

LAPORAN TUGAS AKHIR
ANEKA VARIAN SUSHI DALAM FOTOGRAFI STILL LIFE

Diajukan sebagai salah satu syarat
untuk memperoleh gelar Ahli Madya (A. Md)



Oleh :
Alfin Adyatma
20310007

PROGRAM STUDI FOTOGRAFI
JURUSAN PENERBITAN
POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF JAKARTA
2023

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Aneka Varian Sushi dalam Fotografi Still Life

Penulis : Alfin Adyatma

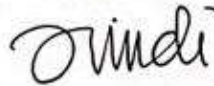
NIM : 20310007

Program Studi : Fotografi

Jurusan : Penerbitan

Tugas Akhir ini telah dipertanggung jawabkan di hadapan Tim Penguji Tugas Akhir di kampus Politeknik Negeri Media Kreatif pada Senin 17 Juli 2023

Disahkan oleh,
Ketua Penguji



Ni Made Widiastuti, M.Sn
NIDN. 0028099301

Anggota 1



Marventyo Amala, M.Sn
NIP. 199103072020121009

Anggota 2



Haryo Adiyatman W., SH, M.Kn
NIDN. 0024048306

Mengetahui,

Ketua Jurusan Penerbitan



Dr. Erlan Saefuddin, SS., M.Hum
NIP. 19750807200921001

LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Aneka Varian Sushi Dalam Fotografi Still Life
Nama : Alfin Adyatama
NIM : 20310007
Program Studi : Fotografi
Jurusan : Penerbitan
Tahun Akademik : 2022/2023

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan
Ditandatangani di Jakarta, 17 Juli 2023

Pembimbing I,



Haryo Adiyatman W., S.H., Mkn
NIDN.: 0024048306

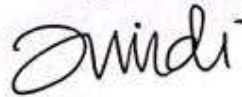
Pembimbing II,



Drs. A.M. Hermanto, M.Ikom
NIDK. 8863380018

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Fotografi



Ni Made Widiastuti, S. Sn., M.Sn
NIDN. 0028099301

PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Alfin Adyatma
NIM : 20310007
Program Studi : Fotografi
Jurusan : Penerbitan
Tahun Akademik : 2022/2023

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul: Aneka Varian Sushi Dalam Fotografi *Still Life* adalah *original*, belum pernah dibuat oleh pihak lain, dan bebas dari komputerisasi.

Bilamana pada kemudian hari ditemukan ketidaksesuaian dengan pernyataan ini, saya bersedia dituntut dan diproses sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Demikian pernyataan ini dibuat dengan sesungguhnya dan dengan sebenarnya.

Jakarta, 22 Juni 2023



Alfin Adyatma

SURAT PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

Sebagai civitas academica Politeknik Negeri Media Kreatif, saya yang bertandatangan di bawahini:

Nama	: Alfin Adyatma
NIM	: 20310007
Program Studi	: Fotografi
Jurusan	: Penerbitan
Tahun Akademik	: 2022/2023

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Politeknik Negeri Media Kreatif Hak Bebas Royalti Noneksklusif (*Non-exclusive Royalty-Free Right*) atas karya ilmiah saya yang berjudul: "Aneka Varian Sushi Dalam Fotografi *Still Life*"

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Politeknik Negeri Media Kreatif berhak menyimpan, mengalihmedia/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat, dan mempublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya

Jakarta, 23 Juni 2023



Alfin Adyatma

NIM 20310007

ABSTRACT

Sushi is a famous Japanese dish and a favorite all over the world. Sushi consists of rice mixed with rice vinegar and is served in a variety of ways, including sashimi (slices of raw fish), onigiri (sliced fish or other ingredients placed on top of the sushi), maki (rice rolls and ingredients wrapped in nori), sushi rolls (rice rolls and ingredients wrapped in nori sheets). In the context of sushi variants, still life photography allows the writer to explore the beauty and uniqueness of each type of sushi. Even though sushi has become a popular dish in many countries, there are still many people who are not fully aware of the variants of sushi which include sashimi, maki, nigiri, and sushi rolls. for Still Life Photography can be used as a tool to introduce and educate the public about the diversity and delicacy of sushi variants

Keywords : photography, still life, sushi, sashimi, nigari sushi, maki sushi, sushiroll

ABSTRAK

Sushi adalah hidangan Jepang yang terkenal dan menjadi favorit di seluruh dunia. Sushi terdiri dari nasi dicampur dengan cuka beras dan disajikan dengan berbagai varian, termasuk *sashimi* (potongan ikan mentah), *onigiri* (irisian ikan atau bahan lain yang diletakan di atas sushi), *maki* (gulungan nasi dan bahan di dalam nori), *sushi roll* (gulungan nasi dan bahan di dalam lembaran nori). Dalam konteks varian sushi, fotografi *still life* memungkinkan penulis mengeksplor keindahan dan keunikan setiap jenis sushi. (latar belakang). Meskipun sushi telah menjadi hidangan populer di banyak negara, masih banyak masyarakat yang belum sepenuhnya mengetahui tentang varian sushi yang mencakup sashimi, maki, nigiri, dan sushi roll. untuk Fotografi *Still Life* dapat digunakan sebagai alat untuk memperkenalkan dan mengedukasi masyarakat tentang keberagaman dan lezatan varian sushi

Kata kunci : fotografi, *still life*, sushi, sashimi, nigari sushi, maki sushi, sushi roll

PRAKATA

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas petunjuk, rahmat, dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir dengan judul “Aneka Varian Sushi Dalam Fotografi *Still life*”. Ini merupakan salah satu persyaratan bagi mahasiswa untuk dapat menyelesaikan pendidikan Diploma III Program Studi Fotografi, Politeknik Negeri Media Kreatif.

Penulisan Tugas Akhir ini dapat terselesaikan berkat bantuan dan dukungan dari berbagai pihak. Oleh sebab itu, dengan segala hormat penulis menyampaikan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah membantu, khususnya kepada :

1. Dr. Tipri Rose Kartika, S.E., M.M , Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif,
2. Dr. Nova Darmanto, S.Sos, Wakil Direktur Bidang Akademik,
3. Dr. Erlan Saefuddin, M.Hum, Ketua Jurusan Penerbitan,
4. R. Sulistyowibowo, M.Sn, Sekretaris Jurusan Penerbitan,
5. Ni Made Widiastuti, M.Sn, Koordinator Prodi Fotografi,
6. Haryo Adiyatman Wicaksono. S.H.,Mkn, Pembimbing I
7. Drs. A.M Hermanto Laksana, M.Ikom, Pembimbing II
8. Seluruh dosen penguji tugas akhir yang telah bersedia menguji serta memberikan kritik dan saran,
9. Para dosen dan staff Jurusan Penerbitan dan para karyawan Politeknik Negeri Media Kreatif yang telah memberikan layanan administrasi kepada penulis selama di Politeknik Negeri Media Kreatif,
10. Keluarga yang telah memberikan dukungan moril dan materil kepada penulis sehingga laporan ini dapat terselesaikan,
11. Kepada semua orang yang tidak bisa saya sebutkan satu persatu, namun senantiasa membantu dalam proses penciptaan karya,

12. Rekan-rekan seangkatan Program Studi Fotografi yang telah berjuang bersama-sama selama tiga tahun,

13. Diri sendiri yang telah bertahan dan terus berjuang dengan menyampingkan duka dan emosionalnya, demi menyelesaikan Tugas Akhir ini.

Semoga segala bantuan yang diberikan sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dicatat oleh Allah SWT sebagai amal ibadah, Aamiin.

Penulis menyadari masih banyak kekurangan dalam pembuatan tugas akhir ini. Oleh sebab itu, penulis mengharapkan saran dan kritik yang membangun untuk Tugas Akhir ini.

Jakarta, 19 Juni 2023
Penulis



Alfin Adyatma
NIM. 20310007

Daftar Isi

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR.....	ii
LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR	iii
PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME	iv
SURAT PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH	v
ABSTRAK.....	vi
PRAKATA.....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR TABEL.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah.....	2
C. Batasan Masalah	3
D. Rumusan Masalah.....	3
E. Tujuan Penulisan.....	3
F. Manfaat Penulisan.....	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	4
A. Landasan Teori.....	4
1. Pengertian Fotografi.....	4
2. Pengertian Fotografi Makanan.....	4
3. Pengertian Fotografi Still life.....	4
4. Pengertian Komposisi	5
5. Pengertian Sushi.....	5

6. Pengertian Pencahayaan.....	5
B. Referensi Karya	7
1. Albert Kurniawan.....	7
2. Herry Tjiang.....	8
BAB III PEMBAHASAN	10
A. Objek Pengerjaan.....	10
B. Teknik Pengumpulan Data.....	10
C. Ruang Lingkup.....	11
1. Peran Penulis.....	11
2. Kategori Karya.....	11
3. Ide Kreatif	11
D. Langkah Kerja.....	11
1. Pra Produksi	11
2. Produksi	14
3. Pasca Produksi	19
BAB IV METODE PELAKSANAAN.....	21
A. Deskripsi Karya	21
1. Tamago Nigiri.....	22
2. Salmon Nigiri.....	23
3. Aburi Salmon Nigiri	24
4. Kani Nigiri	25
5. Ebi Nigiri	26
6. Salmon Sashimi	27
7. Salmon Roll	29
8. Okane Roll	30
9. Rock'n Roll.....	31

10.	California Roll.....	32
11.	Tamago Maki	33
12.	Kani Maki	34
13.	Kani Mayo Maki	35
14.	Kappa Maki.....	36
15.	Avocado Maki.....	37
BAB V		39
PENUTUP.....		39
A.	Kesimpulan	39
B.	Saran	39
DAFTAR PUSTAKA		40

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Karya Foto Albert Kurniawan	7
Gambar 2 Karya Foto Hery Tjiang	8
Gambar 4 Kamera Canon 80D	15
Gambar 5 Lensa Canon 24-70 mm F2.8	15
Gambar 6 Sandisk Ultra 32GB	16
Gambar 7 Lightning Ad600 pro	16
Gambar 8 Soft Box	17
Gambar 9 Reflector	18
Gambar 10 Background	18
Gambar 11 Proses Editing	19
Gambar 12 Tamago Nigiri	22
Gambar 13 Floor Plan	22
Gambar 14 Salmon Nigiri	23
Gambar 15 Floor Plan	23
Gambar 16 Aburi Salmon Nigiri	24
Gambar 17 Floor Plan	24
Gambar 18 Kani Nigiri	25
Gambar 19 Floor Plane	25
Gambar 20 Ebi Nigiri	26
Gambar 21 Floor Plane	27
Gambar 22 Salmon Sashimi	28
Gambar 23 Floor Plane	28
Gambar 24 Salmon Roll	29
Gambar 25 Floor Plane	29
Gambar 26 Ebi Tempura Roll	30
Gambar 27 Floor Plane	30
Gambar 28 Rock'n Roll	31
Gambar 29 Floor Plane	31
Gambar 30 California Roll	32
Gambar 31 Floor Plane	32
Gambar 32 Tamago Maki	33
Gambar 33 Floor Plane	33
Gambar 34 Kani Maki	34
Gambar 35 Floor Plane	34
Gambar 36 Kani Mayo Maki	35
Gambar 37 Floor Plane	35
Gambar 38 Kappa Maki	36
Gambar 39 Floor Plane	36
Gambar 40 Avocado Maki	37
Gambar 41 Floor Plane	37

DAFTAR TABEL

Table 1 Bagan Proses Penciptaan	12
Table 2 Rencana Anggaran	14
Table 3 Data Teknis Karya 1	22
Table 4 Data Teknis Karya 2	23
Table 5 Data Teknis Karya 3	24
Table 6 Data Teknis Karya 4	26
Table 7 Data Teknis Karya 5	27
Table 8 Data Teknis Karya 6	28
Table 9 Data Teknis Karya 7	29
Table 10 Data Teknis Karya 8	30
Table 11 Data Teknis Karya 9	31
Table 12 Data Teknis Karya 10	32
Table 13 Data Teknis Karya 11	33
Table 14 Data Teknis Karya 12	34
Table 15 Data Teknis Karya 13	35
Table 16 Data Teknis Karya 14	36
Table 17 Data Teknis Karya 15	37