

LAPORAN TUGAS AKHIR

VISUALISASI MAKANAN TRADISIONAL KHAS SUKU BATAK DALAM FOTOGRAFI KOMERSIAL

Diajukan Sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh

Gelar Ahli madya Seni (A.md.Sn)



Disusun oleh :

MARIO REVALDO HASIAN

NIM : 2391471043

PROGRAM STUDI FOTOGRAFI

JURUSAN KOMUNIKASI

POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF

JAKARTA

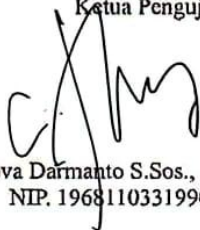
2026

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Visualisasi Makanan Tradisional Khas Suku Batak Dalam
Fotografi Komersial
Penulis : Mario Revaldo Hasian
NIM : 2391471043
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 Senin, tanggal 20 Juli 2026

Disahkan oleh:
Ketua Penguji,



Nova Darmanto S.Sos., M.Si., Ph.D.
NIP. 1968110331990021001

Anggota 1



Ir. Priadi Soefjanto
NIP. 0914710007

Anggota 2



Drs. A.M. Hermanto, M.I.Kom.
NIDK. 8863380018

Mengetahui,
Ketua Jurusan Komunikasi



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

LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Nama : Mario Revaldo Hasian
NIM : 2391471043
Program Studi : Fotografi
Jurusan : Komunikasi
Tahun Akademik : 2025/2026

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.

Ditandatangani di , Jakarta, 30 Juni 2026

Pembimbing 1



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

Pembimbing 2



Muhammad Halim, M.Sn
NIDN. 0022059304

Mengetahui,
Koordinator Program Studi Fotografi



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

**PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR
DAN BEBAS PLAGIARISME**

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama	: Mario Revaldo Hasian
NIM	: 2391471043
Program Studi	: Fotografi
Jurusan	: Komunikasi
Tahun Akademik	: 2025/2026

dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul: Visualisasi Makanan Tradisional Khas Suku Batak 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, 29 Juni 2026

Yang menyatakan,



Mario Revaldo Hasian
NIM: 2391471043

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Mario Revaldo Hasian
NIM : 2391471043
Program Studi : Fotografi
Jurusan : Komunikasi
Tahun Akademik : 2025/2026

demi 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:

“Visualisasi Makanan Tradisional Khas Suku Batak 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, 29 Juni 2026

Yang menyatakan,



Mario Revaldo Hasian
NIM: 2391471043

ABSTRAK

Dalam penulisan tugas akhir ini bertujuan untuk memberikan visual dalam Fotografi Komersial pada Makanan Tradisional Suku Batak seperti Ikan Mas Arsik, Mie Gopak, Sangsang, Manuk Napinandar, Babi Panggang. Dengan pendekatan fotografi komersial dan menggunakan teknik still life. Teknik fotografi *Still life* ini berfokus pada penataan artistik objek makanan Ikan Mas Arsik, Mie Gopak, Sangsang, Manuk Napinandar, Babi Panggang untuk menonjolkan keindahan dan teksturnya. Proses kreatif ini melibatkan pengaturan properti, pencahayaan, dan komposisi yang cermat untuk menghasilkan visual yang estetik dan menggugah selera. Penggunaan teknik *Still life* ini membantu dalam penekanan makna dari visual yang ingin di capai di dalam karya pemotretan makanan Ikan Mas Arsik, Mie Gopak, Sangsang, Manuk Napinandar, Babi Panggang.

Kata Kunci : Fotografi Komersial, Makanan Tradisional Suku Batak, Makanan Ikan Mas Arsik, Makanan Mie Gopak, Makanan Sangsang, Makanan Manuk Napinandar, Makanan Babi Panggang, Properti-Properti Tradisional, Teknik *Still Life*

ABSTRAK

Dalam penulisan tugas akhir ini bertujuan untuk memberikan visual dalam Fotografi Komersial pada Makanan Tradisional Suku Batak seperti Ikan Mas Arsik, Mie Gopak, Sangsang, Manuk Napinandar, Babi Panggang. Dengan pendekatan fotografi komersial dan menggunakan teknik still life. Teknik fotografi *Still life* ini berfokus pada penataan artistik objek makanan Ikan Mas Arsik, Mie Gopak, Sangsang, Manuk Napinandar, Babi Panggang untuk menonjolkan keindahan dan teksturnya. Proses kreatif ini melibatkan pengaturan properti, pencahayaan, dan komposisi yang cermat untuk menghasilkan visual yang estetik dan menggugah selera. Penggunaan teknik *Still life* ini membantu dalam penekanan makna dari visual yang ingin di capai di dalam karya pemotretan makanan Ikan Mas Arsik, Mie Gopak, Sangsang, Manuk Napinandar, Babi Panggang.

Kata Kunci : Fotografi Komersial, Makanan Tradisional Suku Batak, Makanan Ikan Mas Arsik, Makanan Mie Gopak, Makanan Sangsang, Makanan Manuk Napinandar, Makanan Babi Panggang, Properti-Properti Tradisional, Teknik *Still Life*

PRAKATA

Puji Syukur kita panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, Karena hanya dengan rahmat dan karunianya sehingga susunan makalah “Makanan Tradisional Khas Suku Batak” ini dapat terselesaikan dengan baik sesuai dengan harapan. Selain itu, penulis mengharapkan agar dengan adanya makalah ini para pembaca khususnya para mahasiswa dan tanpa terkecuali untuk penulis dapat memperluas wawasan dan menambah pengetahuan baru yang dapat bermanfaat bagi dunia pendidikan pada umumnya.

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

1. Tuhan Yang Maha Esa, atas seluruh nikmat dan karunia-Nya yang telah diberikan kepada penulis
2. Dwi Riyono, S.T., M.A.K., Ph D., sebagai Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif
3. Mawan Nugraha S.Si. M.Acc, Ph.D., sebagai Wakil Direktur Bidang Akademik
4. Imanuel Ronald David Mongkau, M.Sn., sebagai Ketua Jurusan Komunikasi
5. Irpan Riana, M.Sn., sebagai Sekertaris Jurusan Komunikasi
6. Yuda Syah Putra, S.Pd, M.Sn, sebagai Koordinator Program Studi Fotografi
7. Marventyo Amala, M.Sn, sebagai Sekretaris Program Studi Fotografi
8. Nurul Akmalia, S.I.Kom., M.Med.Kom, sebagai Dosen Pembimbing Tugas Akhir I
9. Muhammad Halim, M.Sn, sebagai Dosen Pembimbing Tugas Akhir II
7. Para dosen dan tenaga pendidik serta pengajar Politeknik Negeri Media Kreatif yang telah membimbing mahasiswa selama penulis menempuh Pendidikan dikampus ini
8. Kedua orang tua serta keluarga yang selalu mendoakan dan mendukung penulis dalam pengerjaan tugas akhir ini
9. Serta teman-teman yang selalu mendukung dalam segi mental maupun alat pendukung Tugas Akhir ini.

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.

Jakarta, 9 April 2026

Penulis

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'MRHS', is positioned above the author's name.

Mario Revaldo Hasian

NIM. 2391471043

DAFTAR ISI

ABSTRAK	v
PRAKATA	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR	iv
DAFTAR TABEL	v
BAB I PENDAHULUAN	1
1. Latar Belakang	1
2. Identifikasi Masalah	3
3. Batasan Masalah	3
4. Rumusan Masalah	4
5. Tujuan	4
6. Manfaat	4
a. Penulis	4
b. Politeknik Negeri Media Kreatif	4
c. Masyarakat	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
A. Landasan Teori	6
1. Definisi Fotografi	6
2. Fotografi Komersial	7
3. Fotografi Makanan	9
4. Visualisasi	10
5. Teknik <i>Still Life</i>	10
6. <i>Three Point Lighting Dalam Food Photography</i>	11
a. <i>Key Light</i>	12
b. <i>Fill Light</i>	12
a. <i>Back Light</i>	13
7. <i>Angle Dalam Fotografi</i>	13
a. <i>High Angle</i>	14
b. <i>Eye Level</i>	14
c. <i>Flat Lay</i>	15

8. Komposisi Dalam Fotografi.....	15
a. <i>Rule of Third</i>	16
b. Golden Ratio.....	17
c. Simetris.....	18
9. Segitiga Exposure	18
a. <i>ISO</i>	19
b. <i>Aperture</i>	19
c. <i>Shuteer Speed</i>	20
10. Filosofi Warna	21
11. <i>White Balance</i>	21
a. <i>Auto White Balance (AWB)</i>	22
12. Frame	22
a. Rasio 3:2.....	23
13. Penciptaan Karya.....	23
B. Acuan Karya	25
1. Herry Tjiang	25
2. Ariyani Tedjo	27
3. Leslie Grow.....	29
BAB III METODE PELAKSANAAN	31
A. Objek Pelaksanaan	31
B. Pengumpulan Data	32
1. Observasi.....	33
2. Studi Pustaka	34
C. Ruang Lingkup	34
1. Penulis	35
2. Karya.....	35
3. Ide Kreatif.....	35
D. Langkah Kerja.....	35
1. Pra Produksi.....	36
a. Proses Penciptaan.....	36
1. Kamera.....	36
2. Lensa.....	37

3. Baterai	38
4. Tripod.....	38
5. Kartu Memori	39
6. Lighting Godox.....	40
7. Softbox.....	40
2. Produksi	41
a. Proses Eksplorasi.....	41
b. Pemotretan.....	41
3. Pasca Produksi	41
a. <i>Retouching</i>	42
b. Pencetakan	42
c. Total Biaya Keseluruhan.....	42
BAB IV METODE PELAKSANAAN	47
A. Hasil Karya Dan Pembahasan	47
1. Karya 1 Sangsang Dengan Teknik Rule of Third.....	51
2. Karya 2 Sangsang Dengan Teknik Simetris.....	55
3. Karya 3 Sangsang Dengan Teknik Golden Ratio	59
4. Karya 4 Babi Panggang Dengan Teknik Rule of Third	63
5. Karya 5 Babi Panggang Dengan Teknik Simetris	66
6. Karya 6 Babi Panggang Dengan Teknik Golden Ratio	71
7. Karya 7 Manuk Napinadar Dengan Teknik Rule of Third	76
8. Karya 8 Manuk Napinadar Dengan Teknik Simetris	80
9. Karya 9 Manuk Napinadar Dengan Teknik Golden Ratio.....	85
10. Karya 10 Mie Gomak Dengan Teknik Rule of Third	89
11. Karya 11 Mie Gomak Dengan Teknik Simetris	93
12. Karya 12 Mie Gomak Dengan Teknik Golden Ratio	98
13. Karya 13 Ikan Mas Arsik Dengan Teknik Rule of Third	103
14. Karya 14 Ikan Mas Arsik Dengan Simetris	108
15. Karya 15 Ikan Mas Araik Dengan Golden Ratio	113
BAB V PENUTUP	117
A. Kesimpulan	117
B. Saran	118

1. Bagi Penulis	118
2. Bagi Civitas Akademika.....	118
3. Bagi Umum	119
DAFTAR PUSTAKA	120
LAMPIRAN.....	121

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Acuan Karya Herry Tjiang	25
Gambar 2 Acuan Karya Ariyani Tedjo.....	27
Gambar 3 Acuan Karya Leslie Grow	29
Gambar 4 Kamera	37
Gambar 5 Lensa	37
Gambar 6 Baterai	38
Gambar 7 Tripod	39
Gambar 8 Kartu Memori.....	39
Gambar 9 Lighting Godox AD 600.....	40
Gambar 10 Lighting Continous TT 60W(Flash Strobe).....	40
Gambar 11 Softbox Dan Triger.....	40
Gambar 11 Sangsang Dengan Teknik <i>Rule of Third</i>	51
Gambar 12 Sangsang Dengan Teknik Simetris	55
Gambar 13 Sangsang Dengan Teknik <i>Golden Ratio</i>	59
Gambar 14 Babi Panggang Dengan Teknik <i>Rule of Third</i>	63
Gambar 15 Babi Panggang Dengan Teknik Simetris	66
Gambar 16 Babi Panggang Dengan Teknik <i>Golden Ratio</i>	71
Gambar 17 <u>Manuk Napinadar Dengan Teknik <i>Rule of Third</i></u>	76
Gambar 18 <u>Manuk Napinadar Dengan Teknik Simetris</u>	80
Gambar 19 <u>Manuk Napinadar Dengan Teknik <i>Golden Ratio</i></u>	85
Gambar 20 <u>Mie Gopak Dengan Teknik <i>Rule of Third</i></u>	89
Gambar 21 <u>Mie Gopak Dengan Teknik Simetris</u>	93
Gambar 22 <u>Mie Gopak Dengan Teknik <i>Golden Ratio</i></u>	69
Gambar 23 <u>Ikan Mas Arsik Dengan Teknik <i>Rule of Third</i></u>	103
Gambar 24 <u>Ikan Mas Arsik Dengan Teknik Simetris</u>	108
Gambar 25 <u>Ikan Mas Arsik Dengan Teknik <i>Golden Ratio</i></u>	113

DAFTAR TABEL

Table 1 Pelaksanaan	53
Table 2 Total Harga	57
Table 3 Sangsang Dengan Teknik <i>Rule of Third</i>	53
Table 4 Sangsang Dengan Teknik Simetris	57
Table 5 Sangsang Dengan Teknik <i>Golden Ratio</i>	61
Table 6 Babi Panggang Dengan Teknik <i>Rule of Third</i>	65
Table 7 Babi Panggang Dengan Teknik Simetris	68
Table 8 Babi Panggang Dengan Teknik <i>Golden Ratio</i>	73
Table 9 <u>Manuk Napinadar Dengan Teknik <i>Rule of Third</i></u>	78
Table 10 <u>Manuk Napinadar Dengan Teknik Simetris</u>	82
Table 11 <u>Manuk Napinadar Dengan Teknik <i>Golden Ratio</i></u>	87
Table 12 <u>Mie Gomak Dengan Teknik <i>Rule of Third</i></u>	91
Table 13 <u>Mie Gomak Dengan Teknik Simetris</u>	95
Table 14 <u>Mie Gomak Dengan Teknik <i>Golden Ratio</i></u>	100
Table 15 <u>Ikan Mas Arsik Dengan Teknik <i>Rule of Third</i></u>	105
Table 16 <u>Ikan Mas Arsik Dengan Teknik Simetris</u>	108
Table 17 <u>Ikan Mas Arsik Dengan Teknik <i>Golden Ratio</i></u>	110