

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Jika menguraikan sejarah fotografi makanan secara kronologis, tentu tidak akan lepas dari sejarah perkembangan *still life* dalam seni lukis. Pada abad ke-17, banyak pelukis Eropa yang ditugaskan untuk menciptakan karya *still life* dari orang-orang kaya pada masa itu. Pada masa itu gambar makanan juga sering dijadikan bahan pembelajaran. Lukisan-lukisan pada masa itu digunakan untuk memperkuat gagasan bahwa memiliki banyak makanan di lemari makan merupakan tanda kekayaan, karena lukisan-lukisan tersebut menampilkan indikator kelas atau status yang diasosiasikan dengan orang-orang kaya pada saat itu, sebuah titik sejarah penting yang kemudian menjadi cikal bakal fotografi makanan kontemporer. *Food photography* menekankan pada komposisi, bentuk dan pencahayaan (Abdi, 2015: 5).

Foto makanan mulai muncul pada awal abad 19 dalam bentuk turunan *still life* yang berfokus pada foto realisme dengan memperhatikan komposisi dan efek pencahayaan. Fotografi *still life* yang pertama adalah gambar meja yang diatur sedemikian rupa yang terdapat makanan di dalamnya yang dibuat oleh Nicéphore Niepce pada tahun 1827. (Safitri, 2017: 4)

Makanan hingga saat ini sudah menjadi hal yang lumrah dalam fotografi, bahkan kini sudah menjadi trend baik bagi kalangan muda maupun tua karena semakin beragamnya makanan dan media promosi yang semakin meningkat seiring perkembangan zaman. Makan tidak hanya sekedar

kebutuhan pokok saja, namun terjadi pergeseran kebutuhan menjadi kebutuhan tersier, dimana makan sebagai kebutuhan primer sudah tercukupi, sehingga masyarakat mencari makanan sebagai kebutuhan tersier atau kebutuhan pelengkap. Kebutuhan komplementer artinya hanya mengonsumsi makanan ringan saja, makanan ringan atau yang tidak selalu makanan berat. Hampir di setiap wilayah perkotaan khususnya kota-kota besar di Indonesia terdapat tempat makan, restoran, warung makan, food court bahkan warung yang menjual berbagai jenis kuliner, baik jajanan maupun makanan berat. Makanan juga merupakan sarana hiburan karena dengan makan yang nikmat seseorang dapat merasakan senang dan bahagia (Halim & Yulius, 2021: 14-22)

Kuliner sangat beragam mulai dari western, Cina hingga tradisional. Setiap kuliner mempunyai keunikan: bentuk, warna, tekstur, cara penyajian. Kuliner tradisional tentunya berhubungan dengan etnisitas. Termasuk kuliner tradisional Sumatera Utara yang terdiri dari etnis Batak Toba, Simalungun, Karo, Mandailing, Nias, Melayu, Pak Pak Dairi, Angkola Salah satu etnis Sumatera Utara yang telah disebutkan adalah etnis Mandailing yang mempunyai makanan tradisional yang berbeda dengan makanan dari etnis lain.

Pemerintah (Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kota Medan), telah mendokumentasikan dan mengarsipkan secara resmi. Pengumpulan data dilakukan dengan observasi partisipan, wawancara dan studi pustaka. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kuliner tradisional etnis Mandailing terbagi

menjadi dua kelompok yaitu kuliner tradisional yang berdasarkan acara khusus seperti acara mangupa, sipulut dan inti, sajian kuliner pada acara pesta (*horja*) yaitu *itak poul-poul*, kari kambing atau kerbau, gulai pisang dan nasi pulut kuning. Makanan sehari-hari (hari biasa) yaitu ikan sale, daun ubi tumbuk atau *gulai bulung gadung*, *pakat* (pucuk rotan), sambal ikan haporas, sambal belut, rendang belut, sambal tuk-tuk, gulai telur bebek, gulai ikan mas, sambal udang kecepe (*baring*), gulai petai, gulai ikan teri, dan sambal borsang, sambal *kartori joruk*, *asom podeh*. Makanan jajanan (*kudapan*) yaitu *toge* panyabungan, kipang pulut, *lomang*, anyang pakis, *alame* dan *kopi takar*. (Batubara, M.Z. 2015).

Penulis akan membuat fotografi kuliner tradisional Mandailing dalam sebuah teknik *food styling*” dengan alasan kekayaan kuliner tradisional Mandailing ini sudah akrab dalam kehidupan sehari-hari penulis. Pertimbangan selain sudah akrab, penulis ingin mengkomunikasikan kuliner tradisional Mandailing melalui fotografi yang nantinya akan penulis bagikan melalui media social seperti instagram dll. Agar foto kuliner tersebut menarik perhatian, penulis akan menggunakan teknik *food styling* atau *food style* adalah sebuah keahlian dalam menyajikan makanan dengan tampilan yang menarik, cantik, dan menggiurkan, baik itu dalam fotografi dengan melakukan rekayasa bahan penguat kesan antara lain: kecap sebagai pengganti gula merah dan es batu akrilik atau agar-agar bening sebagai pengganti es batu asli, busa sabun pengganti busa minuman dan lain lain.

B. Batasan Permasalahan

Berdasarkan Latar Belakang di atas, maka pembatasan masalah pada penciptaan Teknik *Styling* Foto Kuliner Tradisional Mandailing Dalam Fotografi Makanan dengan Menggunakan Rekayasa Bahan Penguat Kesan ini adalah:

1. Keanekaragaman kuliner tradisional
2. Kuliner tradisional Mandailing
3. Teknik-teknik *food styling*
4. Bahan-bahan pendukung pada teknik *food styling*

C. Rumusan Masalah

Dari Batasan Masalah yang telah diuraikan dalam Teknik *Styling* Foto Kuliner Tradisional Mandailing Dalam Fotografi Makanan dengan Menggunakan Rekayasa Bahan Penguat Kesan yang menjadi perhatian dan pertanyaan adalah dirumuskan sebagai berikut:

1. Bagaimana proses menciptakan foto kuliner tradisional Mandailing dengan menggunakan teknik *styling*.
2. Bagaimana merekayasa dan menerapkan bahan penguat kesan pada makanan tradisional Mandailing.

D. Tujuan Penciptaan

Tujuan Penciptaan pada Teknik *Styling* Foto Kuliner tradisional Mandailing Dalam Fotografi Makanan dengan Menggunakan Rekayasa Bahan Penguat Kesan adalah sebagai berikut:

1. Menerapkan teknik *styling* agar foto kuliner Mandailing menjadi lebih estetis.
2. Merekayasa dan menerapkan bahan penguat kesan untuk memperkuat karakter unsur-unsur estetis foto kuliner tradisional Mandailing.

E. Manfaat Penciptaan

Penciptaan ini diharapkan memperoleh hasil yang bermanfaat untuk

1. Bagi Kalangan fotografi makanan Makalah ini dapat menjadi pertimbangan serta ide baru dalam menggunakan teknik *styling*.
2. Penelitian ini hendaknya dijadikan acuan dalam menciptakan suatu kuliner tradisional dengan kreatifitas seperti merekayasa bahan penguat kesan.

THE
Character Building
UNIVERSITY