



MAKANAN TRADISIONAL BASO KABUPATEN AGAM DALAM FOOD PHOTOGRAPHY

Lailatul Rahmi, Indah Susanti

Institut Seni Indonesia Padangpanjang, Sumatera Barat, Indonesia

Artikel info	ABSTRAK
<p>Corresponding Author:</p> <p>Lailatul Rahmi lailatulrmh08@gmail.com Institut Seni Indonesia Padangpanjang</p>	<p>Karya yang berjudul “Makanan Tradisional Kecamatan Baso, Kabupaten Agam dalam <i>Food Photography</i>” Makanan tradisional adalah hidangan yang diwariskan dari generasi ke generasi, menjadi bagian tak terpisahkan dari budaya dan identitas suatu daerah. Di Indonesia, setiap daerah memiliki kekayaan kuliner tradisionalnya masing-masing, tak terkecuali Kabupaten Agam, Sumatera Barat. Salah satu Kecamatan di Agam yang memiliki beragam makanan tradisional adalah Baso. Terinspirasi dari kekayaan kuliner lokal Kecamatan Baso, Kabupaten Agam, yang sarat akan nilai budaya namun mulai terlupakan seiring perkembangan zaman. Makanan khas seperti <i>Randang Cubadak</i>, <i>Dendeng Pucuk Ubi</i>, hingga <i>Gulai Rabuang</i> kini jarang ditemukan dan kurang terdokumentasikan secara visual, sehingga tidak dikenal luas oleh generasi muda. Melalui pendekatan <i>food photography</i>, karya ini bertujuan menciptakan representasi visual yang estetik dan komunikatif terhadap makanan tradisional sebagai bentuk pelestarian sekaligus promosi budaya lokal. Proses penciptaan dimulai studi literatur, wawancara dengan tokoh Bundo Kandung, observasi langsung, serta penerapan teknik fotografi seperti pengaturan <i>lighting</i>, eksplorasi <i>angle</i>, komposisi visual, dan <i>color grading</i>. Karya ini disusun dalam tiga pendekatan: dokumentatif, promosi, dan artistik, agar makanan tradisional Baso dapat dikenal lebih luas dan tetap hidup dalam ingatan visual masyarakat.</p> <p>Keywords : <i>Makanan Tradisional, Kecamatan Baso, Food Photography, Budaya Lokal, Visualisasi.</i></p>
<p>This article distributed under the terms of the Creative Commons Attribution-Share Alike 4.0 International License (https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/)</p>	

PENDAHULUAN

Makanan tradisional adalah hidangan yang diwariskan dari generasi ke generasi. Menjadi bagian tak terpisahkan dari budaya dan identitas suatu daerah. Di Indonesia, setiap daerah memiliki kekayaan kuliner tradisionalnya masing-masing, tak terkecuali Kabupaten Agam, Sumatera Barat. Salah satu Kecamatan di Agam yang memiliki beragam makanan tradisional adalah Baso. Baso adalah salah satu Kecamatan yang memiliki delapan Nagari, selain keunggulan dari keindahan alamnya, juga dikenal dengan kekayaan budaya yang mendalam, serta makanan khas yang menggugah selera seperti *Randang Cubadak*, *Randang Cubadak* adalah gulai Nangka muda yang dimasak dengan bumbu khas, yang rasanya mirip

dengan daging, namun dengan tekstur Nangka yang lembut. Selain dari *Randang Cubadak* ada juga *Dendeng Pucuk Ubi* atau dalam Bahasa Indonesia disebut dengan Dendeng Daun Singkong. Makanan ini merupakan hasil kreasi masyarakat Kecamatan Baso, uniknya makanan ini karena menggunakan daun singkong muda sebagai bahan utama, bukan daging seperti dendeng pada umumnya. Teksturnya yang renyah dan cita rasa gurih, dendeng ini cocok dijadikan lauk maupun cemilan sehat. (Ibu Lailati, wawancara, Februari 2025).

Selain itu makanan tradisional khas Kecamatan Baso antara lain *Gulai Rabuang, Gulai Ayam, Gulai Tangkundu, Gulai Cubadak, Gulai Cipiuk, Gulai Pisang Masak Sahari, Gulai Jariang, Pangek Ikan, Sambalado Cangkuak, Sabalado Tanak, Sambalado Tarubuak, Dendeng Daun Ubi, Goreng Maco Sapek, Kurabu Baluik, Kalamai, Kalamai Randang Bareh, Kuwajik, Ajik Ampiang, Katan, Paniaram*.

Setiap makanan tradisional di atas mempunyai cita rasa yang khas dan juga nilai budaya, sebagian dari makanan ini sudah jarang di jumpai karena dampak dari perkembangan zaman dan bertambahnya makanan modern. Bahkan makanan tradisional ini cuma dijumpai di acara-acara tertentu saja, seperti acara pernikahan, acara makan *bajamba*, acara *baralek pengulu*, dan acara *baturun* mandi. Selain itu, foto yang berperan sebagai media promosi yang memenuhi secara aspek fotografi tentang makanan ini juga tidak ada. Karena tidak memiliki dokumentasi, sehingga makanan tradisional ini kurang dikenal oleh generasi saat sekarang. Bahkan, generasi sekarang tidak mengenal bahwasanya makanan tersebut berasal dari Kecamatan Baso, Kabupaten Agam. Kurangnya visual foto yang mendukung media promosi tentang keberadaan makanan tradisional ini, mendorong minat pengkarya untuk menciptakan foto tentang makanan tradisional Baso Kabupaten Agam, kedalam *genre food photography. food*

Food photography adalah teknik memotret makanan hingga menjadi menggoda dan menghadirkan dalam bentuk yang menggugah selera. Hal ini bertujuan untuk mengabadikan segala macam bentuk makanan. Maka makanan yang disetting sedemikian rupa sehingga, mampu menggambarkan lezatnya makanan tersebut tanpa bercerita dan hanya gambar yang berbicara (Adelia & Emas, 2018:121). Pengkarya menciptakan karya seni fotografi makanan bertujuan untuk menyampaikan informasi, tentang makanan tradisional Baso sekaligus mendokumentasikan dan membantu promosi makanan tradisional Baso Kabupaten Agam.

Ketertarikan pengkarya untuk memvisualkan makanan tradisional Kecamatan Baso, selain kurang dikenal generasi sekarang beberapa makanan ini juga jarang di temukan seperti *Gulai Tangkundu, Gulai Cubadak, Gulai Cipiuk, Gulai Pisang Masak Sahari, Sambalado Cangkuak, Sambalado Tarubuak, Dendeng Daun Ubi, Kurabu Baluik, Ajik Ampiang*, dan *Paniaram* di tempat lain padahal memiliki cita rasa yang khas. Makanan tersebut hanya bisa di temukan di acara-acara tertentu seperti acara pernikahan, acara makan *Bajamba*, acara *Baralek pengulu*, dan acara *Baturun mandi*. Pengkarya berharap melalui visual makanan tradisional di Agam bisa membantu promosi makanan tradisional ini. Sehingga, makanan ini tidak hilang dalam perkembangan zaman. Melalui konsep yang telah pengkarya rancang dengan menggunakan komposisi dan teknik fotografi, seperti teknik *lighting* dan teknik pengambilan fotonya.

METODE PENELITIAN

1. Persiapan

Persiapan adalah langkah pertama yang dilakukan pengkarya untuk menciptakan sebuah karya. Langkah-langkah yang dilakukan oleh pengkarya adalah sebagai berikut :

a) Observasi Observasi

Kata “observasi” berasal dari Bahasa latin yang berarti melihat dan memperhatikan . Sedangkan secara istilah observasi merupakan proses untuk melihat, memperhatikan, mengamati, meninjau, dan mengawasi dengan teliti suatu objek tertentu untuk mendapatkan data yang valid dan informasi yang benar dibutuhkan dalam suatu kegiatan, sebuah instalasi untuk suatu kepentingan tertentu.

Pada tahap ini, pengkarya melakukan observasi di Kabupaten Agam untuk mengumpulkan data yang diperlukan. Data tersebut mencakup pengamatan terhadap kondisi makanan tradisional di daerah Kabupaten Agam, serta penentuan elemen-elemen yang digunakan dalam penciptaan karya *Food Photography*. Observasi dilakukan untuk mengetahui proses pembuatannya, alat dan bahan apa yang digunakan. Sehingga nantinya pengkarya dapat menciptakan karya *food photography* yang bagus dan menarik

b) Studi Pustaka Studi Pustaka

Studi pustaka dilakukan untuk mengidentifikasi berbagai sumber yang berkaitan dengan karya "*Makanan Tradisional Baso Kabupaten Agam dalam Food Photography*". Informasi mengenai objek penciptaan diperoleh melalui penelusuran data dari artikel, jurnal, buku tentang Fotografi Makanan, serta tulisan lain yang relevan dengan tema tersebut. Langkah ini bertujuan untuk memperluas wawasan dan meningkatkan sensitivitas mahasiswa terhadap tema yang diangkat, termasuk dengan membaca beberapa artikel pendukung. Karya ini berfokus pada "*Makanan Tradisional Baso Kabupaten Agam*" yang terkait dengan pilihan makanan yang diambil oleh para pengkarya dalam proses pembuatan karya tersebut.

c) Studi Lapangan

Teknik yang digunakan oleh pengkarya dalam metode studi lapangan adalah wawancara. Wawancara merupakan salah satu teknik pengumpulan data yang dilakukan secara langsung melalui interaksi tatap muka dan tanya jawab. Pengkarya melakukan wawancara dengan Ibu Yuhelni, seorang ibu rumah tangga yang memiliki keahlian dalam bidang makanan tradisional. Wawancara ini bertujuan untuk memperoleh informasi mendalam mengenai “*Makanan Tradisional Baso Kabupaten Agam.*” Dengan penyusunan pertanyaan yang terstruktur dan dirancang dengan baik, data yang dikumpulkan diharapkan mendukung proses pengumpulan informasi secara akurat, sehingga dapat membantu dalam penyelesaian tugas akhir.

2. Elaborasi

Dalam proses penciptaan karya, pengkarya mulai merumuskan ide dan gagasan yang

menjadi dasar utama untuk karya tersebut. Tahap ini merupakan langkah awal yang penting, terutama dalam menentukan konsep untuk tugas akhir. Ide dan gagasan ini nantinya menjadi pijakan dalam pengembangan karya. “Makanan Tradisional Baso Kabupaten Agam dalam *Food Photography*”, karena tidak adanya dokumentasi atau visualisasi dalam promosi makanan tradisional Baso Kabupaten Agam oleh karena itu, pengkarya merancang ide untuk memotret makanan tradisional Baso Kabupaten Agam dengan aspek fotografi.

3. Perancangan

Dalam tahap ini pengkarya mulai membayangkan bentuk karya yang dihasilkan, berdasarkan ide dan gagasan yang telah dirancang sebelumnya. Pengkarya menyatukan berbagai informasi yang relevan ke dalam bentuk visual yang diwujudkan. Di sisi lain, pengkarya juga lebih fokus pada pengembangan konsep-konsep foto yang dibuat, termasuk aspek teknis seperti pencahayaan, komposisi, dan elemen-elemen penting lainnya. Untuk mempermudah proses tersebut, pengkarya biasanya membuat *storyboard* dan skema pencahayaan (*lighting*) sebagai panduan dalam merealisasikan konsep yang telah dirancang.

4. Perwujudan

Pada Perwujudan karya *food photography* pada tahap ini yaitu pengkarya merealisasikan konsep yang sudah dirancang, proses pemotretan ini diadakan di dalam ruangan. Pengkarya mengaplikasikan teknik foto, penggunaan cahaya *lighting* yang sudah pengkarya rancang, penempatan komposisi dengan merealisasikan *storyboard* yang sebelumnya sudah dibuat.

1. Alat Alat

Pengkarya mempersiapkan segala properti dan peralatan yang digunakan dalam proses pengambilan gambar. Semua peralatan yang diperlukan untuk mendukung penciptaan karya fotografi ini disiapkan dengan matang, termasuk kamera, lensa, alat pencahayaan, dan aksesoris lainnya yang mendukung kesuksesan konsep yang telah dirancang. Persiapan yang baik ini bertujuan untuk memastikan bahwa setiap elemen teknis dapat bekerja sesuai rencana, sehingga hasil akhir foto dapat sesuai dengan visi yang telah ditentukan.

2. Teknik

Lighting secara bahasa artinya pencahayaan. Jadi, *lighting* adalah istilah yang digunakan pada teknik dan ilmu pengetahuan yang berkaitan dengan penggunaan cahaya dalam *food photography*. Penggunaan *lighting* sangat penting tujuannya agar terciptanya foto yang menarik, *lighting* membuat foto seperti berdimensi seolah-olah kesannya terlihat berubah-ubah. Maka penggunaan *lighting* memiliki peran sangat penting yang menjadi sebuah kunci kesuksesan sebuah foto (Rana, 2011 : 100) (Rana, 2011 : 100)

Pengkarya menggunakan berbagai sumber cahaya tambahan, seperti lampu studio, *flash*, senter, dan beberapa sumber cahaya lainnya, untuk mendukung proses pencahayaan. Dalam penciptaan karya ini, pengkarya menerapkan teknik pencahayaan dari depan dan samping objek. Teknik pencahayaan ini bertujuan untuk menonjolkan detail dan dimensi objek, sehingga menghasilkan tampilan visual yang

lebih mendalam dan estetik pada foto yang dihasilkan.

3. Editing Foto

Setelah proses pemotretan selesai, langkah berikutnya adalah melakukan pengolahan foto. Tahapan ini dimulai dengan penyelesaian karya foto yang sesuai dengan konsep atau desain yang sudah direncanakan sebelumnya. Pengolahan foto mencakup penyesuaian elemen-elemen seperti benang, bayangan (*shadows*), dan warna untuk meningkatkan kualitas visualnya. *Software* yang digunakan untuk mengedit foto dalam proses ini adalah *Adobe Photoshop* dan *Adobe Lightroom*, yang menawarkan berbagai fitur untuk menghasilkan hasil akhir yang optimal.

4. Penyajian Karya

Setelah proses pemotretan, langkah selanjutnya adalah memilih foto terbaik yang sudah sesuai dengan konsep yang telah disusun sebelumnya. Tahap terakhir proses berkarya adalah penyelenggaraan pameran. Pengkarya menyajikan hasil karyanya di *gallery* gedung pertunjukan Hoerijah Adam, dengan total dua puluh foto yang dipamerkan, masing-masing berukuran 40 cm x 60 cm. Foto-foto tersebut dicetak di atas media photo *Paper Doff* dan dipasang dalam *frame* hitam yang minimalis. Tujuan dari penyajian karya ini adalah untuk memenuhi persyaratan kelulusan, di mana karya tersebut dinilai dan diuji oleh pembimbing serta penguji, sebagai bagian dari tugas akhir S1 di bidang fotografi.

HASIL

Pada hasil karya pengkarya menampilkan karya beserta dengan penjelasannya. Semua karya yang disampaikan merupakan hasil dari pemotretan dari pengkarya, dan semua merujuk pada judul "*Makanan Tradisional Kabupaten Baso Agam dalam Food Photography*". Karya dikombinasikan dengan menggunakan teknik *lighting* seperti *front light*, *side light*, *rim light*, dan *oval light*. Kemudian menggunakan teknik *levitasi*, teknik *high speed* dan komposisi, ditambah dengan editing agar nantinya penikmat karya bisa merasakan apa yang disampaikan oleh pengkarya.

Dalam proses pemotretan pengkarya melakukan pemotretan di *indoor*, pengkarya menyiapkan semua makanan dengan membeli bahan-bahan lalu memasak semua makanan dan menyiapkan properti pendukung untuk pemotretan. Pada pemotretan dilakukan pada malam hari selama lima hari berturut-turut, untuk objek karya ini pengkarya memotret objek makanan yaitu : *Gulai Rabuang*, *Gulai Ayam*, *Gulai Tangkundua*, *Gulai Cubadak*, *Gulai Cipiuk*, *Gulai Pisang Masak Sahari*, *Gulai Jariang*, *Pangek Ikan*, *Sambaldo Canguak*, *Sabalado Tanak*, *Sambalado Tarubuak*, *Dendeng Daun Ubi*, *Goreng Maco Sapek*, *Kurabu Baluik*, *Kalamai*, *Kalamai Randang Bareh*, *Kuwajik*, *Ajik Ampiang*, *Katan*, dan *Paniaram*.

Pengkarya menata dan mengonsepan letak objek pada setiap *frame* agar foto sesuai dengan bentuk yang ingin dihadirkan. Pengkarya juga menambah *lighting* dan properti pendukung foto, untuk *background* pengkarya menggunakan *backdrop* kain hitam dan coklat muda. Setelah proses pemotretan, hasil foto diseleksi untuk masuk pada proses *editing* untuk menyesuaikan warna, foto, kotras, dan membersihkan foto, pengkarya

memakai aplikasi *editing adobe photoshop* dan *adobe lightroom*. Alasan pengkarya menggunakan dua *software* ini karena, untuk membersihkan atau menyeleksi objek yang mengganggu, pengkarya biasanya menggunakan *adobe photoshop* agar lebih mudah, untuk *editing* warna, dan kontras pengkarya menggunakan *adobe lightroom*. Berikut ini adalah hasil dari karya pengkarya yang telah di selesaikan melalui beberapa tahap seleksi , *editing* dan acc pembimbing :

1. Karya 1 “*Dendeng Pucuak Ubi*”



Gambar 1.

Foto *Dendeng Pucuak Ubi*, ukuran 40 cm x 60 cm, media cetak *Paper Doff*,
Sumber foto: Lailatul Rahmi, 2025

Pada Foto ini merupakan karya pertama dari “ *Makanan tradisonal Baso Kabupaten Agam Dalam Food Photography*” yang berjudul “ *Dendeng Pucuak Ubi*” merupakan salah satu makanan tradisional Kabupaten Agam, salah satunya di daerah Kecamatan Baso. Makanan ini merupakan olahan hasil kreasi masyarakat yang terbuat dari daun singkong. *Dendeng Pucuak Ubi* dibuat karena pada zaman dahulu masyarakat di daerah Baso Kabupaten Agam tidak mampu membeli daging sehingga masyarakat Baso membuat kreasi *Dendeng Pucuak Ubi* sebagai pengganti daging dengan rasa yang tidak jauh berbeda dari dendeng daging asli. Pada karya ini pengkarya menggunakan bahan-bahan utama dari pembuatan *Dendeng Pucuak Ubi*, seperti daun singkong, telur, tepung dan rempah-rempah. Semua bahan-bahan ini pengkarya susun dengan rapi pada objek agar terlihat menarik dan didukung dengan penggunaan properti piring kayu, talenan kayu, mangkok kayu kecil, keranjang anyaman bambu, kain goni, dan kain

hitam.

Karya ini diambil menggunakan kamera Canon EOS 750D dengan lensa Canon 35 mm , pengaturan *exposure* pada kamera ialah diafragma F/2.8 agar ruangan terlihat DOF sempit hanya berfokuskan kepada objek makanan, sedangkan *speed* 1/200 dan menggunakan ISO 100 agar kualitas gambar jernih. Posisi kamera yang digunakan ialah sedikit *high angle*. Pada pemotretan ini juga memakai dua sumber cahaya yaitu yang pertama menggunakan lampu *flash* Godox mini K160 sebagai cahaya utama yang terletak pada sudut 45 derajat dari arah kiri objek (*oval light*) berfungsi sebagai memperjelas foto dan sumber cahaya yang kedua dari *softbox* (*oval light*) yang terletak pada samping kanan objek yang berfungsi untuk menghilangkan *shadow* yang di pancarkan oleh cahaya utama. Selanjutnya karya masuk pada tahap *editing* yang dilakukan dengan *software Adobe Photoshop* untuk memanipulasi (memperbaiki, mengubah, menambah, atau mengurangi) terutama warna dan cahaya.

2. Karya 2 “Samba Lado Cangkuak”



Gambar 2.

Foto *Samba Lado Cangkuak*, 40 cm x 60 cm, media cetak *Paper Doff*,
Sumber foto: Lailatul Rahmi, 2025

Selanjutnya pada karya kedua “ *Makanan tradisonal Baso Kabupaten Agam Dalam Food Photography*” yang berjudul “*Sambalado Cangkuak*” makanan ini merupakan salah satu makanan tradisional Kecamatan Baso. Makanan ini merupakan bentuk dari keterbatasan kehidupan masyarakat dimasa lalu, Karena *Sambalado Cangkuak* dibuat tanpa minyak, bahan utama makanan ini yaitu air rebusan nasi dan juga menggunakan bahan baku berupa tanaman hasil dari pekarangan rumah seperti bawang merah, cabe, daun kunyit. Properti yang digunakan berupa piring kayu, kain coklat, bunga kering, dan kain hitam.

Karya ini diambil menggunakan kamera Canon 750D dengan lensa 50mm,

pengaturan *exposure* pada kamera ialah *diafragma* F/3.2 agar ruangan tidak DOF sempit agar foto tersebut terlihat tajam, sedangkan *speed* 1/200 dan ISO 100 agar kualitas gambar jernih. Posisi kamera yang digunakan ialah *top angle*. Pada pemotretan ini memakai 3 sumber cahaya yaitu yang pertama menggunakan lampu *flash* Godox mini K160 yang terletak pada arah depan objek (*front light*) berfungsi sebagai cahaya utama untuk penerang objek, sumber cahaya yang kedua menggunakan lampu *flash* Godox mini K160 (*oval light*) yang berada di samping sudut 45 derajat dari kiri objek berfungsi sebagai memperjelas foto, dan yang ke tiga menggunakan *softbox* (*rim light*) yang terletak pada sudut kanan belakang objek untuk menghilangkan *shadow* yang dipancarkan oleh cahaya *oval light*. Selanjutnya karya masuk pada tahap *editing* yang dilakukan dengan *software* *Adobe Photoshop* untuk memanipulasi (memperbaiki, mengubah, menambah, atau mengurangi) terutama warna dan cahaya.

3. Karya 3 “*Gulai Rabuang*”



Gambar 3.

Foto *Gulai Rabuang*, 40 cm x 60 cm, media cetak *Paper Doff*,
Sumber foto: Lailatul Rahmi, 2025

Kemudian pada karya ketiga “*Makanan tradisional Baso Kabupaten Agam Dalam Food Photography*” yang berjudul “*Gulai Rabuang*” makanan ini merupakan salah satu makanan tradisional Kecamatan Baso. *Gulai Rabuang* merupakan salah satu menu wajib yang disajikan dalam berbagai acara adat. Pada karya ini pengkarya menggunakan bahan-bahan utama dari pembuatan *Gulai Rabuang* seperti Kelapa, rebung mentah, bawang merah putih, dll. Semua bahan-bahan pengkarya susun dengan rapi agar karya

yang pengkarya tampilkan lebih menarik. Properti yang digunakan berupa mangkok kayu yang berukuran besar, sendok kayu, mangkok kayu berukuran kecil, tatakan kayu, dan kain hitam.

Karya ini diambil menggunakan kamera Canon 750D dengan lensa 50mm, pengaturan *exposure* pada kamera ialah *diafragma* F/2.8 agar ruangan terlihat DOF sempit agar foto tersebut hanya berfokuskan pada objek makanan, sedangkan *speed* 1/250 dan ISO 100 agar kualitas gambar jernih. Posisi kamera yang digunakan ialah *eye level*. Pada pemotretan ini memakai 3 sumber cahaya yaitu yang pertama menggunakan lampu *flash* Godox mini K160 yang terletak pada arah depan objek (*front light*) berfungsi sebagai cahaya utama untuk penerang objek, sumber cahaya yang kedua menggunakan lampu *flash* Godox mini K160 (*oval light*) yang berada di sudut 45 derajat dari posisi kiri objek berfungsi sebagai memperjelas foto, dan yang ke tiga menggunakan *softbox* (*rim light*) yang terletak pada sudut kanan belakang objek untuk menghilangkan *shadow* yang dipancarkan oleh cahaya *oval light*. Selanjutnya karya masuk pada tahap *editing* yang dilakukan dengan *software* Adobe Photoshop untuk memanipulasi (memperbaiki, mengubah, menambah, atau mengurangi) terutama warna dan cahaya.

4. Karya 4 “ *Gulai Ayam* ”



Gambar 4.

Foto *Gulai Ayam*, 40 cm x 60 cm, media cetak *Paper Doff*,
Sumber foto: Lailatul Rahmi, 2025

Karya ini merupakan karya keempat “ *Makanan tradisional Baso Kabupaten Agam Dalam Food Photography* ” yang berjudul “ *Gulai Ayam* ” makanan ini merupakan salah satu makanan tradisional Kecamatan Baso. *Gulai Ayam* mempunyai ciri khas kuah santan yang terlihat kental. *Gulai ayam* biasanya menjadi menu wajib yang

disediakan oleh empunya hajatan. Pada karya ini pengkarya menggunakan bahan-bahan mentah dari pembuatan *Gulai Ayam* seperti kelapa, rempah-rempah, daun-daunan, dll. Semua bahan-bahan pengkarya susun dengan rapi agar terlihat menarik. Properti yang digunakan berupa piring kayu, mangkok kayu berukuran kecil, kain coklat, dan kain hitam.

Karya ini diambil menggunakan kamera Canon 750D dengan lensa 18-55mm, pengaturan *exposure* pada kamera ialah *diafragma* F/5.6 agar ruangan tidak DOF sempit agar foto tersebut terlihat tajam, sedangkan *speed* 1/250 dan ISO 100 agar kualitas gambar jernih. Posisi kamera yang digunakan ialah *top angle*. Pada pemotretan ini memakai 3 sumber cahaya yaitu yang pertama menggunakan lampu *flash* Godox mini K160 yang terletak pada arah samping objek (*side light*) berfungsi sebagai memunculkan tekstur dari objek, sumber cahaya yang kedua menggunakan lampu *flash* Godox mini K160 (*rim light*) yang berada pada tepi kiri objek berfungsi sebagai memberi dimensi pada foto dan membuat objek lebih dramatis, dan yang ke tiga menggunakan *softbox* (*oval light*) yang terletak pada sudut 45 derajat dari kiri objek untuk menghilangkan *shadow* yang dipancarkan oleh cahaya *rim light*. Selanjutnya karya masuk pada tahap *editing* yang di lakukan dengan *software* Adobe Photoshop.

5. Karya 5 “ *Gulai Jariang*”



Gambar 5.

Foto *Gulai Jariang*, 40 cm x 60 cm, media cetak *Paper Doff*,
Sumber foto: Lailatul Rahmi, 2025

KemudianKemudian lanjut karya kelima “ *Makanan tradisonal Baso Kabupaten Agam Dalam Food Photography*” yang berjudul “*Gulai Jariang*” makanan ini merupakan salah satu makanan tradisional Kecamatan Baso. *Gulai Jariang* merupakan hidangan wajib diberbagai acara bagi masyarakat karna makanan ini tidak kalah nikmat dari daging. Pada karya ini pengkarya menggunakan bahan-bahan utama dari pembuatan Gulai Jariang seperti jengkol mentah dan rempah-rempah. Semua bahan-bahan pengkarya susun serapi mungkin agar gambar yang dihasilkan menarik. Properti yang digunakan berupa mangkok kayu berukuran besar, sendok kayu, mangkok kayu berukuran kecil, kain goni, alas tikar, dan kain hitam.

Karya ini diambil menggunakan kamera Canon 750D dengan lensa 50mm, pengaturan *exposure* pada kamera ialah *diafragma* F/2.8 agar ruangan terlihat DOF sempit agar foto tersebut terlihat fokus pada objek saja, sedangkan *speed* 1/250 dan ISO 100 agar kpuualitas gambar jernih. Posisi kamera yang digunakan *high angle*. Pada pemotretan ini memakai 3 sumber cahaya yaitu yang pertama menggunakan lampu *flash* Godox mini K160 yang terletak pada arah depan objek (*front light*) berfungsi sebagai cahaya utama untuk penerang objek, sumber cahaya yang kedua menggunakan lampu *flash* Godox mini K160 (*oval light*) yang berada di samping sudut 45 derajat dari kiri objek berfungsi sebagai memperjelas foto, dan yang ke tiga menggunakan *softbox* (*rim light*) yang terletak pada tepi kanan belakang objek untuk menghilangkan *shadow* yang dipancarkan oleh cahaya *oval light*. Selanjutnya karya masuk pada tahap *editing* yang di lakukan dengan *software Adobe Photoshop* untuk memanipulasi (memperbaiki, mengubah, menambah, atau mengurangi) terutama warna dan cahaya.

KESIMPULAN

Penciptaan karya “*Makanan Tradisional Kabupaten Agam (Baso) dalam Food Photography*” ini meliputi 20 makanan yang di pilih dari salah satu Kecamatan di Kabupaten Agam yaitu Kecamatan Baso. Beberapa makanan nya diantara nya : : *Gulai Rabuang, Gulai Ayam, Gulai Tangkudua, Gulai Cubadak, Gulai Cipuik, Gulai Pisang Masak Sahari, Gulai Jariang, Pangek Ikan, Sambaldo Cangkuak, Sabalado Tanak, Sambalado Tarubuak, Dendeng Daun Ubi, Goreng Maco Sapek, Kurabu Baluik, Kalamai, Kalamai Randang Bareh, Kuwajik, Ajik Ampiang, Katan, dan Paniaram*. Dalam karya ini nantinya pengkarya menggunakan beberapa teknik seperti teknik levitasi, high speed, dan komposisi yang pengkarya visualkan dalam beberapa makanan.

Pembuatan tugas akhir ini membutuhkan beberapa tahapan dalam proses pembuatannya. Pada proses pertama meliputi persiapan, elaborasi, perancangan, perwujudan dan penyelesaian. Proses pemotretan tugas akhir dimulai dari ide dan konsep. Pemilihan properti untuk menciptakan karya foto yang menarik. Setelah melakukan pemotretan tidak terlepas dari proses editing untuk menyempurnakan tugas akhir ini.

Dalam penciptaan karya tugas akhir ini sangat dibutuhkan persiapan yang matang baik dari konsep, waktu dan alat-alat yang digunakan, agar pada saat penciptaan karya tugas akhir berlangsung tidak kebingungan. Memanajemen waktu dalam produksi, riset yang dilakukan dari jauh-jauh hari terhadap kajian akan sangat membantu. Penciptaan

karya ini pengkarya berharap agar karya tugas akhir ini dapat menambah wawasan generasi muda tentang *food photography*. Untuk mendapatkan hasil yang lebih bagus, haruslah lebih mengeksplor lagi tentang styling food, pengambilan. Tata cahaya dan Sejarah dari objek yang digarap untuk mendapatkan story atau cerita dari objek yang di foto. Masih banyak kekurangan dalam tugas akhir ini, masukan kritikan dan saran dibutuhkan dan semoga tugas akhir ini dapat menambah wawasan dalam fotografi komersial.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdurahman, Eka Hujaemah, Mida Midiawati, Siti Salamah, Siti Saroh, Tin Wartini, (2023). *Pendampingan Pedagang Makana Tradisional Dalam Meningkatkan Perekonomian Keluarga Dengan Kreativitas Olahan Makanan di Kampung Ciseureh Desa Mekarjaya*. Jurnal Pengabdian Masyarakat Bangsa.
- Admin, 2021. *Menikmati Keindahan Alam dari Atas Awan di Puncak Alai dalam* <https://arasynews.com/menikmati-keindahan-alam-dari-atas-awan-di-puncak-alai/>, diakses pada 10 Februari 2025.
- Alya Diti Adlina, (2019). *Nuansa Modern Jajanan Tradisional Daerah Istimewa Yogyakarta: Penciptaan Food Photography*. Skripsi Tugas Penciptaan Seni Fotografi.
- Catri, Indra dan Welfizar. 2018. *Kuliner Rang Agam Makanan Khas Kabupaten Agam*. Agam: Agam Outlook
- Emas, C. A. P. (2018). *Ingredients of Rendang Dalam Penciptaan Karya Food Photography*. DESKOVI: Art and Design Journal.
- Heru, K., Masta, P. K., & Saputra, I. (2023). *Makanan India di Pariaman Dalam Food Photography*. Matalensa: Journal of Photography and Media.
- Mardiana, (2021). *Sumbareh Dalam Food Photography*. Matalensa: Journal of Photography and Media.
- Masta, P.K., & Emas, C.A.P, (2023). *Makanan Tradisional Kabupaten Lima Puluh Kota Dalam Food Photography*. Matalensa: Journal of Photography and Media.
- Pranoto, Dodi, Apriyanto, and Samaratungga, (2021). *Produk Kulit Decraftsman Dalam Fotografi Komersial*. Specta.
- Ra'uf Albana dan Regina Octavia Ronald, (2023). *Teknik Levitasi Dalam Food Photography Yang Mengangkat Makanan Tradisional Sunda*. Phd Thesis Fotografi.
- Sulistino Zaki, (2022). *Jajanan Khas Padang Pariaman Dalam Food Photography*. Matalensa: Journal of Photography and Media.