

BAB IV

PENUTUP

A. Kesimpulan

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. Saat ini makanan khas *Ladu* dari Arai Pinang mulai ditinggalkan 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. *Ladu* Arai Pinang juga ada dibuat versi lainya yaitu *Ladu Sala*, dengan menambahkan bumbu *Sala Lauak* pada adonan *Ladu* sehingga berwarna kuning kemerahan seperti warna *Sala Lauak*.

Ladu Arai Pinang pada awalnya dibuat sebagai sajian adat seperti pernikahan, dalam perkembangnya *Ladu* Arai Pinang juga dijadikan sajian untuk tamu saat lebaran hingga menjadi oleh-oleh khas dari Pariaman. Sebagai salah satu makanan khas dari kota Pariaman, tentunya *Ladu* Arai Pinang memiliki peluang yang besar untuk dikembangkan. Hasil penciptaan ini nantinya mempromosikan dan melestarikan makanan khas daerah, bisa dikenal publik secara luas menjangkau konsumen yang tidak hanya dari

masyarakat sekitar, akan tetapi dapat menjangkau konsumen dari luar kota. Sehingga mempermudah dalam mempromosikan produk lebih luas, berkembang, dan mengalami kemajuan-kemajuan pesat, bukan hanya di Pariaman dan Sumatera Barat saja melainkan seluruh Indonesia. Dengan tetap menggunakan Arai Pinang secara tidak langsung telah mengajak masyarakat untuk tetap mempertahankan *Ladu* dari Arai Pinang yang terkikis akibat dari perkembangan zaman.

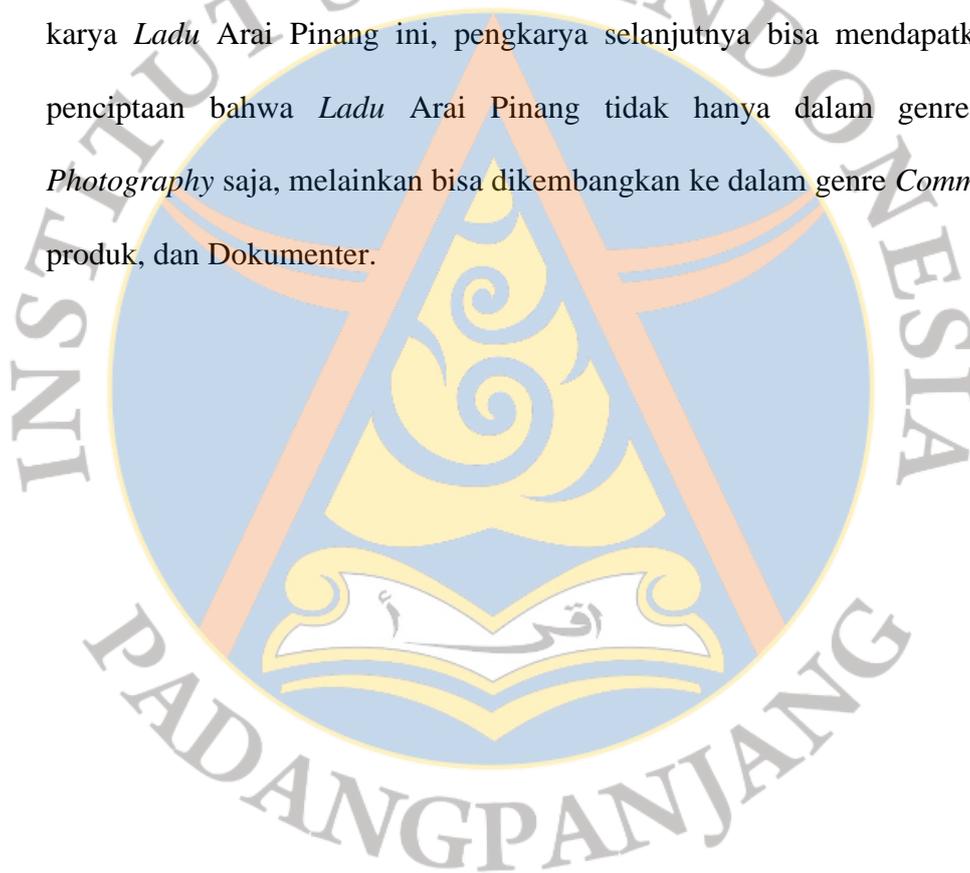
Dalam proses penciptaan karya ini dibutuhkan beberapa tahapan meliputi Persiapan, yaitu observasi, studi literatur, dan juga wawancara. Selanjutnya Perancangan, mulai dari segi teknik, cahaya, komposisi, juga membuat storyboard dan skema lighting foto. Dalam proses pemotretan tugas akhir ini dimulai dengan ide dan konsep, pemilihan properti foto yang mendukung untuk menciptakan karya yang menarik. Dalam proses pembuatan tugas akhir ini pengkarya menghadapi beberapa kendala seperti menunggu proses pembuatan *Ladu* saja karena tidak ada stock ditoko, mencari Arai Pinang, properti dan pengambilan karya foto yang berulang dari berbagai sudut pengambilan untuk mendapatkan hasil foto yang maksimal sesuai konsep.

B. Saran

Dalam pemotretan *Food Photography* diperlukan beberapa persiapan secara matang, mulai dari riset yang dilakukan sebelum pemotretan akan sangat membantu proses penciptaan karya, konsep yang digarap, properti, menyesuaikan jadwal pemotretan, persiapan alat yang digunakan seperti

baterai kamera, baterai *speed light*, *memori card*, *tripod*, hingga *lighting* yang digunakan. Sehingga meminimalisir terjadinya kendala-kendala yang tidak diinginkan pada saat proses penciptaan karya yang sedang berlangsung.

Dengan tugas akhir ini nantinya dapat menambah wawasan tentang *Food Photography* dan memberikan manfaat bagi penciptaan karya *Food Photography* yang lebih baik untuk pengkarya selanjutnya. Pada penciptaan karya *Ladu Arai Pinang* ini, pengkarya selanjutnya bisa mendapatkan ide penciptaan bahwa *Ladu Arai Pinang* tidak hanya dalam genre *Food Photography* saja, melainkan bisa dikembangkan ke dalam genre *Commercial*, produk, dan Dokumenter.



DAFTAR PUSTAKA

- Ambarsari, Riana.(2011). *Buku Pintar Fotografi: Food Photography Fot Everyone*. Jakarta: Pt. Elex Media komputindo.
- Agrie Yasfindo, Sudirman Is, Ika Mutia (2019). *Perancangan Pusat Kerajinan Dan Oleh-Oleh Di Kawasan Pantai Cermin Kota Pariaman*. Skripsi. Padang : Universitas Bung Hatta.
- Burhanuddin, (2014). *Fotografi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Empatrana. (2011). *Food Photography Made Easy*. Jakarta: Kompas Gramedia.
- Giwanda, G. (2003). *Panduan Praktis Teknik Studio Foto Cetak 1*. Jakarta: Puspawara.
- Michael, H. &. (2015). *Food Photography Memotret Makanan Itu mudah* . Jakarta Selatan: Wahyumedia,81.
- Nagi Maehashi. *The Food Photography Book: Pratical Hoa-Tos And Game Changing Tips That Makeall Teh Difference*.
- Pramono, D. S. (2018). *Food Photography Series : Mengupas Rahasia Fotografer profesional*. jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Soelarko, R. (1978). *Komposisi Fotografi*. Bandung: PT Indria.
- Teguh Setiadi.2017."*Dasar Fotografi*".Yogyakarta : CV Andi Offset
- Tjang, H. (2018). *7 Hari Belajar Lighting dan Styling Food Photography*. Jakarta: Pt. Alex Media Komputindo.
- Ulung, Gagas, Rully Larasati. (2013). *How To Be A Food Stylist*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Wiztian Yoetri dkk (2015). *Melancong Ke Kota Pariaman*, (Pariaman: Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kota Pariaman), 77
- Yekti, H. (2007). *Komposisi Dalam Seni Fotografi*. Nirmana Vol 9 No 2 Tahun 2007 Hal 82-88. Surabaya : UKP Surabaya.

SUMBER LAIN

Web :

Undang-Undang Republik Indonesia No. 20 Tahun 2008 Tentang Usaha Mikro Kecil dan Menengah
(https://ppid.unud.ac.id/img/admin/page_attc/acd.pdf)

Kampung Perak, Pariaman Tengah, Pariaman (https://www.wiki.id-id.nina.az/Kampung_Perak_Pariaman_Tengah_Pariaman.html)

Daftar Narasumber :

Nursida (56 th), merupakan pemilik UMKM *Ladu Arai Pinang*, Wawancara tanggal 22 agustus 2022. Kampung Perak, Kota Pariaman.

Siti Khayani (60 th), merupakan pemilik UMKM *Ladu Arai Pinang*, Wawancara tanggal 22 agustus 2022. Kampung Perak, Kota Pariaman.

