

## **BAB II**

### **TINJAUAN PUSTAKA**

#### **2.1 Kuliner Tradisional**

Indonesia ialah negara kepulauan yang kaya akan keragaman budaya, suku, ras, hingga bahasa. Terlepas dari itu, Indonesia juga memiliki kuliner yang sangat beragam. Kata Kuliner berasal dari serapan bahasa Inggris yaitu “*culinary*” atau bahasa Belanda “*culinier*” yang bermakna dengan kegiatan yang berhubungan dengan masakan atau dapur juga seni membuat masakan (Rahman, 2021, p. 2).

Menurut (Harmayani, Santoso, & Gardjito, 2017, p. 2), Kuliner tradisional merujuk kepada santapan yang terbuat dari bahan yang dihasilkan di wilayah setempat setelah itu diolah dengan metode serta teknologi yang dipahami oleh masyarakat setempat yang memiliki ketampakan, citra rasa, serta aroma yang sangat khas dan diminati masyarakat setempat.

##### **2.1.1 Kuliner Khas Tangerang**

Menurut Rahman dalam Sari (2020), Tangerang merupakan daerah yang bersebelahan dengan wilayah Jakarta, Bogor, Bekasi atau biasa disebut Jabodetabek. Dari berbagai daerah yang bersebelahan itu, Tangerang pada jaman dulu sampai saat ini ialah salah satu daerah yang mempunyai perairan air tawar yang besar di Jabodetabek. Namun dari berdekatnya daerah tersebut dengan Tangerang, memunculkan beberapa santapan yang nyaris sama meski metode memasak, serta penyajiannya dibuat berbeda. Namun masyarakat Tangerang memodifikasi makanan tersebut jadi ciri khas dari Kota Tangerang ini, hingga lahir santapan baru dengan penyajian serta nama yang berbeda. Salah satu kuliner hasil akulturasi antar budaya, yaitu dari Bogor. Tangerang dan Bogor memiliki makanan khas yang sama yaitu tauge dan oncom. Walaupun nama, isi, dan pembuatannya berbeda, kedua kota tersebut menghasilkan makanan yang sama dengan ciri khas masing-masing.

Menurut Synthia (2022) menyebutkan bahwa kuliner Tangerang juga banyak dipengaruhi oleh akulturasi budaya, salah satunya seperti Laksa Tangerang yang merupakan hasil akulturasi peranakan Tionghoa dan Melayu. Laksa Tangerang memiliki ciri khas tersendiri yang membedakannya dengan laksa dari daerah lain yaitu pada mie nya yang terbuat dari tepung beras putih yang digiling kemudian disiram kuah kuning berbahan dari kentang, kacang ijo, dan santan, terakhir diberikan taburan kacang ijo goreng di atasnya.

## **2.2 Dokumentasi**

Menurut Haslam dalam Sentosa (2019), Dokumentasi merupakan wujud dari pencatatan serta pelestarian data melalui teks ataupun gambar, dapat berupa laporan, manuskrip, gambar, rekaman suara hingga video. Dokumentasi merupakan pangkal dari penulisan dan gambar sehingga memegang kedudukan yang berarti pada ilustrasi, kartografi, graph, bagan tabel, desain grafis, diagram, fotografi, serta segala komponen dari buku. Pembuatan dokumentasi menjadi metode untuk melestarikan suatu peristiwa melalui bermacam fakta visual.

### **2.2.1 Dokumentasi Kuliner Tradisional**

Ir. Soekarno merupakan sosok yang ditafsirkan selaku pencinta seni budaya, tidak terkecuali kuliner Indonesia. Pada tahun 1967 bersama istrinya, Hartini, beliau mengumpulkan pakar gizi, pamong praja dari bermacam daerah untuk meramu buku Mustika Rasa sebagai dokumentasi kuliner Indonesia. Pendokumentasian kuliner merupakan salah satu upaya pelestarian, Namun dokumentasi kini tidak lagi dilanjutkan di masa- masa pemerintahan presiden selanjutnya. Indonesia tidak lagi mempunyai dokumentasi terbaru khusus kuliner tradisional secara lengkap (Setyanti, 2016).

## 2.3 Buku

Menurut Haslam dalam Sentosa (2019), mengatakan bahwa buku adalah bentuk dokumentasi yang paling mudah dibawa dan bertahan lama hingga kini, yang terdiri dari rangkaian halaman yang berfungsi sebagai media untuk memberitakan, memberikan dan mengurai secara rinci akan pengetahuan, ide ataupun kepercayaan.

### 2.3.1 Komponen Buku

Menurut Rustan (2014), Buku dibagi menjadi 3 bagian berdasarkan fungsinya, sebagai berikut:

1. Bagian Depan

Sampul depan, judul bagian dalam, informasi penerbitan dan perijinan, dedikasi yaitu ucapan atau pesan untuk pihak lain, kata pengantar dari pengarang, kata sambutan, dan daftar isi.

2. Bagian Isi

Pada bagian ini berisikan bagian- bagian bab hingga sub-bab buat, di mana masing- masing bagiannya mempunyai topik yang berbeda.

3. Bagian Belakang

Pada bagian belakang berisi daftar pustaka, daftar gambar, sampul belakang (gambaran singkat, testimoni, harga, penerbit serta logo, dan elemen visual).

### 2.3.2 Buku *Food photography*

Menurut (Kesuma, dkk., 2021), buku *food photography* merupakan sebuah media untuk menyampaikan berbagai macam informasi mengenai kuliner di daerah tertentu kepada para pembaca yang berperan untuk menarik minat para pembaca mengunjungi serta mencicipi makanan khas dari suatu daerah dengan menggunakan fotografi sebagai elemen utamanya.

## 2.4 *Food photography*

Menurut Ambarsari (2011), *Food photography* merupakan cabang seni fotografi yang berguna untuk mengabadikan segala bentuk makanan yang telah ditata agar mampu memperlihatkan kenikmatan makanan tersebut dari sebuah gambar. Menurut Pramono & Stefanus (2019), *Food photography* merupakan genre fotografi yang rentangnya sangat luas dari segi peralatan, pemotretan hingga kesulitan, di mana pada fotografi ini menantang para pembaca yang melihatnya memiliki keinginan untuk mencicipinya. Inti utama dari fotografi ini yaitu merangsang selera melewati mata.

### 2.4.1 Perancangan *Food photography*

Menurut (Respatih, 2018, pp. 15-19), ada beberapa poin yang perlu diperhatikan dalam melaksanakan *food photography* agar hasilnya dapat menarik dan tersusun rapih, yaitu :

1. Pencahayaan yang tepat

Cahaya alami perlu diperhatikan ketika ingin memotret karena tidak selalu memiliki intensitas cahaya yang sama. Namun dengan memahami karakteristiknya kita dapat memanfaatkannya sesuai kebutuhan. Pagi menghasilkan cahaya lembut kebiruan dan sore memiliki mood kekuningan. Selain itu ada Cahaya buatan yang dapat dihasilkan dari *soft box* jika cahaya alami sudah tidak memungkinkan.

2. Perhatikan arah cahaya

Memotret makanan pada umumnya menggunakan arah cahaya dari samping (*sidelight*) atau arah cahaya dari belakang (*backlight*) sehingga menampilkan foto makanan dengan lebih detail dan hindari cahaya dari depan karena akan menghasilkan foto yang cenderung datar.



Gambar 2. 1 Arah Cahaya

3. Penggunaan reflektor

Tingginya intensitas cahaya maka bayangan yang dihasilkan semakin tebal. Sehingga perlu reflektor untuk melebarkan cahaya. Reflektor juga dapat digunakan untuk pengisi cahaya terutama pada objek yang tinggi. Penggunaan reflektor dapat disesuaikan dengan mood dan konsep.

4. Cermati sudut pengambilan gambar

Sudut pengambilan gambar akan menarik jika tahu seperti apa sudut pengambilan yang sesuai dengan makanan yang akan difoto. Biasanya gambar diambil dengan *angle eye level*, *three quarter*, dan *eye view*.



Gambar 2. 2 Sudut Pengambilan Gambar

5. Bermain dengan komposisi

Proses komposisi merupakan bagaian yang sulit karena memerlukan waktu yang cukup lama. Hal ini penting untuk dapat menempatkan satu objek dengan objek lainnya, mengatur jarak, dan mengatur komposisi yang sesuai. Komposisi tidak ada cara pasti, karena komposisi yang baik ialah yang enak dilihat oleh mata. Tetapi terdapat beberapa komposisi yang dapat digunakan untuk membuat foto yang menarik yaitu, komposisi diagonal, *s curve*, dan komposisi segitiga.



Gambar 2. 3 Komposisi Food photography

6. Menyelaraskan cahaya dengan konsep

Untuk menguatkan konsep suatu foto diperlukan kesesuaian cahaya dengan konsep, contohnya seperti memfoto sepotong roti dan segelas susu siapapun yang melihatnya berasumsi konsep yang dibuat adalah sarapan pagi. Oleh karena itu diperlukan cahaya yang sesuai dengan suasana pagi hari.

**2.4.2 Teknik Food photography**

Menurut Pradnyanita & Muliawan (2021) dalam fotografi terdapat banyak sekali jenis-jenis dari komposisi memotret mulai dari yang sulit hingga yang mudah. namun terdapat sebagian jenis saja yang dapat diaplikasikan ke dalam *food photography*, seperti *eye angle*, *45 degree angle*, *flat lay*, *rule of third*, *background & foreground*, Adapun rinciannya yaitu:

1. *Eye angle*

Pada *angle* ini tinggi objek dan lensa sejajar. Posisi serta arah kamera datar dan sejajar ke objek yang hendak difoto. Dalam *food photography* metode ini digunakan buat memotret makanan yang mempunyai lapisan- lapisan yang jadi objek utama dalam santapan tersebut agar dapat memperlihatkan isi serta membagikan visualisasi akan rasa dari santapan tersebut.



Gambar 2. 4 Eye Angle

2. *45 degree angle*

*Angle* ini merupakan posisi memotret makanan sesuai dengan namanya yaitu memakai arah 45 derajat, jadi kita memotret tidak terlalu datar ataupun tinggi, hal ini bertujuan untuk memperlihatkan topping dari makanan yang difoto nampak jelas tetapi juga memperlihatkan bagian dasar dari makanan tersebut.



Gambar 2. 5 45 Degree Angle

3. *Flat lay*

Pada *angle* ini kamera terletak tepat lurus di atas dari objek yang hendak difoto, untuk itu perlu menggunakan perlengkapan bantu untuk memotret dengan *angle* tersebut seperti tripod agar mendapatkan tinggi yang pas. Metode ini digunakan pada

makanan yang tidak mempunyai lapisan yang terlihat dari luar seperti pizza.



Gambar 2. 6 Flat Lay

#### 4. *Rule of third*

*Angle* ini memposisikan objek di sepertiga bagian dalam gambar. Metode ini pula tercantum dalam mengkomposisikan objek ke dalam satu bingkai, Pada ketentuan sepertiga bidang gambar dipecah jadi tiga bagian secara vertikal ataupun horizontal sehingga gambar mempunyai 9 zona yang sama besar dan terdapat pertemuan 4 titik. Dalam ketentuan sepertiga, bila menempatkan bagian yang sangat menarik dari suatu gambar di salah satu titik akan menghasilkan foto yang seimbang dengan hasil yang lebih bagus.



Gambar 2. 7 Rule Of Third

## 5. *Background & Foreground*

*Background & Foreground* merupakan elemen yang bisa memperindah foto yang hendak kita ambil. Misalnya 3 tipe minuman seragam yang hendak di gambar, 1 tipe minuman terletak sangat dekat dengan kamera kemudian minuman ke- 2 terletak di tengah- tengah/ *point of interest*, dan minuman yang terakhir terletak di balik objek utama/ *point of interest*.



Gambar 2. 8 *Background & Foreground*

## 2.5 *Layout*

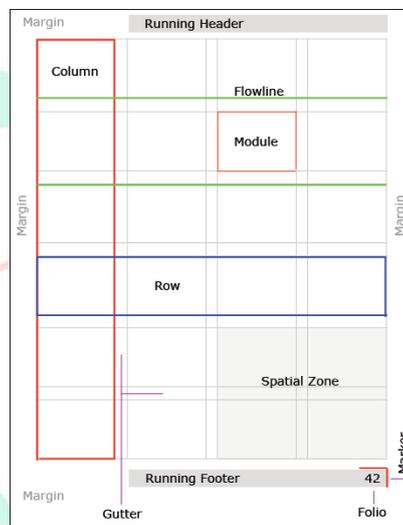
*Layout* menurut Kesuma, Negara, & Aryanto (2015) merupakan tata letak dari suatu desain yang menjadi suatu pendukung penilaian terhadap suatu karya, bila *layout* dalam karya tersebut baik, maka penyampaian pesan dari karya tersebut jadi lebih mudah dimengerti daripada karya desain yang *layout* nya sangat rumit serta berantakan. Menurut Tondreau (2019) *layout* terbagi menjadi 2 bagian, yaitu elemen *grid* dan struktur dasar.

### 2.5.1 Elemen *grid*

Elemen utama dari *grid* terbagi menjadi 6 bagian, Adapun penjabarannya adalah sebagai berikut:

1. *Margin* merupakan pembatas untuk mempresentasikan jumlah ruang antara gutter, konten halaman, dan data sekunder.
2. *Column* merupakan wadah yang memanjang ke dasar yang bisa meletakkan teks ataupun gambar.

3. *Markers* biasanya berbentuk nomor halaman ataupun ikon yang letak posisinya sama untuk mempermudah navigasi.
4. *Flowlines* merupakan garis yang mengarahkan pembaca yang mana memisahkan antar ruang.
5. *Spatial zones* merupakan kelompok modul ataupun kolom yang membentuk zona/area tertentu.
6. *Module* merupakan bagian berulang dan terpisah oleh jarak yang konsisten.



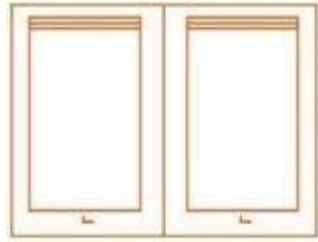
Gambar 2. 9 Elemen Grid

### 2.5.2 Struktur dasar

Menurut Tondreau (2019) variasi *grid* dasar terbagi menjadi 5 (lima), yaitu sebagai berikut:

1. *Single- column grid*

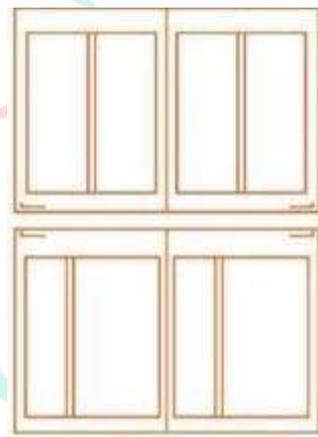
*Single-column grid* mempunyai blok teks yang menjadi poin utama. Umumnya dipakai pada teks yang panjang dan terus menerus semacam esai ataupun buku.



Gambar 2. 10 Single Grid Colum

2. *Two- column grid*

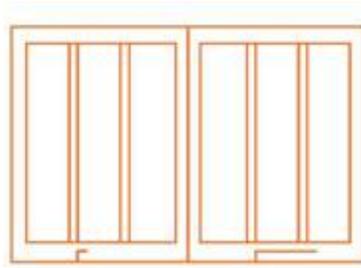
*Grid* ini mempunyai 2 blok kolom dengan ukuran yang sama ataupun berbeda di mana untuk menampilkan informasi yang berbeda. ukuran ideal untuk kolom yang berbeda ialah kolom besar ukurannya 2 kali lipat lebih besar dari kolom kecil.



Gambar 2. 11 Two Grid Colum

3. *Multicolumn grid*

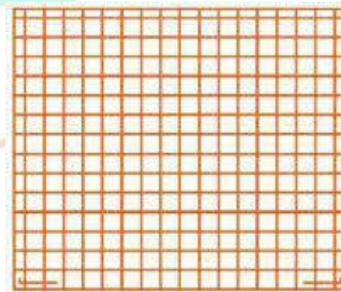
Pada *grid* ini terdapat beberapa jumlah kolom, di mana lebih fleksibel dibandingkan *single- column* ataupun *two- column*. biasanya digunakan untuk website atau majalah.



Gambar 2. 12 Multicolumn Grid

4. *Modular grid*

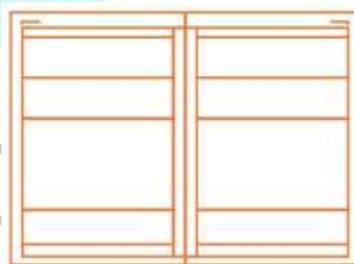
*Modular grid* memiliki gabungan antara kolom horizontal serta vertikal yang membentuk struktur jadi ruang yang lebih kecil. Umumnya digunakan untuk kalender, koran, grafik, dan tabel.



Gambar 2. 13 Modular Grid

5. *Hierarchical grid*

*Grid* ini memisahkan halaman menjadi beberapa ruang secara horizontal.



Gambar 2. 14 5 Hierarchical Grid

## 2.6 Tipografi

Tipografi merupakan seni merancang tata letak huruf agar kesan tertentu dapat dirasakan dan menolong pembaca memperoleh kenyamanan dikala membaca dari segi keterbacaan ataupun estetika. Tipografi ialah disiplin ilmu yang mempelajari komposisi huruf, angka, serta tanda baca, tidak hanya itu tipografi juga mangulas sejarah, anatomi huruf, hingga klasifikasi huruf yang berfungsi sebagai bentuk komunikasi dan estetika (Humaira, 2021, p. 21).

### 2.6.1 Klasifikasi Tipografi

Menurut Sihombing dalam Gunawan (2021) menarangkan sebagian klarifikasi huruf yang dapat dijabarkan dan memberikan pesan tertentu, ialah:

1. Serif

Serif ialah jenis huruf yang dibedakan serta mempunyai sirip lancip di bagian kakinya yang terletak kiri, kanan, ataupun keduanya pada masing-masing huruf. Serif dipecah menjadi 4 jenis, yaitu Old style, Egyptian, Modern, dan Transitional



Gambar 2. 15 Serif

2. Sans Serif

Huruf ini tidak mempunyai sirip seperti Serif. Sans serif memiliki kelebihan ialah mempunyai ketebalan huruf yang sama satu sama lain, umumnya jenis ini dipakai pada layar digital sebab lebih mempermudah pembaca. Kesan dari Sans serif ialah lebih modern serta simpel. Jenis ini dibagi jadi 4 yaitu, Humanist, dan Geometric, Grotesque, Neo Grotesque.



Gambar 2. 16 Sans Serif

### 3. Script

Jenis huruf ini dihasilkan oleh tulisan tangan. biasanya menggunakan pena, kuas, ataupun benda yang lancip agar menampilkan kesan elegan. umumnya huruf script cenderung miring ke arah kanan serta terdapat jarak antar huruf dekat ataupun menyambung. Script dipecah jadi 2 yaitu resmi serta casual.



Gambar 2. 17 Script

### 4. Decorative

Huruf decorative tidak memikirkan anatomi dan biasanya memperlihatkan kesan yang lebih ekspresif. Sebab memiliki sifat tidak teratur, oleh karena itu huruf ini lebih bagus dijadikan suatu headline sebab lebih mudah dibaca.



*Gambar 2. 18 Decorative*

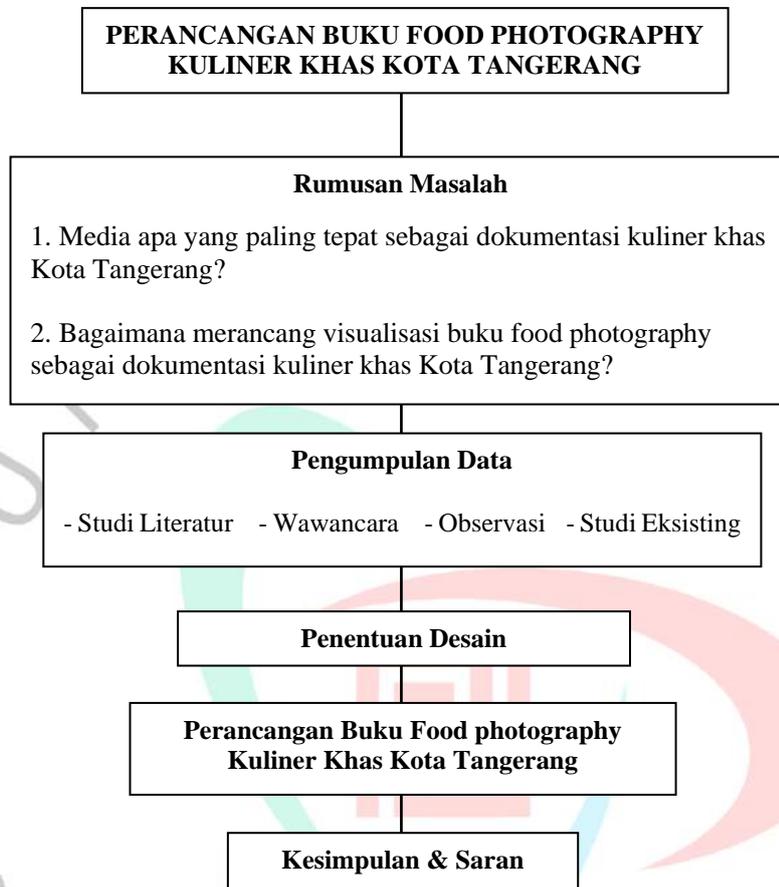
## **2.7 Warna**

Warna ialah bagian dari elemen yang didasari oleh cahaya. Cahaya putih yang diletakkan ke suatu prisma akan membentuk warna yang dapat ditangkap oleh mata seperti warna-warna yang kita ketahui. Menurut Supriono (2010) warna merupakan elemen visual yang dapat membawa ketertarikan seseorang dalam membaca, namun jika pemakaian warna serta komposisinya kurang tepat, dapat merusak citra visual itu sendiri.

### **2.7.1 Psikologi Warna pada Makanan**

Menurut Macdougall dalam Gunawan (2021) warna bisa dikaitkan dengan bermacam kehidupan salah satunya yaitu pada makanan. Pada dasarnya warna merupakan wujud utama dari simbol suatu makanan, contoh umumnya warna putih biasanya dikaitkan dengan warna susu. Bila ada warna yang berbeda dari yang umumnya dilihat, maka memunculkan efek kecurigaan serta keresahan akan makanan tersebut, apakah layak untuk dimakan ataupun tidak. Dari bermacam warna tersebut bisa disimpulkan kembali kalau bermacam warna mempunyai makna tersendiri. Seperti warna merah, kuning, serta hijau ialah warna yang bisa memicu nafsu makan kita. Kala melihat warna tersebut umumnya orang cenderung tertarik untuk mencobanya.

## 2.7 Kerangka Berpikir



Gambar 3. 1 Kerangka Berpikir

## 2.8 Sintesa

Penelitian ini menggunakan perancangan tentang buku *food photography* kuliner khas Kota Tangerang berdasarkan bidang keahlian yang dikuasai yaitu *food photography*. Peneliti melakukan riset tentang penelitian yang sudah ada serta teori-teori dan literatur sebagai pendukung penelitian perancangan buku *food photography* kuliner khas Kota Tangerang. Dalam perancangan ini *food photography* merupakan objek utama yang mendominasi, sehingga dilakukan pendekatan menggunakan teori perancangan *food photography* menurut Respatih (2018, pp. 15-19) dalam bukunya yang berjudul “Snack It Up” , serta teori teknik foto yang dijelaskan oleh (Pradnyanita & Muliawan, 2021) mengenai *eye angle*, *45 degree angle*, *flat lay*, *rule of third*, *background & foreground*.