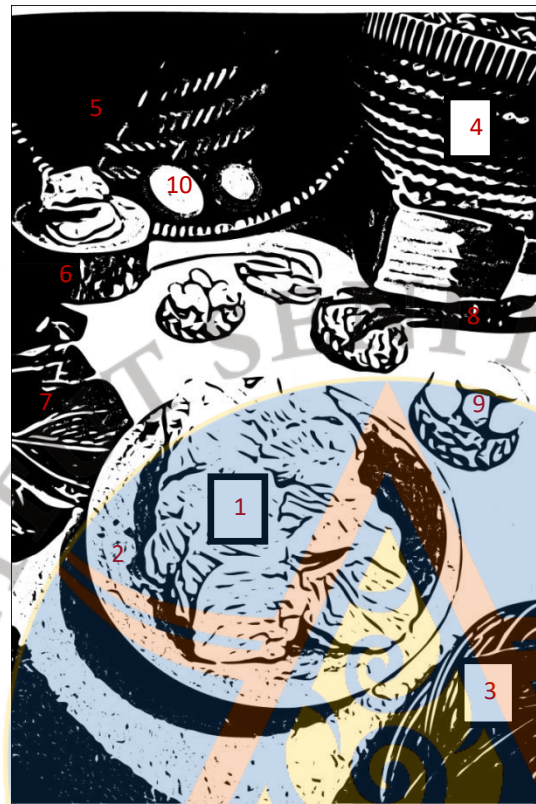
7. Camera canon 2000D dan Tripod
8. *Speed light, softbox dan light stand*
9. *Reflektor*
10. Laptop



Gambar 23

Rancangan Storyboard dan Skema Lighting 16
Berlawanan arah

Perancangan 17 :



Objek :

1. *Ladu Sala*

Properti :

2. Piring kayu bulat
3. Piring rotan
4. Ketiding
5. Tampah rotan
6. Alas kayu bulat

Garnish :

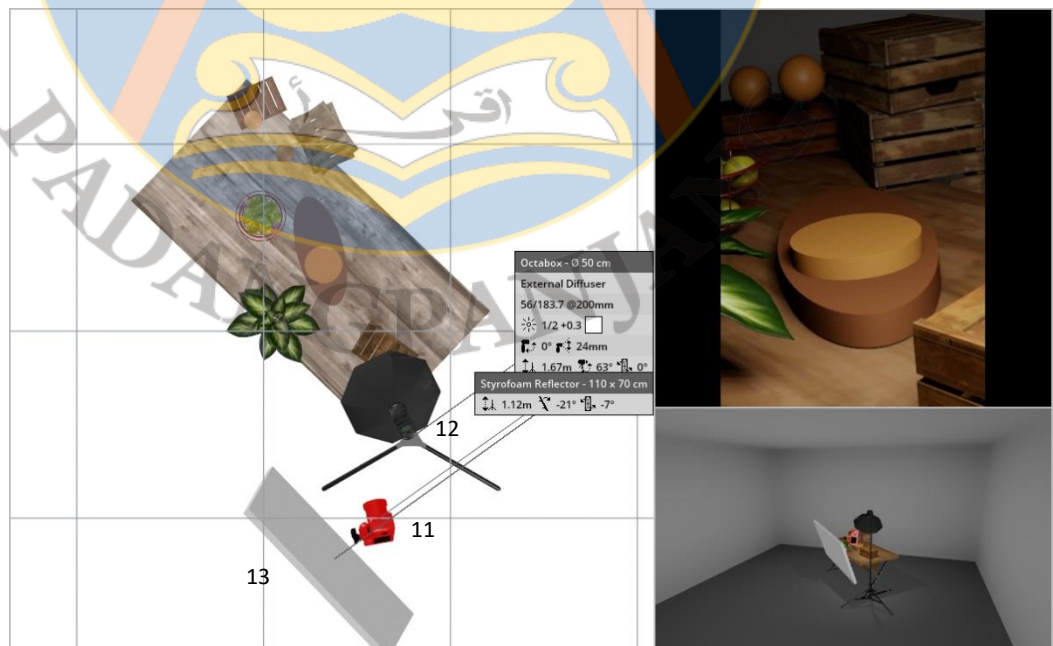
7. Daun

Ingredient :

8. Cabe
9. Bawang putih
10. Telur

Peralatan yang digunakan :

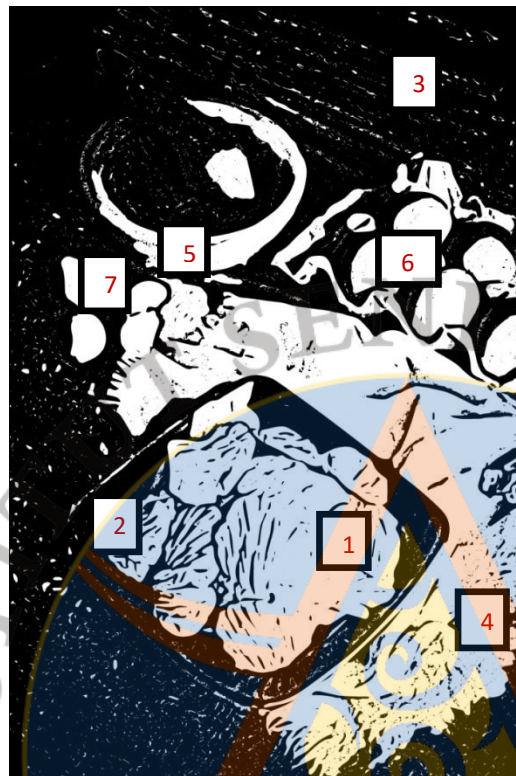
11. camera canon 2000D
12. Speedlight, softbox dan light stand
13. Reflektor
14. Laptop



Gambar 24

Rancangan Storyboard dan Skema Lighting 17
Dekat

Perancangan 18 :



Objek :

1. *Ladu Sala*

Properti :

2. Piring melamin hitam

3. rotan

4. alas kain warna abu abu

5. piring kayu bulat

ingredient:

6. telur

7. bawang putih

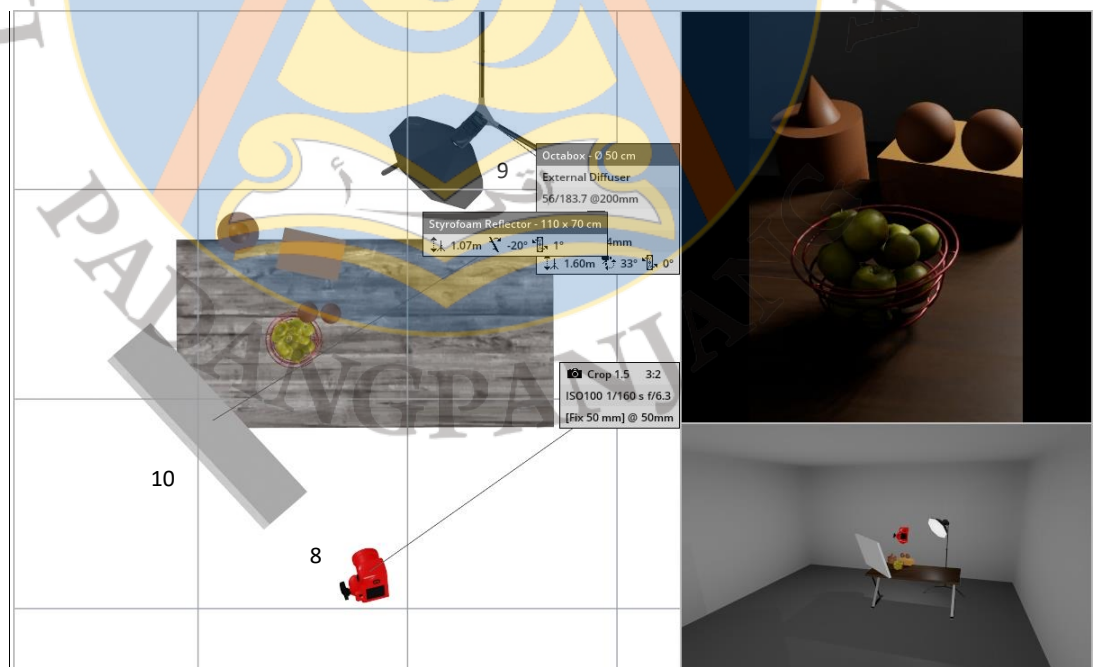
Peralatan yang digunakan :

8. Camera canon 2000D

9. *Speed light, softbox*
dan *light stand*

10. *Reflektor*

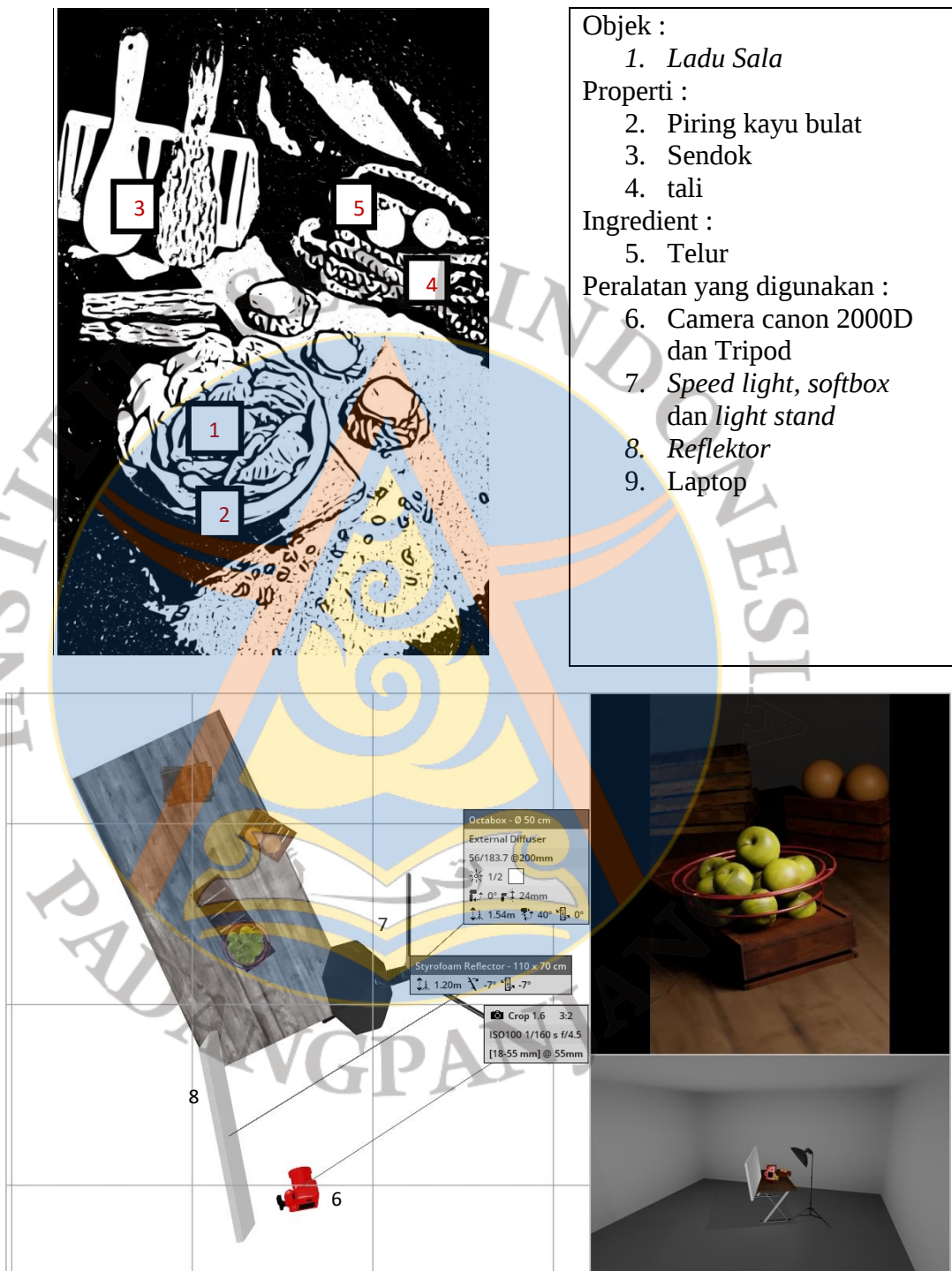
11. Laptop



Gambar 25

Rancangan *Storyboard* dan *Skema Lighting* 18
ditumpuk

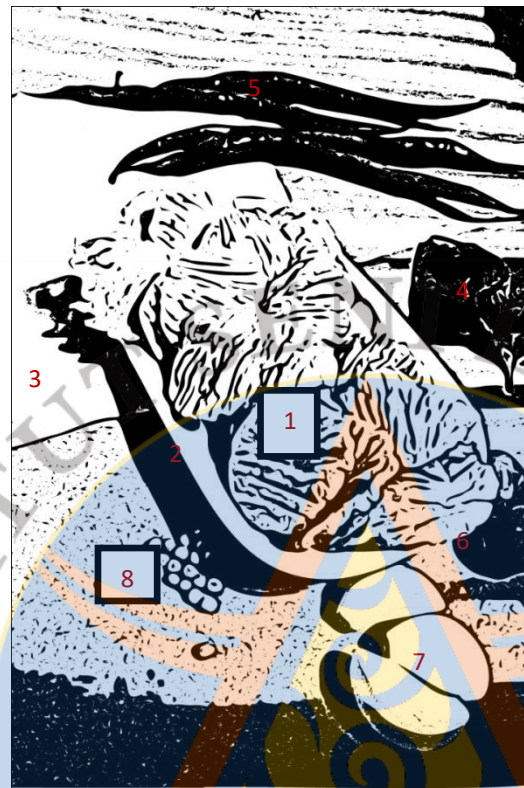
Perancangan 19:



Gambar 26

Rancangan Storyboard dan Skema Lighting 19
Mekar

Perancangan 20 :



Objek :

1. *Ladu Sala*

Properti :

2. Piring putih

3. Alas kain

Garnish:

4. Daun

Ingredient :

5. Cabe

6. Bawang merah

7. Bawang putih

8. Merica

Peralatan yang digunakan :

9. Camera canon 2000D dan Tripod

10. Speed light, softbox dan light stand

11. Reflektor

12. Laptop



Gambar 27

Rancangan Storyboard dan Skema Lighting 20
Sinar

3. Perwujudan

Perwujudan karya *Photography* pada tahap ini, pengkarya merealisasikan konsep yang sudah dirancang, untuk proses pemotretan dilakukan di dalam ruangan (*indoor*). Pengkarya mengaplikasikan teknik foto, penggunaan cahaya dan *lighting* yang sudah dirancang, penempatan komposisi dengan menerapkan *storyboard* yang sudah dibuat.

1. Alat

a. Kamera Canon EOS 2000D



Gambar 28
Kamera Canon EOS 2000D
(Sumber : koleksi pribadi)

Dalam penciptaan karya tugas akhir ini pengkarya menggunakan kamera Canon EOS 2000D merupakan kamera DSLR *Entry-Level* dari Canon. Mengusung mesin prosesor gambar Digic 4+. Memiliki resolusi 24.1 MP. Kamera ini cocok digunakan untuk memotret *Ladu Arai Pinang* untuk menghasilkan foto dengan kualitas *Dynamic range* memiliki kinerja yang handal, meski berada di kelas rata-rata. Jika memotret dalam format JPEG file, maka akan beberapa detail

yang lebih jernih dengan peraturan *Iso* yang tinggi, karena kamera ini memiliki fitur *Noise-Reduction* yang bermanfaat saat menggunakan *Iso* 3200.

b. Lensa Kit 18-55mm



Gambar 29
Lensa Kit 18-55mm
(Sumber : koleksi pribadi)

Pengkarya menggunakan lensa Kit 18-55mm dalam penciptaan karya *Ladu Arai Pinang* karena memberikan hasil yang natural pada *Ladu Arai Pinang*. Lensa kit 18-55mm mempunyai panjang fokus sama dengan panjang diagonal fokal lensa. *Optical image stabilization* memberikan koreksi untuk pencitraan jelas, bahkan dalam cahaya rendah. Dalam penggarapan karya membantu pengkarya untuk mendapatkan ketajaman hasil foto yang lebih efisien.

c. Lensa Fix Canon 50mm



Gambar 30

Lensa fix Canon 50mm
(Sumber : koleksi pribadi)

Pengkarya menggunakan lensa Fix Canon 50mm dalam penciptaan karya *Ladu Arai Pinang* ini agar mendapatkan *depth offled* (kedalam ruang) yang sempit sehingga bagian *background* terlihat *blur* dan juga pengkarya ingin memblurkan bagian tertentu agar *Ladu Arai Pinang* menjadi objek utama terlihat tajam walaupun penambahan elemen-elemen lainnya. Sehingga dalam proses penggarapan lebih fokus kepada *Ladu* yang menjadi objek utama foto.

d. Memory SanDisk 16GB



Gambar 31
Memory SanDisk 16GB
(Sumber : koleksi pribadi)

Pengkarya menggunakan memory SanDisk 16GB sebagai media penyimpan foto. Karena memotret *Ladu Arai Pinang* tidak memerlukan momen yang berulang, maka memori 16GB cukup untuk menyimpan foto pada tahap produksi.

e. Laptop Asus



Gambar 32
Laptop Asus
(Sumber : koleksi pribadi)

Dalam penciptaan tugas akhir ini Pengkarya menggunakan laptop asus untuk melakukan proses pengolahan foto pada karya *Ladu Arai Pinang* menggunakan software *Adobe Photoshop CC 2019* untuk menyeleksi sebuah foto yang

masih memiliki kekurangan yang perlu diperbaiki seperti diedit sebatas *contras* foto yang kurang atau warna yang cenderung pucat, *brightness* (kecerahan) untuk menyesuaikan kecerahan foto, *saturation* untuk menyesuaikan keseluruhan intensitas warna foto, *cropping* untuk mendapatkan foto dengan komposisi yang lebih enak dilihat atau agar objek terlihat lebih dekat, serta warna untuk menyesuaikan foto untuk tampilan kontras yang lebih tinggi atau lebih rendah agar foto terlihat lebih natural .

f. Reflektor



Gambar 33

Reflektor

(Sumber : koleksi pribadi)

Dalam penciptaan karya ini Pengkarya menggunakan *reflektor* untuk memberikan lebih sedikit pantulan cahaya objek, saturasi warna akan lebih rendah dan untuk meminimalisir bayangan pada karya foto *Ladu Arai Pinang*. Pada saat pencahayaan didalam ruangan, objek akan terdapat

bayangan disisi yang tidak di inginkan karena minimnya pencahayaan disisi tersebut.

g. Tripod



Gambar 34

Tripod

(Sumber : koleksi pribadi)

Dalam penciptaan karya ini Pengkarya menggunakan tripod dalam membangun komposisi/pengunci komposisi agar tidak berubah dan untuk mengontrol sudut pemotretan atau pengampilan foto yang lebih baik, sehingga sudut pengambilan bisa tetap sama. Penggunaan *tripod* dalam pemotretan sangat berguna untuk mendapatkan foto yang tajam dan untuk membantu mengatasi getaran saat melakukan pemotretan *Ladu Arai Pinang*.

h. *Speed light*



Gambar 35

Speed Light

(Sumber : koleksi pribadi)

Dalam penciptaan karya ini Pengkarya menggunakan *lighting* sebagai pencahayaan untuk melakukan proses pengambilan tahapan di dalam ruangan agar hasil tidak gelap. Penggunaan *flash eksternal* harus diarahkan keatas (*bouncing*), jika flash diarahkan langsung ke arah makanan, foto yang dihasilkan tidak sama dengan kondisi cahaya yang seperti di ruangan. Hasil foto cenderung terang dan *background* foto cenderung gelap.

i. Trigger Godox X1 Canon



Gambar 36

Trigger Godox X1 Canon
(Sumber : koleksi pribadi)

Dalam penciptaan karya ini pengkarya menggunakan *trigger* sebagai media penghubung antara kamera dengan *lighting*, seperti *speed light* yang digunakan secara terpisah bisa menyala dengan baik saat pengkarya berpindah posisi pada saat pemotretan karya foto *Ladu Arai Pinang*. *Trigger* merupakan alat fotografi yang memiliki fungsi mirip dengan *infrared sender* yakni berguna untuk menyalakan lampu studio atau *flash*.

j. *Softbox*



Gambar 37
Softbox

(Sumber : koleksi pribadi)

Dalam penciptaan karya ini pengkarya menggunakan *Softbox* untuk menghasilkan cahaya yang lebih *soft* dan merata pada karya foto *Ladu Arai Pinang*.

k. *Light Stand*



Gambar 38
Light Stand

(Sumber : koleksi pribadi)

Dalam penciptaan karya ini pengkarya menggunakan *light stand* untuk menyangga lampu studio pada saat pemotretan dan juga pengunci arah cahaya agar lebih teratur.

2. Teknik

a. *Lighting*

Lighting dalam *Food Photography* sangat penting untuk membuat kesan foto bisa berubah-ubah serta berdimensi. Sumber cahaya yang digunakan adalah *Artificial Light* (cahaya buatan) yaitu *Speed Light*. Dengan teknik *lighting key light*.

Dalam penciptaan karya pengkarya menggunakan 2 arah cahaya *side light* dan *low key*. *Side light* merupakan teknik pencahayaan yang memanfaatkan arah cahaya yang datang dari samping objek, bertujuan untuk memperlihatkan detail, dan dimensi objek. Sedangkan teknik *low key* merupakan pencahayaan yang melibatkan intensifikasi kontras pada subjek gambar melalui pengurangan cahaya, tujuannya untuk menghindari bayangan gelap dari objek dalam subjek gelap dan kontras yang kuat dalam komposisi keseluruhan foto.

b. *Depth of field* (ruang tajam)

Depth of field merupakan bagian pada foto yang terlihat tajam/fokus. Ruang tajam dikatakan sempit/pendek, jika hanya bagian tertentu foto saja yang terlihat fokus/tajam sedangkan bagian lainnya terlihat *blur*. Sebaliknya ruang tajam dikatakan luas, jika seluruh foto dari bagian kiri hingga kanan, depan hingga belakang, seluruhnya tampak fokus.

Depth of field dipengaruhi tiga hal yaitu panjang fokal lensa (*focal length*), bukaan diafragma, dan jarak lensa dengan objek yang difoto. *Focal length* adalah lensa dengan *focal length* panjang, maka ruang tajamnya semakin pendek/sempit. Begitu sebaliknya, semakin pendek *focal length* lensa, maka ruang tajamnya semakin luas. Bukaan diafragma ialah semakin kecil bukaan diafragma ruang tajamnya semakin luas. Semakin besar bukaan diafragma ruang tajamnya semakin sempit. Jarak antara lensa dengan objek ialah semakin jauh jarak antara lensa dengan objek yang hendak dipotret, maka ruang tajam yang didapat semakin luas.

Dalam karya ini pengkarya mengabadikan gambar dengan menggunakan *aperture* atau bukaan besar seperti $f/1.8$ dan yang kecil seperti $f/16$. Perbedaan *aperture* menghasilkan *depth of field* yang sempit atau luas.

c. *Editing*

Editing adalah bagian terakhir pemotretan *Food Photography*, tujuannya untuk mengurangi hal-hal yang tidak diinginkan dalam foto dan memperbaiki kekurangan teknis pada foto. Untuk melakukan proses pengolahan foto pada karya *Ladu Arai Pinang* ini pengkarya menggunakan software *Adobe Photoshop CC 2019* untuk menyeleksi sebuah foto yang masih memiliki kekurangan yang perlu diperbaiki seperti diedit sebatas

contras foto yang kurang atau warna yang cenderung pucat, *brightness* (kecerahan) untuk menyesuaikan kecerahan foto, *saturation* untuk menyesuaikan keseluruhan intensitas warna foto, *cropping* untuk mendapatkan foto dengan komposisi yang lebih enak dilihat atau agar objek terlihat lebih dekat, serta warna untuk menyesuaikan foto untuk tampilan kontras yang lebih tinggi atau lebih rendah agar foto terlihat lebih natural.

4. Penyajian Karya

Tahapan akhir dari proses berkarya yaitu pelaksanaan pameran. Pengkarya melaksanakan pameran di Loby Gedung Pertunjukan Hoerijah Adam kampus Institut Seni Indonesia Padangpanjang. Dengan jumlah karya 20 foto yang dipamerkan dengan ukuran 40cm x 60cm sebanyak 19 karya dan 50cm x 75cm sebanyak 1 karya. Menggunakan media *Paper Glossy Laminating Doff* dengan memakai *Frame minimalis* berwarna hitam. Penyajian karya bertujuan sebagai pertanggung jawaban mencapai syarat kelulusan yang akan di uji, dinilai dan dinyatakan layak untuk sebuah tugas akhir S1 Fotografi oleh pembimbing dan penguji.

a) Tahap seleksi foto

setelah proses pemotretan, hasil foto diseleksi yang sesuai dengan konsep karya foto *Ladu Arai Pinang* dalam *Food Photography*, setiap detail foto baik dari pencahayaan, komposisi, warna dan teknis editing sehingga menghasilkan karya yang bagus.

b) Tahap bimbingan

Setelah selesai tahap seleksi foto, pengkarya konsultasi kepada pembimbing untuk merevisi hasil karya foto yang sudah dibuat.

c) *Editing*

Setelah tahap bimbingan, proses selanjutnya adalah *editing* pada karya *Ladu Arai Pinang* ini pengkarya menggunakan *Software Adobe Photoshop CC 2019* untuk menyeleksi sebuah foto yang masih memiliki kekurangan yang perlu diperbaiki seperti diedit sebatas *contras* foto yang kurang atau warna yang cenderung pucat, *brightness* (kecerahan) untuk menyesuaikan kecerahan foto, *saturation* untuk menyesuaikan keseluruhan intensitas warna foto, *cropping* untuk mendapatkan foto dengan komposisi yang lebih enak dilihat atau agar objek terlihat lebih dekat, serta warna untuk menyesuaikan foto untuk tampilan *kontras* yang lebih tinggi atau lebih rendah agar foto terlihat lebih natural.

d) Proses cetak

Karya yang sudah dikurasi memasuki tahap *test printing*. Tujuannya adalah untuk memeriksa kembali setiap detailnya sebelum dicetak dengan ukuran 40cm x 60cm sebanyak 19 karya dan 50cm x 75cm sebanyak 1 karya menggunakan bahan *Paper Glossy Laminating Doff*.

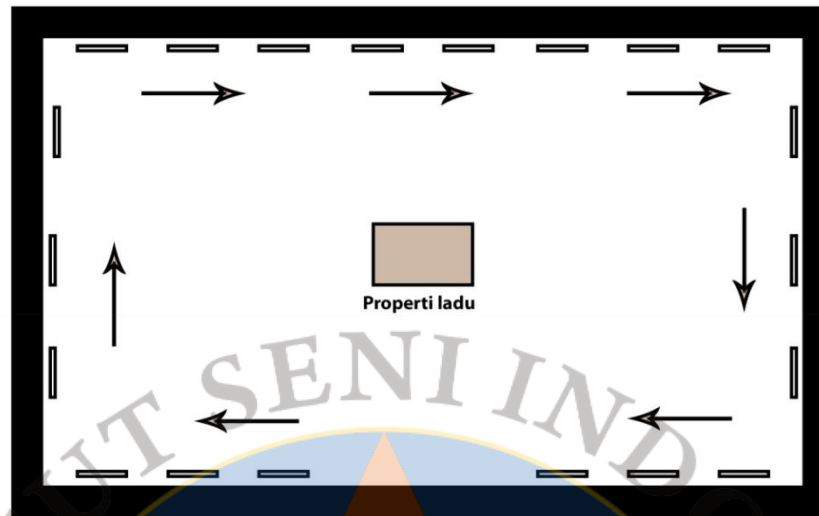
e) Tahap pemingkai

Karya yang sudah dicetak selanjutnya akan memasuki tahap pemingkaian untuk menambah daya estetis dan keseimbangan pada karya. Pengkarya menggunakan bingkai *minimalis* berwarna hitam sehingga karya lebih menonjol dari bingkai yang digunakan dan fokus mata langsung ke karya foto.

f) Pameran

Pameran merupakan akhir dari proses penciptaan karya foto. Karya yang dibuat oleh pengkarya berjumlah 20 foto. Foto terpilih ini merupakan hasil bimbingan dosen pembimbing. Foto-foto tersebut dipajang di Loby Gedung Pertunjukan Hoerijah Adam kampus Institut Seni Indonesia Padangpanjang.

Karya foto yang dipamerkan dicetak dengan ukuran minimal 40cm x 60cm pada media *Paper Glossy Laminating Doff* dengan memakai *Frame minimalis* berwarna hitam sebagai pertanggung jawaban mencapai syarat kelulusan yang akan diuji, dinilai dan dinyatakan layak untuk sebuah tugas akhir S1 Fotografi.



Masuk

Gambar 39

Sketsa Pameran

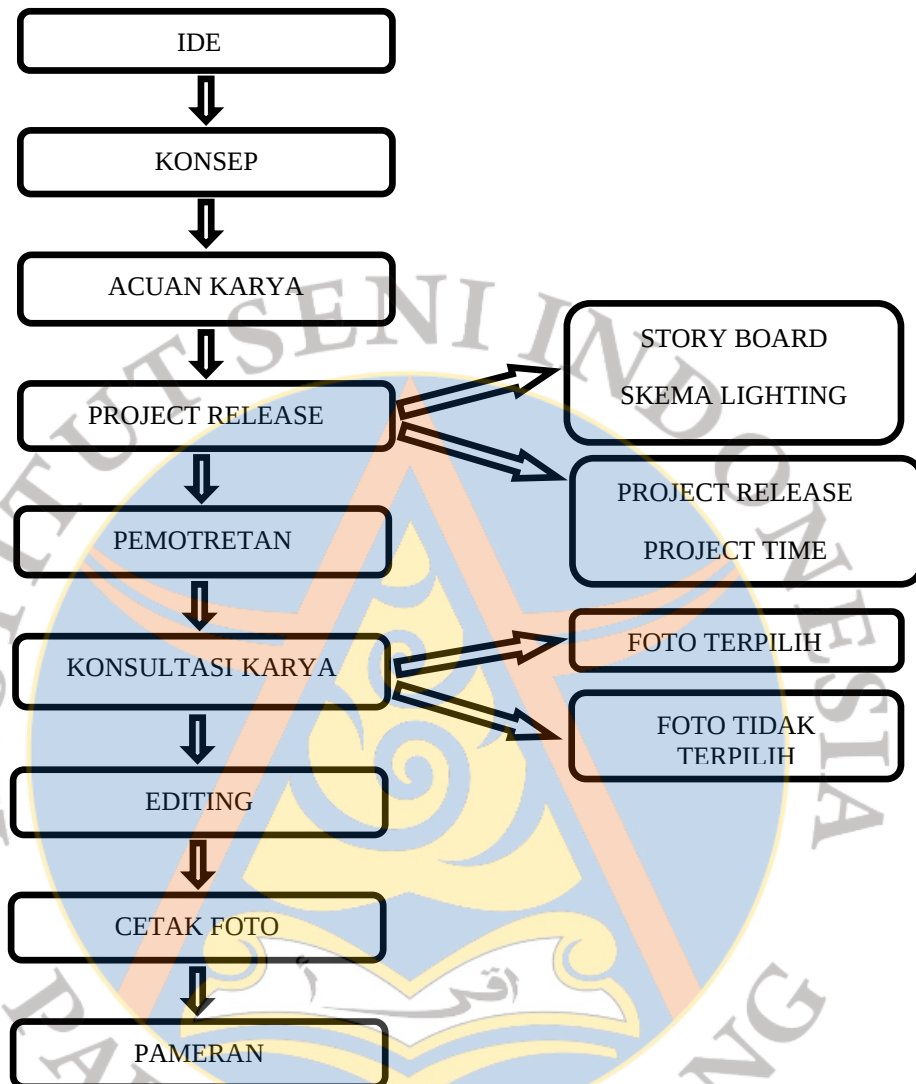
(Sumber : koleksi pribadi - Desi Ramadhani)

KET :

1.  : Karya foto
2.  : Meja tempat artistik (*Ladu Arai pinang*)
3.  : Alur pajangan karya

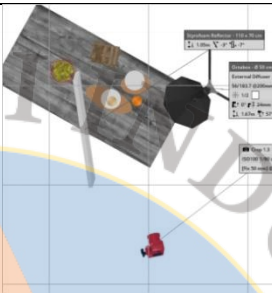
Dalam pemajangan karya tugas akhir ini, pengkarya melakukan dekorasi untuk pameran tugas akhir. Karya foto pertama dipajang mulai dari sebelah kiri di pintu masuk dan mengelilingi ruangan Loby Gedung Pertunjukan Hoerijah Adam kampus Institut Seni Indonesia Padangpanjang.

Rancangan Pembuatan Karya

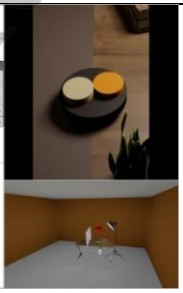


Bagan 1 : Rancangan Pembuatan Karya

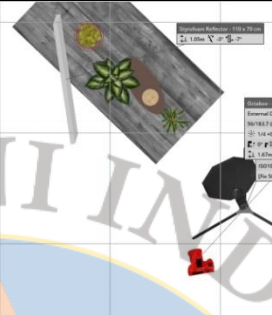
PROJECT RELEASE :

NO	PROJECT RELEASE KARYA 1	
1	Properti	• Piring bulat • Alas bambu • Anyaman bambu • Talenan kayu
2	Skema Lighting	 
3	Teknik Lighting	Side Light dan Low Key
4	Team Produksi	Food styling : - Ermawati - Fauziyyah Hanifah Team lighting : - Ermawati - Fauziyyah Hanifah - Olin Farina

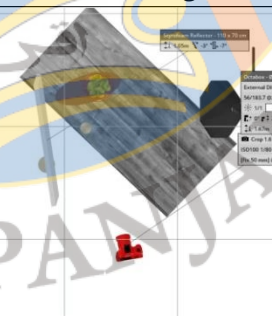
Tabel 1 : Project Release 1

NO	PROJECT RELEASE KARYA 2	
1	Properti	• Background coklat • Piring • Piring rotan • Alas kain rajut
2	Skema Lighting	 
3	Teknik Lighting	Side Light dan Low Key
4	Team Produksi	Food styling : - Ermawati - Fauziyyah Hanifah Team lighting : - Ermawati - Fauziyyah Hanifah - Olin Farina

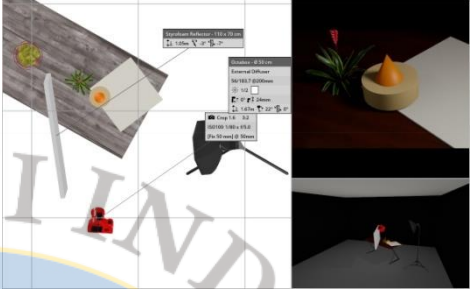
Tabel 2 : Project Release 2

PROJECT RELEASE KARYA 3		
1	Properti	• Background hitam • Piring bulat • Talenan kayu
2	Skema Lighting	 
3	Teknik Lighting	Side Light dan Low Key
4	Team Produksi	Food styling : - Ermawati - Fauziyyah Hanifah Team lighting : - Ermawati - Fauziyyah Hanifah - Olin Farina

Tabel 3 : Project Release 3

PROJECT RELEASE KARYA 4		
1	Properti	• Wadah bambu • Alas kertas kacang
2	Skema Lighting	 
3	Teknik Lighting	Side Light dan Low Key
4	Team Produksi	Food styling : - Ermawati - Fauziyyah Hanifah Team lighting : - Ermawati - Fauziyyah Hanifah - Olin Farina

Tabel 4 : Project Release 4

NO	PROJECT RELEASE KARYA 5	
1	Properti	• Wadah bulat bambu • Alas kain • Alas kayu
2	Skema Lighting	
3	Teknik Lighting	Side Light dan Low Key
4	Team Produksi	<i>Food styling</i> : - Ermawati - Fauziyyah Hanifah <i>Team lighting</i> : - Ermawati - Fauziyyah Hanifah - Olin Farina

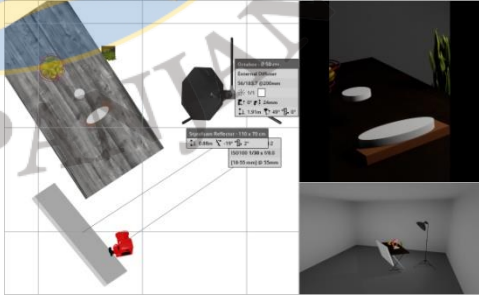
Tabel 5 : Project Release 5

NO	PROJECT RELEASE KARYA 6	
1	Properti	• Piring kayu bulat • Piring rotan • Sendok • Kain goni • daun
2	Skema Lighting	
3	Teknik Lighting	Side Light dan Low Key
4	Team Produksi	<i>Food styling</i> : - Ermawati - Fauziyyah Hanifah <i>Team lighting</i> : - Ermawati - Fauziyyah Hanifah - Olin Farina

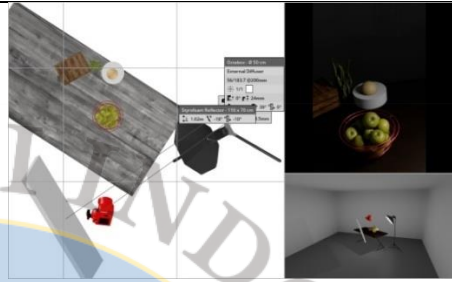
Tabel 6 : Project Release 6

PROJECT RELEASE KARYA 7		
1	Properti	• Mangkok bulat • Piring • Sendok • Alas kain
2	Skema Lighting	
3	Teknik Lighting	Side Light dan Low Key
4	Team Produksi	Food styling : - Ermawati - Fauziyyah Hanifah Team lighting : - Ermawati - Fauziyyah Hanifah - Olin Farina

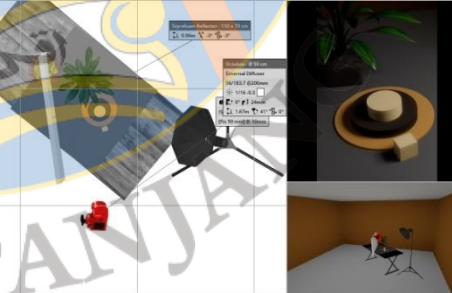
Tabel 7 : Project Release 7

PROJECT RELEASE KARYA 8		
1	Properti	• Piring kayu bulat • Mangkok putih bulat • Piring rotan • Alas tikar pandan • Kain goni • Sumpit
2	Skema Lighting	
3	Teknik Lighting	Side Light dan Low Key
4	Team Produksi	Food styling : - Ermawati - Fauziyyah Hanifah Team lighting : - Ermawati - Fauziyyah Hanifah - Olin Farina

Tabel 8 : Project Release 8

NO	PROJECT RELEASE KARYA 9	
1	Properti	• mangkok kecil putih • Piring rotan • Kain goni • Sendok
2	Skema Lighting	
3	Teknik Lighting	Side Light dan Low Key
4	Team Produksi	Food styling : - Ermawati - Fauziyyah Hanifah Team lighting : - Ermawati - Fauziyyah Hanifah - Olin Farina

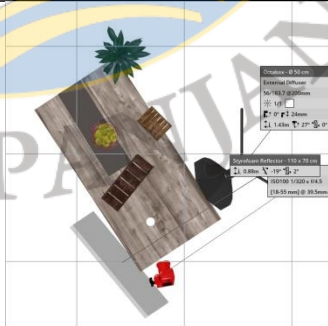
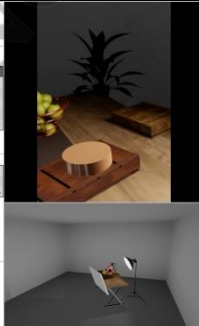
Tabel 9 : Project Release 9

NO	PROJECT RELEASE KARYA 10	
1	Properti	• Mangkok kayu bulat • Alas kain • Bambu
2	Skema Lighting	
3	Teknik Lighting	Side Light dan Low Key
4	Team Produksi	Food styling : - Ermawati - Fauziyyah Hanifah Team lighting : - Ermawati - Fauziyyah Hanifah - Olin Farina

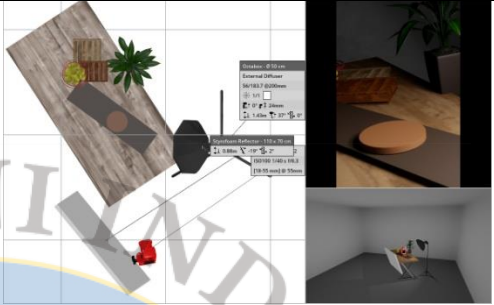
Tabel 10 : Project Release 10

NO	PROJECT RELEASE KARYA 11	
1	Properti	• Piring • mangkok kecil putih • Piring rotan • Talenan kayu
2	Skema Lighting	 
3	Teknik Lighting	<i>Side Light</i> dan <i>Low Key</i>
4	Team Produksi	<i>Food styling</i> : - Ermawati - Fauziyyah Hanifah <i>Team lighting</i> : - Ermawati - Fauziyyah Hanifah - Olin Farina

Tabel 11 : Project Release 11

NO	PROJECT RELEASE KARYA 12	
1	Properti	• Piring kayu bulat • Sendok • Kain rajut • Talenan bambu • Tampah rotan
2	Skema Lighting	 
3	Teknik Lighting	<i>Side Light</i> dan <i>Low Key</i>
4	Team Produksi	<i>Food styling</i> : - Ermawati - Fauziyyah Hanifah <i>Team lighting</i> : - Ermawati - Fauziyyah Hanifah - Olin Farina

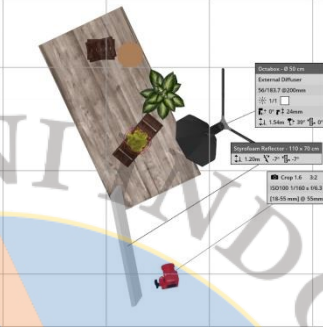
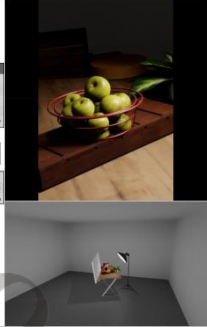
Tabel 12 : Project Release 12

NO	PROJECT RELEASE KARYA 13	
1	Properti	• Piring kayu bulat • Alas kain rajut • Sendok
2	Skema Lighting	
3	Teknik Lighting	Side Light dan Low Key
4	Team Produksi	<i>Food styling</i> : - Ermawati - Fauziyyah Hanifah <i>Team lighting</i> : - Ermawati - Fauziyyah Hanifah - Olin Farina

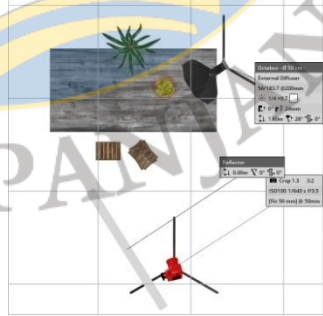
Tabel 13 : Project Release 13

NO	PROJECT RELEASE KARYA 14	
1	Properti	• Talenan kayu • Piring kayu bulat • Tampah rotan
2	Skema Lighting	
3	Teknik Lighting	Side Light dan Low Key
4	Team Produksi	<i>Food styling</i> : - Ermawati - Fauziyyah Hanifah <i>Team lighting</i> : - Ermawati - Fauziyyah Hanifah - Olin Farina

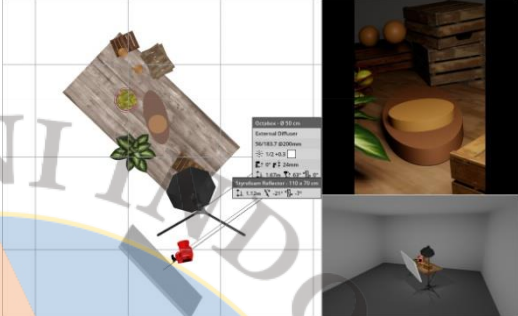
Tabel 14 : Project Release 14

PROJECT RELEASE KARYA 15		
1	Properti	• Piring melamin hitam • Piring rotan • Piring kayu bulat • Talenan rotan
2	Skema Lighting	 
3	Teknik Lighting	<i>Side Light</i> dan <i>Low Key</i>
4	Team Produksi	<i>Food styling</i> : - Ermawati - Fauziyyah Hanifah <i>Team lighting</i> : - Ermawati - Fauziyyah Hanifah - Olin Farina

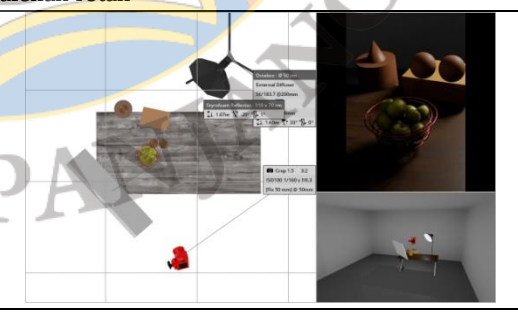
Tabel 15 : Project Release 15

PROJECT RELEASE KARYA 16		
1	Properti	• Talenan kayu • Alas kertas coklat • Kain abu abu • Sendok
2	Skema Lighting	 
3	Teknik Lighting	<i>Side Light</i> dan <i>Low Key</i>
4	Team Produksi	<i>Food styling</i> : - Ermawati - Fauziyyah Hanifah <i>Team lighting</i> : - Ermawati - Fauziyyah Hanifah - Olin Farina

Tabel 16 : Project Release 16

NO	PROJECT RELEASE KARYA 17	
1	Properti	• Piring rotan • Keranjang rotan • Kain rajut • Tampah rotan
2	Skema Lighting	
3	Teknik Lighting	<i>Side Light</i> dan <i>Low Key</i>
4	Team Produksi	<i>Food styling</i> : - Ermawati - Fauziyyah Hanifah <i>Team lighting</i> : - Ermawati - Fauziyyah Hanifah - Olin Farina

Tabel 17 : Project Release 17

NO	PROJECT RELEASE KARYA 18	
1	Properti	• Piring melamin hitam • Piring kayu bulat • Kain abu abu • Talenan rotan
2	Skema Lighting	
3	Teknik Lighting	<i>Side Light</i> dan <i>Low Key</i>
4	Team Produksi	<i>Food styling</i> : - Ermawati - Fauziyyah Hanifah <i>Team lighting</i> : - Ermawati - Fauziyyah Hanifah - Olin Farina

Tabel 18 : Project Release 18

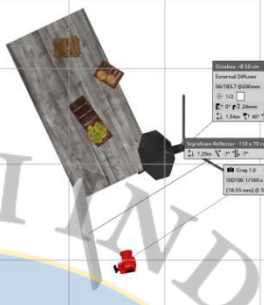
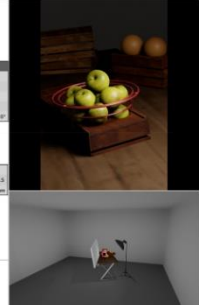
PROJECT RELEASE KARYA 19		
1	Properti	• Piring kayu bulat • Talenan kayu • Sendok
2	Skema Lighting	 
3	Teknik Lighting	Side Light dan Low Key
4	Team Produksi	Food styling : - Ermawati - Fauziyyah Hanifah Team lighting : - Ermawati - Fauziyyah Hanifah - Olin Farina

Table 19 : Project Release 19

PROJECT RELEASE KARYA 20		
1	Properti	• Background coklat • Piring putih • Alas kain
2	Skema Lighting	 
3	Teknik Lighting	Side Light dan Low Key
4	Team Produksi	Food styling : - Ermawati - Fauziyyah Hanifah Team lighting : - Ermawati - Fauziyyah Hanifah - Olin Farina

Tabel 20 : Project Release 20

PROJECT TIME :

PROJECT TIME				
<i>Ladu Arai Pinang</i>				
No	Hari	Jam	Objek	Keterangan
1	Minggu	10.00 – 10.20 WIB		Persiapan
		10.20 – 11.00 WIB	<i>Ladu Varian Original</i>	<i>Setting lighting</i> dan penataan objek
		11.00 – 12.30 WIB		Produksi karya
		12.30 – 13.30 WIB		Istirahat
		13.30 – 15.30 WIB		Produksi karya
		15.30 – 16.00 WIB		Istirahat
		16.10 – 18.00 WIB		Produksi karya
		18.00 – 20.00 WIB		Istirahat
		20.00 – 23.00 WIB		Produksi karya
2	Senin	09.00 – 09.20 WIB		Persiapan
		09.20 – 12.30 WIB	<i>Ladu Sala</i>	<i>Setting lighting</i> dan penataan objek
		12.30 – 13.30 WIB		Istirahat
		13.30 – 15.30 WIB		Produksi karya
		15.30 – 16.00 WIB		Istirahat
		16.20 – 18.00 WIB		Produksi karya
		18.00 – 20.00 WIB		Istirahat
		20.00 – 23.00 WIB		Penataan objek
3	Selasa	09.30 – 09.40 WIB		Persiapan
		09.40 – 12.30 WIB	<i>Ladu Varian Original dan Sala</i>	<i>Setting lighting</i> dan penataan objek
		12.30 – 13.30 WIB		Istirahat
		13.30 – 15.30 WIB		Produksi karya
		15.30 – 16.00 WIB		Istirahat
		16.20 – 18.00 WIB		Produksi karya
		18.00 – 20.00 WIB		Istirahat
		20.00 – 22.00 WIB		Produksi karya
4	Rabu	09.00 – 09.30 WIB		Persiapan
		09.30 – 10.00 WIB	<i>Ladu Original dan Lontong</i>	<i>Setting lighting</i> dan penataan objek
		10.00 – 12.30 WIB		Produksi karya
		12.30 – 13.30 WIB		Istirahat
		13.30 – 14.00 WIB	<i>Ladu 2 Varian dan Bakso</i>	<i>Setting lighting</i> dan Penataan objek
		14.00 – 15.30 WIB		Produksi karya
		15.30 – 16.00 WIB		Istirahat

		16.20 – 18.00 WIB	<i>Ladu</i> Original dan Mie Rebus	<i>Setting lighting</i> dan Penataan objek
		18.00 – 20.00 WIB		Istirahat
		20.00 – 23.00 WIB		Produksi karya
5	Kamis	09.00 – 09.30 WIB		Persiapan
		09.30 – 10.00 WIB	<i>Ladu</i> Original dan Sate	<i>Setting lighting</i> dan Penataan objek
		10.00 – 12.30 WIB		Produksi Karya
		12.30 – 13.30 WIB		Istirahat
		13.30 – 15.30 WIB		Produksi Karya

Tabel 21 : Project Time

