BAB IV
ANALISIS VISUAL FOTOGRAFI DAN PERSEPSI MASYARAKAT TERHADAP KEMASAN INDOMIE VARIAN MI GORENG TAHUN 2006 DAN 2010

IV.1 Analisis Visual Fotografi pada Kemasan Indomie

Ilustrasi dengan teknik fotografi sering digunakan dalam media periklanan, salah satunya yaitu pada media kemasan Indomie Mi Goreng. Menurut Surianto Rustan (2008), fotografi memiliki kekuatan besar dengan memberi kesan aktual dan dapat dipercaya. Oleh karena itu, ilustrasi makanan cenderung lebih dapat mempersuasi konsumen apabila menggunakan teknik fotografi. Makanan akan lebih mengundang selera apabila digambarkan dalam sebuah foto dibanding gambar ilustrasi teknik *drawing*. Begitupun pada desain visual kemasan Indomie varian Mi Goreng yang menggunakan teknik fotografi sebagai ilustrasinya. Oleh karena itu, untuk melakukan analisis visual pada kemasan Indomie varian Mi Goreng tahun 2006 dan 2010 digunakan teori *Food Photography* dari Lou Manna.

IV.1.1 Analisis Ilustrasi Teknik Fotografi Kemasan Tahun 2006



Gambar IV.1 Ilustrasi Foto 2006
Sumber: Analisa Elemen Grafis Desain Kemasan Indomie Goreng (2007) disederhanakan oleh Penulis

IV.1.1.1 *Food Styling*

- **Penataan objek**

  Foto mi pada kemasan Indomie varian Mi Goreng tahun 2006 tidak hanya menyajikan gambar objek mi saja namun juga menambahkan bahan makanan lain/objek pendukung seperti sayuran hijau, udang, dan telur sebagai pelengkap.



Gambar IV.2 Ilustrasi Foto 2006
Sumber: Analisa Elemen Grafis Desain Kemasan Indomie Goreng (2007) disederhanakan oleh Penulis

Pemilihan objek pendukung ini disesuaikan dengan kebiasaan orang-orang di Indonesia dalam menghidangkan makanan. Berikut merupakan salah satu contoh kebiasaan orang Indonesia dalam menambahkan bahan makanan lain pada hidangan utama:



Gambar IV.3 Nasi Goreng
Sumber: http://2.bp.blogspot.com/-tYw5jC9Xsg0/U4W6ThQjyoI/AAAAAAAAAJU/pmqluKP2vCY/s1600/Resep+Cara+Membuat+Nasi+Goreng.jpg (Diakses 16 Mei 2017)

Objek pendukung ini terlihat ditata dengan menyebarkan objek ukuran kecil (sayur) keseluruh hidangan secara acak. Penataan mi sebagai hidangan utama pun terlihat acak dan dibiarkan apa adanya. Penataan yang seperti ini menghasilkan foto yang natural namun juga menimbulkan kesan ketidakrapihan pada hidangan. Penataan yang terlihat natural ini dapat menambah kesan menggugah selera karena sajian makanan serupa dengan keseharian atau kebiasaan audiens dalam menyajikan makanan. Namun disisi lain memperlihatkan adanya ketidakrapihan makanan yang membuat makanan pada foto menjadi kurang estetik, apalagi foto ini diaplikasikan pada desain kemasan untuk mempersuasi konsumen.

- **Porsi**

  Pada poin ini, porsi objek pendukung yang berukuran kecil terlihat tidak seimbang dengan porsi objek utama. Objek utama memiliki porsi yang sedikit dibandingkan dengan objek hiasan yang cukup banyak. Hal tersebut menjadikan objek utama tertutupi oleh hiasan sehingga tidak menonjol dan tidak mendominasi pada foto. Hal ini menjadikan mi yang seharusnya menjadi fokus karena merupakan objek utama pada foto tergantikan oleh objek pendukung yang sebenarnya hanya hiasan atau saran penyajian produk.

IV.1.1.2 *Prop Styling*

Ilustrasi jenis fotografi pada kemasan mi instan Indomie varian Mi Goreng tahun 2006 tidak memiliki penambahan properti yang terlihat pada foto. Foto pada kemasan Indomie tahun 2006 tersebut juga hanya menampilkan objek makanan serta objek tambahan makanan saja dan tidak ada latar ataupun objek lainnya. Hal tersebut karena foto diambil atau dipotong sehingga hanya terlihat bagian hidangan makanan saja.

IV.1.1.3 Komposisi



Gambar IV.4 Komposisi 2006
Sumber: Analisa Elemen Grafis Desain Kemasan Indomie Goreng (2007)
disederhanakan oleh Penulis

- **Ukuran Gambar**

  Foto pada kemasan Indomie Mi Goreng tahun 2006 diambil atau dipotong sehingga terlihat sangat dekat (*close up*) dengan hidangan makanan dari produk. Foto *close up* dapat memperlihatkan makanan secara lebih dekat dan jelas dalam sekilas sehingga hal ini lebih dapat menggugah selera audiens. Namun penggunaan foto yang *close up* kurang cocok apabila diaplikasikan pada media kemasan yang memiliki bidang sempit. Hal ini dikarenakan kemasan akan menjadi terlihat penuh dan banyak elemen yang menumpuk. Selain itu, tidak ada ruang kosong yang terdapat pada foto. Gambar yang besar dan penuh ini menimbulkan kesan kenyang dibanding menggugah selera sehingga komposisi foto dinilai kurang maksimal.

- ***Rule of Thirds***

  Kemudian teknik analisis pada komposisi ini akan menggunakan teknik komposisi *rule of thirds* untuk mengetahui fokus utama objek yang ada pada kemasan Indomie tahun 2006. Berikut merupakan analisis berdasarkan komposisi *rule of thirds*:



Gambar IV.5 *Rule of Thirds* 2006
Sumber: Analisa Elemen Grafis Desain Kemasan Indomie Goreng (2007)
disederhanakan oleh Penulis

Setelah menggunakan komposisi *rule of thirds*, ditemukan *point of interest* pada ilustrasi fotografi desain kemasan Indomie Mi Goreng tahun 2006 yaitu terdapat pada objek telur dan udang (hiasan hidangan). Karena objek tersebut berada mengisi ketiga titik yang ada pada komposisi *rule of thirds*. Namun karena foto ini berjarak cukup dekat menjadikan objek yang menjadi fokus dan objek lainnya terlihat sangat besar sehingga memenuhi seluruh bidang. Hal tersebut menjadikan fokus pada titik *point of interest* tidak menjadi sangat tajam karena adanya objek lain yang secara ukuran hampir menyaingi objek yang menjadi fokus utama.

IV.1.1.4 Pencahayaan (*Lightning*)

- **Jenis Cahaya**

  Berdasarkan jenis cahayanya, foto pada kemasan Indomie varian Mi Goreng ini menggunakan jenis cahaya buatan (*artificial light*). Cahaya ini bersumber dari cahaya lampu karena jenis foto pada kemasan seperti ini diproduksi di dalam ruangan. Adapun jenis lampu yang digunakan yaitu lampu *tungsten* karena dominasi warna pada foto berwarna hangat. Secara psikologi warna, warna hangat seperti merah, oranye atau kekuningan dapat menggugah selera seseorang. Namun warna pada foto ini terlihat menggunakan tingkat warna kuning yang terlalu tinggi sehingga menjadikan beberapa warna objek seperti warna hijau, merah, dan coklat tidak terlalu menonjolkan warna aslinya.

- **Sifat Cahaya**

  Kemudian, sifat cahaya yang ada pada foto kemasan Indomie ini yaitu bersifat *hard light.* Hal tersebut dikarenakan detail pada objek terlihat sangat jelas. Pada foto tahun 2006 tampak begitu jelas detail-detail objek pada udang dengan bentuknya yang melingkar dan teksturnya yang bergaris-garis. Selain itu, tekstur pada objek lain yaitu sayur dan mi juga terlihat cukup detail. Memperlihatkan detail objek makanan ini akan sangat menggugah selera seseorang yang melihatnya. Detail dari tekstur makanan pada foto yang terlihat jelas dapat membuat audiens langsung membayangkan rasa dari makanan yang ada pada foto tersebut.

IV.1.1.5 Pendapat Masyarakat

Berdasarkan hasil survey kepada masyarakat terhadap foto pada kemasan Indomie varian ‘Mi Goreng’ tahun 2006, dihasilkan kesimpulan bahwa masyarakat menilai foto kemasan ini menggugah selera mereka. Sebagian masyarakat mengatakan bahwa foto makanan pada kemasan yang terlihat dekat menjadikan makanan tampak jelas dan mengundang selera makan. Namun beberapa masyarakat juga mengatakan bahwa foto pada kemasan tahun 2006 ini terlihat begitu penuh dan menumpuk sehingga menjadikan foto kurang indah.

IV.1.2 Analisis Ilustrasi Teknik Fotografi Kemasan Tahun 2010



Gambar IV.6 Ilustrasi Foto 2010
Sumber: Dokumentasi pribadi

IV.1.2.1 *Food Styling*

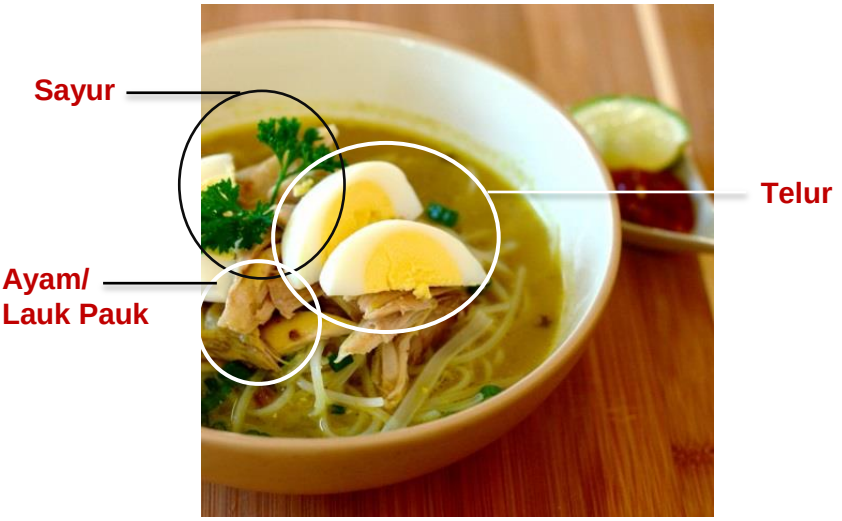
- **Penataan objek**

  Foto objek makanan dalam kemasan Indomie Mi Goreng tahun 2010 dihias lebih detail dalam sisi peletakkan objek dibandingkan tahun sebelumnya. Walau sama-sama menambahkan bahan makanan yang kurang lebih sama dengan tahun 2006, tetapi kemasan tahun 2010 menata dengan lebih rapi dan teratur. Pada foto kemasan tahun 2010 terlihat peletakkan objek hiasan yang berukuran besar dilokasikan pada satu titik yaitu disebelah kanan. Hal tersebut menjadikan hidangan lebih tersusun rapi. Kemudian objek pendukung yang berukuran kecil terlihat disebarkan disekitar objek utama secara acak. Hal ini menambahkan kesan natural pada foto makanan namun tetap terlihat rapi karena adanya pengelompokkan objek pendukung berdasarkan ukuran.



Gambar IV.7 Ilustrasi Foto 2010
Sumber: Dokumentasi pribadi

Secara tambahan objek sebagai hiasan atau pelengkap masih mengikuti kebiasaan orang-orang di Indonesia. Berikut merupakan contoh kebiasaan orang Indonesia dalam menambahkan bahan makanan lain pada hidangan utama:



Gambar IV.8 Soto
Sumber: http://pondokibu.com/uploads/2014/04/soto-ayam.jpg
(Diakses 16 Mei 2017)



Gambar IV.9 Nasi Goreng
http://2.bp.blogspot.com/-tYw5jC9Xsg0/U4W6ThQjyoI/AAAAAAAAAJU/pmqluKP2vCY/s1600/Resep+Cara+Membuat+Nasi+Goreng.jpg (Diakses 16 Mei 2017)
Disederhanakan oleh Penulis

- **Porsi**

  Objek utama pada foto memiliki porsi yang banyak dibandingkan objek tambahan. Hal tersebut menjadikan objek utama tetap menonjol dan mendominasi pada foto walau terdapat berbagai macam hiasan objek yang cukup beragam.

IV.1.2.2 *Prop Styling*



Gambar IV.10 Ilustrasi Foto 2010
Sumber: Dokumentasi pribadi

- **Latar objek**

  Latar objek ilustrasi foto pada kemasan Indomie tahun 2010 menggunakan warna putih polos. Warna putih sering juga disebut warna netral. Pada kemasan ini warna putih menjadikan objek makanan terlihat lebih segar dan bersih. Masyarakat pada umumnya akan lebih tertarik pada makanan yang disajikan dengan bersih sehingga lebih dapat menggugah selera dari kemasan sebelumnya yang tidak memiliki latar sama sekali. Warna putih memang sering digunakan dalam pembuatan karya fotografi makanan sebagai latar. Penggunaan latar putih juga membantu warna objek foto tampak lebih menonjol sehingga membuat audiens langsung terfokus pada objek utama. Berikut merupakan contoh fotografi makanan yang menggunakan latar berwarna putih:



Gambar IV.11 Latar Putih 1
Sumber: http://jakfoto.net/wp-content/uploads/2015/09/fotografi-makanan.jpg
(Diakses 16 Mei 2017)



Gambar IV.12 Latar Putih 2
Sumber: https://s-media-cache-ak0.pinimg.com/736x/65/2a/c7/652ac7f97b4440364565e15042aad6d7.jpg (Diakses 16 Mei 2017)

- **Properti**

  Foto pada kemasan Indomie tahun 2010 juga memperlihatkan tempat makanan berupa piring berwarna hitam bertekstur polos. Penambahan properti ini juga lebih mempercantik objek makanan. Warna piring yang berwarna hitam juga merupakan warna netral. Warna netral akan cenderung tetap serasi disandingkan dengan warna apapun (Anas, 2016) . Selain itu, piring ini memiliki tekstur yang polos sehingga tidak mempengaruhi tekstur pada objek. Hal ini menjadikan objek diatas piring lebih mendapat fokus perhatian. Piring berwarna hitam juga cukup sering digunakan dalam karya fotografi makanan. Berikut merupakan contoh fotografi makanan yang menggunakan piring berwarna hitam:



Gambar IV.13 Piring 1
Sumber: http://www.mbswholesale.co.uk/acatalog/rustico-carbon.jpg
(Diakses 16 Mei 2017)



Gambar IV.14 Piring 2
Sumber: http://www.tamron.eu/fileadmin/user_upload/magazin/moody-food/dark_moody_food_photography.jpg (Diakses 16 Mei 2017)

Selain menggunakan penambahan perkakas piring, foto pada kemasan Indomie varian Mi Goreng tahun 2010 juga menambahkan sebuah garpu berwarna silver. Penggunaan garpu ini menjadikan foto lebih terlihat natural seperti seseorang yang akan menyantap makanan tersebut. Garpu juga merupakan alat makan yang sering digunakan masyarakat Indonesia saat makan terutama memakan makanan berbentuk mi. Berikut merupakan contoh kebiasaan orang Indonesia dalam menggunakan garpu:



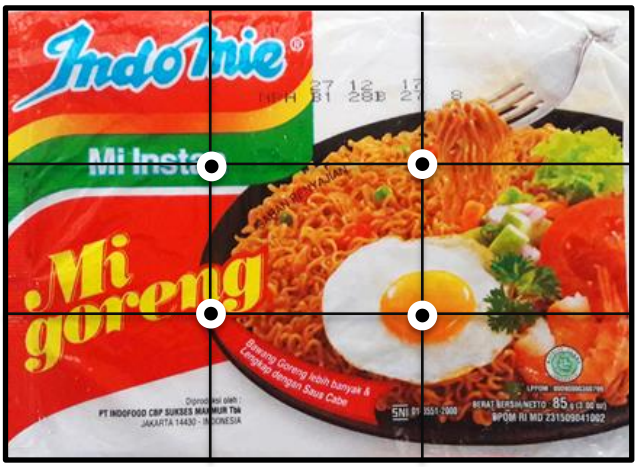
Gambar IV.15 Garpu
Sumber: https://1.bp.blogspot.com/-yeQxcOCDWAQ/WLEimmClquI/AAAAAAAAAM0/VSBlaN12mkcHmEWk6s7xOtzCzDYgr-9DwCLcB/s1600/mie.png (Diakses 16 Mei 2017)

IV.1.2.3 Komposisi

- **Ukuran Gambar**

  Ukuran pengambilan objek makanan pada kemasan Indomie Mi Goreng tahun 2010 dilakukan secara *full shot*. Teknik ini menjadikan gambar mencakup keseluruhan objek termasuk perlengkapan makanan dan latarnya. Pengambilan gambar seperti ini memperlihatkan lebih banyak ruang pada foto. Terlebih ruang atau latar yang ada pada foto kemasan tahun 2010 merupakan warna putih polos yang menjadikan adanya ruang kosong pada bidang foto. Ruang kosong yang digunakan juga tidak berlebihan sehingga fokus tetap ada pada objek makanan tersebut. Pemberian ruang kosong ini menambah nilai lebih pada sisi kerapihan dan kenyamanan mata.

- ***Rule of Thirds***



Gambar IV.16 *Rule of Thirds* 2010
Sumber: Dokumentasi pribadi

Setelah menggunakan komposisi *rule of thirds*, ditemukanlah *point of interest* pada ilustrasi fotografi desain kemasan Indomie Mi Goreng tahun 2010 yaitu terdapat pada objek telur dan udang (objek pendukung). Fokus objek pada gambar kemasan tahun 2010 dan 2006 cenderung sama. Namun perbedaannya terletak pada penempatan fokus objek tersebut. Pada kemasan tahun 2010, fokus objek mengisi 2 titik saja tidak seperti tahun 2006 yang mengisi keempat titik pada komposisi *rule of thirds*. Penataan tambahan bahan makanan lebih diletakkan hanya pada beberapa titik sehingga

menjadikan fokus lebih terarah pada titik tersebut. Hal ini menjadikan objek makanan lebih estetis dan seimbang apabila foto dilihat secara menyeluruh.

IV.1.1.4 Pencahayaan (*Lightning*)

- **Jenis Cahaya**

  Berdasarkan jenis cahayanya, foto pada kemasan Indomie varian Mi Goreng tahun 2010 menggunakan jenis cahaya buatan (*artificial light*). Cahaya ini bersumber dari cahaya lampu karena jenis foto ini biasanya diproduksi di dalam ruangan. Adapun jenis lampu yang digunakan yaitu lampu *tungsten* karena dominasi warna pada foto berwarna hangat. Secara psikologi warna, warna hangat seperti merah, jingga atau kekuningan dapat menggugah selera seseorang. Tingkat warna kuning yang ada pada foto ini juga tidak berlebihan karena warna setiap objek pada foto tetap terlihat menonjol.

- **Sifat Cahaya**

  Kemudian, sifat cahaya yang ada pada foto kemasan Indomie ini yaitu bersifat *soft light.* Hal tersebut menjadikan detail pada objek terlihat tidak begitu jelas dibandingkan foto pada tahun 2006. Pada foto tahun 2010 detail-detail objek seperti pada objek udang tidak terlalu memperlihatkan detail teksturnya. Serta tekstur pada objek lain yaitu sayur dan mi juga terlihat halus.

IV.1.2.5 Pendapat Masyarakat

Foto pada kemasan Indomie varian ‘Mi Goreng’ tahun 2010 dinilai masyarakat juga menggugah selera seperti foto pada kemasan tahun 2006. Namun pada kemasan tahun 2010, masyarakat berpendapat bahwa foto pada kemasan terlihat lebih rapi dan bersih dibanding tahun 2006. Masyarakat juga beranggapan bahwa foto pada kemasan tahun 2010 terlihat lebih segar serta lebih enak dipandang karena foto terlihat lebih kecil serta terdapat ruang yang lebih luas atau bisa juga dikatakan bahwa jarak pandangnya lebih jauh.

IV.2 Tabel Hasil Analisis Data

Tabel IV.1 Tabel Analisis

Food Photography	Gambar	Keterangan
Food Styling	**2006**  **2010**  	Keduanya menggunakan hiasan makanan yang mirip namun berbeda secara teknis penyusunan. Kemasan 2010 lebih tersusun rapi dengan menempatkan hiasan dengan mengelompokkannya berdasarkan ukuran. Selain itu, porsi makanan utama pada kemasan tahun 2010 juga lebih banyak daripada hiasan dibandingkan tahun 2006.
Prop Styling	**2010**  	Kemasan tahun 2010 menggunakan properti piring hitam, garpu, serta latar putih sedangkan tahun 2006 tidak menggunakan properti.

Komposisi	**2006**  **2010**  	Ukuran *shot* pada tahun 2006 yaitu *close up* sedangkan tahun 2010 yaitu *full shot*. Ukuran *shot close up* pada kemasan menjadikan foto serta elemen lain bertumpuk sehingga makanan menjadi kurang terlihat estetis. Pada tahun 2010, kemasan lebih memiliki ruang kosong sehingga elemen kemasan tidak bertumpuk dengan foto. Selain itu, kedua foto memiliki *POI* yang sama yaitu pada objek telur dan udang.
Pencahayaan	**2006**  **2010**  	Kedua kemasan menggunakan jenis cahaya *artificial light* dengan lampu *tungsten* yaitu lampu yang menghasilkan cahaya hangat. Namun tingkat warna hangat pada tahun 2006 terlihat cukup tinggi dibanding tahun 2010. Selain itu sifat cahaya pada kemasan tahun 2006 yaitu *hard light* dimana detail dan tekstur objek terlihat lebih jelas dibanding tahun 2010 yang bersifat halus/*soft light*.