



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

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Pembuatan karya tugas akhir *Ingredients of Rendang* dalam Penciptaan Karya *Food Photography* ini membutuhkan beberapa tahapan dalam proses pembuatannya. Proses pertama adalah meliputi persiapan, elaborasi, sintesis, realisasi konsep, dan penyelesaian.

Dalam proses perancangan hingga proses pemotretan ada banyak tantangan yang didapat dari memilih kualitas bahan-bahan yang segar, beberapa karya menggunakan bahan-bahan yang langsung diambil dengan urat-uratnya. Oleh karena itu proses pemotretan yang cukup lama maka bahan-bahan harus dibeli dan dicari lagi berulang-ulang untuk mendapatkan hasil yang maksimal. Pencarian *property* yang sulit salah satunya adalah *pangua* karena masyarakat sekarang jarang memakai *pangua* yang berfungsi sebagai pamarut kelapa, masyarakat lebih memilih memakai mesin yang praktis sehingga membuat alat ini menjadi langka.

Proses pemotretan ini mulai dari konsep, komposisi, penataan makanan, pemilihan *property* pendukung dan penerapan teknik *lighting* yang maksimal untuk menciptakan karya foto yang baik dan menarik, rupanya tidak terlepas dari sentuhan proses *editing* untuk menyempurnakan karya foto tugas akhir ini.



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

Tugas akhir ini bermanfaat dan menambah wawasan bagi generasi muda Minangkabau khususnya, dan masyarakat pada umumnya. Dapat mengetahui bahan-bahan asli Minangkabau dari masakan atau makanan Rendang yang membuat ketertarikan generasi muda akan masakan atau makanan tradisional khususnya Rendang dari pada makanan cepat saji atau *junk food*, sehingga menjaga eksistensi Rendang sebagai makanan produk lokal yang mampu bersaing dan bertahan dalam produk nasional. Kiranya tugas akhir ini dapat berguna sebagai arsip institusi dan memajukan pariwisata khususnya di bidang kuliner.

B. Saran

Kreativitas dan semangat yang tinggi mampu mendorong kita untuk membuat sebuah karya seni yang baik dan indah. Tugas akhir *Ingredients of Rendang* dalam Penciptaan Karya *Food Photography* ini sebagai langkah awal mendorong *fotografer* atau pembaca untuk membuat karya *food photography* dari setiap daerah-daerah yang ada di Indonesia agar masakan atau makanan tradisional di Indonesia dapat dikenal oleh masyarakat luas. Setiap generasi muda dan masyarakat luas agar menjaga dan melestarikan masakan atau makanan khas setiap daerah agar tidak hilang karena dampak globalisasi yang telah perlahan-lahan terjadi ditengah-tengah masyarakat tanpa kita sadari dampak negatifnya.

Masih banyak kekurangan yang terdapat dalam tugas kahir ini, masukan, kritik, dan saran sangat diharapkan. Semoga karya tugas akhir ini bermanfaat, terimakasih.



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

DAFTAR PUSTAKA

- Burhanuddin. *Fotografi*. Yogyakarta: Graha Ilmu, 2014.
- Empatrana. *Food photography made easy*. Jakarta: Kompas gramedia, 2011.
- Hoddinott, Ros. *Lense for Digital SLRs*. Jakarta: Elex Media Komputindo, 2013
- Manna, Lou. *Digital Food Photography*. Boston: Course Technology, 2005.
- Motoyuk.com. *My photography compendium series*. Jakarta: Kompas Gramedia, 2013.
- Photography, kiki. *Tips praktis bisnis fotografi*. Jakarta: Grasindo, 2011.
- Sudarman, I Komang. *Fotografi*. Yogyakarta: Graha Ilmu, 2014.
- Sugiarto, Atok. *Seni Digital*. Jakarta: Elex Media Komputindo, 2014.
- Tjin, Enche. *Lighting itu mudah!*. Jakarta: Bukune, 2011.