

Foto *Food And Beverages* Raffles Bali – CG Pictures

Alghifari Ghazi Ladiba Sony Perdana¹, Anis Raharjo², Putu Agus Bratayadnya³
^{1,2,3}Institut Seni Indonesia Denpasar
¹ghaziladiba12@gmail.com

Abstrak

Food and Beverages photography merupakan penyampaian unsur visual menarik dalam menghadirkan gambar sebuah makanan atau minuman. Konsep *Food and Beverages photography* ini akan dikhususkan ke dalam bisnis atau industri yang bergerak di bidang penyajian makanan atau minuman, salah satunya yaitu resort Raffles Bali bersama dengan tim CG Pictures dalam pelaksanaan praktek magang. Praktek magang ini bertujuan untuk mengetahui apa itu *Food and Beverages* Raffles bali dan mengetahui tahapan dalam penciptaan karya foto makanan dan minuman Raffles Bali. Dalam pelaksanaan magang, penulis melakukan praktik magang secara langsung dilokasi dan latihan memotret bersama tim CG Pictures. Selama proses kegiatan magang, hasil yang dicapai adalah ilmu pengetahuan tentang *food and beverages*, penerapan teknik fotografi, serta pengembangan ide kreativitas dalam perkembangan tren foto makanan dan minuman seiring perkembangan zaman saat ini.

Kata Kunci : foto *food and beverages*, raffles bali, cg pictures

Abstract

Food and Beverages photography is the delivery of interesting visual elements in presenting images of a food or drink. The concept of *Food and Beverages photography* will be devoted to businesses or industries engaged in the presentation of food or beverages, one of which is the Raffles Bali resort together with the CG Pictures team in the implementation of internship practices. This internship aims to find out what *Raffles Bali Food and Beverages* is and know the stages in the creation of *Raffles Bali food and beverage photo works*. In the internship, the author did an internship practice directly on location and practice taking pictures with the CG Pictures team. During the internship process, the results achieved were knowledge about *food and beverages*, the application of photography techniques, and the development of creativity ideas in the development of food and beverage photo trends along with the current times.

Keywords: *photo food and beverages*, raffles bali, cg pictures

PENDAHULUAN

Dalam pelaksanaan magang, penulis mengikuti program praktik kerja atau magang. Program praktik kerja/magang dilakukan selama perkuliahan semester VII program studi fotografi, yang akan memberikan pengalaman praktik kerja yang cukup kepada mahasiswa melalui pembelajaran langsung di tempat kerja, hal tersebut sangat membantu untuk dapat mencari ilmu dilapangan secara maksimal, karena selama menjalankan program praktik kerja mahasiswa dibebaskan dalam matakuliah pembelajaran di kampus namun difokuskan untuk menjalankan praktik kerja di mitra tertentu. Pada kali ini penulis diberikan kesempatan untuk menjalankan program praktik kerja di CG Pictures bersama Candra Sanchez yang merupakan fotografer yang bergerak di *food photography*, dan penulis diberikan kesempatan untuk melakukan praktik kerja di mitra tersebut dan dapat menjalankan ide atau gagasan yang sebelumnya sudah dilaksanakan. Cg Pictures sebagian besar bergerak di bidang fotografi makanan yang biasanya dikelola oleh *Food and Beverages* berbagai industri di Bali seperti restoran, hotel, resort, dan lainnya. Cg Pictures selalu memberikan kesan yang menarik terhadap klien mengenai hasil karya foto makanan yang detail, menarik, dan kreatif sehingga memiliki ciri khas di setiap foto yang dihasilkan. Dalam kesempatan ini, penulis tidak hanya ingin mempelajari bagaimana penerapan teknik fotografi pada makanan, melainkan bagaimana pengembangan ide dan kreativitas dalam pelaksanaan *photoshoot* di lapangan. Serta mempelajari tren foto makanan yang menarik seiring perkembangan zaman.

Makanan dan minuman adalah sesuatu yang tidak bisa dipisahkan dari kehidupan kita. Makanan merupakan kebutuhan pokok manusia yang diperlukan setiap saat untuk bertahan hidup, begitu juga dengan minuman. Kita semua tahu, bahwa makanan dan minuman selain bisa membawa rasa lapar dan dahaga, makanan dan minuman juga bisa memicu ingatan dan emosi. Misalnya Ketika mencium bau makanan atau minuman tertentu, secara tiba-tiba kita akan

teringat sebuah momen di masa lalu kita pernah memakannya. Atau dalam contoh lainnya kita pernah merasa lapar dan haus hanya dengan melihat foto makanannya saja meski tidak ada makanannya. Disitulah peran *food photography* dalam menyampaikan unsur visual yang menarik untuk dilihat.

Food and Beverages Photography tidak hanya sekedar menghadirkan gambar sebuah makanan dan minuman, melainkan menyentuh hubungan yang kamu miliki dengan makanan atau minuman tersebut. Hal ini termasuk cara untuk mengomunikasikan rasa, pengalaman, atau suasana hati hanya melalui gambar. Menguasai karakter cahaya dan penataan cahaya penting sekali dalam fotografi makanan dan minuman professional, karena ini yang akan membuat objek yang difoto tampil mengundang selera. Penataan Cahaya yang tepat akan membuat sebuah foto makanan dan minuman muncul karakternya, yang renyah harus terlihat renyah, yang lembut harus terlihat lembut, yang *juicy* harus terlihat *juicy*, yang segar terlihat segar, dan sebagainya.

Konsep *food and Beverages photography* ini akan dikhususkan ke dalam bisnis atau industri *Food and Beverages*. *Food and Beverages* merupakan jenis bisnis, perusahaan, atau industri yang bergerak di bidang penyajian makanan dan minuman. Dalam industri ini, *Food and Beverages* dibagi menjadi dua bagian yaitu *Food and Beverages Service* dan *Food and Beverages Product*. *Food and beverage service* adalah departemen yang memberikan jasa pelayanan dan penyajian makanan dan minuman yang dikelola secara profesional dan bersifat komersial dengan tujuan untuk memberikan kepuasan bagi pelanggan serta mendapatkan keuntungan secara finansial. *Food and Beverages product* merupakan salah satu bagian bisnis yang bertugas untuk mengolah makanan atau minuman dari bahan mentah menjadi produk siap saji. *Food and beverage* merupakan salah satu elemen penting dalam industri pariwisata. Industri pariwisata didukung oleh berbagai macam sektor, seperti akomodasi, transportasi, atraksi, dan juga *food*

and beverage. Tanpa adanya *food and beverage*, industri pariwisata tidak akan lengkap.

Dalam berbagai macam proyek Cg Pictures yang sudah dilaksanakan di berbagai tempat, penulis memilih salah satu tempat yang menerapkan industri *Food and Beverages* yaitu Raffles Bali. Raffles Bali merupakan hotel dan resort mewah bintang 5 yang terletak di Jl. Karang Mas Sejahtera No. 1A Jimbaran, Bali. Penulis memilih proyek di Raffles Bali karena makanan dan minuman yang dihasilkan memiliki ciri khas tersendiri yang tidak umum ditemukan di tempat lainnya, serta pengalaman yang berkesan bagi penulis dalam pelaksanaan *photoshoot* langsung di tempat. Raffles Bali menawarkan kepada para tamu pengalaman yang begitu mewah, otentik, dan bertanggung jawab. Pengalaman yang ditawarkan kepada para tamu dalam industri *Food and Beverages* di Raffles Bali yaitu The Writers Bar dan Rumari Bali. The Writers Bar merupakan tempat yang menawarkan minuman koktail klasik dan autentik khas Bali, serta menawarkan view pemandangan laut langsung dan menjadi sunset view yang indah di sore hari. Rumari Bali merupakan resto tempat *fine dining* para tamu yang terletak di ketinggian yang serupa dengan The Writers Bar. Rumari Bali menyajikan menu Asia Tenggara yang otentik, rasa yang organik, kontemporer. Serta disajikan juga berbagai macam wine yang dapat dipesan secara langsung kepada para tamu.

Makanan dan minuman yang dihasilkan di Raffles Bali ini dikemas dengan menarik dan juga memiliki ciri khas tersendiri dengan konsep-konsep tertentu yang dimana penulis tertantang dan berinisiatif untuk menciptakan hasil karya foto yang menarik, bagus, dan terlihat mewah. Serta dikenal lebih banyak baik di lingkup nasional maupun internasional.

TINJAUAN PUSTAKA

Tinjauan pustaka secara umum adalah bab yang mengemukakan sejumlah teori serta pendapat ahli terhadap fokus penelitian yang ingin dilakukan sesuai fokus kegiatan penelitian itu, sedangkan sumber atau referensi adalah suatu

informasi yang dapat dijadikan sebagai rujukan teori yang bisa dipelajari mengenai sumber atau referensi tersebut. Berikut tinjauan Pustaka dan sumber yang dijadikan sebagai acuan penulisan pemahaman dan pengetahuan teori yang melandasi berkaitan dengan tema penciptaan karya fotografi nantinya yang akan digunakan sebagai berikut:

Tinjauan Tentang Food Photography

Food Photography adalah sebuah cabang seni fotografi yang bertujuan untuk mengabadikan segala macam bentuk dari makanan yang disetting sedemikian rupa sehingga mampu menggambarkan lezatnya makanan tersebut tanpa bercerita dan hanya gambar yang berbicara.

Food Photography tidak lepas dengan adanya dunia makanan yang menjadi seorang model saat melakukan pengambilan gambar. *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.

Karena itu pelaku *food photography* semakin dicari. Baik *food photographer*, chef sebagai pembuat makanan, maupun food stylist yang menata makanan saat difoto. *Food photography* yang bagus harus menonjolkan ciri-ciri terbaik makanan tersebut dan kelezatannya yang melekat. Rayakan warna dan tekstur dari piring ataupun elemen pendukung lainnya, tidak diredam atau disembunyikan. *Food photographer* membuat makanan terlihat lebih hidup dengan hasil gambaran mereka. Dengan warna yang menakjubkan dan komposisi yang indah. Sederhananya *food photography* adalah fotografi yang berfokus pada makanan, atau menggunakan makanan sebagai subjek utamanya. Namun, nyatanya *food photography* ini bukan hanya sekedar mengambil foto makanan, juga menerapkan prinsip lainnya seperti desain

Dengan hal tersebut, kamu perlu menata kondisi sekitar dan Menyusun bidikan untuk bisa mendapatkan gambar yang sempurna. Ini

juga termasuk hal lainnya, seperti menggunakan alat peraga (yaitu serbet, tatakan, dll.), menggabungkan peralatan makan dengan warna berbeda, dan bahkan mungkin bekerja sama dengan model jika menginginkan lebih banyak nuansa gaya hidup.

Food photography tidak hanya sekedar menghadirkan gambar sebuah makanan, melainkan menyentuh hubungan yang kamu miliki dengan makanan tersebut. Hal ini termasuk cara untuk mengkomunikasikan rasa, pengalaman, atau suasana hati hanya melalui sebuah gambar. Oleh sebab itu, fotografi ini penting untuk semua jenis bisnis dan publikasi. Sebuah hidangan dapat terlihat biasa saja atau malah benar-benar dapat memikat tergantung pada cara sang fotografer mengambil gambarnya..

Tinjauan Tentang Food and Beverages

Food and beverages merupakan jenis bisnis, perusahaan, atau industri yang bergerak di bidang penyajian makanan dan minuman. *Food and beverage* merupakan salah satu elemen penting dalam industri pariwisata. Industri pariwisata didukung oleh berbagai macam sektor, seperti akomodasi, transportasi, atraksi, dan juga *food and beverage*. Tanpa adanya *food and beverage*, industri pariwisata tidak akan lengkap.

Dalam industri perhotelan, *food and beverage* (F&B) merupakan bagian penting yang menyediakan konsumsi makanan dan minuman bagi tamu. *Food and Beverages* terdiri dari aneka macam jenis makanan dan minuman yang disajikan di hotel, restoran, serta berbagai tempat lainnya yang berkaitan dengan industri perhotelan.

Dalam industri ini, *Food and Beverages* dibagi menjadi 2 bagian yaitu *Food and Beverages service* dan *Food and Beverages Product*. *Food and beverage service* adalah departemen yang memberikan jasa pelayanan dan penyajian makanan dan minuman yang dikelola secara profesional dan bersifat komersial dengan tujuan untuk memberikan kepuasan bagi pelanggan serta mendapatkan keuntungan secara finansial. *Food & Beverages*

product atau biasa dikenal sebagai *Food and Beverage product* merupakan salah satu bagian bisnis yang bertugas untuk mengolah makanan atau minuman dari bahan mentah menjadi produk siap saji.

Tinjauan Tentang Makanan Mewah

Makanan mewah atau santapan mewah adalah pengalaman menyantap dan menikmati sajian restoran yang bernuansa canggih, unik, dan mahal daripada restoran biasa. Dekorasi restoran yang menyediakan pengalaman semacam ini menampilkan bahan berkualitas lebih tinggi, dengan tata krama meja dan makan yang diharapkan diikuti oleh pengunjung atau tamu. Makanan di restoran mewah biasanya terlihat sangat indah seperti karya seni. Biasanya makanan mewah identik dengan porsi yang cukup kecil. Beberapa alasan makanan mewah memiliki porsi yang cukup kecil yaitu bahan makanan yang digunakan berkualitas *premium*. Untuk menjaga kualitas makanan yang tinggi dan standar bintang lima, kebanyakan restoran mewah tidak sembarangan memilih bahan makanan. Mulai dari bahan utama seperti daging, sayuran, hingga rempah-rempah yang digunakan semuanya dipilih yang terbaik dan harganya tidak murah. Demi menjaga penekanan biaya harga makanan, restoran mewah menyajikan dalam porsi *mini*, hingga harganya tidak semahal jika kita memakannya dalam porsi *reguler*.

Penampilan makanan mewah akan terlihat lebih elegan dalam porsi sedikit sehingga penyajiannya akan lebih tertata di atas piring. Ditambah dengan tren *minimalis* di industri makanan saat ini, kebanyakan restoran di kelas atas menganggap bahwa porsi makanan yang sedikit jauh lebih elegan, dibandingkan dengan porsi yang menutupi piring. Alasan lainnya juga mengapa porsi makanan mewah disajikan dengan lebih kecil dikarenakan adanya rangkaian makan malam yang terdiri dari sajian menu makanan. Mulai dari hidangan pembuka, makanan utama, hingga penutup.

Tinjauan Tentang Minuman Koktail

Koktail atau koktil adalah minuman beralkohol yang dicampur dengan minuman atau bahan-bahan lain yang beraroma. Sebelum disajikan dalam gelas khusus koktail, minuman ini diaduk atau diguncang-guncang supaya bahan-bahannya tercampur. *cocktail* sendiri dianggap sebagai jenis minuman yang lebih rumit karena harus mencampur beberapa jenis minuman beralkohol dan *non-alkohol*. Karena itu, hanya bartender dan mixologist sajalah yang dapat menyajikan *cocktail*.

Untuk menghasilkan *cocktail* yang berkualitas, bartender dan mixologist biasa menggunakan bahan-bahan *premium*, termasuk dalam pemilihan minuman beralkohol seperti Whisky, tequila, dan rum yang memang mempunyai biaya yang lebih mahal. Dengan kandungan alkoholnya, area penjualan *cocktail* biasanya hanya terbatas di beberapa tempat, seperti bar, kafe, dan hotel yang telah memenuhi izin penjualan minuman beralkohol oleh pemerintah

LANDASAN TEORI

Landasan teori dapat diartikan sebagai pernyataan atau asumsi secara eksplisit terhadap sebuah teori yang akan dilakukan evaluasi dan penelitian kritis. Landasan teori memiliki kerangka yang berisi konsep lengkap dengan definisi dan berbagai referensi yang akan digunakan sebagai literatur atau rujukan ilmiah yang relevan dengan teori yang digunakan.

Teori Komposisi Fotografi

Kecanggihan kamera saat ini dengan segala fasilitas otomatisnya memudahkan setiap orang untuk dapat membuat foto yang baik secara teknis namun tidaklah berarti foto tersebut dapat menarik perhatian setiap orang. Foto yang baik tidak cukup hanya tajam gambarnya, tetapi juga tepat pencahayaannya dalam bidang gambar dengan komposisi yang baik pula. Komposisi adalah rangkaian elemen gambar dalam suatu ruang/format. Dengan komposisi yang baik foto akan lebih efektif menampilkan pesan pembuatnya dan

menimbulkan dampak yang lebih kuat pemilihan komposisi merupakan pilihan pribadi fotografer. Mungkin tidak akan pernah ada kamera yang memberi tanda peringatan jangan memotret jika pemotret membuat foto dengan komposisi salah. Jadi komposisi foto merupakan salah satu cara bagaimana fotografer mengekspresikan dirinya tidak ada panduan buku yang dapat digunakan untuk mengatur komposisi sebuah foto karena setiap fotografer bisa mengatur komposisi gambar menurut pandangannya terbaiknya. Yang menjadi masalah tidak semua fotografer terutama yang para pemula memiliki pengalaman praktis untuk menentukan susunan gambar yang efektif, bagi yang memiliki bakat atau rasa keseimbangan (*sense of balance*) yang baik hal ini relatif lebih mudah karena bagaimana pun juga membuat susunan gambar yang efektif membutuhkan latihan praktis yang cukup sehingga para fotografer harus cukup banyak melakukan pemotretan.

Teori Estetika Fotografi

Secara sederhana, estetika adalah ilmu yang membahas keindahan, bagaimana bisa terbentuk, dan bagaimana seseorang bisa merasakannya. Herbert Read dalam bukunya *The Meaning of Art* merumuskan keindahan sebagai suatu kesatuan arti hubungan bentuk yang terdapat di antara pencerapan-pencerapan inderawi (Dharsono, 2014). Fotografi memiliki bermacam-macam manfaat dengan tujuan baik untuk dokumentasi penelitian maupun sebagai media dalam ranah estetika. Estetika fotografi meliputi dua tataran, estetika pada tataran ideational dan estetika pada tataran *technical* (Soedjono, 2006). Estetika fotografi meliputi dua tataran, estetika pada tataran ideational dan estetika pada tataran *technical* (Soedjono, 2006). Tataran *ideational* adalah nilai estetika yang berhubungan dengan gagasan, ide atau suatu konsep. Sementara itu, *tataran technical* adalah penggalan nilai estetika melalui teknik pemotretan. Pierce menggolongkan tanda menjadi tiga yaitu ikon, indeks dan simbol.

Fotografi sebagai salah satu domain seni

visual tidak terlepas dari nilai nilai dan kaidah estetika yang berlaku yaitu, setiap genre memiliki nilai dan kosa estetika maka fotografi dengan parsial genrenya juga tidak terlepas juga dengan kosa estetikanya. Setiap bentuk karya yang dihasilkan dari fotografi tidak lain mempunyai tujuan serta konsep penciptaan yang bermula dari ide dasar yang berkembang menjadi implementasi praksis dengan dukungan peralatan dan teknik ungkap melalui bahasa visual. Lebih jauh, melalui eksperimen dan eksplorasi terhadap target bidik (*expose*) serta proses penghadirannya hingga menjadi subjek (*subject matter*) karya fotografi. Tidak menutup kemungkinan bila objek yang dijadikan subjek (*subject matter*) perlu diambil berulang kali sebagai alternatif dengan eksperimentasi dari berbagai sudut pandang (*angle*) maupun varian optik berupa lensa pendukung sekaligus perlakuan eksplorasi pencahayaan yang memadai (*lighting exposure*). Ditunjang dengan kepekaan dan keterampilan memainkan fasilitas instrumentasi yang ada pada kamera dan peralatan, tujuannya tidak lain adalah mencapai berbagai varian alternatif tampilan yang memiliki nilai estetika sehingga tampilan yang dihasilkan fotografi sesuai dengan kebutuhan yang diharapkan. Tentunya, masalah itu terkait erat dengan masalah ideasional berupa tataran konsep terhadap ide ide fotografi yang dihasilkan serta tataran aspek teknikal berupa permainan secara keteknisan untuk mewujudkan ide ide tersebut.

Teori Tata Cahaya (*lighting*)

Tata cahaya adalah seni pengaturan cahaya dengan mempergunakan peralatan pencahayaan agar kamera mampu melihat objek dengan jelas dan menciptakan ilusi sehingga pelihat mendapatkan kesan adanya jarak, ruang, dan suasana dari suatu karya foto. Seperti halnya mata manusia, kamera membutuhkan cahaya yang cukup agar bisa berfungsi secara efektif.

Dengan pencahayaan, pelihat akan bisa melihat seperti apa bentuk objek, dimana dia saling berhubungan dengan objek lainnya, suasananya, dan keindahannya. Adapun beberapa prinsip dasar tata cahaya yang sudah

menjadi rumusan atau formula dasar sebuah pencahayaan dalam produksi video, film, dan foto, yaitu:

1. *Key Light*

Pencahayaan utama yang diarahkan pada objek. *Key Light* merupakan sumber pencahayaan paling dominan. Biasanya *key light* lebih terang dibandingkan dengan *fill light*. Dalam desain 3 poin pencahayaan, *key light* ditempatkan pada sudut 45 derajat diatas subjek *fill light*

2. *Fill Light*

Pencahayaan pengisi, biasanya digunakan untuk menghilangkan bayangan objek yang disebabkan oleh *key light*. *Fill light* ditempatkan bersebrangan dengan subjek yang mempunyai jarak yang sama dengan *key light*. Intensitas pencahayaan *fill light* biasanya setengah dari *key light*.

3. *Back Light*

Pencahayaan dari arah belakang objek berfungsi untuk memberikan dimensi agar subjek tidak “menyatu” dengan latar belakang. Pencahayaan ini diletakkan 45 derajat di belakang subjek. Intensitas pencahayaan *backlight* sangat tergantung dari pencahayaan *key light* dan *fill light*, dan tentu saja tergantung pada subjeknya. Misal *backlight* untuk orang berambut pirang akan sedikit berbeda dengan pencahayaan untuk orang dengan warna rambut hitam

Konsep dasar pencahayaan saat ini dapat dibedakan menjadi dua bagian yaitu *natural light* dan *artificial light*. Sejak ditemukannya teknologi pencahayaan, efek lampu dapat diciptakan untuk menirukan cahaya bulan, matahari, dan cahaya pada waktu-waktu tertentu. Berdasarkan pemahaman diatas, konsep dasar pencahayaan dapat dijabarkan sebagai berikut:

1. *Natural Light*/Cahaya Alami

Cahaya *natural light* yang sumber cahaya dalam satu *frame* atau adegan maupun *scene* bersumber dari cahaya yang bersifat natural, misalnya cahaya pagi hari dari sebelah timur (*key*). maka shot-shot dalam

scene tersebut *key light*-nya dari arah yang sama.

2. *Artificial Light*/Cahaya Buatan

Cahaya yang bersifat artistik atau ciptaan, dibentuk sesuai dengan kebutuhan artistik, *mood* sebuah adegan atau *scene*. Jadi arah sumber cahaya dapat berubah-ubah sesuai dengan kebutuhan artistik gambar atau *mood* dari adegan tersebut.

METODE PENCIPTAAN

Tahap pengumpulan data yang digunakan dalam laporan akhir program MBKM magang/praktik kerja ini menggunakan metode sebagai berikut.

Metode Observasi

Observasi adalah teknik pengumpulan data, dimana peneliti melakukan pengamatan secara langsung ke objek penelitian untuk melihat dari dekat kegiatan yang dilakukan (Nurdin dan Hartati, 2019: 173). Objek penelitian dapat berupa orang, keadaan, kondisi, kegiatan, proses, dan lain-lain. Teknik ini dilakukan dengan pengamatan langsung ke proyek.

Metode Wawancara

Wawancara adalah percakapan dengan maksud tertentu. Percakapan itu dilakukan oleh dua pihak, yaitu pewawancara (*interviewer*) yang mengajukan pertanyaan dan terwawancara (*interviewed*) yang memberikan jawaban atas pertanyaan itu (Moleong, 2005: 186). Maksud dari digunakannya metode ini adalah untuk memperoleh keterangan atau data yang diperlukan untuk tujuan penelitian. Data yang akan digali melalui wawancara ini berkaitan dengan pendapat atau pernyataan dari sumber data. Sesuai dengan pengertian tersebut, peneliti menggunakan teknik wawancara terstruktur, dimana dalam pengambilan data wawancara dilakukan dengan sudah menyiapkan pertanyaan-pertanyaan untuk menggali informasi yang bertujuan untuk mendapatkan data tersebut. Wawancara dilakukan dengan mitra sesuai dengan informasi yang ingin digali.

Metode Partisipasi

“Partisipasi adalah keterlibatan seseorang dalam situasi baik secara mental, pikiran atau emosi dan perasaan yang mendorongnya untuk memberikan sumbangan dalam upaya untuk memberikan sumbangan dalam usaha mencapai tujuan yang telah ditentukan dan ikut bertanggung jawab terhadap kegiatan pencapaian tujuan tersebut” (Syamsuddin Adam dalam Prasetya, 2008:54). Partisipasi oleh banyak kalangan disamakan pengertiannya dengan keikutsertaan, turut serta mengambil bagian. Hal ini menunjukkan adanya unsur keterlibatan dari dalam suatu kegiatan. Secara Etimologi kata partisipasi berasal dari bahasa Inggris yaitu *participation* ialah kata benda orang ikut mengambil bagian, peserta, *TO Participate* adalah kata kerja, ikut mengambil bagian, “*participation*” adalah hal mengambil bagian. Sesuai dengan pengertian tersebut, penulis menggunakan teknik partisipasi, dimana dalam pengerjaan proyek bersama CG Picture penulis ikut serta dalam mengerjakan rangkaian proyek yang diterima

PEMBAHASAN

Karya Foto Berjudul “Appetizer”



Foto 1. “Appetizer”, 2023

(Sumber: Alghifari Ghazi Ladiba Sony Perdana, 2024)

Pada karya ini penulis memotret hidangan menu pembuka dengan konsep *extreme close up* yang memperlihatkan hiasan dari makanan tersebut. Foto diatas diambil dengan sudut pengambilan 45 derajat yang lebih didekatkan ke objek makanan dan *framing* sedikit ke kanan untuk memperlihatkan detail hiasan daun yang mengarah kekiri dan lekukan mangkok cenderung terlihat bulat nantinya sehingga terlihat nyaman dan mewah.

Umumnya makanan pembuka cenderung asin dan gurih yang dapat membawa gairah makan nantinya pada saat menikmati hidangan utama. Pada foto diatas ditampilkan telur caviar yang dinilai sebagai makanan termewah di dunia dan memiliki rasa yang unik dan khas sehingga orang-orang yang melihat foto diatas merasa ingin sekali untuk mencicipi makanan tersebut.

Foto diatas diambil menggunakan kamera

Fujifilm XT-2 dengan lensa 7artisan Macro 60mm f 2.8 dan pencahayaan menggunakan *flash* godox ad600 dengan aksesoris *softbox*. Flash ditembakkan dari arah atas kiri sehingga makanan yang berada di dalam mangkok tersebut dapat terlihat secara merata dan pantulan yang dihasilkan lembut sehingga terlihat mewah dan dinamis

Karya Foto Berjudul “Flying Cocktail”



Foto 2. “Flying Cocktail”, 2023

(Sumber: Alghifari Ghazi Ladiba Sony Perdana, 2024)

Foto diatas penulis ingin menampilkan aksi gelas melayang yang sedang dituangkan minuman. Komposisi ini diambil secara *low angle* dan menampilkan sisi bawah gelas kaca. Pada komposisi ini juga objek diposisi pada bagian tengah agar terlihat objek yang sedang diambil.

Minuman *cocktail* diatas diambil dengan *low angle* karena ingin menampilkan *stop action* dari cocktail yang dituangkan. Efek melayang yang tercipta menggunakan kaca akuarium dan gelas diletakkan dibagian atas akuarium sehingga penulis dapat memotret dengan *low*

angle dan menimbulkan efek transparan. Penulis juga ingin menunjukkan detail yang tercipta ketika minuman tersebut sedang dituangkan ke dalam gelas sehingga orang yang melihat foto tersebut mengetahui aksi yang menarik yang terjadi dalam foto tersebut.

Foto diatas diambil menggunakan kamera Fujifilm XT-2 dengan lensa Macro 60mm f 2.8 dan menggunakan dua *flash* godox ad600 dan ad200 dengan aksesoris *softbox* di kedua *flash*. *Flash* pertama sebagai cahaya utama diletakkan dibagian kanan objek dan *flash* kedua sebagai fill light diletakkan dibagian kiri objek. Efek cahaya yang ditimbulkan dominan pada cahaya utama dan cahaya pengisi hanya mengurangi bayangan yang ditimbulkan.

Karya Foto Berjudul “*Reflection of Main Dish*”



Foto 3. “*Reflection of Main Dish*”, 2023
(Sumber: Alghifari Ghazi Ladiba Sony Perdana, 2024)

Pada karya diatas penulis memomtret hidangan utama daging domba sambil memperlihatkan penyaji menuangkan saus. Komposisi yang diambil diatas menggunakan

sudut 45 derajat dan objek berada di tengah *frame* sehingga terlihat makanan, objek tangan, saus, dan refleksi yang dihasilkan dari foto diatas.

Makanan utama diatas termasuk dalam list menu yang direkomendasikan oleh chef di Raffles Bali. Sajian tersebut ingin terlihat lebih mewah sehingga penulis menggunakan *background* akrilik hitam yang dapat memantulkan bayangan objek diatasnya. Kesan yang ditimbulkan terlihat artistik dan cantik dengan bayangan refleksi dari piring tersebut.

Foto diatas diambil menggunakan kamera Fujifilm XT-2 dengan Lensa Macro 60mm f 2.8 dan menggunakan dua *flash* godox ad600 dan ad200 dengan aksesoris *softbox* di kedua flash. *Flash* pertama sebagai *mainlight* ditembakkan dari arah kiri atas menyudut ke bawah sehingga membentuk efek *rim light* dan flash kedua sebagai *fill light* diletakkan dibagian kanan untuk mengurangi bayangan yang ditimbulkan dari flash pertama. Cahaya yang ditimbulkan berefek merata dan halus sehingga makanan, objek tangan, saus yang dituangkan, dan refleksi yang tercipta dapat terlihat jelas.

Karya Foto Berjudul “*Twins Cocktail*”



Foto 4. “*Twins Cocktail*”, 2023

(Sumber: Alghifari Ghazi Ladiba Sony Perdana, 2024)

Foto diatas penulis bermain dengan aksesoris tambahan yaitu kaca prisma untuk memunculkan refleksi seperti ada dua minuman dalam satu foto. Komposisi diambil dengan sudut *eye angle* sehingga memperlihatkan keseluruhan gelas *cocktail*.

Minuman *cocktail* yang disajikan terlihat seperti adanya dua minuman dalam satu gambar. Permainan refleksi kali ini berbeda dengan penggunaan akrilik di karya foto sebelumnya karena objek yang digunakan berupa kaca prisma yang identik dengan pantulan yang khas seperti efek pelangi dan refleksi bayangan yang cantik. Dengan menggunakan kaca prisma, tidak hanya pantulan saja yang terlihat, akan tetapi *flash* yang memantul ke arah kaca prisma juga membentuk cahaya yang unik sehingga memberikan kesan mewah dan otentik dalam pemotretan minuman *cocktail* tersebut.

Foto diatas diambil menggunakan kamera Fujifilm XT-2 dengan lensa Fix XF 35mm f.2

dan menggunakan dua *flash* godox ad600 dan ad200 dengan aksesoris softbox di kedua *flash*. *Flash* pertama sebagai cahaya utama diletakkan dibagian kiri objek dan *flash* kedua sebagai cahaya tambahan diletakkan dibagian kanan objek. Efek cahaya yang dihasilkan dapat terlihat lembut dan jatuh secara merata pada objek gelas dan kaca prisma.

Karya Foto Berjudul “*Group Menu*”



Foto 5. “*Group Menu*”, 2023

(Sumber: Alghifari Ghazi Ladiba Sony Perdana, 2024)

Foto diatas penulis ingin menampilkan foto grup dari menu makanan dan minuman yang dihasilkan di Raffles Bali dengan pemandangan bukit jimbaran. Komposisi diambil dengan sudut pengambilan lebar dan *high angle* sehingga terlihat makanan dan minuman yang disajikan di atas meja tersebut

Rangkaian menu yang disajikan beragam mulai dari hidangan pembuka, makanan utama, makanan penutup, dan minuman. Menu yang disajikan diatas meja memberikan gambaran pada tamu hadirin yang ingin menikmati makan malam di Raffles Bali disediakan berbagai

macam menu yang dapat dipilih dan pastinya menawarkan pemandangan cantik di bukit jimbaran.

Foto diatas diambil menggunakan kamera Fujifilm XT-2 dengan lensa Fix Xf 35mm f.2 dan menggunakan *flash* godox ad600 dan ad200. *Flash* diletakkan pada bagian kanan dan kiri objek dengan setingan yang sama sehingga cahaya yang dihasilkan merata kepada semua objek yang berada diatas meja.

Karya Foto Berjudul “The Ritual of Wine Service”



Foto 6. “The Ritual of wine Service”, 2023

(Sumber: Alghifari Ghazi Ladiba Sony Perdana, 2024)

Foto diatas penulis ingin menunjukkan simulasi seperti sedang menikmati makan malam dengan pelayan yang sedang memberikan penawaran minuman *wine* pada pelanggan. Komposisi diambil dengan sudut 45 derajat dan berfokus pada makanan dan minuman yang tersaji.

Makan malam umumnya dinikmati oleh pelanggan yang ingin berkencan atau sekedar makan bersama pasangan secara mewah.

Tentunya penawaran yang diberikan oleh Raffles Bali kepada para pelanggannya dengan menawarkan *wine* yang terbilang cukup mahal dan mewah. Minuman *wine* sangat identik dengan makan malam sehingga penulis ingin menonjolkan dari semua menu makanan dan minuman tidak luput juga dengan *wine* yang selalu menemani hidanganmu

Foto diatas diambil dengan kamera Fujifilm XT-2 dengan lensa Fix 35mm f.2 dan *flash* Godox ad600 dengan aksesoris softbox. *Flash* sebagai cahaya utama ditembak dari arah kiri objek untuk menimbulkan cahaya yang lembut sehingga dimensi dengan nuansa sekitar masih terlihat natural.

KESIMPULAN

Pada kesempatan MBKM semester ini penulis mendapatkan kesempatan untuk magang/praktik kerja MBKM di perusahaan CG Pictures yang terletak di Jl. Raya Sempidi gg ilalang 2a no 25 Badung, Bali. Hal ini dilakukan selama 18 Minggu. Selama proses kegiatan magang/praktik kerja MBKM, penulis mendapatkan banyak sekali pengalaman dan ilmu mengenai Food and Beverages Photography dalam mempraktekan konsep dan teknik agar terlihat menarik dan bagus dilihat berdasarkan disiplin ilmu fotografi. Selama magang/praktik kerja MBKM dilakukan, penulis diberi arahan atau diajarkan apa itu *food and beverages* Raffles Bali. Dan penulis juga mengetahui bagaimana menerapkan teknik-teknik fotografi maupun tata artistik dalam penciptaan karya foto makanan dan minuman agar terlihat cantik dan menarik sesuai dengan konsep mewah dan otentik pada makanan dan minuman Raffles Bali. Dalam kesempatan ini juga penulis tidak hanya mendapat ilmu bagaimana penerapan teknik fotografi pada makanan, juga mendapat ilmu bagaimana pengembangan ide dan kreativitas dalam pelaksanaan *photoshoot* di lapangan. Serta mempelajari tren foto makanan dan minuman yang menarik seiring perkembangan zaman.

DAFTAR PUSTAKA

- Adeline Wahyu. (2023, November 10). *Mengapa Porsi Makanan Restoran Mewah Sedikit? Ini 6 Alasannya*. Orami. <https://www.orami.co.id/magazine/makanan-restoran-mewah>
- Bingung dengan Jenis Minuman Mocktail dan Cocktail? Simak Perbedaan Keduanya!* (n.d.). Batam Tourism Polytechnic. <https://btp.ac.id/perbedaan-jenis-minuman-mocktail-dan-cocktail>
- Custer, D. (2010). *Food styling: The art of preparing food for the camera*. John Wiley & Sons.
- Herlina, Y., Seni, J., Sekolah, R., Kesenian, T., Surabaya, W., Desain, J., Visual, K., Seni, F., Desain, D., Kristen, U., & Surabaya, P. (n.d.). *KOMPOSISI DALAM SENI FOTOGRAFI*.
- Herry Tjiang. (2016). *7 hari belajar food photography*. PT Elex Media Komputindo.
- Idealita Ismanto. (2018). BUDAYA SELFIE MASYARAKAT URBAN Kajian Estetika Fotograf, Cyber Culture, dan Semiotika Visual. *Jurnal Rekam*, 14.
- John Cheong. (2023, May 22). *Mengenal Apa Itu F&B Product beserta Tanggung Jawabnya*. Staffany. <https://www.staffany.id/blog/apa-itu-fb-product>
- Machin, J. E., Moscato, E., & Dadzie, C. (2021). Visualizing food: photography as a design thinking tool to generate innovative food experiences that improve food well-being. *European Journal of Marketing*, 55(9), 2515-2537.
- Natalia. (2021, August 31). *Foto Produk: Pengertian, Jenis, Contoh, dan Tips Foto Produk Terbaik*. Accurate.Id. <https://accurate.id/bisnis-ukm/foto-produk>
- Nelson, M., Atkinson, M., & Darbyshire, S. (1994). Food Photography I: the perception of food portion size from photographs. *British Journal of Nutrition*, 72(5), 649–663. https://doi.org/10.1079/bjn19940069.pdf-tata-cahaya-dalam-fotografi_compress. (n.d.).
- Putri Karmilasari, A., Raharjo, A., Bagus Candra Yana, I., Studi Fotografi, P., Seni Rupa dan Desain, F., & Seni Indonesia Denpasar, I. (2021). MAKANAN KOREA DALAM KARYA FOOD PHOTOGRAPHY. *Retina*, 1(1). <https://jurnal2.isi-dps.ac.id/index.php/retina/>
- Rahman, M. A. (n.d.). *ESTETIKA DALAM FOTOGRAFI ESTETIK*.
- Rizka Maria Merdeka. (2022, March 16). *Food and Beverage Service: Penjelasan Definisi Hingga Tugas-Tugasnya*. GreatDay.
- Sonia Basoni. (2022, March 1). “*Ini Alasan Mengapa Makanan Mewah dan Mahal Porsinya Sedikit*.” DetikFood. <https://food.detik.com/info-kuliner/d-5963282/ini-alasan-mengapa-makanan-mewah-dan-mahal-porsinya-sedikit>
- Vivin Anisa. (2023, November 27). *Food and Beverages (FnB): Definisi, Tugas, Jenis Pekerjaan & Peluang Karier*. Glints. <https://glints.com/id/lowongan/fnb-adalah>
- Widiansyah Anugerah. (2023, May 29). *Apa Itu Food and Beverage dan Perannya dalam Industri Makanan dan Minuman? Localstartupfest*.
- Ws. Pramono, Dicky Stefanus. (2018). *Mengupas Rahasia Fotografi Profesional Food Photography series*. PT Elex Media Komputindo