

Visualisasi *Food Photography* Di Lula Kebab Canggu

Jealdi Salu¹, Ida Bagus Candra Yana², Farhan Adityasmara³
^{1,2,3}Institut Seni Indonesia Bali
¹jealdysalu8@gmail.com

Abstrak

Makanan Armenia merupakan masakan yang terbuat dari bahan yang sederhana, namun memiliki cita rasa enak mulai dari *appetizer*, *main course*, dan *dessert*. Hal ini menimbulkan daya tarik penulis untuk memvisualkan makanan Armenia melalui karya fotografi makanan. Metode observasi digunakan untuk mengamati langsung makanan Armenia yang disajikan pada sebuah restoran yang bernama “Lula Kebab Canggu”, serta melakukan wawancara kepada pemilik restoran yang berkebangsaan Armenia. Penulis melakukan metode eksperimen pada saat tahap pemotretan, dengan mencoba menggunakan cahaya buatan dan *angle* yang berbeda-beda. Proses pemilihan foto dilakukan untuk menghasilkan keserasian hasil pengeditan dengan konsep. Penguasaan nilai-nilai estetika sangat berperan untuk memberi nilai keindahan dalam sebuah karya fotografi. Karya foto ini mengangkat makanan Armenia dengan menonjolkan unsur rasa, tekstur, warna, bentuk dan selera melalui visualnya.

Kata kunci: visual, makanan armenia, fotografi makanan

Abstract

Armenian food is made from simple ingredients, yet it has a delicious taste, from appetizers, main courses, and desserts. This sparked the author's interest in visualizing Armenian food through food photography. The observation method was used to directly observe Armenian food served at a restaurant called "Lula Kebab Canggu", and conducted interviews with the restaurant's Armenian owner. The author used an experimental method during the photography stage, by trying out different artificial lighting and angles. The photo selection process was carried out to produce harmony between the editing results and the concept. Mastery of aesthetic values plays a crucial role in adding beauty to a photographic work. This photographic work highlights Armenian food by highlighting elements of taste, texture, color, shape, and taste through its visuals.

Keywords: visual, armenian food, food photography

PENDAHULUAN

Fotografi (dalam bahasa Inggris: *photography*, berasal dari kata Yunani yaitu "*phos*": cahaya dan "*graphien*": melukis/menulis) adalah proses melukis/menulis dengan menggunakan media cahaya. Sebagai istilah umum, fotografi berarti proses atau metode untuk menghasilkan gambar atau foto dari suatu objek dengan merekam pantulan cahaya yang mengenai objek tersebut pada media yang peka cahaya. Alat paling populer untuk menangkap cahaya ini adalah kamera. Prinsip fotografi adalah memfokuskan cahaya dengan bantuan pembiasan sehingga mampu membakar medium penangkap cahaya.

Food 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 mengkomunikasikan rasa, pengalaman, atau suasana hati hanya melalui gambar. Menguasai karakter cahaya dan penataan cahaya sangat penting sekali dalam industri *food photography* profesional, karena ini yang akan membuat objek yang difoto tampil mengundang selera. Penataan cahaya yang tepat akan membuat foto semakin muncul karakternya. *Food and beverage* merupakan jenis bisnis, industri yang bergerak di bidang penyajian makanan dan minuman. Dalam industri ini, *food and beverage* dibagi menjadi dua bagian yaitu *food and beverage service* dan *food and beverage product*. *Food and beverage service* adalah departemen jasa pelayanan dan penyajian baik di restoran maupun hotel yang dikelola secara profesional dan bersifat komersial dengan tujuan memberikan kepuasan bagi pelanggan. Sedangkan *food and beverage product* merupakan bisnis yang bertugas untuk mengelola makanan mentah menjadi makanan siap saji. *Food and beverage* merupakan salah satu elemen penting dalam industri pariwisata. Industri pariwisata disukung oleh banyak sektor seperti akomodasi, dan lain-lain. (Alghifari Ghazi Ladiba Sony Perdana:2024).

Lula Kebab Cangggu merupakan sebuah

restoran yang menyajikan makanan Armenia baik dari makanan pokok maupun makanan yang jarang dimakan di Armenia. Adapun pemilik restoran dan *chef*-nya yang berkebangsaan Armenia yang langsung menangani dan memasak di restoran. Makanan Armenia merupakan cerminan sejarah dan geografi negara tersebut. Daging domba, terong, yogurt, dan lavash merupakan makanan pokok dalam makanan Armenia, sementara bulgur secara tradisional lebih disukai daripada nasi atau jagung. Seringkali, cita rasa makanan Armenia ditentukan oleh kesegaran dan kualitas bahan-bahannya, bukan oleh penggunaan rempah-rempah yang berlebihan. Rempah segar dan kering digunakan secara luas dalam masakan Armenia. Gandum merupakan biji-bijian utama dan tersedia dalam berbagai bentuk seperti bulgur, gandum utuh, semolina, dan gandum yang dikupas. Kacang-kacangan dan polong-polongan digunakan secara bebas sementara berbagai buah segar dan kering seperti aprikot, delima, ceri asam, dan buah sumac digunakan sebagai bahan utama dan bahan pengasam dalam banyak hidangan Armenia.

Makanan yang dihasilkan di Lula Kebab Cangggu juga dikemas dengan bentuk menarik supaya menarik pelanggan untuk terus membeli, dan memberikan pengalaman yang bagus untuk para *customer*. Foto yang dihasilkan juga menjadi tantangan yang menarik bagi penulis agar terlihat bagus dan menarik supaya bisa menjadi ajang promosi restoran.

Berdasarkan latar belakang diatas, maka penulis mengambil rumusan masalah yang akan dibahas dalam laporan, yaitu:

1. Teknik apa saja yang digunakan dalam fotografi makanan?
2. Bagaimana memvisualisasikan makanan Armenia melalui *food photography*?

TINJAUAN PUSTAKA

Tinjauan pustaka, atau kajian pustaka, merupakan suatu kegiatan yang bertujuan untuk menyelidiki dan meninjau ulang berbagai karya ilmiah yang telah diterbitkan oleh para

akademisi atau peneliti sebelumnya yang berkaitan dengan topik yang akan diteliti.

Tinjauan Tentang Visualisasi

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia, Visualisasi adalah pengungkapan suatu gagasan atau perasaan dengan menggunakan bentuk gambar, tulisan, (kata dan angka), peta, grafik dan sebagainya. Secara umum visualisasi merupakan rekayasa gambar, diagram, animasi dalam menampilkan suatu informasi. Visualisasi adalah pengungkapan suatu gagasan atau perasaan dengan menggunakan bentuk gambaran, tulisan (kata dan angka) peta grafik dan sebagainya (Susanto, 2012:427).

Tinjauan Tentang Makanan Armenia

Tradisi kuliner Armenia tercipta selama ribuan tahun di hamparan tanah yang dikenal sebagai dataran tinggi Armenia, yang selain mencakup Republik Armenia, meliputi wilayah yang mencakup sebagian negara-negara di sekitarnya, seperti Iran, Turki, dan Irak modern. Geografi wilayah yang kasar namun subur sangat cocok untuk menanam gandum, beras, kacang lentil, buah ara, pistachio, dan aprikot, sehingga menghasilkan berbagai hidangan lezat, cita rasa, dan variasi khas daerah. (Mooradian:2008)

Tinjauan Food Photography

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

METODE PENCIPTAAN

Metode berasal dari bahasa Yunani *methodos* yang berarti cara atau jalan yang ditempuh. Metode berarti cara pengumpulan data dan analisis. Dari analisa data tersebut kemudian peneliti akan mendapatkan hasil, apakah itu berupa penegasan atas teori yang pernah ada (*confirmation*) atau penemuan baru (*discovery*) (Tarumingkeng, 2010 : 12).

Metode Penciptaan

Dalam pembuatan karya penulis perlu menggunakan beberapa metode untuk mendukung isi karya. Metode adalah seperangkat langkah (apa yang harus dikerjakan) yang tersusun secara sistematis (urutan logis). Pembelajaran merupakan proses interaksi yang dilakukan oleh guru dan siswa, baik didalam maupun diluar ruangan dengan menggunakan berbagai sumber belajar sebagai bahan kajian (Poedjiati, 2005). Dalam hal ini penulis terlebih dahulu melakukan pengumpulan data untuk memudahkan sistem kerja.

Metode Observasi

Observasi atau pengamatan menurut Emzir (2011) dapat didefinisikan sebagai perhatian terfokus terhadap kejadian gejala atau sesuatu. Adapun observasi ilmiah adalah perhatian terfokus terhadap gejala, kejadian, atau sesuatu dengan maksud menafsirkannya. Mengungkapkan faktor-faktor penyebabnya dan menemukan kaidah-kaidah yang mengaturnya.

Metode Wawancara

Dalam proses pencarian data-data untuk menemukan konsep, materi, sampai dengan pembuatan serta perancangan karya ini penulis melakukan wawancara terhadap beberapa narasumber. Pada awal proses pencarian data penulis melakukan wawancara terhadap beberapa narasumber. Pada awal proses pencarian data penulis melakukan wawancara terhadap beberapa tokoh serta orang yang berkaitan dengan Lula Kebab Canggü baik secara langsung maupun tidak langsung untuk mendapatkan data serta informasi. Pada proses

pembuatan dan perancangan konsep laporan. Dari metode wawancara ini penulis mendapat beberapa informasi mengenai lula kebab canggu

PEMBAHASAN

Karya Foto 1



Foto 1. “Armenia Scramble Egg”, 2024
(Sumber: Penulis, 2024)

Kemudian menu ini merupakan makanan yang paling simpel diantara menu yang lainnya karena bahan utamanya hanya tomat dan telur yang dimasak hingga matang kemudian ditambahkan garam dan *greens*. Pada foto diatas proses pemotretannya menggunakan piring dan sendok garpu kemudian ditambahkan parsley segar dan tomat. kemudian foto ini juga digunakan satu buah softbox dengan posisi dari depan sehingga memberikan efek cahaya yang terang di bagian depan dan agak gelap di bagian belakang dengan data teknis ISO 200, *F/9*, *shutter speed* 400 dengan menggunakan kamera SONY A7iii dengan lensa 35mm. Pada foto diatas penulis juga menambahkan pelengkap seperti objek yang ditata diatas sebuah dan diisi dengan satu buah sendok garpu dan buah tomat agar bagian piring tidak terlihat kosong, kemudian penulis juga menambahkan daun *parsley* yang disusun di pinggir piring dan dialas dengan kain berwarna merah sehingga warna lebih ramai dan objek yang difoto tampak lebih kontras dan menarik. Pada proses editing penulis mengedit karya di aplikasi lightroom dengan melakukan editing yang simpel hanya dengan menambahkan sedikit highlight dan kontas tanpa menambahkan warna apapun.

Gambar ini menampilkan sepiring telur orak-arik dengan tomat dan rempah-rempah, diletakkan di atas piring biru. Piring tersebut ditempatkan di atas taplak meja berwarna-warni dengan desain geometris dalam warna merah, putih, hitam, dan coklat. Berikut beberapa poin tentang estetika gambar ini Komposisi telur orak-arik dan tomat ditempatkan dengan rapi di piring biru, menciptakan fokus utama yang kuat. Garpu dengan tomat ceri yang ditusuk di atasnya menambah detail yang menarik. Warna kuning dari telur, merah cerah dari tomat, dan hijau segar dari parsley memberikan kontras yang menarik dan menciptakan palet warna yang menggugah selera. Latar Belakang taplak meja dengan pola geometris berwarna-warni memberikan latar belakang yang kaya dan menarik, menambah elemen visual yang dinamis pada gambar. Detail Tekstur beberapa butir lada hitam yang tersebar di piring menambah detail tekstur tambahan yang memperkaya visual.

Karya Foto 2



Foto 2. “Kebab”, 2024
(Sumber: Penulis, 2024)

Menu ini merupakan *signature* dari lula kebab canggu dimana memiliki enam varian daging yang bisa di pilih. Proses pembuatan kebab ini lumayan gampang karena daging yang sudah dimarinasi di bekukan, kemudian digiling menggunakan mesin dan di timbang dengan berat 180gr per porsinya, kemudian di panggang dengan bentuk mengikuti tusukan dan di *roll* menggunakan *lavash* dengan isian *onion*, *tomato*, dan *green mix* dengan 5 pilihan saus

yang bisa dipilih. kemudian foto ini juga digunakan satu buah softbox dengan posisi dari atas samping kiri sehingga memberikan hasil cahaya yang terang dibagian kiri bawah dan di samping kanan terlihat lebih gelap dengan data teknis ISO 200, *F/5.6*, *shutter speed* 200 dengan menggunakan kamera SONY A7iii dengan lensa 35mm. Dalam foto ini penulis juga menambahkan pelengkap seperti potongan tomat, bawang bombai, dan *green mix*, serta talenan kayu dan alas kain yang berwarna merah sehingga gambar yang dihasilkan lebih menarik dan objek yang difoto lebih terlihat kontras. Pada proses editing penulis mengedit karya di aplikasi lightroom dengan melakukan editing yang simpel hanya dengan menambahkan sedikit highlight dan kontras tanpa menambahkan warna apapun. Gambar ini menunjukkan sajian makanan yang sangat menggugah selera dengan tusukan daging panggang yang diletakkan di atas selembar roti pipih besar. Mari kita bahas estetika dari gambar ini: Komposisi: Tusukan daging panggang yang ditempatkan di tengah roti pipih menciptakan pusat perhatian yang kuat. Pengaturan ini menyeimbangkan elemen utama dengan hiasan di sekitarnya. Warna keemasan daging panggang kontras dengan warna cerah tomat segar dan hijau dari rempah-rempah. Palet warna ini menciptakan tampilan yang menarik dan menggugah selera. Tampilan Tradisional kain bermotif tradisional yang terlihat di latar belakang menambahkan sentuhan budaya dan estetika klasik pada gambar ini. Pola dan warna pada kain ini memperkaya visual dan memberi nuansa autentik. Garnis penggunaan tomat iris, cincin bawang mentah, serta sprig dill dan ketumbar sebagai hiasan, tidak hanya mempercantik tampilan tetapi juga menambah kesegaran dan aroma pada sajian ini.

Karya Foto 3



Foto 3. “Pork Neck”, 2024
(Sumber: Penulis, 2024)

Makanan ini menggunakan daging bagian leher babi yang kemudian di bersihkan dan dimarinasi dengan bumbu yang sama dengan Pork Rack. Waktu untuk memasak menu ini selama 15 menit dengan berat 250gr. Dalam hasil karya ini digunakan beberapa properti seperti paprika merah yang sudah dipanggang, kemudian ada white sauce yang ditaruh di wadah stenlis, dan kain khas Armenia, kemudian foto ini juga digunakan satu buah softbox dengan posisi dari samping dengan data teknis ISO 200, *F/3*, *shutter speed* 200 dengan menggunakan kamera SONY A7iii dengan lensa 35mm dengan posisi lighting mengarah dari samping atas kanan supaya menghasilkan efek yang terang pada samping kanan dan samping kiri terlihat lebih gelap. Dalam foto ini juga penulis menambahkan beberapa properti tambahan seperti jinten yang ditebar di kiri atas kemudian ditambahkan paprika merah yang sudah di panggang, kemudian ada daun basil, dan juga alas yang berasal dari Armenia. Kebanyakan properti yang digunakan berwarna merah karena agar warna yang dihasilkan lebih kontras. Estetika gambar diatas menurut penulis adalah Komposisi Flatbread yang dihiasi dengan potongan daging panggang, irisan tomat, dan bawang yang dicampur dengan rempah-rempah menonjol sebagai fokus utama. Komposisi ini menciptakan keseimbangan visual antara elemen utama dan pelengkap yang ada di sekitarnya. Pada proses editing penulis

mengedit karya di aplikasi lightroom dengan melakukan editing yang simpel hanya dengan menambahkan sedikit highlight dan kontras tanpa menambahkan warna apapun. Warna-warni cerah dari tomat merah, pomegranate, dan paprika panggang kontras dengan warna daging panggang dan roti, menciptakan palet warna yang sangat menarik dan menggoda. Tampilan Tradisional kain meja yang bermotif warna-warni menambahkan nuansa budaya dan tradisional pada penyajian, seolah-olah membawa kita ke dalam suasana yang autentik dan kaya sejarah. Garnis dan Pelengkap Penggunaan rempah segar seperti peterseli dan hidangan pelengkap seperti minuman yogurt, wedges kentang, dan saus krim putih memberikan sentuhan akhir yang memperkaya tampilan dan memberi rasa lezat yang seimbang.

Karya Foto 4



Foto 4. “Rack Off Lamb”, 2024
(Sumber: Penulis, 2024)

Untuk menu ini menggunakan daging domba bagian rusuk yang kemudian di marinasi dengan bombai, garam, paprika bubuk, jinten, dan daun basil. Kemudian di diamkan selama semalaman di lemari pendingin yang kemudian di *vacum* dan di masukan ke *freezer*. Waktu

yang dibutuhkan untuk memasak menu ini yaitu selama 15 menit dengan total berta 250gr. kemudian foto ini juga digunakan satu buah softbox dengan posisi dari samping sehingga efek yang ditimbulkan lebih terang disamping kanan dan disamping kiri cenderung terlihat agak gelap dengan data teknis ISO 200, *F/5.6*, *shutter speed* 200 dengan menggunakan kamera SONY A7iii dengan lensa 35mm. Dalam foto ini penulis menambahkan properti seperti tomat, bawang bombai daun dill yang disusun secara menarik sehingga makanan yang difoto terlihat enak di pandang, dan juga penulis menambahkan alas kain berwarna merah yang berasal dari Armenia sehingga menghasilkan warna yang lebih kontras. Gambar ini menampilkan presentasi kuliner yang sangat menarik dengan dua potongan daging domba panggang yang ditempatkan di atas flatbread bundar besar. Berikut adalah beberapa poin tentang estetika gambar ini: Komposisi Daging domba panggang yang disusun di tengah flatbread memberikan fokus utama yang kuat. Pengaturan ini menciptakan keseimbangan visual antara elemen utama dan hiasan di sekitarnya. Warna-warna cerah dari tomat segar, bawang putih, dill, dan daun ketumbar menciptakan palet warna yang kontras dan menggugah selera. Kombinasi warna ini memberikan kesan segar dan lezat. Tampilan Tradisional latar belakang kain tenun dekoratif dengan pola rumit dalam warna merah, hitam, dan beige menambahkan sentuhan budaya dan estetika tradisional. Pola dan warna pada kain ini memperkaya visual dan memberikan konteks budaya yang menarik. Garnis dan Hiasan penggunaan irisan tomat, cincin bawang, sprig dill, dan daun ketumbar sebagai hiasan bukan hanya mempercantik tampilan tetapi juga menunjukkan keseimbangan rasa yang ada dalam hidangan.

Karya Foto 5



Foto 5. “Rack Off Lamb”, 2024
(Sumber: Penulis, 2024)

Untuk makanan ini menggunakan tulang bagian rusuk babi dengan berat 500gr yang kemudian di bersihkan dan dimarinasi dengan garam, lada, pasrley kering, bawang bombai, dan air, kemudian di diamkan semalaman di dalam lemari pendingin baru bisa di *vacum* dan di simpan di *freezer*. Setelah itu di panggang selama 20 menit di bara api sampai matang. Pada penyajiannya menu ini di tambahkan *onion, greens mix, tomato*, dan *meat sauce*. Dalam hasil karya ini terdapat beberapa properti yang digunakan seperti tusukan kebab, alas makanan yang berasal dari Armenia, dan lavash (roti khas Armenia), dalam foto ini juga digunakan satu buah *softbox* dengan posisi dari atas dengan data teknis ISO 200, *F/3*, *shutter speed* 200 dengan menggunakan kamera SONY A7iii dengan lensa 35mm. Dalam foto ini saya menggunakan komposisi *bird eye* dengan posisi *lighting* mengarah kebawah makanan yang mengakibatkan seleruh elemen dapat terlihat dengan baik. Kemudian properti pendukung yang ada di dalam foto ini antara lain yaitu alas kain yang langsung berasal dari Armenia. Pada proses editing penulis mengedit karya di aplikasi *lightroom* dengan melakukan editing

yang simpel hanya dengan menambahkan sedikit *highlight* dan kontras tanpa menambahkan warna apapun, kemudian estetika dari karya diatas Komposisi potongan daging yang dipanggang terlihat *juicy* dan menggoda, ditempatkan di atas roti pipih. Hal ini menonjolkan kontras tekstur antara daging panggang yang renyah dan roti pipih yang lembut. Warna-warna alami dari bahan makanan, seperti merah cerah tomat, hijau segar dari rempah-rempah, dan keemasan daging panggang, menciptakan palet warna yang sangat menarik. Kain bermotif geometris yang berwarna-warni menambahkan elemen budaya dan tradisional pada presentasi, memberi kesan bahwa hidangan ini memiliki nilai sejarah dan warisan kuliner yang kaya. Penggunaan tomat iris, cincin bawang, rempah segar seperti dill dan ketumbar, serta beberapa butir merica sebagai hiasan, bukan hanya mempercantik tampilan tetapi juga menggambarkan kelezatan rasa yang seimbang.

KESIMPULAN

Dari hasil laporan diatas penulis dapat menyimpulkan bahwa teknik yang ada dalam fotografi makanan ada beberapa teknik antara lain teknik pencahayaan, teknik mengatuiur, properti, teknik komposisi, teknik *background*, dan teknik mengedit hasil foto yang dapat dipelajari selama kuliah maupun melalui perguruan tinggi. Untuk memvisualisasikan makanan dengan efektif, ada beberapa aspek yang perlu diperhatikan. Berikut adalah panduan langkah demi langkah untuk membantu memvisualisasikan makanan dengan cara yang menggugah selera yaitu dengan persiapan dan penataan makanan kemudian penggunaan warna dan tekstur, penggunaan cahaya yang tepat, properti pendukung, pemotretan karya, dan proses pengeditan karya.

DAFTAR PUSTAKA

Ambarsari, Riana. 2012. Buku Pintar Fotografi: Food Photography For Everyone PT. Elex Media Komputindo, Jakarta.

-
- Ardiansyah, Yulian. 2005. Tips dan Trik Fotografi. PT Gramedia: Jakarta.
- Bournoutian, G. A. (2006). A Concise History of the Armenian People (From Ancient Times to the Present) (5th ed.). Costa Mesa, CA: Mazda Publishers, Inc
- Custer,D. (2010). Food styling: The art of prepearing food for the camera. John Wiley & Son.
- Herry Tjiang. (2016). 7 hari belajar food photography. PT Alex Media Komputindo.
- John Cheong. (2023, May 22). Mengenal Apa Itu F&B Product beserta Tanggung Jawabnya.
- 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>
- 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/>
- Rizka Maria Merdeka. (2022, March 16). Food and Beverage Service: Penjelasan Definisi Hingga Tugas-Tugasnya. GreatDay.
- Ws. Pramono, Dicky Stefanus. (2018). Mengupas Rahasia Fotografi Profesional Food Photography series. PT Elex Media Komputindo.