



Kajian Teknik Levitasi pada Karya-Karya Fotografi Makanan Christopher Tampubolon

A Study of Levitation Techniques in Christopher Tampubolon's Food Photography Works

Immanuel Martin Parulian Lumban Tobing¹, Khaerul Saleh²

Universitas Negeri Medan

Email: immanuelmartin@mhs.unimed.ac.id¹, khaerulsaleh@unimed.ac.id²

Article Info

Article history :

Received : 18-07-2026

Revised : 20-07-2026

Accepted : 22-07-2026

Pulished : 24-07-2026

Abstract

Food photography has evolved from a mere documentation tool into a visual art form rich in creativity and aesthetic value. Levitation, a technique that captures objects as if floating in mid-air, is widely used to create a dynamic and dramatic impression. This study examines the application of the levitation technique in the visualization of traditional Batak Toba cuisine through the works of photographer Christopher Tampubolon. Traditional Batak dishes, which are generally dense in texture and dark in colour, present a distinctive challenge when combined with a technique that demands a light, floating impression. Using a qualitative descriptive-analytical method that combines formal photographic aesthetics with visual semiotics, four works were analysed through observation, in-depth interviews, and documentation studies, then examined using the Miles and Huberman interactive model. The results show that Tampubolon successfully merges the modernity of the levitation technique with local cultural values; the floating elements are not merely eye-catching tricks but strengthen the aesthetic narrative and allow the audience to observe the authentic texture and ingredients of Batak cuisine more intimately. The study concludes that experimenting with modern photographic techniques such as levitation can serve as an effective new medium to revitalise, promote, and elevate the visual status of traditional cuisine in the digital era.

Keywords: *Food Photography; Levitation Technique; Batak Traditional Food*

Abstrak

Fotografi makanan kini tidak lagi sekadar media dokumentasi, melainkan telah berkembang menjadi media seni visual yang sarat kreativitas dan nilai estetika. Salah satu teknik yang populer untuk menciptakan kesan dinamis dan dramatis adalah teknik levitasi, yaitu teknik menangkap objek seolah-olah melayang di udara. Penelitian ini mengkaji penerapan teknik levitasi dalam visualisasi makanan khas Batak Toba melalui karya fotografer Christopher Tampubolon. Makanan tradisional Batak yang secara visual memiliki tekstur padat dan warna cenderung gelap menjadi tantangan tersendiri ketika dipadukan dengan teknik levitasi yang menuntut kesan ringan dan melayang. Penelitian menggunakan metode kualitatif deskriptif-analitis yang memadukan pendekatan estetika formal fotografi dengan semiotika visual. Empat karya dianalisis melalui observasi, wawancara mendalam, studi dokumentasi, dan studi kepustakaan, kemudian dianalisis menggunakan model interaktif Miles dan Huberman. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Christopher Tampubolon berhasil mengawinkan modernitas teknik levitasi dengan nilai kultural lokal; unsur-unsur yang melayang bukan sekadar trik visual untuk menarik perhatian, melainkan berfungsi memperkuat narasi estetis dan memberi ruang bagi audiens untuk mengamati tekstur serta bahan autentik kuliner Batak secara lebih intim. Kajian ini menyimpulkan bahwa eksperimentasi teknik fotografi modern seperti levitasi dapat menjadi media baru yang efektif untuk merevitalisasi, mempromosikan, dan menaikkan kelas visual kuliner tradisional di era digital.

Kata Kunci: *Fotografi Makanan; Teknik Levitasi; Makanan Khas Batak Toba*



PENDAHULUAN

Fotografi makanan (food photography) kini tidak hanya berfungsi sebagai media dokumentasi, melainkan telah berevolusi menjadi instrumen komunikasi visual komersial yang persuasif. Sebuah foto makanan dituntut mampu merangsang psikologi penonton untuk merasakan tekstur, aroma, hingga membangkitkan daya tarik selera (appetite appeal). Salah satu teknik modern yang populer digunakan untuk menciptakan kesan dinamis dan dramatis adalah teknik levitasi, yaitu teknik menangkap objek seolah-olah menentang gravitasi bumi dengan mengandalkan kecepatan rana (shutter speed) tinggi atau penggabungan gambar (compositing).

Di ranah industri komersial global, teknik levitasi lazim digunakan pada produk modern seperti burger, pizza, atau minuman bersoda untuk menciptakan kesan futuristik. Fenomena visual yang unik dan menantang muncul ketika teknik modern yang dinamis ini diterapkan pada objek yang kontradiktif, yakni makanan tradisional. Makanan khas Batak Toba—seperti Arsik Ikan Mas, Dekke Naniura, atau Manuk Na Pinadar—secara kultural memiliki karakteristik penyajian yang statis, padat, dan kaya bumbu pekat, sehingga sering dianggap sulit dikemas ke dalam estetika high-end atau fine dining internasional. Terdapat kesenjangan visual antara modernitas teknik fotografi komersial global dengan sifat autentik kultural kuliner lokal tersebut.

Di tengah tantangan ini, karya-karya fotografi makanan Christopher Tampubolon hadir sebagai terobosan yang signifikan. Ia berhasil menjembatani kesenjangan tersebut dengan melakukan re-branding visual terhadap kuliner khas Batak Toba: komponen-komponen Arsik atau Naniura diurai secara presisi di udara—kuah kuning, butiran andaliman, serta potongan bawang Batak melayang secara estetik—tanpa menanggalkan identitas budaya aslinya. Ia juga menyisipkan elemen kultural seperti kain Ulos sebagai latar belakang, menciptakan dialektika visual antara modernitas dan nilai luhur etnis Toba.

Penelitian yang secara khusus mengkaji penerapan teknik levitasi pada karya Christopher Tampubolon masih sangat terbatas; sebagian besar kajian levitasi sebelumnya berfokus pada aspek teknis murni atau diterapkan pada objek produk modern dan fesyen, sehingga terdapat kesenjangan penelitian (research gap) mengenai bagaimana teknik modern digunakan sebagai alat representasi budaya pada makanan tradisional. Berdasarkan uraian tersebut, penelitian ini bertujuan mendeskripsikan penerapan aspek teknis (pencahayaan, komposisi, dan high speed photography) dalam menciptakan efek levitasi, menganalisis karakteristik estetika komposisi visual pada karya terpilih, serta menjelaskan bagaimana teknik levitasi mempertahankan dan memperkuat daya tarik selera (appetite appeal) sekaligus nilai komersial dan pelestarian budaya kuliner khas Batak Toba.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan jenis pengkajian kualitatif dengan pendekatan deskriptif-analitis, memadukan pendekatan estetika formal fotografi untuk membedah teknik levitasi dan komposisi dengan pendekatan semiotika visual untuk membedah representasi budaya Batak Toba. Lokasi penelitian berada di Galeri Fakultas Bahasa dan Seni, Universitas Negeri Medan. Objek material penelitian adalah empat karya fotografi makanan khas Batak Toba karya Christopher Tampubolon, yaitu Arsik Ikan Mas, Dekke Naniura, Manuk Na Pinadar, dan kudapan tradisional berbahan beras, sedangkan objek formalnya difokuskan pada struktur komposisi teknik levitasi, kualitas pencahayaan dark and moody, serta representasi simbolis properti kultural dalam bingkai



foto. Subjek penelitian adalah Christopher Tampubolon selaku fotografer dan kreator tunggal karya yang dikaji.

Data dikumpulkan melalui observasi visual terhadap karya, wawancara mendalam (in-depth interview) dengan fotografer mengenai proses kreatif dan konsep dekonstruksi visual, studi dokumentasi, serta studi kepustakaan terhadap literatur fotografi dan kebudayaan Batak Toba. Teknik analisis data mengacu pada model interaktif Miles dan Huberman yang meliputi pengumpulan data, reduksi data, penyajian data, serta penarikan kesimpulan dan verifikasi. Hasil analisis visual dikroscek (triangulasi) dengan data wawancara guna menarik kesimpulan yang sah mengenai representasi budaya kuliner Batak Toba kontemporer.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Christopher Tampubolon mengeksekusi teknik levitasi melalui kombinasi dua pendekatan utama, yaitu high speed photography—menangkap momen ekstrem saat bahan makanan dilempar atau dijatuhkan dengan kecepatan rana sangat tinggi—dan compositing, yaitu penggunaan alat bantu seperti kawat (rigging) untuk menahan elemen makanan secara terpisah yang kemudian dihilangkan pada tahap pascaproduksi. Latar belakang berwarna hitam pekat (low-key lighting) secara konsisten digunakan bukan hanya untuk menciptakan kesan mewah dan dramatis, tetapi juga secara teknis menyembunyikan alat bantu fisik penopang objek di udara. Dari segi komposisi, karya-karyanya jarang menerapkan keseimbangan simetris karena berisiko membuat efek melayang terlihat kaku; sebaliknya, ia menerapkan keseimbangan asimetris dengan meletakkan objek utama yang lebih besar pada satu titik dan mengimbangnya dengan sebaran bumbu atau remahan yang lebih kecil di area sekitarnya, membentuk alur atau irama visual vertikal maupun diagonal yang mengarahkan mata penonton menuju hidangan utama.

Tabel 1 Ringkasan Unsur Levitasi dan Nilai Budaya

Karya	Unsur Levitasi	Nilai Budaya
Arsik Ikan Mas	Cabai, bawang melayang di atas ikan	Bumbu arsik khas Batak
Dekke Naniura	Bumbu mentah jatuh, motion blur	Ornamen kayu tradisional
Manuk Na Pinadar	Deretan bumbu vertikal	Ayam khas upacara adat
Kudapan tradisional	Kuah gula merah mengalir	Jajanan pasar Batak Toba

1. Arsik Ikan Mas

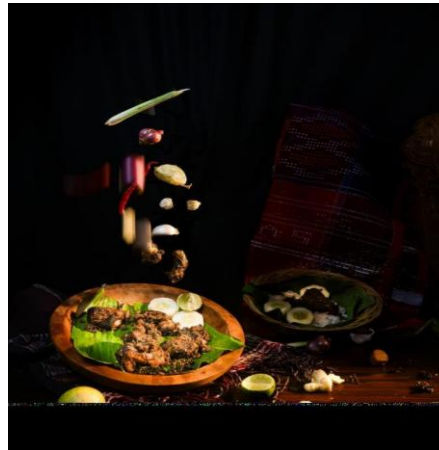


Gambar 1 Arsik Ikan Mas Karya Christopher Tampubolon



Ikan mas goreng diletakkan di atas nasi putih dalam mangkuk kayu; posisi ikan yang sedikit terangkat dan terpisah dari nasi memberikan kesan levitasi yang kuat. Cabai merah kering, bawang merah, dan bawang putih dibuat melayang di atas piring, menambah dinamika sekaligus berfungsi sebagai edukasi visual mengenai komponen bumbu arsik. Pencahayaan samping yang dramatis (low-key lighting) menonjolkan warna kuning bumbu arsik dan tekstur ikan sehingga menghasilkan kesan mewah namun tetap realistis.

2. Dekke Naniura



Gambar 2 Dekke Naniura Karya Christopher Tampubolon

Berbeda dari karya lain yang membekukan gerakan secara sempurna, karya ini sengaja mempertahankan motion blur pada bumbu mentah yang melayang di atas ikan, memberi kesan bumbu sedang "dihujankan" secara langsung. Cahaya datang dari arah kiri-depan memberikan dimensi pada ikan sekaligus menonjolkan guratan ornamen kayu tradisional di latar belakang, sementara pola vertikal bahan yang melayang mengarahkan mata penonton menuju hidangan utama pada cobek anyaman.

3. Manuk Na Pinadar



Gambar 3 Manuk Na Pinadar Karya Christopher Tampubolon

Deretan bumbu—batang serai, bawang merah, cabai merah kering, jeruk nipis, jahe, dan bawang putih—disusun melayang membentuk jalur vertikal dari atas ke bawah, lengkap dengan blur halus yang menambah realisme gerak jatuh. Penempatan bumbu levitasi pada sisi kiri atas



menyeimbangkan komposisi terhadap mangkuk kayu berisi ayam di bagian bawah, sementara pencahayaan dari sisi kiri menciptakan bayangan dan highlight yang menonjolkan tekstur alami bumbu, membuatnya tampak benar-benar mengapung dalam ruang gelap.

4. Kudapan Tradisional (Itak Gurgur)



Gambar 4 Itak Gurgur Karya Christopher Tampubolon

Kucuran tipis kuah gula merah yang mengalir dari cangkir yang melayang menuju potongan kudapan di bawahnya menjadi elemen krusial yang menyatukan komposisi vertikal karya ini. Menangkap aliran cairan secara beku (frozen liquid) membutuhkan ketepatan kecepatan rana agar aliran tidak putus, sekaligus memperkuat narasi proses penyajian yang dinamis—penonton diajak menelusuri cerita dari sumber rasa (kuah) hingga hidangan akhir di atas kain tenun tradisional.

Secara keseluruhan, keempat karya menunjukkan bahwa teknik levitasi pada fotografi makanan Christopher Tampubolon bukan sekadar trik visual untuk menarik perhatian (eye-catching), melainkan berfungsi sebagai penguat narasi estetis. Pemisahan komponen atau bahan baku makanan di udara memberi ruang bagi audiens untuk melihat detail tekstur dan material autentik kuliner Batak secara lebih intim, sehingga appetite appeal tetap terjaga meski objek yang divisualkan cenderung padat dan berwarna gelap. Penggunaan elemen kultural seperti kain Ulos, ornamen gorga, dan wadah anyaman tradisional sebagai latar atau alas turut memperkuat pesan budaya tanpa mengorbankan modernitas visual, sehingga fotografi berfungsi ganda sebagai media promosi sekaligus pelestarian kuliner tradisional Batak Toba di era digital.

KESIMPULAN

Hasil kajian menunjukkan bahwa Christopher Tampubolon berhasil mengawinkan modernitas teknik levitasi—melalui kombinasi high speed photography dan compositing—dengan nilai kultural lokal pada karya fotografi makanan khas Batak Toba. Teknik levitasi dalam karyanya berfungsi memperkuat narasi estetis dan memberikan ruang bagi audiens untuk mengamati tekstur serta bahan autentik kuliner Batak secara lebih intim, bukan sekadar trik visual untuk menarik perhatian. Secara sosiologis dan praktis, karya-karya tersebut berfungsi sebagai media re-branding visual yang efektif, mengadaptasi teknik levitasi komersial yang lazim digunakan pada makanan modern untuk mengelevasi citra kuliner tradisional Batak Toba menuju level estetika global yang siap bersaing dalam industri kreatif.



Peneliti selanjutnya disarankan mengembangkan kajian ini dengan metode kuantitatif atau mixed-methods guna menguji efektivitas visual levitasi terhadap minat beli (purchase intention) konsumen. Bagi fotografer dan praktisi food photography, disarankan pula memasukkan narasi atau cerita rakyat (misalnya asal-usul Arsik atau nilai sakral Naniura sebagai makanan raja) ke dalam elemen visual secara eksplisit, serta terus menjaga validitas nilai filosofis properti adat yang digunakan dalam eksplorasi teknis yang menggabungkan modernitas dan budaya lokal.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdi, Y. (2012). *Photography from my eyes*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Cristy, S. N. (2024). Makanan tradisional Batak Toba: Kajian metabahasa semantik alami. *Jurnal Ilmiah Pendidikan Bahasa, Sastra Indonesia dan Daerah*, 411–425.
- Dhya, Ilhump, & Goenrock. (2012). *Fotografi levitasi*. Jakarta: PT TransMedia.
- Gisseman, C. (2016). *Food photography*. San Rafael, CA: Rocky Nook Inc.
- Hasairin, A. (2014). Variasi, keunikan dan ragam makanan adat etnis Batak Toba: Suatu kajian prospek. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 21–26.
- Hutahaean, A. N., & Agustina, W. (2020). Peran filosofi budaya Batak Toba dalam dunia pendidikan. *Etnoreflika: Jurnal Sosial dan Budaya*, 313–324.
- Kartono, G., Sugito, & Cerah, A. C. (2020). *Seni rupa dan kriya Batak Toba*. Medan: FBS Unimed Press.
- Manna, L. (2005). *Digital food photography*. Boston, MA: Course Technology Press.
- Saleh, K. (2014). *Fotografi dasar*. Medan: UNIMED Press.
- Saragih, D. (2017). *Jenis motif & nilai filosofis ornamen tradisional Sumatera Utara*. Yogyakarta: Thafa Media.
- Setiadi, T. (2017). *Dasar fotografi: Cara cepat memahami fotografi*. Yogyakarta: CV Andi Offset.
- Stefanus, P. D. (2019). *Mengupas rahasia fotografer profesional: Food photography series*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.