

Pengaruh *Lighting* Pada *Food Photography* Produk Makanan Dengan Pemanfaatan Teknik *Still Life*

Josua Lam Ganda Ompusunggu¹, Satriya Bayu Aji²

Program Studi Teknologi Rekayasa Multimedia, Jurusan Teknik Informatika
Politeknik Negeri Batam

Article Info

Article history:

Received Jun 12th, 201x

Revised Aug 20th, 201x

Accepted Aug 26th, 201x

Keyword:

Food photography

Still life

Cahaya alami

Cahaya Buatan

Pengaruh *Lighting*

ABSTRACT

Penelitian ini membahas dampak cahaya terhadap fotografi makanan, khususnya pada produk kue, dengan menggunakan teknik *still life*. Penelitian dilakukan dengan memotret *croissant* dalam dua jenis cahaya, yaitu alami dan buatan, dengan komposisi yang sama agar bisa dibandingkan. Hasil dari penelitian ini dianalisis melalui dokumentasi, wawancara dengan tiga fotografer makanan profesional, serta refleksi peneliti sendiri. Temuan menunjukkan bahwa cahaya alami memberikan kesan lembut dan natural, tetapi karena keadaan cuaca bisa berubah, hasilnya kurang konsisten. Sementara itu, cahaya buatan memberikan kontrol yang lebih baik, membuat tekstur lebih terlihat dan warna lebih hidup, sehingga hasilnya lebih konsisten. Menurut para praktisi, pemilihan cahaya bergantung pada suasana dan tujuan fotografi yang diinginkan. Kesimpulan penelitian ini menyatakan bahwa memahami prinsip dasar pencahayaan membantu fotografer memaksimalkan penggunaan cahaya alami maupun buatan untuk membuat hasil fotografi makanan yang menarik dan efektif.

Copyright © 201x Institute of Advanced Engineering and Science.
All rights reserved.

1. PENDAHULUAN

Food photography telah menjadi bagian penting dalam dunia kuliner modern, terutama di era digital yang bergantung pada konten visual. Melalui media sosial seperti Instagram dan Pinterest, gambar makanan yang menarik bisa memengaruhi minat pembeli dan membangun keterlibatan merek. Selain berfungsi sebagai dokumentasi, gambar makanan juga bisa menjadi strategi komunikasi untuk meningkatkan daya tarik dan keputusan pembelian.

Lighting dalam *food photography* tidak hanya berfungsi untuk menerangi objek, tetapi juga membentuk karakter visual melalui pengaturan arah, kualitas, dan intensitas cahaya. Pencahayaan menjadi elemen utama dalam menciptakan suasana serta memperkuat daya tarik visual produk makanan. Pentingnya teknik pencahayaan dan komposisi dalam menonjolkan tekstur, bentuk, serta warna makanan agar terlihat lebih hidup dan menggugah selera telah dibahas dalam beberapa penelitian [1]. Peran arah cahaya, seperti *side lighting*, berpengaruh dalam memberikan volume dan kedalaman pada objek, terutama dalam pendekatan *still life photography*, di mana setiap elemen dalam *frame* diatur dengan cermat untuk menciptakan keseimbangan visual [2]. Pendekatan *still life* menuntut kontrol penuh terhadap elemen visual — mulai dari pencahayaan, tata letak objek, hingga penggunaan properti pendukung — agar keseluruhan komposisi menghasilkan narasi visual yang kuat. Kualitas *available light* yang lembut dan hangat mampu menghadirkan kesan alami dan autentik, sementara pencahayaan buatan (*artificial lighting*) memerlukan kontrol teknis yang lebih presisi untuk mencapai hasil visual yang konsisten [3]. Dalam konteks komersial, penyusunan *lighting setup* menjadi tahap penting dalam proses pemotretan, meliputi pemilihan sumber cahaya utama (*key light*), cahaya pendukung (*fill light*), serta penggunaan reflektor atau difuser untuk mengontrol bayangan dan *highlight* [3].

Implementasi pencahayaan dalam *food photography* juga harus disesuaikan dengan tujuan visual. Untuk pendekatan *storytelling*, pencahayaan digunakan untuk membangun atmosfer dan emosi tertentu, sedangkan untuk tujuan komersial, pencahayaan difokuskan pada kejelasan bentuk, tekstur, dan kesan premium pada produk. Penelitian sebelumnya juga menegaskan bahwa kombinasi antara teknik *still life* dan penyusunan

pencahayaan yang tepat menjadi kunci dalam menghasilkan visual makanan yang estetik sekaligus komunikatif [4].

Salah satu elemen paling krusial dalam *food photography* adalah pencahayaan (*lighting*). *Lighting* berperan penting dalam menonjolkan tekstur, warna, dan suasana dari objek makanan [2]. Pencahayaan yang tepat dapat menciptakan atmosfer yang sesuai dengan tujuan komunikasi visual, sedangkan pencahayaan yang kurang tepat dapat membuat makanan tampak datar atau tidak menggugah selera.

Teknik *still life* menjadi pendekatan efektif dalam *food photography* karena memungkinkan fotografer mengatur objek, komposisi, latar, dan pencahayaan secara terkontrol. Teknik ini digunakan sebagai media promosi untuk menonjolkan estetika makanan melalui pengaturan objek yang diam dengan pencahayaan yang tepat [3]. Namun, masih banyak fotografer dan pelaku usaha kuliner yang belum memanfaatkan potensi pencahayaan baik alami maupun buatan secara optimal [4].

Penelitian ini difokuskan pada analisis pengaruh pencahayaan alami dan buatan terhadap hasil visual *food photography* dengan teknik *still life*. Objek yang digunakan adalah *croissant*, dipilih karena memiliki tekstur dan bentuk yang dapat menunjukkan perbedaan karakter visual tiap sumber cahaya. Dengan demikian, penelitian ini diharapkan dapat memberikan pemahaman lebih dalam mengenai bagaimana *lighting* memengaruhi kualitas visual fotografi makanan, serta menjadi referensi bagi fotografer maupun praktisi industri kuliner.

2. METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif dengan metode *Practice-Based Research* (PBR) sebagai metode utama. PBR dipilih karena penelitian menempatkan praktik pemotretan sebagai pusat proses pencarian pengetahuan. Hasil karya foto tidak hanya berfungsi sebagai produk akhir, tetapi juga sebagai data utama untuk dianalisis [5]. Selain itu, penelitian ini didukung oleh pendekatan *Design-Based Research* (DBR). DBR digunakan untuk merancang dan menguji eksperimen pemotretan dengan dua kondisi pencahayaan (alami dan buatan), sehingga perbandingan visual dapat dilakukan secara sistematis [1].



Gambar 1. Alur *Practice-Based Research*

2.1 Research Design and Location

Penelitian ini menggunakan metode *Practice-Based Research* (PBR) sebagai metode utama, dengan *Design-Based Research* (DBR) sebagai pendukung. PBR dipilih karena penelitian ini berfokus pada praktik pemotretan sebagai sumber utama data. Foto yang dihasilkan menjadi bahan analisis untuk memahami pengaruh pencahayaan. Pendekatan seperti ini banyak dipakai pada penelitian kreatif di bidang seni dan desain di Indonesia [5].

DBR digunakan untuk mendukung proses penelitian dengan cara merancang dan membandingkan eksperimen fotografi. Dalam penelitian ini, eksperimen dilakukan dengan dua kondisi pencahayaan: cahaya alami dan cahaya buatan. DBR membantu peneliti mengatur, mencoba, lalu mengevaluasi hasil foto secara lebih terstruktur [6]. Peralatan utama dalam eksperimen meliputi kamera, lensa, *lighting*, serta perlengkapan pendukung yang digunakan untuk mendukung konsistensi pengambilan gambar.

2.2 Research Object and Subject

- **Objek penelitian:** *croissant*, dipilih karena memiliki tekstur dan bentuk yang jelas, sehingga mudah memperlihatkan perbedaan pencahayaan.
- **Subjek penelitian:** tiga fotografer makanan profesional yang diminta menilai hasil foto berdasarkan tekstur, warna, dan daya tarik visual [7].
 - **Pemilihan Praktisi Ahli:** Pemilihan tiga praktisi ahli dilakukan dengan metode *purposive sampling*, yaitu pemilihan informan secara sengaja berdasarkan kriteria yang relevan dengan tujuan penelitian. Praktisi yang dipilih merupakan fotografer makanan profesional dengan pengalaman minimal tiga tahun, memiliki portofolio aktif di media sosial atau katalog produk,

memahami teknik pencahayaan alami dan buatan, serta terlibat langsung dalam produksi visual kuliner. Kriteria ini digunakan agar penilaian terhadap hasil foto bersifat objektif, relevan, dan mendukung validitas penelitian kualitatif deskriptif.

- **Lokasi penelitian:** Penelitian ini dilakukan di Vold Artisan Purimas 2, sebuah kafe yang berlokasi di kawasan Purimas, Batam.



Gambar 1. Lokasi Penelitian

2.3 Data Collection Methods

Metode pengumpulan data terdiri dari:

1. Observasi – melihat contoh foto makanan di media sosial dan portofolio fotografer sebagai referensi [7].
2. Produksi Foto – Proses pemotretan dilakukan menggunakan kamera *mirrorless* Canon M50 dengan lensa 17-40mm f/4, serta sumber cahaya buatan berupa lampu *continuous light* Godox 60W tanpa menggunakan *softbox*.
3. Eksperimen Desain (DBR) – mencoba beberapa variasi pencahayaan untuk melihat pengaruhnya terhadap hasil foto [2].
4. Wawancara – diskusi dengan tiga fotografer profesional untuk mendapatkan pendapat mereka tentang hasil foto [7].
5. Dokumentasi – menyimpan hasil foto, diagram *setup* cahaya, dan catatan refleksi selama proses pemotretan [6].

2.4 Data Analysis Technique

Analisis data dilakukan dengan langkah:

- Reduksi Data – Setelah pengambilan data foto dengan dua kondisi pencahayaan, yaitu alami dan buatan, peneliti memilih dua sampel foto yang paling representatif melalui proses reduksi data. Kedua foto tersebut—masing-masing mewakili pencahayaan alami dan buatan—digunakan sebagai bahan analisis dan penilaian oleh praktisi ahli untuk meninjau aspek pencahayaan, tekstur, warna, serta daya tarik visual pada objek *croissant*.



Gambar 2. Cahaya Alami



Gambar 3. Cahaya Buatan

- Analisis Visual Komparatif – membandingkan hasil foto dengan cahaya alami dan buatan, terutama dari sisi tekstur, warna, dan suasana visual [1], [4].
- Analisis Tematik – mencari tema dari wawancara, seperti preferensi fotografer, kendala teknis, dan cara mengatasi masalah.
- Triangulasi – menggabungkan hasil foto, eksperimen, dan pendapat praktisi untuk membuat kesimpulan [6].

2.5 Reflective Observation

Selama proses pemotretan, peneliti merasakan bahwa cahaya alami menghasilkan nuansa lembut dan hangat, namun sulit dikontrol karena perubahan kondisi cuaca. Sebaliknya, penggunaan cahaya buatan memberi kendali lebih baik terhadap arah dan intensitas, sehingga detail tekstur *croissant* tampak lebih jelas dan konsisten. Dari pengalaman tersebut, saya menyimpulkan bahwa pemahaman terhadap karakter masing-masing sumber cahaya menjadi kunci dalam menghasilkan foto makanan yang optimal [4].

3. HASIL DAN ANALISIS

Sebagai bagian dari tahapan *Practice-Based Research (PBR)* dan *Design-Based Research (DBR)*, peneliti melakukan wawancara serta praktik pemotretan dengan menggunakan dua jenis pencahayaan, yaitu cahaya alami dan cahaya buatan.

3.1 Transkrip Wawancara (Ringkasan)

- Adit (Trafo Production): Cahaya alami memberi kesan natural dan organik, cocok untuk UMKM dan media sosial. Namun, sulit dikendalikan, hasilnya sering *overexposed*. Cahaya buatan membuat tekstur lebih jelas dan profesional untuk branding, tapi bisa tampak kaku jika salah pengaturan.
- Vito (Travo Production): Cahaya alami menghasilkan warna yang sering berubah (kehijauan saat mendung) dan cenderung *flat*. Cahaya buatan lebih konsisten dan presisi, detail tekstur lebih menonjol. Pemilihan *lighting* tergantung tujuan brand: alami untuk kesan hangat di media sosial, buatan untuk katalog profesional.
- Ayub (Kopiyukk): Cahaya alami lembut dan natural, tetapi detail kurang terlihat tanpa reflektor. Cahaya buatan lebih kuat dalam menampilkan tekstur dan warna, cocok untuk katalog/menu. Bagi pemula, bisa memanfaatkan cahaya jendela dan reflektor sederhana sebelum beralih ke lampu studio.

3.2 Reduksi Data

- Cahaya alami: natural, organik, hangat → kelebihan. Kekurangannya sulit dikontrol, hasil tidak konsisten, detail kurang jelas.
- Cahaya buatan: konsisten, detail, presisi, profesional → kelebihan. Kekurangannya butuh alat tambahan, berisiko terlihat artifisial.
- Faktor penentu: tujuan fotografi (artistik/storytelling vs. komersial/branding).
- Saran pemula: pahami arah cahaya, manfaatkan reflektor sederhana, banyak bereksperimen.

3.3 Kategorisasi Tematik

- Tema 1: Kelebihan & Kekurangan Cahaya Alami → natural, hangat, *storytelling*, tapi tidak stabil.
- Tema 2: Kelebihan & Kekurangan Cahaya Buatan → konsisten, detail, cocok komersial, tapi butuh alat & skill.
- Tema 3: Pengaruh terhadap Tekstur, Warna, Kualitas → alami = flat, ambience berpengaruh; buatan = tajam, warna asli.
- Tema 4: Relevansi untuk Promosi → alami untuk UMKM & sosmed; buatan untuk katalog & branding.
- Tema 5: Saran Praktisi untuk Pemula → pahami arah cahaya, gunakan reflektor, berani eksperimen.

3.4 Interpretasi Peneliti

Dari hasil wawancara, dapat diinterpretasikan bahwa pemilihan *lighting* dalam *food photography* sangat bergantung pada tujuan brand dan konteks penggunaannya. Cahaya alami lebih tepat bila ingin menampilkan nuansa hangat, natural, dan dekat dengan keseharian audiens, sedangkan cahaya buatan lebih unggul dalam kebutuhan komersial yang menuntut konsistensi dan detail produk. Selain itu, wawasan praktisi menunjukkan bahwa keterampilan teknis (seperti pengaturan arah cahaya, penggunaan reflektor, dan *editing*) sama pentingnya dengan pemilihan sumber cahaya. Dengan demikian, fotografer pemula perlu memulai dari eksplorasi cahaya alami sebelum berinvestasi ke pencahayaan buatan.

3.5 Dokumentasi Wawancara dengan Narasumber

Wawancara dilakukan secara langsung dengan tiga praktisi *food photography* untuk menggali pandangan mereka tentang penggunaan cahaya alami dan buatan.



Gambar 2. Narasumber Adit



Gambar 3. Narasumber Vito











Gambar 4. Narasumber Ayub

3.6 Dokumentasi Hasil Pemotretan

Peneliti melakukan eksperimen pemotretan *croissant* dengan dua kondisi pencahayaan yang berbeda. Seluruh pengambilan foto produk dilakukan menggunakan pengaturan kamera yang sama untuk menjaga konsistensi hasil visual, yaitu: *shutter speed* 1/125 detik, *aperture* f/5.6, dan ISO 200.

Pengaturan tersebut dipilih untuk memperoleh eksposur seimbang dengan kedalaman ruang sedang, serta mempertahankan ketajaman detail pada tekstur *croissant*.

Tabel 1. Variasi dan Implementasi *Lightning*



Dokumentasi Kegiatan	Jenis Pencahayaan	Diagram Lighting	Keterangan
	Cahaya Alami		Natural Light Setup Cahaya utama berasal dari sisi kanan depan melalui jendela dengan arah matahari tenggara (sekitar pukul 11), sementara cahaya tambahan berasal dari pantulan sisi belakang ruang (arah barat daya, setara pukul 6), di ambil di jam 16.30 dengan kondisi cuaca sedikit mendung.
	Cahaya Buatan		Single Light (Key Light – Front Left Side) Menggunakan satu sumber cahaya utama yang ditempatkan di sisi kiri depan subjek dengan sudut sekitar 45° terhadap kamera. Pencahayaan ini menonjolkan dimensi dan menciptakan bayangan alami yang memperkuat tekstur pada permukaan <i>croissant</i> .
	Cahaya Buatan		Two-Light (Key Light – Front Left Side + Fill Light – Top) Konfigurasi dua sumber cahaya dengan <i>key light</i> di sisi kiri depan dan <i>fill light</i> di atas subjek. Cahaya pengisi dari atas membantu mengurangi kontras serta melembutkan area bayangan, menghasilkan tampilan yang lebih seimbang dan natural.
	Cahaya Buatan		Two-Light (Key Light – Front Left Side + Fill Light – Back) Menggunakan cahaya utama di sisi kiri depan dan tambahan cahaya pengisi dari arah belakang subjek. <i>Fill light</i> belakang menghasilkan <i>rim light</i> halus yang memberikan garis cahaya di tepi <i>croissant</i> , menciptakan efek pemisahan antara subjek dan latar belakang (<i>subject-background separation</i>).

	<p>Cahaya Buatan</p>		<p>Two-Light (Key Light – Front Left Side + Fill Light – Front Right Side) <i>Key light</i> ditempatkan di sisi kiri depan, sementara <i>fill light</i> berada di sisi kanan depan subjek. Pencahayaan ganda ini menciptakan keseimbangan antara kedalaman dan pencahayaan area depan, mempertahankan detail di kedua sisi objek tanpa menghilangkan dimensi visualnya.</p>
---	--------------------------	---	---

Proses dokumentasi dilakukan untuk merekam hasil penerapan dari setiap variasi *lighting* yang telah diimplementasikan pada tahap eksperimen. Setiap konfigurasi pencahayaan diuji secara bertahap untuk melihat pengaruh arah dan jumlah sumber cahaya terhadap tampilan visual produk. Dalam tahapan ini, dihasilkan berbagai implementasi *lighting* yang memengaruhi hasil foto produk dari segi tekstur, warna, serta *mood visual* yang terbentuk. Dokumentasi ini menjadi bagian penting dalam tahap refleksi metode *Practice-Based Research* (PBR), di mana hasil visual dianalisis untuk menilai efektivitas pencahayaan dalam menciptakan karakter visual yang diinginkan pada objek *croissant*.

Tabel 2. Hasil Implementasi *Lighting*

Hasil Kegiatan	Keterangan
	<p>Pemotretan dilakukan pukul 16.30 WIB dengan cahaya alami dua arah melalui kisi jendela. Cahaya utama berasal dari arah tenggara (sekitar posisi matahari pukul 11) yang menerangi sisi kiri depan produk, sedangkan cahaya sekunder dari arah barat daya (sekitar pukul 6 sore) memantulkan cahaya lembut ke sisi belakang. Kombinasi ini menghasilkan pencahayaan seimbang dengan tekstur <i>croissant</i> yang tetap menonjol dan alami.</p>
	<p>Dokumentasi aktivitas pemotretan menggunakan satu sumber cahaya (<i>continuous lamp</i>) ditempatkan pada posisi sekitar pukul 7 relatif terhadap subjek (<i>croissant</i> berada menghadap pukul 12), sedangkan fotografer berdiri pada posisi pukul 6 (depan subjek). Visual yang dihasilkan menunjukkan bayangan dominan mengarah ke sisi pukul 1–3, dengan <i>highlight</i> pada sisi yang menghadap sumber cahaya. Efek: Menonjolkan tekstur permukaan (lapisan renyah <i>croissant</i>) dan menciptakan <i>depth</i> melalui kontras bayangan. Catatan teknis: perhatikan <i>exposure</i> agar <i>highlight</i> tidak <i>clipping</i>; gunakan reflektor kecil di sisi berlawanan jika ingin menahan bayangan terlalu gelap.</p>
	<p>Setup menempatkan main light pada pukul 7 dan tambahan <i>fill light</i> dari arah atas (di atas produk). Hasil menunjukkan tekstur yang jelas pada sisi yang diterangi oleh main light, sementara <i>fill</i> dari atas membantu meratakan bayangan atas (mengurangi kontras tajam) dan menambah detail pada permukaan atas <i>croissant</i>. Efek: Kombinasi ini cocok untuk memperlihatkan <i>both edge texture</i> dan <i>top-surface</i> detail (mis. Glasir atau <i>topping</i>).</p>

	<p><i>Main light</i> masih pada pukul 7, sedangkan sumber pengisi ditempatkan di belakang produk untuk menciptakan <i>rim/back light</i>. Visual: <i>back fill</i> membentuk garis cahaya halus di pinggiran <i>croissant</i> (rim), memisahkan objek dari latar belakang dan menambah dimensi. Efek: Teknik ini efektif untuk menghasilkan <i>look premium/editorial</i> karena menekankan siluet dan membuat permukaan terlihat lebih tiga dimensi.</p>
	<p>Foto lingkungan pemotretan yang menunjukkan jendela, meja, dan posisi lampu-lampu kecil yang digunakan sebagai pengisi. Gambar ini penting sebagai dokumentasi konteks (PBR) karena memperlihatkan faktor eksternal seperti <i>available light</i> dari jendela, refleksi dari dinding, dan penempatan peralatan yang memengaruhi hasil foto.</p>

Berikut dibawah ini menampilkan Tabel 1 sebagai tabel Pertanyaan Wawancara.

Tabel 3. Pertanyaan Wawancara

1	Apa kesan pertama Anda terhadap foto <i>croissant</i> dengan cahaya alami ini?
2	Apa kesan pertama Anda terhadap foto <i>croissant</i> dengan cahaya buatan ini?
3	Menurut Anda, perbedaan apa yang paling terlihat dari kedua foto tersebut?
4	Bagaimana <i>lighting</i> memengaruhi tekstur, warna, dan kesan kualitas <i>croissant</i> pada foto ini?
5	Jika foto ini digunakan untuk promosi <i>bakery</i> , <i>lighting</i> mana yang menurut Anda lebih efektif? Mengapa?
6	Apakah ada pengalaman pribadi Anda terkait penggunaan cahaya alami/buatan dalam <i>food photography</i> yang bisa dibagikan?
7	Saran apa yang Anda bisa berikan kepada fotografer pemula agar bisa memaksimalkan foto makanan dengan <i>lighting</i> terbatas?

Berikut ini merupakan Hasil Analisis Wawancara yang akan ditampilkan pada Tabel 2.

Tabel 4. Hasil Analisis Wawancara

Pertanyaan / Tema	Kategori / Sub-Tema	Adit (Travo Production)	Vito (Travo Production)	Ayub (Kopiyukk)
Pandangan cahaya alami	Kelebihan	Natural, organik, dekat dengan daily life; praktis untuk UMKM dan media sosial	Memberi kesan natural, hangat, relatable untuk media sosial	Lembut, natural, cocok untuk gaya hidup / storytelling
	Kekurangan	Tidak bisa dikontrol, tergantung cuaca, highlight sering over; tekstur kurang detail	Warna sering off (kehijauan saat mendung), hasil flat, tergantung cuaca	Tergantung posisi jendela & cuaca, detail kurang jelas tanpa reflektor
Pandangan cahaya buatan	Kelebihan	Lebih fokus, warna & tekstur lebih pop-up, profesional untuk branding komersial	Warna lebih natural, tekstur lebih detail, bisa atur arah cahaya & bayangan	Detail dan kontras lebih kuat, warna lebih jelas, cocok untuk katalog/menu
	Kekurangan	Bisa terlihat "kaku" kalau salah setting, terlihat seperti pakai flash	Perlu alat tambahan, jika tidak diatur bisa terlihat artifisial	Membutuhkan modal peralatan tambahan

Pertanyaan / Tema	Kategori / Sub-Tema	Adit (Travo Production)	Vito (Travo Production)	Ayub (Kopiyukk)
Perbedaan utama	Natural vs Buatan	Natural → cepat, organik; Buatan → profesional & stabil	Natural → tergantung cuaca; Buatan → konsisten, detail, natural	Natural → lembut; Buatan → detail, kontras, konsisten
Pengaruh pada tekstur, warna, kualitas	Faktor penting	Alami → tekstur kurang detail, warna dipengaruhi ambience; Buatan → tekstur jelas, warna asli	Alami → flat, warna off; Buatan → presisi, konsisten	Alami → natural tapi terbatas; Buatan → detail tekstur, warna kuat
Relevansi untuk promosi	Aplikasi	Alami cocok untuk UMKM / media sosial; Buatan cocok untuk branding internasional	Alami cocok untuk media sosial; Buatan cocok untuk katalog profesional	Alami cocok untuk lifestyle foto; Buatan cocok untuk produk komersial
Saran untuk pemula	Tips	Tentukan tujuan (daily vs profesional), pahami arah cahaya	Banyak bereksperimen dengan angle & cahaya, pilih waktu yang tepat	Gunakan cahaya jendela + reflektor sederhana, edit warna & kontras

4. KESIMPULAN

Penelitian ini menggunakan metode *Practice-Based Research* (PBR) dan *Design-Based Research* (DBR) untuk menganalisis pengaruh pencahayaan alami dan buatan terhadap hasil foto makanan dengan teknik still life. Berdasarkan hasil eksperimen dan dokumentasi, cahaya alami menghasilkan foto yang lembut, hangat, dan natural, namun sulit dikontrol karena bergantung pada cuaca dan arah matahari. Sebaliknya, cahaya buatan memberikan hasil yang lebih konsisten dan detail, terutama saat menggunakan kombinasi dua sumber cahaya (*key light* dan *fill light*) yang membantu menonjolkan tekstur, mengurangi bayangan tajam, dan menambah kedalaman pada objek foto.

Secara keseluruhan, hasil analisis triangulasi dari eksperimen, dokumentasi, dan wawancara menunjukkan bahwa pemilihan jenis pencahayaan harus disesuaikan dengan tujuan visual. Cahaya alami cocok untuk tampilan yang hangat dan bercerita (*storytelling*), sedangkan cahaya buatan lebih efektif untuk promosi dan katalog karena menampilkan warna serta tekstur secara jelas. Kombinasi keduanya menjadi pilihan paling fleksibel untuk menghasilkan *food photography* yang estetik, komunikatif, dan sesuai dengan kebutuhan promosi produk makanan.

4.1 Kesimpulan Wawancara dengan Narasumber

Penelitian ini menyimpulkan bahwa penggunaan triangulasi dalam analisis data. Tiga praktisi *food photography* menegaskan bahwa pencahayaan memegang peran penting dalam kualitas visual. Cahaya alami memberikan kesan hangat, organik, dan *relatable* sehingga sesuai untuk media sosial dan promosi UMKM, meski sulit dikontrol dan hasilnya kadang *flat*. Cahaya buatan lebih presisi, konsisten, serta menonjolkan tekstur dan warna produk sehingga ideal untuk katalog maupun promosi profesional, namun membutuhkan peralatan dan keterampilan teknis.

Secara keseluruhan, penelitian ini menegaskan bahwa pemilihan jenis pencahayaan sangat ditentukan oleh tujuan *brand*. Cahaya alami lebih tepat untuk konten gaya hidup dan *storytelling*, sedangkan cahaya buatan direkomendasikan untuk komersial. Para narasumber juga menekankan pentingnya pemula memahami arah cahaya, memanfaatkan reflektor sederhana, serta berani bereksperimen dengan sudut dan intensitas. Dengan mengintegrasikan praktik PBR, eksperimen DBR, dan wawasan praktisi, penelitian ini menyimpulkan bahwa kombinasi cahaya alami dan buatan dapat menjadi strategi kreatif yang fleksibel untuk menghasilkan *food photography* yang estetik, konsisten, dan relevan dengan kebutuhan pasar.

4.2 Saran

Untuk penelitian selanjutnya, disarankan agar tidak hanya menggunakan satu jenis makanan saja, tetapi mencoba berbagai jenis makanan yang berbeda teksturnya, misalnya makanan berkuah, kering, atau renyah. Dengan begitu, pengaruh pencahayaan bisa terlihat lebih jelas pada berbagai kondisi. Penelitian berikut juga bisa menambah variasi pencahayaan, seperti memakai lebih dari satu lampu, menggunakan *softbox* atau *diffuser*, serta mencoba gabungan cahaya alami dan buatan agar hasil foto lebih beragam sesuai kebutuhan promosi. Selain itu, penting juga menambahkan analisis pada proses *editing* foto, untuk mengetahui sejauh mana kualitas foto dapat diperbaiki setelah pemotretan.

Penelitian mendatang juga sebaiknya melihat bagaimana foto dengan pencahayaan berbeda digunakan di media yang berbeda, misalnya media sosial, katalog cetak, atau website, sehingga manfaatnya lebih nyata untuk kebutuhan branding. Penggunaan reflektor sederhana (seperti papan putih atau kain) juga bisa dicoba agar foto dengan cahaya alami terlihat lebih seimbang. Peneliti selanjutnya dapat meneliti waktu pemotretan yang berbeda, karena cahaya alami sangat bergantung pada cuaca dan posisi matahari. Terakhir, triangulasi bisa diperluas dengan melibatkan penilaian dari konsumen atau audiens, sehingga dapat diketahui apakah foto yang dihasilkan benar-benar menarik dan efektif untuk promosi.

REFERENCES

- [1] M. Muzhaffar, F. Rahman, and H. Yusuf, "Exploring Lighting Techniques in Commercial Food Photography," *Journal of Visual Communication Studies*, vol. 9, no. 2, pp. 45–57, 2024.
- [2] T. Kurniawansyah, "Analisis Teknik Pencahayaan dalam Fotografi Produk Komersial," *Jurnal Seni dan Desain*, vol. 5, no. 3, pp. 101–112, 2020.
- [3] A. Rachmawati and M. Rosyid, "Pemanfaatan Available Light pada Fotografi Makanan untuk Media Sosial," *Jurnal Desain Komunikasi Visual Nusantara*, vol. 6, no. 1, pp. 32–40, 2022.
- [4] R. Nadhifah, D. A. Sari, and A. Prasetyo, "Visual Perception and Lighting Direction in Food Photography: A Study of Consumer Appeal," *Journal of Design and Media*, vol. 7, no. 1, pp. 12–23, 2021.
- [5] D. Utari, D. Susetyo, and A. Maulana, "The Influence of Visual Content on Social Media on Generation Z Purchasing Decisions with Brand Engagement as an Intervening Variable," *J. Sos. Sci.*, vol. 7, no. 5, pp. 1129–1143, 2025.
- [6] K. Turosida and A. S. Patria, "Fotografi Makanan Sebagai Media Promosi 'Susi Cake and Crispy'," *Barik*, vol. 3, no. 2, pp. 138–150, 2022.
- [7] H. Hendriyana, "Revitalizing Traditional Crafts: Bridging Cultural Heritage with Creative Practice-Based Research," *Mudra J. Seni Budaya*, vol. 40, no. 2, pp. 155–164, 2025.