

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Pembuatan karya tugas akhir *Dadiah: Kuliner Tradisional Minangkabau* dalam *Food Photography* membutuhkan tahapan dan proses dalam penggarapannya. Dimulai dari persiapan, elaborasi, sintesis, eksperimen, realisasi konsep hingga tahap penyelesaian. Dalam setiap tahapan tentunya banyak ditemui rintangan dan hambatan, terutama yang penulis temui adalah hambatan saat memotret objek. Hal ini disebabkan oleh kondisi dari bahan objek foto serta bahan-bahan pelengkap yang mudah layu dan cepat busuk. Ini membuat penulis sempat kesulitan dengan proses pemotretan yang berlangsung secara terburu-buru sebelum objek menjadi basi atau layu. Hal ini mengakibatkan kurang maksimalnya karya yang dihasilkan.

Dalam setiap proses penggarapan karya terutama karya *food photography* yang baik tidak terlepas dari adanya sentuhan editing pada hasil akhir foto. Hal ini pun dialami saat penulis menghasilkan karya yang tidak maksimal akibat adanya hambatan selama proses penggarapan.

Dengan adanya tugas akhir ini diharapkan dapat menambah wawasan bagi masyarakat pada umum khususnya masyarakat *Minangkabau* agar dapat melestarikan kuliner tradisional yang ada.

B. Saran

Menghasilkan suatu karya yang berkualitas dan dapat menjadi inspirasi bagi orang banyak merupakan hal yang tidak mudah, untuk itu diperlukan semangat dan kreatifitas yang tinggi untuk mencapainya. Penciptaan karya tugas akhir *Dadiah: Kuliner Tradisional Minangkabau dalam Food Photography* ini dapat menjadi suatu pemicu bagi fotografer maupun pembaca untuk melestarikan budaya Indonesia terutama hal-hal tradisional baik berupa benda, makanan maupun kegiatan yang bermanfaat.

Masih banyak kekurangan dan kesalahan yang terdapat dalam karya tugas akhir ini, untuk itu kritik dan saran yang membangun sangat diharapkan. Semoga tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pihak.

DAFTAR PUSTAKA

- Bellingham, Linda & Jean Ann Bybee. 2008. *Food Styling for Photographers: A Guide to Creating Your Own Appetizing Art*. China: Elsevier, Inc.
- Bishop, Sue. (2010). *Panduan Fotografer Warna Cahaya & Komposisi*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo
- Koswara, Sutrisno. 2009. *Teknologi Pembuatan Yogurt*. e-BookPangan.com
- Lesmana, Nana. 2013. *Tips Paling Komplit Fotografi*. Jakarta. Grasindo
- Michael, Sardo & Hadiiswa. 2015. *Food Photography: Memotret Makanan itu Mudah*. Jakarta Selatan: Wahyumedia.
- Paulus, Edison dan Lestari, Indah. (2012). *Buku Saku Fotografi: STILL LIFE*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Rahayu, W.P. & C.C. Nurwitri. 2012. *Mikrobiologi pangan*. Bogor: IPB Press.
- Surono, I.S. 2003. *In Vitro Probiotic Properties of Indigenous Dadih Lactic Acid Bacteria*. Asian-Aus : J Anim Sci 16.
- Surono, IS. 2015. *Indonesian dadih in fermented milk and dairy products*. Anil Kumar Puniya: CRC Press.
- Tjin, Enche. 2014. *Kamus Fotografi*. Jakarta: PT. Elex Media Komputindo
- Young, Nicole S. 2012. *Food Photography: From Snapshot to Greatshot*. USA: Peachpit Press.
- Sumber lain:
- Prakoso, Johaness Randy . (2016, 8 Desember). Alhamdulillah, indonesia menang 12 penghargaan world halal tourism awards 2016-detikTravel. Diperoleh 19 Agustus 2018, dari <https://m.detik.com/travel/travel-news/d-3365829/alhamdulillah-indonesia-menang-12-penghargaan-world-halal-tourism-awards-2016>
- Tim, Cheung . (2017, 12 Juli). World Best Foods Readers Choice. Diperoleh 17 Mei 2018, dari <https://edition.cnn.com/travel/article/world-best-foods-readers-choice/>