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 Padangpa

BAB I
PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Penciptaan

Minangkabau merupakan salah satu suku bangsa di Indonesia yang terkenal dengan berbagai macam makanan tradisional seperti rendang, masakan gulai-gulaian hingga makanan ringan seperti gorengan khas pariaman yaitu *sala lauak*. Sebagai daerah yang terletak di kawasan pesisir, Pariaman memiliki kekayaan kuliner yang tidak dapat dipisahkan dari hasil lautnya. Salah satu diantaranya adalah *sala lauak*. Kuliner yang satu ini kerap ada disetiap kesempatan baik acara formal maupun bersantai dengan keluarga. Hidangan ini cukup mudah ditemukan di wilayah pariaman, terutama disekitar pantai.

Sala lauak terbuat dari bahan tepung beras, cabe, bawang merah, bawang putih, jahe, kunyit, daun kunyit, daun jeruk purut garam, dan ikan asin. Ikan asin yang digunakan dalam adonan *sala lauak* yaitu ikan aso-aso dan gambolo. Rasanya yang sedikit pedas, bertemu dengan gurihnya potongan ikan asin di dalam adonan *sala* membuat mulut tak ingin berhenti mencicipinya. Kenikmatan *sala lauak* sudah tercium dari aromanya yang khas. Karena aroma ikan asin dalam adonan *sala lauak* yang begitu menggoda.

Menurut kamus bahasa minang-indonesia kata "*sala*" dapat diartikan sebagai "goreng", yang artinya goreng-gorengan dengan tepung. Sedangkan "*lauak*" secara sederhana berarti ikan. *Sala lauak*

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 Padangpa

merupakan hidangan berbentuk bulatan sebesar bola pingpong karena terbuat dari adonan daging ikan yang dihaluskan dan dicampur tepung serta bumbu rempah-rempah sehingga mudah dibentuk. Menurut sumber yang pengkarya dapatkan *sala lauak* itu bulat karena pada zaman dahulu belum ada cetakan yang mempunyai banyak variasi seperti pada zaman sekarang. Oleh karena itu jalan termudahnya dengan membulatkan adonan *sala lauak*.

Adonan *sala lauak* sebesar bola pingpong digoreng hingga berwarna cokelat keemasan. Bulatan bertekstur renyah ini memiliki cita rasa yang dominan asin dan gurih dengan aroma ikan asin dan rempah berasal dari beberapa jenis bumbu yang di tambahkan didalamnya. Tidak hanya *sala lauak* yang menjadi daya tarik kuliner di pariaman. Ada macam-macam *sala* yang yang sudah di kreasikan oleh penjual *sala* tersebut yang terdiri dari *sala* kepiting, *sala lauak baledang*, dan *sala* udang. Bahan-bahan untuk membuat *sala* ini tidak berbeda jauh dari bahan pembuatan *sala lauak*. *Sala* kepiting, *sala lauak baledang* dan *sala* udang ini bumbunya sama dengan bumbu *sala lauak* hanya adonannya diencerkan kemudian ditambahkan dengan kapur sirih bahasa minangnya *sadah bubuk*.

Salah satu cara memunculkan minat orang untuk memakan *sala lauak* adalah dengan cara mempromosikan *sala lauak* melalui sosial media dan *photography*. Dengan menggunakan sosial media semua orang bisa mengakses apa saja yang mereka inginkan seperti tempat

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 Padangpa

wisata dan kulinernya. Hanya orang asli pariaman yang tau apa saja bahan-bahan yang terdapat dalam *sala lauak* karena bahan-bahan *sala lauak* adalah resep turun-temurun dari zaman dahulu.

Ingredients dalam bahasa Indonesia disebut dengan bahan. bahan adalah benda yang dari mana sesuatu dapat dibuat darinya, atau barang yang di butuhkan untuk membuat sesuatu ”(Hadiiswa&Sardo Michael, 2015:85). Bahan-bahan *sala lauak* yang digunakan sebagai garnish/hiasan agar foto tidak terlihat monoton. Dalam memasak, resep *sala lauak* menentukan bahan yang digunakan untuk menyiapkan hidangan tertentu. Bahan-bahan tersebut diolah dan akan menjadi sebuah hidangan.

Media untuk pengaplikasian dalam pembuatan karya *sala lauak* yaitu *Food Photography*. *Food Photography* adalah bagaimana mencari bagian yang terbaik dari makanan,menyusunnya kemudian mengatur *lighting*, mencari sudut pandang yang bagus sehingga foto terlihat menarik ”(Herry Tjang,3.2015). Dalam pemotretan *sala lauak* ini pengkarya menggunakan bahan-bahan *sala lauak* sebagai garnish atau hiasan.

Dalam melakukan pemotretan pengkarya mempunyai tim untuk penataan makanan yang disebut sebagai *Food styling*. *Food styling* (penataan makanan) merupakan seni menampilkan aroma, tekstur, dan rasa dari makanan/hidangan, agar bisa menggugah selera makan orang yang melihatnya, baik dihidangkan langsung ataupun lewat foto. Dengan

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 Padangpa

adanya *food stylish* pengkarya akan terbantu dalam menyusun makanan tersebut. Dan dengan *food stylish* pengkarya juga akan mendapatkan ide ataupun kreasi yang lebih menarik dan berbeda. Keberhasilan foto makanan bergantung dari *food stylish* dan *fotografernya* "(Hadiiswa&Sardo Michael, 2015:81).

Berdasarkan uraian diatas pengkarya tertarik menciptakan karya *sala lauak* dalam penciptaan karya *food photography* dengan konsep yang lebih difokuskan pada *lighting* (tata cahaya) dalam fotografi. Proses penciptaan karya dilakukan *indoor* dengan tujuan agar karya foto mempunyai karakter foto yang lebih difokuskan pada *lighting*. Tujuan selanjutnya adalah mempromosikan *sala lauak* dan bahan-bahannya kepada penikmat foto dalam bentuk karya *food photography*. Bahan-bahan yang pengkarya angkat dalam menciptakan karya ini adalah semua bahan-bahan mentah dalam pembuatan *sala lauak*. Bahan-bahan *sala lauak* disini sebagai pendukung atau hiasan dari objek utama. Objek utama dalam penggarapan karya ini yaitu *sala lauak* yang sudah jadi. Tidak hanya *sala lauak* tetapi macam-macam *sala lauak* juga pengkarya hadirkan dalam karya foto ini.

Dengan konsep ini diharapkan *sala lauak* bisa dikenal publik secara luas khususnya generasi muda, yang akan mempertahankan makanan tradisional ini sehingga menjaga eksistensinya dan menjadi makan favorit saat berwisata ke kota pariaman.

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 Padangpa

B. Rumusan Penciptaan

Bagaimana menciptakan karya *food photography* dengan objek *sala lauak*.

C. Tujuan Penciptaan dan Manfaat

1. Tujuan Penciptaan

Menciptakan karya fotografi yaitu *sala lauak* dalam *food photography*.

2. Manfaat Penciptaan

Hasil penciptaan fotografi ini diharapkan dapat memberikan beberapa manfaat yaitu:

a. Bagi Pengkarya

1) Dapat menciptakan karya fotografi dengan judul *sala lauak* dalam *food photography*.

2) Dapat menghasilkan karya seni yang dapat dinikmati oleh penikmat karya seni terutama dibidang fotografi.

3) Menjadi salah satu persyaratan untuk menamatkan pendidikan strata-1 bagi pengkarya selaku mahasiswa penciptaan program studi fotografi.

b. Bagi Institusi Pendidikan

1) Melengkapi bahan referensi dalam kajian *food photohraphy* bagi mahasiswa jurusan Fotografi.

2) Terciptanya sebuah karya yang merepresentasikan karakter pengkarya kedalam bentuk visual fotografi agar menjadi

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 Padangpa

referensi bagi mahasiswa institut seni Indonesia khususnya program studi fotografi.

3) Karya fotografi ini menjadi inspirasi bagi mahasiswa agar bisa bersaing di dunia industri kreatif salah satunya dalam *genre food photography*

c. Bagi Masyarakat

1) Terciptanya sebuah karya fotografi yang dapat dinikmati oleh masyarakat serta memberikan dampak positif terhadap kuliner minangkabau khususnya *sala lauak*.

2) Memperluas pengetahuan masyarakat tentang *food photography*.

3) Melestarikan kuliner minangkabau khususnya *sala lauak* supaya mampu bertahan sampai era berikutnya.

D. Orisinalitas Karya

Gambar 1
Karya Anitajoyo
(anitajoyo.com)

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 Padangpa

Dalam penciptaan karya tugas akhir fotografi yang berjudul "*sala lauak* dalam penciptaan karya *food photography"* Pengkarya memiliki karya fotografi referensi sekaligus sebagai pembanding dengan karya yang akan pengkarya hadirkan. Fotogafer yang pengkarya pilih yaitu Anita Joyo. Anita Joyo merupakan seorang *propesional photographer* dibidang komersil khususnya *food photography*. Hasil karya foto Anita Joyo banyak digunakan untuk komersial fotografi karena keahliannya tersebut. Karya foto Anita Joyo sangat detail dalam setiap kompisisinya selain itu juga rapi dan sangat tertata. *Lighting* yang digunakan Anita Joyo juga menyesuaikan dengan tema dan konsep makanan yang akan difoto.

Beda foto pengkarya dengan karya foto Anita Joyo yaitu pada *lighting*, komposisi, artistik, dan properti pendukung. Pengkarya sangat tertarik dengan karya Anita Joyo karena detail dalam pengambilan gambar, selain itu juga bersih dan rapi dalam menata komposisi dan hiasan makanan. Pengkarya menggunakan bahan-bahan yang terdapat dalam *sala lauak* sebagai hiasan yang di tata dengan bebragai komposisi, tata letak, *angle* dan pencahayaan. Jadi, pengkarya lebih fokus pada objek utama yaitu *sala lauak* serta memakai alat-alat pendukung tradisional seperti wadah dari anyaman lidi kelapa, talenan, dan batok kelapa.