



## MAKANAN KHAS TRADISIONAL MANDAILING NATAL DALAM FOOD PHOTOGRAPHY

Mhd Yunus Nasution, Dira Herwati

Institut Seni Indonesia Padangpanjang, Padang panjang Indonesia

Artikel info	ABSTRAK
<p><b>Corresponding Author:</b></p> <p>Mhd Yunus Nasution <a href="mailto:ynst0600@gmail.com">ynst0600@gmail.com</a> Institut Seni Indonesia</p>	<p>Karya berjudul “<i>Makanan Khas Tradisional Mandailing Natal dalam Food Photography</i>” ini mengangkat pentingnya keberadaan makanan tradisional sebagai bagian dari budaya dan identitas suatu daerah yang diwariskan dari generasi ke generasi. Di Indonesia, setiap wilayah memiliki kekayaan kuliner tradisionalnya sendiri, termasuk Kabupaten Mandailing Natal di Sumatera Utara. Makanan khas Mandailing Natal memiliki keanekaragaman yang kaya, seperti <i>Sambal Tuk-tuk</i>, <i>Itak Poul-poul</i>, dan <i>Gulai Incor</i>, yang kini semakin jarang ditemukan dan kurang terdokumentasikan secara visual, sehingga tidak banyak dikenal oleh generasi muda. Melalui pendekatan <i>food photography</i>, karya ini berusaha menghadirkan representasi visual yang menarik dan komunikatif untuk makanan tradisional, bertujuan untuk melestarikan dan mempromosikan budaya lokal tersebut. Proses penciptaan karya ini melibatkan berbagai langkah, mulai dari studi literatur, wawancara dengan penjual makanan tradisional.</p> <p><b>Keywords:</b> <i>Makanan Tradisional, Kabupaten Mandailing Natal, Food Photography, Budaya Lokal, Pelestarian, Visualisasi.</i></p>
<p>This article distributed under the terms of the Creative Commons Attribution-Share Alike 4.0 International License (<a href="https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/">https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/</a>)</p>	

### PENDAHULUAN

Makanan tradisional merupakan sajian yang diteruskan dari satu generasi ke generasi berikutnya menjadi elemen penting dalam budaya dan identitas suatu wilayah. Setiap daerah di Indonesia memiliki kekayaan kuliner tradisional yang unik termasuk di Provinsi Sumatera Utara. Salah satu Kabupaten yang ada di Sumatera Utara di kenal dengan berbagai macam makanan tradisionalnya yaitu Kabupaten Mandailing Natal (Nasution & Suparni, 2024).

Menurut Hanoatubun (2020), Kabupaten Mandailing Natal merupakan salah satu kabupaten yang memiliki berbagai keunggulan, mulai dari keindahan alamnya yang memukau hingga kekayaan budayanya serta makanan khas yang lezat. Di antaranya, Pantai Batu Rusa dan Pantai Sikara-kara menjadi destinasi unggulan dengan pesona alam pesisir

yang menawan, menawarkan pemandangan matahari terbenam yang eksotis. Salah satu keindahan alam paling menonjol di Mandailing Natal adalah Bukit yang menyajikan panorama perbukitan hijau yang luas, hamparan sawah serta udara yang sejuk dan segar. Selain itu, ada juga Puncak Muhasabah yang menawarkan pemandangan perbukitan, pegunungan dan ladang sawah yang luas. Pada waktu subuh menjelang pagi, pemandangan dari Puncak Muhasabah terasa seperti berada di atas awan, memberikan pengalaman yang luar biasa.

Pariwisata berbasis budaya semakin berkembang di era globalisasi, salah satunya melalui pendekatan kuliner tradisional. Di tengah derasnya arus modernisasi dan globalisasi makanan cepat saji, keberadaan makanan tradisional sebagai warisan budaya tak benda mulai terpinggirkan. Padahal, makanan tradisional tidak hanya sekadar pemenuhan kebutuhan primer, tetapi juga merupakan cerminan dari nilai-nilai tradisi, sejarah dan identitas suatu daerah. Salah satu strategi pelestarian dan promosi makanan tradisional yang kian relevan di era digital adalah melalui *food photography* yaitu teknik fotografi yang menampilkan makanan secara visual menarik untuk menggugah selera dan mengomunikasikan identitas budaya secara non-verbal (Afif et al., 2025).

Menurut (Annisa Nabila, 2023), dalam penelitiannya menyatakan Mandailing Natal memiliki kekayaan alam, budaya dan kuliner yang melimpah. Kuliner tradisional Mandailing seperti *Itak Poul-Poul, Gule Bulung Gadung, Rendang Belut, Sambal Tuk-Tuk, Ikan Sale, Kipang, Bika Tutung, Gule Tauco, Sambal Ikan tori joruk, Kue Bongko, Lupis, Pakkatt, Rendang Itik, Alame, Lomang, Sampodeh, Lopek Maga, Toge, Payaram* dan *Gule Incor*, merupakan bagian dari identitas etnis Mandailing. Banyak dari makanan ini hanya muncul pada acara adat atau mulai jarang diproduksi karena proses pembuatannya yang rumit. Dalam konteks ini, visualisasi makanan melalui media digital seperti fotografi dapat menjadi alat efektif dalam promosi dan pelestarian kuliner khas daerah (Wawancara dengan Rosa, Pedagang makanan kahat tradisional Mandailing Natal, 15 Juli 2025).

Melalui observasi dan pengalaman langsung pengkarya di lapangan, masih banyak generasi muda di Mandailing Natal yang tidak mengenal bahkan belum pernah melihat makanan tradisional khas daerahnya sendiri. Ini terjadi akibat pergeseran gaya hidup yang didominasi makanan modern serta kurangnya dokumentasi visual makanan tradisional di media sosial dan *platform* digital lainnya. Dampak negatif dari situasi ini adalah hilangnya pengetahuan akan resep dan filosofi makanan tradisional serta berkurangnya minat masyarakat terhadap produksi kuliner lokal. Pemanfaatan *food photography* dengan benar dapat menjadi media edukasi dan promosi yang mengangkat kembali minat masyarakat terhadap kuliner lokal (Wawancara dengan Sapar, Pembuat makanan khas tradisional Mandailing Natal, 18 Juli 2025).

Berikut adalah acuan karya yang menjadi inspirasi bagi pengkarya dalam pembuatan karya *food photography*

1. Herry Tjiang

Herry Tjiang tinggal di Bulevar Bukit Gading Raya Apr Mediterania, RT.5/RW.14, Klp. Gading Bar. Kec. Klp Gading. Jakarta, Daerah Khusus Ibu kota Jakarta merupakan

seorang photographer profesional dari tahun 1998, Heery Tjiang juga mempunyai sekolah fotografi komersil tetapi juga menekuni *Food Photography*.



**Gambar 1**

Karya Herry Tjiang Oktober 2021

Sumber : Di unduh pada instagram @herrytjiang

Salah satu karya yang menjadi referensi bagi pengkarya adalah karya Herry Tjiang, yaitu fotografi makanan dengan objek Ayam Madu. Herry Tjiang menggunakan konsep makanan modern yang ditampilkan dengan teknik levitasi serta pencahayaan menggunakan *oval light*. Pengambilan gambar dilakukan dengan teknik *eye level* dengan *background* hitam dan latar makanan berupa tekstur kayu.

## **METODE**

Dalam proses penciptaan karya ini, pengkarya menggunakan beberapa teori yang menjadi acuan dasar yaitu:

### **1. Commercial Photography**

*Commercial Photography* merupakan cabang *photography* yang membuat gambar/foto sebagai media promosi untuk mempromosikan suatu barang, menjual suatu produk, jasa pelayanan, promosi kandidat pemimpin, organisasi, perusahaan dan lain-lain yang di kemas sedemikian rupa. Alasan pengkarya memasukan *Commercial Photography* dalam acuan penciptaan karya untuk meningkatkan nilai jual makanan khas tradisional Mandailing Natal dalam bentuk tatanan baru sehingga meningkatkan daya tarik serta meningkatkan kelestarian dan nilai jual.

“*Commercial Photography* merupakan pemotretan khusus untuk mengkomunikasikan informasi produk. Fotografi ini bertujuan agar orang yang melihat produk tersebut tertarik untuk mencoba dan membelinya” Giwanda (2002: 57) dalam (Pranoto et al., 2022)

### **2. Food Photography**

*Food Photography* merupakan *photography* makanan yang ditata sedemikian rupa lalu memiliki nilai jual dan dapat menggugah selera penikmat karya yang melihatnya. Teori *Food Photography* merupakan gendre *Photography* yang digunakan bagaimana menata makanan khas ini menjadi lebih menarik dan terlihat modern.

*Food photography* merupakan salah satu media promosi yang memiliki nilai jual tinggi dengan menggunakan komunikasi nonverbal sebagai medianya. Sebagai cabang seni fotografi, *food photography* bertujuan untuk mengabadikan berbagai bentuk makanan yang diatur sedemikian rupa agar terlihat menggugah selera. Teknik ini mengandalkan visual untuk menyampaikan pesan tanpa narasi, sehingga gambar menjadi media utama yang "berbicara" (Ambarsari, 2011:52) dalam (Mardiana, 2021).

### 3. Tata Cahaya

Cahaya merupakan akar dari *photography*, cahaya yang menyinari subjek mampu memperlihatkan bentuk, memberikan warna dan menciptakan daerah terang gelap pada subjek. Tanpa cahaya yang baik juga tidak dapat menghasilkan foto yang baik pula, karena cahaya begitu penting untuk mengetahui arah dari cahaya dan karakteristik cahaya.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### 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 Khas Tradisional Mandailing Natal 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 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 20 objek makanan yaitu : *Itak Poul-Poul*, *Gule Bulung Gadung*, *Rendang Belut*, *Sambal Tuk-Tuk*, *Ikan Sale*, *Kipang*, *Bika Tutung*, *Gule Tauco*, *Sambal Ikan tori joruk*, *Kue Bongko*, *Lupis*, *Kue Talam*, *Rendang Itik*, *Alame*, *Lomang*, *Sampodeh*, *Lopek Maga*, *Toge*, *Payaram* dan *Gule Incor*.

**1. Ikan Sale**



**2. Gule Blung Gadung**



**3. Arsik**



**4. Gule Tauco**



**5. Gule Incor**



**6. Sambal**



**7. Rondang itik**



**8. Sambal Ikan Tori Joruk**



**9. Rondang Bolut**



**10. Alame**



**11. Toge Panyabungan**



**12. Lopek Maga**



**13. Bika tutung**



**14. Lomang**



**15. Lupis**



**16. Kue boongko**

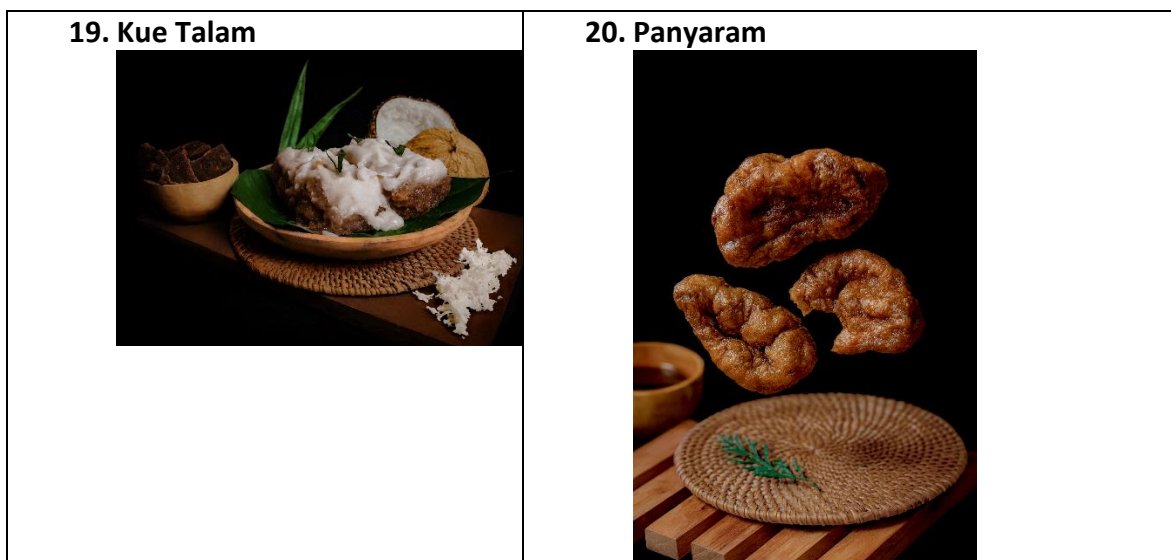


**17. Kipang**



**18. Itak Poul Poul**





## DISCUSSION

Pada karya ini berisi tentang penjelasan analisis karya sesuai dengan konsep penciptaan karya tugas akhir yang berjudul “*Makanan Khas Tradisional Mandailing Natal Dalam Food Photography*” Karya-karya yang memvisualisasikan 20 makanan tradisional Kabupaten Mandailing Natal :*Gulai Ikan Sale, Gule Bulung Gadung, Arsik, Tauco, Gule Incor, Sambal Tuk-tuk, Rondang Itik, Ikan Tori Joruk, Rondang Bolut, Alame, Toge, Lopek Maga, Lomang, Bika Tutung, Lupia, Kue Bongko, Kipang, Itak Poul-poul, Kue Talam dan Payaram*. Melalui karya ini pengkarya memberikan visualisasi dengan konsep baru agar menarik bagi penikmat karya.

Ketertarikan pengkarya ingin membuat judul ini adalah pengkarya melihat sebagian dari makanan tersebut sudah jarang di jumpai karena dampak dari perkembangan zaman dan bertambahnya makanan modern. Bahkan makanan tradisional ini cuma dijumpai di acara-acara tertentu saja. Selain itu foto yang memahami aspek fotografi tentang makanan ini juga tidak ada, karena tidak memiliki keberadaan dokumentasi dan kurangnya visual foto yang mendukung media promosi tentang keberadaan makanan tradisional ini, sehingga makanan ini kurang dikenal oleh generasi saat sekarang, bahkan generasi sekarang tidak mengenal bahwasanya makanan tersebut berasal dari, KabupatenMandailing Natal.

## SIMPULAN

Berdasarkan pembahasan sebelumnya, kesimpulan dari penciptaan karya tugas akhir ini adalah menciptakan karya *Makanan Kha Tradisional Mandailing Natal dalam Food Photography*. Dari pengamatan yang dilakukan, pengkarya memperoleh pemahaman tentang proses, sejarah, dan filosofi yang terkandung dalam makanan tradadisional Kabupaten Mandailing Natal, yang merupakan makanan khas adat bagi masyarakat Mandailing. Selain itu, proses penciptaan karya ini melibatkan persiapan seperti riset, pengumpulan data, dan penggunaan peralatan yang sesuai dan memadai dalam proses penggarapan karya.

## DAFTAR PUSTAKA

- Afif, F., Hermawan, H., Anwari, H., Damasdino, F., & Fithriya, D. N. L. (2025). *Visual Storytelling in Food Photography: An Aesthetic and Narrative Analysis of Pour-Over Coffee Images*. *Gastronomy: Gastronomy and Culinary Art*, 4(2), 99–110.
- Annisa Nabila, S. A. (2023). Potensi Makanan Tradisional Kue Bika Tutung Sebagai Daya Tarik Wisata Di Daerah Mandailing Natal. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Imelda*, 1(2), 16–24.
- Hanoatubun, S. (2020). Terhadap Perekonomian Indonesia. *Journal of Education, Psychology and Counseling*, 2(1), 146–153.
- Kutha Ratna, N. (2010). Metodologi Penelitian: Kajian Budaya dan Ilmu Sosial Humaniora pada Umumnya. In *Yogyakarta: Pustaka Pelajar*.
- Lisawati, Naomi. Sakre, T. (2022). Analisis Karya Fotografi Digital Imaging. *Jurnal Pendidikan Dan Seni Budaya*, 3, 29–36.
- Mardiana, L. P. (2021). Sumbareh Dalam Food Photography. *Jurnal Online ISI Padang Panjang*.
- Nasution, A. A., & Suparni. (2024). *Eksplorasi etnomatematika pada “Kipang Panyabungan” sebagai makanan khas Mandailing Natal*. *Jurnal Pendekar Nusantara*, 1(2).