

LAPORAN TUGAS AKHIR

PENERAPAN FOTOGRAFI *STILL LIFE* PADA RAGAM OLAHAN SAGU MAKANAN KHAS KOTA PALOPO

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



Disusun oleh:

MUH. FADHIL REZKY SAHLAN

2291471048

PROGRAM STUDI FOTOGRAFI

JURUSAN KOMUNIKASI

POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF JAKARTA

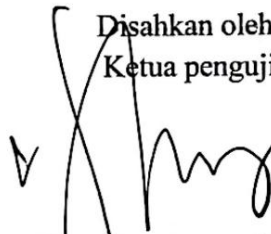
2025

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas akhir : Penerapan Fotografi Still Life Pada Ragam Olahan Sagu
Makanan Khas Kota Palopo
Penulis : MUH. FADHIL REZKY SAHLAN
NIM : 2291471048
Program Studi : Fotografi
Jurusan : Komunikasi

Tugas akhir ini telah dipertanggung jawabkan di hadapan Tim Penguji Tugas Akhir di kampus Politeknik Negeri Media Kreatif pada hari Selasa, 22 Juli 2025

Disahkan oleh:
Ketua penguji



Dr. Nova Darmanto S.sos., M.si
NIP. 196811031990021

Anggota 1



Ir. Priadi Soefjanto
NIDN. 0914710007

Anggota 2



Eben Ezer, M.Ikom
NIDN. 0011048706

Mengetahui,
Ketua Jurusan Komunikasi



Dr. Erlan Saefuddin, S.S., M.Hum.
NIP. 197508072009121001

LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Nama : Muh. Fadhil Rezky Sahlan
NIM : 2291471048
Program Studi : Fotografi
Jurusan : Komunikasi
Tahun Akademik : 2024/2025

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.

Ditandatangani di *Jakarta*, *20/06/2028*

Pembimbing 1



Nurul Akmalia, S.I.Kom., M.Med.kom
NIP.199102282019032015

Pembimbing 2



Marventyo Amala, M.Sn
NIP.199103072020121009

Mengetahui,
Koordinator Program Studi Fotografi



Irfan Riana, M.Sn.
NIP.198511192019031010

PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME

PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Muh. Fadhil Rezky Sahlan
NIM : 2291471048
Program Studi : Fotografi
Jurusan : Komunikasi
Tahun Akademik : 2024/2025

dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul:

**Penerapan Fotografi Still Life Pada Ragam Olahan Sagu Makanan Khas Kota Palopo
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, 18 Juni 2025

Yang menyatakan



Muh. Fadhil Rezky Sahlan
NIM 2291471048

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Muh. Fadhil Rezky Sahlan
NIM : 2291471048
Program Studi : Fotografi
Jurusan : Komunikasi
Tahun Akademik : 2024/2025

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:

Penerapan Fotografi Still Life Pada Ragam Olahan Sagu Makanan Khas Kota Palopo
berserta 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, 18 Juni 2025

Yang menyatakan


Muh. Fadhil Rezky Sahlan
NIM: 2291471048

ABSTRAK

Sago is one of the traditional staple foods with deep historical and cultural significance in Palopo City, South Sulawesi. Various sago-based dishes such as kapurung, dange, bagea, and sinole represent the culinary richness of the region. However, these traditional foods are slowly being displaced by modern culinary trends. This study aims to visually archive and preserve these local dishes using the approach of still life photography.

Still life photography was chosen for its ability to capture objects in a detailed and aesthetically pleasing manner. It highlights the unique forms, textures, and presentations of each sago-based dish. The resulting photographic works are intended to convey strong visual narratives about Palopo's culinary identity.

These photographs serve not only as works of visual art but also as educational and promotional media to raise public awareness about the importance of preserving local culinary heritage. Through this documentation, the community is encouraged to recognize, appreciate, and protect traditional sago-based foods so that they continue to exist for future generations.

Keywords: *Still life photography, sago, Palopo City, traditional food, cultural documentation, local cuisine*

Sagu merupakan salah satu bahan pangan lokal yang memiliki nilai historis dan budaya tinggi di Kota Palopo, Sulawesi Selatan. Beragam olahan sagu seperti kapurung, dange, bagea, dan sinole merupakan bagian dari kekayaan kuliner tradisional yang masih dikonsumsi oleh masyarakat setempat, meskipun mulai terpinggirkan oleh maraknya makanan modern. Penelitian ini hadir sebagai bentuk upaya pengarsipan visual dan pelestarian makanan khas tersebut melalui pendekatan fotografi still life.

Fotografi still life dipilih karena kemampuannya dalam menampilkan objek secara estetis dan detail, sehingga keunikan bentuk, tekstur, serta penyajian dari berbagai olahan sagu dapat divisualisasikan secara menarik dan artistik. Karya fotografi yang dihasilkan diharapkan mampu menyampaikan pesan visual yang kuat mengenai identitas kuliner Palopo.

Karya-karya ini tidak hanya difungsikan sebagai media seni rupa fotografi, tetapi juga sebagai media edukasi dan promosi untuk meningkatkan kesadaran masyarakat akan pentingnya menjaga warisan budaya lokal. Melalui dokumentasi ini, masyarakat diharapkan dapat lebih mengenal, menghargai, dan melestarikan makanan khas berbahan dasar sagu, sehingga keberadaannya tidak hilang ditelan zaman.

Kata Kunci: Fotografi still life, Sagu, Kota Palopo, makanan tradisional, dokumentasi budaya, kuliner lokal

PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah SWT atas segala limpahan rahmat, hidayah, dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan proposal Tugas Akhir yang berjudul **“Penerapan Fotografi *Still Life* Pada Ragam Olahan Sagu Makanan Khas Kota Palopo”** sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan pada Program Studi D-3 Fotografi di Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta.

Tugas Akhir ini bertujuan untuk mendokumentasikan dan mengekspresikan kekayaan kuliner tradisional Kota Palopo melalui pendekatan visual dalam bentuk fotografi *still life*. Penulis berperan sebagai fotografer sekaligus pengarah konsep visual yang merancang tata artistik untuk menampilkan sajian olahan sagu dalam bentuk karya fotografi yang memiliki nilai estetika dan budaya.

Melalui eksplorasi pencahayaan, komposisi, dan *styling*, karya ini berusaha mengangkat keunikan visual serta nilai simbolik dari makanan tradisional tersebut. Proses produksi karya dilaksanakan pada bulan Mei 2025 dan dirancang untuk memberikan kesan tradisional untuk mempertahankan esensi lokalitas dari kuliner yang diangkat.

Penulis menyadari bahwa tersusunnya proposal ini tidak lepas dari dukungan berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis menyampaikan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah membantu, baik secara langsung maupun tidak langsung.

Akhir kata, penulis berharap proposal ini dapat memberikan manfaat serta menjadi kontribusi nyata dalam upaya pelestarian budaya melalui media fotografi.

Dalam kesempatan ini, penulis ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Dr. Tripi Rose Kartika S.E., M.M., selaku Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif.
2. Dr. Handika Dany Rahmayanti M.Si., selaku Wakil Direktur I Bidang Akademik.
3. Dr. Erlan Saefuddin M. Hum., selaku Ketua Jurusan Penerbitan.
4. R. Sulistio Wibowo M.Sn., Sekretaris Jurusan Penerbitan.
5. Irpan Riana M.Sn., selaku Koordinator Program Studi Fotografi.
6. Marventyo Amala M.Sn, Sekertaris Program Studi Fotografi dan dosen pembimbing II, atas kritik dan saran yang sangat membantu dalam menyempurnakan karya ini.
7. Nurul Akmalia S.I.Kom., M.Med.Kom, selaku dosen pembimbing I, atas arahan, masukan, dan dukungan selama proses penyusunan proposal ini.
8. Orang tua dan keluarga tercinta, atas doa, motivasi, serta dukungan yang tiada henti.
9. Rekan-rekan mahasiswa dan alumni Program Studi Fotografi D3, atas kerja sama, semangat, dan bantuan yang telah diberikan selama proses pengerjaan.
10. Semua pihak yang telah membantu, baik secara langsung maupun tidak langsung, dalam mendukung penyelesaian proposal ini.

Penulis menyadari bahwa Proposal Tugas Akhir ini masih jauh dari sempurna. Oleh karena itu, penulis dengan tulus menerima kritik dan saran yang membangun untuk perbaikan karya ini ke depannya.

Semoga proposal ini dapat memberikan manfaat bagi para pembaca, khususnya dalam memperluas wawasan tentang budaya kuliner tradisional melalui pendekatan seni fotografi.

Jakarta, 03 Januari 2025

Penulis

A handwritten signature in black ink, consisting of stylized, overlapping loops and strokes, positioned above the printed name.

MUH. FADHIL REZKY SAHLAN

Nim. 2291471048

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR.....	i
LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR.....	ii
PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR.....	iii
PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH.....	iv
ABSTRAK.....	v
PRAKATA.....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
BAB I.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Identifikasi Masalah	4
C. Batasan Masalah	5
D. Rumusan Masalah	5
E. Tujuan	5
F. Manfaat	6
BAB II.....	8
A. Fotografi.....	8
B. Fotografi Komersial.....	8
C. <i>Food Photography</i>	9
D. <i>Still Life</i> Fotografi	9
E. Segitiga <i>Exposure</i>	10
1. ISO (<i>Internasional Standardization Organization</i>)	10
2. <i>Shutter Speed</i>	10

3. <i>Aperture</i>	11
F. Sudut Pengambilan Gambar	11
1. <i>Top Angle</i>	9
2. <i>Eye Level</i>	12
3. <i>High Angle</i>	12
G. Komposisi	12
1. <i>Diagonal Rule</i>	13
2. <i>Rule Of Thirds</i>	13
H. Pencahayaan.....	13
1. <i>Available Light</i>	14
2. <i>Artificial Light</i>	14
I. <i>Low Key Lighting</i>	15
J. Acuan Karya	15
BAB III	20
A. Objek Penulisan.....	20
B. Teknik Pengumpulan Data.....	20
1. Observasi.....	21
2. Studi Pustaka.....	21
C. Ruang Lingkup	22
1. Peran Penulis.....	22
2. Kategori Karya.....	23
3. Ide Kreatif	23
D. Langkah Kerja	24
1. Praproduksi	24
2. Produksi	29
3. Pascaproduksi	31
BAB IV	33
Karya Pertama “Detail Dari Makanan Bagea”	34
Karya 2 “Bagea Warisan Rasa Dari Palopo”	37
Karya 3 “Bagea Dan Akar Budaya Lokal”	40
Karya 4 “Cakko Cakko Khas Palopo”	43

Karya 5 “Cakko Cakko Dalam Bingkai Budaya”	47
Karya 6 “Cakko Cakko dan Bahan-Bahan Tradisionalnya”	50
Karya 7 “Dange dalam Cahaya Hangat”	53
Karya 8 “Tekstur Dange Melalui Komposisi Dan Cahaya”	56
Karya 9 “Dange dalam Komposisi Tradisional”	59
Karya 10 “ <i>Low Key Lighting</i> Pada Sinole”	63
Karya 11 “Sinole Dan Tekstur”	67
Karya 12 “Sinole Dalam Sorotan”	70
Karya 13 “Kapurung Warisan Sagu dari Kota Palopo”	74
Karya 14 “Kapurung Komposisi Rasa Dan Cahaya”	77
Karya 15 “Semangkuk Cerita dari Kota Palopo”	80
BAB V	83
A. Simpulan.....	83
A. Saran.....	84
DAFTAR PUSTAKA	85

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Data Teknis Karya 1	35
Tabel 2 Data Teknis Karya 2	38
Tabel 3 Data Teknis Karya 3	41
Tabel 4 Data Teknis Karya 4	44
Tabel 5 Data Teknis Karya 5	48
Tabel 6 Data Teknis Karya 6	51
Tabel 7 Data Teknis Karya 7	54
Tabel 8 Data Teknis Karya 8	57
Tabel 9 Data Teknis Karya 9	60
Tabel 10 Data Teknis Karya 10	64
Tabel 11 Data Teknis Karya 11	68
Tabel 12 Data Teknis Karya 12	71
Tabel 13 Data Teknis Karya 13	75
Tabel 14 Data Teknis Karya 14	78
Tabel 15 Data Teknis Karya 15	81

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Karya Foto Ridzki Rosfah Puggaan	xiii
Gambar 2 Karya Foto Lis Sulastri	17
Gambar 3 Karya Foto Silva Sandiarini	18
Gambar 4 Kamera Sony A-6700.....	25
Gambar 5 Lensa Sony G Master 16 – 35 mm f/2.8	26
Gambar 6 Baterai Sony NP-FW50.....	27
Gambar 7 Memory Card Lexar 64GB	27
Gambar 8 Lighting Godox ML60II Bi.....	28
Gambar 9 Soft Box godox ML Series.....	29
Gambar 10 Behind The Scene	30
Gambar 11 Before - After Retouching Gambar.....	32
Gambar 12 Foto Makanan Olahan Sagu Detail Dari makanan Bagea.....	34
Gambar 13 Skema Pencahayaan Karya 1	36
Gambar 14 Foto Makanan Olahan Sagu Bagea Warisan Rasa Dari Palopo.....	37
Gambar 15 Skema Pencahayaan Karya 2	39
Gambar 16 Foto Makanan Olahan Sagu Bagea Dan Akar Budaya Lokal.....	40
Gambar 17 Skema Pencahayaan Karya 3	42
Gambar 18 Foto Makanan Olahan Sagu Cakko-Cakko Khas Palopo	43
Gambar 19 Skema Pencahayaan Karya 4	45
Gambar 20 Foto Makanan Olahan Sagu Cakko-Cakko Dalam Bingkai Budaya	47
Gambar 21 Skema Pencahayaan Karya 5	49
Gambar 22 Foto Makanan Olahan Sagu Cakko-Cakko dan Bahan-Bahan Tradisional.....	50
Gambar 23 Skema Pencahayaan Karya 6	52
Gambar 24 Foto Makanan Olahan Sagu Dange dalam Cahaya Hangat	53
Gambar 25 Skema Pencahayaan Karya 7	55

Gambar 26 Foto Makanan Olahan Sagu Tekstur Dange melalui Komposisi dan Cahaya.....	56
Gambar 27 Skema Pencahayaan Karya 8	58
Gambar 28 Foto Makanan Olahan Sagu Dange dalam Komposisi Tradisional	59
Gambar 29 Skema Pencahayaan Karya 9	61
Gambar 30 Foto Makanan Olahan Sagu Low Key Lighting Pada Sinole	63
Gambar 31 Skema Pencahayaan Karya 10	65
Gambar 32 Foto Makanan Olahan Sagu Sinole Dan Tekstur	67
Gambar 33 Skema Pencahayaan Karya 11	69
Gambar 34 Foto Makanan Olahan Sagu Sinole Dalam Sorotan.....	70
Gambar 35 Skema Pencahayaan Karya 12	72
Gambar 36 Foto Makanan Olahan Sagu Kapurung.....	74
Gambar 37 Skema Pencahayaan Karya 13	76
Gambar 38 Foto Makanan Olahan Sagu Kapurung.....	77
Gambar 39 Skema Pencahayaan Karya 14	79
Gambar 40 Foto Makanan Olahan Sagu Kapurung.....	80
Gambar 41 Skema Pencahayaan Karya 15	82