

Komposisi dan Pencahayaan *Food Photography* karya Palti Alamsyah Siregar

Mahda Azkiya^{1)*}, Khaerul Saleh²⁾

^{1,2)} Pendidikan Seni Rupa, Universitas Negeri Medan, Indonesia.

*Corresponding Author

Email : azkiyamahda@gmail.com

How to cite: Azkiya, M., & Saleh, K. (2024). Komposisi dan Pencahayaan *Food Photography* karya Palti Alamsyah Siregar. *In Laboratory Journal*, 2(1): 57-67.

Article History : Received: Dec 21, 2023. Revised: Feb 13, 2024. Accepted: Feb 10, 2024

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui penerapan elemen komposisi dan teknik pencahayaan yang terdapat pada karya fotografi makanan Palti Alamsyah Siregar. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif. Subyek penelitian ini adalah *food photography* karya Palti Alamsyah Siregar periode tahun 2020 hingga 2021 yang berjumlah 20 foto dengan menggunakan teknik purposive sampling. Hasil penelitian menjelaskan banyaknya karya *food photography* yang menerapkan unsur konsep dengan kategori baik sebanyak 17 foto (85%), dan kategori kurang baik sebanyak 3 foto (15%). Penerapan konsep pada karya *food photography* Palti Alamsyah Siregar ini didominasi dengan konsep bertema rustic sebanyak 8 foto, serta menggunakan komposisi rule of third sebanyak 6 foto dan komposisi dead center sebanyak 6 foto. Sudut yang paling sering diterapkan adalah eye level sebanyak 11 foto, dengan kategori baik sebanyak 18 foto (90%), dan kategori kurang baik sebanyak 2 foto (10%). Penempatan point of interest pada kategori sangat baik sebanyak 2 foto (10%), dan pada kategori baik sebanyak 18 foto (90%). Pemilihan background kategori sangat baik sebanyak 1 foto (5%), kategori baik sebanyak 16 foto (80%), dan kategori kurang baik sebanyak 3 foto (15%). Semua warna yang diaplikasikan pada foto termasuk dalam kategori baik. Penerapan leveling pada kategori baik sebanyak 17 foto (85%), dan kategori buruk sebanyak 3 foto (15%). Dan format yang paling banyak diterapkan adalah format horizontal sebanyak 13 foto, dengan seluruh foto berada pada kategori baik. Sedangkan teknik pencahayaan dominan menggunakan teknik side light sebanyak 14 foto, dengan kategori sangat baik sebanyak 6 foto (30%), kategori baik sebanyak 13 foto (65%), dan kategori kurang baik sebanyak 1 foto (5%). Karakter cahaya dari karya *food photography* ini sendiri adalah soft light untuk 15 foto. Dan sumber cahaya yang sering digunakan fotografer adalah cahaya buatan yang berasal dari cahaya terus menerus untuk 18 foto. Secara keseluruhan, hasil penelitian ini menyimpulkan bahwa kualitas aspek komposisi dan teknik pencahayaan pada karya fotografi makanan Palti Alamsyah Siregar telah diterapkan dengan baik.

KEYWORDS

Food Photography
Pati Alamsyah Siregar
Komposisi
Pencahayaan

This is an open access article under the [CC-BY-NC-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/) license



PENDAHULUAN

Kemajuan teknologi saat ini semakin berkembang pesat, seiring sengan kemajuan teknologi tersebut diikuti pula dengan kemajuan dan perkembangan dunia fotografi. Menurut Yana Erlyana dan Dicky Setiawan (2019: 72) dalam jurnalnya Fotografi menjadi salah satu media berekspresi dan komunikasi yang kuat, dengan menawarkan berbagai persepsi, interpretasi, dan eksekusi yang tak terbatas. Fotografi juga merupakan gambar/foto yang menjadi alat visual efektif yang dapat memvisualkan sesuatu lebih konkret dan akurat.

Kehadiran fotografi memudahkan orang-orang dalam memotret setiap momen, ataupun menjadi sebuah sarana untuk mempromosikan produk, salah satu produknya yaitu makanan. Memotret makanan dilakukan untuk melengkapi media publikasi atau media promosi. Keterampilan dalam memotret makanan ini disebut *food photography*. Dalam *food photography* untuk menghasilkan foto yang menarik dibutuhkan aspek pengunjang diantaranya komposisi dan pencahayaan. Menyusun

komposisi merupakan upaya dalam mengatur elemen-elemen foto yang esensial. Hal paling utama dari aspek komposisi yaitu dapat menghasilkan visual impact atau sebuah kemampuan untuk menyampaikan perasaan yang diinginkan untuk berekspresi dalam foto (Kurniawansyah, 2019: 16). Kualitas komposisi yang kuat adalah kesederhanaan dan tidak perlu banyak memasukan objek yang tidak ada hubungannya (Herlina, 2007: 84). Pilihlah objek yang menjadi pusat perhatian, sedangkan yang lainnya hanya merupakan pendukung dan tidak mengalihkan perhatian mata dari objek utamanya. Begitu juga dengan pencahayaan, penempatan arah dan sudut cahaya akan memberikan makna yang berbeda terhadap objek. Dikutip dari jurnal Sigit Setya Kusuma (148:2022) menuliskan bahwa menurut Calder (64) kreatifitas dalam pencahayaan akan memberikan suasana dan makna tertentu pada sebuah karya fotografi. Oleh karena itu, hendaknya fotografer memilih pencahayaan yang terbaik untuk mendukung sebuah konsep karya fotografi tak terkecuali karya fotografi yang menggunakan pencahayaan buatan (*artificial light*).

Berbicara soal foto yang bagus, sifatnya relatif. Terkadang berhubungan dengan selera dari masing-masing pandangan orang. Tetapi, bukan berarti fotografer bisa asal-asalan dalam menghasilkan karya foto tersebut. Setidaknya, jika ingin foto makanannya dapat mencuri perhatian orang lain dan tidak monoton, maka fotografer perlu memperhatikan aspek-aspek komposisi dan teknik pencahayaan.

Fotografer dapat menyusun elemen komposisi sedemikian rupa sehingga gambar tersebut menjadi suatu kesatuan yang saling mengisi serta mendukung satu sama lain agar lebih enak untuk dipandang. Menurut Herry Tjiang (2016:121) ada beberapa elemen yang dapat diterapkan agar membuat komposisi terlihat menarik diantaranya : konsep, *angle*, *point of interest*, *background*, warna, *levelling*, dan format.

Arah pencahayaan juga berperan penting dalam proses pemotretan. Cahaya dapat menambahkan mood atau rasa dalam sebuah karya foto. Foto akan tampak indah bila mendapat cahaya yang cukup bagus (dikutip dalam jurnal Sigit Setya Kusuma, 147:2022). Upaya fotografer dalam mensetting *aperture*, *shutter speed*, dan ISO sebenarnya merujuk pada usaha untuk mendapatkan cahaya yang cukup. Kemampuan fotografer dalam mengatur dan menghitung pencahayaan akan menentukan kualitas gambar yang dihasilkan.

Teknik pencahayaan yang dapat digunakan dalam memotret diantaranya cahaya samping (*side light*), cahaya depan (*front light*), cahaya atas (*top light*), dan cahaya belakang (*back light*). Beberapa teknik pencahayaan tersebut menimbulkan efek yang berbeda-beda terhadap objek yang dipotret. Menurut Kadek Dede Muliawan dan A.A. Sagung Intan Pradnyanita (2021:42) dalam jurnalnya mengatakan dalam memotret makanan, arah datangnya cahaya sangat disarankan untuk menggunakan teknik *side light* yang bisa berada pada sisi kanan atau kiri subjek. Dengan alasan, karena efek foto yang dihasilkan memberi kesan dimensional yang kuat, menguatkan tekstur sebuah subjek, seperti dapat melihat dengan jelas permukaan tekstur dari makanan tersebut, dan memberikan dampak informatif yang jelas pada calon konsumen.

Oleh karena itu, peneliti tertarik untuk melakukan Analisis *Food Photography* Karya Palti Alamsyah Siregar Ditinjau Dari Aspek Komposisi Dan Teknik Pencahayaan untuk mengetahui bagaimana penerapan elemen komposisi dan teknik pencahayaan yang digunakan pada foto makanan karya Palti Alamsyah Siregar, dengan harapan dapat menjadi masukan yang positif untuk fotografer dalam berkarya selanjutnya.

METODE

Metode penelitian merupakan cara ilmiah yang digunakan untuk mendapatkan data yang valid dengan tujuan dan kegunaan tertentu (Sugiyono, 2019:2). Pada penelitian ini, peneliti menggunakan metode penelitian deskriptif. Hal ini didasari pada hakikat penelitian deskriptif adalah penelitian yang bertujuan untuk menjelaskan atau mendeskripsikan suatu keadaan, peristiwa, objek apakah orang, atau segala sesuatu yang terkait dengan variabel-variabel yang bisa dijelaskan baik dengan angka-angka maupun kata-kata (Punaji Setyosari, dalam buku Samsu, 2017:65). Lokasi penelitian ini dilakukan di studio Palti Alamsyah Siregar yang berada di Taman Setia Budi Indah II Blok 3 No. 70 Medan. Durasi penelitian selama 3 bulan sejak oktober hingga desember 2022 dengan 4 agenda diantaranya: observasi, pengolahan data, analisis data, dan laporan penelitian. Sesuai dengan objek yang dikaji pada penelitian ini dalam upaya menganalisis *food photography* karya Palti Alamsyah

Siregar, penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif, yang bertujuan untuk menganalisis dan mendeskripsikan elemen komposisi dan teknik pencahayaan pada karya *food photography* tersebut.



HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan rumusan masalah dan tujuan penelitian, bab ini akan memaparkan mengenai deskripsi hasil penelitian dan pembahasan tentang “Analisis *Food Photography* Karya Palti Alamsyah Siregar Ditinjau Dari Aspek Komposisi Dan Teknik Pencahayaan”. Hasil penelitian ini meliputi tinjauan umum dari karya *food photography* milik Bapak Palti Alamsyah Siregar berdasarkan elemen komposisi yang mencakup konsep, *angle*, *point of interest*, *background*, warna, *levelling*, format, serta pada teknik pencahayaannya.

Dalam penelitian ini data yang diperoleh, kemudian dipilih untuk dijadikan sampel. Terdapat 20 sampel yaitu terdiri dari karya foto makanan dan minuman yang memiliki jenis beragam, diantaranya meliputi khas daerah, *western*, *seafood*, *bakery*, *mocktail* dan *coffee*. karya fotografi yang diteliti juga memiliki rentang tahun yaitu karya *food photography* dari tahun 2020 sampai 2021.



Hasil penelitian ini ditampilkan dalam bentuk gambar dan di interpretasikan secara rinci dengan teori yang relevan mengenai elemen komposisi dan teknik pencahayaan. terdapat beberapa tahapan dalam pungumpulan data yang dilakukan yaitu studi pustaka, observasi, wawancara pada fotografer yang bersangkutan dan dokumentasi.

Tabel 1. Karya *Food Photography* I

Analisis Elemen Komposisi	Teknik Pencahayaan	
		
1. Konsep	<p>Pada foto makanan yang pertama, fotografer menampilkan foto makanan khas Gayo yang bernama “Macam Jing” yang diartikan dalam bahasa Indonesia yaitu “Asam Pedas”. Dari objek utama yang menyajikan makanan daerah khas Gayo serta properti pendukung yang digunakan terlihat konsep yang diterapkan fotografer bertemakan tradisional, dimana untuk menciptakan kesan tradisional fotografer menggunakan properti seperti mangkuk gerabah dan beberapa bahan-bahan yang dipakai dalam makanan tersebut.</p>	<p>Teknik pencahayaan yang fotografer terapkan dalam foto ini ialah teknik <i>back light</i> (cahaya belakang). Untuk karakter cahaya pada foto ini adalah <i>soft light</i>. Sedangkan untuk sumber cahaya yang dimanfaatkan fotografer pada foto ini adalah <i>artificial light</i> (cahaya buatan) dengan jenis lampu <i>continuous</i> sebagai pencahayaan, dengan tambahan penggunaan reflektor.</p>
2. <i>Angle</i>	<p><i>Angle</i> atau sudut pengambilan gambar pada foto pertama yaitu menggunakan teknik <i>bird eye view</i>.</p>	

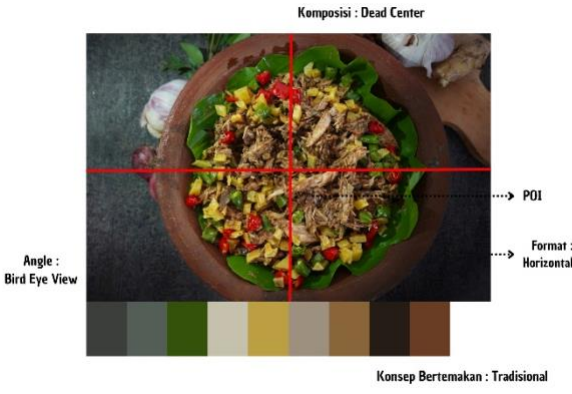

3. POI	<i>Point of interest</i> pada foto makanan pertama yaitu memperlihatkan semangkok utuh hidangan macam jing atau asam pedes yang diposisikan fotografer di sisi kanan atas <i>frame</i> .
4. <i>Background</i>	<i>Background</i> yang digunakan dalam foto makanan macam jing atau asam pedes adalah kain polos berwarna putih yang membuat tampilan foto ini terlihat bersih.
5. Warna	Warna yang diterapkan dalam foto makanan pertama, secara keseluruhan menampilkan warna-warna panas.
6. <i>Levelling</i>	Untuk elemen <i>levelling</i> juga sudah diterapkan dengan baik, terlihat perbedaan ukuran serta posisi letak objek kedua dan ketiga menghasilkan adanya kedalaman yang berbeda sehingga terbentuklah <i>levelling</i> yang membuat foto makanan ini terlihat lebih menarik, dan membuat objek utama dalam foto ini tampak menonjol.
7. Format	Fotmat yang digunakan fotografer yaitu format horizontal.

Tabel 2. Karya *Food Photography* II

Analisis Elemen Komposisi	Teknik Pencahayaan	
 <p>Konsep Bertemakan : Minimalis</p>		
1. Konsep	<p>Pada foto makanan kedua, fotografer kembali mengambil gambar makanan khas Aceh yang bernama “Pulot Panggang”. Konsep yang dirancang fotografer dalam foto ini bertemakan minimalis.</p>	<p>Teknik pencahayaan yang diterapkan fotografer dalam foto ini adalah teknik <i>side light</i> (cahaya samping). Untuk karakter cahaya pada foto ini adalah <i>soft light</i>. Sedangkan untuk sumber cahaya yang dimanfaatkan fotografer pada foto ini</p>

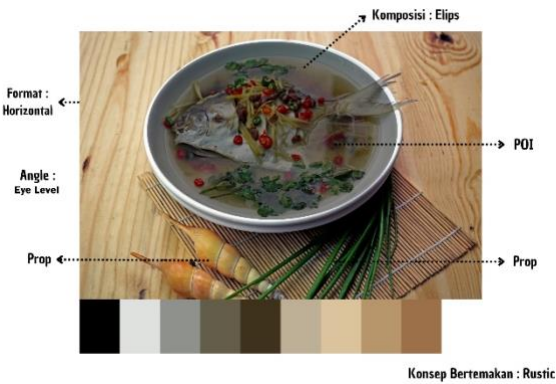

2. <i>Angle</i>	<i>Angle</i> atau sudut pengambilan pada foto kedua masih sama dengan foto yang pertama yaitu menggunakan teknik <i>bird eye view</i> .	adalah <i>artificial light</i> (cahaya buatan) dengan jenis lampu <i>continuous</i> sebagai pencahayaan, dengan tambahan penggunaan reflektor.
3. POI	<i>Point of interest</i> pada foto kedua yaitu memperlihatkan sajian pulot panggang yang diposisikan fotografer berada di sisi kiri <i>frame</i> .	
4. <i>Background</i>	<i>Background</i> yang digunakan pada foto kedua yaitu kain polos berwarna putih, sehingga hasil fotonya memiliki kesan bersih, dan minimalis.	
5. Warna	Pada foto kedua, terdapat lima warna diantaranya terdiri dari warna hangat dan sejuk untuk subjek utama dan properti, yang juga menggunakan komposisi warna sekunder.	
6. <i>Levelling</i>	Untuk elemen <i>levelling</i> juga sudah diterapkan dengan baik, terlihat dari penataan makanan yang ditata bertumpuk, dan sebagian lagi ditata secara sejajar.	
7. Format	Fotmat yang digunakan fotografer yaitu format horizontal.	

Tabel 3. Karya *Food Photography* III

	Analisis Elemen Komposisi	Teknik Pencahayaan
		
1. Konsep	Foto makanan yang ketiga masih dengan kuliner khas aceh yaitu “Keumamah Kering”. Pada foto ini konsep yang diterapkan fotografer bertemakan tradisional.	Teknik pencahayaan yang diterapkan fotografer pada foto ketiga ialah teknik <i>side light</i> (cahaya samping). Untuk karakter cahaya pada foto ini adalah <i>hard light</i> . Sedangkan sumber cahaya yang dimanfaatkan oleh fotografer ialah <i>artificial light</i> (cahaya buatan) dengan jenis lampu <i>continuous</i> sebagai
2. <i>Angle</i>	<i>Angle</i> atau sudut pengambilan pada foto ketiga yaitu menggunakan teknik <i>bird eye view</i> .	

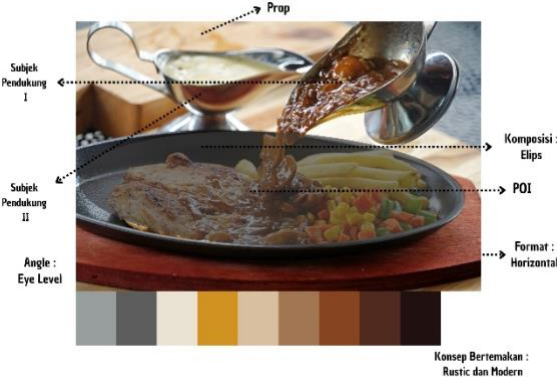

3. POI	<i>Point of interest</i> pada foto ketiga yaitu menunjukkan bentuk dari hidangan keumamah kering yang disajikan di atas mangkuk tanah liat, yang diposisikan di bagian tengah-tengah <i>frame</i> .	pencahayaannya, dan tambahan reflektor.
4. <i>Background</i>	<i>Background</i> yang digunakan pada foto ketiga yaitu menggunakan <i>background</i> dengan tekstur seperti kain linen berwarna <i>dark grey</i> .	
5. Warna	Dalam foto ini terdapat lebih kurang enam warna yang diantaranya terdiri dari kombinasi warna panas dan dingin pada subjek utama dan properti tambahan.	
6. <i>Levelling</i>	Elemen <i>levelling</i> juga sudah diterapkan dengan baik, tampak perbedaan posisi objek utama yang lebih tinggi dibandingkan dengan properti pendukung di sekitarnya menjadikan objek utama pada foto ini kelihatan lebih dominan.	
7. Format	Format pada foto makanan ketiga yang bernama keumamah kering, menggunakan format horizontal.	

Tabel 4. Karya *Food Photography IV*

	Analisis Elemen Komposisi	Teknik Pencahayaan
		
1. Konsep	Pada foto makanan keempat, fotografer mengambil gambar makanan chinese yaitu “ <i>Steamed Fish</i> ”. Konsep yang dirancang pada foto makanan ini bertemakan rustic.	Teknik pencahayaan yang diterapkan fotografer dalam foto ini adalah teknik <i>back light</i> (cahaya belakang). Untuk karakter cahaya pada foto ini ialah <i>hard light</i> . Sedangkan sumber cahaya yang digunakan fotografer adalah <i>artificial light</i> (cahaya buatan) dengan jenis lampu <i>continuous</i> , dengan tambahan reflektor.
2. <i>Angle</i>	<i>Angle</i> atau sudut pengambilan pada foto keempat yaitu menggunakan teknik <i>eye level</i> .	
3. POI	Penempatan <i>point of interest</i> pada foto keempat sangat baik dengan meletakkan objek utama diposisi tengah sehingga	

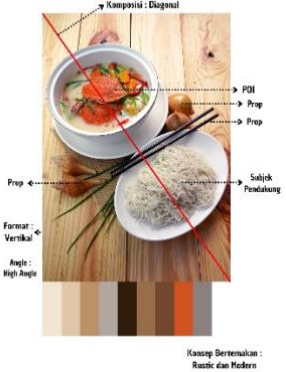

	membuat mata akan langsung mengarah ke objek utamanya.
4. <i>Background</i>	<i>Background</i> yang digunakan pada foto keempat yaitu menggunakan <i>background</i> bertekstur kayu dengan warna coklat muda.
5. Warna	Beberapa warna yang ada dalam foto ini, diantaranya menggunakan warna panas dan dingin untuk subjek utama serta properti.
6. <i>Levelling</i>	Elemen <i>levelling</i> juga sudah diterapkan dengan baik yaitu terlihat objek utamanya ditata lebih tinggi dibandingkan dengan objek pendukung sehingga tidak mengganggu penglihatan ke objek utama yang menjadi center/titik pusat difoto ini.
7. Format	Format pada foto makanan keempat menggunakan format horizontal.

Tabel 5. Karya Food Photography V

Analisis Elemen Komposisi	Teknik Pencahayaan
	
<p>1. Konsep</p> <p>Pada foto kelima fotografer mengambil gambar makanan <i>western</i> yaitu “<i>Grilled Chicken Steak With Mushroom Sauce</i>”. Foto ini memiliki konsep yang bertema <i>rustic</i> dan <i>modern</i>.</p> <p>2. <i>Angle</i></p> <p><i>Angle</i> atau sudut pengambilan pada foto keempat yaitu menggunakan teknik <i>eye level</i>.</p> <p>3. POI</p> <p>Pada foto kelima penempatan <i>point of interest</i> sudah sangat baik, dalam foto ini fotografer memposisikan objek utama yang berupa satu <i>plate grill chicken steak</i> berada ditengah <i>frame</i> dengan sudut pandang yang sejajar sehingga membuat mata akan tertuju langsung ke titik utama.</p>	<p>Teknik pencahayaan yang diterapkan fotografer dalam foto ini adalah teknik <i>back light</i> (cahaya belakang). Untuk karakter cahaya dalam foto ini adalah <i>softlight</i>. Sedangkan sumber cahaya yang fotografer manfaatkan pada foto ini adalah <i>artificial light</i> (cahaya buatan) dengan jenis lampu <i>continuous</i>, serta tambahan dua reflektor di sebelah kiri dan kanan objek, sebagai pemantul cahaya dan peredam untuk membuat dua efek yang berbeda yaitu menciptakan sisi kanan yang lebih terang dan sisi kiri yang lebih gelap sehingga tercipta adanya dimensi pada objek yang dipotret.</p>



4. <i>Background</i>	<i>Background</i> pada foto kelima memperlihatkan satu buah wadah dari saus steak dan talenan kayu sebagai properti pendukung yang dipakai untuk alas dari objek-objek yang ditampilkan dalam foto tersebut.
5. Warna	Warna-warna yang terdapat dalam foto ini dominan menampilkan warna panas dibanding dengan warna dingin, dikarenakan untuk mendukung konsep penyajian makanan difoto ini.
6. <i>Levelling</i>	Elemen <i>levelling</i> juga sudah diterapkan dengan baik, terlihat objek utama ditata lebih tinggi dari objek pendukung, tampak di foto ini fotografer meletakkan objek pendukungnya dibagian belakang dari objek utama.
7. Format	Format pada foto makanan kelima menggunakan format horizontal.

Tabel 6. Karya *Food Photography VI*

Analisis Elemen Komposisi	Teknik Pencahayaan	
		
1. Konsep	Pada foto makanan keenam, fotografer memperlihatkan potret makanan yang populer di Singapura yaitu “Crab Be Hoon” atau mie bihun kepiting. Konsep yang dirancang pada foto makanan kali ini bertemakan rustic dan modern.	Teknik pencahayaan yang diterapkan fotografer dalam foto ini adalah teknik <i>back light</i> (cahaya belakang). Untuk karakter cahaya dalam foto ini adalah <i>softlight</i> . Sedangkan sumber cahaya yang dimanfaatkan fotografer adalah <i>artificial light</i> (cahaya buatan) dengan jenis lampu <i>continuous</i> , dan tambahan penggunaan reflektor berwarna hitam di sisi kanan subjek pendukung untuk meredam cahaya dan membentuk dimensi pada subjek tersebut.
2. <i>Angle</i>	<i>Angle</i> atau sudut pengambilan pada foto keenam yaitu menggunakan teknik <i>high angle</i> .	
3. POI	Pada foto keenam penempatan <i>point of interest</i> terlihat sudah sesuai, potret kali ini memang tidak memposisikan makanannya ditengah seperti pada foto-foto sebelumnya, tetapi objek utama yang	

	memperlihatkan semangkuk keping dengan kuah yang berisikan berbagai sayuran yang menjadi pusat perhatian di foto ini diletakkan berada diatas dengan posisi miring atau menyerong sehingga menciptakan susunan garis diagonal dengan tampilan yang menarik.
4. <i>Background</i>	<i>Background</i> pada foto keenam yaitu menggunakan <i>background</i> yang bertekstur kayu dengan warna alami khas kayu itu sendiri yang dominan berwarna coklat muda.
5. Warna	Warna yang terdapat dalam foto ini adalah kombinasi antara warna panas dan dingin untuk subjek utama dan properti tambahan. Komposisi warna yang digunakan di foto ini ialah warna tersier di bagian <i>background</i> .
6. <i>Levelling</i>	Elemen <i>levelling</i> juga sudah diterapkan dengan baik, terlihat objek utama diberi tambahan alas berupa piring yang membuat kelihatan lebih tinggi posisi objek utamanya dibanding dengan objek pendukungnya yakni sepiring bihin dan properti pendukung lainnya.
7. Format	Foto pada makanan keenam menggunakan format vertikal.

Tabel 7. Karya *Food Photography VII*

Analisis Elemen Komposisi	Teknik Pencahayaan	
		
1. Konsep	<p>Pada foto ketujuh fotografer mengambil protret produk makanan dengan jenis roti-rotian atau bisa dibilang termasuk kedalam produk <i>bakery</i> yaitu “Donat Bomboloni”.</p>	<p>Teknik pencahayaan yang diterapkan pada foto ini adalah teknik <i>front light</i> (cahaya depan). Untuk karakter cahaya dalam foto ini adalah <i>soft light</i>.</p>

	Konsep yang ditampilkan dalam foto ini adalah rustic dengan nuansa yang sedikit modern.	Sedangkan sumber cahaya yang fotografer manfaatkan di foto ini adalah <i>artificial light</i> (cahaya buatan) dengan jenis lampu <i>continuous</i> sebagai pencahayaan, dan tambahan dua reflektor berwarna putih di sisi kanan dan kiri objek sebagai pemantul cahaya untuk menghasilkan cahaya yang terang dan rata sampai ke area belakang objek.
2. <i>Angle</i>	<i>Angle</i> atau sudut pengambilan pada foto ketujuh yaitu menggunakan teknik <i>eye level</i> .	
3. POI	Pada foto ketujuh yang menjadi <i>point of interest</i> adalah satu buah donat bomboloni yang diletakkan fotografer didepan.	
4. <i>Background</i>	<i>Background</i> pada foto ketujuh yaitu memperlihatkan tiga buah donat bomboloni yang ditata secara berjarak dengan alas talenan kayu berwarna coklat yang memenuhi <i>frame</i> di bagian belakang.	
5. Warna	Warna yang terdapat dalam foto ini ialah perpaduan antara warna panas dan dingin untuk subjek utama, pendukung, dan properti tambahan. Komposisi warna yang digunakan ialah warna tersier dan harmonisasi warna monochromatik.	
6. <i>Levelling</i>	Elemen <i>levelling</i> juga sudah diterapkan dengan baik, terlihat subjek utama diberi tambahan alas berupa tatakan kayu sehingga posisi dari objek utama dalam foto ini kelihatan lebih tinggi dari pada subjek pendukung yang diposisikan fotografer dibelakang dua buah subjek utamanya.	
7. Format	Foto makanan ketujuh menggunakan format horizontal sehingga kesan yang ditunjukkan dari format horizontal.	

KESIMPULAN

Penerapan elemen komposisi pada karya *food photography* Palti Alamsyah Siregar yang meliputi konsep, *angle*, *point of interest*, *background*, warna, *levelling*, dan format. Setelah dianalisis karyanya yang berjumlah 20 foto, terlihat penerapan konsep pada karya *food photography* Palti Alamsyah Siregar di dominasi dengan konsep bertema rustic sebanyak 8 foto dan dominan menggunakan komposisi *rule of third* sebanyak 6 foto dan komposisi *dead center* sebanyak 6 foto. Penerapan *angle* yang sering diterapkan yaitu *eye level* sebanyak 11 foto. Penempatan *point of interest* dengan kategori sangat baik sebanyak 2 foto (10%), dan kategori baik sebanyak 18 foto (90%). Pemilihan *background* dengan kategori sangat baik sebanyak 1 foto (5%), kategori baik sebanyak 16 foto (80%), dan kategori kurang baik sebanyak 3 foto (15%). Keseluruhan warna yang telah diterapkan pada fotonya memiliki kategori baik. Penerapan *levelling* dengan kategori *baik* sebanyak 17 foto (85%), dan kategori kurang baik sebanyak 3 foto (15%). Dan untuk penggunaan format di semua fotonya memiliki kategori **baik**. Format yang sering digunakan pada karya *food photography* Palti Alamsyah Siregar di dominasi dengan format **horizontal** sebanyak 13 foto. Maka dapat disimpulkan dari karya *food photography* Palti Alamsyah Siregar sudah menerapkan elemen komposisi dengan baik di setiap fotonya, sehingga dapat menghasilkan foto yang menarik dan mempunyai nilai jual di mata *client*.

Penerapan teknik pencahayaan yang dominan digunakan dalam fotonya ialah teknik *side light* sebanyak 14 foto, dan selebihnya menerapkan teknik *back light* sebanyak 4 foto serta teknik *front light* sebanyak 2 foto. Untuk karakter cahaya dari karya *food photography* sendiri yaitu *soft light* sebanyak

15 foto. Dan sumber cahaya yang sering digunakan fotografer adalah *artificial light*, yang berasal dari lampu *continuous* sebanyak 18 foto. Maka dapat disimpulkan dari karya *food photography* Palti Alamsyah Siregar penggunaan teknik pencahayaan sudah diterapkan dengan baik, sehingga dari teknik pencahayaan yang digunakan dapat menghasilkan foto yang detail dalam memperlihatkan bentuk serta tekstur dari objek fotonya, yang sekaligus sebagai cara untuk memikat mata audiens ataupun konsumen.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis ingin menyampaikan terima kasih kepada Bapak Palti Alamsyah Siregar sebagai pemilik karya fotografi yang telah memberikan izin menggunakan karya beliau untuk menjadi bahan analisa penulis.

REFERENSI

- Ambarsari, Riana. (2012). *Food Photography For Everyone*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Bishop Sue. (2013). *Panduan Fotografer: Warna, cahaya, dan komposisi*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Burhanuddin. (2014). *Fotografi*. Yogyakarta: Ghana Ilmu.
- Dharsito Wahyu. (2014). *Basic Lighting For Photography*. Jakarta: PT. Elex Media Komputindo.
- Hadi. Abd, Asrori, dan Rusman. (2021). *Penelitian Kualitatif: Studi Fenomenologi, Case Study, Grounded Theory, Etnografi, Biografi*. Jawa Tengah: CV Pena Persada.
- Harsanto, Prayanto Widyo. (2019). *Fotografi Desain*. Yogyakarta: PT Kanisius.
- Moleong, L.J. (2017). *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya.
- Muharini & Listiana. (2019). *Belajar Fotografi Makanan Untuk Pemula*. Yogyakarta: Trans Idea Publishing.
- Nugroho R. Amien, (2006), *Kamus Fotografi*, Yogyakarta : ANDI.
- Nugroho, Yulius Widi. (2017). *Jepret : Panduan Fotografi Dengan Kamera Digital Dan DSLR*. Yogyakarta: Familia.
- Zuchri, Abdussamad. (2021). *Metode Penelitian Kualitatif*. Makassar: CV. Syakir Media Press.