

Menganalisa Teknik Dan Komposisi Foto Dalam *Food Photography*

Faishal Rifqi Hadi Muzhaffar¹, Maya Purnama Sari², Basma Zakia Fathonia³ Nabila Afifah Arsi⁴
^{1,2,3,4}Universitas Pendidikan Indonesia Bandung Jawa Barat
¹faishalrifqi@upi.edu

Abstrak

Fotografi makanan merupakan suatu genre dalam fotografi objek diam yang bertujuan untuk membuat gambar makanan menjadi lebih menarik. Di berbagai sektor industri kuliner, seperti produsen makanan, rumah produksi, periklanan, hotel, kafe, dan lainnya, fotografi makanan menjadi suatu kebutuhan penting. Dalam menganalisis tren food photography saat ini, diperlukannya teknik-teknik dasar. Salah satu aspek penting dalam teknik fotografi adalah pencahayaan dan juga beberapa komposisi yang digunakan seperti *eye angle*, *45 degree angle*, *flat lay*, *rule of third*, perspektif, *framing*, *background & foreground*, dan dimensi. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis teknik foto dan komposisi yang digunakan dalam food photography dengan mendalam, juga memberikan pandangan baru terhadap visualisasi makanan dalam fotografi. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah menggunakan teknik Studi Literatur, dimana penulis meninjau literatur yang relevan dengan topik yang diteliti. Selain itu, pada penelitian ini juga menggunakan metode analisis visual, dimana metode ini digunakan untuk memeriksa elemen foto yang diambil oleh penulis. Berdasarkan beberapa foto berbeda yang sudah dianalisis di atas, dapat disimpulkan bahwa dari kelima jenis foto tersebut komposisi foto yang paling banyak digunakan adalah komposisi rule of thirds, dikarenakan komposisi tersebut dapat membuat foto terkesan lebih seimbang dan menarik.

Kata Kunci : fotografi makanan, teknik fotografi, komposisi fotografi

Abstract

Food photography is a genre in still photography that aims to make food images more attractive. In various sectors of the culinary industry, such as food manufacturers, production houses, advertising, hotels, cafes, and others, food photography has become an important necessity. In analyzing the current trend of food photography, basic techniques are needed. One of the important aspects in photography techniques is lighting and also some compositions used such as eye angle, 45 degree angle, flat lay, rule of third, perspective, framing, background & foreground, and dimension. This research aims to analyze the photo techniques and compositions used in food photography in depth, as well as provide a new view of food visualization in photography. The method used in this research is to use the Literature Study technique, where the author reviews the literature relevant to the topic under study. In addition, this research also uses the visual analysis method, where this method is used to examine the elements of the photos taken by the author. Based on several different photos that have been analyzed above, it can be concluded that of the five types of photos, the most widely used photo composition is the rule of thirds composition, because the composition can make the photo seem more balanced and interesting.

Keywords: food photography, photography techniques, photography composition

PENDAHULUAN

Fotografi makanan telah menjadi bagian integral dari industri kuliner, menginspirasi selera dengan gambar-gambar yang menggiurkan. Dalam bidang ini, teknik foto memainkan peran penting dalam menangkap esensi dari sebuah hidangan. Fotografi makanan merupakan suatu genre dalam fotografi objek diam yang bertujuan untuk membuat gambar makanan menjadi lebih menarik. Di berbagai sektor industri kuliner, seperti produsen makanan, rumah produksi, periklanan, hotel, kafe, dan lainnya, fotografi makanan menjadi suatu kebutuhan penting. Oleh karena itu, para pelaku dalam bidang *food photography*, termasuk *food photographer*, *chef* sebagai pencipta hidangan, dan *food stylist* yang bertanggung jawab menata makanan saat difoto, semakin diminati. *Food Photography* menjadi salah satu strategi promosi yang efektif dalam bisnis kuliner dengan cara menampilkan makanan melalui medium fotografi.

Peran fotografer sangat penting dalam mengeksekusi tugas ini. Tugas utama fotografer makanan adalah mengabadikan gambar menu makanan dengan cara yang menarik sehingga dapat memikat selera para penikmat kuliner. Dalam menganalisis tren *food photography* saat ini, diperlukannya teknik-teknik dasar. Salah satu aspek penting dalam teknik fotografi adalah pencahayaan, yang dalam dunia fotografi disebut "*exposure*" atau pencahayaan. *Exposure* mengacu pada jumlah cahaya yang direkam saat pengambilan gambar, yang berpengaruh pada tingkat kecerahan gambar yang dihasilkan. Volume cahaya ini pada dasarnya ditentukan oleh kombinasi pengaturan ISO, *aperture*, dan kecepatan rana (*Shutter Speed*).

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis teknik foto dan komposisi yang digunakan dalam *food photography* dengan mendalam, memberikan pandangan baru terhadap visualisasi makanan dalam fotografi. Tingginya popularitas media sosial dan peningkatan minat akan kuliner telah mengangkat fotografi makanan menjadi seni yang diminati dan dituntut keasliannya.

Penggunaan teknik foto yang tepat mampu meningkatkan daya tarik sebuah hidangan melalui tampilan visual yang menawan.

Penelitian ini bertujuan untuk membedah berbagai teknik foto yang digunakan dalam *food photography*, menyelami aspek-aspek visual yang menjadi kunci dalam menyajikan makanan secara menarik dan menggugah selera.

Hasil penelitian diharapkan dapat memberikan pandangan yang lebih dalam terhadap teknik-teknik khusus yang dapat diterapkan dalam fotografi makanan. Dengan demikian, diharapkan dapat memberikan panduan yang berguna bagi para praktisi dan penggemar *food photography* dalam menghasilkan karya-karya yang memikat.

Melalui pemahaman mendalam terhadap visualisasi dalam *food photography*, penelitian ini akan membahas beragam teknik yang diperlukan dalam proses pembuatan karya fotografi makanan, memberikan landasan yang kokoh bagi pengembangan seni fotografi makanan.

Berdasarkan uraian latar belakang masalah yang terdapat di atas, maka rumusan masalah yang dapat diperoleh yaitu:

1. Apa saja teknik yang digunakan dalam memotret foto makanan?
2. Apa saja komposisi foto yang baik digunakan dalam memotret foto makanan?.

TINJAUAN PUSTAKA

Dalam konteks fotografi makanan, landasan teori melibatkan pemahaman mendalam tentang teknik-teknik yang diterapkan baik oleh amatir maupun profesional dalam menangkap esensi makanan melalui gambar. Teknik-teknik ini mencakup komposisi visual, penggunaan cahaya, sudut pengambilan gambar, serta kemahiran editing yang memengaruhi hasil akhir dalam *food photography*.

Dalam perspektif amatir, tinjauan pertama memberikan gambaran tentang bagaimana fotografer yang masih dalam tahap belajar menggunakan kuesioner untuk menganalisis teknik fotografi dalam fotografi makanan. Salah

satu studi relevan adalah penelitian yang dilakukan oleh Saputra et al. (2018), yang mengulas teknik fotografi dalam *food photography* oleh fotografer amatir.

Sementara itu, tinjauan kedua mengarah pada teknik foto dalam tren *food photography* dari perspektif profesional. Dalam penelitiannya, Muliawan (2021) mendalami teknik fotografi yang menjadi landasan dalam tren *food photography*, khususnya dalam konteks penggunaan oleh fotografer profesional.

Dua perspektif ini menggambarkan perbedaan dalam pendekatan antara amatir dan profesional dalam mengaplikasikan teknik foto dalam fotografi makanan, memberikan sudut pandang yang lebih luas terkait cakupan teknik yang berbeda dalam industri *food photography*

LANDASAN TEORI

Sebelum memahami teknik-teknik yang mendalam dalam fotografi makanan, penting untuk merangkum landasan teoritis yang menjadi pondasi penelitian ini.

Pencahayaan

Dalam fotografi makanan, pencahayaan dan komposisi visual menjadi elemen kunci dalam menciptakan gambar yang menarik. Teori pencahayaan dalam fotografi, seperti yang dikemukakan oleh Langford (2007:75), menggarisbawahi pentingnya sumber cahaya, intensitas, serta arah cahaya dalam menangkap detail dan memperindah subjek fotografi. Sementara itu, teori komposisi visual oleh Freeman (2014) memberikan pandangan mendalam tentang penempatan elemen-elemen dalam bingkai foto untuk menciptakan kesan yang menarik secara visual.

Teknik Fotografi

Landasan teori yang menjadi rujukan berasal dari buku, salah satunya adalah karya Langford, Michael. (2007). "*Langford's Basic Photography: The Guide for Serious Photographers*." Buku ini memberikan pemahaman mendalam tentang teknik-teknik fotografi, terutama dalam hal pencahayaan yang

menjadi kunci dalam fotografi makanan.

Sementara buku lainnya yang menjadi landasan teori adalah karya Freeman, Michael. (2014). "*The Photographer's Eye: Composition and Design for Better Digital Photos*." Buku ini mengulas secara komprehensif tentang komposisi visual dalam fotografi, memberikan pandangan yang berguna dalam menata elemen-elemen dalam foto makanan.

Komposisi Food Photography

Setelah mengetahui landasan teoritis yang menjadi pondasi dalam penelitian ini, perlu diketahui juga beberapa teori terkait teknik-teknik dalam *food photography*, diantaranya adalah komposisi yang digunakan dalam fotografi.

Untuk menciptakan citra yang memukau, diperlukan perhatian khusus terhadap penataan komposisi dalam dunia fotografi. Komposisi dalam konteks ini mencakup pengaturan elemen-elemen seperti garis, bentuk, warna, dan kontras antara area yang gelap dan terang (Muliawan & Pradnyanita, 2021). Dalam fotografi makanan, ada berbagai jenis komposisi yang dapat diterapkan, termasuk diantaranya *eye angle*, *45 degree angle*, *flat lay*, *rule of thirds*, perspektif, *framing*, *background & foreground*, dan dimensi.

Contoh penerapan komposisi dapat dilihat pada *eye angle*, di mana lensa kamera diarahkan sejajar dengan tinggi objek untuk menciptakan perspektif seolah-olah mata manusia melihatnya. Teknik ini sering digunakan dalam fotografi makanan untuk menonjolkan lapisan-lapisan makanan sebagai fokus utama, memberikan gambaran visual yang mendalam tentang tekstur dan rasa hidangan.

Dalam *45 degree angle*, fotografer memilih sudut pemotretan 45 derajat untuk menghindari kesan terlalu datar atau terlalu tinggi. Tujuan dari komposisi ini adalah untuk dengan jelas menangkap detail topping pada makanan sambil tetap mempertahankan visibilitas pada bagian bawahnya.

Flat Lay, sebagai teknik komposisi lainnya, melibatkan penempatan kamera secara langsung di atas objek yang akan difoto.

Komposisi ini umumnya efektif untuk makanan yang tidak memiliki lapisan, namun memiliki banyak topping seperti pizza, menciptakan tampilan yang menarik dan mengundang selera.

Rule of thirds, atau aturan sepertiga, memberikan pedoman tentang penempatan objek pada sepertiga bagian dalam bingkai foto. Dengan memperhatikan panduan ini, fotografer dapat menciptakan keseimbangan visual dan estetika yang menarik, memastikan elemen-elemen terpenting ditempatkan dengan tepat dalam bingkai.

Komposisi *background* dan *foreground*, sebagai elemen penunjang, dapat memberikan sentuhan artistik tambahan pada foto. Dengan merancang latar belakang dan latar depan secara cermat, fotografer dapat memperkaya visualitas gambar dan memberikan kesan yang lebih menyeluruh.

METODE PENCIPTAAN

Sebelum memasuki detail-detail teknis dalam metode penciptaan, penting untuk merangkum pendahuluan yang memberikan gambaran umum tentang bagaimana fotografi makanan menjadi bagian penting dalam penelitian ini.

Penelitian ini memulai penciptaan dengan pemilihan perangkat fotografi yang tepat seperti kamera DSLR atau *mirrorless* yang memiliki kemampuan menangkap detail dengan baik. Selain itu, metode ini juga menitikberatkan pada pemilihan peralatan pencahayaan seperti ring light atau softbox untuk menciptakan pencahayaan yang ideal dalam mengambil foto makanan. Pengaturan cahaya yang tepat menjadi fokus dalam menciptakan foto yang menarik dan memperindah hidangan.

Bagian kedua dari metode ini menitikberatkan pada komposisi visual. Penelitian ini menggunakan teknik framing dan komposisi yang tepat untuk menampilkan makanan secara menggiurkan dalam foto. Setelah pengambilan foto, penggunaan perangkat lunak penyuntingan foto seperti *Adobe Lightroom* atau *Photoshop* digunakan untuk menyempurnakan foto, mengatur warna,

kontras, dan detail untuk mencapai hasil yang menarik secara visual.

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah menggunakan teknik Studi Literatur, dimana penulis meninjau literatur yang relevan dengan topik yang diteliti. Selain itu, pada penelitian ini juga menggunakan metode analisis visual, dimana metode ini digunakan untuk memeriksa elemen foto yang diambil oleh penulis.

Setiap metode penciptaan dalam fotografi makanan memiliki langkah-langkah yang mendetail dalam proses pengambilan foto dan pengolahan hasil akhir. Namun, dalam konteks penelitian tertentu, langkah-langkah ini akan lebih terperinci dan sesuai dengan tujuan penelitian serta teknik yang digunakan

PEMBAHASAN

Karya Foto Berjudul "*Sweet Dark Chocolate Cake*"



Foto 1. "*Sweet Dark Chocolate Cake*", 2023
(Sumber: Penulis, 2024)

Dalam gambar pertama yang berjudul "*Sweet Dark Chocolate Cake*," terlihat sebuah foto kue coklat yang ditempatkan dengan apik di atas talenan, dihiasi dengan beberapa meses berwarna-warni. Pada foto ini, fotografer menerapkan komposisi *eye angle*, di mana lensa kamera ditempatkan sejajar dengan tinggi objek untuk memastikan fokus utama pada lapisan kue terlihat dengan lebih jelas.

Untuk mencapai hasil ini, digunakan teknik under exposure dengan pencahayaan tambahan. Pengaturan kamera melibatkan penggunaan ISO 100, aperture f/10, kecepatan rana (*shutter speed*) sebesar 1/100 detik, dan

panjang fokus (*focal length*) sebesar 50 mm. Teknik *under exposure* digunakan untuk menciptakan kontras yang lebih tajam antara area gelap dan terang, memperkuat visualisasi lapisan kue dan hiasan meses.

Penerapan pengaturan kamera seperti ISO, aperture, kecepatan rana, dan panjang fokus memberikan kesan artistik pada foto. ISO 100 memberikan tingkat kepekaan cahaya yang rendah, aperture f/10 memberikan kedalaman bidang yang memadai, kecepatan rana 1/100 detik menangkap momen dengan baik, dan panjang fokus 50 mm memberikan framing yang proporsional terhadap objek, semuanya berkontribusi pada kualitas dan estetika foto kue coklat tersebut.

Karya Foto Berjudul “Biskuit Cokelat”

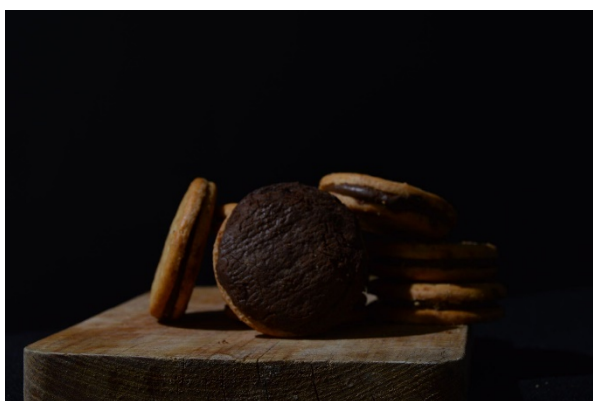


Foto 2. “Biskuit Cokelat”, 2023
(Sumber: Penulis, 2024)

Dalam gambar kedua, terlihat sebuah foto biskuit coklat yang sangat tebal, diletakkan dengan apik di atas talenan. Pada komposisi foto ini, fotografer menerapkan prinsip rule of thirds, di mana objek utama, yakni tumpukan biskuit coklat, diposisikan di persimpangan garis kiri dari aturan sepertiga. Pendekatan ini bertujuan untuk menciptakan keseimbangan visual dan ketertarikan dalam komposisi foto.

Dengan menempatkan objek utama pada titik persimpangan garis aturan sepertiga, hasilnya adalah komposisi yang lebih seimbang dan menarik secara estetis. Pendekatan ini membantu menghindari kesan monoton dan memberikan dinamika pada tampilan keseluruhan foto.

Teknik yang digunakan dalam pengambilan foto ini juga melibatkan *under exposure* dengan pencahayaan tambahan. Pengaturan kamera mencakup penggunaan ISO 100, aperture f/11, kecepatan rana (*shutter speed*) 1/100 detik, dan panjang fokus (*focal length*) sebesar 55 mm. Pemilihan *under exposure* menciptakan kontras yang lebih tajam antara area gelap dan terang, menjadikan tumpukan biskuit coklat sebagai fokus utama dengan lebih mencolok. Pengaturan lainnya seperti aperture yang cukup kecil dan panjang fokus yang moderat juga berkontribusi pada kedalaman bidang dan *framing* yang pas untuk menghasilkan gambar yang tajam dan estetis.

Karya Foto Berjudul “Croissant Bread”



Foto 3. “Croissant Bread”, 2023
Cetak foto bahan luster, 50x60 cm.
(Sumber: Penulis, 2024)

Dalam gambar ketiga, terdapat foto roti *croissant* yang ditempatkan dengan apik di atas talenan. Pada komposisi foto ini, fotografer memilih menggunakan prinsip *45 degree angle*, di mana lensa kamera dibidik dengan sudut sekitar 45 derajat terhadap tinggi objek. Pendekatan ini bertujuan agar bagian topping atas roti terlihat sedikit lebih jelas, menciptakan dimensi dan menarik perhatian pada detail tertentu.

Dengan menggunakan sudut 45 derajat, foto ini berhasil menciptakan perspektif yang dinamis, tidak terlalu datar seperti *eye angle* atau terlalu tinggi seperti *high angle*. Sebagai hasilnya, bagian atas roti *croissant* yang dihiasi menjadi fokus utama, memberikan daya tarik visual pada komposisi keseluruhan.

Teknik *under exposure* kembali digunakan pada pengambilan foto ini, disertai dengan pencahayaan tambahan. Pengaturan kamera mencakup ISO 100, aperture f/11, kecepatan rana (*shutter speed*) 1/100 detik, dan panjang fokus (*focal length*) sebesar 50 mm. Pemilihan *under exposure* membantu menciptakan kontras yang kuat, menyoroti tekstur dan detail pada roti croissant. Pengaturan aperture yang kecil dan panjang fokus yang moderat juga memberikan kedalaman bidang yang memadai, menjadikan objek terfokus dengan baik dan menciptakan tampilan foto yang tajam secara keseluruhan.

Karya Foto Berjudul “My Biscuits”



Foto 4. "My Biscuits", 2023
(Sumber: Penulis, 2024)

Pada gambar keempat, terdapat foto biskuit yang tersusun dengan indah di atas talenan, dilengkapi dengan beberapa hiasan remahan biskuit yang memberikan sentuhan tekstur. Pada komposisi foto ini, fotografer menerapkan prinsip *rule of thirds*, di mana objek utama, yaitu tumpukan biskuit, ditempatkan di persimpangan garis kanan aturan sepertiga. Pendekatan ini bertujuan untuk menciptakan komposisi yang seimbang secara visual dan memberikan daya tarik pada elemen utama foto.

Biskuit yang disusun dengan sedikit menumpuk memberikan kesan estetis yang lebih menarik, menghadirkan dimensi dan kerapian pada susunan tersebut. Hiasan remahan biskuit yang dihadirkan dalam foto menambahkan elemen tekstur, memberikan kompleksitas visual pada keseluruhan komposisi.

Sama seperti pada foto sebelumnya, teknik *under exposure* dipilih untuk pengambilan gambar ini, didukung dengan pencahayaan tambahan. Pengaturan kamera melibatkan penggunaan ISO 100, aperture f/11, kecepatan rana (*shutter speed*) 1/100 detik, dan panjang fokus (*focal length*) sebesar 50 mm. Pemilihan *under exposure* membantu menonjolkan detail dan kontras, sementara pengaturan aperture yang kecil dan panjang fokus yang moderat menghasilkan kedalaman bidang yang memadai, menjadikan tumpukan biskuit sebagai pusat perhatian yang tajam dalam komposisi foto.

Karya Foto Berjudul “Sweet Dark Chocolate Cake Pt.2”



Foto 5. “Sweet Dark Chocolate Cake Pt.2”, 2023
(Sumber: Penulis, 2024)

Seperti pada foto sebelumnya (foto 1), gambar kelima juga menampilkan sebuah kue coklat yang ditempatkan dengan indah di atas talenan, dilengkapi dengan beragam hiasan meses yang berwarna-warni. Namun, perbedaan utama terletak pada sudut pengambilan gambar. Pada foto ini, digunakan komposisi *flat lay*, di mana lensa kamera ditempatkan tepat di atas objek yang akan difoto. Pendekatan ini memastikan bahwa bagian atas objek, termasuk lapisan kue dan hiasan, terlihat dengan jelas.

Komposisi *flat lay* menciptakan tampilan yang datar dan rata, memungkinkan penonton untuk melihat keseluruhan objek dengan detail yang maksimal. Sudut pandang ini sering digunakan dalam fotografi makanan untuk

menyoroti presentasi secara keseluruhan.

Pada sisi teknis, fotografer kembali menggunakan teknik *under exposure*, didukung oleh pencahayaan tambahan. Pengaturan kamera mencakup ISO 100, aperture f/10, kecepatan rana (*shutter speed*) 1/100 detik, dan panjang fokus (*focal length*) sebesar 47 mm. Pilihan *under exposure* bertujuan untuk menciptakan kontras yang tajam antara area gelap dan terang, sementara pengaturan aperture yang moderat dan panjang fokus yang sesuai menjaga fokus pada objek utama, memastikan bahwa bagian atas kue coklat dan hiasannya terlihat dengan detail yang optimal.

KESIMPULAN

Dari berbagai jenis komposisi dalam fotografi yang sudah dianalisis, seperti *eye angle*, *45 degree angle*, *flat lay*, *rule of thirds*, perspektif, *framing*, *background & foreground*, dan dimensi, dapat disimpulkan bahwa penggunaan *rule of thirds* paling dominan dalam *food photography*. Komposisi ini memberikan hasil yang seimbang dan menarik secara visual, sehingga sering menjadi pilihan utama bagi fotografer makanan.

Analisis atas beberapa foto yang telah dipelajari menunjukkan bahwa *rule of thirds* yang paling mendominasi, memberikan kesan seimbang dan estetis pada komposisi foto. Komposisi ini berhasil menonjolkan objek utama secara proporsional, menciptakan daya tarik yang kuat. Selain itu, untuk meningkatkan penonjolan tekstur dalam foto, teknik *under exposure* sering digunakan, dengan pengaturan ISO 100 dan kecepatan rana (*shutter speed*) 1/100 detik.

Secara keseluruhan, kesimpulan tersebut menunjukkan bahwa pemilihan komposisi yang tepat, seperti *rule of thirds*, bersamaan dengan teknik *under exposure*, dapat menghasilkan foto makanan yang menarik, seimbang, dan memperlihatkan tekstur dengan baik. Kombinasi ini memberikan dasar yang kuat untuk menciptakan karya fotografi makanan yang estetis dan memukau.

DAFTAR PUSTAKA

- Cankul, D., Ari, O. P., & Okumus, B. (2021, January). The current practices of food and beverage photography and styling in food business. *Journal of Hospital and Tourism Technology*, 12(2), 287-306. 10.1108/JHTT-02-2020-0052
- Freeman, M. (2014). "The Photographer's Eye: Composition and Design for Better Digital Photos".
- Langford, M. (2007). "Langford's Basic Photography: The Guide for Serious Photographers."
- Muliawan, K. D., & Pradnyanita, A. A. S. I. (2021, Mei). ANALISA TEKNIK FOTOGRAFI DALAM TREN FOOD PHOTOGRAPHY. *Jurnal Nawala Visual*, 3(1).
- Saputra, K. A., & Marwanti. (2018). PENGEMBANGAN BUKU SAKU FOOD PHOTOGRAPHY SEBAGAI SUMBER BELAJAR FOTOGRAFER PEMULA. *Journal of Culinary Education and Technology*, 7(2). <https://doi.org/10.21831/jcet.v7i2.11569>