

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia memiliki berbagai macam suku dan budaya, dan setiap suku memiliki kebudayaan yang berbeda-beda salah satunya adalah suku Alas yang terletak di Kabupaten Aceh Tenggara yang berada di Lembah Alas, Provinsi Nanggroe Aceh Darussalam. Sebuah hikayat menyebutkan bahwa Tanah Alas dulunya adalah sebuah danau besar, yang terbentuk pada masa Kwartnaire. Secara faktual hal ini dapat dilihat dari banyaknya nama desa atau daerah yang masih menggunakan kata *pulo* (pulau), ujung, dan tanjung, seperti Pulo Piku, Pulonas, Pulo Kemiri, Pulo Gadung, Pulo Latong, Tanjung, Kuta Gerat, Kuta Ujung, dan Ujung Barat.



(Gambar 1.1 Denah Aceh Tenggara)

Sumber : *Google Map*

Kehidupan tradisional masyarakat di Tanah Alas memiliki keunikan dan kelezatan kulinernya tersendiri, seperti halnya dengan masakan tradisional suku Alas yang dapat dijadikan sebagai produk dan destinasi kuliner di Aceh Tenggara

memiliki citarasa yang berbeda dengan makanan dari daerah lainnya. Sebab masakan ini mewarisi tradisi baik dalam perayaan adat, maupun jamuan para raja-raja dahulu.

Meski masakan khas tradisional suku Alas tersebut memiliki citarasa dan keunikannya sendiri, namun sayangnya masih belum dikenal oleh masyarakat lainnya diluar daerah Aceh Tenggara. Padahal masakan tradisional tiap daerah di Indonesia memiliki potensi dan destinasi pariwisata karena produk kulinernya. Bahkan jika produk kuliner ini dikenal luas dan diminati oleh masyarakat lainnya maka akan menambah perbendaharaan jenis-jenis masakan tradisional di Indonesia. Sehingga dengan demikian pada gilirannya akan dapat menjadi sumber pendapatan ekonomi masyarakat setempat maupun masyarakat lainnya yang menyajikan produk ini sebagai menu kuliner nusantara.

Dari pengamatan penulis, faktor yang membuat masakan khas ini tidak dikenal oleh masyarakat diluar Aceh Tenggara adalah disebabkan belum pernah dipromosikan oleh masyarakatnya, bahkan pemerintah daerahnya. Jika saja produk ini dapat dipromosikan niscaya kuliner ini akan dikenal oleh masyarakat Indonesia hingga ke luar negeri. Terlebih mengingat saat ini begitu banyaknya media promosi yang dapat digunakan khususnya media digital atau media online baik melalui Instagram, Google, WhatsApp, Facebook maupun media sosial lainnya. Sebagaimana halnya dalam prinsip-prinsip desain promosi visual, bahwa unsur utama adalah gambar (*image*) berupa foto, khususnya foto jenis produk yang ditampilkan, dalam hal ini adalah foto masakan tradisional yang siap dihidangkan. Bahkan hingga saat ini penulis belum pernah melihat ada foto-foto

tersebut digunakan sebagai promosi pada berbagai media yang ada. Padahal saat ini telah tersedia banyak ragam media sosial yang mudah diatasi dengan lebih murah, sehingga dapat dijadikan sebagai media promosi.

Oleh karena itu penelitian penciptaan fotografi makanan dengan teknik *DoF* menarik dilakukan sebagai upaya alternatif media promosi dalam mempromosikan kuliner-kuliner yang ada di Aceh Tenggara. Upaya untuk mewujudkannya adalah dengan cara melakukan pemotretan makanan (*Food Photography*) dengan teknik ruang tajam sempit (*Depth of Field Photography*) atau disebut juga dengan singkatan *DoF*.

Dalam dunia pemotretan bahwa teknik *DoF* merupakan teknik yang mengedepankan obyek utama dengan ruang tajam yang sempit dengan pengaturan *Exposure* yang terdiri dari Diafragma, ISO dan *Speed*. Selain pengaturan *Exposure* juga kemampuan dalam menghasilkan ruang tajam sempit sangat dipengaruhi oleh panjang pendeknya lensa yang digunakan (*Focal Length*). Hal yang menarik dari teknik *DoF* ini adalah obyek tampak lebih dominan dibandingkan dengan latar belakangnya yang blur, sehingga membuat obyek dalam foto lebih realistis. Namun demikian pemotretan dengan teknik *DoF* juga tidak dapat dipisahkan dengan azas dan prinsip-prinsip dalam pemotretan makanan (*Food Photography*) seperti pengaturan pencahayaan (*Lighting*) untuk memberikan nuansa yang lebih menarik terhadap obyek, Sudut Pandang (*View Angel*) untuk mendapatkan komposisi obyek makanan. Penelitian model penciptaan fotografi ini didukung oleh dua jenis kamera yang pertama *Nikon 70D*

yang kedua *Canon 4000D* jenis DSLR (*Digital Single Lens Reflex*) beserta lensa komponen lainnya yang akan diuraikan dalam Metode Penelitian pada Bab III.

Berdasarkan latar belakang diatas, penulis tertarik melakukan penelitian dengan judul: **“PEMOTRETAN MAKANAN (*FOOD PHOTOGRAPHY*) TRADISONAL SUKU ALAS ACEH TENGGARA DENGAN TEKNIK *DEPTH OF FIELDS* EBAGAI STRATEGI PROMOSI KULINER BUDAYA”**. Tujuan penelitian ini selain memperkenalkan kuliner sebagai kearifan lokal juga sebagai pelengkap elemen visual dalam pembuatan media promosi lainnya seperti desain, poster, brosur, desain intagram feed maupun media sosial lain yang nantinya digunakan pihak-pihak lain.

B. Identifikasi Masalah

1. Makanan tradisional belum dikenal oleh masyarakat luas.
2. Makanan tradisional suku Alas Aceh Tenggara yang menjadi tradisi bagi masyarakat turun-temurun.
3. Makanan tradisional suku Alas Aceh Tenggara belum pernah dipromosikan dalam bentuk gambar atau *Food Photography*.

C. Pembatasan Masalah

1. Proses pemotretan makanan tradisional masyarakat suku Alas Aceh Tenggara.
2. Tekik *DoF* media pemotretan masakan tradisional masyarakat suku Alas Aceh Tenggara.

D. Rumusan Masalah

1. Bagaimanakah proses pemotretan makanan tradisional masyarakat suku Alas dengan teknik *DoF* ?
2. Bagaimanakah bentuk komposisi dari fotografi makanan tradisional?

E. Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui pengaturan komposisi fotografi makanan tradisional pada pemotretan teknik *DoF*.
2. Untuk mengetahui proses pemotretan makanan dan teknik *DoF*.

F. Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian terdiri dari dua jenis yaitu manfaat teoritis dan manfaat praktis.

1. Manfaat teoritis

- a. Sebagai sumber referensi basis perpustakaan bagi mahasiswa pendidikan seni rupa Universitas Negeri Medan.
- b. Sebagai sumber referensi bagi mahasiswa dalam menggali pengetahuan fotografi khususnya ruang tajam sempit atau *DoF* dalam pemotretan makanan.
- c. Sebagai sumber referensi bagi mahasiswa pendidikan seni rupa Universitas Negeri Medan maupun mahasiswa jurusan lain yang akan melakukan penelitian tentang *Food Photography* dengan teknik ruang tajam sempit atau *DoF*.

2. Manfaat praktis

- a. Sebagai acuan dan petunjuk teknis langkah-langkah proses penciptaan fotografi makanan dengan teknik ruang tajam sempit atau *DoF*.
- b. Bagi masyarakat luas, hasil pemotretan ini dapat menjadi salah satu sampel pada media promosi.



THE
Character Building
UNIVERSITY