

# BAB 1

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang Masalah

Perkembangan bidang ilmu fotografi di Indonesia telah memberikan kontribusi signifikan dalam membentuk serta mengubah perspektif masyarakat terhadap dunia fotografi. Fotografi makanan merupakan teknik pengambilan gambar makanan dengan tujuan menampilkan visual yang lebih menarik dan menggugah selera. Dalam industri kuliner, seperti pada produsen makanan, restoran, dan kafe, fotografi makanan menjadi kebutuhan penting untuk mendukung promosi dan pemasaran produk (Erwin, Kamaluddin & Andi, 2020).

Pelaku dan pengamat di industri makanan dan minuman telah memahami teknologi yang mendasar dari fenomena ini, dan teknologi ini dikenal sebagai seni fotografi. Promosi produk yang menarik digunakan oleh industri makanan dan minuman untuk membantu bertahan dalam kondisi pasar yang kompetitif. Dengan memanfaatkan teknik fotografi yang kreatif dan estetik, perusahaan mampu meningkatkan daya tarik visual produk sekaligus membangun citra yang kuat di mata konsumen (Saritas Adile, 2023).

Berbagai metode penataan gaya diterapkan dalam berbagai karya untuk tujuan menciptakan citra yang lebih baik untuk kualitas tampilan visual pada hasil foto. Pendekatan gaya yang berbeda, baik alami maupun buatan, digunakan untuk membuat hidangan tampak lebih menggugah selera dari pada kenyataannya. Beberapa pendekatan penataan gaya dan pertimbangan berbagai dampak yang mungkin mempengaruhi jumlah *styling* yang bisa dilakukan, akan memberikan pencerahan baru tentang fotografi makanan dan apa saja hal yang benar-benar diperlukan untuk menciptakan citra yang menggugah selera (Michaela Sue Blanchard, 2020).

*Food stylist* bertanggung jawab menciptakan representasi visual makanan dan hidangan yang ditampilkan dalam berbagai media, termasuk majalah, buku masak, iklan, kemasan makanan, iklan televisi, dan terkadang film layar lebar. Dengan memanfaatkan teknik di balik layar dan keterampilan kuliner, seorang penata makanan bertanggung jawab untuk menyajikan makanan dengan visual menarik, menggugah selera, dan tampak mudah disiapkan. *Food stylist*

mengintegrasikan perspektif kreatif, keahlian dalam persiapan makanan, serta interpretasi artistik dari instruksi tertulis dalam resep untuk menghasilkan gambar yang estetik dan menggoda dalam fotografi makanan (Lou Manna, 2005).

Beberapa profesional *food stylist* memulai karir sebagai *Chef* atau setidaknya memiliki pengetahuan gizi dan teknik memasak. Saat ini jumlah profesional *food stylist* di Indonesia tidak banyak, sehingga peluangnya masih terbuka cukup luas (Larasati Rully dan Ulung, 2013).

Profesional *Food stylist* menggunakan teknik *mock up* produk untuk meningkatkan kualitas visual dan menghasilkan foto yang fotogenik. Teknik *mock up* produk digunakan bagi kebutuhan komersil seperti pembuatan media iklan, menu restoran, buku, majalah, poster, dan lainnya. Dengan teknik *mock up*, produk yang dihasilkan dapat lebih mudah dibuat menjadi lebih atraktif dan disesuaikan dengan konsep produk yang ingin dihasilkan. Contoh jenis produk yang dapat dibuat dengan teknik *mock up* adalah *mock up* ayam panggang.

Olesan ayam panggang terbuat dari 2 sendok makan minyak, 1 sendok teh saus hoisin, 1 sendok teh *Bitters of Angostura*, dan  $\frac{1}{4}$  cairan pencuci piring. Hasil olesan dapat disesuaikan dengan kebutuhan, warna lebih coklat dapat diperoleh dengan menambahkan saus hoisin dan warna yang lebih merah dapat diperoleh dengan menambahkan lebih banyak *Bitters Angostura* atau sedikit pewarna makanan merah (Linda Bellingam, 2008). Ini merupakan formula olesan non *edible mock up* karena pada formulanya terdapat penggunaan cairan pencuci piring sebagai bahan campurannya.

Penggunaan bahan campuran untuk olesan *mock up* ayam panggang tidak sepenuhnya menggunakan bahan yang dapat dimakan. Hal tersebut dapat ditemukan di dunia industri kuliner khusus *food photography*. Beberapa bahan *non-edible* memiliki sifat dan karakteristik tertentu yang dibutuhkan untuk menjadi olesan. Bahan *non-edible* yang dimaksud contohnya seperti sabun cuci piring, yang digunakan sebagai campuran olesan untuk membentuk lapisan mengkilap.

Dalam praktik fotografi makanan komersial, penata makanan seringkali menggunakan bahan-bahan yang tidak dapat dikonsumsi (*non-edible*) selama proses penataan untuk mencapai efek estetika yang diinginkan serta memenuhi ekspektasi (Ambarsari, 2011). Penggunaan bahan perekat dan cairan berbasis

kimia digunakan untuk menciptakan tampilan yang estetis dan tidak ada prinsip lanjutan yang mengakibatkan bahan makanan terbuang karena tidak dapat dikonsumsi (Sharon, 2021).

Untuk keperluan pembuatan brosur maupun pembuatan iklan televisi, ayam panggang tidak dapat diolah seperti untuk konsumsi pada umumnya. Diperlukan teknik pengolahan khusus agar ayam panggang yang disajikan tampak segar, tidak keriput, menarik secara visual, dan mampu menggugah selera. Pendekatan ini tidak hanya berlaku untuk ayam, melainkan juga jenis unggas lainnya seperti kalkun dan bebek (Cucu Cahyana, 2021). Pemanfaatan bahan makanan yang benar-benar bisa dikonsumsi dalam *food stylist* berperan dalam menghasilkan tampilan yang alami, menarik selera, dan aman untuk dikonsumsi, sehingga meningkatkan nilai estetika sekaligus fungsi dari *mock up* makanan tersebut (Atithya, 2022).

Menurut R. Achmad Djazuli, Rahmad Jumadi, & Bachtiar Febrianto (20024) Aspek keberlanjutan perlu menjadi perhatian dalam pengembangan produk pangan. Konsumen moderen semakin peduli terhadap dampak lingkungan dan sosial dari makanan yang akan mereka konsumsi. Perlu adanya integrasi keinginan dalam setiap pengembangan produk mulai dari prinsip pemilihan bahan baku pangan. Pendekatan ini tidak hanya mendukung pelestarian lingkungan tetapi juga dapat meningkatkan daya tarik bagi profesional *food stylist* dan konsumen yang sadar akan pentingnya produk pangan yang berkelanjutan. Diperlukan perhatian khusus bagi *food stylist* untuk membuat produk *mock up* yang dapat dimakan guna menghasilkan efek estetika pada hasil *mock up* tanpa risiko keamanan pangan. Dengan ini ayam dapat dikonsumsi dan tidak terbuang karena bahan yang digunakan tergolong *edible ingredient* serta mengurangi potensi *food waste*.

Industri pengolahan makanan termasuk sektor yang mengalami pertumbuhan paling pesat di duni dan sejumlah besar limbah dihasilkan selama pengolahan makanan. Menurut statistik, produksi, distribusi, dan penjualan eceran makanan dan minuman menyumbang sekitar 20% dari total 14 MMT (*Million Metric Ton*) sampah yang dihasilkan setiap tahunnya. Industri buah dan sayur

menghasilkan lebih banyak limbah dibandingkan sektor pengolahan makanan lainnya, yakni sebesar 25–30% dari total limbah (Sarker A. et al, 2024).

Dalam industri tata makanan profesional, penata makanan menerapkan berbagai teknik kreatif untuk meningkatkan presentasi visual hidangan, termasuk penggunaan bahan perekat dan semprotan berbasis kimia untuk menciptakan tampilan yang estetik dan menggugah selera. Penting untuk menekankan prinsip keberlanjutan dengan tidak membuang-buang bahan makanan (Sharon, 2021). Di Indonesia, saus tomat tersedia secara luas di berbagai jenis pasar, baik tradisional maupun modern. Produk ini memiliki beragam varian dengan rentang harga yang beragam dari yang ekonomis hingga yang cukup tinggi (Dharmawan, F. T. et al., 2024).

Pada penelitian akan dilakukan pembuatan formula olesan *edible mock up* ayam panggang menggunakan bahan yang dapat dimakan, yaitu saus tomat dan kecap manis. Kecap manis dan saus tomat merupakan bahan pangan yang mudah ditemukan di kehidupan sehari-hari dan memiliki harga jual yang rendah. Yang diharapkan dari penggunaan kecap manis dan saus tomat adalah menciptakan efek yang lebih maksimal pada hasil *mock up* ayam panggang. Penelitian akan menggunakan metode eksperimen untuk menguji berbagai proporsi campuran saus tomat dan kecap manis dalam proses formulasi olesan *mock up* ayam panggang. Dalam penelitian ini evaluasi visual dilakukan oleh profesional *food stylist* untuk menilai hasil akhir *mock up* ayam panggang terhadap pengaplikasian formula olesan *edible*. Pembuatan produk *mock up* ayam panggang menggunakan teknik *mock up* realistis yang merupakan konsep teknik *mock up* yang menggunakan bahan yang sepenuhnya dapat dimakan. Pada penelitian dilakukan uji coba formula dengan tujuan menentukan formula olesan standar yang terbaik sebagai acuan formula perlakuan yang akan digunakan dalam penelitian.

Dengan adanya respon profesional *food stylist*, proses pembuatan *mock up* dapat dilakukan secara lebih sistematis untuk menghasilkan representasi visual yang lebih konsisten. Mutu sensoris memiliki peranan yang penting dalam menghasilkan produk yang berkualitas, kualitas sensoris ini sangat berkaitan dengan penilaian organoleptik karena mutu sensoris dapat dievaluasi melalui penilaian yang dilakukan oleh pancaindra manusia.

## 1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan uraian dari latar belakang masalah yang dikemukakan diatas, masalah dapat diidentifikasi sebagai berikut :

1. Kurangnya data yang komprehensif mengenai teknik *mock up* ayam panggang menjadi kendala dalam memahami formula olesan untuk ayam panggang
2. Bahan formula olesan pada *mock up* ayam panggang termasuk golongan *edible ingredients*
3. Peran teknik dan formula olesan pada *mock up* ayam panggang masih kurang maksimal pada warna, kilau atau kilap dan tekstur
4. Meski telah ada pendekatan yang dikembangkan untuk teknik *mock up*, efektivitasnya dalam praktik masih kurang dipahami
5. Hingga saat ini, tidak banyak literatur ilmiah yang secara spesifik mengeksplorasi teknik *mock up* dan formula olesan pada ayam panggang

## 1.3 Pembatasan Masalah

Penelitian ini akan dibatasi pada pengaruh perbandingan formulasi *edible mock up* ayam panggang terhadap respon profesional *food stylist* dan mutu sensoris dengan uji penampakan (*appearance test*) yang meliputi aspek warna, kilau, bentuk ayam, pemerataan warna, dan pemerataan bakar.

## 1.4 Perumusan Masalah

Berdasarkan identifikasi dan pembatasan masalah, maka dapat dirumuskan masalah dari penelitian ini diantaranya: Apakah terdapat pengaruh perbandingan formulasi olesan *edible mockup* ayam panggang terhadap respon profesional *food stylist* dan mutu sensoris olesan?

## 1.5 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini untuk menganalisis pengaruh formulasi olesan *edible mock up* ayam panggang yang berbeda terhadap respon profesional *food stylist* dengan uji beda pasangan dan mutu sensoris dengan uji penampakan (*appeaarance test*) yang meliputi aspek warna, kilau, bentuk ayam, pemerataan warna, dan pemerataan bakar.

## **1.6 Manfaat Penelitian**

Hasil penelitian ini diharapkan dapat berguna untuk :

### **1.6.1. Manfaat bagi Prodi**

1. Menambah kepustakaan dan sumber referensi bagi pengembangan penelitian selanjutnya.
2. Menjadi referensi teori dalam mata kuliah Penyelenggaraan Makanan untuk Iklan dan Seni Kuliner.
3. Memberikan informasi mendalam dalam teknik *mock up* dan formulasi olesan *edible* untuk ayam panggang

### **1.6.2. Manfaat bagi Peneliti**

Hasil penelitian ini diharapkan menjadi salah satu penerapan dan pengaplikasian dari ilmu yang telah diperoleh dalam bidang penelitian dan menambah wawasan baru, serta peneliti akan mendapatkan hasil respon profesional *food stylist* dengan uji beda pasangan dan uji mutu sensoris dari pengaruh formulasi olesan *edible mock up* ayam panggang.

### **1.6.3. Manfaat bagi Obyek Penelitian**

Hasil penelitian diharapkan dapat dijadikan sebagai alternatif olesan *edible mock up* yang memiliki respon profesional *food stylist* dan mutu sensoris terbaik.

### **1.6.4. Manfaat bagi Masyarakat**

Hasil penelitian diharapkan dapat memberi kontribusi teoritis dengan memperkaya pemahaman tentang formulasi olesan *edible mock up* ayam panggang serta mengembangkan teori-teori teknik *mock up* yang ada.

### **1.6.5. Manfaat bagi Mata Kuliah**

Hasil penelitian diharapkan dapat menjadi alternatif formula olesan *edible mock up* dengan respon profesional *food stylist* dan mutu sensoris terbaik yang dapat dikaji dalam mata kuliah penyelenggaraan makanan untuk iklan atau seni kuliner