



UMN

UNIVERSITAS
MULTIMEDIA
NUSANTARA

Composition and Visual Balance

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

LEARNING OBJECTIVES

- **Sub CPMK 2**

Mahasiswa mampu menjelaskan dasar-dasar komposisi dan keseimbangan visual dalam penataan dan penyajian makanan penutup. (C2)

- **Sub CLO 14**

Siswa mampu mengumpulkan tugas yang sesuai format dan sesuai dengan tenggat waktu yang diberikan. (A5)

COMPOSITION DAN VISUAL BALANCE DALAM FOOD STYLING VS FOOD PLATING

Dalam konteks food styling, composition dan visual balance mengacu pada penataan dan penyajian makanan yang disengaja, yang mencakup keputusan artistik dan estetika yang dibuat untuk meningkatkan daya tarik visual hidangan, dan untuk menciptakan penyajian makanan yang harmonis untuk fotografi.

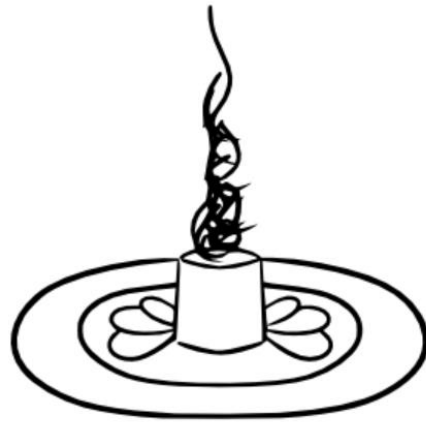
Dalam Food Plating, piring yang seimbang memiliki titik fokus tanpa ada satu item yang terlalu menonjol atau mendominasi. Keseimbangan juga dicapai dalam rasa, warna, tekstur, dan nilai gizi. Titik fokus hidangan, baik itu salah satu item makanan utama atau hiasan, harus menambah kesan keseimbangan secara keseluruhan.

METODE UNTUK MENCAPAI VISUAL BALANCE DAN COMPOSITION YANG TEPAT DALAM FOOD PLATING:

- **The rule of thirds: Bayangkan membagi piring menjadi dua bagian horizontal dan dua bagian vertikal, membaginya menjadi sembilan bagian yang sama. Untuk memberikan daya tarik dan keseimbangan estetika, susun komponen utama hidangan di sepanjang garis ini atau di persimpangannya.**

METODE UNTUK MENCAPAI VISUAL BALANCE DAN COMPOSITION YANG TEPAT DALAM FOOD PLATING:

- **Colour contrast:** Gunakan berbagai warna mencolok yang kontras. Sertakan buah-buahan, sayuran, atau bunga yang dapat dimakan untuk menambah semburat warna.
- **Layering and height:** Untuk menambah kedalaman dan dimensi pada piring, variasikan tinggi dan lapisan komponen produk. Gunakan hiasan atau susun makanan untuk meningkatkan vertikalitas dan daya tarik visual.



symmetrical

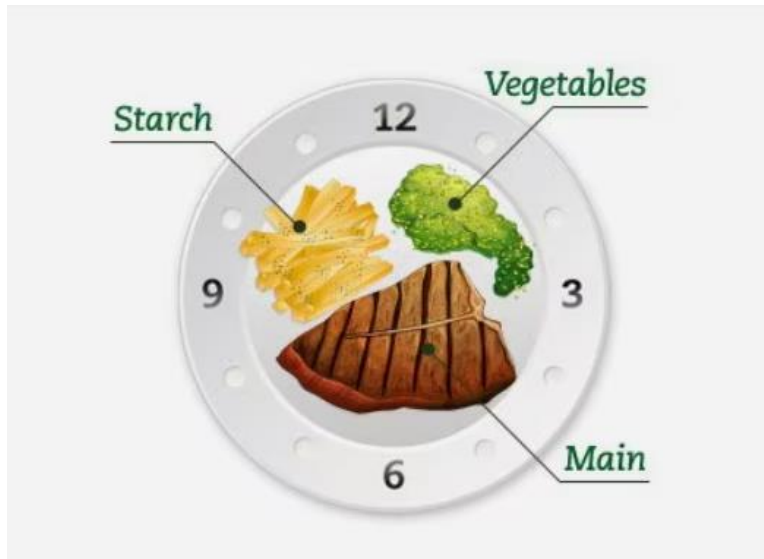


asymmetrical

- Bermainlah dengan warna, bentuk, dan tekstur.
- Penyajian tidak boleh mengalahkan rasa dan fungsi. Pastikan jumlah bahan yang tepat, dan piring melengkapi hidangan – tidak terlalu besar atau kecil.
- Berikan proporsi protein, karbohidrat, dan sayuran yang tepat untuk menciptakan makanan yang bergizi seimbang.
- Pastikan bahan utama menonjol. Perhatikan elemen lain di piring seperti hiasan, saus, dan bahkan piring itu sendiri.

PENEMPATAN DAN PENYAJIAN MAKANAN DASAR

- Gambar di bawah ini menunjukkan teknik pelapisan klasik yang menggunakan tiga bahan makanan dasar, yaitu karbohidrat, sayuran, dan makanan utama dalam susunan tertentu.
- Tips pelapisan makanan sederhana untuk pelapisan klasik adalah dengan menganggap piring sebagai bagian depan jam dinding.



- Makanan utama diletakkan antara jam 3-9.
- Karbohidrat diletakkan antara jam 9-11.
- Sayuran diletakkan antara jam 11-3.

PLATING DESSERTS

- **Seimbangkan variasi dan kontras dengan tekstur:** Kombinasikan tekstur seperti kenyal, renyah, lembut, garing, dan dingin untuk menciptakan harmoni di lidah.
- **Hias dengan tepat:** Tambahkan semburat warna atau elemen menarik untuk menyempurnakan tampilan, seperti buah segar atau edible flowers.

ASPEK UTAMA COMPOSITION DAN VISUAL DALAM FOOD STYLING & FOOD PHOTOGRAPHY

1. Alignment

2. Balance

3. Contrast

4. Emphasis

5. Movement

6. Proportion

7. Repetition

8. Negative Space



ALIGNMENT

- Alignment mengacu pada bagaimana setiap elemen dalam sebuah karya ditempatkan dalam kaitannya satu sama lain.
- Untuk menerapkan ini dalam fotografi makanan, pertimbangkan penempatan properti atau subjek Anda. Setiap penempatan harus disengaja.



ALIGNMENT

- Lihat gambar pie di sebelah. Ada 3 kolom vertikal untuk kontras dengan penempatan properti yang lebih longgar di sebelah kiri. Meskipun kolom-kolom tersebut tidak sepenuhnya lurus, ada cukup keselarasan sehingga mata penonton akan bergerak ke atas dan ke bawah foto.

CONTOH APLIKASI ALIGNMENT PADA PLATED DESSERT



BALANCE

- Keseimbangan tercapai ketika elemen-elemen dengan bobot yang berbeda-beda ditempatkan secara harmonis. Setiap properti memiliki bobot. Bobot dapat berasal dari tekstur, warna, ukuran, dan cara Anda mengatur setiap properti menentukan seberapa seimbang gambar Anda nantinya.
- 2 jenis utama keseimbangan visual adalah:
 - Simetris; tercipta ketika elemen-elemen memiliki bobot yang sama dan saling mencerminkan dalam penempatannya.
 - Asimetris; tercipta ketika elemen-elemen memiliki bobot yang kontras. Ini menciptakan gambar yang lebih berani.



Pada gambar di atas, batang pohon Natal diletakkan di kedua sisi cangkir. Jika menarik garis pada bagian tengah foto dan membandingkan kedua sisi, kita bisa melihat jika kedua sisi saling berhadapan.



Pada gambar tumpukan cookies di atas, satu tumpukan lebih tinggi daripada yang lain. Hal ini menciptakan tampilan visual yang bertingkat.



SIMETRI PADA PLATED DESSERTS



ASIMETRI PADA PLATED DESSERTS



CONTRAST

- Kontras adalah ketika subjek foto terlihat lebih menonjol dari pada properti dan latar belakang lainnya.
- Misalnya: (lihat gambar di kanan) croissant (kuning) dan latar belakang (biru), menciptakan kontras seimbang yang membuat produk croissant lebih menonjol.



CONTOH APLIKASI CONTRAST PADA PLATED DESSERTS:



EMPHASIS

Emphasis adalah strategi yang bertujuan untuk menarik perhatian pemirsa ke elemen desain tertentu, atau properti, dalam hal fotografi makanan.

Hal ini sangat penting dalam fotografi makanan, karena bisa ada beberapa elemen dalam sebuah foto. Foto yang berhasil adalah foto yang dapat dengan jelas memberi tahu elemen mana yang menjadi subjek.



JADIKAN TITIK FOKUS MENJADI YANG TERBESAR

Saat menata Oatmeal Raisin Cookies, susun kue-kue tersebut untuk menjadikannya item terbesar dalam foto. Lalu dengan meletakkannya di latar depan, kue tersebut menjadi hal pertama yang dilihat.



TARIK PERHATIAN DENGAN MEMBENTUK GARIS

Pada foto Tiramisu, lady finger cookie menjadi subjek utamanya. Buatlah garis dengan meletakkan lady finger yang mengarah ke piring.



BROKEN PATTERN

Dengan mengubah susunan pola brownies yang beratur dan meletakkan satu potong brownies di atas, maka potongan tersebut bisa terlihat lebih menonjol.

CONTOH EMPHASIZING PADA PLATED DESSERTS:



MOVEMENT

- **Movement menciptakan "jalur" untuk memandu mata melalui berbagai elemen dalam sebuah karya kreatif.**
- **Ada 2 tipe movement:**
 - **Secara harfiah – gerakan fisik yang sebenarnya (contohnya: gerakan menuang saus, menarik keju mozzarella, dsb)**
 - **Secara komposisi – memastikan komposisi yang tepat sehingga mata konsumen dapat langsung fokus ke produk yang ditekankan.**

TEKNIK “MOVEMENT” DAPAT DIBUAT DENGAN CARA-CARA BERIKUT:

1. **Lines** – membuat garis
2. **Edges** – menyusun lengkung S atau C
3. **Shapes** – membuat bentuk
4. **Color** – bermain warna
5. **Human element** – menyertakan bagian tubuh manusia pada foto makanan (misalnya tangan yg memegang es krim).
6. **Captured movement**: menyertakan teknik sugar dusting, menuang liquid, splashes, splatters.



Kue Matcha White Chocolate

**di samping berada dalam
lengkungan berbentuk C di
sepanjang bingkai foto.**

**Dengan menggunakan
gerakan komposisi, mata
pemirsa diarahkan ke
subjek: piring berisi 3 kue.
Garis lampu juga
menciptakan lengkungan
untuk memandu mata.**

CONTOH MOVEMENT PADA PLATED DESSERTS:



PROPORTION

Proportion adalah ukuran dan bobot visual elemen dalam suatu komposisi dan bagaimana elemen-elemen tersebut saling berhubungan. Pengelompokan item-item yang terkait dapat memberikan nilai penting pada item-item tersebut.

Dalam fotografi makanan, pertimbangkan ukuran semua properti. Subjek utama Anda disarankan untuk menjadi yang terbesar, sehingga tidak akan dibanjiri oleh item-item lainnya.



This Red Wine Macarons menggunakan lilin dengan ukuran yang berbeda-beda. Ini mencegah lilin-lilin tersebut menarik perhatian. Jika lilin-lilin tersebut memiliki tinggi yang sama, foto tersebut akan mengganggu (karena objek yang "mirip" akan menarik perhatian). Perhatikan juga bagaimana gelas anggur utama adalah yang terbesar. Ini menekankan pentingnya gelas tersebut.

CONTOH PROPORSION PADA PLATED DESSERTS



REPETITION

Repetition adalah mengulang SATU elemen berkali-kali dalam sebuah desain untuk menghasilkan kesatuan, kekompakan, dan konsistensi. Hal ini membuat foto tampak aktif dan menciptakan daya tarik visual.



Prinsip ini sangat umum dalam fotografi makanan. Daripada meletakkan satu batang granola, taruh lebih banyak dalam susunan diagonal. Produk granola ini tampak lebih menarik daripada hanya meletakkan satu di tengah.

CONTOH REPETITION PADA PLATED DESSERTS:



NEGATIVE SPACE

Negative Space adalah ruang di antara, di dalam, dan di sekitar objek dalam gambar. Penting untuk memiliki ruang negatif dalam fotografi makanan sehingga foto tampak seimbang dan tidak ramai.

Negative space juga membantu mengidentifikasi titik fokus utama. Berhati-hatilah saat menyiapkan negative space, karena penempatan ruang juga menandakan pentingnya ruang tersebut.



**The Honey Orange
Madeleines**
menempati sebagian besar
ruang dalam komposisi ini.
Agar gambar tidak terlalu
ramai, ruang negatif di
sudut kiri atas memberi
'nafas' secara visual.

CONTOH NEGATIVE SPACES PADA PLATED DESSERTS:





Latihan:
Periksa foto ini.
Komposisi dan teknik
keseimbangan visual apa
yang digunakan
fotografer dalam foto ini?



- Untuk foto jeruk ini, fotografer menggunakan Repetition dan Contrast sebagai prinsip utama.
- Repetition digunakan tidak hanya pada jeruk yang muncul kembali, tetapi juga pada pola lingkaran. Jeruk berbentuk lingkaran, dan jeruk juga terbentuk dalam bentuk cincin.



- **Contrast ditampilkan tidak hanya dalam warna: Merah/oranye dengan hitam, tetapi juga dalam mengedit bayangan dan putih. Bayangan yang pekat membuat jeruk lebih menonjol.**



- **Negative Space –**
Ruang di antara setiap jeruk memberi napas pada foto.
- **Emphasis –** Jeruk di tengah disorot sebagai subjek dengan memperlihatkannya teriris terbuka.

Menurut kesimpulan Anda sendiri, komposisi dan teknik keseimbangan visual apa yang digunakan Chef pada kedua plated dessert di bawah ini?



Food Styling

REFERENSI:

- <https://whiskfullyso.com/the-principles-of-design-in-food-photography/>
- <https://pastryartsmag.com/>
- <https://www.casaschools.com/blog/plating-and-food-presentation-symmetrical-and-asymmetrical/>
- <https://tableo.com/food-beverage-trends/mastering-food-plating-techniques/>
- <https://www.unileverfoodsolutions.com.sg/en/chef-inspiration/chef-lifestyle-tips/food-plating-101-mastering-the-basics.html>
- <https://www.instructables.com/How-to-Plate-Desserts/>
- Pinterest
- istockphotos

Thank You