

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui proses produksi dari @digitalfoodgrafi Pamekasan karya Narendra Eka Putra Ronny.

Jenis penelitian ini adalah penelitian deskriptif dengan metode kualitatif. Data diperoleh dengan metode observasi, wawancara dan dokumentasi. Objek terhadap penelitian ini adalah 3 karya foodfotografi dari @digitalfoodgrafi Pamekasan Narendra Eka Putra Ronny. Instrumen penelitian ini dirancang berdasarkan pedoman observasi, wawancara dan dokumentasi yang dikembangkan berdasarkan situasi yang terjadi dilapangan. Penelitian ini melakukan wawancara kepada narasumber untuk memperoleh data yang diperlukan. Analisis data yang dilakukan yaitu menurut Miles dan Huberman menggunakan tiga tahapan reduksi data, penyajian data, dan kesimpulan. Untuk validasi data menggunakan triangulasi dengan uji silang membandingkan fakta yang ada.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa produksi foodfotografi dari karya @digitalfoodgrafi Pamekasan terdapat menggunakan tiga teknik yang dipilih sesuai dengan tahapan produksi yang dilakukan yaitu pra produksi, produksi, dan pasca produksi. Dalam proses produksi foodfotografi @digitalfoodgrafi Pamekasan yaitu foto makanan pada kaldu kikil, mel's donut dan macaroni schotel. Dari foto makanan tersebut masing-masing memiliki perbedaan yaitu pertama foto minuman "Mels Donut". ini dianggap foto yang paling rumit karena menggunakan properti asli yaitu es batu. Tekstur es batu yang mencair maka perlu untuk segera dilakukan pemotretan foto. Penggunaan properti box yang digunakan juga tidak rapi karena buatan sendiri, terakhir yaitu pada proses editing. Perlu waktu berjam-jam untuk mengeditnya. Selanjutnya foto kedua yaitu foto makanan "Kaldu Kikil" dimana foto ini hanya perlu membuat daging kikilnya agar bisa berdiri tegak tujuannya untuk memberikan kesan estetis dan unik karna daging kikilnya sendiri sedikit susah untuk diatur. Foto ketiga terakhir yaitu pada foto makanan "Macaroni Schotel", foto ini bisa jadi dianggap yang paling mudah karena pada proses hanya sedikit penambahan cahaya pada sisi atas pojok kesan seperti cahaya alami serta proses pengambilannya juga hanya melalui sudut pengambilan flatlay.

Kata kunci : produksi, foodfotografi, @digitalfoodgrafi Pamekasan

ABSTRACT

This research aims to find out the production process of @digitalfoodgrafi Pamekasan by Narendra Eka Putra Ronny.

This type of research is descriptive research with qualitative methods. Data is obtained by observation, interview and documentation methods. The object of this research is 3 foodphotography works from @digitalfoodgrafi Pamekasan Narendra Eka Putra Ronny. This research instrument is designed based on observation, interview and documentation guidelines developed based on the situation that occurs in the field. This research conducted interviews with sources to obtain the necessary data. The data analysis carried out is according to Miles and Huberman using three stages of data reduction, data presentation, and conclusions. For data validation using triangulation with cross-examination comparing existing facts.

The results of this study indicate that the foodphotography production of @digitalfoodgrafi Pamekasan's work uses three techniques selected in accordance with the stages of production carried out, namely pre-production, production, and post-production. In the process of producing food photography @digitalfoodgrafi Pamekasan, namely food photos on kikil broth, mel's donut and macaroni schotel. From these food photos, each has a difference, namely the first photo of the drink "Mels Donut". This is considered the most complicated photo because it uses real property, namely ice cubes. The texture of the ice cubes melts, so it is necessary to shoot photos immediately. The use of the property box used is also not neat because it is homemade, the last is in the editing process. It takes hours to edit it. Furthermore, the second photo is a photo of food "Kaldu Kikil" where this photo only needs to make the kikil meat stand upright in order to give an aesthetic and unique impression because the kikil meat itself is a little difficult to arrange. The last third photo is the food photo "Macaroni Schotel", this photo can be considered the easiest because in the process there is only a little addition of light on the top side of the corner of the impression like natural light and the process of taking it is also only through a flatlay angle.

Keywords: production, foodphotography, @digitalfoodgrafi Pamekasan