

ABSTRAK

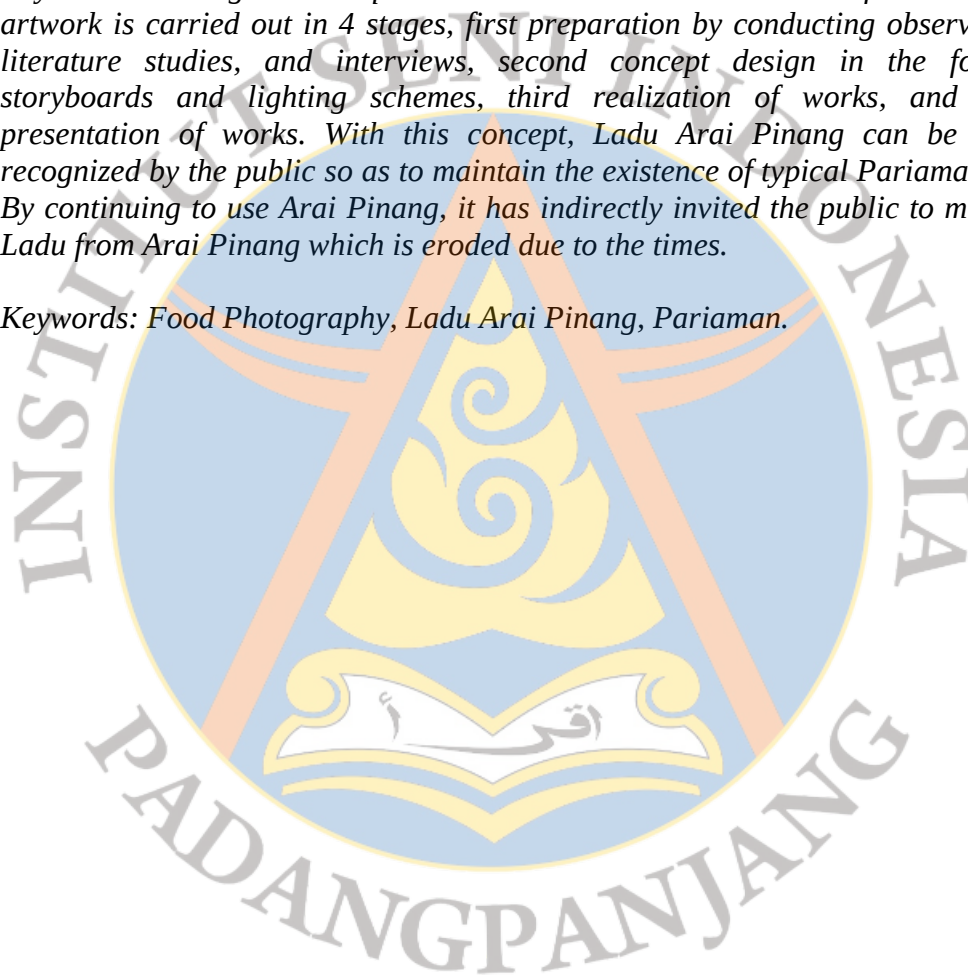
Kota Pariaman memiliki beragam kuliner salah satunya cemilan kerupuk yang disebut *Ladu Arai Pinang*. Makanan ini terbuat dari tepung beras sebagai bahan utama, dicetak menggunakan Arai Pinang (bunga pohon pinang), memiliki dua varian rasa Original dan *Sala*. Pada penciptaan karya tugas akhir ini memvisualkan *Ladu Arai Pinang* kedalam *Food Photography* dengan konsep Tradisional dan Modern, sebanyak 20 karya foto, didukung dengan penataan *lighting*, komposisi, dan *food stylish*. Menerapkan teknik *Low Key* dan *Side Light* pada karya foto. Metode Penciptaan karya seni ini dilakukan dengan 4 tahapan, pertama persiapan dengan melakukan observasi, studi literatur, dan wawancara, kedua perancangan konsep berupa storyboard dan skema *lighting*, ketiga perwujudan karya, dan keempat penyajian karya. Dengan konsep ini *Ladu Arai Pinang* bisa dikenal publik secara luas sehingga menjaga eksistensi makanan Khas Pariaman. Dengan tetap menggunakan Arai Pinang secara tidak langsung telah mengajak masyarakat untuk tetap mempertahankan *Ladu* dari Arai Pinang yang terkikis akibat dari perkembangan zaman.

Kata Kunci : *Food Photography*, *Ladu Arai Pinang*, Pariaman.

ABSTRACT

Pariaman City has a variety of culinary delights, one of which is a cracker snack called Ladu Arai Pinang. This food is made from rice flour as the main ingredient, printed using Arai Pinang (areca nut tree flower), has two variants of Original and Sala flavors. This final project visualizes Ladu Arai Pinang into Food Photography with Traditional and Modern concepts, as many as 20 photographs, supported by lighting, composition, and food styling. Applying Low Key and Side Light techniques to the artworks. The method of creating this artwork is carried out in 4 stages, first preparation by conducting observations, literature studies, and interviews, second concept design in the form of storyboards and lighting schemes, third realization of works, and fourth presentation of works. With this concept, Ladu Arai Pinang can be widely recognized by the public so as to maintain the existence of typical Pariaman food. By continuing to use Arai Pinang, it has indirectly invited the public to maintain Ladu from Arai Pinang which is eroded due to the times.

Keywords: Food Photography, Ladu Arai Pinang, Pariaman.



DAFTAR ISI

HALAMAN PERSYARATAN GELAR	ii
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
SURAT PERNYATAAN	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR KARYA	xii
GLOSARIUM.....	xiv
ABSTRAK	xv
ABSTRACT	xvi
 BAB I PENDAHULUAN.....	 1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Penciptaan	6
C. Tujuan dan Manfaat Penciptaan karya.....	6
1. Tujuan Penciptaan	6
2. Manfaat Penciptaan	6
D. Tinjauan Karya	7
E. Landasan Teori	13
1. <i>Photography Commercial</i>	13
2. <i>Food Photography</i>	14
3. Tata Cahaya.....	15
4. Editing	16
F. Metode Penciptaan.....	16
1. Persiapan	16
2. Perancangan	17
3. Perwujudan.....	38
4. Penyajian karya	49
 BAB II KONSEP DAN PROSES PENCIPTAAN.....	 66
A. Konsep Penciptaan	66
B. Proses Penciptaan.....	67

1. Persiapan	67
2. Penggarapan Karya	68
3. Teknik	68
4. Seleksi Foto	69
5. Editing	70
6. Cetak	71
7. Pameran	71
BAB III HASIL DAN ANALISIS KARYA	72
A. Hasil Karya	72
B. Analisis Karya	113
BAB IV PENUTUP	115
A. Kesimpulan	115
B. Saran	116
DAFTAR PUSTAKA	118
LAMPIRAN	

