JIIC: JURNAL INTELEK INSAN CENDIKIA
https://jicnusantara.com/index.php/jiic
Vol : 2 No: 7, Juli 2025
E-ISSN : 3047-7824

PENERAPAN TEKNIK LEVITASI PADA PENCIPTAAN *FOOD PHOTOGRAPHY* MAKANAN KHAS BATAK TOBA

APPLICATION OF LEVITATION TECHNIQUES IN THE CREATION OF FOOD PHOTOGRAPHY OF TOBA BATAK FOOD

Christopher Tampubolon[1], Khaerul Saleh[2]
[1,2]Seni Rupa, Fakultas Bahasa dan Seni, Universitas Negeri Medan
Email : christopertampubolon0304@gmail.com

Article Info

Article history :
Received : 17-07-2025
Revised : 19-07-2025
Accepted : 21-07-2025
Pulished : 23-07-2025

Abstract

Traditional cuisine reflects cultural identity that has been passed down through generations by local communities, including the Batak Toba people of North Sumatra. However, with the rapid development of modernization and the strong influence of globalization, public interest especially among the younger generation in regional culinary heritage is gradually declining. To address this issue, food photography is employed as a creative medium to revitalize the appeal of Batak Toba traditional foods through aesthetically pleasing and innovative visual presentations. One of the visual approaches used is the levitation technique, a photographic method that creates the illusion of food items floating in mid-air. This technique is considered effective in enhancing artistic elements while drawing visual interest toward the food subject. The creation process in this work is based on I Made Bandem's art creation method, which includes five essential stages: planning, elaboration, synthesis, realization, and finalization. The levitation technique applied in this project is carried out manually, without the aid of digital editing, and utilizes simple tools. The resulting works not only display the visual beauty of traditional dishes but also convey strong cultural messages through visual storytelling. Through this approach, photography is expected to serve as a strategic medium for the preservation and promotion of Batak Toba culinary heritage in a creative, communicative, and contemporary manner.

Keywords: Batak Toba Traditional Cuisine, Food Photography, Levitation Technique

Abstrak

Kuliner tradisional merupakan cerminan identitas kultural yang diwariskan dari generasi ke generasi oleh masyarakat lokal, termasuk masyarakat Batak Toba di wilayah Sumatera Utara. Namun, seiring laju modernisasi dan derasnya arus globalisasi, antusiasme masyarakat khususnya kalangan muda terhadap kekayaan kuliner daerah mulai memudar. Menanggapi fenomena ini, *food photography* dipilih sebagai sarana kreatif untuk merevitalisasi daya tarik makanan khas Batak Toba melalui visualisasi yang estetis dan inovatif. Salah satu pendekatan visual yang digunakan adalah teknik levitasi, yaitu teknik pemotretan yang menciptakan ilusi visual seolah objek mengambang di udara. Teknik ini dinilai efektif dalam menghidupkan elemen artistik serta membangun ketertarikan visual terhadap objek makanan. Proses penciptaan karya ini mengacu pada metode penciptaan seni menurut I Made Bandem, yang meliputi lima tahapan penting: perencanaan, elaborasi, sintesis, realisasi, dan tahap penyelesaian. Teknik levitasi dalam karya ini diterapkan secara manual, tanpa melalui proses editing digital, serta memanfaatkan peralatan sederhana. Karya yang dihasilkan tidak hanya menampilkan keindahan visual makanan, tetapi juga menyampaikan pesan budaya yang kuat melalui narasi visual. Dengan pendekatan ini, fotografi diharapkan mampu

menjadi media strategis dalam pelestarian serta promosi kuliner tradisional Batak Toba secara kreatif, komunikatif, dan relevan dengan perkembangan zaman.

Kata Kunci : Makanan Khas Batak Toba, Food Photography, Teknik Levitasi

PENDAHULUAN

Makan khas merupakan makanan dimana pengolahan bahan yang berasal dari daerah tertentu lalu diproses dengan teknik dan peralatan yang umum digunakan masyarakat tersebut. Produk makanan khas daerah memiliki bentuk, aroma, dan rasa yang sangat khas dan dikenal, disukai, bahkan akan diingat terus menerus bagi yang mencicipi makanan tersebut. Makanan khas juga merupakan fitur atau identitas kelompok masyarakat dari makanan dan dapat digunakan untuk menyatukan bangsa dan menyalakan kecintaan terhadap negeri. Negara Indonesia memiliki dan terdiri dari banyak keberagaman etnis yang luas sehingga juga berpengaruh terhadap banyaknya budaya kuliner Indonesia. Masakan khas dari berbagai daerah di Indonesia kaya akan rempah - rempah yang berbeda, menggunakan teknik memasak yang berbeda dan menggunakan material lokal yang dipengaruhi oleh budaya India dan Cina bahkan Timur Tengah. Di Sumatera Utara mempunyai beranekaragam suku dan memiliki masing masing budaya yang berbeda. Salah satu yang membedakan antar suku adalah makanan khas suku tersebut yang berkembang dalam masyarakat. Makanan khas ini sudah di turunkan dari nenek moyang dan memiliki proses pembuatan, penyajian, dan menggunakan bahan dari alam sekitar. Salah satunya adalah suku Batak Toba.

Suku Batak merupakan salah satu kelompok etnis terbesar Sumatera Utara. Suku ini terbagi menjadi beberapa bagian, antara lain Batak Toba, Batak Pakpak, Angkola, dan Mandailing. Setiap sub-suku menyimpan budaya yang khas dan unik. Batak Toba sendiri memiliki budaya yang membedakannya dari lima sub-suku Batak lainnya. Menurut cerita masyarakat, Batak Toba diyakini sebagai asal mula dari suku-suku Batak yang kini tersebar di wilayah Sumatera Utara. Masyarakat Batak Toba menjunjung tinggi adat istiadat yang diwariskan oleh leluhur mereka. Adat istiadat ini mencakup berbagai kegiatan sosial dan budaya, termasuk upacara adat yang telah menjadi tradisi dan berlaku bagi seluruh masyarakatnya.

Dalam budaya Batak Toba, terdapat tiga konsep utama yang menjadi dasar terbentuknya interaksi serta komunikasi antarbudaya, yaitu sistem kepercayaan tradisional, tingkatan serta struktur sosial, dan aturan adat istiadat. Istilah "Batak Toba" muncul karena mayoritas masyarakatnya bermukim di sekitar Danau Toba. Mereka juga sering disebut sebagai *"halak Samosir"* atau "orang Samosir," sebab nenek moyang mereka diyakini berasal dari Pulau Samosir, yang terletak di tengah Danau Toba. Salah satu aspek budaya Batak Toba yang menarik adalah kulinernya. Makanan khas Batak Toba memiliki keunikan tersendiri dan cukup dikenal, terutama di kalangan masyarakat Sumatera Utara.

Makanan khas Batak Toba mempunyai banyak jenis makanan khas tradisional yang unik, diantaranya adalah ikan *arsik, naniura, lappet, ombus – ombus, mie gomak* dan masih banyak lagi. Dengan proses memasak yang beda dan menarik sudah ada dari zaman dahulu dan digunakan diberbagai upacara adat tertentu seperti peristiwa peristiwa khusus. Makanan khas Batak Toba adalah sebuah tradisi, dikarenakan awalnya makanan mempunyai peran sebagai ritual yang telah di lakukan secara turun temurun.

Upacara atau acara khusus dalam budaya Batak Toba dapat diklasifikasikan ke dalam tiga kategori utama, yaitu upacara adat, upacara keagamaan, dan upacara yang berkaitan dengan lingkungan sekitar. Upacara adat mencakup berbagai peristiwa penting seperti kelahiran, pernikahan, dan kematian. Sementara itu, upacara yang berhubungan dengan lingkungan meliputi kegiatan syukuran atau selamatan serta acara kebersamaan keluarga lainnya.

Zaman sekarang makanan khas Batak tidak hanya tersedia di rumah makan tradisional yang menyajikan hidangan khas daerah. Masakan khas ini telah merambah ke berbagai restoran dan industri perhotelan di Indonesia. Bahkan, banyak hotel yang turut menghadirkan menu khas Batak Toba, termasuk hidangan yang jarang ditemukan di rumah makan daerah pada umumnya. Masakan khas Batak Toba biasanya berbahan dasar ikan mas, ikan nila, ayam, daging, dan berbagai bahan lainnya. Rempah-rempah yang digunakan juga berasal dari tanaman asli daerah Batak, sehingga menjadikan masakan ini khas dan autentik. Beberapa bumbu utama yang sering digunakan dalam kuliner Batak Toba antara lain bawang Batak atau lokio (*Allium schoenoprasum*), andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium DC*), kemiri (*Aleurites moluccanus*), kincung (*Etlingera elatior*), lengkuas (*Alpinia galanga*), bawang merah (*Allium cepa*), dan kunyit (*Curcuma longa*).

Selain hidangan berbahan dasar ikan, salah satu makanan khas Batak Toba lainnya adalah nani lomang, yang dibuat dengan menggunakan daging ayam atau daging giling sebagai bahan utama. Masih banyak lagi makanan khas Batak Toba yang unik dan menarik untuk dicoba, menjadikannya bagian penting dari kekayaan kuliner daerah ini. Akan tetapi di kalangan anak muda sekarang makanan khas Batak Toba kurang diminati yang di sebabkan oleh era globalisasi membuat masyarakat mulai meninggalkan tradsi dan budaya lokal.

Berkurangnya ketertarikan masyarakat diakbatkan oleh beberapa hal. Pertama, harga makanan yang relatif mahal dan tempat penyaji yang tidak menarik, menyebabkan masyarakat memilih makan yang dibuat dan berasal dari luar negeri. Kedua, tempat penjualan makanan khas tradisional kurangnya fasilitas dan desain yang kurang menarik. Ketiga, masakan pada zaman moderen ini mempunyai cita rasa yang sangat beragam dan siap saji sedangkn makanan khas daerah belum siap saji. Keempat, promosi yang sangat kurang di makanan khas daerah yang menyebabkan makanan tersebut kurang dikenal dan kurang di sukai di masyarakat. Salah satu cara meningkatkan ketertarikan masyarakat untu memakan makanan khas daerah adalah dengan mempresentasikan makanan yang dihidangkan dengan cara yang menarik. Salah satu media untuk mempresentasikan makanan khas derah agar menarik dan diminati adalah dengan fotografi.

Fotografi adalah kegiatan yag menjadi tren tertentu bagi beberapa orang, baik itu kelompok yang profesional dan yang amatir. Fotografi dapat disimpulkan sebagai bahasa visual. Berbeda dengan kalimat kalimat verbal, bahasa visual merupakan bentuk komunikasi nonverbal yang dapat dimengerti oleh semua orang. Fotografi memiliki banyak cabang, salah satunya yaitu *food photography*. *Food photography* merupakan salah satu media yang cocok untuk memperkenalkan makanan khas Batak Toba. Fotografi makanan, atau yang dikenal sebagai *food photography,* merupakan salah satu cabang dari fotografi *still life*.. Objek benda mati terlihat menarik, tampak hidup, ekspresif dan memiliki pesan tertentu. Dalam *food photography* harus bisa melakukan penyusunan makanan yang merupakan seni dari memamerkan aroma, rasa, dan tekstur agar dapat menambah selera makan bagi orang yang melihatnya bahkan lewat foto. Kualitas, warna, tekstur, dan visual secara keseluruhan hidangan kuliner dapat menggugah selera nafsu makan. Dalam penataan makanan ini juga menambah ide ataupun kreasi yang lebih mearik dan berbeda. Fotografi makanan, atau *food photography,* merupakan bagian dari fotografi *still life* yang bertujuan untuk membuat makanan terlihat lebih menarik dan menggugah selera, sehingga orang yang melihatnya tertarik untuk mencicipinya. Keahlian dalam *food photography* juga dapat berkontribusi pada peningkatan pendapatan di industri kuliner. Dalam hal ini, pemahaman tentang teknik fotografi menjadi aspek penting dalam menghasilkan karya visual yang estetis. Hal ini mencakup pengoperasian kamera, pemilihan lensa, pengaturan pencahayaan, serta pengelolaan bukaan diafragma dan kecepatan rana. Salah satu teknik yang unik dan menarik dalam *food photography* adalah teknik levitasi.

Kata "levitasi" berasal dari bahasa asing *levitation*, yang jarang digunakan dalam percakapan sehari-hari dan lebih sering terdengar dalam lingkungan akademik atau ilmiah, terutama dalam aktivitas penelitian. Dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) dan Kamus Tesaurus Indonesia, istilah "levitasi" tidak ditemukan. Dalam dunia fotografi, teknik levitasi adalah metode pengambilan gambar yang menciptakan ilusi seolah-olah objek melayang atau mengambang di udara. Awalnya, teknik ini jarang digunakan dalam fotografi makanan *(food photography)*, karena biasanya makanan disusun di atas meja atau latar belakang lain. Namun, penerapan teknik levitasi dalam fotografi makanan khas Batak Toba memberikan peluang bagi fotografer untuk berinovasi, menciptakan komposisi yang lebih menarik dan unik. Teknik ini memungkinkan fotografer mengeksplorasi batas estetika visual dalam menampilkan hidangan, di mana setiap elemen dalam makanan, seperti saus, minyak, daun seledri, atau butiran garam, dapat terlihat seperti melayang di udara.

Saat makanan tampak mengambang, orang yang melihat tidak hanya menyaksikan hidangan itu sendiri, tetapi juga terlibat dalam sebuah cerita visual yang lebih mendalam. Hal ini dapat merangsang imajinasi dan memperkaya wawasan visual mereka. Dalam penerapannya, teknik levitasi dalam fotografi makanan dapat dilakukan dengan dua cara: secara manual tanpa proses penyuntingan (editing), yaitu tanpa alat bantu, serta menggunakan alat bantu dengan dukungan proses penyuntingan. Kedua metode ini dapat diterapkan baik di dalam maupun di luar ruangan. Jika dilakukan di dalam ruangan, pencahayaan yang cukup dan peralatan lampu yang memadai sangat diperlukan untuk menghasilkan karya fotografi makanan yang optimal.

Dengan menciptakan karya *food photography* makanan khas Batak Toba dengan teknik Levitasi ini bisa mempromosikan dan menjaga serta melestarikan makanan khas Batak Toba. Dalam penciptaan karya *food photography* makanan khas Batak Toba ini menggunakan teknik Levitasi tanpa adannya proses ediiting

dan menggunakan alat bantu seadanya. Visual makanan khas Batak Toba dengan teknik levitasi dapat mempengaruhi orang untuk menarik perhatian dan menggungah selera terhadap makanan serta menarik perhatian bagaimana proses pembuatan makanan khas Batak Toba dengan teknik levitasi. Melalui konsepn dan dengan memakai komposisi dan teknik Levitasi, agar makanan khas Batak Toba tersebut menjadi lebih menggoda dan dan menghasilkan foto yang menarik.

METODE PENELITIAN

Metode penciptaan adalah sebuah teknik dalam tahapan menghasilkan sesuatu yang baru agar memperoleh hasil dalam bentuk karya yang mempunyai tujuan dan manfaat tertentu. Metode ini memiliki peran signifikan dalam mengubah ide dan konsep yang awalnya bersifat abstrak menjadi produk konkret yang penuh kreativitas dan inovasi. Dalam penciptaan karya seni ini penulis menggunakan metode penciptaan I Made Bandem. Proses penciptaan karya ini terbagi menjadi 5 tahapan yaitu : perencanaan, pengembangan, penggabungan ide, penerapan konsep, serta tahap akhir penyelesaian (Pudjasworo, et al., 2017).

Tahapan persiapan dimana dilakukan pengamatan, mengumpulkan informasi dan ide ide gagasan. Tahapan elaborasi adalah dimana menentukan gagasan inti melalui analisis, integrasi, abstrak, generalisasi, dan perubahan. Tahapan sintesis adalah dimana proses mewujudkan konsep karya seni yang sudah ditentukan. Tahapan realisasi perwujudan konsep dalam berbagai bentuk media seni. Tahapan penyelsaian adalah wujud akhir karya seni sudah diciptakan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penciptaan karya fotografi yang berukuran 68 cm x 88 cm ini terdiri dari 12 karya, berikut judul dari 12 karya : Ikan Mas *Arsik*, *Saksang, Dekke Natinombur, Naniura, Manuk Gotta, Manuk Napinadar,* Daun Ubi Tumbuk, Mie *Gomak*, Sambal *Tuktuk, Lappet, Itak Gurgur, dan Ombus Ombus*. Karya *Food Photography* ini menggunakan teknik levitasi. Berikut adalah pembahasan hasil karya penciptaan *food photography* makanan khas Batak Toba

Karya Food Photography 1

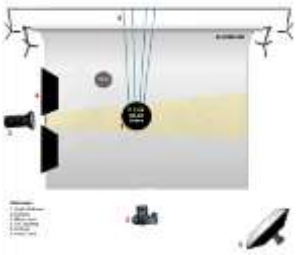
Gambar 4. 6 Ikan mas arsik
(Sumber : Christopher,2025)

Judul: Ikan *Mas Arsik*

Deskripsi Karya: Ikan *Mas Arsik* merepresentasikan nilai budaya dan tradisi masyarakat Batak Toba, serta kerap dihidangkan dalam berbagai acara adat seperti pemberian ulos (*mangulosi*), pesta pernikahan, hingga prosesi *mangidah horbo*. Pemilihan ikan mas memiliki makna simbolis, yakni sebagai lambang keberlimpahan, keberuntungan, dan kelangsungan hidup. Kepala ikan biasanya diarahkan kepada pihak yang dihormati sebagai bentuk penghargaan adat. Dalam karya ini, penyajian Ikan *Mas Arsik* dirancang secara artistik melalui pendekatan teknik levitasi. Hidangan ini terdiri dari ikan yang dibumbui dengan rempah khas Batak, disajikan di atas nasi putih yang ditata dalam wadah kayu beralaskan daun pisang. Beberapa bumbu utama seperti bawang merah, bawang putih, cabai merah, kunyit, dan andaliman ditampilkan dalam posisi melayang, menguatkan karakter rasa khas Batak Toba. Pencahayaan gelap dramatis serta latar hitam menciptakan kesan mistis, sementara bumbu yang tersebar di atas meja memberikan sentuhan dapur tradisional. Teknik levitasi pada karya ini menghadirkan visual yang kuat dan menjadi simbol paduan antara rasa, aroma, dan warisan budaya.

JIIC: JURNAL INTELEK INSAN CENDIKIA
https://jicnusantara.com/index.php/jiic
Vol : 2 No: 7, Juli 2025
E-ISSN : 3047-7824

Layout Studio :



Gambar 4. 7 Layout Studio 1
(Sumber : Christopher,2025)

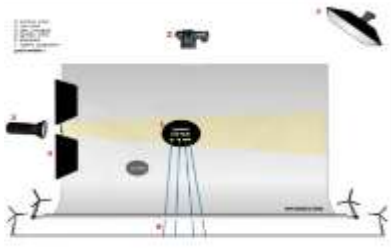
Karya Food Photography 2

Gambar 4. 8 Saksang
(Sumber : Christopher,2025)

Judul: *Saksang*
Deskripsi Karya:

Saksang adalah hidangan khas Batak Toba berbahan dasar daging (seperti babi, kerbau, atau ayam) yang dimasak dengan darah dan rempah khas seperti andaliman dan bawang Batak. Hidangan ini melambangkan kehormatan, syukur, serta penyatuan dua keluarga dalam adat Batak. Dalam karya ini, *saksang* disajikan di atas piring kayu beralaskan daun pisang bersama nasi, mencerminkan sajian tradisional Batak. Potongan bawang, cabai, kunyit, dan daging *saksang* tampak melayang, memperkuat kesan hidup dari rasa dan aroma khas Batak. Teknik levitasi bukan sekadar visual, melainkan menyimbolkan budaya yang "menghidupkan" makanan. Latar belakang menampilkan gorga Batak yang tampak redup karena cahaya minim, memberi makna simbolik tentang keterhubungan antara rasa dan akar budaya. Pencahayaan fokus pada bagian depan menonjolkan tekstur dan gerakan elemen utama.

Layout Studio:



:

JIIC: JURNAL INTELEK INSAN CENDIKIA
https://jicnusantara.com/index.php/jiic
Vol : 2 No: 7, Juli 2025
E-ISSN : 3047-7824

Karya Food Photography 3

Gambar 4. 10 Dekke Natinombur
(Sumber : Christopher,2025)

Judul: *Dekke Natinombur*
Deskripsi Karya : *Dekke Natinombur* merupakan kuliner khas Batak yang dibuat dari ikan bakar umumnya ikan mas yang disajikan dengan *sambal tombur*, campuran andaliman, jeruk nipis, bawang, dan cabai. Ikan mas dianggap sebagai lambang kesucian dan kemakmuran, sementara sambal tombur merepresentasikan kehangatan serta nilai kekeluargaan. Hidangan ini sering menjadi simbol penghormatan, ungkapan syukur, dan kebersamaan dalam acara adat Batak. Dalam karya fotografi ini, *Dekke Natinombur* dihadirkan dengan gaya visual kontemporer melalui teknik levitasi. Ikan diletakkan di atas tampah rotan beralaskan daun pisang, dilengkapi nasi, lalapan, dan potongan timun. Beberapa bahan seperti bawang, cabai, dan jeruk nipis tampak mengambang di udara, mempertegas kesan aroma dan rasa khasnya. Di bagian bawah, taburan andaliman memperkuat identitas rasa Batak. Pencahayaan dari sisi kanan menciptakan efek kontras yang menonjolkan detail pada makanan dan elemen levitasi. Latar gelap membuat objek utama lebih menonjol, sementara ornamen gorga Batak yang samar di belakang menghadirkan simbol budaya yang meski tak mencolok, tetap kuat. Karya ini menggabungkan nilai tradisi dan visual *modern*, menjadikan makanan sebagai sarana menyampaikan rasa, kenangan, dan identitas etnis.

Layout Studio :

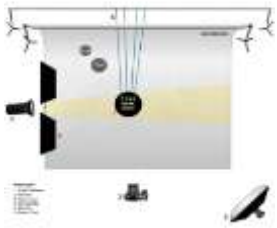
Gambar 4. 11 Layout studio 3
(Sumber : Christopher,2025)

Karya Food Photography 4

Gambar 4. 12 Naniura
(Sumber : Christopher,2025)

Judul: ***Naniura***
Deskripsi Karya : *Naniura* merepresentasikan nilai kehormatan dan keberanian dalam budaya Batak. Dahulu, hidangan ini hanya disuguhkan kepada raja atau tokoh adat. Selain sebagai kuliner khas, *Naniura* juga melambangkan harmoni antara tradisi, alam, dan warisan leluhur. Dalam karya ini, *Naniura* ditampilkan dengan pendekatan teknik levitasi. Ikan mentah yang telah dibumbui kuning disajikan di atas daun pisang dalam wadah kayu, menonjolkan nuansa tradisional. Beberapa bahan utama seperti bawang, cabai, jeruk nipis, kunyit, dan kemiri tampak mengambang di udara, memperkuat kesan akan kekayaan rasa Batak. Taburan andaliman dan rempah di permukaan meja turut menegaskan karakter rasa yang tajam dan khas. Pencahayaan dari sisi kiri menampilkan tekstur makanan dan bumbu secara dramatis, sedangkan latar gelap dengan ornamen gorga Batak yang samar menciptakan suasana budaya yang kuat dan mendalam.

Layout Studio :



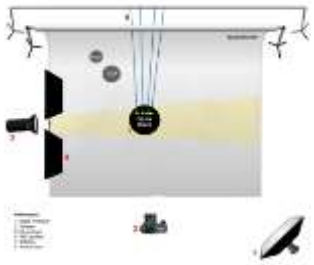
Gambar 4. 13 Layout Studio 4
(Sumber : Christopher,2025)

Karya Food Photography 5

Gambar 4. 14 Manuk Gotta
(Sumber : Christopher,2025)

Judul: ***Manuk Gotta***
Deskripsi Karya: *Manuk Gotta* merupakan masakan khas Batak yang dibuat dengan menggunakan darah ayam sebagai bahan utama, dipadukan dengan rempah tradisional seperti andaliman, kemiri, dan asam. Hidangan ini memiliki makna simbolis sebagai ungkapan cinta, kepercayaan, serta hubungan kekerabatan yang erat, dan biasanya disiapkan oleh anggota keluarga terdekat sebagai bentuk ketulusan. Dalam karya ini, *Ayam Gotta* disajikan dengan pendekatan visual menggunakan teknik levitasi. Potongan ayam berbumbu disusun di atas daun pisang dalam wadah kayu, disertai irisan timun dan bumbu-bumbu khas yang tersebar di atas meja. Bawang, cabai, kunyit, serai, dan potongan ayam tampak melayang di udara, menggambarkan aroma dan cita rasa yang menggugah. Latar hitam menampilkan gorga Batak dan sepiring nasi yang samar terkena cahaya, sementara pencahayaan dari sisi kiri memperjelas tekstur makanan serta kain ulos yang memperkuat identitas visual budaya Batak Toba.

Layout Studio :



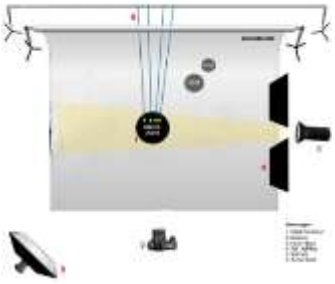
Gambar 4. 15 Layout Studio 5
(Sumber : Christopher,2025)

Karya Food Photography 6

Gambar 4. 16 Manuk Napinadar
(Sumber : Christopher,2025)

Judul: ***Manuk Napinadar***
Deskripsi Karya: *Manuk Napinadar* merupakan kuliner tradisional Batak Toba yang merepresentasikan nilai keberanian, kejujuran, serta kedekatan hubungan keluarga. Hidangan ini sering disajikan dalam berbagai upacara adat sebagai wujud penghormatan dan ketulusan dari pihak keluarga. Dalam karya fotografi ini, teknik levitasi dimanfaatkan untuk menyajikan potongan ayam napinadar yang ditata di atas daun pisang dalam wadah kayu bundar, dilengkapi dengan irisan timun dan jeruk nipis. Beberapa bumbu seperti bawang merah, cabai, kunyit, kemiri, serai, serta potongan ayam terlihat melayang di udara, menampilkan dinamika visual yang menggambarkan cita rasa khas Batak. Di bagian bawah, terdapat taburan andaliman, kemiri, dan asam yang mempertegas karakteristik rasa tajam khas kuliner Batak. Pencahayaan dari sisi kanan memperjelas tekstur dan bentuk makanan utama, sedangkan latar belakang hitam menampilkan dengan samar ornamen gorga Batak dan tampah berisi nasi, memperkuat nuansa budaya lokal dalam visual karya ini.

Layout Studio :



Gambar 4. 17 Layout Studio 6
(Sumber : Christopher,2025)

JIIC: JURNAL INTELEK INSAN CENDIKIA
https://jicnusantara.com/index.php/jiic
Vol : 2 No: 7, Juli 2025
E-ISSN : 3047-7824

Karya Food Photography 7

Gambar 4. 18 Daun Ubi Tumbuk
(Sumber : Christopher,2025)

Judul: Daun Ubi Tumbuk
Deskripsi Karya :

Daun ubi tumbuk merepresentasikan nilai kesederhanaan, kehangatan dalam keluarga, serta wujud syukur atas hasil alam. Hidangan ini berperan sebagai pelengkap yang menciptakan suasana kebersamaan dan mempererat hubungan antar anggota keluarga maupun masyarakat. Karya berjudul "Daun Ubi Tumbuk" ini menampilkan kuliner khas Batak Toba melalui pendekatan visual levitasi fotografi, menciptakan kesan gerak yang hidup dan menarik. Sajian utamanya berupa sepiring nasi putih dengan daun ubi tumbuk disajikan secara tradisional, berdampingan dengan mangkuk berisi sayur yang terlihat seperti baru dituangkan. Kedua makanan ini diletakkan di atas permukaan yang dihiasi motif gorga Batak, yang tampak samar karena pencahayaan terbatas, menambah nilai simbolik dan sakral. Bumbu dapur seperti bawang merah, bawang putih, cabai, dan rimbang tampak melayang di udara, menekankan pentingnya bahan-bahan ini dalam masakan. Di atas meja, unsur-unsur tersebut tersebar secara alami bersama kecombrang dan rimbang, memperkuat nuansa dapur khas Batak. Pencahayaan dari arah kanan menonjolkan tekstur dan warna sajian, menyoroti elemen utama di latar depan, sementara bagian belakang yang lebih gelap menciptakan suasana dalam yang menyiratkan makna budaya yang mendalam.

Layout Studio :

Gambar 4. 19 Layout Studio 7
(Sumber : Christopher,2025)

JIIC: JURNAL INTELEK INSAN CENDIKIA
https://jicnusantara.com/index.php/jiic
Vol : 2 No: 7, Juli 2025
E-ISSN : 3047-7824

Karya Food Photography 8

Gambar 4. 20 Mie Gomak
(Sumber : Christopher,2025)

Judul: Mie Gomak
Deskripsi Karya: *Mie Gomak*, dikenal juga sebagai "Spaghetti-nya orang Batak", merupakan salah satu kuliner tradisional yang sangat digemari oleh masyarakat Batak Toba. Istilah *"gomak"* merujuk pada cara penyajiannya yang unik, yaitu dengan menggenggam atau meremas mi saat disajikan. Meski tidak seformal sajian seperti arsik atau naniura, *Mie Gomak* sering hadir dalam acara adat maupun pertemuan penting sebagai simbol kehangatan, kebersamaan, dan kesederhanaan. Dalam karya fotografi, *Mie Gomak* ditampilkan dalam mangkuk sebagai fokus utama. Helai mie yang terangkat oleh sendok melayang menciptakan kesan dinamis, sementara bawang merah, bawang putih, dan kunyit yang tampak melayang di udara memperkuat nuansa magis. Bagian bawah ditata dengan rapi, menampilkan bumbu-bumbu otentik seperti bawang putih, rimbang, dan serai, di atas alas bermotif gorga Batak yang tampak gelap karena pencahayaan minim. Pencahayaan satu arah dari sisi kiri menghasilkan efek dramatis, yang menyoroti bagian depan *Mie Gomak* dan membuat latar belakang tenggelam dalam bayangan, sehingga menekankan keindahan visual dan makna budaya dari sajian tersebut.

Layout Studio :

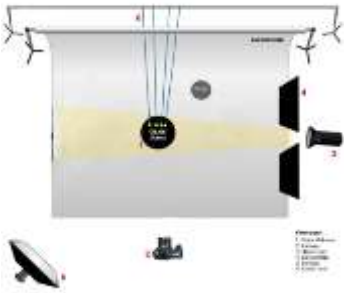
Gambar 4. 21 Layout Studio 8
(Sumber : Christopher,2025)

Karya Food Photography 9

Gambar 4. 22 Sambal Tuktuk
(Sumber : Christopher,2025)

Judul: *Sambal Tuktuk*
Deskripsi Karya: Sambal *Tuktuk*, salah satu sambal autentik dari Batak Toba, ditampilkan dalam karya foto bergaya modern yang memadukan teknik levitasi dengan elemen api untuk menciptakan kesan dramatis. Istilah Sambal *Tuktuk* diambil dari bahasa Batak Toba, di mana kata "*tuktuk*" merujuk pada proses menumbuk atau mengulek bahan secara tradisional dengan menggunakan lesung atau batu ulekan. Hidangan ini ditata dalam dua wadah mangkuk kecil dan piring kayu lebar yang diletakkan di atas alas kayu berornamen Batak. Latar belakang gelap dan pencahayaan dari sisi kiri menghasilkan kontras tinggi yang menyoroti bahan-bahan utama seperti cabai merah kering, bawang merah, bawang putih, jeruk purut, dan asam yang tampak melayang di udara. Api yang menyala di belakang komposisi memperkuat atmosfer panas dan dinamis dari sambal ini, sementara pantulan cahaya dari nyala api menambah dimensi visual yang intens. Beberapa rempah tambahan seperti andaliman, jahe, dan potongan rimbang juga tersebar di sekeliling piring sebagai unsur visual dan simbol bahan utama. Dalam budaya Batak, sambal tuktuk memiliki makna mendalam sebagai simbol kehangatan, semangat, dan kebersamaan, serta menjadi elemen penting yang menyatukan dalam momen makan bersama.

Layout Studio :



Gambar 4. 23 Layout Studio 9
(Sumber : Christopher,2025)

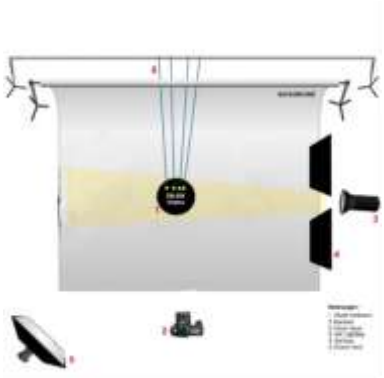
JIIC: JURNAL INTELEK INSAN CENDIKIA
https://jicnusantara.com/index.php/jiic
Vol : 2 No: 7, Juli 2025
E-ISSN : 3047-7824

Karya Food Photography 10

Gambar 4. 24 Lappet
(Sumber : Christopher,2025)

Judul: ***Lappet***
Deskripsi Karya: *Lappet* bukan sekadar hidangan penutup, melainkan sebuah representasi dari rasa syukur, keakraban, dan kebersamaan dalam budaya Batak. Karya foto ini menampilkan Istilah "*lappet*" berasal dari bahasa Batak yang mengandung makna dibungkus, mencerminkan gagasan tentang perlindungan dan keterikatan, seakan-akan membalut makna kehidupan dalam bentuk kuliner. *Lappet* tidak sekadar menjadi makanan harian, tetapi juga memiliki nilai penting dalam berbagai upacara adat Batak, seperti *ulaon* (pesta adat), perayaan syukur, maupun kegiatan keagamaan. Pusat perhatian tertuju pada piring putih yang diletakkan di atas kain ulos merah bermotif putih khas Batak, mempertegas konteks budaya yang diangkat. Di dalam piring, terlihat aneka bentuk *lappet* segitiga yang dibungkus daun pisang, silinder, dan bulat yang disusun bersama kelapa parut dan siraman gula merah pekat. Tetesan gula merah dari gelas kaca yang mengalir di udara menjadi elemen visual paling mencolok, menyatu dengan potongan lappet yang melayang secara dinamis namun tetap seimbang. Efek levitasi menggambarkan seolah bahan-bahan tersebut sedang berada dalam proses pengolahan yang penuh keajaiban. Cahaya dari sisi kanan memberikan sorotan lembut yang memperjelas tekstur lappet dan aliran gula, serta menciptakan bayangan natural yang menyatu dengan latar gelap, menciptakan kesan hangat dan mendalam.

Layout Studio :



Gambar 4. 25 Layout Studio 10
(Sumber : Christopher,2025)

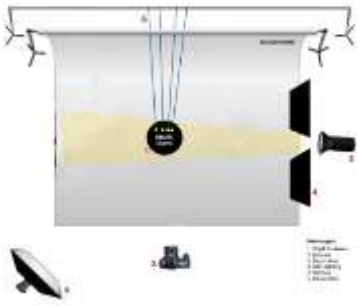
JIIC: JURNAL INTELEK INSAN CENDIKIA
https://jicnusantara.com/index.php/jiic
Vol : 2 No: 7, Juli 2025
E-ISSN : 3047-7824

Karya Food Photography 11

Gambar 4. 26 Itak Gurgur
(Sumber : Christopher,2025)

Judul: ***Itak Gurgur***
Deskripsi Karya: Dalam konteks budaya Batak, *Itak Gurgur* menyimbolkan perjuangan, pengharapan, dan bentuk syukur yang mendalam, biasanya disuguhkan dalam perayaan atau upacara adat. Kata "*gurgur*" bermakna 'gemuruh' atau 'kemenangan', yang menegaskan bahwa kudapan ini bukan hanya makanan, tetapi juga simbol spiritual penuh makna. Foto ini menggambarkan sajian tradisional *Itak Gurgur* dari Batak dalam pendekatan visual modern dengan teknik levitasi yang kuat dan penuh ekspresi. Beberapa potong kue berbahan dasar tepung beras ditata di atas piring putih yang diletakkan di atas kain ulos merah, mencerminkan akar budaya yang kental. Puncak dramatiknya terlihat dari gelas kecil berisi gula merah kental yang menetes perlahan ke arah itak, sementara potongan-potongan kue tampak melayang di udara secara acak, menciptakan kesan pergerakan dan proses yang sakral serta memperkuat dinamika visual. Cahaya yang datang dari sisi kanan mempertegas kontur dan tekstur pada permukaan kue, serta menghasilkan refleksi dramatis pada tetesan gula merah. Latar gelap menambah kontras yang kuat terhadap objek utama, membuat detail visual lebih menonjol.

Layout Studio :



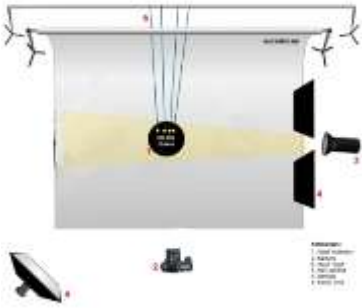
Gambar 4. 27 Layout Studio 11
(Sumber : Christopher,2025)

Karya Food Photography 12

Gambar 4. 28 Ombus Ombus
(Sumber : Christopher,2025)

Judul: *Ombus Ombus*
Deskripsi Karya : Nama "*ombus-ombus*" berasal dari kata hembus, merujuk pada kebiasaan meniup makanan ini karena biasanya disajikan dalam keadaan hangat sebelum dikonsumsi. *Ombus-ombus* sering diberikan kepada tamu sebagai bentuk penghormatan dan penerimaan yang tulus. Dalam foto, beberapa potong ombus-ombus tampak melayang di udara secara dinamis, menciptakan kesan seolah sedang dilempar atau jatuh perlahan. Di bagian bawah, piring putih berisi beragam bentuk ombus-ombus baik yang terbungkus daun pisang maupun tidak ditata di atas kain ulos Batak yang memperkaya nilai budaya pada tampilan visualnya. Pencahayaan dari sisi kanan menghasilkan sorotan halus di permukaan kue, menonjolkan tekstur lembut dari adonan tepung beras dan taburan kelapa, serta menciptakan kontras yang kuat dengan latar belakang gelap di sekitarnya.

Layout Studio :



Gambar 4. 29 Layout Studio 12
(Sumber : Christopher,2025)

KESIMPULAN

Karya food photography yang menampilkan makanan khas Batak Toba dengan teknik levitasi memiliki tujuan untuk memperkenalkan, merawat, dan membangkitkan kembali rasa cinta terhadap kuliner tradisional Batak Toba yang kian memudar akibat pengaruh globalisasi dan perkembangan zaman, khususnya di kalangan anak muda. Melalui visualisasi kreatif berupa teknik levitasi, makanan tradisional tersebut disajikan dengan tampilan yang estetis, menarik, dan menggugah selera. Teknik ini tidak hanya berperan sebagai media promosi yang kuat, tetapi juga sebagai alat edukatif yang menyampaikan nilai budaya serta makna filosofis dari tiap hidangan. Selain itu, penerapan teknik levitasi secara manual tanpa bantuan proses penyuntingan menunjukkan orisinalitas dan inovasi dalam menampilkan kuliner tradisional, sekaligus menjadi bentuk pelestarian budaya agar tetap hidup, dikenal luas, dan diwariskan kepada generasi mendatang. Dari hasil karya yang telah dibuat, dapat disimpulkan hal-hal sebagai berikut:

1. Proses penciptaan makanan khas Batak Toba sebagai karya food photography dengan teknik levitasi tanpa memanfaatkan editing digital membutuhkan metode yang menggabungkan unsur kreativitas dan keterampilan teknis. Teknik levitasi secara manual dapat direalisasikan dengan menggunakan peralatan sederhana yang mudah ditemukan dan tidak memerlukan teknologi tinggi. Salah satu alat yang kerap digunakan adalah kawat halus yang memiliki kekuatan cukup untuk menopang objek, namun tetap bisa disamarkan dari arah pengambilan gambar. Langkah awal dimulai dengan menyiapkan latar, biasanya berupa kain polos atau bercorak minimalis. Kawat tersebut kemudian dipasang dari belakang kain latar dan diarahkan ke bagian belakang makanan yang akan dibuat tampak melayang. Penempatan kawat dilakukan dengan cermat agar tersembunyi di balik objek utama, sehingga tidak terlihat dalam hasil pemotretan. Dengan posisi kamera yang diarahkan dari depan, kawat yang tertanam di belakang objek akan tersembunyi secara alami dan tidak mengganggu hasil visual. Melalui teknik ini, seniman atau fotografer dapat menyajikan makanan atau bahan-bahan kuliner dalam posisi menggantung atau melayang dengan nyata, memberikan kesan visual yang hidup dan estetis. Cara ini sekaligus menunjukkan kemampuan untuk berkreasi di tengah keterbatasan alat, dan menjadikan levitasi sebagai media ekspresi visual yang autentik dan penuh makna artistik.
2. Dalam food photography, pencahayaan memiliki peran yang sangat vital, terutama saat menerapkan teknik levitasi. Pengaturan cahaya yang tepat menjadi kunci untuk menghasilkan tampilan visual yang menarik dan profesional, sekaligus menjaga agar efek melayang terlihat alami dan fokus tetap tertuju pada makanan sebagai objek utama. Pada karya fotografi makanan khas Batak Toba dengan pendekatan levitasi, disarankan penggunaan satu arah pencahayaan, misalnya dari sisi kanan atau kiri. Teknik pencahayaan tunggal ini (single lighting source) berguna untuk membentuk kontras yang kuat serta menonjolkan struktur dan tekstur makanan secara lebih jelas. Sumber cahaya yang digunakan dapat berupa lampu sorot kecil, ring light, atau bahkan sinar alami dari jendela, asalkan arah dan kekuatan cahaya dapat dikendalikan dengan baik. Hindari intensitas cahaya yang berlebihan karena dapat menyebabkan overexposure, sementara pencahayaan yang terlalu lemah justru dapat menghilangkan detail penting. Oleh sebab itu, diperlukan penyesuaian terhadap pengaturan white balance, exposure, dan ISO pada kamera agar tercapai hasil pencahayaan yang seimbang dan sesuai. Tak kalah penting, pencipta juga perlu mengarahkan perhatian visual secara spesifik ke makanan utama. Area latar belakang atau elemen dekoratif tambahan bisa dibuat lebih gelap atau diburamkan (menggunakan depth of field yang sempit) agar tidak mengalihkan perhatian dari objek utama. Dengan pencahayaan yang terkontrol dan komposisi yang terencana dengan baik, efek levitasi dapat tampil lebih nyata, dramatis, dan meningkatkan daya tarik visual dari hidangan khas Batak Toba yang disajikan.
3. Penataan dalam food photography dengan teknik levitasi membutuhkan perhatian khusus terhadap aspek estetika visual serta nilai-nilai budaya yang ingin ditonjolkan. Dalam konteks makanan khas Batak Toba, penyusunan visual tidak hanya bertujuan memperindah tampilan, tetapi juga mencerminkan ciri khas kuliner dan mempertegas identitas budaya Batak melalui simbol-simbol visual yang digunakan. Langkah awal dalam penataan ini dilakukan dengan menyusun makanan utama secara proporsional dan harmonis, mempertimbangkan perpaduan warna, ukuran, dan bentuk. Pada teknik levitasi, unsur-unsur seperti bawang merah, bawang putih, cabai, dan komponen pelengkap lainnya bisa disusun dalam posisi mengambang untuk menciptakan kesan gerak yang hidup seperti efek dilempar ke udara, melayang turun, atau tertarik ke atas. Arah dan alur gerakan visual ini dirancang sesuai dengan cerita atau konsep visual yang ingin disampaikan dalam karya. Untuk menambah kekuatan pesan budaya, ditambahkan unsur-unsur pelengkap seperti kain ulos, motif gorga, atau perlengkapan makan tradisional Batak seperti piring dari rotan dan wadah tempurung. Penempatan elemen-elemen tersebut harus proporsional, tidak terlalu dominan, agar fokus tetap pada makanan sebagai subjek utama. Kehadiran latar dan dekorasi yang sesuai konteks turut memperdalam makna budaya dan memperkaya persepsi visual bagi audiens yang menikmati karya fotografi ini.
4. Dalam proses penciptaan ini, penulis menghasilkan sebanyak 12 karya dengan judul sebagai berikut :
   a. Ikan Mas Arsik
   b. Saksang
   c. Dekke Natinombur
   d. Naniura
   e. Manuk Gotta
   f. Manuk Napinadar

g. Daun Ubi Tumbuk
h. Mie Gomak
i. Sambal Tuktuk
j. Lappet
k. Itak Gurgur
l. Ombus Ombus

DAFTAR PUSTAKA

Abdi, Y. (2012). *Photography From My Eyes*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.

Bouchoucha, M., Akrout, M., Bellali, H., Bouchoucha, R., Tarhouni, F., Mansour, A. B., & Zouari, B. (2016). Development and validation of a food photography manual, as a tool for estimation of food portion size in epidemiological dietary surveys in Tunisia. *Libyan Journal of Medicine*, 1–9.

Cristy, S. N. (2024). Makanan Tradisional Batak Toba: Kajian Metabahasa Sematik Alami. *Jurnal Ilmiah Pendidikan Bahasa, Sastra Indonesia dan Daerah*, 411–425.

Dhya, Ilhump., & Goenrock. (2012). *Fotografi Levitasi*. Jakarta: PT TransMedia.

Djatiprambudi, D. (2017). Penciptaan Seni sebagai Penelitian. *Seminar Nasional Seni dan Desain*, 24–30.

DOSS, C. (2021, Oktober 25). Memahami Pencahayaan Softbox Fluorescent vs LED. Diambil kembali dari DOSS Camera & Gadget: https://doss.co.id/news/memahami-pencahayaan-softbox-fluorescent-vs-led?srsltid=AfmBOoof3lu2YkpHvUoJbHbZ1DcTzsSOYMmwYxsDY-R15dDqzktqWjOR

Emas, C. A. (2018). Ingredients of Rendang dalam Penciptaan Karya Food Photography. *DESKOVI: Art and Design Journal*, 45–52.

Gissemann, C. (2016). *Food Photography*. San Rafael, Amerika Serikat: Rocky Nook Inc.

Harsana, M., & Triwidayati, M. (2020). Potensi Makanan Tradisional Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner di D.I. Yogyakarta. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana FT UNY*, 1–24.

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, United States: Course Technology Press.

Manurung, S. V., Candy, Sitompul, C., Ritonga, P. L., Situmorang, A., & Harahap, S. H. (2024). Utilization of Toba Batak Traditional Culinary as Teaching Material for BIPA Learning Based on Local Wisdom. *Jurnal Nasional Holistic Science*, 260–266.

McClung, H., Champagne, C., Allen, R., McGraw, S., Young, A., Montain, S., & Crombie, A. (2017). Digital food photography technology improves efficiency and feasibility of dietary intake assessments in large populations eating ad libitum in collective dining facilities. *Elsevier Ltd*, 389–394.

McCormick, K. M. (2022). Inventing a Photographic Past for Japan: From *A Century of Japanese Photography (1968)* to the Construction of the Tokyo Metropolitan Museum of Photography. *Trading as Taylor & Francis*, 243–265.

Ndona, Y. (2018). Kemanusiaan dalam falsafah hidup masyarakat Batak Toba. *Jurnal Citizenship: Media Publikasi Pendidikan Pancasila dan Kewarganegaraan*, 15–22.

Nurhasanah, Y. (2024). Ekolinguistik Kuliner Makanan Khas Batak Toba. *MULTIVERSE: Open Multidisciplinary Journal*, 9–12.

Prastiti, N. S. (2024). Teknik Levitasi Dalam Fotografi Makanan: Analisis Semiotika dan Estetika Karya Fotografer Herry Tjiang. *RETINA: Jurnal Fotografi*, 326–337.

Pudjasworo, B., Prasetya, H. B., Senen, I. W., Raditya, M., Rokhani, U., & Yudiaryani. (2017). *Karya Cipta Seni Pertunjukan*. Yogyakarta: JB Publisher.

Rohim, A., Sari, Y. A., & Tibyani. (2019). Convolution Neural Network (CNN) untuk Pengklasifikasian Citra Makanan Tradisional. *Jurnal Pengembangan Teknologi Informasi dan Ilmu Komputer*, 7037–7042.

Rumapea, M. E., & Simanungkalit, D. A. (2015). Dampak Modernisasi terhadap Upacara Adat Perkawinan Masyarakat Batak Toba di Kota Medan. *Jurnal Antropologi Sosial dan Budaya*, 167–174.

Saleh, K. (2014). *Fotografi Dasar*. Medan: Unimed Press.

Saragih, D. (2017). *Jenis Motif & Nilai Filosofis Ornamen Tradisional Sumatera Utara*. Yogyakarta: Thafa Media Yogyakarta.

Seputar, H. (2023, November 28). Ciri-ciri Baterai Kamera Rusak yang Wajib Diperhatikan. Diambil kembali dari Kumparan: https://kumparan.com/seputar-hobi/ciri-ciri-baterai-kamera-rusak-yang-wajib-diperhatikan-21fL60BHUV7/2

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 Alex Media Komputindo.

Sugiyarto. (2017). Menyimak (Kembali) Integrasi Budaya di Tanah Batak Toba. *Endogami: Jurnal Ilmiah Kajian Antropologi*, 34–41.

Sudirman, T. M. (2014). *Fotografi Teori dan Praktik*. Yogyakarta: Deepublish.

Suherman, C. (2009). *Mengenal Dunia Fotografi*. Jakarta: Buana Cipta Pustaka.

Sukarya, D. (2009). *Kiat Sukses Deniek G. Sukarya Dalam Fotografi dan Stok Foto*. Jembrana, Bali: Kreatif & Tata Letak PT Sukarya & Sukarya Pandetama.

Tari, M. A. (2022). Jajanan Khas Jambi Dalam Food Photography. *Matalensa: Journal of Photography and Media*, 1–14.

Zuki, C. D. (2020). Kajian Pra-Ikonografi Fotografi Levitasi (Studi Karya Natsumi Hayashi dalam Setting di Stasiun Kereta Api). *JURNAL DA MODA*, 1–12.