BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Penciptaan

Negara Indonesia yang terdiri dari berbagai ras dan suku bangsa melahirkan banyak kekayaan di setiap daerahnya, salah satunya adalah warisan kuliner tradisional. Berbagai kuliner tradisional Indonesia telah diakui dunia sebagai yang terbaik, terbukti dengan penghargaan World's Best Halal Culinary yang berhasil diraih oleh provinsi Sumatera Barat dalam ajang World Halal Tourism Awards pada tahun 2016 (detikTravel, diakses 17 Juli 2018).

Kuliner dari daerah Sumatera Barat ini pun beragam, misalnya saja kuliner *Randang* yang terkenal dan menjadi makanan terenak nomor satu pada tahun 2017 setelah sebelumnya pada tahun 2011 *Randang* juga masuk dalam jajaran 50 makanan terenak di dunia versi CNN Travel (cnnTravel, diakses 17 Juli 2018). Tidak hanya *Randang*, banyak juga kuliner lainnya yang berasal dari daerah *Minangkabau* ini yang patut mendapatkan apresiasi dari dunia termasuk kuliner olahan seperti produk-produk makanan atau minuman fermentasi.

Makanan fermentasi merupakan makanan yang dibuat dengan bantuan mikroorganisme seperti bakteri, ragi, dan lainnya. Makanan fermentasi ini sudah ada semenjak dahulu, tidak hanya untuk

INSTITUT SENI INDONESIA PADANGPANJANG

menjadikan rasanya enak atau meningkatkan daya simpannya, tetapi produk fermentasi ini juga baik untuk kesehatan terutama kesehatan usus (Rahayu, 2012). Oleh karena alasan kesehatan inilah banyak orang yang tertarik untuk mengkonsumsi makanan atau minuman fermentasi baik yang diproduksi secara modern maupun tradisional.

Makanan fermentasi yang masih diproduksi secara tradisional oleh masyarakat Sumatera Barat adalah *Dadiah* yang dikenal sebagai makanan fermentasi tradisional dari suku *Minangkabau*. *Dadiah* terbuat dari susu kerbau yang dimasukkan ke dalam wadah buluh bambu kemudian ditutup dengan daun pisang atau daun waru dan didiamkan selama beberapa hari hingga menjadi kental seperti yogurt. Perbedaannya terletak pada bahan utamanya, yogurt dibuat dari susu sapi dengan penambahan bakteri baik, sementara *Dadiah* terbuat dari susu kerbau tanpa tambahan bakteri di dalamnya. Yogurt berbentuk cair dan tidak akan mengeras dalam waktu beberapa hari karena menggunakan susu sapi sebagai bahan utama, namun *Dadiah* yang menggunakan susu kerbau akan mengeras secara alami tanpa bahan tambahan, cukup dengan didiamkan selama 1 sampai 2 hari. Bakteri asam laktat yang terdapat secara alami dalam susu kerbau, tabung bambu dan daun penutup bambu berperan dalam proses fermentasi susu kerbau menjadi *Dadiah* (Surono, 2003:726-731)

Ada beragam cara yang bisa dilakukan untuk menikmati kuliner ini. Kebanyakan penikmat *Dadiah* lebih memilih disantap

INSTITUT SENI INDONESIA PADANGPANJANG

bersama beras emping, yang biasa disebut dengan *ampiang bareh*, namun *Dadiah* dapat juga disantap bersama dengan nasi putih sebagai pengganti lauk. Hal tersebut dilakukan oleh penikmat *Dadiah* dahulunya di *Minangkabau* dengan cara mencampur dadiah dengan irisan bawang merah, cabe giling kasar dan garam, lalu disantap bersama nasi putih yang tersaji hangat (Surono, 2015:377-401).

Perubahan era yang semakin berkembang mengakibatkan *Dadiah* juga mengalami variasi dalam hal rasa dan penyajiannya. Menurut beberapa pedagang yang menyajikan *Dadiah* di beberapa restoran di daerah Bukittinggi, mereka telah mengembangkan *Dadiah* dengan rasa baru seperti rasa kelapa, coklat dan *strawberry.* Jika dahulunya *Dadiah* hanya disantap sebagai pendamping nasi, namun sekarang *Dadiah* juga disantap bersama *ampiang bareh* dan gula merah dengan penyajian yang lebih menarik. Beragam manfaat serta perkembangan kuliner *Dadiah* ini menjadi hal menarik yang patut diketahui dan dikembangkan untuk menjadi salah satu kuliner kebanggaan masyarakat *Minangkabau* melalui penciptaan karya *Food Photography*.

B. Rumusan Penciptaan

Dari latar belakang yang telah dipaparkan, maka permasalahan yang dapat dirumuskan adalah bagaimana menciptakan karya *Food Photography* yang menarik dengan *Dadiah* sebagai objek utama.

INSTITUT SENI INDONESIA PADANGPANJANG

C. Tujuan Dan Manfaat Penciptaan

1. Tujuan

Menciptakan karya *Food Photography* yang menarik dengan *Dadiah* sebagai objek utama, serta mengekspos Dadiah agar dapat dikenal luas.

2. Manfaat

a. Bagi Penulis

1) Meningkatkan kreatifitas dalam berkarya.
2) Meningkatkan kemampuan dalam merealisasikan suatu ide ke dalam karya fotografi.

b. Bagi Institusi

1) Menambah wawasan serta menjadi inspirasi bagi mahasiswa prodi fotografi khususnya pada genre *Food Photography.*
2) Melengkapi dan menambah bahan referensi dalam kajian *Food Photography* bagi mahasiswa prodi fotografi.

c. Bagi masyarakat

1) Memperluas pengetahuan masyarakat mengenai *Food Photography*
2) Mengenal lebih jauh *Dadiah* sebagai kuliner tradisional *Minangkabau*

INSTITUT SENI INDONESIA PADANGPANJANG

3) Terciptanya rasa bangga terhadap kuliner tradisional *Dadiah* bagi masyarakat *Minangkabau* khususnya dan masyarakat Indonesia umumnya.

D. Orisinalitas Karya

Seorang fotografer *Food Photography* cenderung menyajikan objek makanan yang telah siap santap untuk ditampilkan dalam karyanya. Berbeda dengan karya *Food Photography* yang penulis hasilkan, di mana objek makanan tidak hanya ditampilkan ketika telah siap dihidangkan namun juga menampilkan bahan pembuatan makanan tersebut serta memakai properti khas dari makanan tersebut. Dalam hal ini penulis mengangkat *Dadiah* sebagai objek utama dengan buluh bambu yang merupakan properti khas dari *Dadiah* dan digunakan sebagai wadah. Dalam beberapa foto yang tidak menggunakan buluh bambu sebagai wadah, penulis menggunakan daun bambu untuk menjelaskan tentang *Dadiah* dalam foto tersebut.

Dalam penciptaan karya tugas akhir fotografi dengan judul "*Dadiah* : Kuliner Tradisional Minangkabau dalam *Food Photography*" penulis memilih beberapa karya Nicole S. Young sebagai pembanding dengan karya yang penulis hadirkan. Nicole adalah seorang fotografer yang tinggal di Lincoln, Nebraska, Amerika Serikat. Nicole juga adalah penulis dari beberapa buku yang diterbitkan oleh Peachpit Press dan perusahaannya sendiri, Nicolesy, Inc. Berikut ini adalah beberapa karya dari Nicole :

INSTITUT SENI INDONESIA PADANGPANJANG

Gambar 1. *Yogurt with Cherry Blossom* (2015)
Sumber : Nicolesy, Inc *food photography project*

Gambar 2 . *Oatmeal with Bluberries* (2015)
Sumber : Nicolesy, Inc *food photography project*

INSTITUT SENI INDONESIA PADANGPANJANG

Karya-karya foto dari Nicole S. Young terutama pada *Food Photography* khususnya pada objek *dessert* atau makanan penutup, kebanyakan menggunakan *high key* yaitu pencahayaan yang secara garis besar memiliki *tone* terang, sementara penulis menghadirkan karya yang kebanyakan memiliki tone gelap.

Perbedaan lainnya antara karya Nicole tersebut dengan karya penulis terletak pada objek, di mana objek dari karya Nicole adalah *yogurt* dan *oatmeal* sementara penulis menggunakan *Dadiah* sebagai objek utama. Dilihat dari tekstur dan warnanya, antara *Dadiah* dan yogurt memang terlihat sama namun kedua jenis kuliner ini memiliki perbedaan. Jika yogurt memiliki warna putih terang, lain hal nya dengan *Dadiah* yang memiliki warna putih cenderung sedikit kuning. Tekstur dari kedua kuliner ini pun sebenarnya memiliki perbedaan yang cukup signifikan, dilihat dari yogurt yang merupakan hasil fermentasi susu sapi dengan penambahan bakteri baik ke dalamnya memiliki tektur yang lebih cair dibandingkan dengan *Dadiah* yang memiliki tekstur seperti puding dan ada juga yang seperti keju padat.

Selain itu sumber pencahayaan yang digunakan dalam penggarapan karya ini pun berbeda, jika pada karya Nicole menggunakan *artificial lighting* (pencahayaan buatan) saja, sedangkan penulis menggunakan *artificial lighting* serta memanfaatkan *available lighting* (pencahayaan alami). Properti pendukung dan *styling* makanan yang digunakan juga berbeda

INSTITUT SENI INDONESIA PADANGPANJANG

dengan karya pembanding di atas. Properti yang digunakan untuk mendukung penggarapan karya *Food Photography* ini seperti, batang bambu, daun bambu, daun pisang, serta wadah dari kayu.

Konsep penggarapan karya ini pun memiliki perbedaan dengan karya pembanding, pada karya-karya Nicole tersebut menggunakan konsep yang sepenuhnya modern sedangkan penulis menghadirkan kembali kuliner tradisional menggunakan konsep tradisional dan modern untuk tetap menggambarkan identitas *Dadiah* sebagai kuliner tradisional *Minangkabau* namun juga dapat diterima masyarakat umum selain masyarakat *Minangkabau.*

INSTITUT SENI INDONESIA PADANGPANJANG