

LAPORAN TUGAS AKHIR

PENERAPAN TEKNIK *SOFT LIGHT*

PADA VARIAN *SUSHI* KHAS BUNDA YENI DALAM

VISUALISASI MINIMALIS

Diajukan sebagai salah satu persyaratan
untuk memenuhi proposal tugas akhir



Disusun Oleh:

AULIA TUSYADIAH

NIM: 2391471010

PROGRAM STUDI FOTOGRAFI

JURUSAN KOMUNIKASI

POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF JAKARTA

2026

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas akhir : Penerapan Teknik *Soft Light* Pada Varian *Sushi* Khas Bunda Yeni
Dalam Visualisasi Minimalis
Penulis : Aulia Tusyadiah
NIM : 2391471010
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 Rabu 15, Juli 2026

Disahkan oleh:
Ketua penguji



Dr. Zalzulifa, M.Pd
NIP.196308071989021002

Anggota 1



Ferdiansyah, M.Sn

Anggota 2



Marventyo Amala M.Sn
NIP.199103072020121009

Mengetahui,
Ketua Jurusan Komunikasi



Imanuel Ronald David Mongkau, S.E., M.M.
NIP.197106062006041001

LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Nama :Aulia Tussyadiah
NIM :2391471010
Program Studi :Fotografi
Jurusan :Komunikasi
Tahun Akademik :2025/2026

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.

Ditandatangani di Jakarta, 12 Juni 2026

Pembimbing 1



Maria Ulfah Catur Afriasih, S.Pd., M.M
NIP.198605092019032011

Pembimbing 2



Amran Malik Hakim, M.Sn
NIDN.0303077802

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Fotografi



Yuda Syah Putra, S.Pd., M.Sn
NIP.199102272019031015

**PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR
DAN BEBAS PLAGIARISME**

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama	: Aulia Tusyadiah
NIM	: 2391471010
Program Studi	: Fotografi
Jurusan	: Komunikasi
Tahun Akademik	: 2025/2026

dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul: "Penerapan Teknik *Soft Light* Pada Varian Sushi Nusantara Khas Bunda Yeni Dalam Visualisasi *Minimalis*" 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, 12 Juni 2026

Yang menyatakan,

A yellow official stamp from the Indonesian Ministry of Education, Culture, and Higher Education (Kemendikbudristek) is visible. The stamp contains the text 'KEMENDIKBUDRISTEK', 'METER TEMPEL', and a unique identification number '6D951A0X032839640'. A handwritten signature in black ink is written over the stamp.

Aulia Tusyadiah
NIM: 2391471010

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Aulia Tusyadiah
NIM : 2391471010
Program Studi : Fotografi
Jurusan : Komunikasi
Tahun Akademik : 2025/2026

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 Teknik *Soft Light* Pada Varian Sushi Nusantara Khas Bunda Yeni Dalam Visualisasi Minimalis”

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, 12 Juni 2026


(AULIA TUSYADIAH)
NIM. 2391471010

ABSTRAK

Bunda Yeni's signature sushi represents a culinary innovation that blends Japanese sushi presentation techniques with distinct Indonesian flavors, utilizing traditional ingredients and spices from the archipelago. Bunda Yeni offers several sushi variants, such as rendang, semur jengkol (stewed jengkol beans), skipjack tuna, fish with sambal matah, and chicken with serundeng (spiced grated coconut). However, the product's promotional visuals have yet to optimally apply food photography principles-specifically regarding lighting, composition, angles, and visual concepts. Addressing this issue, the author created a food photography project titled "Application of Soft Light Techniques to Bunda Yeni's Signature Sushi Variants in a Minimalist Visual Style." The project aims to produce more aesthetic and engaging visuals of Bunda Yeni's sushi for use in promotional materials. A qualitative method was employed, involving observation, interviews, literature review, and visual exploration. The resulting work consists of 15 minimalist-style food photographs that naturally showcase the details of the food's texture, color, and form. The application of soft light techniques creates gentle illumination, allowing the main subject to stand out while resulting in a clean, focused visual aesthetic.

Keywords: *Sushi, Soft Light, Food Photography, Minimalist Visualization.*

Sushi khas Bunda Yeni merupakan inovasi kuliner yang memadukan teknik penyajian *sushi* Jepang dengan cita rasa khas Indonesia melalui penggunaan bahan dan rempah tradisional. Bunda Yeni menghadirkan beberapa varian *Sushi*, seperti rendang, semur jengkol, ikan cakalang, ikan sambal matah, dan ayam serundeng. Namun, visual promosi produk masih belum menerapkan aspek fotografi makanan secara optimal, terutama pada pencahayaan, komposisi, angle, dan konsep visual. Berdasarkan permasalahan tersebut, penulis menciptakan karya fotografi makanan berjudul "Penerapan Teknik *Soft Light* Pada Varian *Sushi* khas Bunda Yeni Dalam Visualisasi Minimalis". Tujuan karya ini adalah menghasilkan visualisasi *Sushi* khas Bunda Yeni yang lebih estetik dan menarik sebagai media promosi visual. Metode yang digunakan adalah metode kualitatif melalui observasi, wawancara, studi pustaka, dan eksplorasi visual. Hasil karya berupa 15 foto makanan dengan visual minimalis yang mampu menampilkan detail tekstur, warna, dan bentuk makanan secara lebih natural. Penerapan teknik *soft light* menghasilkan pencahayaan lembut sehingga objek utama terlihat lebih menonjol dan visual tampak lebih bersih serta terarah.

Kata kunci: *Sushi* khas Bunda Yeni, *Soft Light*, Fotografi Makanan, Visualisasi Minimalis.

PRAKATA

Puji syukur kepada Allah SWT, karena berkat rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan Penulisan laporan tugas akhir dengan baik. Tujuan laporan 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 laporan tugas akhir ini, penulis berperan sebagai fotografer sekaligus editor dalam pembuatan karya yang berjudul **“Penerapan Teknik *Soft Light* Pada Varian *Sushi* Khas Bunda Yeni Dalam Visualisasi Minimalis”**. Karya foto laporan tugas akhir ini yang penulis buat merupakan sebuah karya fotografi komersial dalam foto makanan menggunakan visual minimalis. Penulis membahas tentang varian *sushi* khas Bunda Yeni yang merupakan makanan tradisional khas Jepang dengan perpaduan cita rasa lokal yang khas dilidah kalangan masyarakat Indonesia, *sushi* khas Bunda Yeni adalah makanan hasil inovasi yang dibuat oleh Bunda Yeni, varian *sushi* khas Bunda Yeni terkenal dengan rasa yang pedas, gurih & asin serta menggugah selera. Adapun tujuan dari laporan tugas akhir ini dengan hasil **“Penerapan Teknik *Soft Light* Pada Varian *Sushi* Khas Bunda Yeni Dalam Visualisasi Minimalis”** dapat mempromosikan varian sushi khas Bunda Yeni agar dikenal oleh orang banyak.

Pada kesempatan ini, penulis hendak menyampaikan terima kasih kepada semua pihak yang telah memberikan do’a, dukungan, dan bantuan selama berjalannya pelaksanaan tugas akhir ini kepada :

1. Allah SWT., atas seluruh nikmat dan karunia-Nya yang telah diberikan kepada penulis

2. Ibuku sebagai orang tua, yang tak henti memberikan dukungan moral dan fasilitas yang diperlukan demi kesuksesan penulis
3. Dwi Riyono, S.T., M.Ak., Ph.D, sebagai Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif.
4. Mawan Nugraha, S.Si, M.Acc. Ph.D, sebagai Wakil Direktur Bidang Akademik.
5. Imanuel Ronald David Mongkau, S.E., M.M., sebagai Ketua Jurusan Komunikasi.
6. Irpan Riana, M.Sn. sebagai Sekretaris Jurusan Komunikasi
7. Yuda Syah Putra, S.Pd., M.Sn, sebagai Koordinator Program Studi Fotografi,
8. Maria Ulfah Catur Afriasih, S.Pd., MM., Sebagai Dosen Pembimbing Tugas Akhir I
9. Amran Malik Hakim, M.Sn sebagai Dosen Pembimbing Tugas Akhir II
10. Raul Sultan Ar Rasyid, sebagai penyemangat serta berkontribusi bagi diri penulis, yang telah memberikan dukungan positif sepanjang perjalanan penulisan proposal ini.

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

Jakarta, 15 Juli 2026
Penulis



Aulia Tusyadiah
Nim. 2391471010

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR.....	i
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR.....	ii
PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR	iii
PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH.....	iv
ABSTRAK.....	v
PRAKATA.....	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN	i
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	4
C. Batasan Masalah	4
C. Rumusan Masalah	5
E. Tujuan Penulisan	5
F. Manfaat Penulisan	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
A. Landasan Teori	7
1. Pengertian Fotografi	7
2. Segitiga <i>Exposure</i>	7
a. <i>ISO</i>	8
b. <i>Shutter Speed</i>	8
c. <i>Diafragma/Aperture</i>	8
3. Fotografi Makanan	8
4. Fotografi Minimalis	9
5. Pencahayaan	9
6. Komposisi	10
7. Sudut Pengambilan / <i>Angle</i>	11
8. <i>Sushi</i>	12

B. Acuan Karya	12
1. Luar Negeri	13
2. Dalam Negeri	14
BAB III METODE PELAKSANAAN	15
A. Objek Penulisan	15
B. Teknik Pengumpulan Data	15
C. Ruang Lingkup	17
D. Langkah Kerja	18
1. Praproduksi	18
2. Produksi	24
3. Pasca Produksi	26
BAB IV PEMBAHASAN	32
A. Pembahasan Hasil Karya Foto	74
A. Karya 1 dan Pembahasan Karya 1	32
B. Karya 2 dan Pembahasan Karya 2	35
C. Karya 3 dan Pembahasan Karya 3	38
D. Karya 4 dan Pembahasan Karya 4	41
E. Karya 5 dan Pembahasan Karya 5	44
F. Karya 6 dan Pembahasan Karya 6	47
G. Karya 7 dan Pembahasan Karya 7	50
H. Karya 8 dan Pembahasan Karya 8	53
I. Karya 9 dan Pembahasan Karya 9	56
J. Karya 10 dan Pembahasan Karya 10	59
K. Karya 11 dan Pembahasan Karya 11	61
L. Karya 12 dan Pembahasan Karya 12	65
M. Karya 13 dan Pembahasan Karya 13	68
N. Karya 14 dan Pembahasan Karya 14	71
O. Karya 15 dan Pembahasan Karya 15	74
B. Ketercapaian Konsep Karya	74
BAB V PENUTUP	76
A. Kesimpulan	80
B. Saran	82
DAFTAR PUSTAKA	84

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Tabel Anggaran Praproduksi.....	28
Tabel 3.2 Tabel Anggaran Produksi.....	30
Tabel 3.3 Tabel Anggaran Pascaproduksi.....	31
Tabel 3.4 Tabel Anggaran Keseluruhan.....	31
Tabel 4.1 Cita Rasa Khas Tanah Sumatra.....	33
Tabel 4.2 Setiap Gigitan Meninggalkan Rasa Nikmat.....	35
Tabel 4.3 Siap Disantap.....	38
Tabel 4.4 Kekayaan Laut Berpadu Dalam Satu Sajian.....	41
Tabel 4.5 Kaya Akan Rasa.....	44
Tabel 4.6 <i>Temari</i> Sushi Isi Ikan Cakalang Saos Mentai.....	47
Tabel 4.7 Perpaduan Rasa Pedas Dan Asin.....	50
Tabel 4.8 Satu Gigitan, Dua Warisan Budaya.....	53
Tabel 4.9 Dari Jepang Menginspirasi, Nusantara Menyempurnakan.....	56
Tabel 4.10 <i>Temari</i> Sushi Semur Jengkol.....	59
Tabel 4.11 Sushi <i>Roll</i> Isi Semur Jengkol.....	62
Tabel 4.12 Dari Jepang Ke Nusantara.....	65
Tabel 4.13 Balutan Tradisi, Sajian Masa Kini.....	68
Tabel 4.14 Satu Sajian, Dua Budaya, Satu Kelezatan.....	71
Tabel 4.15 Sederhana Dalam Rupa, Istimewa Dalam Rasa.....	74
Tabel 4.16 Rekapitulasi Data Teknis Karya Foto.....	78

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Keiko Oikawa.....	13
Gambar 2.2 Herry Tjiang.....	14
Gambar 3.1 Kamera Canon 200D.....	19
Gambar 3.2 Lensa Canon 50mm.....	20
Gambar 3.3 Memory Card.....	21
Gambar 3.4 Baterai Canon 200D.....	21
Gambar 3.5 Tripod Zomei Q111.....	22
Gambar 3.6 Godox TT560 ii.....	22
Gambar 3.7 Godox TT600.....	23
Gambar 3.8 Godox Octabox.....	23
Gambar 3.9 Light Stand.....	24
Gambar 3.10 <i>Behind The Scene</i> Tampak Depan.....	26
Gambar 3.11 <i>Behind The Scene</i> Tampak Belakang.....	26
Gambar 3.12 Penyuntingan 15 Karya.....	26
Gambar 3.13 Proses Retouching.....	27
Gambar 3.14 Before Retouching.....	27
Gambar 3.15 After Retouching.....	27
Gambar 4.1 Cita Rasa Khas Tanah Sumatra	32
Gambar 4.2 Skema Pencahayaan 1	33
Gambar 4.3 Setiap Gigitan Meninggalkan Rasa Nikmat.....	35
Gambar 4.4 Skema Pencahayaan 2.....	36
Gambar 4.5 Siap Disantap.....	38

Gambar 4.6 Skema Pencahayaan 3.....	38
Gambar 4.7 Kekayaan Laut Berpadu Dalam Satu Sajian.....	41
Gambar 4.8 Skema Pencahayaan 4.....	41
Gambar 4.9 Kaya Akan Rasa.....	44
Gambar 4.10 Skema Pencahayaan 5.....	44
Gambar 4.11 <i>Temari</i> Sushi Isi Ikan Cakalang Saos Mentai.....	47
Gambar 4.12 Skema Pencahayaan 6.....	47
Gambar 4.13 Perpaduan Rasa Pedas Dan Asin.....	50
Gambar 4.14 Skema Pencahayaan 7.....	50
Gambar 4.15 Satu Gigitan, Dua Warisan Budaya.....	53
Gambar 4.16 Skema Pencahayaan 8.....	53
Gambar 4.17 Dari Jepang Menginspirasi, Nusantara Menyempurnakan.....	56
Gambar 4.18 Skema Pencahayaan 9.....	56
Gambar 4.19 <i>Temari</i> Sushi Semur Jengkol.....	59
Gambar 4.20 Skema Pencahayaan 10	59
Gambar 4.21 Sushi <i>Roll</i> Isi Semur Jengkol.....	62
Gambar 4.22 Skema Pencahayaan 11	62
Gambar 4.23 Dari Jepang Ke Nusantara.....	65
Gambar 4.24 Skema Pencahayaan 12	65
Gambar 4.25 Balutan Tradisi, Sajian Masa Kini.....	68
Gambar 4.26 Skema Pencahayaan 13	68
Gambar 4.27 Satu Sajian, Dua Budaya, Satu Kelezatan.....	71
Gambar 4.28 Skema Pencahayaan 14	71
Gambar 4.29 Sederhana Dalam Rupa, Istimewa Dalam Rasa.....	74

Gambar 4.30 Skema Pencahayaan 15	74
--	----

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran Daftar Riwayat Hidup.....	87
Lampiran Dokumentasi Sidang Tugas Akhir.....	88
Lampiran Media Pendukung Karya.....	89
Lampiran Salinan Lembar Bimbingan TA 1.....	92
Lampiran Salinan Lembar Bimbingan TA 2.....	93