



# Food Photography

**Adestya Ayu Armielia, S.ST.M.Si.Par.**

**Rezki Gautama Tanrere, , M.Ds.**

# FOOD PHOTOGRAPHY

- *Food photography* adalah genre fotografi yang berfokus pada pengambilan gambar makanan yang menarik.
- Baik untuk buku resep, menu restoran, atau blog, *food photography* adalah alat penting untuk memamerkan hidangan dan membuat orang untuk mau mencoba makanan baru.



# FOOD PHOTOGRAPHY

- *Food photography* adalah bentuk penceritaan visual. Foto makanan yang bagus harus dapat menceritakan kisah tentang hidangan tersebut - dari mana asalnya, bagaimana cara menyiapkannya, dan rasa serta tekstur apa yang diharapkan.

Food Styling



# FOOD PHOTOGRAPHY

- Dengan menggunakan teknik pencahayaan, komposisi, dan gaya, fotografer makanan dapat menciptakan narasi yang menarik perhatian pemirsa dan membuat mereka ingin mencoba hidangan tersebut.



# KOMPONEN FOOD PHOTOGRAPHY

- Lighting
- Compositions
- Props, backgrounds, and surfaces
- Food Styling
- Camera and lenses
- Angles and perspective
- Post-processing
- Story telling
- Color theory
- Action shots



Food Styling

# PERALATAN LIGHTING

- ***Softbox***: Memberikan cahaya lembut dan merata yang mengurangi bayangan tajam, ideal untuk fotografi makanan.
- ***Umbrellas***: Digunakan untuk menyebarkan cahaya dan menciptakan pencahayaan yang lembut.



# PERALATAN LIGHTING

- ***Reflectors***: Memantulkan cahaya ke subjek, mengisi bayangan dan menambah kedalaman.
- ***Continuous Lights***: Panel LED atau lampu tungsten yang menyediakan sumber cahaya konstan, memungkinkan penyesuaian dan visualisasi yang mudah.



# PERALATAN LIGHTING

- ***Strobe Lights:*** Semburan cahaya yang kuat dan pendek yang dapat membekukan gerakan dan memberikan pencahayaan yang konsisten.
- ***Ring Lights:*** Lampu bulat yang menawarkan pencahayaan yang merata dan bebas bayangan, berguna untuk bidikan jarak dekat.
- ***Light Tents:*** Tenda kecil dan portabel yang menyebarkan cahaya dari berbagai arah, menciptakan pencahayaan yang lembut dan merata di sekitar makanan.



# LIGHTING SETUPS

- ***Natural Light Setup:*** Posisikan makanan di dekat jendela besar dengan cahaya yang menyebar. Gunakan reflektor atau papan putih untuk memantulkan cahaya dan mengisi bayangan.



# LIGHTING SETUPS

- ***Artificial Light Setup:*** Gunakan soft boxes atau continuous lights yang diposisikan pada sudut 45 derajat terhadap makanan. Gunakan reflektor dan diffuser untuk mengendalikan bayangan dan sorotan.
- ***Backlighting:*** Posisikan sumber cahaya di belakang makanan untuk menciptakan efek bercahaya dan menyorot tekstur. Gunakan reflektor di depan untuk mengisi bayangan.

# LIGHTING SETUPS

- ***Side Lighting:*** Tempatkan sumber cahaya di samping makanan untuk menekankan tekstur dan menciptakan kedalaman melalui bayangan.
- ***Overhead Lighting:*** Posisikan lampu tepat di atas makanan untuk pencahayaan yang datar dan merata, yang sering digunakan untuk pengambilan gambar flat lay.

# NATURAL LIGHT

## Kelebihan

- Kualitas lembut dan menyebar dengan ideal untuk menonjolkan tekstur dan warna.
- Mudah didapat dan hemat biaya.
- Menciptakan tampilan alami dan organik.

## Kekurangan

- Tidak konsisten dan berubah sepanjang hari.
- Tergantung cuaca dan tidak dapat diprediksi.
- Memerlukan alat tambahan seperti reflektor dan diffuser untuk mengontrolnya.

# ARTIFICIAL LIGHT

## Kelebihan

- **Konsisten dan terkendali, memungkinkan penyesuaian yang tepat.**
- **Dapat digunakan kapan saja dan di lokasi mana pun.**
- **Terdiri dari berbagai jenis lampu dan menawarkan fleksibilitas dan kreativitas.**

## Kekurangan

- **Bisa mahal untuk dibeli dan dirawat.**
- **Mungkin memerlukan waktu belajar untuk menggunakannya secara efektif.**
- **Dapat menciptakan bayangan dan sorotan yang tajam jika tidak disebarakan dengan benar.**

# EFEK LIGHTING PADA FOOD PHOTOGRAPHY

- ***Soft Light***: Mengurangi bayangan yang tajam, menciptakan pencahayaan yang bagus dan merata, ideal untuk makanan yang lembut.
- ***Hard Light***: Menciptakan bayangan dan sorotan yang kuat, menekankan tekstur dan menciptakan efek dramatis.
- ***Warm Light***: Menambahkan nuansa nyaman dan mengundang, cocok untuk makanan yang menenangkan dan hidangan bernuansa hangat.

# EFEK LIGHTING PADA FOOD PHOTOGRAPHY

- ***Cool Light***: Memberikan tampilan yang bersih dan modern, cocok untuk hidangan segar dan sehat serta makanan bernuansa dingin.
- ***Directional Light***: Menekankan tekstur dan bentuk, menambahkan kedalaman dan dimensi pada gambar.

# COMPOSITION DALAM FOOD PHOTOGRAPHY

- ***Rule of Thirds:*** Membagi bingkai menjadi tiga bagian secara horizontal dan vertikal untuk menempatkan subjek di luar pusat agar gambar seimbang.





# COMPOSITION DALAM FOOD PHOTOGRAPHY

- **Leading Lines:** Menggunakan garis untuk mengarahkan mata pemirsa ke subjek utama.
- **Negative Space:** memberikan ruang kosong di sekitar subjek.
- **Framing:** Menggunakan elemen dalam scene foto untuk membingkai subjek.



# CONTOH PROPS, BACKGROUNDS, DAN SURFACES UNTUK FOOD PHOTOGRAPHY

## Props:

- **Cutlery:** Forks, knives, spoons, chopsticks.
- **Dishware:** Plates, bowls, cups, saucers.
- **Linens:** Napkins, tablecloths, placemats.
- **Cooking Utensils:** Pots, pans, baking trays, cutting boards.
- **Food Ingredients:** Herbs, spices, raw ingredients.
- **Decorative Items:** Flowers, herbs, spices.



# CONTOH PROPS, BACKGROUNDS, DAN SURFACES UNTUK FOOD PHOTOGRAPHY

## Backgrounds:

- **Textured Fabrics:** Linen, burlap, muslin.
- **Wooden Surfaces:** Rustic wooden boards, tabletops.
- **Paper Backdrops:** Colored paper, patterned paper.
- **Stone Surfaces:** Marble, slate, granite.
- **Metal Surfaces:** Industrial metal sheets, baking trays.



Plaster by [Captured by Lucy](#)



Ash by [Poppy Bee Surfaces](#)

# CONTOH PROPS, BACKGROUNDS, DAN SURFACES UNTUK FOOD PHOTOGRAPHY

## Surfaces:

- ***Wooden Tables:*** memberikan nuansa pedesaan yang nyaman
- ***Marble Slabs:*** Memberikan tampilan yang bersih dan elegan.
- ***Slate Boards:*** Memberikan kontras yang gelap dan dramatis
- ***Rustic Planks:*** Menciptakan latar belakang bertekstur vintage.
- ***Tiles:*** Menawarkan permukaan yang modern dan bersih.



by [JipyFondos](#)



Grenadine by [Texturit](#)



Terracotta Blush by



Claude by [Poppy Bee Surfaces](#)



Tirana by [Woodville](#)



Olive Stone by [Captured by Lucy](#)

# MEMILIH PROPS DAN BACKGROUNDS

- **Sesuaikan dengan Makanan:** Pilih properti dan latar belakang yang melengkapi warna dan gaya makanan.
- **Pertimbangkan Tema:** Sesuaikan properti dengan tema pemotretan (misalnya, pedesaan, modern, festival).
- **Buat Tetap Sederhana:** Hindari mengacaukan scene; pilih beberapa properti utama yang memperindah makanan.



# MEMILIH PROPS DAN BACKGROUNDS

- **Koordinasi Warna:** Gunakan properti yang selaras dengan warna makanan tanpa membuatnya berlebihan.
- **Tekstur dan Pola:** Gabungkan tekstur dan pola yang menambah daya tarik tetapi tidak mengalihkan perhatian dari makanan.



# TIPS UNTUK FOOD STYLING

- **Layering:** Gunakan layer untuk menambah kedalaman dan daya tarik (misalnya, taplak meja dengan alas meja di atasnya).
- **Variasi Ketinggian:** Gunakan ketinggian yang bervariasi untuk menciptakan komposisi yang dinamis (misalnya, piring bertumpuk, makanan yang ditinggikan di atas dudukan).



# TIPS UNTUK FOOD STYLING

- **Focus Points:** Arahkan pandangan pemirsa dengan properti yang ditempatkan secara strategis yang mengarah ke subjek utama.
- **Negative Space:** Berikan ruang kosong di sekitar makanan untuk menghindari tampilan yang terlalu penuh.
- **Elemen Musim:** Berikan properti musiman (misalnya, dedaunan musim gugur, tanaman hijau musim dingin) untuk menambahkan efek cerita.



# FOOD STYLING

- ***Plating:*** Tatalah makanan dengan cara yang menarik.
- ***Garnishing:*** Tambahkan herbs, sauces, atau elemen dekoratif lainnya.
- ***Freshness:*** Pastikan makanan terlihat segar dan menggugah selera.
- ***Texture and Color:*** Tonjolkan tekstur dan warna makanan.



# CAMERA DAN LENSES

- Kamera: Gunakan DSLR atau mirrorless cameras dengan setting manual.
- Lensa: Prime lenses (e.g., 50mm, 85mm) untuk bidikan tajam dan detail; macro lenses untuk close-ups.



# SUDUT DAN PERSPEKTIF

- **Overhead (Flat Lay):** Tampilan atas-bawah, bagus untuk penyajian di meja.
- **45-Degree Angle:** Sudut umum yang meniru sudut pandang alami.
- **Eye-Level:** Pengambilan gambar langsung, ideal untuk hidangan yang tinggi atau berlayer.
- **Close-Up:** Berfokus pada detail dan tekstur makanan.



# POST - PROCESSING



Cool Light

Warm Light

Less Saturation

More Saturation

Before Editing

After Editing

- ***Editing Software:*** Gunakan apps seperti Adobe Lightroom dan Photoshop.
- ***Adjustments:*** Exposure, contrast, color balance, sharpening.
- ***Retouching:*** Menghilangkan ketidaksempurnaan dan meningkatkan detail.

# STORYTELLING

- Menciptakan suasana yang menceritakan kisah atau membangkitkan suasana hati.
- Menyediakan konteks untuk makanan (misalnya, piknik, makan malam keluarga).
- Menggunakan elemen yang membangkitkan emosi atau pengalaman sensorik.

Food Styling



# MENCIPTAKAN NARASI VISUAL YANG KOHESIF DALAM FOOD PHOTOGRAPHY

- **Pertahankan gaya yang konsisten di seluruh pemotretan (misalnya, pedesaan, minimalis) untuk menciptakan tampilan yang terpadu.**
- **Gunakan palet warna yang kohesif yang menyatukan berbagai elemen dan mendukung tampilan makanan.**
- **Gabungkan elemen yang menceritakan sebuah kisah atau membangkitkan suasana hati tertentu (misalnya, tema piknik dengan properti luar ruangan).**
- **Gabungkan tekstur yang saling melengkapi dan menambah kedalaman tanpa berbenturan.**

# MENCIPTAKAN NARASI VISUAL YANG KOHESIF DALAM FOOD PHOTOGRAPHY

- **Pastikan properti berhubungan dengan makanan dan satu sama lain, yang berkontribusi pada keseluruhan narasi (misalnya, baking tools untuk produk pastry).**
- **Tambahkan detail kecil yang meningkatkan cerita, seperti sepotong makanan yang setengah dimakan, saus yang menetes, atau bahan-bahan yang berserakan.**
- **Pilih pengaturan pencahayaan yang meningkatkan cerita, baik itu lembut dan alami untuk adegan yang nyaman atau dramatis dan keras untuk tampilan yang berani.**

# COLOR THEORY

- **Complementary Colors:** Warna yang berlawanan satu sama lain pada roda warna untuk menciptakan kontras.
- **Analogous Colors:** Warna-warna yang bersebelahan pada roda warna untuk tampilan yang harmonis.
- **Color Pop:** Menggunakan warna cerah dengan latar belakang netral untuk menarik perhatian.





# ACTION SHOTS

- ***Movement:*** Menangkap penguangan, taburan, atau pemotongan untuk menambah dinamisme.
- ***Interaction:*** Menyertakan tangan atau peralatan makan dalam bingkai untuk menunjukkan interaksi dengan makanan.





UMN  
UNIVERSITAS  
MULTIMEDIA  
NUSANTARA

# Thank You

Food Styling