



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh isi karya tulis tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber
2. Pengutipan diperbolehkan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, serta karya tulis ilmiah lainnya
3. Dilarang memperbanyak, memperjualbelikan, menyebarkan sebagian atau seluruh karya tulis dalam bentuk apapun tanpa seizin ISI Padangpanjang

Hak Cipta Milik ISI Padangpanjang Hak Cipta Milik ISI Padangpanjang Hak Cipta Milik ISI Padangpanjang Hak Cipta Milik ISI Padangpanjang

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Penciptaan

Minangkabau merupakan salah satu etnis kultural yang ada di Indonesia. Secara geografis wilayah etnis Minangkabau tidak hanya meliputi Provinsi Sumatera Barat, tetapi juga sebagian dari Provinsi Riau, Jambi dan Bengkulu, serta etnisnya tersebar di seluruh dunia.

Minangkabau selain memiliki keunikan kultur dari segi adat istiadat, juga dikenal dengan keunikan kulinernya. Masyarakat Minangkabau memiliki berbagai macam masakan khas yang mencirikan etnis dan keberadaan budaya Minangkabau tersebut. Salah satu makanan khas Minangkabau adalah *Rendang*, yaitu makanan atau masakan yang berbahan utama daging bercita rasa pedas yang menggunakan campuran dari berbagai bumbu-bumbu dan rempah-rempah asli Minangkabau.

Rendang sebagai masakan tradisi memiliki keberadaan dalam konteks budaya. Rendang dihidangkan dalam berbagai upacara adat dan hidangan sehari-hari. Rendang memiliki cita rasa yang berbeda dengan masakan-masakan pada umumnya, karena rempah-rempah pilihan yang disatukan menjadi bumbu untuk memasak Rendang. Bahkan Rendang salah satu masakan Padang yang terkenal menduduki peringkat pertama sebagai kuliner terlezat di dunia berdasarkan jajak pendapat laman CNNGo milik stasiun berita CNN.



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh isi karya tulis tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber
2. Pengutipan diperbolehkan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, serta karya tulis ilmiah lainnya
3. Dilarang memperbanyak, memperjualbelikan, menyebarkan sebagian atau seluruh karya tulis dalam bentuk apapun tanpa seizin ISI Padangpanjang

Hak Cipta Milik ISI Padangpanjang Hak Cipta Milik ISI Padangpanjang Hak Cipta Milik ISI Padangpanjang Hak Cipta Milik ISI Padangpanjang

Akan tetapi pemilihan menu utama masakan Rendang dalam wisata kuliner bagi wisatawan masih dirasa kurang, dikarenakan era globalisasi saat ini membuat orang-orang mulai meninggalkan tradisi dan budaya. Salah satunya, generasi muda lebih memilih memakan makanan cepat saji atau *junk food* yang berasal dari luar negeri dari pada memakan makanan tradisional. Menyebabkan makanan dan masakan khas daerah mulai kurang digemari.

Salah satu cara memunculkan minat orang untuk memakan makanan tertentu adalah bentuk presentasi yang akan dihidangkan. Hanya sedikit orang yang ingin tahu apa saja yang terdapat dalam masakan atau makanan tersebut, seperti mengetahui bumbu-bumbu dan bahan-bahan yang ada di dalam membuat sebuah jenis produk makanan atau masakan Rendang.

Ingredients dalam bahasa Indonesia disebut dengan bahan. Bahan adalah zat atau benda yang dari mana sesuatu dapat dibuat darinya, atau barang yang dibutuhkan untuk membuat sesuatu. Dalam memasak, resep Rendang menentukan bahan yang digunakan untuk menyiapkan hidangan tertentu. Bahan-bahan tersebut diolah dan akan menjadi sebuah hidangan.

Media untuk pengaplikasian dalam pembuatan karya *Ingredients of Rendang* adalah fotografi. Fotografi adalah bagian ilmu yang sekarang menjadi tren tersendiri bagi beberapa golongan, baik itu golongan professional dan amatir. Fotografi dapat dikatakan sebagai bahasa gambar, yakni hasil terakhir dari bentuk tertua dari komunikasi



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh isi karya tulis tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber
2. Pengutipan diperbolehkan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, serta karya tulis ilmiah lainnya
3. Dilarang memperbanyak, memperjualbelikan, menyebarkan sebagian atau seluruh karya tulis dalam bentuk apapun tanpa seizin ISI Padangpanjang

Hak Cipta Milik ISI Padangpanjang Hak Cipta Milik ISI Padangpanjang Hak Cipta Milik ISI Padangpanjang Hak Cipta Milik ISI Padangpanjang

percetakan. Berbeda dengan kata-kata verbal, bahasa gambar adalah bentuk komunikasi nonverbal yang dapat dipahami oleh seluruh dunia.

Fotografi mempunyai tiga cabang, salah satunya fotografi komersil.

“Foto komersil adalah foto-foto yang berhubungan dengan dunia periklanan, seremonial, perindustrian, dan lain-lain. Dalam foto komersil, fotografer biasanya memotret objek benda hidup dan benda mati sesuai dengan permintaan klien” (Kiki Photography, 2011: 9).

Perkembangan dari salah satu cabang fotografi yang sedang populer adalah *food photography*. Beberapa kalangan tertarik *food photography*, baik hanya sekedar *hobby* atau mempunyai ketertarikan *food photography*. Generasi muda sekarang ketika memesan makanan dalam suatu rumah makan atau *cafe*, sebelum dimakan mereka mengabadikan makanan atau hidangan tersebut dan langsung diposting ke *social media*.

Fotografi makanan adalah *genre* dari *still life photography*, digunakan untuk membuat ketertarikan pada *still life photography* makanan. *Food photography* atau yang disebut juga dengan fotografi makanan adalah :

Food photography is a still life photography genre used to create attractive still life photographs of food. It is a specialization of commercial photography, the products of which are used in advertisements, magazines, packaging, menus or cookbooks. Professional food photography is a collaborative effort, usually involving an art director, a photographer, a food stylist, a prop stylist and their assistants (Digital Food Photography, 2005: Chapter 4).



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh isi karya tulis tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber
2. Pengutipan diperbolehkan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, serta karya tulis ilmiah lainnya
3. Dilarang memperbanyak, memperjualbelikan, menyebarkan sebagian atau seluruh karya tulis dalam bentuk apapun tanpa seizin ISI Padangpanjang

Hak Cipta Milik ISI Padangpanjang Hak Cipta Milik ISI Padangpanjang Hak Cipta Milik ISI Padangpanjang Hak Cipta Milik ISI Padangpanjang

“*Still life Photography* adalah karya foto yang menjadikan sebuah objek benda mati agar tampak menarik, tampak hidup, komunikatif, ekspresif dan mengandung pesan tertentu” (Motoyuk.com, 2013 : 24).

Berdasarkan uraian di atas penulis tertarik menciptakan karya *Ingredients of Rendang* dalam Penciptaan Karya *Food Photography* dengan tujuan menciptakan karya *Ingredients of Rendang* dengan konsep *lighting* (tata cahaya) dalam fotografi dengan menitikberatkan kepada *lighting* (tata cahaya) tanpa mengenyampingkan hal-hal lain dalam fotografi serta penciptaan, proses penciptaan karya dilakukan *indoor*. Tujuan selanjutnya adalah memperkenalkan dan mempromosikan rempah-rempah yang merupakan bahan dasar dalam masakan Rendang dalam bentuk karya *food photography*. Bahan-bahan yang penulis angkat dalam menciptakan karya ini adalah semua bahan-bahan mentah dari masakan Rendang. Untuk memperkuat tema atau nuansa Minangkabau penulis mengabadikan gambar dengan peralatan pendukung khas Minangkabau, sehingga terdapatnya simbol atau tanda bahwa itu adalah bahan-bahan Rendang khas Minangkabau.

Dengan konsep ini diharapkan rempah-rempah dan bahan-bahan dalam masakan Rendang bisa dikenal publik secara luas sehingga menjaga eksistensinya serta tercipta rasa bangga terhadap makanan tradisi yaitu Rendang yang menjadi populer di kalangan generasi muda dari pada makanan atau masakan luar.



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh isi karya tulis tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber
2. Pengutipan diperbolehkan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, serta karya tulis ilmiah lainnya
3. Dilarang memperbanyak, memperjualbelikan, menyebarkan sebagian atau seluruh karya tulis dalam bentuk apapun tanpa seizin ISI Padangpanjang

Hak Cipta Milik ISI Padangpanjang Hak Cipta Milik ISI Padangpanjang Hak Cipta Milik ISI Padangpanjang Hak Cipta Milik ISI Padangpanjang

B. Rumusan Masalah

Bagaimana menciptakan karya fotografi bertema *Ingredients of Rendang* dengan konsep *lighting* (tata cahaya) dalam *Food Photography*.

C. Tujuan dan Manfaat

1. Tujuan

Menerapkan konsep *lighting* (tata cahaya) dalam fotografi *Ingredients of Rendang*

2. Manfaat

a) Bagi Penulis

- 1) Menjadi salah satu syarat kelulusan program sarjana (S1) pada prodi fotografi.
- 2) Meningkatkan kemampuan mencipta fotografi dalam merealisasikan ide konsep *lighting* (tata cahaya) ke dalam suatu karya fotografi.

b) Bagi Institusi Pendidikan

- 1) Karya fotografi ini menjadi inspirasi mahasiswa agar bisa bersaing di dunia industri kreatif salah satunya dalam *genre food photography*.
- 2) Melengkapi bahan referensi dalam kajian *food photography* bagi mahasiswa Jurusan Fotografi, Fakultas Seni Rupa dan Desain, Institut Seni Indonesia Padangpanjang.



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh isi karya tulis tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber
2. Pengutipan diperbolehkan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, serta karya tulis ilmiah lainnya
3. Dilarang memperbanyak, memperjualbelikan, menyebarkan sebagian atau seluruh karya tulis dalam bentuk apapun tanpa seizin ISI Padangpanjang

Hak Cipta Milik ISI Padangpanjang Hak Cipta Milik ISI Padangpanjang Hak Cipta Milik ISI Padangpanjang Hak Cipta Milik ISI Padangpanjang

c) Bagi Masyarakat

- 1) Memperluas pengetahuan masyarakat tentang *food photography*.
- 2) Memberikan dampak positif terhadap kuliner Minangkabau terutama masakan Rendang.
- 3) Menjaga eksistensi Rendang sebagai makanan produk lokal yang mampu bersaing dan bertahan dalam produk nasional.
- 4) Terciptanya rasa bangga terhadap makanan tradisi Rendang bagi masyarakat Minangkabau khususnya, dan masyarakat Indonesia umumnya.

D. Originalitas Karya

Penulis mengangkat karya *Ingredients of Rendang* dalam Penciptaan Karya *Food Photography*. Kebanyakan *photographer* menciptakan sebuah karya *food photography* dengan makanan atau masakan yang telah jadi. Penulis menitikberatkan karya dengan bahan-bahan yang terdapat dalam masakan tradisional Minangkabau yaitu Rendang yang ditata dengan komposisi, tata letak, dan pencahayaan. Jadi, penulis menitikberatkan karya fotografi ini pada bahan-bahan mentah dalam masakan Rendang serta memakai elemen-elemen pendukung khas Minangkabau, seperti *batu lado* (ulekan) yang berfungsi sebagai media menggiling bumbu-bumbu dan *pangua* (parutan kelapa).