

LAPORAN TUGAS AKHIR

RAGAM VARIAN RASA SATE TAICHAN BANG JAY DALAM FOTOGRAFI KOMERSIAL

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



Disusun Oleh:

RAISYA NURROHMAH

NIM: 2291471086

**PROGRAM STUDI FOTOGRAFI
JURUSAN KOMUNIKASI
POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF
JAKARTA
2025**

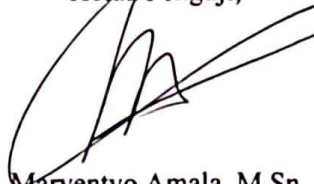
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Ragam Varian Rasa Sate Taichan Bang Jay dalam Fotografi
Komersial
Penulis : Raisya Nurrohmah
NIM : 2291471086
Program Studi : Fotografi
Jurusan : Komunikasi

Tugas Akhir ini telah dipertanggungjawabkan di hadapan Tim Penguji Tugas Akhir di kampus Politeknik Negeri Media Kreatif pada hari Jum'at, 18 Juli 2025.

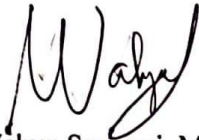
Disahkan oleh:

Ketua Penguji,



Marventyo Amala, M.Sn
NIP. 199103072020121009

Anggota 1



Wahyu Suwarni, M.H
NIDN. 0014068403

Anggota 2



Ir. Priadi Soefjanto
NIDN. 0914710007

Mengetahui,

Ketua Jurusan Komunikasi



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

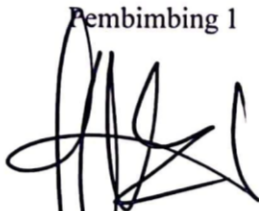
LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Nama : Raisya Nurrohmah
NIM : 2291471086
Program Studi : Fotografi
Jurusan : Komunikasi
Tahun Akademik : 2024/2025

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.

Ditandatangani di *Jakarta, 20 Juni 2025*

Pembimbing 1



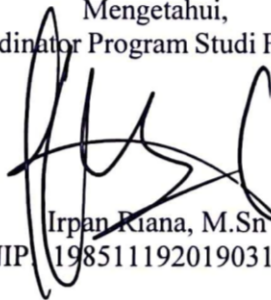
Irpan Riana, M.Sn
NIP. 198511192019031010

Pembimbing 2



Ir. Priadi Soefjanto
NIDN. 0914710007

Mengetahui,
Koordinator Program Studi Fotografi



Irpan Riana, M.Sn
NIP. 198511192019031010

PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama	: Raisya Nurrohmah
NIM	: 2291471086.
Program Studi	: Fotografi
Jurusan	: Komunikasi
Tahun Akademik	: 2024/2025

dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul: Ragam Varian Rasa Sate Taichan Bang Jay Dalam Fotografi Komersial **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, 20 Juni 2025

Yang menyatakan,

 000
Raisya Nurrohman
2291471086

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Raisya Nurrohmah.
NIM : 2291471086.
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:

Ragam Varian Rasa Sate Taichan Bang Jay Dalam Fotografi Komersial

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 sebagaipemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya

Jakarta, 20 Juni 2025

Yang menyatakan,



Raisya Nurrohmah
2291471086

ABSTRAK

Sate Taichan is a satay made from chicken breast fillet and some also mix it with chicken skin. Sate Taichan is served without peanut sauce or soy sauce, but only using lime, salt, and hot chili sauce. Against the background of the lack of visualization that displays the flavor variants of Sate Taichan Bang Jay, this work aims to increase the visual appeal of the product through a commercial photography approach. The method of implementing this work consists of field observation and literature study. The visualization of the work is carried out using lighting and composition techniques in two concepts, namely the concept of food menu photos and the concept of still life, and applying a minimalist visual style. The author chose Sate Taichan Bang Jay because of its unique flavor variations, such as mozzarella, barbecue, black pepper, honey garlic, Korean Spicy, and Curry. The work process for this Final Assignment includes pre-production, production, and post-production stages. This photography work produces 15 photos of six flavor variants, which are visualized to strengthen the visual identity and branding of the product on social media. The conclusion of this work shows that commercial photography visualization with the right lighting and composition can enhance the image and appeal of culinary, as well as introduce various variants of Sate Taichan Bang Jay to the wider community.

Keywords: *Taichan Satay, Commercial Photography, Flavor Variants, Food Visuals*

Sate Taichan adalah olahan sate berbahan dasar daging fillet dada ayam dan ada juga yang mencampurkan dengan kulit ayam, Sate Taichan disajikan tanpa bumbu kacang maupun kecap, melainkan hanya menggunakan jeruk nipis, garam, dan sambal pedas. Dilatarbelakangi dengan minimnya visualisasi yang menampilkan varian rasa dari Sate Taichan Bang Jay, pengkaryaan ini bertujuan untuk meningkatkan daya tarik visual produk melalui pendekatan fotografi komersial. Metode pelaksanaan pengkaryaan ini terdiri dari observasi lapangan dan studi pustaka. Visualisasi karya dilakukan dengan teknik pencahayaan dan komposisi dalam dua konsep, yaitu konsep foto menu makanan dan konsep still life, serta menerapkan gaya visual minimalis. Penulis memilih Sate Taichan Bang Jay karena variasi rasanya yang unik, seperti mozzarella, barbeque, *blackpepper*, *honey garlic*, *Korean Spicy*, dan *Curry*. Proses kerja karya Tugas Akhir ini meliputi tahapan pra-produksi, produksi, hingga pasca-produksi. Karya fotografi ini menghasilkan 15 foto dari enam varian rasa, yang divisualisasikan untuk memperkuat identitas visual dan branding produk di media sosial. Kesimpulan dari pengkaryaan ini menunjukkan bahwa visualisasi fotografi komersial dengan pencahayaan dan komposisi yang tepat dapat meningkatkan citra dan daya tarik kuliner, serta mengenalkan ragam varian Sate Taichan Bang Jay kepada masyarakat luas.

Kata Kunci: *Sate Taichan, Fotografi Komersial, Varian Rasa, Visual Makanan*

PRAKATA

Puji syukur kepada Allah SWT, karena berkat rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan Proposal Tugas Akhir dengan baik. Tujuan Proposal Tugas Akhir ini adalah untuk memenuhi syarat bagi mahasiswa untuk dapat menyelesaikan pendidikan Diploma-3 Program Studi Fotografi di Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta.

Dalam Tugas Akhir ini, penulis berperan sebagai fotografer sekaligus editor dalam pembuatan karya yang berjudul “Ragam Varian Rasa Sate Taichan Bang Jay Dalam Fotografi Komersial”. Karya foto Tugas Akhir yang penulis buat merupakan sebuah karya yang berdasar pada pendekatan fotografi komersial. Membahas tentang Ragam Varian Rasa Sate Taichan Bang Jay. Karya foto Tugas Akhir ini diproduksi mulai bulan April tahun 2025.

Penulis Tugas Akhir ini dapat diselesaikan dengan baik dari bimbingan dan dorongan segenap pihak, karena itu penulis mengucapkan terimakasih kepada:

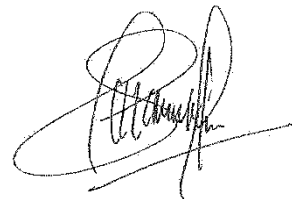
1. Dr. Tipri Rose Kartika, M.M., sebagai Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif.
2. Dr. Handika Dany Rahmayanti, M.Si., Sebagai Wakil Direktur Bidang Akademik.
3. Dr. Erlan Saefuddin, S.S., M.Hum., Sebagai Ketua Jurusan Penerbitan.
4. R. Sulistiyo Wibowo, M.Sn., Sebagai Sekertaris Jurusan Penerbitan.
5. Irpan Riana, M.Sn., Sebagai Koordinator Program Studi Fotografi sekaligus Dosen Pembimbing Tugas Akhir I.
6. Marventyo Amala, M.Sn, Sebagai Seketaris Program Studi Fotografi.
7. Ir. Priadi Soefjanto., Sebagai Dosen Pembimbing Tugas Akhir II.
8. Kedua Orang Tua saya yang senantiasa memberikan dukungan dan semangat kepada saya.

9. Kepada Kakak saya yang selalu memberikan dukungan untuk saya menyelesaikan Proposal Tugas Akhir.
10. Kepada Syahne Nuraini dan Raniah Putri Muslimah Nasution yang saling berjuang dan memberi dukungan dan semangat.
11. Kepada Rifqi Abdillah Syihan yang telah membantu dalam mengerjakan tugas akhir dan memberi dukungan semangat kepada saya.

Penulis menyadari bahwa dalam Proposal tugas akhir ini masih jauh dari kata sempurna. Kritik dan saran sangat diharapkan. Semoga laporan tugas akhir ini bisa memberikan manfaat bagi semua pihak. Aamiin.

Jakarta, 18 Juni 2025

Penulis



Raisya Nurrohmah

Nim. 2291471086

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	ii
LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR	iii
PERNYATAAN ORIGINALISME TUGAS AKHIR.....	iv
DAN BEBAS PLAGIARISME	iv
PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH	v
PRAKATA.....	vi
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
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
1. Penulis	4
2. Umum.....	4
3. Civitas Akademik.....	5
BAB II	6
TINJAUAN PUSTAKA	6
A. Landasan Teori	6
1. Fotografi.....	6
2. Segitiga <i>Exposure</i>	7

3. <i>White Balance</i>	9
4. Komposisi	11
5. Sudut Pengambilan/ <i>Angle</i>	15
6. Pencahayaan	16
7. Fotografi Komersial	18
8. Fotografi Makanan	19
9. Sate Taichan	19
B. Acuan Karya	20
BAB III	24
METODE PELAKSANAAN	24
A. Objek Penulisan	24
B. Teknik Pengumpulan Data	24
1. Observasi	25
2. Studi Pustaka	25
C. Ruang Lingkup	25
1. Peran Penulis	26
2. Kategori Karya	26
3. Ide Kreatif	26
D. Langkah Kerja	27
1. Pra Produksi	27
2. Produksi	33
3. Pasca Produksi	34
BAB IV	37
PEMBAHASAN	37
A. Hasil Karya	37
1. Sate Taichan <i>Mozzarella</i>	38
2. Sate Taichan Barbeque	40
3. Sate Taichan <i>Blackpepper</i>	42
4. Sate Taichan <i>Honey Garlic</i>	44

5. Sate Taichan <i>Korean Spicy</i>	46
6. Sate Taichan <i>Curry</i>	48
7. Sate Taichan <i>Original</i>	50
8. Sate Taichan Original Pakai Lontong.....	52
9. Sate Taichan Original Pakai Nasi.....	54
10. Sate Taichan <i>Mozzarella in</i> Piknik	56
11. Sate Taichan Barbeque <i>in</i> Cafe	58
12. Sate Taichan <i>Blackpepper in</i> Dapur.....	60
13 Sate Taichan <i>Honey Garlic in</i> Sarapan Pagi.....	62
14. Sate Taichan <i>Korean Spicy in</i> Kerja	64
15. Sate Taichan <i>Curry In</i> Livingroom	66
BAB V	68
PENUTUP	68
A. Simpulan	68
B. Saran.....	68
DAFTAR PUSTAKA	70

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Data Teknis Sate Taichan <i>Mozzarella</i>	38
Tabel 2 Data Teknis Sate Taichan Barbeque	40
Tabel 3 Data Teknis Sate Taichan <i>Blackpepper</i>	42
Tabel 4 Data Teknis Sate Taichan <i>Honey Garlic</i>	44
Tabel 5 Data Teknis Sate Taichan <i>Korean Spicy</i>	46
Tabel 6 Data Teknis Sate Taichan <i>Curry</i>	48
Tabel 7 Data Teknis Sate Taichan Original	50
Tabel 8 Data Teknis Sate Taichan Original Pakai Lontong	52
Tabel 9 Data Teknis Sate Taichan Original Pakai Nasi	54
Tabel 10 Data Teknis Sate Taichan <i>Mozzarella in</i> Piknik	56
Tabel 11 Data Teknis Sate Taichan Barbeque <i>in</i> Cafe	58
Tabel 12 Data Teknis Sate Taichan <i>Blackpepper in</i> Dapur	60
Tabel 13 Data Teknis Sate Taichan <i>Honey Garlic in</i> Sarapan Pagi	62
Tabel 14 Data Teknis Sate Taichan <i>Korean Spicy in</i> Kerja	64
Tabel 15 Data Teknis Sate Taichan <i>Curry in Livingroom</i>	66

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Karya Marisa Djemat.....	21
Gambar 2 Karya Briand Sumito	22
Gambar 3 Joanie Simon.....	23
Gambar 4 Bagan Proses Penciptaan	28
Gambar 5 Kamera Canon EOS 760D.....	29
Gambar 6 Lensa Canon EF24-105 mm f/4L IS I USM.....	30
Gambar 7 Baterai Canon LP E-17	30
Gambar 8 Kartu Memori SDXC Lexar 63 GB.....	31
Gambar 9 Flash Godox SK400II V	31
Gambar 10 <i>Wireless Trogger</i>	32
Gambar 11 Reflektor 60 cm.....	32
Gambar 12 Behind the scene	34
Gambar 13 Proses Retouch Pada Adobe Lightroom Classic.....	35
Gambar 14 Sebelum dan sesudah <i>Retouch</i>	35
Gambar 15 Sate Taichan <i>Mozzarella</i>	38
Gambar 16 Skema Pemotretan Sate Taichan <i>Mozzarella</i>	38
Gambar 17 Sate Taichan Barbeque.....	40
Gambar 18 Skema Pemotretan Sate Taichan Barbeque	40
Gambar 19 Sate Taichan <i>Blackpepper</i>	42
Gambar 20 Skema Pemotretan Sate Taichan <i>Blackpepper</i>	42
Gambar 21 Sate Taichan <i>Honey Garlic</i>	44
Gambar 22 Skema Pemotretan Sate Taichan <i>Honey Garlic</i>	44
Gambar 23 Sate Taichan <i>Korean Spicy</i>	46
Gambar 24 Skema Pemotretan Sate Taichan <i>Korean Spicy</i>	46
Gambar 25 Sate Taichan <i>Curry</i>	48

Gambar 26 Skema Pemotretan Sate Taichan <i>Curry</i>	48
Gambar 27 Sate Taichan <i>Original</i>	50
Gambar 28 Skema Pemotretan Sate Taichan <i>Original</i>	50
Gambar 29 Sate Taichan <i>Original</i> Pakai Lontong	52
Gambar 30 Skema Pemotretan Sate Taichan <i>Original</i> Pakai Lontong	52
Gambar 31 Sate Taichan <i>Original</i> Pakai Nasi	54
Gambar 32 Skema Pemotretan Sate Taichan <i>Original</i> Nasi	54
Gambar 33 Sate Taichan <i>Mozzarella in</i> Piknik	56
Gambar 34 Skema Pemotretan Sate Taichan <i>Mozzarella in</i> Piknik	56
Gambar 35 Sate Taichan <i>Barbeque in</i> Cafe	58
Gambar 36 Skema Pemotretan Sate Taichan <i>Barbeque in</i> Cafe	58
Gambar 37 Sate Taichan <i>Blackpepper in</i> Dapur	60
Gambar 38 Skema Pemotretan Sate Taichan <i>Blackpepper in</i> Dapur	60
Gambar 39 Sate Taichan <i>Honey Garlic in</i> Sarapan Pagi	62
Gambar 40 Skema Pemotretan Sate Taichan <i>Honey Garlic in</i> Sarapan Pagi	62
Gambar 41 Sate Taichan <i>Korean Spicy in</i> Kerja	64
Gambar 42 Skema Pemotretan Sate Taichan <i>Korean Spicy in</i> Kerja	64
Gambar 43 Sate Taichan <i>Curry in Livingroom</i>	66
Gambar 44 Skema Pemotretan Sate Taichan <i>Curry in Livingroom</i>	66

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Daftar Riwayat Hidup.....	72
Lampiran 2 Dokumentasi Sidang Tugas Akhir	73
Lampiran 3 Poster	74
Lampiran 4 Katalog.....	75
Lampiran 5 Mock Up Digital.....	76
Lampiran 6 Kartu Bimbingan	77
Lampiran 7 Sertifikat LSP	79