



MAKANAN DIMSUM DALAM KARYA *FOOD PHOTOGRAPHY*

I Dewa Gede Mahadita Sudaya¹, Amoga Lelo Octaviano², Anis Raharjo³

^{1,2,3}Institut Seni Indonesia Denpasar

¹mahadita64@gmail.com

Abstrak

Dimsum awalnya adalah camilan atau kudapan penduduk Tiongkok di wilayah selatan, termasuk Hong Kong yang banyak dihuni oleh orang-orang Kanton, karena inilah, orang Kanton disebut sebagai pencipta dimsum. Melalui fotografi didasarkan pada penelitian ini penulis ingin untuk menambah wawasan serta pengetahuan masyarakat apa itu makanan dimsum serta mendeskripsikan dan menjelaskan mengenai karya foto yang terinspirasi dari makanan dimsum. Penelitian ini adalah penelitian kualitatif dengan focus penelitian pada makanan dimsum yang proses pembuatan karyanya diabadikan melalui food photography. Adapun pelaksanaannya dilakukan dengan menggali data, analisis data dan penyajian hasil analisis data. Proses penggalan data dapat ditempuh melalui metode observasi, wawancara, dan dokumentasi. Hasil penelitian ini menghasilkan suatu karya melalui visualisasi gambar dari makanan dimsum menjadi suatu karya foto dengan nuansa modern. Melalui penelitian ini pembaca ataupun masyarakat luas dapat menemukan suatu opsi dalam menyebarluaskan cara promosi dari makanan dimsum.

Kata Kunci : Dimsum, *Food Photography*, Visualisasi

Abstract

Dimsum was originally a snack or snack for Chinese residents in the southern region, including Hong Kong, which is inhabited by Cantonese people, because of this, Cantonese people are called the creators of dimsum. Through photography based on this research, the author wants to add insight and knowledge of the community about what dimsum food is and to describe and explain photo works inspired by dimsum food. This research is qualitative research with the focus of research on dimsum food whose creation process is immortalized through food photography. The implementation is done by digging data, analyzing data and presenting the results of data analysis. The process of extracting data can be reached through the methods of observation, interviews, and documentation. The results of this study produce a work through visualizing images of dimsum food into a photo work with a modern feel. Through this research, readers or the general public can find an option in disseminating the promotion method of dimsum food.

Keywords : Dimsum, *Food Photography*, Visualization

PENDAHULUAN

Kurikulum Merdeka Belajar Kampus Merdeka (MBKM) merupakan salah satu kebijakan dari Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset dan Teknologi. Salah satu program dari kebijakan MBKM ini adalah hak belajar tiga semester diluar program studi yang bertujuan meningkatkan kompetensi lulusan baik soft skill maupun hard skill, agar lebih siap dan relevan dengan kebutuhan zaman. Djelantik Photography merupakan mitra yang bergerak di industri fotografi komersial dan sudah menghasilkan banyak sekali karya kreatif dan inovatif yang menjadi tumpuan anak muda di Bali untuk belajar dunia photography khususnya di dunia fotografi komersial. Fotografi yang berasal dari kata Yunani yaitu "photos": cahaya dan "grafo": melukis/menulis) adalah proses melukis/menulis dengan menggunakan media cahaya. Food photography adalah jenis fotografi yang lebih condong memotret sebuah makanan agar terlihat lebih menarik dan hidup. Jadi, dalam proses pemotretannya, seseorang akan sangat dituntut untuk membuat foto terlihat fotogenik. Jelas sebab tidak asal jepret foto atau gambar semata. Umumnya, pemotretan ini memiliki tujuan tertentu. Salah satu yang paling sederhana, yaitu untuk mengabadikan makanan menjadi lebih menarik. Atau bisa juga foto digunakan sebagai media promosi. Untuk tujuan satu ini, biasanya sering dilakukan mereka yang memang memiliki produk makanan yang ingin dijual. Seperti contohnya makanan dimsum. Dimsum merupakan istilah dari Bahasa Kantonis yang memiliki arti 'makanan kecil', sedangkan dalam Bahasa Mandarin disebut Dianxin yang secara harafiah berarti 'sedikit dari hati' atau 'menyentuh hatimu'. Sesuai dengan porsi per sajian yang kecil dan jumlahnya memang tidak banyak, hanya sekitar tiga hingga empat buah dalam satu piring atau wadah kukusan bambu. Dimsum awalnya adalah camilan atau kudapan penduduk Tiongkok di wilayah selatan, termasuk Hong Kong yang banyak dihuni oleh

orang-orang Kanton, karena inilah, orang Kanton disebut sebagai pencipta dimsum.

Pembuatan karya seni Tugas Akhir ini berawal dari pengalaman pribadi dan mengamati tidak semua mengenal makanan dimsum ini. Bahkan beberapa orang mungkin hanya pernah mendengarnya saja dan tidak pernah mencoba makanan dimsum. Gagasan ini timbul sebagai hasil dari berpikir kreatif karena sering mengamati keadaan sekeliling dan fenomena yang sedang terjadi, kesimpulan di atas menimbulkan ide penciptaan karya seni untuk menghadirkan makanan dimsum, Menjadi karya foto dengan judul "Makanan Dimsum Dalam Karya Food Photography" Sebagai salah satu mata kuliah MBKM. MBKM merupakan program pembelajaran Program Pembelajaran Matakuliah Merdeka Belajar-Kampus Merdeka (MBKM) dua semester di luar Prodi dan di luar Perguruan Tinggi diselenggarakan dengan kerjasama mitra Dunia Usaha Dunia Industri (DUDI) yang memiliki relevansi, reputasi, dan dedikasi dalam pemajuan pendidikan tinggi bidang seni, desain, industri kreatif dan kebudayaan, yang dimana salah satu bentuk mata kuliahnya adalah berupa magang/praktik kerja.

Atas dasar fenomena di atas, rumusan masalah pada tulisan ini antara lain:

1. Bagaimana program kerja Djelantik Photography dalam fotografi komersial?
2. Bagaimana membuat makanan dimsum dalam food photography sehingga keliatan menarik?

TINJAUAN SUMBER TERTULIS FOTOGRAFI

Fotografi berasal dari dua istilah yunani: photo dari phos (cahaya) dan graphy dari graphe (tulisan atau gambar). Maka makna harfiah fotografi adalah menulis atau menggambar dengan cahaya. Dengan ini maka identitas fotografi bisa digabungkan menjadi kombinasi dari sesuatu yang terjadi secara alamiah (cahaya) dengan kegiatan yang diciptakan oleh manusia dengan budaya (menulis dan menggambar/melukis). (Bull 2010:5) Lampu Sudarma (2014:2) memberikan pengertian

bahwa media foto adalah salah satu media komunikasi, yakni media yang bisa digunakan untuk menyampaikan pesan/ide kepada orang lain. Media foto atau istilahkan dengan fotografi merupakan sebuah media yang bisa digunakan untuk mendokumentasikan suatu momen atau peristiwa penting.

DIMSUM

Dimsum merupakan istilah dari Bahasa Kantonis yang memiliki arti 'makanan kecil', sedangkan dalam Bahasa Mandarin disebut Dianxin yang secara harafiah berarti 'sedikit dari hati' atau 'menyentuh hatimu'. Sesuai dengan porsi per sajian yang kecil dan jumlahnya memang tidak banyak, hanya sekitar tiga hingga empat buah dalam satu piring atau wadah kukusan bambu. Dimsum awalnya adalah camilan atau kudapan penduduk Tiongkok di wilayah selatan, termasuk Hong Kong yang banyak dihuni oleh orang-orang Kanton, karena inilah, orang Kanton disebut sebagai pencipta dimsum.

FOOD PHOTOGRAPHY

Ambarsari (2011), Food Photography adalah sebuah cabang seni fotografi yang bertujuan untuk mengabadikan segala macam bentuk dari makanan yang ditata sedemikian rupa sehingga mampu tergambar lezatnya makanan tersebut tanpa bercerita dan hanya gambar yang berbicara. Food photography dalam pengertian sederhana adalah teknik memotret makanan menjadi lebih menggoda. Dalam industri kuliner, seperti produsen makanan, rumah produksi, periklanan, hotel, kafe, dan lainnya, fotografi makanan mutlak dibutuhkan. Food photography yang bagus harus menonjolkan ciri-ciri terbaik makanan tersebut dan kelezatannya yang melekat. Menonjolkan warna dan tekstur dari piring ataupun elemen pendukung lainnya, tidak diredam atau disembunyikan. Menghindari hasil foto yang buram pada objek utama, sudut yang tidak menarik, dan komposisi yang monoton adalah hal yang perlu dipertimbangkan.

Fajar Ayuningsih (2019), Food photography merupakan pekerjaan pemotretan yang model

utamanya adalah makanan. Biasanya dalam proses pemotretannya juga butuh food stylist. Sehingga makanan tersebut memiliki tampilan yang kelihatan lebih menarik, warna yang bagus, sehingga tidak kelihatan layu atau *overcooked*. *Food photography* juga bisa digeluti untuk kebutuhan komersil maupun untuk hobi. Untuk komersil, kedua aktivitas ini bisa dimanfaatkan untuk iklan, baik di media cetak, media sosial, TV, dan lainnya. Sedangkan untuk hobi, biasanya digeluti oleh *food blogger* untuk memposting hasil foto mereka beserta *review* makanan dan tetap mendapat penghasilan.

Denny Surya Indra (2011), Food photography merupakan salah satu jenis still life photography, juga termasuk commercial photography. Biasanya food photography digunakan untuk advertising (iklan), packaging, buku menu, dan buku masakan. Fotografer profesional biasanya bekerjasama dengan food stylist dan art director untuk membuat sebuah iklan.

TEORI ESTETIKA FOTOGRAFI

Soedjono (2007), membagi estetika fotografi menjadi dua wilayah berbeda, yaitu estetika pada tataran ideasional dan estetika pada tataran teknis. Maksud tataran ideasional adalah pengimplementasian media fotografi sebagai wahana berkreasi dan menunjukkan ide serta jati diri seorang fotografer. Keinginan untuk menunjukkan jati diri dan ide 17 pribadi seorang fotografer tercermin dalam konsep dan pendekatan estetis yang dipilihnya.

Fotografi sebagai bagian dari seni rupa juga tidak terlepas dari nilai-nilai dan kaidah estetika seni rupa yang berlaku. Estetika dalam fotografi diperlukan untuk menghadirkan karya foto yang indah baik dalam tataran *ideational* maupun teknis. Untuk menghadirkan karya foto yang indah, tidak menutup kemungkinan bahwa setiap objek yang dipotret beberapa kali dalam rangka eksperimentasi dengan berbagai *angle* maupun varian lensa dengan filter khusus dan paduan pecahaya dan kecepatan penutup rana yang berbeda (Soedjono, 2007: 8).

TEORI EDFAT

Metode ini diperkenalkan oleh "Walter Cronkite School of Journalism and Telecommunication" di Arizona State University. Metode ini telah berhasil diuji sebagai metode untuk memilih aspek khusus guna membuat karya foto *food photography*. Metode EDFAT adalah:

1. Pertama, Entire/Establishing Shoot. Dimaksud dengan Entire atau Establishing Shoot adalah keseluruhan tema foto yang dibuat fotografer. Dalam Establishing Shoot sebagai keseluruhan (entire) ini fotografer membuat sebuah foto yang sudah memiliki maksud atau makna keseluruhan dalam tema yang diangkat. (Mung Pujanarko, 2017)
2. Kedua, Detail/ Detil. Detil adalah suatu pilihan atas bagian tertentu dari keseluruhan pemandangan terdahulu (entire). Tahap ini adalah suatu pilihan pengambilan keputusan atas sesuatu yang dinilai paling tepat. (Mung Pujanarko, 2017).
3. Ketiga, Frame. Frame adalah suatu tahap dimana pewarta foto membingkai suatu detil yang telah dipilih. Fase ini mengantarkan pewarta foto ke komposisi, pola tekstur dan bentuk subjek pemotretan dengan akurat. (Mung Pujanarko, 2017).
4. Keempat, Angle. Angle adalah tahap di mana sudut pandang menjadi dominan, ketinggian, kerendahan, level mata kiri, mata kanan dan cara melihat. Fase ini penting untuk mengkonsepsikan visual apa yang diinginkan. (Mung Pujanarko, 2017).
5. Kelima, Time/Timing. Time adalah penentuan penyinaran dengan kombinasi yang tepat antara diafragma dan kecepatan atas keempat tingkat yang telah disebutkan sebelumnya. (Mung Pujanarko, 2017)

METODE PENCIPTAAN

Metode pelaksanaan yang digunakan pada pemecahan objek kasus magang ada 2 yaitu, Metode Observasi, Metode Wawancara.

1. Metode Observasi

Pengamatan dan pencatatan langsung yang dilakukan pada saat magang/praktik kerja di

lapangan. Pengumpulan data dilakukan dengan mengamati proses pemotretan yang dilakukan fotografer utama mengenai penataan cahaya, komposisi, dan pengarahannya. Seluruh informasi yang didapat dicatat dan akan diterapkan dalam proses pembuatan *food photography*.

2. Metode Wawancara

Wawancara dilakukan dengan cara bertanya langsung dengan narasumber yang pemilik restaurant dimsum atau kedai yang menjual dimsum. Wawancara tersebut dilakukan untuk memperoleh informasi mengenai ragam jenis makanan dimsum.

3. Studi Kepustakaan

Metode ketiga yang digunakan untuk penggalan data adalah Studi Kepustakaan. Studi dilakukan dengan mencari informasi yang berkaitan dengan makanan dimsum dan *food photography* yang bersumber dari, buku, artikel, jurnal ilmiah serta internet. Pengabdian dalam kegiatan magang/praktik kerja diperoleh dari keaktifan penulis mengikuti dan melaksanakan tugas atau kegiatan yang diberikan oleh mitra.

VISUALISASI DAN ANALISIS KARYA



Foto 1.

(Dok. I Dewa Gede Mahadita Sudaya 2022)

Kembang cumi terbuat dari surimi atau daging ikan putih yang diambil dagingnya, kemudian dicuci bersih, dicincang, dan diproses secara khusus hingga membentuk persegi panjang dan dibuat garis putus-putus. Kemudian diolah dengan bahan lainnya dan direbus hingga berbentuk melengkung menyerupai bunga. Bahan utama membuat daging kepiting imitasi adalah surimi atau ikan yang digiling menjadi adonan persegi panjang, air, tepung tapioka, putih telur, gula, minyak sayur, dan garam. Dalam karya ini teori yang diterapkan yaitu estetika yang membahas bagaimana keindahan bisa terbentuk dan tercipta agar dapat dirasakan. Secara ideational mengungkapkan bentuk konsep penyajian dan penataan makanan kembang cumi yang ditata dalam wadah klakat bambu dan dituangkan saus diatasnya. Ide dalam penciptaan karya kembang cumi, melalui sebuah karya pencipta secara visual memiliki tujuan untuk menyampaikan citra rasa masakan dimsum dengan penyajian yang menarik. Secara

estetika dalam tataran technical menggunakan cahaya buatan dari lampu *countinous* yang diposisikan berada disamping kiri objek. Kamera dari depan dengan menggunakan teknik *medium close up* atau sejajar objek agar terlihat lebih menarik. Pada proses penciptaan, pencipta menggunakan kamera Nikon D3200 dengan lensa 35mm yang diatur menggunakan diafragma f/4, ISO 500 dan *speed* 1/250 detik, menggunakan pencipta menggunakan lampu *countinous* sebagai tambahan cahaya.



Foto 2.

(Dok. I Dewa Gede Mahadita Sudaya 2022)

Aneka dimsum, disini penulis menggunakan banyak varian dimsum yang beberapa ditata diatas klakat bambu dan diatas papan kayu dengan tambahan potongan dua helai sayur untuk menambahkan element pada foto dan menambahkan saos untuk element pendamping. Dalam karya ini teori yang diterapkan yaitu estetika yang membahas bagaimana keindahan bisa terbentuk dan tercipta agar dapat dirasakan. Secara ideational mengungkapkan bentuk konsep penyajian dan penataan makanan dimsum yang ditata dalam wadah klakat bambu dan dan talenan yang membuat kesan menarik pada foto. Ide dalam penciptaan karya foto, melalui sebuah karya pencipta secara visual memiliki tujuan untuk menyampaikan citra rasa masakan dimsum dengan penyajian yang menarik. Secara estetika dalam tataran technical menggunakan cahaya buatan dari lampu *countinous* yang diposisikan berada disamping kiri objek. Kamera dari atas dengan menggunakan Teknik *high angle* atau diatas objek agar menampilkan

keseluruhan objek foto supaya terlihat lebih menarik. Pada proses penciptaan, pencipta menggunakan kamera Nikon D3200 dengan lensa 35mm yang diatur menggunakan diafragma f/3.2, ISO 500 dan speed 1/400 detik, menggunakan pencipta menggunakan lampu continuous sebagai tambahan cahaya.



Foto 3.

(Dok. I Dewa Gede Mahadita Sudaya 2022)

Dalam karya ini teori yang diterapkan yaitu estetika yang membahas bagaimana keindahan bisa terbentuk dan tercipta agar dapat dirasakan. Secara ideational mengungkapkan bentuk konsep penyajian dan penataan makanan kembang cumi yang ditata dalam wadah klakat bambu dan dituangkan saus di atasnya. Penulis menambahkan sehelai sayur untuk menambah element pada foto sehingga terlihat membentuk angka Sembilan terbalik. Ide dalam penciptaan karya kembang cumi, melalui sebuah karya pencipta secara visual memiliki tujuan untuk menyampaikan citra rasa masakan dimsum dengan penyajian yang menarik. Secara estetika dalam tataran technical menggunakan cahaya buatan dari lampu *continuous* yang diposisikan berada

disamping kiri objek. Kamera dari depan dengan menggunakan teknik *high angle* atau diatas objek agar terlihat lebih menarik. Pada proses penciptaan, pencipta menggunakan kamera Nikon D3200 dengan lensa 35mm yang diatur menggunakan diafragma f/2, ISO 500 dan speed 1/100 detik, menggunakan pencipta menggunakan lampu continuous sebagai tambahan cahaya.



Foto 4.

(Dok. I Dewa Gede Mahadita Sudaya 2022)

Berjajar, disini penulis menggunakan varian dimsum ekado yang ditata diatas papan kayu dan disejajarkan untuk menambahkan kesan menarik pada foto dan menambahkan potongan tomat dan beberapa daun untuk element pendamping untuk menambah kesan menarik pada objek foto. Dalam karya ini teori yang diterapkan yaitu estetika yang membahas bagaimana keindahan bisa terbentuk dan tercipta agar dapat dirasakan. Secara ideational mengungkapkan bentuk konsep penyajian dan penataan makanan dimsum ekado yang ditata di atas papan kayu dan di sejajarkan. Ide dalam penciptaan karya foto, melalui sebuah karya pencipta secara visual memiliki tujuan untuk

menyampaikan citra rasa masakan dimsum dengan penyajian yang menarik. Secara estetika dalam tataran technical menggunakan cahaya buatan dari lampu *countinous* yang diposisikan berada disamping kanan dan kiri objek. Kamera dari depan dengan menggunakan teknik *medium close up* atau sejajar objek agar menampilkan keseluruhan objek foto supaya terlihat lebih menarik. Pada proses penciptaan, pencipta menggunakan kamera Nikon D3200 dengan lensa 50mm yang diatur menggunakan diafragma f/2.8, ISO 500 dan *speed* 1/500 detik, menggunakan pencipta menggunakan lampu *countinous* sebagai tambahan cahaya.



Foto 5.

(Dok. I Dewa Gede Mahadita Sudaya 2022)

Dumpling cheese merupakan olahan daging ikan yang membentuk seperti segitiga, dimana olahan dumpling menggunakan daging ikan yang dicincang lalu diproses dan dibentuk. Setelah dibentuk lalu dimasukan keju didalam adonan. Bahan yang digunakan dalam pembuatan dumpling cheese yaitu surimi, air, minyak sayur, keju, tepung tapioca. Dalam karya ini teori yang diterapkan yaitu estetika

yang membahas bagaimana keindahan bisa terbentuk dan tercipta agar dapat dirasakan. Secara ideational mengungkapkan bentuk konsep penyajian dan penataan makanan dimsum dumpling cheese yang ditata diatas papan kayu lalu dipotong setengah bagian untuk menampilkan keju yang keluar dari dimsum dumpling cheese. Ide dalam penciptaan karya foto, melalui sebuah karya pencipta secara visual memiliki tujuan untuk menyampaikan citra rasa masakan dimsum dengan penyajian yang menarik. Secara estetika dalam tataran technical menggunakan cahaya buatan dari lampu *countinous* yang diposisikan berada disamping kanan dan kiri objek. Kamera dari depan dengan menggunakan teknik *medium close up* atau sejajar objek agar menampilkan keseluruhan objek foto supaya terlihat lebih menarik. Pada proses penciptaan, pencipta menggunakan kamera Nikon D3200 dengan lensa 50mm yang diatur menggunakan diafragma f/1.8, ISO 200 dan *speed* 1/800 detik, menggunakan pencipta menggunakan lampu *countinous* sebagai tambahan cahaya.



Foto 6.

(Dok. I Dewa Gede Mahadita Sudaya 2022)

Crab stick terbuat dari surimi atau daging ikan putih yang diambil dagingnya, kemudian dicuci bersih, dicincang, dan diproses secara khusus hingga menjadi pasta. Kemudian pasta diolah dengan bahan lainnya dan diproses kembali hingga berbetuk menyerupai daging kepiting. Bahan utama membuat daging kepiting imitasi adalah surimi atau ikan yang digiling menjadi pasta, air, tepung tapioka, putih telur, gula, minyak sayur, dan garam. Penulis menggunakan teori estetika dimana secara ideational penulis ingin menciptakan karya foto dari crab stick. Sedangkan secara technical penulis melakukan pemotretan dengan sudut pengambilan *close up*, pemotretan dengan sudut pengambilan foto *close up* berfungsi agar detail dari objek foto terlihat lebih menarik. Karya ini menggunakan teori EDFAT dengan unsur yang menonjol adalah detail yang memfokuskan pada makanan crab stick, dengan *angle* yaitu *close up*. Pengambilan foto ini menggunakan kamera Nikon D3200 dengan lensa 50 mm dan dengan menggunakan bukaan diafragma f/1.8, shutter speed 1/250 detik dan ISO 200. Pemotretan dilakukan pada dalam ruangan dan cahaya yang digunakan adalah cahaya lampu atau *continuous light* yang diletakan di depan objek. Karya ini kemudian diolah dalam proses editing yaitu dengan bantuan perangkat lunak pada komputer yaitu Adobe Lightroom. Proses editing dilakukan untuk meningkatkan warna foto, mengatur brightness, kontras, highlight, white, black, vibrance, dan curve supaya foto terlihat lebih menarik dan warna dari foto sesuai dengan keinginan penulis.



Foto 7.

(Dok. I Dewa Gede Mahadita Sudaya 2022)

Dimsum with tea, disini penulis menggunakan berbagai macam dimsum untuk objek foto agar terlihat menarik dan beragam, dengan menambahkan dua gelas teh sebagai element untuk mendukung foto. Dalam karya ini teori yang diterapkan yaitu estetika yang membahas bagaimana keindahan bisa terbentuk dan tercipta agar dapat dirasakan. Secara ideational mengungkapkan bentuk konsep penyajian dan penataan makanan makanan dimsum yang ditata dengan berbagai macam varian dimsum dan dua gelas teh dan potongan cabai. Ide dalam penciptaan karya ini, melalui sebuah karya pencipta secara visual memiliki tujuan untuk menyampaikan citra rasa masakan dimsum dengan penyajian yang menarik. Secara estetika dalam tataran technical menggunakan cahaya buatan dari lampu *countinous* yang diposisikan berada disamping kiri objek. Kamera dari depan dengan menggunakan teknik *high angle* atau diatas objek agar terlihat lebih menarik. Pada proses penciptaan, pencipta menggunakan kamera Nikon D3200 dengan lensa 50mm yang diatur menggunakan diafragma f/2, ISO 200 dan *speed* 1/400 detik, menggunakan pencipta menggunakan lampu countinous sebagai tambahan cahaya.



Foto 8.

(Dok. I Dewa Gede Mahadita Sudaya 2022)

Santapan, disini penulis menggunakan banyak varian dimsum yang beberapa ditata diatas klakat bambu dan menambahkan segelas the untuk background menambahkan element pada foto dan menambahkan saos untuk element pendamping serta menambahkan efek asap agar menambah kesan menarik pada objek foto. Dalam karya ini teori yang diterapkan yaitu estetika yang membahas bagaimana keindahan bisa terbentuk dan tercipta agar dapat dirasakan. Secara ideational mengungkapkan bentuk konsep penyajian dan penataan makanan dimsum yang ditata dalam wadah klakat bambu. Ide dalam penciptaan karya foto, melalui sebuah karya pencipta secara visual memiliki tujuan untuk menyampaikan citra rasa masakan dimsum dengan penyajian yang menarik. Secara estetika dalam tataran technical menggunakan cahaya buatan dari lampu *countinous* yang diposisikan berada disamping kiri objek. Kamera dari depan dengan menggunakan teknik *medium close up* atau sejajar objek agar menampilkan keseluruhan objek foto supaya terlihat lebih menarik. Pada proses penciptaan,

pencipta menggunakan kamera Nikon D3200 dengan lensa 35mm yang diatur menggunakan diafragma f/5, ISO 400 dan *speed* 1/100 detik, menggunakan pencipta menggunakan lampu *countinous* sebagai tambahan cahaya.

SIMPULAN

Sejak berkembangnya Fotografi saat ini telah menjadi sebuah gaya hidup, hal ini dimulai semenjak munculnya era digital dan berkembangnya media sosial. Sehingga melihat ini banyak hal yang dapat divisualisasikan melalui *food photography* salah satunya adalah makanan dimsum. Banyak faktor yang menyebabkan dimsum disukai di Indonesia selain karena estetika keindahan bentuknya, seperti faktor dimsum memiliki rasa yang enak, banyak variasi, semua keunikan itu adalah kelebihan yang dimiliki oleh dimsum untuk menarik orang. Dimsum juga makanan dengan harga yang terbilang cukup murah, yang satu porsi dimsumnya bisa berisi tiga sampai 5 buah dimsum. Dimsum juga sangat cocok digunakan untuk menjadi makanan pendamping.

SARAN

Menyadari bahwa penulis masih jauh dari kata sempurna, ke depannya penulis akan lebih fokus dalam menjelaskan tentang penelitian yang telah dijelaskan tersebut diatas dengan sumber-sumber yang lebih banyak yang tentunya dapat dipertanggung jawabkan. Besar harapan penulis penelitian ini dapat bermanfaat untuk kalangan yang banyak. Karena keterbatasan pengetahuan dan referensi, penulis menyadari penelitian ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu saran dan kritik yang membangun sangat diharapkan agar penelitian ini dapat disusun menjadi lebih baik lagi di masa yang akan datang.

DAFTAR PUSTAKA

- Ambarsari, Riana. 2015 Food Fotografi for Everyone. Jakarta
- Ambarsari, Riana. 2015. Motret Makanan itu Gampang!. Jakarta
- Ardiansyah, Yuliana. 2005. Tips dan Trik Fotografi. PT Gramedia: Jakarta
- Hendri, Kurniawan. 2019. Jurnal Seni Rupa 9. Jakarta
- Herry, Tjiang. 2016. 7 Hari Belajar Food Photography. Jakarta
- Rika Ekawati. 2016. Geonusantara Journal of Tutorial. Food Photography
- Soedjono, Soeprapto. 2007. *Pot-pourri Fotografi*. Jakarta: Universitas Trisakti.
- Wening, Tyas. 2019. Kenali Sejarah dan Perkembangan Dimsum. Bandung
- Panduan Penulisan Penyusunan Proposal Program Kegiatan Merdeka Belajar Kampus Merdeka. (2021). Denpasar: Institut Seni Indonesia Denpasar