

## Strategi Pengelolaan *Styling Food Photography* Sebagai Dasar Visual, Studi Kasus Pada Proyek Magang Di CG Pictures

Melynia Ramadhani<sup>1</sup>, I Made Bayu Pramana<sup>2</sup>, Putu Agus Bratayadnya<sup>3</sup>

<sup>1,2,3</sup>Institut Seni Indonesia Bali

<sup>1</sup>melyniar3012@gmail.com

### Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis strategi pengelolaan *food styling* dalam *food photography* pada proyek magang di CG Pictures, fokus utama penelitian ini adalah untuk mengeksplorasi tiga tahapan produksi yang terdiri dari pra-pemotretan, pemotretan, dan pasca-pemotretan. Pada tahap pra-pemotretan, diawali dengan diskusi bersama klien untuk memahami tujuan dan ekspektasi visual, diikuti dengan pembuatan briefing kreatif dan pengembangan konsep visual yang kemudian dituangkan dalam *storyboard*. Pada tahap pemotretan, dilakukan persiapan properti, pemilihan pencahayaan yang tepat, serta penerapan teknik pemotretan yang berfokus pada detail dan tekstur makanan. Setelah pemotretan selesai, tahap pasca-pemotretan dilakukan dengan *editing* foto, yang meliputi penyesuaian warna, *retouching*, dan penajaman gambar agar sesuai dengan permintaan klien. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa pengelolaan *food styling* yang efektif dalam setiap tahapan produksi sangat mempengaruhi kualitas visual hasil foto yang dihasilkan, yang pada akhirnya memenuhi ekspektasi klien. Penelitian ini juga mengidentifikasi berbagai tantangan dalam proses *food styling* dan pemotretan hingga mencapai hasil yang optimal.

**Kata kunci:** cg pictures, penataan makanan, fotografi makanan

### Abstract

This research aims to analyze food styling management strategies in food photography during an internship project at CG Pictures. The main focus of this research is to explore the three production stages, which consist of pre-shoot, shoot, and post-shoot. The pre-shoot stage begins with discussions with the client to understand their visual goals and expectations, followed by the creation of a creative briefing and the development of a visual concept, which is then translated into a storyboard. During the shoot stage, property preparation, proper lighting selection, and the application of photography techniques focused on highlighting the details and textures of the food are carried out. After the shoot, the post-shoot stage involves photo editing, including color adjustments, retouching, and sharpening to meet the client's requests. The results of this research indicate that effective food styling management in each production stage significantly impacts the visual quality of the final photos, ultimately meeting the client's expectations. This research also identifies various challenges in the food styling and photography process to achieve optimal results.

**Keywords:** cg pictures, food styling, food photography

## PENDAHULUAN

Di era digital yang semakin kompetitif, tampilan visual menjadi komponen strategis dalam proses pemasaran dan promosi, khususnya di industri kuliner. Konsumen kini tidak hanya membeli makanan karena rasa, tetapi juga karena daya tarik visual yang disampaikan melalui media digital. Visual yang menarik memiliki kekuatan untuk membangun persepsi rasa, identitas merek, dan daya saing produk di pasar. Sebagaimana disampaikan oleh Kusuma (2019), "Fotografi makanan tidak hanya sebatas mengambil gambar makanan, tetapi juga tentang bagaimana menjadikan makanan itu bercerita dan memikat perhatian audiens melalui visual yang menggoda." Dalam konteks tersebut, *food photography* berperan penting sebagai medium komunikasi visual yang efektif. Namun, pencapaian visual makanan yang menggugah selera tidak hanya bergantung pada teknik fotografi atau pencahayaan semata, melainkan juga pada aspek *food styling* yang terencana dan terintegrasi.

*Food styling* adalah seni menata dan menyajikan makanan agar terlihat menarik dan komunikatif secara visual. Widodo (2017) menekankan bahwa "*Food styling* merupakan proses kreatif yang memerlukan kepekaan terhadap detail, mulai dari pemilihan bahan hingga penyusunan properti, yang pada akhirnya membentuk satu kesatuan estetika dalam gambar". *Food styling* dan *food photography* merupakan dua elemen yang saling melengkapi. Strategi pengelolaan yang baik terhadap kedua elemen tersebut, dari tahap pra-produksi hingga pasca-produksi, akan menghasilkan foto makanan yang tidak hanya estetik tetapi juga komunikatif dan sesuai dengan pesan yang ingin disampaikan. Kolaborasi antara fotografer, food stylist, dan klien menjadi kunci penting dalam menyatukan aspek teknis dan kreatif. Dalam proses ini, diperlukan manajemen produksi yang terstruktur dan efisien sebagaimana dijelaskan oleh Sutrisno (2020), bahwa "Koordinasi antar-tim produksi kreatif adalah elemen utama dalam

mencapai kesesuaian antara tujuan visual dan hasil akhir yang diinginkan oleh klien."

Melalui pengalaman magang di CG Pictures, sebuah studio kreatif yang berfokus pada produksi visual kuliner, penulis terlibat langsung dalam proses *food styling* dan *food photography* untuk berbagai kebutuhan klien, seperti iklan, media sosial, dan branding produk makanan. Keterlibatan ini membuka peluang untuk mengamati secara langsung bagaimana strategi pengelolaan *food styling* diterapkan dalam praktik profesional, mulai dari tahap pra-pemotretan, pelaksanaan pemotretan, hingga editing hasil akhir. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk mengkaji secara mendalam proses dan strategi pengelolaan *food styling* dalam praktik *food photography* yang diterapkan di CG Pictures, serta kontribusinya dalam menghasilkan visual makanan yang berkualitas tinggi dan sesuai dengan ekspektasi klien. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi teoritis dan praktis dalam pengembangan produksi visual kuliner di ranah industri kreatif.

Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan, rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana tahapan pra-pemotretan diterapkan dalam proses *food photography* di CG Pictures?
2. Bagaimana pelaksanaan pemotretan dilakukan dalam produksi *food photography* di CG Pictures?
3. Bagaimana tahapan pasca-pemotretan dilaksanakan sebagai bagian dari strategi pengelolaan *food styling* di CG Pictures?

## TINJAUAN PUSTAKA

Tinjauan pustaka bertujuan untuk mengidentifikasi penelitian terdahulu yang berkaitan dengan *food styling* dan *food photography*, serta untuk menunjukkan kesenjangan penelitian yang ada dan bagaimana penelitian ini akan memberikan kontribusi baru. Dalam hal ini, tinjauan pustaka akan mencakup beberapa topik penting terkait dengan *food styling*, *food photography*, dan bagaimana

keduanya diterapkan dalam industri kreatif, khususnya di CG Pictures.

### Tinjauan Tentang *Food Photography*

*Food photography* termasuk dalam ranah fotografi komersial yang berfokus pada representasi visual makanan untuk keperluan promosi, iklan, dan komunikasi merek. Tidak hanya menampilkan bentuk fisik makanan, praktik ini juga bertujuan membangun persepsi terhadap kualitas, rasa, dan suasana penyajian melalui elemen visual seperti pencahayaan, komposisi, dan tekstur. Menurut Kusuma (2019), fotografi makanan tidak hanya menampilkan bentuk fisik makanan, tetapi juga bertujuan membangkitkan kesan rasa dan kualitas makanan melalui pencahayaan, komposisi, dan tekstur. Dalam praktik profesional, fotografer makanan bekerja secara kolaboratif dengan *food stylist* dan tim kreatif lainnya untuk memastikan bahwa hasil akhir selaras dengan identitas visual yang ditetapkan oleh klien atau merek.

### Tinjauan Tentang *Food Styling*

*Food styling* dapat dipahami sebagai pendekatan visual yang mengatur komposisi makanan secara terencana, guna menciptakan tampilan yang estetis dan komunikatif sesuai dengan kebutuhan fotografi atau media promosi. Dalam praktiknya, *food styling* mencakup pemilihan bahan makanan yang sesuai, pengaturan tekstur dan warna, serta penataan elemen pendukung seperti properti visual, latar belakang, dan pencahayaan yang membentuk narasi visual yang utuh. Menurut Widodo (2017), *food styling* menuntut kepekaan terhadap prinsip estetika serta ketelitian terhadap setiap detail visual, karena setiap elemen yang disusun berkontribusi pada pembentukan kesan dan karakter dari sajian makanan tersebut. Penataan yang harmonis tidak hanya memperkuat daya tarik visual, tetapi juga menyampaikan nilai dan identitas produk.

Tjiang (2020), menekankan bahwa pencahayaan merupakan aspek penting dalam *food styling* karena berperan dalam menonjolkan bentuk, tekstur, dan dimensi

makanan agar tampil lebih hidup di dalam bingkai kamera. Ia juga menyatakan bahwa kolaborasi yang efektif antara *food stylist* dan fotografer menjadi faktor kunci dalam mewujudkan visual yang sesuai dengan konsep awal dan ekspektasi klien. Dengan demikian, *food styling* bukan hanya mendukung aspek estetika visual, tetapi juga berfungsi sebagai strategi komunikasi yang memperkuat daya tarik produk serta pesan yang ingin disampaikan kepada konsumen melalui media visual.

### Tinjauan Tentang Pengelolaan Produksi

Pengelolaan produksi dalam konteks industri kreatif mengacu pada koordinasi kegiatan dari pra-produksi, produksi, hingga pasca-produksi untuk menghasilkan karya visual yang sesuai dengan tujuan klien. Sutrisno (2020) menjelaskan bahwa keberhasilan produksi fotografi sangat bergantung pada komunikasi antar tim, penjadwalan yang tepat, serta pengelolaan sumber daya yang efisien.

### Alih Keterampilan

Magang ini juga menjadi media efektif untuk penguatan keterampilan praktis, khususnya dalam aspek *food styling* dan asistensi produksi. Penulis dilibatkan langsung dalam proses pemilihan bahan makanan, penataan visual, serta penyesuaian elemen pendukung agar sesuai dengan moodboard yang telah disusun. Kemampuan teknis yang diasah mencakup kepekaan terhadap tekstur, warna, dan komposisi visual, serta keterampilan bekerja dalam tim produksi profesional. Keterampilan komunikasi visual dan koordinasi antar peran juga berkembang melalui diskusi langsung dengan fotografer dan klien.

### Alih Pengetahuan

Selama proses magang di CG Pictures, penulis memperoleh pemahaman yang mendalam terkait alur kerja produksi *food photography* secara profesional. Pengetahuan yang diperoleh tidak hanya bersifat teknis, tetapi juga konseptual mulai dari penyusunan konsep visual, pemahaman prinsip branding visual produk makanan, hingga strategi pemilihan properti dan pencahayaan untuk menciptakan

kesan tertentu pada hasil akhir foto. Konsep dasar tentang persepsi visual, teori warna, serta estetika penataan makanan seperti yang dijelaskan oleh Widodo (2017) diterapkan secara langsung dalam praktik. Hal ini menunjukkan bahwa proses magang berperan penting dalam memperluas pemahaman penulis terhadap penerapan teori yang sebelumnya hanya diperoleh melalui pembelajaran di kelas.

## METODE PENCIPTAAN

Metode penciptaan yang digunakan dalam penelitian ini mengacu pada pendekatan praktik berbasis penelitian (*practice-based research*), yang menempatkan proses penciptaan karya sebagai bagian integral dari proses penelitian. Tahapan penciptaan meliputi eksplorasi ide, perumusan konsep, eksperimen media dan teknik, hingga tahap evaluasi dan refleksi terhadap hasil karya. Setiap tahap didokumentasikan secara sistematis guna memberikan gambaran menyeluruh tentang proses kreatif yang dilalui oleh pencipta.

## Observasi

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif dengan metode studi kasus, untuk memahami strategi pengelolaan *food styling* dalam praktik *food photography* selama masa magang di CG Pictures. Pendekatan ini dipilih karena sesuai untuk mengeksplorasi fenomena dalam kondisi alami, serta memungkinkan peneliti memperoleh pemahaman kontekstual dan mendalam (Creswell, 2014). Metode studi kasus digunakan untuk menelaah secara intensif satu objek tertentu, yaitu manajemen produksi fotografi makanan di CG Pictures. Menurut Yin (2014), studi kasus memungkinkan pengungkapan dinamika proses yang kompleks dalam dunia nyata secara menyeluruh. Dengan demikian, pendekatan ini memberikan landasan yang tepat untuk menganalisis pengalaman praktik di lapangan tanpa tujuan generalisasi terhadap kasus lain.

## Studi Kepustakaan

Studi kepustakaan dalam penelitian ini bertujuan untuk mengkaji berbagai teori dan konsep yang berkaitan dengan *food photography*, *food styling*, strategi visual, serta manajemen produksi visual dalam konteks industri kreatif. Kajian ini mencakup literatur yang membahas mengenai tahap pra-pemotretan, tahap pemotretan dan tahap pasca-pemotretan sebagai bagian dari strategi pengelolaan visual. Dengan mendasarkan pada sumber-sumber akademik dan profesional yang relevan, studi kepustakaan ini berfungsi sebagai pijakan konseptual dalam menganalisis praktik *styling food photography* yang diterapkan selama pelaksanaan proyek magang di CG Pictures.

## PEMBAHASAN

### Karya Foto Berjudul “*A hand holding a pen and a plate of food*”



Foto 1. “*A hand and a plate of food*”, 2025  
(Sumber: Penulis, 2025)

Gambar ini menampilkan suasana santai namun produktif, dengan subjek sedang mencatat di atas buku catatan, ditemani oleh

segelas es kopi susu dan satu *croissant* bertopping stroberi dan krim. Konsep ini dibangun untuk menggambarkan keselarasan antara aktivitas berpikir (menulis atau mencatat) dan kenikmatan makanan ringan sebagai bagian dari gaya hidup kreatif. Visual memperlihatkan integrasi antara makanan sebagai elemen gaya hidup dengan aktivitas kerja, menjadikan santapan sebagai penyemangat dan pemicu inspirasi dalam bekerja.

Cahaya dari lampu flash datang dari arah kiri arah 45° lalu dipantulkan dengan reflector sebelah kanan obyek sehingga menciptakan highlight alami pada permukaan *croissant*, mempertegas tekstur *flaky* dan kilau emas yang menggoda. Kontras antara cahaya lembut dan bayangan di sisi kanan menciptakan kedalaman visual yang memandu perhatian langsung ke objek utama: *croissant* dan tangan yang sedang menulis.

#### Karya Foto Berjudul “A woman enjoying lunch while reading a book”



Foto 2. “Enjoying lunch while reading a book”, 2025  
(Sumber: Penulis, 2025)

Foto ini mengangkat momen personal yang hangat seseorang yang menikmati waktu

membaca sambil menyantap sepiring nasi goreng lengkap dengan telur mata sapi, kerupuk, dan pelengkap lainnya. Konsep ini menyandingkan dua aktivitas menyenangkan sekaligus memberi gambaran bahwa waktu santai bukan berarti kehilangan nilai produktif.

*Highlight* jatuh tepat di atas makanan (nasi goreng dan telur mata sapi), membuatnya tampak menggugah selera dan berkilau alami. *Shadow* yang lembut di area tangan dan piring memberikan depth tanpa mengganggu detail. Cahaya ini juga membantu memunculkan tekstur dari setiap elemen makanan.

#### Karya Foto Berjudul “Specialist Food Books And Comfort”



Foto 3. “Specialist Food Books And Comfort”, 2025  
(Sumber: Penulis, 2025)

Foto ini memvisualisasikan momen bekerja dari *cafe* atau suasana kerja fleksibel dengan pendekatan estetika yang tenang dan hangat. Dua piring berisi nasi dengan topping ayam krispy dan telur mata sapi diletakkan di atas meja kayu, berdampingan dengan elemen-elemen kerja seperti laptop, *notebook*, buku

bacaan, dan kacamata. Konsep yang diangkat adalah tentang “*slow productivity*” di mana pekerjaan dilakukan secara *mindful* dengan dukungan suasana yang nyaman dan makanan bergizi. Karya ini menyoroti pentingnya menciptakan ruang kerja yang sekaligus menjadi ruang pemulihan energi.

Sumber cahaya berasal dari sisi kiri atas gambar, *simulated natural light* yang diarahkan untuk menciptakan *soft highlight* dan bayangan ringan. *Highlight* utama jatuh pada permukaan telur mata sapi, memperjelas kilau dari minyak dan kuning telur. Tekstur ayam krispi terlihat menonjol, dengan cahaya lateral yang membuat detail kulit ayam tampak garing

#### Karya Foto Berjudul “*A Moment of Light, A Sip of Calm*”



Foto 4. “*A Moment of Light, A Sip of Calm*”, 2025  
(Sumber: Penulis, 2025)

Foto ini menampilkan segelas es yakult yang dicampur lecy dalamnya disajikan dalam gelas kaca tinggi bertekstur, diletakkan di atas tumpukan buku dan *notebook* di dekat jendela dengan tirai horizontal. Konsep yang diangkat

adalah “*pause within productivity*” sebuah momen istirahat yang reflektif dan bersifat personal di tengah padatnya aktivitas. Pemilihan properti seperti buku, earbuds, dan foto cetak mendukung suasana tersebut sebagai waktu untuk *slow down*, tanpa benar-benar berhenti dari dunia kerja atau belajar. Adanya tumpukan buku, *notebook*, dan *stylus pen* menunjukkan bahwa ini adalah ruang kerja atau belajar, namun komposisinya tidak menunjukkan kesibukan intens. Sebaliknya, ia menunjukkan fase transisi antara produktivitas dan ketenangan.

Cahaya menjadi elemen paling menonjol dalam gambar ini. Teknik pencahayaan memanfaatkan sinar matahari alami langsung yang masuk dari jendela dan terpecah oleh bilah-bilah horizontal tirai yang menciptakan pola garis-garis dramatis.

#### Karya Foto Berjudul “*Chocolate, Matcha, and a Chapter to Remember*”



Foto 5. “*Chocolate, Matcha, Chapt to Remember*”, 2025  
(Sumber: Penulis, 2025)

Foto ini menampilkan dua cangkir minuman satu berisi *matcha latte* dan satu lagi kopi *latte* yang dihiasi dengan *latte art* berbentuk hati. Keduanya disandingkan di atas meja kayu berwarna terang bersama buku terbuka, kacamata, *earbuds*, dan *stylus pen*. Penataan elemen menciptakan suasana yang bersih, tenang, dan penuh kesadaran akan momen. Konsep visual yang diangkat adalah ritualisasi fokus, yaitu bagaimana minuman hangat menjadi simbol pemusatan perhatian, pengantar ide, dan pendamping aktivitas kreatif seperti membaca atau menulis.

Cahaya yang digunakan merupakan sinar alami lembut dari arah kiri atas, yang menciptakan efek terang merata tanpa bayangan keras. Tekstur minuman terlihat jelas dan creamy, khususnya pada permukaan *latte art*.

Cahaya juga memberi efek *highlight natural* pada permukaan keramik cangkir dan buku, memperkuat kesan elegan minimalis.

## KESIMPULAN

Melalui kegiatan program magang/praktik kerja MBKM di CG Pictures, penulis memperoleh banyak pengalaman serta penguatan keterampilan yang tidak hanya bersifat teknis tetapi juga konseptual. Selama proses magang, penulis mendapatkan alih pengetahuan berupa pemahaman mendalam tentang strategi *food styling*, penentuan konsep visual, serta bagaimana setiap elemen visual berperan dalam membangun narasi dalam fotografi makanan. Penulis juga memperoleh alih keterampilan seperti kemampuan bekerja secara kolaboratif dalam tim produksi, beradaptasi dengan ritme kerja profesional, serta berkomunikasi secara efektif dalam proses kreatif bersama fotografer, stylist, dan klien. Dari aspek alih teknologi, penulis mengenal serta mempraktikkan penggunaan alat-alat studio dan kamera profesional, seperti Sony A7III, pencahayaan artificial, dan teknik pengambilan gambar yang disesuaikan dengan kebutuhan konten branding dan media sosial. Penulis juga terlibat langsung dalam proses pemotretan dan pasca-produksi, termasuk

seleksi foto dan koreksi warna.

Keseluruhan pengalaman tersebut sangat mendukung pencapaian kompetensi dalam bidang *food photography* dan memberikan pemahaman nyata mengenai praktik kerja di industri kreatif. Penulis mengucapkan terima kasih kepada CG Pictures atas kesempatan, bimbingan, dan kepercayaan yang telah diberikan selama masa magang berlangsung.

## DAFTAR PUSTAKA

- Arnheim, R. (1974). *Art and Visual Perception: A Psychology of the Creative Eye*. University of California Press.
- Budianto, I. (2018). *Teori Komunikasi Visual dalam Desain Grafis dan Fotografi*. Bandung: Pustaka Setia.
- Borchers, J. (2013). *Designing Visual Language: Strategies for Professional Communicators*. Pearson.
- Creswell, J. W. (2014). *Research Design: Pendekatan Kualitatif, Kuantitatif, dan Mixed*. Terjemahan dari edisi ke-4. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Kusuma, I.G.B. (2019). *Fotografi Kuliner: Mengabadikan Keindahan Makanan dalam Lensa Kamera*. Bali: Pustaka Jaya.
- Miles, M. B., & Huberman, A. M. (1992). *Analisis Data Kualitatif: Buku Sumber tentang Metode-Metode Baru*. Terjemahan oleh Tjetjep Rohendi Rohidi. Jakarta: UI Press
- Pramudito, A. (2019). "Semiotika dan Makna dalam *Food styling*". *Jurnal Desain Komunikasi Visual*, 9(3), 55-61.
- Rasyid, M. (2021). "Teknologi dan Inovasi dalam *Food photography*". *Jurnal Teknologi Visual*, 14(1), 30-40.
- Santoso, A. (2018). "Sinergi antara *Food styling* dan *Food photography* dalam Menciptakan Gambar Makanan yang Menarik". *Jurnal Seni Rupa dan Desain*, 16(2), 45-52.

- 
- Sutrisno, H. (2020). *Manajemen Produksi dalam Industri Kreatif: Studi Kasus pada Fotografi*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Sugiyono. (2017). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Tjiang, H. (2020). *7 Hari Belajar Lighting dan Styling Food Photography*. Jakarta: Gramedia
- Widodo, P. (2017). *Seni Penataan Makanan dalam Fotografi*. Jakarta: Kompas.
- Yin, R. K. (2014). *Studi Kasus: Desain dan Metode*. Edisi ke-5. Jakarta: Rajawali Pers.