

LAPORAN TUGAS AKHIR
VARIASI MASAKAN DENGAN BUMBU PETIS KHAS
JAWA TIMUR DALAM FOTOGRAFI MAKANAN

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



POLITEKNIK NEGERI
Media Kreatif

Disusun Oleh :
KARTINI WALIMAH OKTARIANI
NIM : 21310044

POGRAM STUDI FOTOGRAFI
JURUSAN KOMUNIKASI
POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF JAKARTA
2024

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Variasi Masakan Dengan Bumbu Petis Khas Jawa Timur
Dalam Fotografi Makanan

Nama Penulis : Kartini Walimah Oktariani

NIM : 21310044

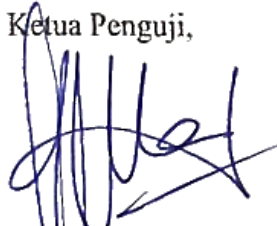
Program Studi : Fotografi

Jurusan : Komunikasi

Tugas Akhir ini telah dipertanggungjawabkan di hadapan Tim Penguji Tugas Akhir dikampus Politeknik Negeri Media Kreatif pada hari Rabu, 24 Juli 2024.

Disusun oleh:

Ketua Penguji,



Irpan Riana, M.Sn

NIP. 1985111920192019031010

Anggota 1



Ferdiansyah, M.Sn

Anggota 2



Drs. A.M. Hermanto, M.IKom

NIDN. 8863380018

Mengetahui,

Ketua Jurusan Komunikasi



Dr. Erlan Saefuddin, M.Hum

NIP. 197508072009121001

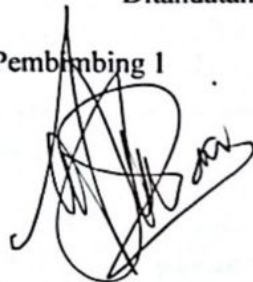
LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Nama : Kartini Walimah Oktariani
NIM : 21310044
Program Studi : Fotografi
Jurusan : Komunikasi
Tahun Akademik : 2023/2024

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.

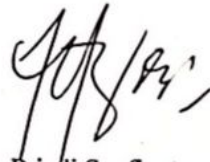
Ditandatangani di Jakarta, 24 Juni 2024

Pembimbing 1



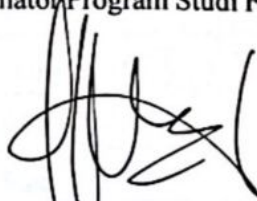
Haryo Adiyatman W. SH., M.Kn.
NIDN. 0024048306

Pembimbing 2



Ir. Priadi Soefjanto
NIDN. 0914710007

Mengetahui,
Koordinator Program Studi Fotografi



Irpan Riada, M. Sn
NIP. 198511192019031010

PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Kartini Walimah Oktariani
NIM : 21310044
Program Studi : Fotografi
Jurusan : Komunikasi
Tahun Akademik : 2023/2024

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul: Variasi Masakan Dengan Bumbu Petis Khas Jawa Timur Dalam Fotografi Makanan 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, 21 Juni 2024

Yang menyatakan,

A 10,000 Rupiah Indonesian postage stamp is shown, featuring a red and white design with the number '10000' and the text 'METERAI TEMPEL'. A signature is written over the stamp.

Kartini Walimah Oktariani
NIM: 21310044

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Kartini Walimah Oktariani
NIM : 21310044
Program Studi : Fotografi
Jurusan : Komunikasi
Tahun Akademik : 2023/2024

demikian 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:

Variasi Masakan Dengan Bumbu Petis Khas Jawa Timur Dalam Fotografi Makanan 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, 24 Juni 2023

Yang menyatakan,



10.000
METERAI
JEMBEL
C#EE3ALX13167220

Kartini Walimah Oktariani

NIM : 21310044

PRAKATA

Puji syukur saya panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa dan juga Orang Tua yang telah memberikan semangat, kekuatan, kesabaran, kepada saya, sehingga saya dapat menyelesaikan Laporan Tugas Akhir ini dengan baik. Tujuan penulisan Laporan Tugas Akhir ini adalah salah satu mekanisme penyusunan dan pengajuan Tugas Akhir yang akan diserahkan kepada jurusan atau program studi Fotografi Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta. Judul Karya Tugas Akhir ini adalah Variasi Masakan Dengan Bumbu Petis Dalam Fotografi Makanan.

Penulisan Karya Laporan Tugas Akhir ini tidak akan selesai dengan baik tanpa ada bantuan, bimbingan, dan dorongan dari orang – orang yang berada di sekitar saya. Oleh karena itu saya ingin mengucapkan terima kasih banyak kepada pihak – pihak yang telah banyak membantu saya dalam penulisan Laporan Tugas Akhir ini.

1. Dr. Tipri Rose Kartika, S.E., M.M, Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif.
2. Handika Dany Rahmayanti, S.Si, M.Si Wakil Direktur bidang Akademik
3. Dr. Erlan Saefuddin, M.Hum, Ketua Jurusan Komunikasi
4. R. Sulistyowibowo, M.Sn, Sekretaris Jurusan Komunikasi
5. Irpan Riana, M.Sn, Koordinator Program Studi Fotografi
6. Nurul Akmalia, M. Med. Kom Sekretaris Program Studi Fotografi
7. Benget Simamora, M.M, Dosen Pembimbing Akademik
8. Haryo Adiyatman Wicaksono, S.H, M.Kn. selaku Dosen Pembimbing I
9. Ir. Priadi Soefjanto, selaku Dosen Pembimbing II
10. Kedua orang tua, yang selalu mendoakan, mendukung dan menjaga kesehatan penulis
11. Iqro Irfanto dan Zikro Rahmansyah, sebagai kakak dari penulis yang sudah membiayai perkuliahan penulis sehingga dapat melanjutkan kuliah hingga saat ini.
12. Teguh Wahyu Santoso, sebagai *partner* yang selalu menemani proses

pengerjaan tugas akhir.

13. Rekan-rekan Mahasiswa/I Prodi Fotografi terkhusus Angkatan 12 yang telah berjuang bersama sama selama ini.

Adapun segala kekurangan penulis dalam menyusun laporan tugas akhir, sebab itu penulis membutuhkan kritik dan saran yang dapat memperbaiki tugas akhir ini. Akhir kata, penulis berharap laporan tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi banyak orang. Terimakasih.

Jakarta, 24 Juli 2024



Kartini Walimah Oktariani
NIM. 21310044

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR.....	ii
LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR.....	iii
PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR	iv
DAN BEBAS PLAGIARISME	iv
PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH	v
PRAKATA.....	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
ABSTRAK	xv
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	3
C. Batasan Masalah.....	3
D. Rumusan Masalah	4
E. Tujuan Penulisan	4
F. Manfaat Penulisan.....	4
BAB II.....	6
TINJAUAN PUSTAKA	6
A. Landasan Teori	6
1. Fotografi.....	6
2. Segitiga <i>Exposure</i>	7
3. <i>White Balance</i>	8
4. Komposisi	11
5. Sudut Pengambilan/ <i>Angle</i>	13
6. Pencahayaan.....	14
7. <i>High Key Photography</i>	16
8. <i>Still Life Photography</i>	17
9. Pengertian Fotografi Makanan.....	18
10. Pengertian Petis	18
B. Tinjauan Karya	19
1. Briand Sumito	19
2. Yogi Hadijaya.....	20
3. Gundra Dewara	21

4. Joanie Simon	22
BAB III.....	23
METODE PELAKSANAAN.....	23
A. Objek Penulisan	23
B. Teknik Pengumpulan Data	23
1. Observasi.....	23
2. Studi Pustaka.....	24
C. Ruang Lingkup.....	24
1. Peran Penulis.....	24
2. Kategori Karya	25
3. Ide Kreatif	25
D. Langkah Kerja.....	26
1. Pra Produksi	26
2. Produksi.....	32
3. Pasca Produksi	33
E. Proyeksi Anggaran	36
1. Praproduksi	36
2. Produksi.....	37
3. Pasca Produksi	37
BAB IV	39
PEMBAHASAN	39
A. Hasil Karya.....	39
1. Tahu Petis	39
2. Pecel Semanggi	42
3. Tempe Mendoan.....	44
4. Lontong Kupang.....	46
5. Tahu Campur Lamongan.....	48
6. Bakmoy Ayam	50
7. Lontong Balap.....	52
8. Rujak Sayur Asin.....	54
9. Rujak Tolet	56
10. Rujak Cingur.....	58
11. Tahu Tek	60
12. Oseng Buncis.....	62
13. Krengsengan Daging	64
14. Telur Balado Petis.....	66
15. Sambal Petis	68
B. Ulasan Karya.....	70
1. Bumbu petis pecel semanggi.....	70
2. Sambal petis goreng	70
3. Sambal kecap petis.....	71

4. Bumbu kacang petis	71
BAB V.....	73
PENUTUP.....	73
A. Simpulan	73
B. Saran.....	73
1. Untuk Mahasiswa/i.....	74
2. Untuk Akademisi	74
3. Untuk Umum.....	74
DAFTAR PUSTAKA	75
LAMPIRAN.....	77

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1	Praproduksi.....	36
Tabel 3. 2	Produksi.....	37
Tabel 3. 3	Pasca Produksi.....	38
Tabel 4. 1	Data Teknis Tahu Petis	40
Tabel 4. 2	Data Teknis Pecel Semanggi	42
Tabel 4. 3	Data Teknis Tempe Mendoan	44
Tabel 4. 4	Data Teknis Lontong Kupang.....	46
Tabel 4. 5	Data Teknis Tahu Campur lamongan	48
Tabel 4. 6	Data Teknis Bakmoy Ayam	50
Tabel 4. 7	Data Teknis Lontong Balap	52
Tabel 4. 8	Data Teknis Rujak Sayur Asin.....	54
Tabel 4. 9	Data Teknis Rujak Tolet	56
Tabel 4. 10	Data Teknis Rujak Cingur	58
Tabel 4. 11	Data Teknis Tahu Tek	60
Tabel 4. 12	Data Teknis Oseng Buncis	62
Tabel 4. 13	Data Teknis Krengsengan Daging.....	64
Tabel 4. 14	Data Teknis Telur Balado Petis	66
Tabel 4. 15	Data Teknis Sambal Petis	68

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Briand Sumito	20
Gambar 2. 2 Yogi Hadijaya	21
Gambar 2. 3 Gundra Dewara	21
Gambar 2. 4 Joanie Simon	22
Gambar 3. 1 Bagan Proses Penciptaan.....	27
Gambar 3. 2 Kamera Canon EOS 6D	28
Gambar 3. 3 Lensa 100mm F 2.8 macro USM	29
Gambar 3. 4 Baterai LP-E6	29
Gambar 3. 5 SanDisk Extreme 32gb.....	30
Gambar 3. 6 Godox AD400 Pro	31
Gambar 3. 7 Reflector 40x60cm	31
Gambar 3. 8 Theter Pro	32
Gambar 3. 9 Proses Retouch pada Adobe Lightroom Classic	34
Gambar 3. 10 Proses Retouch pada Adobe Photoshop 2022	34
Gambar 3. 11 Sebelum dan Sesudah retouch.....	34
Gambar 4. 1 Tahu Petis	39
Gambar 4. 2 Skema Pemotretan Tahu Petis	40
Gambar 4. 3 Pecel Semanggi	42
Gambar 4. 4 Skema Pemotretan Pecel Semanggi	42
Gambar 4. 5 Tempe Mendoan	44
Gambar 4. 6 Skema Pemotretan Tempe Mendoan.....	44
Gambar 4. 7 Lontong Kupang.....	46
Gambar 4. 8 Skema Pemotretan Lontong Kupang.....	46
Gambar 4. 9 Tahu Campur lamongan	48
Gambar 4. 10 Skema Pemotretan Tahu Campur lamongan	48
Gambar 4. 11 Bakmoy Ayam	50
Gambar 4. 12 Skema Pemotretan Bakmoy Ayam	50
Gambar 4. 13 Lontong Balap	52
Gambar 4. 14 Skema Pemotretan Lontong Balap.....	52
Gambar 4. 15 Rujak Sayur Asin.....	54
Gambar 4. 16 Skema Pemotretan Rujak Sayur Asin.....	54
Gambar 4. 17 Rujak Tolet	56
Gambar 4. 18 Skema Pemotretan Rujak Tolet	56
Gambar 4. 19 Rujak Cingur	58
Gambar 4. 20 Skema Pemotretan Rujak Cingur	58
Gambar 4. 21 Tahu Tek	60
Gambar 4. 22 Skema Pemotretan Karya 11	60
Gambar 4. 23 Oseng Buncis.....	62
Gambar 4. 24 Skema Pemotretan Oseng Buncis	62
Gambar 4. 25 Krengsengan Daging	64
Gambar 4. 26 Skema Pemotretan Krengsengan Daging	64
Gambar 4. 27 Telur Balado Petis	66
Gambar 4. 28 Skema Pemotretan Telur Balado Petis	66
Gambar 4. 29 Sambal Petis	68

Gambar 4. 30 Skema Pemotretan Sambal Petis	68
Gambar 4. 31 Bumbu Pecel	70
Gambar 4. 32 Sambal Petis Goreng	70
Gambar 4. 33 Sambal Kecap Petis	71
Gambar 4. 34 Bumbu Kacang Petis	71

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Daftar Riwayat Hidup.....	77
Lampiran 2 Dokumentasi Sidang Tugas Akhir	78
Lampiran 3 Poster.....	79
Lampiran 4 Katalog.....	80
Lampiran 5 Mock Up Digital.....	81
Lampiran 6 Kartu Bimbingan	82
Lampiran 7 Sertifikat LSP	84

ABSTRACT

Petis is a processed fish or shrimp that is pindang and then added sugar and salt and then fermented. The purpose of this work is to increase the visual appeal of dishes that use petis seasoning. The theories used in this work include classical concepts in photography and high key lighting techniques. The method of implementing this work consists of observation and literature study. The work is made from each variation of cuisine with East Javanese petis seasoning using a high key technique with a classic concept. The author chose to use petis seasoning as a typical spice from East Java to enrich the uniqueness of local culinary in the region. The conclusion of this work shows that the use of high key photography techniques with classical concepts can increase the visual appeal of the dish. The results of this photographic work not only introduce petis seasoning to the wider community, but also show that petis seasoning can be used in a variety of cuisines.

Keyword: Petis Seasoning, High Key, Food Photography

ABSTRAK

Petis adalah hasil olahan ikan atau udang yang di pindang lalu ditambahkan gula dan garam kemudian difermentasi. Dilatarbelakangi oleh masih minimnya visualisasi yang menampilkan masakan dengan menggunakan bumbu petis. Tujuan dari pengkaryaan ini adalah untuk meningkatkan daya tarik visual dari setiap variasi masakan dengan bumbu petis. Metode pelaksanaan pengkaryaan ini terdiri dari observasi dan studi pustaka. Karya yang dibuat dari setiap variasi masakan dengan bumbu petis khas Jawa Timur menggunakan teknik *high key* dengan konsep klasik. Penulis memilih menggunakan bumbu petis sebagai bumbu khas dari Jawa Timur untuk memperkaya keunikan kuliner lokal daerah. Langkah proses kerja karya Tugas Akhir ini mulai dari pra produksi, produksi hingga pasca produksi. Karya Tugas Akhir ini menghasilkan 15 karya foto yang divisualisasikan melalui 3 (tiga jenis) hidangan, yaitu menu untuk pagi, siang, dan malam hari dalam berbagai variasinya. Kesimpulan dari pengkaryaan ini menunjukkan bahwa penggunaan teknik fotografi high key dengan konsep klasik dapat meningkatkan daya tarik visual masakan. Hasil karya fotografi ini tidak hanya memperkenalkan bumbu petis kepada masyarakat luas, tetapi juga menunjukkan bahwa bumbu petis dapat digunakan dalam berbagai variasi masakan.

Kata Kunci : Bumbu Petis, High Key, Fotografi Makanan

DAFTAR PUSTAKA

Buku :

- id.Andrography. (2014). *Mengenal dan Menguasai Mobile Photography dengan Smartphone Android*. Jakarta: Elex Media Komputindo.
- Dharsito, W. (2014). *Basic Photography : Perfect Shot*. Jakarta: Elex Media Komputindo.
- Fuqua, F. H. (2007). *Light Science & Magic An Introduction to Photographic Lighting*. Focal Press.
- Kamal, N. (2019). *Fotografi dalam Konteks Ilmu Desain Komunikasi Visual*. Padang: CV. Berkah Perima.
- Karyadi, B. (2017). *Belajar Fotografi*. Bogor: NahlMedia.
- Listiana, M. &. (2019). *Belajar Fotografi Makanan Untuk Pemula*. Yogyakarta: Trans Idea Publishing.
- Michael, H. &. (2015). *Food Photography: Memotret Makanan itu Mudah*. Jakarta: Wahyu Media.
- Noviantoro, H. L. (2014). *Njepret Otodidak : Kamera DSLR Untuk Pemula*. Yogyakarta: Trans Idea Publishing.
- Nugroho, Y. W. (2017). *JEPRET Panduan Fotografi dengan Kamera Digital dan DSLR*. Yogyakarta: Familia.
- Supriyono, R. (2012). *Your Guide to Good Photography* . Jakarta: Elex Media Komputindo.
- Wibawa, S. C. (2020). *Fotografi dan Videografi*. Surabaya: Universitas Negeri Surabaya.

Yunianto, I. (2021). *Teknik Fotografi*. Semarang: YAYASAN PRIMA AGUS
TEKNIK.

Jurnal :

Handajani, N. R. (2017). Pengembangan Perangkat Pelatihan Untuk Meningkatkan
Higiene Sanitasi Penjamah Makanan Pengolahan Petis Udang Di Desa
Gumeng Kecamatan Bunga. *E-jurnal Boga Vol.5 No.1*, 11-19.

Isnaeni, A. N. Swastawati, F. & Rianingsih, L. (2014). Pengaruh Penambahan
Tepung Yang Berbeda Terhadap Kualitas Produk Petis Dari Cairan Sisa
Pengukusan Bandeng (*Chanos Chanos Forsk*) presto . *Jurnal Pengolahan
dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 40-46.

Prameswari, Y. (2015). Pengaruh Jenis Petis dan Proporsi Kacang Tanah : Petis
Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Pembuatan Bumbu Tahu Tek
Instan. *Universitas Brawijaya*, 5.