

PERANCANGAN BUKU FOOD PHOTOGRAPHY SEBAGAI MEDIA INFORMASI KULINER KHAS KOTA SUKABUMI

Teguh Dewa Rijki¹⁾, dan Tulus Rega Wahyuni E²⁾

¹⁾Universitas Nusa Putra
teguh.dewa_dkv19@nusaputra.ac.id

²⁾Universitas Nusa Putra
tulus@nusaputra.ac.id

ABSTRAK

Kota Sukabumi adalah sebuah kota di provinsi Jawa Barat, Indonesia, yang memiliki beragam kebudayaan yang menarik untuk diketahui. Salah satunya adalah makanan khas yang populer dimiliki Kota Sukabumi. Makanan khas merupakan salah satu aset budaya bangsa yang perlu dilestarikan, agar keberadaannya tetap ada dan tidak punah karena peradaban dan kemajuan teknologi yang berkembang sangat pesat. Tersedianya dokumentasi akan makanan tradisional menjadi penting di mana hal tersebut dapat membantu mengenalkan dan melestarikan kembali warisan budaya ini tetap terjaga serta berkembang dari generasi ke generasi. *Food photography* ini dirancang dengan pendekatan visual agar masyarakat dapat mengenali visualisasi dari kuliner khas yang ditampilkan melalui hasil dari *food photography*. Informasi didapatkan dari jurnal, buku, beragam artikel, dan melalui wawancara serta observasi.

Kata Kunci : *Food Photography*, Kota Sukabumi, Kuliner Lokal

ABSTRACT

Sukabumi City is a city in the province of West Java, Indonesia, which has a variety of cultures that are interesting to know. One of them is the typical food that is popular in Sukabumi City. Typical food is one of the nation's cultural assets that needs to be preserved, so that its existence continues and does not become extinct due to civilization and technological advances that are developing very rapidly. The availability of documentation on traditional food is important because it can help introduce and re-preserve this cultural heritage while maintaining it and developing from generation to generation. This food photography is designed with a visual approach so that the public can recognize the visualization of typical culinary delights displayed through the results of food photography. Information was obtained from journals, books, various articles, and through interviews and observations.

Keywords : *Food Photography*, Sukabumi City, Local Culinary.

PENDAHULUAN

Memasuki era globalisasi seperti sekarang perkembangan kuliner sudah berkembang pesat. Semakin banyak kuliner *modern* yang berkembang sehingga eksistensi kuliner khas daerah semakin meredup sehingga generasi muda saat ini kurang mengenal bahkan lupa dengan kuliner khas kotanya sendiri.

Kota Sukabumi merupakan bagian dari wilayah Provinsi Jawa Barat yang tertelak pada bagian selatan tengah Jawa Barat, Kota ini memiliki posisi strategis terhadap wilayah Jabodetabek atau Jakarta, Bogor, Depok, Tangerang dan Bekasi. Kota yang diapit oleh Kota Jakarta di sebelah selatan dan Kota Bandung di sebelah Barat. Kota Sukabumi merupakan salah satu kota pilihan untuk wisata karena banyak wisatawan lokal maupun asing yang berkunjung ke Kota ini sejenak untuk menikmati keindahan alam bahari atau pegunungan.

Kota Sukabumi memiliki berbagai makanan khas yang tidak banyak diketahui oleh generasi muda. Makanan khas adalah makanan atau hidangan yang berasal dari suatu daerah atau wilayah tertentu yang memiliki ciri khas dan keunikan tersendiri. Salah satunya adalah makanan khas yang dimiliki oleh Kota Sukabumi.

Saat ini kuliner khas Kota Sukabumi penting untuk dikenal dan dilestarikan pada masyarakat Kota Sukabumi seperti Mochi39, Bandros Atta, Laksa Pak Idrus, Bubur Ayam Capitol, Mie Kocok Mata Sapi dan masih banyak lagi. Kuliner tersebut menampilkan karakteristiknya yang unik melalui rasa, bentuk, dan tekstur yang berbeda dari kuliner yang berasal dari luar Kota Sukabumi. Saat ini, penting untuk melestarikan kuliner khas Kota Sukabumi, terutama bagi generasi muda sehingga dapat diperkenalkan kembali kepada masyarakat secara luas.

Kuliner modern saat ini semakin populer di pasaran berkat berbagai inovasi dalam menu mereka. Meskipun begitu, kuliner khas Kota Sukabumi juga tetap mempertahankan daya tariknya dengan keunikan identitasnya, terutama melalui karakteristik rasa dari setiap sajian, memberikan pengalaman kenikmatan rasa yang istimewa bagi siapapun yang mencicipinya.

Era modernisasi memiliki dampak positif dan negatif, dimana salah satu dampak negatifnya adalah kurangnya pemahaman tentang kuliner khas suatu daerah, yang kini semakin jarang dikenal dan sulit diakses seiring dengan pesatnya perkembangan kuliner modern. Di sisi lain, dampak positifnya adalah adanya inovasi yang memajukan beragam kuliner dengan cara yang sangat inovatif (Haryono, 2015)

Akibat dari proses modernisasi dan pertumbuhan pesat industri kuliner modern, kuliner khas daerah mengalami penurunan minat. Hal ini berdampak pada generasi muda yang kurang familiar dengan kuliner khas Kota Sukabumi. Selain itu, kesadaran masyarakat mengenai pentingnya melestarikan kuliner lokal, terutama yang berasal dari Kota Sukabumi, juga semakin berkurang. Oleh karena itu, diperlukan sarana informasi yang dapat menyediakan informasi mengenai kuliner khas Kota Sukabumi ini.

Salah satu cara efektif untuk memperkenalkan kembali kuliner khas Kota Sukabumi sehingga citra kuliner tersebut tidak kalah bersaing dengan kuliner masa kini, adalah dengan memanfaatkan *food photography* yang disajikan dalam bentuk buku sebagai media promosi.

Salah satu Budayawan yaitu (JJ Rizal, 2016) menyebutkan bahwa salah satu permasalahan dalam kuliner Indonesia yaitu miskinnya dokumentasi terkait kuliner lokal. Baginya kini baru terdapat sedikit buku yang secara lengkap mendokumentasikan kuliner lokal dan juga saat ini anak muda tidak akrab ataupun terus menjadi jauh dari kuliner lokal daerahnya sendiri padahal kuliner merupakan suatu budaya bukan hanya terkait persoalan makanan saja.

Menurut (Marrysa, 2021) juga, salah satu Fotografer senior Indonesia, menyebutkan saat ini sangat penting mengumpulkan informasi serta dokumentasi terhadap makanan-makanan khas ataupun yang sudah lama terdapat bersama kita yang kemungkinan akan lenyapnya sangat besar, pentingnya upaya dokumentasi kuliner karena banyak sekali kuliner Indonesia yang belum terdokumentasi di mana dokumentasi sendiri akan membantu warisan budaya ini tetap terjaga serta berkembang dari generasi ke generasi.

Berdasarkan permasalahan yang terjadi tersebut, yaitu terdapat dampak modernisasi akan kuliner tradisional yang eksistensinya mulai tersaingi dengan kuliner modern yang membuat generasi muda sekarang kurang mengetahui keberadaan kuliner khas, khususnya kuliner khas Kota Sukabumi.

Sebagai upaya untuk menjaga dan melestarikan kuliner khas Kota Sukabumi yang tengah kehilangan daya tarik di kalangan masyarakat, dibuatlah sebuah buku *food photography* yang mengangkat kuliner khas Kota Sukabumi. Buku ini dirancang dengan tampilan visual yang lebih modern dan menarik, dengan tujuan untuk meningkatkan kesadaran generasi muda tentang keberadaan kuliner asli Kota Sukabumi. Media ini diharapkan dapat diterima dengan baik dan dikenal luas oleh masyarakat.

Food photography ialah cabang seni fotografi yang bertujuan untuk mengabadikan segala bentuk makanan (Ambarsari,2011). *Food photography* bermanfaat sebagai data visual agar masyarakat dapat mengenal visualisasi dari kuliner khas Kota Sukabumi dan buku dipilih dalam perancangan ini karena merupakan media cetak yang efektif. Menurut (Haslam, 2006), Buku merupakan bentuk dokumentasi yang paling mudah dibawa dan bertahan lama.

Perancangan buku *food photography* juga sudah pernah dilakukan oleh mahasiswa atasnama "OKTAFRIDAYANI, ELVINA (2022) PERANCANGAN BUKU *FOOD PHOTOGRAPHY* KULINER KHAS KOTA TANGERANG. UNIVERSITAS PEMBANGUNAN JAYA" menyimpulkan bahwa pemilihan media dokumentasi menggunakan buku *food photography* dikarenakan menurut beberapa literatur, buku merupakan bentuk dokumentasi yang bertahan lama hingga kini dan juga *food photography* dipilih dikarenakan bermanfaat sebagai data visual agar masyarakat dapat lebih mengenal visualisasi dari kuliner khas kota itu sendiri.

Hasil akhir dari perancangan ini adalah buku secara fisik. Peneliti memilih buku dalam bentuk fisik karena peneliti menilai bahwa buku dalam bentuk fisik cukup efektif untuk pembaca menerima informasi secara utuh tanpa gangguan.

TINJAUAN PUSTAKA

Fotografi

Fotografi diambil dari Bahasa Yunani yaitu “*Fos*” dan “*Grafo*”. *Fos* artinya cahaya, sedangkan *grafa* artinya melukis atau menulis. Arti fotografi adalah sebuah seni, ilmu, dan praktik untuk menciptakan gambar yang tahan lama dengan merekam cahaya baik secara kimia dengan menggunakan film fotografi atau secara elektronik melalui sebuah sensor gambar. Sedangkan dalam Bahasa Indonesia, fotografi adalah sebuah seni atau proses pengambilan gambar yang menggunakan media cahaya pada film (Hidayatul Aini, pg.7)

Fotografi Makanan

Food Photography merupakan salah satu kategori dalam fotografi *still life* dan termasuk dalam ranah fotografi komersial. Biasanya *food Photography* dimanfaatkan dalam konteks periklanan, desain kemasan, pembuatan buku menu, serta buku resep masakan (Surya, 2011)

Food photography dapat didefinisikan sebagai suatu teknik dalam fotografi yang bertujuan untuk meningkatkan daya tarik visual makanan yang difoto. *Food photography* yang baik harus mampu menonjolkan karakteristik unik dari subjek makanan, terutama melalui penekanan pada aspek warna dan tekstur yang terkandung dalam makanan tersebut.

Teori Gastronomi

Penelitian ini menggunakan pendekatan gastronomi, sebuah pendekatan yang berfokus pada hubungan manusia dengan makanan. Gastronomi, juga dikenal sebagai tata boga, dapat diartikan sebagai seni atau ilmu yang berkaitan dengan makanan yang lezat (*good eating*).

Gastronomi dapat didefinisikan sebagai proses perkembangan manusia dan budaya yang melibatkan pemberdayaan seni dan keahlian dalam memasak sebagai bagian dari kearifan lokal dalam masyarakat setempat (Ketaren, 2021)

Gastronomi melibatkan segala aspek yang terkait dengan kebahagiaan dalam mengonsumsi makanan dan minuman. Prinsip ini mengarah pada pemahaman bahwa gastronomi adalah studi yang mengeksplorasi hubungan antara budaya dan makanan, dengan makanan sebagai pusatnya, mencakup aspek seni kuliner.

Dalam pengkajiannya, gastronomi tidak hanya memandang makanan sebagai pemenuhan kebutuhan fisiologis, melainkan juga sebagai elemen budaya yang bernilai dan berperan sebagai aset bagi suatu daerah.

Teknik Fotografi Makanan

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. 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.

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.

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.

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.

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*.

Buku Food Photography

Buku *food photography* adalah suatu karya yang memuat kumpulan fotografi, sebagian besar dari kontennya didedikasikan untuk subjek-subjek yang berkaitan dengan makanan. Buku ini mencerminkan penggunaan teknik *food photography* (Sanggih, 2020)

Buku *food photography* berfungsi sebagai wadah yang memuat informasi dengan tujuan mengenalkan pembaca pada beragam kuliner, bertujuan membangkitkan rasa ingin tahu dan keinginan untuk merasakan kenikmatan cita rasa dari hidangan kuliner tersebut.

Menurut Haslam dalam Sentosa (2019). 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.

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).

Perancangan ini memiliki konsep yang terfokus pada upaya pengenalan kuliner khas Kota Sukabumi melalui medium buku food photography. Hal ini dikarenakan audiens cenderung lebih tertarik kepada buku yang memadukan unsur visual melalui penerapan teknik fotografi yang dihadirkan dalam buku disajikan dengan *history*, resep dari setiap masakan dan foto setiap makanan khas Kota Sukabumi.

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)

Menurut Rustan (2017:74), "Prinsip dasar layout adalah juga prinsip dasar desain grafis, di antaranya adalah: a) Urutan (*Sequence*), b) Penekanan (*Emphasis*), c) Keseimbangan (*Balance*), d) Kesatuan (*Proximity*).". Selain itu, Rustan (2017:28) menegaskan, "Layout memiliki banyak sekali elemen yang memainkan peran yang berbeda-beda dalam membangun keseluruhan layout." Elemen-elemen layout dapat dikelompokkan menjadi elemen teks dan elemen visual. *Layout* terbagi menjadi 2 bagian, yaitu elemen grid dan struktur dasar.

Tipografi

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).

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

1. *Serif*

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*.

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*.

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*.

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.

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.

Warna merupakan salah satu elemen yang signifikan dalam domain desain komunikasi visual. Kehadiran warna memegang peran yang krusial dalam membentuk kesan dan menarik minat terhadap suatu karya visual (Supriyono, 2010:72). Oleh karena itu, penggunaan warna dalam karya visual harus diakomodasi dengan cermat agar dapat menarik perhatian dari para pengamatnya.

Psikologi Warna Pada Makanan

Menurut 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 jika 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.

METODE PENELITIAN

Dalam melakukan perancangan buku kuliner khas Kota Sukabumi ini menggunakan metode jenis pendekatan secara kualitatif, dilanjutkan melakukan wawancara lalu mengumpulkan informasi dalam memperkuat latar belakang dan membuat perancangan buku kuliner khas Kota Sukabumi.

Metode yang digunakan untuk melakukan sebuah rancangan dalam media buku adalah menggunakan metode pendekatan secara kualitatif guna untuk mempermudah dalam melakukan perancangan. Data deskriptif yang berupa bentuk kata atau lisan pada suatu konteks khusus yang bersifat alamiah (Moleong, 2014). Pengumpulan data yang digunakan diambil melalui empat cara, yaitu studi literatur, wawancara, observasi, dan studi eksisting.

1. Studi Literatur

Peneliti mengumpulkan data dari bermacam sumber literasi seperti buku, jurnal, dan artikel untuk mencari data aktual akan teori yang akan digunakan dalam penelitian serta perancangan ini. Artikel yang didapat dari studi literatur ini adalah ada 2 kuliner sukabumi yang masuk ke dalam warisan budaya takbenda Indonesia yaitu mochi dan bandros (<https://warisanbudaya.kemdikbud.go.id/>).

2. Wawancara

Metode pencarian data dilakukan melalui wawancara (kualitatif). Wawancara dilakukan kepada narasumber yaitu Dedi Suhendra sebagai tokoh masyarakat Sukabumi untuk memperkenalkan potensi pariwisata serta sejarah dan budaya Kota Sukabumi.

Kegiatan wawancara dilakukan secara tatap muka bersama Dedi Suhendra, beliau merupakan tokoh masyarakat Sukabumi. Percakapan dilakukan langsung di kediaman beliau berlokasi di Jalan Ciraden Sukabumi pada tanggal 5 Agustus 2023, pukul 14:00 WIB.

Hasil wawancara yang didapat yaitu sebuah makanan dapat dikatakan kuliner khas suatu daerah karena banyak yang membuat dan banyak yang membeli kuliner tersebut. Makanan khas juga ditentukan dari letak geografis. Seperti Kota Sukabumi yang letaknya dekat dengan pegunungan yang cuacanya dingin, kebiasaan itu yang membuat masyarakat tersebut membuat dan mengkonsumsi makanan yang menghangatkan perut agar tidak gampang masuk angin.

Untuk makanan khas kota sukabumi terbagi menjadi 2 kategori yaitu makanan kering dan makanan basah. Untuk makanan kering sendiri diantaranya moci, deeng belut, deeng mujaer, deeng urat, kue podeng, ranginang & rangining, kue ali, moci, lantak. Sedangkan makanan basahnya yaitu gecko, bubur, bakso, mie kocok, doclang, karedok, petis uleg, petis cuka, bandros, pancong, dodongkal, ayam goreng kuning Sukabumi dan masih banyak lainnya yang memerlukan riset lebih mendalam. (Dedi Suhendra, 2023)

1. Observasi

Observasi dilakukan dengan cara mengunjungi beberapa tempat wisata kuliner yang khusus menjual makanan khas Kota Sukabumi. Dalam proses ini, tujuan utamanya adalah untuk memperoleh pemahaman yang mendalam tentang ragam kuliner khas tersebut, termasuk resep, bahan-bahan, proses pembuatan, dan cita rasa unik yang melekat pada masing-masing hidangan.

PEMBAHASAN

Pada perancangan ini strategi yang disampaikan untuk menyampaikan pesan dan nilai tidak hanya dalam bentuk foto produk makanan yang membedakannya adalah menghadirkan detail informasi mencakup sejarah, komposisi, nilai dibalik penciptaan makanan tersebut, lokasi, pemiliknya, interaksi konsumen saat membeli, fasilitas tempat. Selain itu, perancangan buku ini menggunakan pendekatan dengan *food photography* sebagai objek utamanya agar target audiens dapat mengenalinya secara visual serta penyampaian pesan secara informatif dengan menggunakan bahasa sehari-hari yang terkesan ringan dan mudah dipahami audiens.

Strategi kreatif untuk merancang buku ini diantaranya:

- a. Judul Buku: "Kuliner Khas Kota Sukabumi"
- b. Jenis: Buku Fotografi Kuliner
- c. Ukuran Buku: A4 (210mm x 297mm)
- d. Jenis Kertas: *Art Papper*

Warna inti yang digunakan dalam perancangan ini adalah menggunakan warna abu-abu dan hijau tua lalu disesuaikan dengan tone warna dari setiap masakan yang menjadi objek dalam layout food photography ini dan dikombinasi setiap lembar layout menggunakan warna putih sehingga memberikan kesan yang minimalis



Warna foto atau tone dalam perancangan ini hanya menggunakan editing *basic* seperti kecerahan, kontras, dan juga saturasi. Penulis ingin foto nampak terlihat asli tanpa banyak proses editing warna, sehingga pembaca buku ini tahu bentuk visual asli dari setiap makanan yang ditampilkan.



Jenis tipografi yang digunakan dalam merancang buku *food photography* adalah jenis huruf serif yaitu “*The Youngest*” untuk cover dan judul sub bab. Sedangkan untuk isi konten menggunakan font *Sans Serif* “Plus Jakarta Sans – Bold” dan “Regular” jenis ini memiliki karakter yang tegas dan tebal sehingga membuat isi dari buku mudah dibaca dan juga dipahami.

The Younger

ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ

Plus Jakarta Sans - Bold

ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ

Plus Jakarta Sans - Regular

ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ

Perancangan buku *food photography* kuliner khas Kota Sukabumi ini menggunakan teknik *layout white space*. Penggunaan *white space* akan memberi jeda pada mata agar tidak merasa lelah saat melihat desain yang padat. *White space* juga memberikan kesan elegan dan minimalis. Selain itu, audiens akan lebih mudah memahami isi konten dalam buku.



Hasil Perancangan



Perancangan buku kuliner khas Kota Sukabumi ini bertujuan sebagai sarana promosi untuk dokumentasi kearsipan kebudayaan takbenda tentang pengenalan kuliner di daerah Kota Sukabumi. Dengan perancangan kombinasi fotografi dan teks yang digunakan di dalam buku diharapkan masyarakat akan lebih tertarik untuk membacanya.

Penutup

Dalam perancangan ini penulis menjadi tahu bahwa Kota Sukabumi ternyata memiliki banyak kuliner khas yang belum banyak diketahui. Minimnya dokumentasi membuat kuliner-kuliner yang ada di Kota Sukabumi mulai redup eksistensinya terutama di generasi muda. Dengan hadirnya perancangan Buku Kuliner Khas Kota Sukabumi diharapkan menjadi media segar untuk kembali melestarikan dan menjaga keberadaan kuliner khas Kota Sukabumi tetap eksis di zaman modern. Hasil perancangan ini diharapkan dapat menjadi referensi bagi peneliti dalam objek yang sejenis, dan bagi disiplin ilmu desain untuk dapat dikembangkan lagi menjadi perancangan buku yang lebih bervariasi.

REFERENSI

- Aprillia, V. P., & Kusumandyoko, T. C. (2021). PERANCANGAN BUKU FOOD PHOTOGRAPHY KULINER TRADISIONAL KHAS SURABAYA. *BARIK*, 3(1), 145-156. Hatibie, I. K. (2020).
- Nilai Historis Pada Makanan Tradisional Tiliaya Dalam Konteks Kebudayaan Gorontalo. *Tulisan Ilmiah Pariwisata (TULIP)*, 2(1), 29-42.
- Tamrin, R. K., TANUDJAJA, B. B., & SUHARTONO, A. W. (2018). Perancangan Buku Tentang Makanan Tradisional Korea Selatan dengan Pendekatan Fotografi. *Jurnal DKV Adiwarna*, 2(13), 9.
- Raehana, H., Swasty, W., & Aditia, P. (2015). Perancangan Buku Fotografi Kuliner Ikan Khas Sulawesi Selatan. *eProceedings of Art & Design*, 2(3).
- Lukitasari, R. (2019). Penguatan Reputasi Masakan Padang: Simbol Promosi Pariwisata Gastronomi Dalam Film Tabula Rasa. *Jurnal Master Pariwisata (JUMPA)*, 6(1), 1-24.
- Ningsih, C., & Turgarini, D. (2020). Preservation and Development of Kampung Nikmat As Tourist Destination for Sunda Gastronomy Cultural Heritage. *Tourism Scientific Journal*, 5, 266-276.
- Prasetyo, D. B., Banindro, B. S., & Yulianto, Y. H. (2018). Perancangan Buku Fotografi Keindahan Alam Pantai Ora, Maluku Tengah Dengan Teknik Fotografi Panorama. *Jurnal DKV Adiwarna*, 1(12), 9.
- Harahap, N. A., & Oemar, E. A. B. (2020). Inspirasi Desain Gaya Vintage Dalam Perancangan Buku Infografis Makanan Populer Tradisional Melayu Kepulauan Riau. *BARIK*, 1(3), 50-63.