

## **APLIKASI 3 LIGHT MODIFIER PADA FOTO MAKANAN**

**Oleh :**

**Wulandari, S.Sn, M.DS**

Program Studi Desain Komunikasi Visual Universitas Indraprasta PGRI

E-mail: [buwulandkv@gmail.com](mailto:buwulandkv@gmail.com)

### **ABSTRAK**

*Studi ini melihat bagaimana tiga light modifier yang berbeda – octobox, standar reflektor, dan snoot – digunakan untuk menghasilkan berbagai efek pencahayaan dalam fotografi makanan. Dalam fotografi makanan, pencahayaan sangat penting karena dapat mempengaruhi mood, tekstur, dan daya tarik visual dari subjek. Octobox digunakan untuk menghasilkan pencahayaan yang lembut dan merata, mengurangi bayangan keras, dan menciptakan tampilan yang natural. Standar reflektor menawarkan pencahayaan yang lebih terkonsentrasi tetapi tetap relatif lembut, yang ideal untuk menyoroti detail dan tekstur makanan. Sementara itu, snoot digunakan untuk menghasilkan pencahayaan yang lembut dan merata. Eksperimen ini dilakukan dengan mengambil gambar dari berbagai jenis makanan dengan masing-masing light modifier. Hasil menunjukkan bahwa octobox paling efektif untuk membuat pencahayaan yang merata dan lembut. Ini sangat bagus untuk makanan dengan permukaan berwarna terang atau mengkilap. Standar reflektor membantu menonjolkan tekstur dan detail makanan tanpa membuat bayangan yang berlebihan. Sebaliknya, snoot bagus untuk membuat efek pencahayaan yang dramatis dan artistik, terutama untuk makanan dengan banyak detail dan penekanan pada bagian tertentu. Studi ini memberi fotografer makanan pengetahuan praktis tentang cara memilih dan menggunakan light modifier yang tepat untuk mencapai efek pencahayaan yang diinginkan, meningkatkan kualitas visual, dan membuat foto makanan yang dihasilkan lebih menarik.*

### **KEYWORDS**

*Fotografi Makanan, Light Modifier, Pencahayaan Fotografi*

## A. PENDAHULUAN

Disebabkan oleh meningkatnya popularitas media sosial dan platform berbagi gambar, fotografi makanan telah berkembang pesat dalam beberapa tahun terakhir. Makanan yang difoto dengan baik dapat menggugah selera dan meningkatkan daya tarik visual dan estetika, menjadikannya alat pemasaran yang kuat untuk koki, restoran, dan industri kuliner secara keseluruhan. Dalam fotografi makanan, pencahayaan sangat penting karena pencahayaan yang tepat dapat membuat gambar yang menarik dan mengundang dengan menonjolkan tekstur, warna, dan detail makanan.

Tiga jenis light modifier yang paling umum digunakan oleh fotografer dalam fotografi makanan adalah octobox, standar reflektor, dan snoot. Octobox dikenal karena mampu menghasilkan cahaya yang lembut dan merata, mengurangi bayangan keras, dan memberikan tampilan yang natural. Light modifier adalah alat penting dalam pengaturan pencahayaan fotografi karena memungkinkan fotografer untuk mengontrol dan mengarahkan cahaya sesuai dengan kebutuhan artistik dan teknis mereka.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengidentifikasi dan mengevaluasi efektivitas tiga foto dengan penggunaan light modifier yang berbeda dalam fotografi makanan. Dalam studi ini, peneliti mensurvei mahasiswa Desain Komunikasi Visual (DKV) yang pernah mengambil mata kuliah fotografi makanan untuk mengumpulkan data empiris mengenai preferensi dan penilaian mereka terhadap fokus, intensitas, distribusi cahaya, dan kualitas keseluruhan foto yang dihasilkan.

Hasil penelitian ini memberikan panduan praktis kepada para fotografer dalam memilih light modifier yang paling tepat untuk menghasilkan foto makanan berkualitas tinggi, dan memberikan wawasan empiris yang relevan dalam bidang fotografi makanan.

Memotret makanan bukanlah hal yang mudah bagi para fotografer, selain penguasaan alat fotografer juga dituntut untuk bisa menguasai komposisi, angle, serta lighting. Penggunaan lighting juga dipengaruhi sumber cahayanya, apakah sumber cahaya alami atau sumber cahaya buatan (artificial light). Foto makanan saat ini banyak menggunakan cahaya buatan, dimana dibantu dengan alat yaitu modifier light. Light modifier memiliki beragam

bentuk dan kegunaan yang berbeda, seperti contoh payung (umbrella), softbox, snoot, standar reflektor, dan lain sebagainya.

## **B. TUJUAN PENELITIAN**

Tujuan utama penelitian ini adalah untuk menemukan dan mengevaluasi seberapa efektif tiga jenis light modifier, yaitu octobox, standar reflektor, dan snoot, dalam fotografi makanan. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui preferensi pengguna terhadap berbagai aspek pencahayaan yang dihasilkan oleh masing-masing modifikasi cahaya. Ini termasuk fokus dan intensitas cahaya, distribusi cahaya dan bayangan, dan kualitas gambar makanan secara keseluruhan. Penelitian ini bertujuan untuk memberikan panduan praktis bagi fotografer dalam memilih light modifier yang paling sesuai untuk menghasilkan foto makanan yang menarik dan berkualitas tinggi dengan menganalisis hasil survei yang dilakukan oleh para fotografer dan penggemar fotografi makanan.

Selain itu, penelitian ini bertujuan untuk memberikan data empiris tentang kinerja berbagai light modifier untuk memperkaya

literatur di bidang fotografi makanan. Diharapkan bahwa penelitian ini akan membantu fotografer, baik profesional maupun amatir, membuat keputusan yang lebih baik tentang bagaimana menggunakan alat pencahayaan saat mereka mengambil foto makanan. Dengan demikian, penelitian ini tidak hanya akan membantu industri fotografi, tetapi juga akan membantu mengembangkan teori dan praktik pencahayaan dalam fotografi makanan, yang akan meningkatkan kualitas visual dan daya tarik estetis dari foto makanan.

## **C. TINJAUAN PUSTAKA**

### **a. Food Photography**

Fotografi makanan adalah sebuah genre di dalam fotografi yang memotret makanan. Menurut Ambarsari (2012) fotografi makanan adalah makanan itu sendiri, di dalamnya ada gairah, kecintaan dan penghargaan. Konsep dalam fotografi makanan adalah elemen penting untuk bisa membuat sebuah foto terlihat menarik dan bernyawa (Farazy, 2022). Dalam food photography, penguasaan

komposisi dan angle juga akan mempengaruhi pada hasil foto.

#### b. Lighting Food Photography

Semua cahaya tidaklah sama. Cahaya pada saat tengah hari akan terlihat sangat berbeda jika dibandingkan dengan cahaya hangat matahari yang bersinar satu jam sebelum matahari terbenam. Cahaya yang datang dari lampu neon di dapur tidak sama dengan cahaya yang datang dari lampu filamen di meja lampu tidur. Sumber cahaya yang berbeda menciptakan warna, intensitas, dan suasana yang berbeda.

Menurut Young (2012) kualitas cahaya dibagi menjadi tiga, yaitu warna, intensitas dan jarak. Terkait dengan warna, maka hal yang perlu diperhatikan adalah dengan men-setting white balance. Mengenai intensitas cahaya Ketika memilih sumber cahaya untuk memotret makanan, pastikan untuk mempertimbangkan intensitas cahaya yang digunakan. Beberapa sumber cahaya lebih kuat dari yang lain, dan penting untuk tahu bagaimana cara mengatasi cahaya yang digunakan. Dan mengenai jarak, jarak cahaya

terhadap subjek foto akan memainkan peran besar dalam menentukan kelembutan atau kekerasan cahaya. Salah satu prinsip dasar adalah bahwa semakin besar dan dekat cahaya dengan subjek foto, cahaya akan semakin lembut. Jika ingin bayangan lembut, maka dapat dibuat cahayanya lebih besar dengan melampirkan modifier, seperti softbox dan umbrella, untuk menyebarkan sumber cahaya. Kemudian, ketika mendekatkan cahaya besar tersebut ke subjek foto, maka akan didapatkan cahaya lembut dengan sedikit bayangan.

#### D. METODE

Metode yang digunakan pada penelitian kali ini yaitu menggunakan mixed methods, yaitu dengan menggunakan menggabungkan dua metode kuantitatif dan kualitatif. Mixed methods ialah menggabungkan dua atau lebih metode yang diambil dari dua pendekatan yang berbeda, yaitu pendekatan kuantitatif atau kualitatif (dapat sebaliknya) dalam riset yang sedang dijalankan untuk memperoleh data kuantitatif dan kualitatif yang digunakan sebagai bukti empiris dalam menjawab rumusan masalah penelitian karena periset berpendapat hasil temuannya

akan menjadi lebih baik, lengkap dan komprehensif (Sarwono, 2011: 2). Pada data kuantitatif akan dilakukan penyebaran kuesioner ke beberapa responden yang pernah mengikuti kelas fotografi. Terdapat 76 orang responden yang akan mengisi kuesioner.

## E. HASIL DAN PEMBAHASAN



(Gambar 1 : Foto Makanan dengan 3 light modifier yang berbeda)

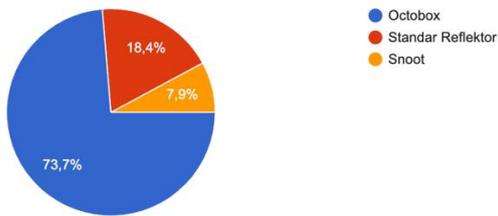
Dalam fotografi memotret makanan memiliki teknik dan cara tersendiri, selain

Dalam memotret makanan ada beberapa light modifier yang bisa digunakan diantaranya octobox, standart reflektor dan

snoot. Dalam memilih light modifier tersebut maka tergantung dari konsep makanan yang akan diangkat, karena akan berpengaruh terhadap hasilnya. Untuk dapat melihat hasil dari foto maka akan dilakukan penggunaan tiga buah light modifier yang berbeda dan efeknya apa yang akan terlihat.

Tiga light modifier yang akan digunakan adalah octobox, yaitu jenis dari softbox namun memiliki segi delapan di sisi-sisinya, kemudian standar reflektor yang memiliki bentuk seperti mangkok dan terakhir adalah snoot yang memiliki bentuk seperti corong. Alasan ketiga light modifier tersebut yang dipilih karena memiliki efek yang berbeda terhadap makanan.

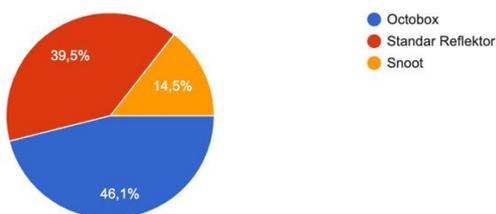
Hasil survei menunjukkan preferensi yang jelas terhadap penggunaan octobox dalam fotografi makanan, dengan mayoritas responden menganggap bahwa alat ini memberikan fokus dan intensitas cahaya terbaik serta distribusi cahaya dan bayangan yang optimal. Secara rinci, hasil survei menunjukkan:



(Gambar 2 : hasil survei fokus dan Intesitas cahaya)

Fokus dan Intesitas Cahaya:

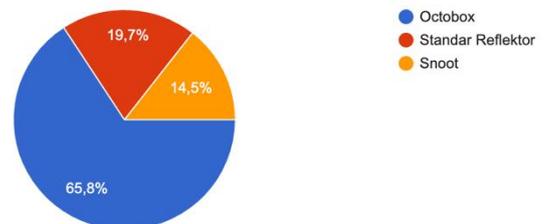
- Sebagian besar responden (73,7%) memilih octobox sebagai light modifier yang menghasilkan fokus dan intensitas cahaya terbaik pada foto makanan.
- Standar reflektor mendapatkan preferensi dari 18,4% responden.
- Snoot mendapatkan 7.9% suara dari responden, menunjukkan bahwa meskipun tidak dominan, masih ada beberapa yang menghargai fokus dan intensitas cahaya yang dihasilkan oleh snoot.



(Gambar 3 : hasil survei Distribusi Cahaya dan Bayangan)

Distribusi Cahaya dan Bayangan:

- Octobox juga unggul dalam hal distribusi cahaya dan bayangan, dengan 46,1% responden menilainya sebagai yang terbaik.
- Standar reflektor diakui oleh 39,5% responden untuk distribusi cahaya yang baik.
- Snoot mendapatkan preferensi dari 14,5% responden, yang menunjukkan bahwa alat ini memberikan distribusi cahaya yang unik yang disukai oleh beberapa orang.



(Gambar 4 : hasil survei Kualitas Foto Terbaik)

Kualitas Foto Terbaik:

- Octobox kembali menonjol dengan 65,8% responden menyatakan bahwa

alat ini menghasilkan kualitas foto makanan terbaik.

- Snoot diakui oleh 14,5% responden, menandakan bahwa meskipun snoot kurang unggul dalam hal fokus dan distribusi cahaya, beberapa responden tetap menghargai hasil foto yang dihasilkan oleh alat ini.

## F. KESIMPULAN

Hasil survei menunjukkan preferensi yang jelas terhadap penggunaan octobox dalam fotografi makanan, dengan mayoritas responden menganggap bahwa alat ini memberikan fokus dan intensitas cahaya terbaik serta distribusi cahaya dan bayangan yang optimal. Secara keseluruhan, data survei mengindikasikan bahwa octobox adalah pilihan yang paling disukai untuk fotografi makanan, terutama karena kemampuannya dalam memberikan pencahayaan yang merata dan lembut, yang penting untuk menonjolkan detail dan estetika makanan. Namun, snoot juga memiliki penggemar yang menghargai kualitas foto yang lebih dramatis dan fokus tajam yang dihasilkannya.

## G. DAFTAR PUSTAKA

### Buku, Jurnal, Artikel

- Ambarsari, R. 2012. Buku Pintar Fotografi: Food Photography for Everyone. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Farzy, A. S. (2022). Eksotika Fotografi Makanan Pada Masakan Tradisional Sumatera Barat . *Civil Officium: Journal of Empirical Studies on Social Science*, 1(2). <https://doi.org/10.53754/civilofficium.v1i2.342>
- Sarwono, J. 2011. Mix Methods: Cara Menggabung Riset Kuantitatif dan Riset Kualitatif Secara Benar. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Young, Nicole. S. 2012. Food Photography: From Snapshot to Great Shots. Berkeley: Peachpit Press.