

LAPORAN TUGAS AKHIR

“Kue Topping Selai Samahai Khas Aceh Dalam Teknik Low key”

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



Disusun Oleh:
Andi Ahmad Raihan
NIM : 20310013

**PROGRAM STUDI FOTOGRAFI
JURUSANN PENERBITAN
POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF
JAKARTA
2023**

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Kue Toping Selai Samahani Dalam Teknik Lowkey
Penulis : Andi Ahmad Raihan
NIM : 20310013
Program Studi : Fotografi (Konsentrasi: Teknik Lowkey)
Jurusan : Penerbitan

Tugas Akhir ini telah dipertanggung jawabkan di hadapan Tim Penguji Tugas Akhir di kampus Politeknik Negeri Media Kreatif pada hari Selasa, tanggal 11 Juli 2023

Disahkan oleh:
Ketua Penguji,



Ipan Riana, M.Sn
NIP. 198511192019031010

Anggota 1



Marventyo Amala, M.Sn
NIP. 199103072020121009

Anggota 2



Haryo Adiyatman Wicaksono, S.H., M.Kn
NIDN 0024048306

Mengetahui,
Ketua Jurusan Penerbitan



Dr. Erian Saefuddin, M.Hum
NIP. 197508072009121001

LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Kue Toping Selai Samahani Dalam Teknik Lowkey
Penulis : Andi Ahmad Raihan
NIM : 20310013
Program Studi : Fotografi (Konsentrasi: Teknik Lowkey)
Jurusan : Penerbitan

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.
Ditandatangani di Jakarta, 21 Juni 2023

Pembimbing 1



Yuda Syah Putra, S.Pd., M.Sn
NIP. 199105272019031015

Pembimbing 2



Haryo Adiyatman Wicaksono, S.H., M.Kn
NIDN 0024048306

Mengetahui,
Koordinator Program Studi Fotografi



Ni Made Widiastuti, M.Sn
NIDN. 0028099301

SURAT PERNYATAAN ORIGINALITAS

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Andi Ahmad Raihan
NIM : 20310013
Program Studi : Fotografi (Konsentrasi Teknik Lowkey)
Jurusan : Penerbitan
Tahun Akademik : 2022/2023

dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul:
“Kue Topping Selai Samahani Dalam Teknik Lowkey” **adalah original, belum pernah dibuat oleh pihak lain, dan bebas dari plagiarisme.**

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 sebenar-benarnya.

Jakarta, 19 Juni 2023

Yang menyatakan,



Andi Ahmad Raihan
NIM: 20310013

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

Sebagai civitas academica Politeknik Negeri Media Kreatif, saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Andi Ahmad Raihan
NIM : 20310013
Program Studi : Fotografi (Konsentrasi : Teknik Lowkey)
Jurusan : Penerbitan
Tahun Akademik : 2022/2023

demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Politeknik Negeri Media Kreatif **Hak Bebas Royalti Noneklusif (*Non-exclusive Royalty-Free Right*)** atas karya ilmiah saya yang berjudul: **Kue Topping Selai Samahani Dalam Teknik Lowkey** beserta perangkat yang ada (jika diperlukan).

Dengan Hak Bebas Royalti Noneklusif 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, 19 Juni 2023

Yang menyatakan,



Andi Ahmad Raihan
NIM: 20310013

ABSTRAK

Makanan kue dengan topping sudah banyak kita temui sehari-hari, dengan berbagai jenis dan varian rasa maupun topping dari kue tersebut kue topping selai samahani merupakan kue dengan topping yang bisa dibilang jarang kita temukan. dengan topping yang memiliki keunikan rasa sendiri. selai samahani yang menyerupai selai srikaya namun tidak berbahan dasar buah srikaya. dengan rasanya yang manis cocok dihidangkan dengan kue, biasanya selai samahani ini menjadi topping roti gandum yang dibakar, namun kali ini selai samahani juga dihidangkan dengan roti bakar, waffle, pancake, soft pancake, pancong, dan churros sehingga bisa menjadi varian baru menikmati selai samahani. pemotretan kue topping dengan teknik low key untuk menambahkan nilai keindahan dari perpaduan kue topping dan selai samahani tersebut, sehingga membuat orang yang melihat tertarik dengan kue yang diberi topping selai samahani.

Kata kunci : Kue topping, Selai Samahani, *Lowkey*

ABSTRACT

We have encountered many cakes with toppings every day, with various types and variants of flavors and toppings for the cake. Samahani Jam Topping Cake is a cake with toppings that we can say that we rarely find. with a topping that has its own unique taste. samahani jam which resembles srikaya jam but is not made from srikaya fruit. With its sweet taste, it is suitable to be served with cakes, usually this samahani jam is a topping for baked wheat bread, but this time, samahani jam is also served with toast, waffles, pancakes, soft pancakes, pancong, and churros so that it can be a new variant of enjoying samahani jam. Topping cake shooting using low key technique to add value to the beauty of the combination of the Samahani cake topping and jam, so that people who see it are interested in the cake topped with Samahani jam.

Keyword : *Topping Cake, Samahani Jam Bread, Lowkey*

PRAKATA

Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT yang telah memberikan rahmat, hidayah, dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan karya tugas akhir yang berjudul “*Kue Topping Selai Samahani Dalam Teknik Lowkey*” karya tugas akhir ini disusun untuk memenuhi persyaratan sebelum tugas akhir pada jurusan penerbitan program studi fotografi yang bersifat ilmiah. Penulis mengucapkan terima kasih kepada berbagai pihak yang telah membantu dalam penyelesaian proposal, khususnya kepada:

1. Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta, Dr Tipri Rose Kartika, MM.
2. Wakil Direktur Bidang Akademik Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta, Nova Darmanto, S.Sos., M.Si
3. Ketua Jurusan Penerbitan Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta, Dr.Erlan Saefuddin, M.Hum.
4. Sekretaris Jurusan Penerbitan Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta, R. Sulistywo Wibowo, M.Sn.
5. Koordinator Program Studi Fotografi Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta, Ni Made Widiastuti, M.Sn.
6. Dosen Pembimbing Yuda Syah Putra, S.Pd., M,Sn dan Haryo Adiyatman Wicaksono, S.H.,M.Kn yang telah memberikan bimbingan dan arahan dalam penulisan proposal.
7. Dosen pengajar dan tenaga pendidik Jurusan Penerbitan Program Studi Fotografi Politeknik Negeri Media Kreatif yang telah mendidik dan memberi informasi serta arahan selama proses akademik.
8. Bunda yang telah memberikan do’a, kasih sayang, motivasi, serta dukungan kepada penulis dari segi ilmu, materiil dan non-materiil selama saya kuliah di Politeknik Negeri Media Kreatif.
9. Pramesti Qudsi Utami yang bersedia membantu, memberi dukungan, masukan, kritik dan motivasi.

10. Semua pihak yang telah memberi dukungan dan bantuan yang tidak dapat disebutkan satu persatu.

Penulis menyadari bahwa karya tugas akhir ini masih jauh dari kesempurnaan dan penulis berharap semoga karya tugas akhir ini dapat memberi manfaat bagi pihak-pihak yang berkepentingan.

Jakarta, 21 Januari 2023
Penulis,



Andi Ahmad Raihan
NIM. 20310013

DAFTAR ISI

<i>LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR</i>	<i>ii</i>
<i>LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR</i>	<i>iii</i>
<i>SURAT PERNYATAAN ORIGINALITAS</i>	<i>iv</i>
<i>PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH</i>	<i>v</i>
<i>ABSTRAK</i>	<i>vi</i>
<i>PRAKATA</i>	<i>vii</i>
<i>DAFTAR GAMBAR</i>	<i>xii</i>
<i>DAFTAR TABEL</i>	<i>xiv</i>
<i>BAB I PENDAHULUAN</i>	<i>1</i>
A. Latar Belakang.....	1
B. Identifikasi Masalah	3
C. Batasan Masalah	3
D. Rumusan Masalah	3
E. Tujuan Penulisan	3
F. Manfaat Penulisan	3
<i>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</i>	<i>4</i>
A. Landasan Teori	4
1. Kue	4
2. Topping	4
3. Selai Samahani	4
4. Fotografi Makanan	5
5. Fotografi <i>Still Life</i>	5
6. <i>Lowkey</i>	5
B. Tinjauan Karya	6
1. Su'in	6

2. Egi Putra Pamungkas.....	7
3. Lauren Short	8
4. Marta Mauri.....	9
<i>BAB III METODE PELAKSANAAN.....</i>	<i>10</i>
A. Data/Objek Penulisan	10
B. Teknik Pengumpulan Data	10
1. Observasi	10
2. Wawancara	10
C. Ruang Lingkup	10
1. Peran Penulis	10
2. Ide Kreatif.....	11
D. Ruang lingkup	11
1. Peran Penulis	11
2. Kategori Karya	11
3. Ide Kreatif.....	11
E. Langkah Kerja	12
1. Pra Produksi.....	12
2. Produksi.....	13
3. Pasca Produksi.....	14
<i>BAB IV PEMBAHASAN</i>	<i>16</i>
A. Hasil Karya Kue Topping Selai Samahani Khas Aceh Dalam Teknik Lowkey.....	16
1. Karya Foto 1.....	16
2. Karya Foto 2.....	18
3. Karya Foto 3.....	20
4. Karya Foto 4.....	22
5. Karya Foto 5.....	24
6. Karya Foto 6.....	26
7. Karya Foto 7.....	28

8.	Karya Foto 8.....	30
9.	Karya Foto 9.....	32
10.	Karya Foto 10.....	34
11.	Karya Foto 11.....	36
12.	Karya Foto 12.....	38
13.	Karya Foto 13.....	40
14.	Karya Foto 14.....	42
15.	Karya Foto 15.....	44
<i>BAB V PENUTUP</i>		46
A.	Simpulan.....	46
B.	Saran.....	46
<i>DAFTAR PUSTAKA</i>		47
<i>LAMPIRAN</i>		1
A.	Biodata Penulis.....	1
<i>Design Katalog</i>		4
<i>Design Poster, Prolog & X-Banner</i>		5
<i>Dokumentasi Sidang</i>		6

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 @suin_photography	6
Gambar 2.2 @flavorwanderer	7
Gambar 2. 3 @lauren.c.short	8
Gambar 2. 4 Karya Marta Mauri	9
Gambar 3. 1 Proses penseleksian karya foto	15
Gambar 3. 2 Proses editing foto	15
Gambar 4.1 Hasil Karya 1 Judul : Roti Gandum Dengan Selai Samahani.....	17
Gambar 4. 2 Floor plan karya 1.....	16
Gambar 4. 3 hasil karya 2 Judul Roti Gandum Dengan Selai Samahani	18
Gambar 4. 4 Floor plan karya 2.....	19
Gambar 4. 5 Hasil Karya 3 Judul : Waffle Dengan Selai Samahani	20
Gambar 4. 6 Floor plan karya 3.....	21
Gambar 4. 7 Hasil Karya 4 Judul : Waffle Dengan Selai Samahani	22
Gambar 4. 8 Floor plan karya 4.....	23
Gambar 4. 9 Hasil Karya 5 Judul : Roti Bakar Bandung Dengan Selai Samahani	24
Gambar 4. 10 Floor plan Karya 5.....	25
Gambar 4. 11 Hasil Karya 6 Judul : Roti Bakar Bandung Dengan Selai Samahani	26
Gambar 4. 12 Floor plan karya 6.....	27
Gambar 4. 13 Hasil Karya 7 Judul : Pancake Dengan Selai Samahani	28
Gambar 4. 14 Floor plan Karya 7.....	29
Gambar 4. 15 Hasil Karya 8 Judul : Pancake Dengan Selai Samahani	30
Gambar 4. 16 Floor plan Karya 8.....	31
Gambar 4. 17 Hasil Karya 9 Judul : Odading Dengan Selai Samahani	32
Gambar 4. 18 Floor plan karya 9.....	33
Gambar 4. 19 Hasil Karya 10 Judul : Souffle Pancake Dengan Selai Samahani ..	34
Gambar 4. 20 Floor plan karya 10.....	35
Gambar 4. 21 Hasil Karya 11 Judul : Souffle Pancake Dengan Selai Samahani ..	36
Gambar 4. 22 Floorplan karya 11.....	37

Gambar 4. 23 Hasil Karya 12 Judul : Gandum Dengan Selai Samahani	38
Gambar 4. 24 Floor plan karya 12.....	39
Gambar 4.25 Hasil Karya 13 Judul : Roti Gandum Dengan Selai Samahani.....	40
Gambar 4. 26 Floor plan karya 13.....	41
Gambar 4.27 Hasil Karya 14 Judul : Churros Dengan Selai Samahani	42
Gambar 4. 28 Floor plan karya 14.....	43
Gambar 4.29 Hasil Karya 15 Judul : Churros Dengan Selai Samahani	44
Gambar 4. 30 Floor plan karya 15.....	45

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Anggaran Biaya.....	14
Tabel 4. 1 Data Exif Karya 1.....	16
Tabel 4. 2 Data Exif Karya 2.....	18
Tabel 4. 3 Data Exif Karya 3.....	20
Tabel 4. 4 Data Exif Karya 4.....	22
Tabel 4. 5 Data Exif Karya 5.....	24
Tabel 4. 6 Data Exif Karya 6.....	26
Tabel 4. 7 Data Exif Karya 7.....	28
Tabel 4. 8 Data Exif Karya 8.....	30
Tabel 4. 9 Data Exif Karya 9.....	32
Tabel 4. 10 Data Exif Karya 10.....	34
Tabel 4. 11 Data Exif Karya 11.....	36
Tabel 4. 12 Data Exif Karya 12.....	38
Tabel 4. 13 Data Exif Karya 13.....	40
Tabel 4. 14 Data Exif Karya 14.....	42
Tabel 4. 15 Data Exif Karya 15.....	44

