

## Ekstotika Fotografi Makanan Pada Masakan Tradisional Sumatera Barat (The Exotics of Food Photography in Traditional West Sumatran Cuisine)

Agus Setyawan Farzy<sup>1\*</sup>

<sup>1</sup> Institut Seni Indonesia Yogyakarta

Corresponding Author: Ilham Kamba, E-mail: [fazryajie92@gmail.com](mailto:fazryajie92@gmail.com)



ARTICLE INFO	ABSTRACT
<p><b>Received:</b> 2021-12-24  <b>Accepted:</b> 2022-01-22  <b>Volume:</b> 1  <b>Issue:</b> 2  <b>DOI:</b> <a href="https://doi.org/10.53754/civilofficium.v1i2.342">https://doi.org/10.53754/civilofficium.v1i2.342</a></p>	<p>Indonesian traditional cuisine itself has begun to be forgotten by today's generations due to globalization's emergence of various foreign cuisines. Many factors make some traditional dishes become unknown or in demand. This case is because, due to the lack of introduction to traditional cuisine itself, it causes people not to know about the existence of some traditional dishes. Preserving the nation's traditional cuisine is the responsibility of the Indonesian people. West Sumatran traditional cuisine is one of Indonesia's traditional dishes with various dishes with distinctive culinary tastes, namely: spicy, sweet, sour, and savoury, all of which can spoil the tongue of those who eat it. Traditional West Sumatran cuisine can be found in traditional markets in West Sumatra. However, not all traditional West Sumatran cuisine types are available in traditional markets; traditional dishes are made only on certain days, such as Eid al-Fitr, Eid al-Adha, traditional ceremonies, and weddings ceremonies. On that basis, this research aims to explore West Sumatra's traditional cuisine with photography techniques more deeply. In this study, the authors describe traditional foods displayed and combined with photographic techniques. The research results show that, through photography techniques, the exotica of traditional West Sumatran cuisine can be explored. This research also found that, in order to maximize food exploration through photographic techniques, photographers need to work closely with food stylists.</p>
<p><b>KEYWORDS</b></p> <p>Exotica, food photography, traditional cuisine, West Sumatra..</p>	

### 1. Pendahuluan

Masakan tradisional Sumatera Barat adalah masakan tradisional yang berasal dari Sumatera Barat yang terkenal dengan cita rasa pedas. Jenis masakan tradisional yang berasal dari Sumatera Barat sangatlah banyak jenisnya, mulai dari yang berbahan dasar hewani sampai yang berbahan dasar nabati. Sumatera Barat memiliki ratusan resep masakan tradisional, seperti Kipang Kacang, Barih Randang, Dakak-Dakak, Rakik Maco, Pinyaram, Karupiak Balado, dan termasuk juga menghasilkan Kopi Luwak (Basri, 2008). Masakan-masakan ini dapat dijumpai di pasar tradisional dan toko oleh-oleh yang terdapat di Sumatera Barat, namun beberapa makanan hanya dibuat pada perayaan tertentu sehingga makanan tersebut menjadi kurang banyak diketahui, padahal makanan-makanan tersebut memiliki bentuk dan ciri khas yang unik. Kurangnya pengenalan mengakibatkan beberapa makanan tradisional Sumatera Barat menjadi kurang populer. Oleh karena itu, salah satu cara untuk mengenalkan masakan tradisional Sumatera adalah melalui media visual atau foto yang disebut sebagai fotografi makanan.

Fotografi makanan dalam seni telah ada sejak era Mesir kuno. Hal ini terlihat dari adanya gambar makanan pada kuburan Mesir. Kemudian, orang-orang kaya pada zaman Romawi juga membuat mosaik dekoratif dengan makanan sebagai objeknya (Studios, 2011). Sejarah fotografi makanan tentunya tidak lepas dari berkembangnya still life dalam seni lukis. Pada abad XVII banyak pelukis Eropa yang menggunakan makanan sebagai objek lukisan serta sebagai tolak ukur kemampuan melukis mereka. Namun secara lebih nyata imaji fotografi baru muncul di abad XIX yaitu pada karya Nicephore Niepce pada tahun 1827 (Inamine, 2013). Pelopor fotografi lainnya seperti Jacques Louis Mande Daguerre dan Jhon Williams Fox Talbot bereksperimen dengan berbagai upaya untuk menciptakan 'gambar' atau imaji fotografi (Soedjono, 2007). Jika paruh pertama abad XX, fotografer makanan memanfaatkan diagonal yang kuat, pengulangan, *cropping* ketat dan close-up dalam pekerjaan mereka, pada paruh kedua abad XX dunia fotografi populer dengan adanya fotografi warna. Pada saat itulah fotografi makanan mulai berubah menjadi karya

komersial iklan dan buku masakan (Studios, 2011). Meskipun gaya serta tampilan makanan berubah-ubah sesuai dengan kemajuan zaman, namun pengambilan gambar dalam pembuatan karya foto makanan tetap memfokuskan pada makanan sebagai objek utamanya (Siswanto, 2012).

Foto makanan termasuk dalam salah satu genre fotografi, yaitu fotografi komersial, dan foto makanan dapat disebut juga sebagai foto still life. Foto still life adalah menciptakan sebuah gambar dari benda atau objek mati. Membuat gambar dari benda mati menjadi hal yang menarik dan tampak “hidup”, komunikatif, ekspresif dan mengandung pesan yang akan disampaikan merupakan bagian yang paling penting dalam penciptaan karya foto ini. Fotografi makanan yang sempurna dapat menyampaikan perasaan hangat, membangkitkan kenangan indah, menyulap fantasi, atau sekedar membuat lapar. Hal ini dapat mengirim orang banyak berbondong-bondong ke sebuah restoran baru atau meningkatkan penjualan majalah makanan. Membuat foto makanan yang sempurna membutuhkan kreativitas, kemahiran, rasa akan gaya, dan keterampilan fotografi (Manna & Moss, 2005).

Fotografi makanan adalah bagaimana membawa makanan ke tingkat yang lebih tinggi dari sekedar memuaskan dahaga dan lapar (Rana, 2011). Konsep dalam fotografi makanan adalah elemen penting untuk bisa membuat sebuah foto terlihat menarik dan bernyawa. Dalam industri foto makanan komersial, penata masakan dalam proses penataan makanan menggunakan bahan-bahan yang tidak dapat dimakan (non-editabel), dan ini tentu sah-sah saja dilakukan untuk mencapai efek yang diinginkan dan memenuhi keinginan klien (Riana Ambarsari, 2011). Properti dalam penataan makanan, merupakan komponen penunjang penting yang mampu menambah nilai estetis di dalam sebuah frame (Rana, 2011).

Dalam bukunya yang berjudul *Food Photography Dari Foto Biasa Jadi Luar Biasa*, Nicole S. Young (2014) menyebutkan bahwa ketika memasak, makan, menyediakan, atau berada di dekat makanan, banyak dari indra manusia bermain. Piring yang sangat penuh akan suatu makanan mungkin tidak terlihat menggugah selera, namun aroma-aroma dan rasanya dapat begitu lezat sehingga penampilan pun tidak menjadi masalah. Akan tetapi jika hanya melihat makanan dan mengandalkan satu indra pengalaman untuk menyampaikan masakan tersebut menjadi terbatas. Di sinilah fotografer mengambil andil besar dalam menstimulasikan semua indra dengan satu foto dan membuat makanan terlihat sebaik (atau lebih baik) dari rasanya.

Jeffry Budi Sutrisno (2011) dalam tugas akhirnya mengangkat sebuah tema “Ekstotika Jajanan Tradisional Jawa”. Jeffry berpendapat bahwa jajanan tradisional memiliki nilai estetis seperti garis, bentuk, tekstur, dan warna dari masing-masing jenisnya. Hal ini karena pengaruh dari bahan dasar, bahan pembungkus, teknik pembuatan dan lain sebagainya. Teknik yang digunakan untuk menampilkan bentuk visual dari jajanan tradisional itu merujuk ke fotografi.

Setelah membaca literatur-literatur tersebut, penulis terinspirasi untuk melakukan fotografi terhadap beberapa masakan tradisional Sumatera Barat yang bertujuan untuk menyampaikan apa yang dialami penulis dalam pengalamannya saat merasakan masakan tradisional Sumatera Barat, menyajikan bentuk visual dari makanan tersebut sehingga membentuk sebuah komposisi yang mampu menghadirkan mood dari masakan tersebut serta untuk mengenalkan masakan tradisional Sumatera Barat kepada pembaca, atau penyimak karya foto.

## **2. Kajian Literature**

Istilah “food porn” diciptakan pada akhir 1970-an untuk menggambarkan gambar makanan yang menggugah selera yang “secara sensasional di luar batas makanan yang seharusnya” (McBride, 2010). Dengan kata lain, gambar makanan menjadi pornografi ketika mereka menunjukkan dekadensi visual yang sepenuhnya dihilangkan dari fungsi utama makanan – nutrisi. Istilah ini telah populer dan saat ini lebih umum digunakan untuk melihat dan berbagi gambar makanan yang menggugah selera secara online (lihat Petit et al., 2016)). Namun, tidak semua sarjana setuju dengan definisi ini atau bahkan gagasan bahwa fotografi makanan pada prinsipnya bisa bersifat pornografi. Tooming (2021) mengkonseptualisasikan pornografi sebagai sarana untuk mendapatkan pelepasan seksual. Menurut definisi ini, maka gambar makanan tidak boleh bersifat pornografi karena tidak mampu melepaskannya, yaitu kekenyangan.

Soal motivasi, Tooming (2021) mempertanyakan sumber kesenangan yang tepat saat melihat fotografi makanan. Penulis, setidaknya sebagian, menolak antisipasi sebagai sumber kesenangan dalam melihat fotografi makanan, karena menginginkan makanan yang digambarkan secara harfiah tidak rasional (tidak dapat diakses dan bahkan mungkin tidak ada lagi) dan aktivitas tersebut tampaknya tidak menyebabkan orang untuk meniru makanan, baik (Prince, 2014). Kenikmatan juga tidak murni visual. Menurut perkiraannya, kesenangan melihat gambar makanan paling tepat digambarkan sebagai “imajinasi [gustatory] yang tidak bergantung pada kenyataan.” “Imajinasi” ini tidak tergantung pada kenyataan sejauh mereka tidak sepenuhnya terikat pada makanan yang digambarkan sebenarnya (yang mungkin merupakan campuran gaya dari zat yang tidak dapat dimakan (Chapin, 2016)). Kami akan kembali ke gagasan ini ketika membahas bukti eksperimental yang relevan.

Sebuah publikasi ilmiah terbaru oleh Yong et al. (2020) menunjukkan prevalensi fotografi makanan yang lebih ringan. Menyelidiki sekelompok mahasiswa sehat (18–30 tahun) di Universitas Singapura dalam kondisi hidup bebas, para peneliti melaporkan tingkat fotografi waktu makan rata-rata sekitar 5%, diukur dari total sekitar 7.000 rekaman makanan. Sementara itu, hanya 23% dari semua peserta penelitian yang mengambil bagian dalam fotografi waktu makan, yang, pada gilirannya, memotret 16% dari makanan mereka. Temuan ini tampaknya menunjukkan bahwa sebagian kecil pengguna listrik menangkap sebagian besar konten fotografi, dengan kecepatan sekitar satu dari enam kali makan. Metodologi Pengambilan Sampel Pengalaman yang digunakan mencapai tingkat respons 76%, memberikan kredibilitas pada hasil. Sayangnya, penelitian ini tidak melaporkan konteks fotografi makanan. Dengan demikian, tidak mungkin untuk menarik kesimpulan apakah laporan luas tentang fotografi makanan di mana-mana adalah perkiraan yang berlebihan atau hanya masalah konteks.

Selanjutnya, pada fotografi still life mutlak perlu adanya pengenalan serta pemahaman karakter lampu yang digunakan, juga dari masing-masing benda yang akan dijadikan objek fotografi, sehingga sifat dan karakter dari objek foto dapat terekam dengan baik. Pemilihan benda-benda, cara pengaturan pencahayaan, dan komposisinya menentukan keberhasilan sebuah fotografi still life (Freeman, 1991). Oleh karena itu, dalam proses perwujudan (pemotretan) penulis menggunakan beberapa alat bantu seperti Kamera DSLR Canon EOS 7D, Lensa Canon EFS 60mm f/2.8 Macro USM dan Lensa Canon EF 50mm f/1.8 II, Light Stand, Tripod, hingga beberapa aksesoris studio seperti Standart reflector, Honeycomb, dan bandoors berukuran 19 cm x 19 cm. Teknik fotografi yang penulis lakukan dalam pemotretan makanan Sumatera Barat ini, yaitu:

- a. Single lighting, yaitu dengan menggunakan satu sumber cahaya (lampu studio) sebagai cahaya utama yang ditempatkan di beberapa sudut dan arah datangnya cahaya.
- b. Ruang Tajam Sempit, yaitu berfokus kepada objek utama (masakan) dengan cara melakukan sélectives focus pada objek utama, agar objek utama menjadi point of interest.
- c. Side light, yaitu teknik pencahayaan yang memanfaatkan arah cahaya yang datang tepat dari samping objek, sehingga posisi jatuhnya bayangan berada pada posisi lainnya.
- d. Top light, yaitu teknik yang memanfaatkan arah cahaya yang datang dari bagian atas objek yang dipotret
- e. Front Light, yaitu teknik pencahayaan yang memanfaatkan arah cahaya yang datang dari belakang fotografer.
- f. Teknik pantulan cermin yang bertujuan mengisi beberapa ruang yang belum cukup terang pada objek (masakan)..

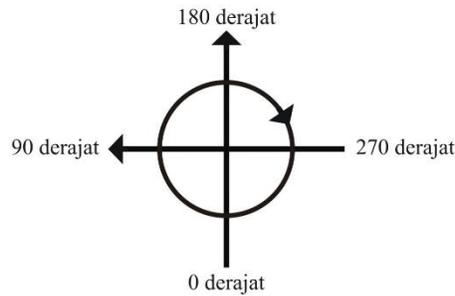
### 3. Metode

Adapun proses penciptaan yang dilakukan oleh penulis pada penelitian ini di mulai dengan pencarian ide yang kemudian dilanjutkan oleh proses perancangan. Pada proses perancangan, penulis membuat shoot list yang bersumber dari hasil wawancara dengan tujuan agar proses pemotretan teratur dan sistematis. Selanjutnya penulis melakukan proses pemotretan dengan memperhatikan penataan makanan, pengaturan pencahayaan, komposisi, dan sudut pengambilan foto di bantu oleh seorang food stylist yang mengetahui semua trik dan teknik untuk menciptakan masakan yang indah dan menggunakan keahliannya untuk memuat tampilan masakan terlihat seaneka rasanya (Young, 2014). Sebelum proses cetak, penulis melakukan olah digital pada foto hasil pemotretan dengan melakukan pengaturan brightness atau contrast, selective focus, dan cropping namun tetap dilakukan sesedikit mungkin agar tidak menghilangkan sifat alami dari masakan itu sendiri. Terdapat dua metode yang digunakan pada penelitian ini, yakni, observasi yang dilaksanakan dengan mengadakan pengamatan secara langsung ke pasar-pasar tradisional yang ada di Sumatera Barat, melihat masakan apa saja yang ada di sana, serta mengelompokkannya ke dalam beberapa jenis, yaitu masakan tradisional Sumatera Barat yang populer, cukup populer dan kurang populer sehingga didapat nama-nama masakan tradisional, yang nantinya akan menjadi objek pemotretan.

Selanjutnya, Melakukan tanya jawab langsung dengan pihak-pihak yang mempunyai pengetahuan akan sejarah masakan tradisional Sumatera Barat serta mengajak rekan penata saji (food stylist) yang berasal dari UNY (Universitas Negeri Yogyakarta) jurusan Tata Boga, untuk membantu dalam menata serta mempercantik tampilan masakan yang akan dieksekusi di atas table top.

### 4. Hasil dan Pembahasan

Masakan tradisional Sumatera Barat memiliki banyak bentuk dan rasa-rasa yang khas. Memotret masakan tradisional Sumatera Barat menjadi tantangan tersendiri bagi penulis untuk menyajikan masakan tradisional Sumatera Barat dalam bentuk visual fotografi makanan sehingga masyarakat luas dapat mengetahui akan keanekaragaman masakan tradisional Sumatera Barat. Dalam proses pemotretan, penulis mengacu kepada perhitungan sudut yang berputar searah jarum jam, dimulai dengan posisi kamera sebagai titik nol nya.



Gambar 1. Patokan perhitungan sudut pada proses pemotretan

#### 4.1.1 “Kue Kamaloyang Balado” 2015



Gambar 2. Hasil foto Kue Kamaloyang Balado

Kue Kamaloyang Balado adalah kue kering tradisional Sumatera Barat yang memiliki rasa yang gurih dan sedikit pedas dan biasa disajikan pada waktu hari raya Idul Fitri dan perayaan pernikahan. Pemotretan Kue Kamaloyang Balado diambil dengan posisi kamera dari atas, bertujuan untuk memperlihatkan bentuk keseluruhan kue yang tertata diatas tempat saji. Dengan menggunakan teknik *single lighting* dan *top light*, lampu studio menggunakan aksesoris *honey comb* dan *bandoors* dengan sudut 120 derajat dari arah pandang kamera memberikan efek *spot light* pada Kue Kamaloyang Balado. Menggunakan ruang tajam yang agak luas, agar menampakan detail secara keseluruhan dari Kue Kamaloyang.

#### 4.1.2 “Kipang Barih Sipuluik” 2015

Kipang Barih Sipuluik adalah kue kering tradisional Sumatera Barat yang terbuat dari beras ketan yang telah ditanak. Pemotretan Kipang Barih Sipuluik dilakukan dengan posisi kamera sejajar dengan objek untuk memperlihatkan susunan dari Kipang Barih Sipuluik. Proses pengambilan foto dilakukan dengan menggunakan teknik *single lighting*, ruang tajam sempit dan *side light*, lampu studio menggunakan aksesoris *honey comb* dan *bandoors*, arah datangnya cahaya sejajar dengan masakan dengan sudut 70 derajat dari arah pandangan kamera dan ditambah dengan cermin berukuran 15 cm x 10 cm yang memantulkan *main light* ke sisi lain dari kue yang tidak terkena *main light*. Hal ini bertujuan untuk memperjelas dimensi dari susunan kue dan melakukan pengaturan gelap gerak serta memberikan efek blur pada *background* yang bertujuan untuk mempercantik tampilan foto.



**Gambar 3.** Hasil foto Kipang Bareh Sipuluik

#### 4.1.3 “Kue Sapik” 2015

Kue Sapik juga merupakan kue kering khas Sumatera Barat yang memiliki rasa gurih dan manis. Pemotretan kue ini dilakukan posisi kamera dari atas, bertujuan untuk memperlihatkan detail dari Kue Sapik yang berbentuk kipas. Menggunakan teknik *single lighting*, ruang tajam sempit dan *top light*, lampu studio menggunakan aksesoris *honey comb* dan *bandoors*, arah datangnya cahaya dari 90 derajat dari arah pandang kamera dan ditambahkan dengan cermin yang memantulkan *main light*. Menggunakan ruang tajam sempit bertujuan untuk mengaburkan *background* dan aksesoris tambahan yang terletak di belakang objek utama.



**Gambar 4.** Hasil foto Kue Sapik

#### 4.1.4 “Goreng Rakik Udang Suk Aia” 2015

Salah satu kue khas Sumatera Barat ini memiliki bentuk yang hampir sama dengan Goreng Peyek namun dengan *topping* udang yang dikeringkan. Pemotretan diambil dengan posisi kamera dari atas, bertujuan untuk menampilkan detail dari makan serta menggunakan teknik *single lighting*, *low key*, ruang tajam sempit dan *top light*, lampu studio menggunakan aksesoris *honey comb* dan *bandoors*, arah datangnya cahaya dari 60 derajat dari arah pandang kamera. Hal ini bertujuan untuk lebih menonjolkan detail dari Gorek Rakik Udang Suk Aia. Pemotretan dilakukan menggunakan diafragma sempit dengan tujuan untuk fokus pada objek foto dan memberikan efek blur pada objek pendukung.



Gambar 5. Hasil foto Goreng Rakik Udang Suk Aia

#### 4.1.5 “Kareh-Kareh” 2015

Dalam pengambilan foto kue kering Kareh-Kareh, proses pemotretan dengan posisi kamera dari atas. Bertujuan untuk menampilkan tekstur keseluruhan dari kue. Menggunakan teknik *single lighting*, ruang tajam sempit dan *top light*, lampu studio menggunakan aksesoris *honey comb* dan *bandoors*, arah datangnya cahaya dari 120 derajat dari arah pandang kamera dan ditambahkan dengan cermin berukuran 15 cm x 10 cm yang memantulkan *main light* ke sisi kareh-kareh yang tidak terkena cahaya utama, pantulan cahaya menggunakan cermin bertujuan menunjukkan tekstur bagian depan dari Kareh-Kareh agar mempertegas tekstur kue. Menggunakan diafragma luas, bertujuan untuk memfokuskan hanya kepada objek utama dan hanya pada bagian depan, karena keseluruhan objek mempunyai bentuk yang sama, maka dilakukan teknik ruang tajam sempit.



Gambar 6. Hasil foto Kareh-Kareh

#### 4.1.6 “Sarang Balam”

Kue kering khas Sumatera Barat ini dinamakan Sarang Balam karena bentuknya yang seperti Sarang Burung Balam (Burung Perkutu). Dalam tradisi Minangkabau, Burung Balam sendiri menjadi burung aduan pada saat acara kesenian adat. Proses pemotretan Sarang Balam dilakukan dengan posisi kamera 0 derajat dan sudut pemotretan sejajar dengan objek utama. Menggunakan teknik *single lighting*, ruang tajam sempit dan *side light*. Lampu studio menggunakan aksesoris *honey comb* dan *bandoors*, arah datangnya cahaya dari 310 derajat dari arah pandang kamera dan ditambahkan dengan cermin berukuran 15 cm x 10 cm yang memantulkan *main light*, pada sisi sarang balam yang tidak terkena cahaya utama untuk menunjukkan tekstur bagian belakang sebelah kiri dari Sarang Balam. Menggunakan *selective focus* dengan menggunakan ruang tajam sempit, bertujuan lebih memfokuskan serta memperjelas objek utama dan membuat efek kabur pada *background*.



Gambar 7. Hasil foto Sarang Balam

#### 4.1.7 “Kue Dumayang” 2015

Untuk Kue Dumayang, proses pemotretan dilakukan dengan posisi kamera berada di atas objek utama. Menggunakan teknik *single lighting*, ruang tajam sempit dan *side light* lampu studio menggunakan aksesoris *honey comb* dan *bandoors*, arah datangnya cahaya dari 80 derajat dari arah pandang kamera dan ditambahkan dengan cermin berukuran 15 cm x 10 cm yang diletakkan diatas gelas agar pantulan *main light* hanya bertujuan pada bagian Kue Dumayang tanpa mengenai tempat sajinnya. Terdapat ruang ruang kosong pada frame foto yang terletak diatas objek utama, bertujuan untuk meletakkan objek pendukung serta menggunakan ruang tajam sempit bertujuan untuk memberikan efek kabur pada objek pendukung tersebut.



Gambar 8. Hasil foto Kue Dumayang

#### 4.1.8 “Kue Mutu” 2015

Kue Mutu adalah salah satu kue basah tradisional Sumatera Barat yang dimasak dengan cara dikukus dan dihidangkan saat masih hangat. Proses pemotretan kue ini dilakukan dengan posisi kamera dari atas objek utama, bertujuan untuk memperlihatkan bentuk keseluruhan dari bentuk dan isi dari Kue Mutu yaitu kelapa gula merah atau luo. Menggunakan teknik *single lighting*, ruang tajam sempit dan *side light*. Lampu studio menggunakan aksesoris *honey comb* dan *bandoors*, arah datangnya cahaya dari 80 derajat dari arah pandang kamera dan ditambahkan dengan cermin berukuran 15 cm x 10 cm yang memantulkan *main light* untuk lebih menonjolkan isi dari kue dan mengangkat cahaya pada daun pandan. Menggunakan ruang tajam sempit bertujuan untuk lebih menonjolkan daerah Kue Mutu yang terbelah dan memperlihatkan isi dari kue tersebut, serta membuat sedikit blur pada Kue Mutu yang terletak di bagian belakang Kue Mutu yang terbelah.



Gambar 9. Hasil foto Kue Mutu

#### 4.1.9 “Kue Lopis” 2015

Pemotretan Kue Lopis dilakukan dengan posisi kamera dari atas. Menggunakan teknik *single lighting*, ruang tajam sempit dan *top light*, lampu studio menggunakan aksesoris *honey comb* dan *bandoors*, arah datangnya cahaya dari 50 derajat dari arah pandang kamera dan ditambahkan dengan cermin berukuran 15 cm x 10 cm yang memantulkan *main light* dengan tujuan menunjukkan dan mengangkat tekstur bagian kanan yang terkena banyak cairan gula merah kental. Menggunakan ruang tajam sempit bertujuan untuk lebih memperjelas objek utama dan memblurkan *background* dibelakangnya.



Gambar 10. Hasil foto Kue Lopis

#### 4.1.10 “Kue Mangkuk Barendo” 2015



Gambar 11. Hasil foto Kue Mangkuk Barendo

Kue basah tradisional Sumatera Barat ini disebut Kue Mangkok Barendo karena ada adonan putih di tepi kue yang berbentuk seperti renda. Berbahan dasar tape, dicampur dengan tepung beras dan gula merah untuk kue mangkoknya, sedangkan untuk rendahnya berbahan dasar tepung beras dan santan kelapa. Pemotretan kue ini dilakukan dengan posisi kamera dari atas. Menggunakan teknik *single lighting*, ruang tajam sempit dan *top light*, lampu studio menggunakan aksesoris *honey comb* dan *bandoors*, arah datangnya cahaya dari 90 derajat dari arah pandang kamera dan ditambahkan dengan cermin berukuran 15 cm x 10 cm yang memantulkan *main light* agar menunjukkan agar cahaya yang terkena objek utama sama rata pada bagian kanan dan kiri objek. Menggunakan ruang tajam sempit agar hanya objek utama saja yang fokus, dan aksesoris pendukung menjadi blur.

#### 4.1.11 “Lamang Baluo” 2015



Gambar 12. Hasil foto Lamang Baluo

Lamang Baluo adalah salah satu kue basah tradisional Sumatera Barat yang berbahan dasar beras ketan yang telah ditanak dan kelapa gula merah (luo), ketan beserta kelapa gula merah digulung dengan daun pisang sehingga berbentuk *roll stick*, lalu digoreng dengan sedikit minyak. Pemotretan kue ini dilakukan dengan posisi kamera dari atas. Menggunakan teknik *single lighting*, ruang tajam sempit dan *side light*, lampu studio menggunakan aksesoris *honey comb* dan *bandoors*, arah datangnya cahaya dari 50 derajat dari arah pandang kamera dan ditambahkan dengan cermin berukuran 15 cm x 10 cm yang memantulkan *main light*, pada sisi sebelah kiri lamang baluo dan memperjelas isi dari Lamang Baluo.

#### 4.1.12 “Katan Srikaya” 2015

Katan Srikaya adalah masakan tradisional Sumatera Barat kategori makanan ringan (masakan basah). Bentuk kubus dengan ukuran yang tidak lebih dari 5 cm x 5 cm x 5 cm, mempunyai dua *layer* yang bawah yaitu ketan dan di atasnya adonan kenyal berwarna coklat tua. Proses pemotretan kue ini dilakukan dengan posisi kamera sejajar dengan objek utama. Menggunakan teknik *single lighting*, ruang tajam sempit dan *side light*, lampu studio menggunakan aksesoris *honey comb* dan *bandoors*, arah datangnya cahaya dari 90 derajat dari arah pandang kamera dan ditambahkan dengan dua cermin berukuran 15 cm x 10 cm yang memantulkan *main light* ke sisi Katan Srikaya yang tidak terkena cahaya utama, pantulan cahaya menggunakan cermin bertujuan untuk memperjelas Katan Srikaya.



Gambar 13. Hasil foto Katan Srikaya

#### 4.1.13 “Pinyaram” 2015



Gambar 14. Hasil foto Pinyaram

Kue basah khas Sumatera Barat lainnya adalah Pinyaram yang dikenal sebagai Kue Cucur di pulau Jawa. Proses pemotretan Pinyaram dilakukan dengan posisi kamera dari atas, bertujuan untuk memperlihatkan bentuk keseluruhan dari pinyaram. Menggunakan teknik *single lighting*, ruang tajam sempit dan *top light*, lampu studio menggunakan aksesoris *honey comb* dan *bandoors*, arah datangnya cahaya dari 80 derajat dari arah pandang kamera.

#### 4.1.14 “Lamang Tapai” 2015

Lamang tapai adalah masakan tradisional Sumatera Barat kategori makanan agak berat dan biasanya disajikan saat hari raya Idul Fitri, upacara adat, serta acara pernikahan. Pemotretan makanan ini dilakukan dengan posisi kamera dari atas. Menggunakan teknik *single lighting*, ruang tajam sempit dan *top light*, lampu studio menggunakan aksesoris *honey comb* dan

*bandoors*, arah datangnya cahaya dari 120 derajat dari arah pandang kamera dan ditambahkan dengan cermin berukuran 15 cm x 10 cm yang memantulkan *main light* ke sisi sebelah kanan.



Gambar 15. Hasil foto Lamang Tapai

#### 4.1.15 “Bubur Kampiun” 2015

Pemotretan Bubur Kampiun dilakukan dengan posisi kamera dari atas. Menggunakan teknik *single lighting*, ruang tajam sempit dan *top light*, lampu studio menggunakan aksesoris *honey comb* dan *bandoors*, arah datangnya cahaya dari 110 derajat dari arah pandang kamera dan ditambahkan dengan dua cermin berukuran 15 cm x 10 cm yang memantulkan *main light* ke sisi sebelah kanan dari bubur kampiun dan cermin kedua membantu menerangi bagian mangkok sebelah kanan.



Gambar 16. Hasil foto Bubur Kampiun

#### 4.1.16 “Nasi Tuai” 2015

Nasi tuai adalah masakan tradisional Sumatera Barat yang berbahan beras ketan yang telah dimasak dan dicetak di mangkok, lalu kuah dari nasi tuai berbahan gula merah, santan kelapa, telur, daun pandan dan irisan nangka. Nasi Tuai biasa dihidangkan pada saat acara pengangkatan kepala adat di Sumatera Barat. Pemotretan Nasi Tuai dilakukan dengan posisi kamera dari atas. Menggunakan teknik *single lighting*, ruang tajam sempit dan *top light*, lampu studio menggunakan aksesoris *honey comb* dan *bandoors*, arah datangnya cahaya dari 100 derajat dari arah pandang kamera dan ditambahkan dengan cermin berukuran 15 cm x 10 cm yang memantulkan *main light* ke sisi sebelah kanan Nasi Tuai.



Gambar 17. Hasil foto Nasi Tuai

#### 4.1.17 “Tribol (Teri Main Bola)” 2015

Tribol atau teri main bola adalah masakan tradisional Sumatera Barat kategori lauk yang menjadi teman nasi pada saat makan. Dalam satu porsi Tribol terdapat ikan kecil atau ikan teri, tempe dan kacang tanah. Pada proses pemotretannya, posisi kamera berada di atas. Menggunakan teknik *single lighting*, ruang tajam sempit dan *top light*, lampu studio menggunakan aksesoris *honey comb* dan *bandoors*, arah datangnya cahaya dari 140 derajat dari arah pandang kamera dan ditambahkan dengan cermin berukuran 15cm x 10cm yang memantulkan *main light* ke pada sisi sebelah kanan dari tribol, untuk memperjelas isi dari Tribol.



Gambar 18. Hasil foto Tribol

#### 4.1.18 “Singgang Talua” 2015

Singgang Talua merupakan lauk tradisional Sumatera Barat kategori Terbuat dari rebusan telur mata sapi yang direbus di dalam kuah kuning yang terbuat dari santan kelapa, kunyit, batang serai, daun jeruk, dan cabai merah giling yang direbus di dalam penggorengan yang dialaskan daun pisang. Proses pemotretan Singgang Talua dilakukan dengan posisi kamera dari atas. Menggunakan teknik *single lighting*, ruang tajam sempit dan *top light*, lampu studio menggunakan aksesoris *honey comb* dan *bandoors*, arah datangnya cahaya dari 50 derajat dari arah pandang kamera, bertujuan untuk menampilkan detail dari masakan Singgang Talua.



Gambar 19. Hasil foto Singgang Talua

#### 4.1.19 “Dendeng Batokok” 2015

Dendeng Batokok merupakan masakan tradisional Sumatera Barat kategori lauk yang menjadi teman nasi pada saat makan. Dengan bahan dasar daging sapi bagian paha lalu dipotong tidak terlalu tipis dalam bentuk kotak-kotak. Proses pemotretannya dilakukan dengan posisi kamera dari atas, untuk menampilkan detail dari dendeng batokok. Menggunakan teknik *single lighting*, ruang tajam sempit dan *top light*, lampu studio menggunakan aksesoris *honey comb* dan *bandoors*, arah datangnya cahaya dari 80 derajat dari arah pandang kamera dan ditambahkan dengan cermin berukuran 15 cm x 10 cm yang memantulkan *main light* untuk menambah cahaya pada bagian atas dari Dendeng Batokok.



Gambar 20. Hasil foto Dendeng Batokok

#### 4.1.20 “Teh Talua” 2015

Teh Talua adalah minuman tradisional Sumatera Barat yang dibuat dengan campuran kuning telur bebek dan gula pasir putih yang diletakan di dalam gelas lalu dikocok hingga kuning telur menjadi putih dan berbusa. Teh Talua disajikan pada saat pagi hari, diminum oleh petani yang ingin berangkat ke sawah berfungsi untuk menambah stamina saat berkerja di sawah. Proses pemotretan Teh Talua dilakukan dengan posisi kamera dari atas untuk menampilkan sisi atas dari minuman ini. Menggunakan teknik *single lighting*, ruang tajam sempit dan *top light*, lampu studio menggunakan aksesoris *honey comb* dan *bandoors*, arah datangnya cahaya dari 120 derajat dari arah pandang kamera dan ditambahkan dengan cermin berukuran 15 cm x 10 cm yang memantulkan *main light* ke sisi teh Talua sebelah kanan untuk memperjelas isi dari Teh Talua tersebut.



Gambar 21. Hasil foto Teh Talua

#### 4.1.21 "Sanok Dalimo (Kolak Pacar Cina)" 2015



Gambar 22. Hasil foto Sanok Dalimo

Sanok Dalimo atau Kolak Pacar Cina juga merupakan minuman tradisional Sumatera Barat. Terbuat dari adonan tepung tapioka yang diaduk dengan air hangat, setelah itu adonan tepung tapioka di pipih kan menggunakan *rolling pin* dan berikan pewarna masakan berwarna pink tua yang kemudian dipotong dadu kecil. Kuah dari Sanok Dalimo terbuat dari campuran santan kelapa, susu kental manis putih, gula pasir putih, dan daun pandan. Pada proses pemotretan minuman ini, kamera diletakkan sejajar dengan objek utama serta menggunakan teknik *single lighting*, ruang tajam sempit dan *top light*, lampu studio menggunakan aksesoris *honey comb* dan *bandoors*, arah datangnya cahaya dari 100 derajat dari arah pandang kamera dan ditambahkan dengan cermin berukuran 15 cm x 10 cm yang memantulkan *main light* ke pada sisi depan gelas Sanok Dalimo agar Dalimo yang berada di dinding gelas terkena cahaya dan menjadi lebih detail lagi.

## 5. Kesimpulan

Penulis yang belum sepenuhnya mengetahui bentuk dan jenis-jenis dari masakan tradisional Sumatera Barat berkesempatan untuk mengeksplorasi lebih dalam lagi masakan tradisional Sumatera Barat dengan penelitian ini. Proses pemotretan yang dilakukan di luar Provinsi Sumatera Barat menyebabkan kurangnya aksesoris tambahan serta informasi dari macam-macam masakan tradisional yang disajikan. Meskipun demikian penulis berharap orang-orang lain yang belum mengetahui masakan tradisional Sumatera Barat khususnya orang Indonesia dapat mengenal masakan tradisional Sumatera Barat, karena masakan tradisional Sumatera Barat merupakan salah satu kekayaan kuliner Nusantara.

Dalam memotret masakan tradisional Sumatera Barat penulis tidak dapat berkerja sendiri, sangat dibutuhkan sekali seorang yang ahli dalam membuat masakan tradisional, karena beberapa makanan tradisional tidak terdapat di pusat oleh-oleh khas Sumatera Barat. Selain itu, mempercantik serta memperindah tampilan makanan sangat diperlukan dalam memotret makanan dan hal tersebut adalah tugas dari food stylist, Oleh karena itu, untuk ke depannya penulis menyarankan untuk berkolaborasi dengan seorang food stylist untuk membantu dalam proses pemotretan masakan, men-display makan, dan mempersiapkan

masakan yang akan difoto agar pesan yang ingin disampaikan oleh fotografer dalam foto makanannya dapat tersampaikan kepada penikmat foto.

## References

- [1] Astuti, A. M. I., & Ratnawati, S. (2020). Analisis SWOT Dalam Menentukan Strategi Pemasaran. *Jurnal Ilmu Manajemen*, 17(1).
- [2] Chapin, A. (2016). WD-40 and microwaved tampons: secrets of food photography revealed. *The Guardian*. <https://www.theguardian.com/lifeandstyle/2016/jan/04/food-stylist-photography-tricks-advertising>
- [3] McBride, A. E. (2010). Food porn. *Gastronomica: The Journal of Food and Culture*, 10(1), 38–46. <https://doi.org/10.1525/gfc.2010.10.1.38>
- [4] Basri, R. H. (2008). *Masakan Padang: Populer & Lezat*. Niaga Swadaya.
- [5] Freeman, M. (1991). *Still Life The Photographer Manual*. Harper Collins Publisher.
- [6] Inamine, E. (2013). The Most Iconic Food Photographs of All Time. <https://firstwefeast.com/eat/2013/06/the-most-iconic-food-photographs-of-all-time/>
- [7] Manna, L., & Moss, B. (2005). *Digital Food Photography*. Course Technology.
- [8] Rana, E. (2011). *Food Photography Made Easy* (P. Ilmu (ed.)). Elex Media Komputindo.
- [9] Siswanto. (2012). *Food Photography Sebagai Media Promosi dalam Media Cetak*. Institut Seni Indonesia Yogyakarta.
- [10] Soedjono, S. (2007). *Pot-Pourri Fotografi*. Universitas Trisakti.
- [11] Studios, Flat Arts. (2011). *Food Photography – Then and Now*. <https://flatartstudios.wordpress.com/2011/09/19/food-photography-then-and-now/>
- [12] Sutrisno, J. B. (2011). *Eksotika Jajanan Tradisional Jawa*.
- [13] Petit, O., D Cheok, A., & Oullier, O. (2016). Can Food Porn Make Us Slim? How Brains of Consumers React to Food in Digital Environments. *Integrative Food, Nutrition and Metabolism*, 3(1). <https://doi.org/10.15761/ifnm.1000138>
- [14] Prince, R. (2014). How we're fed 434 hours of TV cookery a week—but the more they show, the less we cook. *Mail Online*. <https://www.dailymail.co.uk/tvshowbiz/article-2771553/How-fed-434-hours-TV-cookery-week-cook.html>
- [15] Tooming, U. (2021). Aesthetics of food porn. [https://www.academia.edu/43591816/Aesthetics\\_of\\_food\\_porn](https://www.academia.edu/43591816/Aesthetics_of_food_porn)
- [16] Yong, J. Y. Y., Tong, E. M. W., & Liu, J. C. J. (2020). When the camera eats first: Exploring how meal-time cell phone photography affects eating behaviours. *Appetite*, 154, 104787. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2020.104787>
- [17] Young, N. S. (2014). *Food Photography Dari Foto Biasa Jadi Luar Biasa*. Elex Media Komputindo.