



MAKANAN KOREA DALAM KARYA *FOOD PHOTOGRAPHY*

Ayu Putri Karmilasari¹, Anis Raharjo², Ida Bagus Candra Yana³

^{1,2,3}Program Studi Fotografi, Fakultas Seni Rupa dan Desain, Institut Seni Indonesia Denpasar
¹ayuputrikarmila82@gmail.com

Abstrak

Makanan Korea merupakan masakan yang tumbuh dari budaya dan lingkungan Korea, memiliki citra rasa masakan yang tergolong unik mulai dari segi rasa, penataan, dan penyajiannya sehingga menjadi daya tarik setiap orang. Menvisualisasikan ide makanan Korea yang terdiri dari makanan pembuka atau appetizer, makanan tengah atau main course dan makanan penutup atau dessert menggunakan teknik-teknik fotografi.

Pengumpulan data dalam penciptaan karya menggunakan metode observasi dan metode eksperimen. Metode observasi digunakan untuk mengamati langsung makanan Korea yang disajikan pada sebuah restoran “Chingu” dan food photography digunakan untuk membuat foto makanan menjadi lebih hidup, serta melakukan wawancara dengan pemilik restoran mengenai makanan Korea. Metode eksperimen dengan melakukan percobaan pada saat tahap pemotretan, mencoba menggunakan cahaya buatan dan bereksperimen dengan angle yang berbeda-beda. Dilanjutkan proses pengeditan yang dilakukan dengan pemilihan foto dan mencoba-coba dengan mengubah gelap terang, cropping, penghapusan objek-objek yang mengganggu, hingga menghasilkan keserasian hasil pengeditan dengan konsepnya.

Setelah melalui berbagai proses hingga penciptaan terhadap food fotografi, didapatkan kesimpulan yaitu: pencipta dapat memahami makanan Korea dan memperkenalkan kepada masyarakat melalui sebuah karya visual. Penguasaan nilai-nilai estetika juga sangat berperan untuk memberi nilai keindahan dalam sebuah karya fotografi. Visualisasi karya foto ini mengangkat makanan Korea sebagai upaya untuk menyampaikan citra rasa masakan Korea yang menonjolkan unsur rasa, tekstur, warna, bentuk dan selera melalui visualnya

Kata kunci: Budaya, Makanan Korea, *Food* Fotografi

Abstract

Korean food is a dish that grows from Korean culture and environment, has a taste of cuisine that is classified as unique in terms of taste, arrangement, and presentation so that it becomes an attraction for everyone. Visualize Korean food ideas consisting of entrees or appetizer, middle meals or main cours, and dessert using food photography techniques.

Collecting date in the creation of works using observation method and experimental methods. The observation method is used to directly observe Korean food served at a “Chingu”and restaurant and food photography is used to make food photo come alive, as well as to conduct interviews with restaurant owners about Korean food. Exspermental method by con

ducting experiments at the stage of shooting, trying to use artificial light and experimenting with different angles. Continuing the editing process is done by selecting photosand experimenting with changing the dark light, cropping, removing objects that interfere, to produce harmony with the concept of editing results.

After going through various processes up to the creation of food photography, the conclusion is that the creator can understand Korean food and introduce it to the public through a visual work. Mastery of aesthetic values is also very instrumental to give value to beauty in a photographic work. The visualization of this photographic work elevates Korean food in a effort to convey the taste of Korean cuisine that accentuates the elements of taste, texture, color, shape, and taste through its visuals

Keywords: Culture, Korean Food, *Food* Photography

1. PENDAHULUAN

Fotografi mengajarkan sesuatu yang unik dalam melihat dunia dimana pengertian fotografi merupakan suatu proses atau metode melukis dengan menggunakan media cahaya untuk menghasilkan gambar/foto dari suatu objek dengan merekam pantulan cahaya tersebut dan ditransfer pada media yang peka cahaya, tanpa cahaya tidak ada foto yang bisa dibuat. Fotografi merupakan cara lain untuk berkomunikasi melalui sebuah foto, salah satunya adalah *food photography* yang menyampaikan pesan dalam citra rasa suatu masakan.

Food photography mengkhususkan memotret makanan dengan tujuan untuk menyampaikan bentuk makanan dalam bentuk visual. Memperlihatkan secara detail bentuk dan teksturnya. *Food photography* adalah foto makanan yang sengaja diciptakan untuk kebutuhan katalog, untuk promosi, dan juga sering dipamerkan untuk keperluan-keperluan tertentu. Dengan melalui proses pemotretan yang maksimal, cahaya yang mendukung, penataan yang detail, dan ketelitian seorang fotografer, akan tercipta foto makanan yang bagus dan menarik.

Makanan adalah kebutuhan pokok setiap makhluk hidup, khususnya manusia. Manusia membutuhkan makan untuk bertahan hidup, untuk memenuhi gizi dan untuk menjaga stamina tubuh. Komponen makanan terdiri dari frekuensi makanan, jenis makanan dan jumlah makanan. Menurut Dirjen Binkesmas RI (2007) faktor-faktor yang mempengaruhi pola makan adalah budaya, agama/kepercayaan, status sosial ekonomi, personal *preference*, rasa lapar, nafsu makan dan kesehatan.

Ada jenis-jenis makanan yang bisa dinikmati dan mudah untuk didapatkan khususnya di pulau Bali, mulai dari makanan tradisi nusantara hingga makanan mancanegara. Di Bali sudah ada makanan tradisional dari berbagai macam daerah, sebagai contohnya makanan dari daerah Solo yang terkenal dengan nasi liwetnya, gudeg yang menjadimenu andalan di kota Jogja, nasi Padang yang bisa dinikmati di pulau Bali juga makanan dari daerah lainnya. Di Bali juga banyak berbagai makanan yang ada dinegara lain, mulai dari makan Italia, Jepang, China dan salah satunya makanan Korea.

Keberadaan makanan Korea yang saat ini sedang *booming* dan menjadi tren bagi pecinta k-pop dan drama korea, saat ini makanan Korea

sudah ada diberbagai daerah khususnya di Bali. Makanan Korea merupakan masakan yang tumbuh dari budaya dan lingkungan Korea, memiliki citra rasa masakan yang tergolong unik, mulai dari nama menunya yang sudah menarik perhatian setiap orang. Salah satunya adalah *ramyoen* yang merupakan nama makanan Korea berupa mie dan memiliki tingkat level kepedasan sesuai selera, termasuk *tteokbokki*, *bibimbab* dan masih banyak menu-menu makanan Korea yang memiliki nama-nama yang lucu dan unik.

Makanan Korea terdiri dari makanan pembuka, makanan tengah dan makanan penutup. Makanan pembuka atau *appetizer* adalah makanan ringan dengan porsi kecil yang sering disajikan sebelum makanan utama/hidangan pokok, *tteokbokki* dijadikan sebagai makanan pembuka di Korea. Untuk makanan tengah atau *main course* adalah makanan utama/ hidangan pokok, makanan tengah merupakan makanan yang tergolong berat, makanan *main course* di Korea adalah *bimbimbab*, *bulgogi* (daging) dan masih banyak lagi. Terakhir adalah makanan penutup atau *dessert* yang lebih sering disebut dengan istilah makanan pencuci mulut, menu *dessert* di Korea adalah *patbingsoo* (es serut dengan kacang merah) atau makanan-makanan yang sedikit manis.

Hasil dari wawancara dengan pemilik restoran “Chingu”, makanan Korea memiliki citra rasa yang digemari banyak kalangan khususnya pada kalangan remaja. Dari sanalah pencipta tertarik untuk menciptakan karya makanan Korea dalam visual yang menarik untuk memperkenalkan makanan Korea dapat lebih dikenal banyak kalangan, dan sebagai referensi makanan Korea untuk masyarakat khususnya pecinta fotografi dalam menciptakan karya *food photography*.

Pencipta memotret makanan Korea dengan perpaduan dua cahaya, cahaya alami dan cahaya buatan. Cahaya alami menjadialasan pencipta untuk menghasilkan gambar yang terlihat natural, sedangkan cahaya buatan sebagai cahaya pendukung agar foto menjadilebih hidup dan detail makanannya terlihat kuat.

Dari ulasan diatas pencipta menyukai makanan Korea mulai dari segi rasa, penataan, dan penyajiannya sehingga menjadikan pencipta tertarik untuk menciptakan karya dengan judul Makanan Korea Dalam Karya *Food Photography*. Menggunakan teknik-teknik fotografi, pencipta ingin menyampaikan citra rasa makanan Korea dengan menonjolkan unsur warna, tekstur, bentuk

dan selera dalam visualnya agar terlihat menjual dan menarik untuk dinikmati

2. METODE PENCIPTAAN

Dalam proses penciptaan karya ini dimulai dengan proses pengumpulan data yaitu dengan metode observasi langsung dilapangan. Data lapangan tersebut bisa langsung didapat dari pengamatan dan pemotretan langsung saat dilapangan. Ada pula pengumpulan data melalui membaca buku, majalah dan informasi yang juga terdapat disitus internet.

Pada proses penciptaan karya juga dilakukan metode eksperimen. Metode tersebut diterapkan pada saat proses pemotretan makanan dilapangan dengan bereksperimen pada sudut pengambilan gambar atau angle. Selain pada penempatan objek juga melakukan eksperimen terhadap pencahayaan untuk mewujudkan ide pemikiran dari pencipta.

2.1 Metode Observasi

Pengertian metode observasi adalah teknik pengumpulan data, dimana peneliti melakukan pengamatan secara langsung pada objek penelitian untuk dapat melihatnya secara lebih jelas kegiatan yang dilakukan (Riduwan, 2004 : 104). Pada tahap ini pencipta melakukan observasi dengan cara membaca dari beberapa buku tentang food photography dan mengeksplor buku-buku Korea yang ada diperpustakaan umum, kemudian pencipta melakukan pengamatan kepada orang-orang terdekat dan melakukan sedikit wawancara dengan pemilik restoran mengenai makanan korea.

2.2 Pengumpulan Data

Pencipta mengumpulkan data dengan penelusuran pencarian sumber-sumber yang berkaitan dengan makanan Korea yang bisa membantu menjadi acuan dan inspirasi dalam pembuatan karya. Langkah selanjutnya pencipta melakukan eksplorasi terhadap objek yang akan difoto untuk menyesuaikan dengan tema yang pencipta angkat seperti dengan mengunjungi tempat kuliner, memperhatikan setiap menu makanan Korea yang ada saat pencipta mengunjungi suatu tempat.

2.3 Tahap Pemotretan.

Setelah data terkumpul pencipta menentukan bagaimana sudut pandang (angle) pengambilan gambar akan dilakukan, menyediakan kamera

beserta lensa dan media penyimpanannya, menentukan komposisi dan menentukan tujuan tempat makanan Korea yang akan dikunjungi. Setelah semua itu barulah pemotretan dimulai diawali dengan mengambil gambar makanan Korea dari angle yang berbeda-beda.

2.4 Tahap Editing

Setelah selesai melakukan pemotretan selanjutnya masuk ke tahap pengolahan yaitu editing dengan menggunakan aplikasi *photoshop cs6* dan *lightroom* disini dilakukan proses penggabungan dan penambahan kontras, *brightness*, dan editing lain yang perlukan,

2.5 Proses Seleksi Akhir

Pada tahap ini dilakukan seleksi oleh dosen pembimbing untuk memilih mana saja karya yang sesuai dengan konsep Makanan Korea Dalam Karya *Food Photography*. Seleksi ini bertujuan untuk memilih mana saja karya yang bisa dipamerkan dan mana saja yang dilakukan revisi apabila karya dilihat kurang maksimal.

2.6 Pencetakan

Setelah proses editing dan seleksi oleh dosen pembimbing selesai kemudian dilakukanlah proses pencetakan karya. Dimulai dengan melakukan *test print* guna mengetahui bagaimana intensitas warna. setelah pencetakan selesai dilakukanlah pembingkaiian untuk karya siap pameran. Pencipta memilih menggunakan kertas adhesive laminasi doff.

2.7 Pameran

Setelah berbagai tahap dilalui sampailah pada tahap pameran. Tahap ini merupakan kegiatan memamerkan hasil dari karya yang sudah dibuat dan diseleksi yang kemudian dipamerkan secara bersamaan. Pencipta sudah menciptakan 15 karya fotografi namun saat pameran bersama pencipta memamerkan 2 karya yang sudah dipilih.

3. PEMBAHASAN KARYA



Gambar 1. Karya Foto “Kimchi Bokumbab”

Kimchi Bokkeumbab (Kimchi Fried Rice) atau sering disebut nasi goreng Korea adalah salah satu hidangan berat makanan Korea yang menjadimenu pokok atau *main course*. Dalam setiap sajian *kimchi bokkeumbab* yang dihidangkan, berisi bahan-bahan seperti: *kimchi* yang difermentasikan, sosis ayam, rumput laut Korea (*nori*), telur, mozzarella, dan cabe bubuk Korea. *Kimchi bokkeumbab* memiliki rasa yang gurih karena tercampurnya *kimchi* yang difermentasikan dan memiliki rasa pedas cabe bubuk.

Dalam karya ini teori yang diterapkan yaitu estetika yang membahas bagaimana keindahan bisa terbentuk dan tercipta agar dapat dirasakan. Secara *ideational* mengungkapkan bentuk konsep penyajian dan penataan makanan Korea. Ide dalam penciptaan karya *kimchi bokkeumbab*, melalui sebuah karya pencipta secara visual memiliki tujuan untuk menyampaikan citra rasa masakan Korea dengan penyajian yang menarik.

Secara estetika dalam tataran *technical* menggunakan cahaya alami yaitu cahaya matahari dan menggunakan cahaya buatan dari lampu *countinous* yang diposisikan berada disamping kiri objek. Kamera dari depan dengan menggunakan teknik *eye level* atau sejajar mata dan penggunaan alas dengan kaca riben untuk dapat menghasilkan pantulan gambar agar terlihat lebih menarik. Pada proses penciptaan pencipta

menggunakan kamera Sony a7ii dengan lensa 50mm yang diatur menggunakan *speed f/2.8*, ISO 320, menggunakan *tripod* untuk mencegah getaran pada saat memotret, dan pencipta menggunakan lampu *countinous* sebagai tambahan cahaya.

Pencipta melakukan pengolahan secara digital menggunakan *Lightroom 4* dan *Photoshop cs6*, proses editing pada *lightroom* menggunakan *tone curve* untuk mengatur gelap dan terang, serta menggunakan *presets punch* untuk menadikan warna agar menjadisama. Dalam *photoshop cs6* pencipta menggunakan *patch tool* untuk membersihkan objek-objek yang mengganggu atau tidak ingin ditampilkan, serta sedikit melakukan pengaturan *brightnes/contrast* untuk menambah kekontrasan pada bidang gambar dan tekstur yang ditampilkan. Proses cropping pencipta lakukan untuk memperbaiki komposisi rasio dari foto.

DAFTAR PUSTAKA

- Alsuhendra. 2013. *Bahan Toksik Dalam Makanan*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya
- Ambarsari, Riana. 2012. *Buku Pintar Fotografi: Food Photography For Everyone*. PT Elex Media Komputindo, Jakarta
- Ardiansyah, Yuliana. 2005. *Tips dan Trik Fotografi*. PT Gramedia: Jakarta
- Darmaprawira, Sulasmi. 2002. *Warna: Teori dan KreativitasPenggunaannya*. Bandung : ITB
- Djelantik, A.A.M. 2004. *Estetika Sebuah Pengantar Masyarakat Seni Pertunjukan Indonesia*, Bandung
- Ensiklopedia Nasional Indonesia, Jilid 5, PT. Cipta Adi Pustaka, Jakarta, 1989
- Gie, The Liang. 1996. *Administrasi Perkantoran Modern*. Yogyakarta: Liberty
- Hasan, M.Iqbal. 2002. *Pokok-Poko Materi Metodologi Penelitian dan Aplikasi*. Bogo: Ghalia Indonesia.
- Jurnal Pendidikan, Tata Boga dan Teknologi oleh Ayu Zahra & Rahmat Dede Afrianto. Program Studi Diploma III Tata Boga. Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan. Universitas Negeri Padang
- Kemendes RI. *Profil Kesehatan Indonesia*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Indonesia, 2014
- Kristie, Olivia. 2015. *101 Korean Food Guide*. Gramedia Widiasarana Indonesia: Jakarta.
- Ratna, Nyoman Kutha. 2010. *Metodologi Penelitian, Kajian Budaya Dan Ilmu Sosial Humaniora Pada Umumnya*. Yogyakarta. Pusat Pelajar
- Riduwan. 2014. *Metode dan Teknik Menyusun Tesis*, Alfabeta: Bandung.
- Rika Ekawati. 2016. *Geonusantara Journal of Tutorial. Food Photography*, GEO10160196

- Santoyo, Sadjiman Ebd. 2009. *Nirwana* ("Dasar-Dasar Seni Dan Desain") Yogyakarta: Jalasutra
- Soedjono, Soeprapto. 2007. *Pot-Pourri Fotografi*, Universitas Trisakti: Jakarta
- Sularko, 1990. *Komposisi Fotografi*, Balai Pustaka: Jakarta
- Trestianto, Rizki. 2011. *Tips Bisnis Fotografi*, Jakarta : Gramedia Grasindo