

## ANALISA TEKNIK FOTOGRAFI DALAM TREN *FOOD PHOTOGRAPHY*

Kadek Dede Muliawan<sup>1</sup>, A. A. Sagung Intan Pradnyanita<sup>2</sup>

<sup>1,2</sup>Desain Komunikasi Visual, Institut Desain dan Bisnis Bali

e-mail: [dedemuliawan.eki@gmail.com](mailto:dedemuliawan.eki@gmail.com)<sup>1</sup>, [agungintan86@gmail.com](mailto:agungintan86@gmail.com)<sup>2</sup>

---

### INFORMASI ARTIKEL

Received : April, 2021  
Accepted : April, 2021  
Publish online : Mei, 2021

---

### ABSTRACT

*This research aims to solve the problems faced by most of the business actors who have just pioneered especially in the food and beverage sector, because at the time of the COVID-19 pandemic they were currently required to save production costs to save on product marketing costs due to their limited capital. have so that the sales of a product are not optimal. In this problem, in particular, their food and beverage businesses are required to have photos of the food and drinks they sell as attractive as possible to attract buyers, but most of them cannot afford to pay for the services of professional photographers to create such photos. So this research will describe starting from camera operation, some of the techniques used by professional photographers, things that need to be considered in photographing, to tips and tricks for creating good and attractive-looking photos like a professional photographer so that business people can do it themselves. this new pioneering food and beverage. In this study the authors used qualitative methods, made observations of microbusinesses that had just been formed this year, according to the target of the theory writer used are the basic theories of photography itself, but the authors summarize them so that they are shorter, concise and clear, only use the theory used to photograph the food itself to make it easier to understand, for example, camera operating techniques, lighting techniques, composition, to the introduction of various food photography moods, and others.*

*Key words : Photography technique, food photography, pandemic, still life photography, food and beverage business trends.*

---

### ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menyelesaikan permasalahan yang dihadapi oleh sebagian besar pelaku usaha yang baru saja merintis pada khususnya di bidang makanan dan minuman, karena pada saat pandemi *COVID-19* saat ini mereka dituntut untuk menghemat biaya produksi hingga menghemat biaya pemasaran produk karena keterbatasan modal yang mereka miliki sehingga mengakibatkan penjualan sebuah produk menjadi tidak maksimal. Pada permasalahan ini khususnya usaha makanan dan minuman mereka dituntut untuk memiliki foto makanan dan minuman yang mereka jual semenarik mungkin untuk menarik minat pembeli, akan tetapi mereka sebagian besar tidak mampu untuk membayar jasa fotografer profesional untuk menciptakan foto sedemikian rupa. Jadi pada penelitian ini akan dijabarkan mulai dari

pengoprasian kamera, beberapa teknik yang digunakan para fotografer profesional, hal-hal yang perlu diperhatikan dalam memotret, sampai tips dan trik untuk menciptakan foto yang baik dan terlihat menarik seperti profesional fotografer agar bisa dilakukan sendiri oleh pelaku usaha makanan dan minuman yang baru merintis ini. Dalam penelitian ini penulis menggunakan metode kualitatif, melakukan observasi terhadap usaha mikro yang baru saja di tahun ini dibentuk, sesuai dengan target dari penulis teori yang digunakan adalah teori-teori dasar dari fotografi itu sendiri, namun penulis merangkumnya agar lebih singkat padat dan jelas, hanya menggunakan teori yang digunakan untuk memotret makanan itu sendiri untuk mempermudah memahaminya seperti misalnya, teknik pengoprasian kamera, teknik pencahayaan, komposisi, sampai pengenalan berbagai *mood food photography*, dan lain-lain..

Kata Kunci: Teknik Fotografi, *food photography*, pandemi, *still life photography*, tren usaha makanan dan minuman.

## PENDAHULUAN

Pandemi Covid-19 yang tengah melanda saat ini, membuat berbagai sektor industri mengalami penurunan pendapatan ataupun bahkan mengalami kebangkrutan. Hal ini tentu berdampak kepada masyarakat yang menggantungkan hidupnya di perusahaan. Banyak masyarakat yang terpaksa harus dirumahkan, ataupun bahkan diberhentikan dari pekerjaannya. Namun bukan alasan untuk tidak berbuat apa-apa, hidup terus berjalan, dan harus tetap memenuhi kebutuhan sehari-hari dan keluarga. Dalam situasi pandemi seperti sekarang ini, banyak masyarakat yang memilih untuk berwirausaha dan membuat produk sendiri. Banyaknya masyarakat yang terkena dampak dari pandemi ini yang mengharuskan sebagian besar masyarakat untuk berwirausaha, sehingga mulai bermunculan produk-produk atau inovasi baru yang dihasilkan oleh masyarakat. Dengan banyaknya persaingan produk yang dihasilkan, sehingga kebutuhan pasar akan hal periklanan sangat meningkat drastic, baik dari perusahaan yang masih bertahan dengan memberikan promo – promo, ataupun dari masyarakat yang membuat usaha dengan produk kecil – kecilan. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (BPS), pada triwulan II-2020, industri makanan dan minuman tumbuh sebesar 0,22 persen secara tahunan. Oleh karena itu kebutuhan akan periklanan terutama foto produk sangat meningkat drastis khususnya pada usaha makanan dan minuman, namun foto studio kreatif yang menyediakan jasa fotografi masih terbatas dan harganya pun cukup mahal untuk usaha yang baru merintis.

Saat ini pilihan yang terbaik ialah untuk melakukannya tanpa bantuan dari jasa profesional, karena mengingat jasa ini sangat

dibutuhkan untuk kalangan menengah kebawah untuk menekan pengeluaran mereka dalam memulai usaha di masa pandemi ini. Namun sebagian besar dari mereka masih sangat awam untuk melakukannya sendiri tanpa bantuan dari jasa profesional untuk mendapatkan hasil yang mumpuni untuk melakukan pemasaran produknya, bahkan mereka sama sekali tidak mengetahui teknik apa yang harus digunakan, hal-hal apa yang perlu diperhatikan yang mempengaruhi *food photography* itu sendiri, dan bagaimana mengkomunikasikan *food photography* itu sendiri sebagai objek yang menjual dan menarik minat dari pelanggan untuk membelinya.

Jadi untuk membantu kendala yang dialami dibidang fotografi tersebut, agar mampu menyediakan kebutuhan pasar untuk mengiklankan produk mereka, oleh karena itu penulis berniat untuk mengangkat topik ini dalam artikel ilmiah. Dimana penulis akan membahas tentang teknik *food photography* yang sangat diperlukan untuk usaha yang baru merintis.

## METODE

Dalam metode ini penulis menggunakan metode kualitatif, melakukan observasi terhadap usaha mikro yang baru saja di tahun ini dibentuk sesuai dengan target seminar ini terhadap kendala dari setiap usaha yang baru merintis pada pemasaran produknya khususnya bagian dokumentasi produk, usaha tersebut bernama Insansoliter dimana usaha tersebut bergerak dibidang minuman khususnya kopi. Observasi ini dilakukan pada tanggal 10 November 2020 di lokasi tempat usaha ini beroperasi, yaitu di Jalan Tunjung Sari Perumahan Persadasari No. 52. Usaha ini baru merintis sehingga awal mula perjalanan usaha ini dilakukan di rumahnya dengan alat seadanya.

Penulis melakukan observasi di jam operasional dari usaha ini dimana dari pukul 18:00 hingga 18:45. Penulis melakukan wawancara terhadap pemilik dari usaha *Insansoliter* ini yang bernama I Gede Taji Iswara Sakti dengan menggunakan alat seperti *Handphone*, buku catatan dan pulpen, *Handphone* berfungsi sebagai alat rekam, lalu buku catatan berfungsi sebagai mencatat berbagai hal yang penting dari pemaparan narasumber. Menganalisis bagaimana kendala dalam memperkenalkan produknya dari bidang fotografi. Mengukur seberapa jauh pengetahuannya dalam bidang fotografi makanan khususnya dalam teknik memotret makanannya, seperti “apakah ia mengetahui cara memotret makanan?”, “apakah ia mengetahui apa saja yang perlu diperhatikan dalam memotret makanan?”. Setelah mengajukan beberapa pertanyaan, penulis dapat melakukan analisis terhadap seberapa dalam materi ini harus dibahas pada topik artikel ilmiah kali ini dari setiap kendala yang ditemukan dari hasil wawancara tersebut.

Materi yang penulis gunakan dalam membedah permasalahan yang didapat yaitu menggunakan teknik dasar fotografi, dimana dalam teknik dasar tersebut sudah mencakup teori-teori yang dapat digunakan untuk memotret makanan, mengingat materi ini mudah dipahami dan mudah dipraktikkan agar orang awam sekalipun mudah mengaplikasikan teori ini. Beberapa teori nya seperti komposisi dalam fotografi, dan pencahayaan dalam fotografi. Komposisi dalam fotografi adalah pengaturan obyek yang akan diambil gambarnya. Adapun salah satu aturannya bernama *the rule of third* yang harus berimajinasi dan membayangkan obyek persegi panjang, dan beberapa aturan seperti komposisi perspektif, isolasi objek (*Depth of Field*), dan lain-lain. Pencahayaan dalam fotografi akan membahas mengenai pengoprasian teknik yang dinamakan ‘Segitiga *Exposure*’ dimana hal itu akan membahas pengoprasian kamera, karena sebelum memotret kita harus mengetahui intensitas cahaya yang akan dihasilkan. Dan juga penulis akan membahas tips dan trik fotografi menggunakan HP (*handphone*). Karena untuk menyelesaikan permasalahan dimana para pengusaha yang tidak memiliki kamera profesional.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Berbicara tentang fotografi, tentunya tidak terlepas dari aspek estetika, di mana dalam dunia fotografi, proses estetika meliputi dua aspek, yaitu teknis dan nonteknis. Aspek teknis meliputi pemahaman akan kamera, fungsi varian lensa dan

tata cahaya. Sedangkan aspek nonteknis lebih meitikberatkan pada warna, bentuk geometris, angle dan prespektif dalam foto (Dinata & Intan, 2021). Dalam *food photography* tentunya harus memperhatikan aspek estetika tersebut untuk menghasilkan foto yang menarik.

*Food Photography* adalah genre fotografi *still life* yang digunakan untuk menciptakan foto makanan menjadi lebih menggoda. Dalam industri kuliner, seperti produsen makanan, rumah produksi, periklanan, hotel, kafe, dan lainnya, fotografi makanan mutlak dibutuhkan. Karena itu pelaku *food photography* semakin dicari. Baik *food photographer*, chef sebagai pembuat makanan, maupun *food stylist* yang menata makanan saat difoto. *Food Photography* adalah Salah satu cara yang digunakan untuk promosi pada bisnis kuliner adalah dengan mengekspose makanan melalui fotografi. Disinilah peran fotografer sangat dibutuhkan. Tugas dari fotografer makanan adalah mengambil gambar dari menu makanan semenarik mungkin untuk membuat penikmat kuliner semakin terpicat. Dalam mengkaji analisa teknik fotografi dalam tren *food photography* saat ini, penulis menggunakan teknik-teknik dasar, dimana teknik-teknik ini sudah mencakup hal-hal yang diperlukan dalam *food fotografi* ini. Seperti pencahayaan dalam fotografi, kata “*exposure*” (pencahayaan) dalam fotografi mengacu ke volume cahaya yang diambil saat gambar dibidik, yang memengaruhi kecerahan gambar yang dihasilkan. Volume cahaya ini pada dasarnya ditentukan oleh kombinasi pengaturan ISO, aperture dan kecepatan rana.

Untuk menghasilkan foto yang menarik, bagi pemula disarankan menggunakan cahaya natural (cahaya matahari), karena akan mempermudah proses dan menekan biaya yang dikeluarkan. Lalu untuk arah datangnya cahaya sangat disarankan untuk menggunakan teknik cahaya samping. Cahaya samping merupakan cahaya yang mengenai subyek dari samping kiri atau kanan. Mengapa teknik ini disarankan karena, efek foto yang diciptakan memberikan kesan dimensional yang kuat, menguatkan tekstur sebuah subyek, seperti dapat melihat dengan jelas permukaan tekstur dari makanan tersebut, memberikan dampak informatif yang jelas kepada calon konsumen. Jika dibandingkan dengan cahaya depan maka akan terlihat jelas perbedaan dari segi tekstur permukaan makanan itu dan arah bayangannya.



Gambar 1. Perbandingan cahaya samping dan cahaya depan  
 [Sumber: <https://www.picturecorrect.com/tips/simple-tips-for-better-food-photography/>]

Pengaturan komposisi dalam fotografi adalah hal yang wajib dipahami. Karena tanpa memahami komposisi, kita tidak akan bisa menghasilkan foto yang sempurna. Komposisi dapat diartikan sebagai cara menata elemen-elemen dalam gambar, elemen-elemen ini mencakup garis, bentuk, warna, dan gelap terang. Yang paling utama dari aspek komposisi adalah menghasilkan visual impact (kemampuan untuk menyampaikan perasaan yang kamu inginkan untuk berekspresi dalam foto). Didalam fotografi ada banyak sekali jenis-jenis dari komposisi tersebut, mulai dari yang mudah sampai yang cukup sulit sekalipun. Akan tetapi hanya ada beberapa jenis saja yang bisa di aplikasikan ke dalam *food photography* ini, seperti *eye angle*, *45 degree angle*, *flat lay*, *rule of third*, *perspektif*, *framing*, *background & foreground*, dan dimensi.

*Eye angle* adalah sudut pandang atau *angle* yang umum digunakan. Pada angle ini lensa kamera dibidik sejajar dengan tinggi objek (datar). Posisi dan arah kamera memandang objek yang akan dipotret layaknya mata kita melihat objek secara biasa. Pengambilan angle ini kebanyakan untuk memotret manusia dan aktifitasnya. Dalam *food photography* teknik ini digunakan untuk memotret makanan yang memiliki lapisan-lapisan yang menjadi objek utama dalam makanan tersebut, untuk memperlihatkan isi dan memberikan gambaran bagaimana rasa dari makanan tersebut.



Gambar 2. *Eye Angle*  
 [Sumber: <https://id.pinterest.com/pin/248401735676938691/>]

*45 degree angle* adalah posisi kita memotret makanan tersebut sesuai dengan namanya menggunakan arah 45 derajat, jadi saat kita memotret tersebut tidak terlalu datar (*eye angle*) atau tidak terlalu tinggi (*high angle*), bertujuan agar *toping* dari makanan tersebut terlihat jelas didalam foto tetapi tetap memperlihatkan bagian bawah dari makanan tersebut.



Gambar 3. Sudut-sudut pemotretan, dan *45 degree angle*  
 [Sumber: <https://foodphotographyacademy.co/45-degree-angle-comparison/>,  
<https://id.pinterest.com/pin/359302876511737613/>].

*Flat Lay* adalah *angle* kamera yang *top down* alias *bird's eye view*, kamera berada pada tepat lurus diatas dari objek yang akan difoto (<https://www.plazakamera.com/mengenal-flay-lay-photography-ala-ala-fotoinstagram>). Jadi gunakan alat bantu jika tidak memungkinkan bagi Anda memotret dengan angle tersebut. Selain tripod bisa juga dengan menaiki tangga atau kursi agar mendapatkan tinggi yang pas. Teknik ini digunakan pada saat makanan tidak memiliki lapisan lapisan yang terlihat dari luar seperti misalnya burger. Jadi teknik ini sangat baik digunakan untuk memotret pizza dan sebagainya.



Gambar 4. Gambar Flat Lay Photography  
 [Sumber: <https://expertphotography.com/flat-lay-food-photos/>]

*Rule of thirds* atau aturan sepertiga adalah petunjuk bagaimana caranya memosisikan objek di sepertiga bagian dalam foto agar lebih enak dilihat. Teknik ini juga termasuk dalam mengkomposisikan objek kedalam satu bingkai, dengan posisi yang tepat mengikuti acuan aturan sepertiga itu. Aturan ini mungkin lebih tepat disebut sebagai panduan, sebab tidak selamanya penempatan objek di sepertiga bagian foto itu nikmat untuk dilihat bergantung dari objek dan hasil foto yang dihasilkan oleh fotografer. Pada aturan sepertiga, bidang foto dibagi menjadi tiga bagian sama besar baik secara vertikal maupun horizontal sehingga foto memiliki 9 area yang sama besar (<https://idseducation.com/memahami-komposisi-fotografi/>). Dengan demikian, foto memiliki pertemuan empat titik. Keempat titik pertemuan tersebut bisa disebut sebagai empat titik mata. Dalam aturan sepertiga, jika fotografer menempatkan bagian paling menarik dari sebuah foto di salah satu titik tersebut, maka secara keseluruhan foto akan menjadi lebih seimbang dengan hasil yang lebih lebih bagus.



Gambar 5. *Rule of third photography*  
[Sumber: <https://www.asweetpeachef.com/rule-of-thirds/>]

*Background* dan *Foreground* adalah elemen yang dapat mempercantik foto yang akan kita ambil. Seperti misalnya 3 jenis minuman serupa yang akan di foto, 1 jenis minuman berada paling dekat dengan kamera lalu minuman ke-2 berada di tengah-tengah/*point of interest*, lalu minuman yang terakhir berada di belakang objek utama/*point of interest*.



Gambar 6. *Background & foreground* dalam fotografi  
[Sumber: <https://expertphotography.com/food-photography-composition/>].

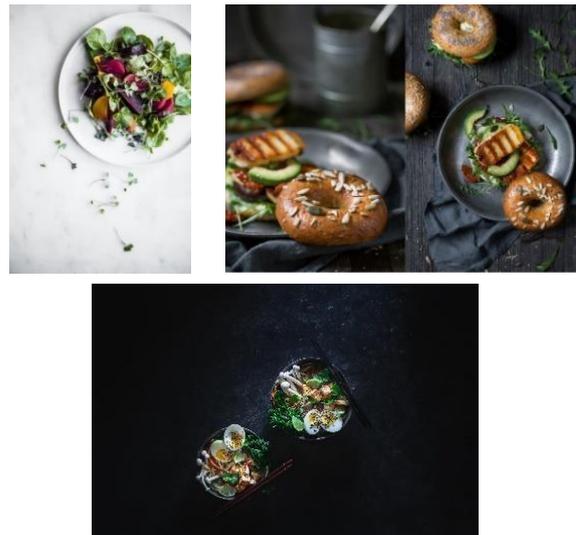
Setelah mempelajari komposisi dalam fotografi khususnya *food fotografi*, hal selanjutnya yang cukup penting yaitu properti pendukung didalam foto, seperti beberapa foto yang sudah dilampirkan sebelumnya pada komposisi bisa kita lihat bahwa didalam sebuah *frame* foto tersebut tidak hanya terdapat objek makanan utama itu saja, melainkan terdapat properti pendukung makanan tersebut. Setiap makanan dapat memiliki properti yang berbeda beda karena setiap makanan memiliki mood dan kesan yang berbeda-beda. Hal yang paling mendasar yang dapat kita gunakan sebagai properti yaitu bahan-bahan/komposisi dari makanan tersebut, dan benda yang memiliki hubungan dengan makanan tersebut. Seperti misalnya roti dengan tepung yang berceceran di sebelahnya, lalu terdapat pisau dan garpu makan didekatnya, *cotton cloth*, piring, segelas kopi, dan sebagainya.



Gambar 7. Contoh objek dan properti dalam *food photography*  
[Sumber: <https://id.pinterest.com/pin/797137202787729440/>].

Penulis menyadari bahwa terdapat satu permasalahan lagi terkait dengan *food photography* ini karena pada bahasan diatas hanya dijelaskan terkait teknik pemotretan dengan kamera profesional, karena pasti banyak usaha makanan saat ini yang baru merintis tidak memiliki kamera profesional tersebut jadi mereka hanya dapat menggunakan *smartphone* nya saja. Karena sejatinya semua itu hanyalah alat untuk menangkap cahaya saja, mau itu menggunakan *smartphone*, DSLR ataupun *mirrorless* sekalipun tekniknya tetaplah sama, jadi ikuti saja tekniknya. Tetapi penulis akan memberikan 4 tips jika menggunakan *smartphone* sebagai alatnya. Pertama, jika ada gunakanlah mode 'Pro' pada *smartphone* anda, itu akan memungkinkan anda untuk mengatur sendiri secara manual ISO, *Speed*, dan Aperture nya, jika tidak ada maka tidak masalah menggunakan mode manual/*auto* nya. Kedua yaitu sentuhlah focus kamera di layar *smartphone* ke objek yang ingin di fokuskan yang pastinya itu adalah objek utamanya, agar menghindari kesalahan fokus. Lalu yang ketiga yaitu jangan menggunakan *flash* pada *smartphone* itu sendiri, ini berlaku juga pada kamera profesional jangan menggunakan *flash internal* pada kamera itu sendiri karena akan memunculkan warna yang berbeda dan bayangan yang tidak diperlukan, objek akan terlihat menggunakan cahaya depan, dan sudah jelas itu tidak baik digunakan. Dan yang terakhir jangan menggunakan fitur *zoom* pada *smartphone* itu akan mengurangi kualitas dari gambar yang akan dihasilkan karena secara teknis *smartphone* akan memotong gambar itu sendiri agar terlihat lebih dekat dan sekaligus mengurangi kualitas dari sensor yang dimiliki kamera itu sendiri.

Selain dari tips untuk *smartphone* penulis juga memiliki tips secara umum untuk menghasilkan foto yang terlihat profesional seperti 'jalan pintas' untuk *food photography*. Yaitu, pilihlah salah satu dari 3 jenis *mood* ini yang akan digunakan didalam foto makanan tersebut, *clean mood*, *dark mood*, dan *industrial mood*. *Clean mood* adalah foto yang terkesan 'bersih', tidak menggunakan terlalu banyak properti, simple, cenderung menggunakan warna-warna yang cerah. *Dark mood* yaitu foto yang cenderung terlihat lebih gelap namun tidak kekurangan cahaya, menggunakan berbagai property namun tidak menghilangkan kesan utama makanannya dan tekstur tetap terlihat jelas. Dan *industrial mood* terlihat sedikit gelap namun lebih cerah daripada *dark mood* lebih berwarna abu-abu dan terlihat lebih santai.



Gambar 8. *Clean mood*, *Dark mood*, dan *Industrial mood*  
 [Sumber: <https://id.pinterest.com/pin/>,  
<https://www.lenkaslens.com/>,  
<https://www.tamron.eu/magazine/>]

Lalu satu tips lagi yaitu, teknik satu, dua, tiga (penulis menyebutnya demikian), adalah sebuah teknik yang secara langsung menggunakan beberapa teknik yang sudah dijelaskan sebelumnya, pada khususnya teknik komposisi, karena teknik ini merupakan penempatan objek yang ditandai dengan titik/lokasi 1, 2, 3, yang secara langsung juga menggunakan teknik *background*, *foreground* dan *rule of third*, yang sekaligus menciptakan dimensi, menggunakan teknik *45 degree* dan cahaya samping. Teknik ini ditandai dengan penempatan objek yang terlihat sedikit zig-zag dari depan ke belakang, lalu titik fokus yang megarah ke objek utama pada titik 1 atau 2. Jika terdapat pengulangan objek atau terdapat 2 objek atau lebih yang sama pada satu foto tidak masalah untuk memotong sedikit objek ke-2 tersebut asalkan objek yang pertama (fokus foto) terlihat utuh.



Gambar 9. Teknik 1, 2, 3.  
 [Sumber: Dokumentasi Penulis].

Setelah mengetahui teknik-teknik yang digunakan untuk *food photography* ini, kita juga perlu mengetahui usaha-usaha yang sudah menerapkan teknik ini yang diaplikasikan sebagai media promosinya sekaligus menjadikannya contoh bagi yang baru belajar.

Penulis melakukan observasi online melalui aplikasi Instagram guna melakukan riset untuk mengetahui usaha yang telah menerapkan teknik teknik ini kedalam fotografi makanannya juga sekaligus mensiasati keadaan pandemic ini untuk meminimalisir pergi ke tempat keramaian, salah satu contohnya adalah Pison Coffee yang terletak di Jalan Petitenget, Denpasar. Dengan akun Instagram @pisoncoffee, Pison Coffe ini terlihat sangat jelas telah menggunakan teknik *food fotografi* ini melalui *feeds* Instagramnya yang terlihat begitu menariknya sehingga berdampak pada media promosinya yang semakin menarik, efektif dan terlihat lebih profesional, yang kemudian dapat memberikan dampak kepada jumlah pengunjung/konsumen yang membeli produknya. Terlihat dari tagar akun tersebut bahwa semakin banyak pengunjung yang datang dan percaya diri untuk ikut mencoba memotret makanan yang terdapat di restoran tersebut.



Gambar 10. Usaha yang telah menerapkan teknik *food photography*.  
[Sumber: <https://instagram.com/pisoncoffee>]

## KESIMPULAN

*Food Photography* tidaklah cukup sulit untuk dipraktikkan, bahkan untuk menghasilkan foto yang cukup profesional kita hanya perlu mengetahui beberapa teknik fotografi dan cara menata makanan tersebut, tidak ada hal lain lagi yang menghalangi untuk memotret makanan tersebut. Sejatinya setiap cabang fotografi itu sama, akan tetapi kita hanya perlu memahami objek yang akan kita foto. Dalam permasalahan ini kita harus mengetahui bagaimana sebaiknya makanan itu terlihat agar meyakinkan calon konsumen untuk membeli/mencoba makanan kita. Didalam sebuah

foto makanan yang baik tersebut terdapat beberapa teknik didalamnya untuk menciptakan foto yang tepat untuk makanan tersebut, semua hal itu sudah kita bahas sebelumnya mulai dari mengoprasikan alat, mempelajari cahaya, sampai mempelajari komposisi dalam fotografi.

## DAFTAR PUSTAKA

- [1] International Design School. 2014. Memahami Komposisi Fotografi. URL: <https://idseducation.com/memahami-komposisi-fotografi/>, 14 April, 2014 [Des.17, 2020].
- [2] Plaza Kamera. 2018. Mengenal Flat Lay Photography, Ala-ala Foto Instagram. URL: <https://www.plazakamera.com/mengenal-flay-lay-photography-ala-ala-fotoinstagram/>, 4 April, 2018 [Des. 17, 2020].
- [3] Dinata, Ramanda Dimas Surya & A. A. Sagung Intan Pradnyanita. 2021. *Foto Prewedding Bali Dalam Kategori Wacana Estetika Postmodern*. <https://eprosiding.idbbali.ac.id/index.php/senada/article/view/588/34>.
- [4] Snapshot Canon Asia. 2017. Dalam Fokus: Dasar-dasar Kamera. URL: [https://snapshot.canonasia.com/indonesia/article/id/in-focuscamerabasics?gclid=CjwKCAiAiMLBRAAEiwAuWVggj377XEGZGYI9w6TbPUty\\_AWI5cEvWJdh4BwIJSlsxzmzB-XAysplBoCjq4QAvD\\_BwE](https://snapshot.canonasia.com/indonesia/article/id/in-focuscamerabasics?gclid=CjwKCAiAiMLBRAAEiwAuWVggj377XEGZGYI9w6TbPUty_AWI5cEvWJdh4BwIJSlsxzmzB-XAysplBoCjq4QAvD_BwE), Diakses pada tanggal 10 Des. 2020.