BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Penciptaan

Di Indonesia banyak sekali macam-macam makanan tradisional nusantara atau sering disebut dengan makanan khas atau oleh-oleh, karena negara Indonesia terdiri dari beberapa pulau dan beberapa provinsi. Dimana setiap provinsi mempunyai makanan tradisional khas daerahnya masing-masing yang menjadikan salah satu *identitas* suatu daerah tersebut. Keanekaragam suku bangsa, budaya, bahasa, agama, dan istiadat yang berbeda-beda itulah menciptakan aneka ragam masakan, makanan, dan minuman yang menjadi ciri khas dan daya tarik tersendiri dari setiap daerah tersebut. Di setiap daerah di tanah air mempunyai makanan yang khas dan jenis sangat banyak sekali yang tersebar di seluruh nusantara.

Salah satu contohnya Provinsi Sumatera Barat (Sumbar) mempunyai kekayaan alam dan budaya yang dilengkapi oleh kelezatan makanan khasnya. Setiap kota, daerah dan kabupaten di Sumatera Barat mempunyai makanan khasnya tersendiri. Seperti rendang sapi, sate padang, *lompong sagu*, *asem padeh* daging, *kacimuh* dan *gajeboh* sudah terkenal selalu menjadi oleh-oleh jika berkunjung ke Sumatera Barat.

Bedasarkan hasil wawancara pengkarya, pengkarya mewawancarai salah satu seorang masyarakat Bukittinggi yang bernama ibuk Asmayar umurnya 52 tahun pengkarya temui pada Sabtu, 10 November 2018 didaerah

kampung sanjai yang merupakan daerah pertama memproduksi *karupuak sanjai* sejak tahun 1970-an memulai dengan memproduksi *karupuak sanjai* berwana kuning yang bercita rasa asin. Hasil wawancara pengkarya kedua, pengkarya mendapatkan hasil bahwa sanjai belakangan banyak diproduksi pada tahun 1997-an, dengan memulai memproduksi *karupuak lento* dan *karak kaliang* sehingga berkembang memproduksi berbagai macam jenis *karupuak sanjai*.

Karupuak sanjai adalah sejenis panganan keripik dari singkong yang diparut tipis – tipis lalu digoreng dan diberi garam sebagai penyedapnya dengan warna tambahan kerupuk ini populer sebagai makanan oleh-oleh. *Karupuak sanjai* mempunyai berbagai macam seperti sanjai balado merah, sanjai balado hijau, sanjai asin, sanjai manis, sanjai tawar, sanjai keriting, sanjai bumbu, sanjai bumbu jagung dan sanjai lidi kuning.

Salah satu cara memunculkan minat orang untuk membeli dan memakai *karupuak sanjai* adalah dengan cara mempromosikan *karupuak sanjai* melalui media sosial dan *photography*. Dengan menggunakan media sosial semua orang bisa mengakses apa saja yang mereka inginkan, media untuk pengaplikasi pembuatan karya foto *karupuak sanjai* yaitu *Food Photography*. Dalam pemotretan *karupuak sanjai* ini pengkarya menggunakan tidak benyak menggunakan elemen – elemen pendukung untuk tidak menghilankan objek utamanya. Pengkarya membuat foto lebih menarik supaya banyak peminatnya untuk membeli.

INSTITUT SENI INDONESIA PADANGPANJANG

Berdaasarkan uraian di atas pengkarya tertarik menciptkan karya *karupuak sanjai* dalam penciptaan karya *food photography* dengan konsep menggunakan cahaya buatan dan cahaya alami seperti pengkarya gunakan adalah cahaya matahari. Proses penciptaan karya dilakukan *indoor* dengan tujuan agar karya foto ini bisa menarik orang untuk membeli *karupuak sanjai.* Tujuan selanjutnya adalah mempromosikan *karupuak sanjai* sampai keluar negeri bukan hanya terkenal di indonesia saja.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian pada latar belakang, maka rumusan penciptaam ini adalah bagaimana mewujudkan karya *Food Photography* dengan objek *Karupuak sanjai,*

C. Tujuan dan Manfaat Penciptaan

1. Tujuan Penciptaan

Menciptakan karya fotografi yaitu *karupuak sanjai* dalam *food photography*.

2. Manfaat Penciptaan

Hasil penciptaan fotografi ini diharapkan dapat memberikan beberapa manfaat :

a. Bagi Pengkarya

1) Dapat menciptkan karya fotogarfi dengan judul *karupuak sanjai* dalam *food photography*.

2) Menjadi salah satu syarat kelulusan program serjana (S1)

INSTITUT SENI INDONESIA PADANGPANJANG

3) Dapat mengahasilkan karya seni yang dapat dinikmati oleh penikmat karya seni terutama dibidang foografi

b. Bagi Institusi pendidikan

1) Terciptanya sebuah karya yang mempresentasikan karakter pengkarya kedalam bentuk visual fotografi agar menjadi referensi mahasiswa institut seni indonesia khususnya program studi fotografi.

2) Karya fotografi ini menjadi inspirasi bagi mahasiswa agar bisa bersaing di dunia industri kreatif salah satunya *ganre food photography*.

3) Melengkapi bahan referensi dalam kajian *food photography* bagi mehasiswa jurusan fotografi

c. Bagi masyarakat

1) Memperluas pengetahuan masyrakat tentang *food photography*.

2) Terciptanya sebuah karya fotografi yang dapat dinikmati oleh masyrakat serta memberikan dampak positif terhadap makanan khas Minangkabau.

D. Orisinalitas Karya

1. Michael Wepplo

Dalam penciptaan karya tugas akhir fotografi yang berjudul *"karupuak sanjai* dalam karya *food photography"* Pengkarya memiliki karya fotografi referensi sekaligus sebagai pembanding dengan karya yang akan pengkarya hadirkan. Fotografer yang pengkarya pilih yaitu

Michael Wepplo adalah seorang fotografer asal California Selatan dan ilustrator makanan yang produktif dengan pengalaman lebih dari dua puluh tahun untuk membuat gambar dan tata letak paket lengkap untuk setiap perusahaan perancang paket besar dan CPG di seluruh negeri. Dikenal karena memiliki wawasan mendalam tentang kebutuhan konsumen, Michael mengkhususkan diri pada fotografi makanan, meningkatkan selera dan kesegaran dengan membuat desain paket yang cukup pop dari rak.

Gambar 1
Karya Michael Wepplo, 2017
(michaelwepplo.com)

Beda foto pengkarya dengan karya foto Karya Michael Wepplo yaitu pada cahayanya pengkarya mengambil semua jenis cahaya yang ada seperti *soft box* dan cahaya matahari. Pengakarya sangat tertarik dengan karya Michael Wepplo karena pengambilan foto nya sangat sederhana dan tidak banyak menggunakan hiasan terlalu banyak. Pengkarya juga menggunakan bahan – bahan pendukung sanjai sebagai hiasan yang ditata

INSTITUT SENI INDONESIA PADANGPANJANG

dengan berbagai komposisi yang menarik. Jadi, pengkarya lebih fokuskan pada objek utama yaitu *karupauak sanjai* serta memakai elemen pendukung lainnya seperti batok kelapa, talenan dan tikar pandan.

INSTITUT SENI INDONESIA PADANGPANJANG