

## PERANCANGAN BUKU FOTOGRAFI ESAI “*TREATS AND TEMPTATIONS*” TENTANG KUE *PASTRY* UNTUK MENINGKATKAN MINAT MASYARAKAT DI KOTA MALANG TERHADAP KUE *PASTRY*

Aulia Salsa Billina<sup>1</sup>, Didit Prasetyo Nugroho<sup>1</sup>, Aditya Nirwana<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Universitas Ma Chung

[331910022@student.machung.ac.id](mailto:331910022@student.machung.ac.id)

Received: 21 August 2024 – Revised: 30 August 2024 - Accepted: 30 August 2024 - Published: 20 March 2025

### *Abstrak*

Kota Malang berpotensi mendukung pertumbuhan ekonomi melalui infrastruktur yang memadai untuk industri, pariwisata, pendidikan, serta kuliner yang dinamis. Tren makanan pastry menjadi tren yang sedang ramai di Kota Malang, sehingga banyaknya kafe atau bakery menjual varian pastry yang beragam di Kota Malang yang diminati dan dapat dinikmati oleh konsumen menjadi sebuah karya seni fotografi. Namun minimnya promosi pada kafe atau bakery di Kota Malang yang menyediakan menu varian pastry, sehingga berpengaruh terhadap potensi minat masyarakat. Oleh sebab itu dibutuhkan perancangan media informasi yang dapat meningkatkan minat masyarakat dalam memilih dan mengunjungi kafe yang menyediakan varian pastry dengan cita rasa yang baik dan visual yang menarik, melalui perancangan ini bertujuan untuk menghasilkan gambaran visual tentang konsep pastry melalui sebuah buku foto esai yang berisi informasi tentang pastry di Kota Malang. Perancangan ini menggunakan metode pengumpulan data kualitatif dan metode perancangan komunikasi kreatif. Buku fotografi esai ini memuat informasi tentang pastry dan berisi foto makanan pastry, buku ini berukuran 20 x 20 cm memuat 128 halaman, full color, serta dijilid dan menggunakan hardcover. Hasil dari perancangan ini adalah buku fotografi esai yang menginformasikan tentang pastry melalui visualisasi foto dan narasi yang disampaikan dalam bentuk buku dan media pendukung seperti notebok, tote bag, keychain, tumbler, sticker, dan postcard.

**Kata Kunci** : buku fotografi esai, food photography, pastry, kafe, kota malang

### Abstract

*Malang City has the potential to support economic growth through adequate infrastructure for industry, tourism, education and dynamic culinary delights. Pastry trend is one of an iconic public craze in Malang City, so many cafes or bakeries sell various pastry variants in Malang City especially for those who works as a food photography. However, there is a lack of promotion at cafes or bakeries in Malang City that provide pastry variant menus, which has an impact on potential public interest. Therefore, media informatin is needed to helps people who are interest in visiting cafes that provide pastry variants with good taste and attractive visuals, through a design that aims to get a visualization of the concept through the media of a photography essay book contains of an information about cafe pastry in town. The design methods used are qualitative data collection methods and creative communication design methods. This photography essay book contains information about pastry also the photos of pastry food, with a book size of 20 x 20 cm with a total of 128 pages, full color, bound, and using a hardcover. The conclusion of this design is to obtain a visualization of the concept of a photography essay book to provide information about pastry through photo visualization accompanied by narration through books and supporting media such as notepads, tote bags, keychains, tumblers, stickers and postcards.*

**Keywords**: *buku fotografi esai, food photography, pastry, kafe, kota malang*

## **PENDAHULUAN**

Kota Malang merupakan salah satu kota di Jawa Timur yang terletak strategis di tengah wilayah Kabupaten Malang. Keberadaannya diharapkan dapat mendorong pertumbuhan ekonomi melalui penyediaan sarana dan prasarana yang memadai. Kota Malang memiliki potensi besar dalam industri, pariwisata, kuliner, dan pendidikan, serta menawarkan berbagai jenis wisata, seperti wisata kota alam, budaya, sejarah, dan kuliner. Pertumbuhan jumlah wisatawan dan pelajar menjadi salah satu faktor yang mendukung perkembangan pesat bisnis kuliner di Kota Malang (Tias, 2009).

Saat ini Kota Malang memiliki destinasi wisata dan kuliner yang beragam dan menarik, selain itu Kota Malang juga dikenal sebagai kota dengan tingkat biaya hidup yang terjangkau. Dalam upaya mengembangkan sektor wisata kuliner, seringkali ada tantangan terkait persepsi masyarakat terhadap kuliner sebagai elemen pendukung pariwisata. Namun saat ini kuliner telah menjadi faktor penting yang menggerakkan perpindahan wisatawan dari satu destinasi ke destinasi lainnya. Maka dari itu, pengembangan wisata kuliner menjadi langkah yang relevan terutama bagi Kota Malang yang menghadapi keterbatasan dalam ragam produk wisata. Adapun upaya dalam persaingan bisnis kuliner yaitu dengan mengikuti tren yang sedang ramai di media sosial. Salah satu tren yang dijadikan peluang bisnis dalam industri kuliner di Kota Malang yaitu tren makanan pastry yang saat ini banyak diminati oleh konsumen terutama generasi milenial dan generasi Z (Jayani, 2021).

Pastry seringkali dianggap sebagai jenis makanan manis yang umumnya dihidangkan sebagai hidangan penutup. Namun jika diperhatikan lebih dalam, dunia pastry memiliki cakupan yang sangat luas dan seiring dengan perkembangannya, bidang pastry bisa dieksplorasi tanpa batas. Meskipun hanya sedikit industri besar yang fokus pada bisnis bakery khususnya pastry, namun prospek bisnisnya cukup besar. Hal ini terbukti dengan banyaknya outlet bakery yang bermunculan di Indonesia khususnya Kota Malang. Tingginya minat masyarakat terhadap produk bakery tidak lepas dari tren penggunaan roti dan produk serupa sebagai bagian dari menu makanan utama, terutama untuk menu sarapan. Pastry / Patiseri berasal dari Bahasa Prancis yaitu "pâtisserie" yang secara harfiah berarti kue-kue, merujuk pada studi tentang segala hal yang berkaitan dengan kue. Ini termasuk penelitian tentang berbagai jenis kue dari berbagai budaya, termasuk kue continental, oriental, dan kue Indonesia, dari tahap persiapan, pengolahan, hingga penyajiannya (I K Suardana & I N Sari, 2021).

Tren makanan pastry saat ini menjadi tren yang dijadikan peluang bisnis oleh beberapa pemilik kafe dan bakery di Kota Malang karena banyak diminati oleh konsumen terutama generasi milenial dan generasi Z. Generasi ini lahir ketika teknologi seperti media sosial muncul, jadi tidak dapat dipungkiri bahwa generasi muda masa kini sangat terhubung dengan perkembangan zaman. Hal ini juga mempengaruhi tren dalam dunia pastry, di mana tercipta konsep-konsep penyajian makanan yang menggugah minat generasi muda. Salah satu elemen penting bagi generasi muda adalah estetika visual dalam penyajian makanan yang menarik, sehingga mereka tidak segan mengeluarkan uang untuk hal tersebut sebagai pelengkap kebutuhan konten yang dapat mereka bagikan di media sosial terutama Instagram karena generasi ini adalah generasi visual. Dengan kemudahan penyebaran informasi digital, visualisasi penyajian makanan sangat terkait dengan kebutuhan akan konten aktif di berbagai platform media sosial seperti Instagram, Tiktok, dan berbagai platform lainnya (Kholifah dan Permatasari, 2018).

Berdasarkan latar belakang, identifikasi masalah yang menjadi dasar penelitian yaitu banyaknya kafe atau bakery di Kota Malang yang menyediakan menu aneka varian pastry, sehingga menimbulkan persaingan ketat, minimnya promosi pada kafe atau bakery di Kota Malang yang menyediakan menu aneka varian pastry, sehingga berpengaruh terhadap potensi wisata karena kurang dikenali oleh masyarakat, serta media sosial menjadi alat untuk masuknya budaya baru dalam hal tren pastry yang pastinya akan selalu dicari oleh konsumen. Kemudian batasan masalah berfokus kepada perancangan buku foto esai dengan tujuan untuk memperlihatkan penyajian makanan yang mampu meningkatkan minat dari target konsumen. Maka dirumuskan permasalahan yang akan dibahas dalam perancangan ini yaitu tentang bagaimana merancang buku fotografi esai tentang pastry di Kota Malang, sehingga dapat menjadi sebuah karya seni fotografi dari segi visual, penyajian, dan menu yang dapat meningkatkan minat konsumen di Kota Malang. Tujuan dan target dari perancangan ini adalah mendapatkan konsep dan visualisasi buku "Treats and Temptations" tentang varian pastry bisa menjadi karya seni fotografi bagi masyarakat dengan rentang usia 17-30 tahun dalam menentukan tempat yang menyediakan varian pastry yang akan dikunjungi, dari segi penyajian dan menu yang dapat dinikmati serta dapat dijadikan konten untuk sosial media maupun pribadi untuk meningkatkan penjualan makanan pastry pada tempat tersebut.

## **METODE**

Metode perancangan yang digunakan dalam perancangan ini adalah metode kualitatif dengan menggabungkan pengumpulan data primer dan sekunder. Pertama, data primer dikumpulkan melalui tahap observasi dan wawancara atau pertanyaan tertulis dengan para konsumen penggemar pastry. Kedua, data sekunder diperoleh melalui penelusuran digital, khususnya melalui ulasan dan komentar pengunjung di Google Review (Sugiyono, 2013).

Perancangan ini dilaksanakan pada bulan Mei 2024 sampai Juni 2024 di 4 tempat di Kota Malang yang menyediakan varian menu pastry, diantaranya yaitu Mad Baker, Masculin Feminin, Retawu Deli, dan Una Home Buns Dalam tahap perancangan ini, dilakukan tahap pra pengumpulan data yang melibatkan observasi terhadap 4 tempat yang menjadi objek observasi melalui rating dan ulasan yang diberikan oleh pengunjung pada Google Review. Melalui Google Review akan menjadi penentu kafe yang menjual pastry dengan cita rasa dan tampilan visual yang baik di Kota Malang.

Setelah mendapatkan data kafe yang menjual varian pastry di Kota Malang dari tahap pra pengumpulan data, maka akan dilakukan observasi terhadap kafe atau bakery yang menjadi objek observasi dengan tujuan untuk mengamati konsumen pastry, jenis-jenis pastry yang dijual, tempat produksi pastry, proses pembuatan pastry, serta bagaimana pastry dikonsumsi. Selanjutnya dilakukan wawancara yang berkaitan dengan pastry yang akan didapatkan dari keterangan narasumber pembuat pastry dan pengonsumsi pastry.

Tahap observasi ini dilakukan ketika penulis datang ke kafe di Kota Malang yang menjual varian pastry dan menjadi objek penelitian, beberapa kafe didatangi yaitu Mad Baker, Masculin Feminin, Retawu Deli yang dikenal sebagai kafe-kafe yang menyediakan berbagai varian pastry seperti croissant, danish, puff pastry, dan sejenisnya. Tempat produksi pastry pada kafe tersebut berada di kafe itu sendiri, cita rasa varian pastry yang dijual di beberapa kafe tersebut berbeda-beda meskipun menjual jenis pastry yang sama. Jenis-jenis pastry yang sering dan mudah ditemui di kafe atau bakery di Kota Malang yang menjual pastry biasanya adalah croissant, danish pastry, puff pastry dan choux pastry. Hampir setiap kafe atau bakery yang menjual pastry akan menyediakan varian croissant. Saat ini croissant semakin mengalami inovasi, banyak kafe atau bakery yang membuat varian cromboloni yang merupakan gabungan antara croissant dengan bomboloni, cromboloni berbentuk bulat dengan tekstur berlapis seperti pastry pada umumnya dengan isian krim atau fla di dalamnya dan diberi topping seperti kacang, selai, dan lain-lain. Selain itu ada pula perpaduan antara croissant dan waffle yang disebut dengan croffle. Bentuk croffle pada dasarnya sama dengan croissant, hanya saja pada proses pembuatannya adonan croissant dipanggang menggunakan pemanggang waffle sehingga bentuk hasilnya bertekstur kotak-kotak seperti waffle pada umumnya.

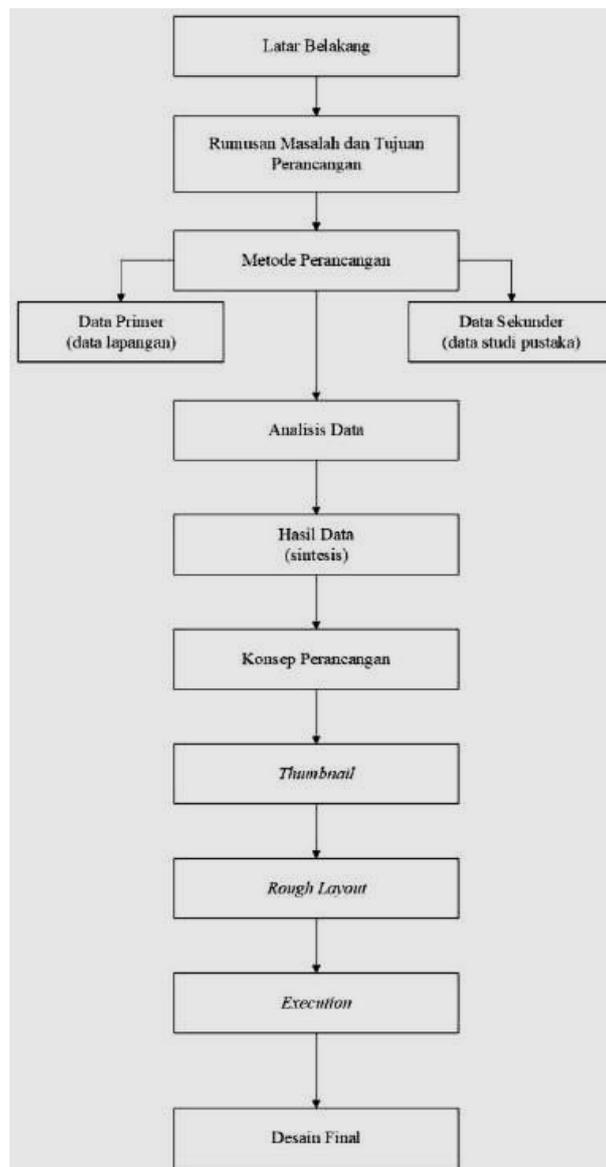
Berdasarkan hasil pengamatan penulis dan setelah mendatangi kafe yang menyediakan pastry, terdapat data yang didapatkan mengenai perilaku pengonsumsi pastry tentang bagaimana pastry dikonsumsi. Hasil pengamatan yang pertama tidak ada waktu spesifik yang ditentukan untuk mengonsumsi pastry, untuk menikmati pastry dapat dilakukan pagi hari untuk sarapan, siang hari, hingga malam hari. Hasil pengamatan selanjutnya yaitu, pastry dapat dikonsumsi sebagai hidangan penutup, sarapan ringan, atau sekedar untuk camilan. Kemudian pastry menjadi salah satu hidangan dengan visual yang menarik dan cocok untuk segala occasion. Salah satu alasan konsumen memilih pastry untuk dikonsumsi selain dari segi rasa, yaitu pastry memiliki tampilan yang cantik. Pastry dibuat dengan teliti menggunakan bahan-bahan pilihan seperti mentega yang lembut dan tepung yang halus sehingga dapat dikatakan bahwa pastry merupakan karya seni dari dapur. Oleh karena itu proses pembuatan yang kompleks rumit dan bahan yang digunakan, harga pastry jadi relatif tinggi sehingga konsumennya bersegmentasi pada kalangan menengah ke atas. Tempat produksi dan proses pembuatan pada masing-masing kafe berada di kafe itu sendiri. Setiap kafe memiliki dapur untuk proses pembuatan pastry, konsep dapur pada masing-masing kafe berbeda, ada kafe dengan dapur terbuka sehingga pengunjung dapat melihat proses pembuatan pastry namun tidak sepenuhnya biasanya hanya proses pembentukan adonan dan pemanggangan. Selain itu ada juga kafe dengan dapur yang tertutup sehingga pengunjung tidak dapat melihat proses pembuatan pastry pada kafe tersebut. Proses pembuatan pastry hampir sama dengan pembuatan roti, yang membedakan yaitu pada beberapa bahan serta teknik pengadonan dan pemanggangan. Setiap jenis pastry mengalami proses pembuatan yang berbeda.

Berdasarkan pengalaman pribadi penulis dan pengamatan terhadap konsumen pastry, dapat diketahui bahwa selain dikenal sebagai dessert atau hidangan penutup, pastry juga sering dikonsumsi untuk breakfast, brunch, maupun coffee break disandingkan dengan kopi atau teh. Pastry dapat dikonsumsi untuk sarapan karena kandungannya hampir sama dengan roti yang biasa dikonsumsi untuk sarapan sehingga cukup mengenyangkan.

Pada tahap wawancara, dilakukan wawancara terhadap 4 target audience diantaranya 2 narasumber pembuat pastry dan 2 narasumber pengonsumsi pastry, dengan tujuan untuk mendapatkan keterangan berupa informasi mengenai proses pembuatan pastry oleh pembuat, serta pengalaman yang dirasakan oleh pengonsumsi pastry tentang bagaimana mereka mengonsumsi pastry. Dalam tahap ini, didapatkan keterangan dari narasumber pembuat pastry bahwa ada beberapa hal yang perlu disiapkan dalam pembuatan pastry yaitu menyiapkan standar recipe, menyiapkan alat yang dibutuhkan seperti digital scale, mixer, loyang, dan oven, serta menyiapkan bahan yang dibutuhkan sesuai dengan takaran resep. Setelah itu waktu yang diperlukan untuk pembuatan pastry mulai dari adonan hingga hasil juga berbeda-beda, biasanya persiapan 5 menit, pengadonan 10 menit, resting 1 jam, folding 15 menit, pembentukan 5 menit, proofing 2-3 jam, pengovenan 25 menit, dan total waktu yang dibutuhkan kurang lebih 4 jam. Menurut keterangan narasumber ada pula jenis pastry yang paling sulit proses pembuatannya yaitu sour dough karena menggunakan ragi alami (levain) dan menggunakan teknik dan perlakuan khusus dalam pembuatannya, selain itu hal yang menantang dalam pembuatan pastry antara lain

mempertahankan tekstur dan bentuk yang cantik dan sempurna baik luar maupun dalam. Kemudian tips agar pembuatan pastry bisa mencapai hasil yang sempurna yaitu terdapat pada proses mixing dan proffing yang tepat, karena jika adonan memiliki tingkat kekalisan yang tidak sesuai makan adonan tersebut akan bantet, sementara proffing terlalu singkat maka adonan tidak akan mengembang maksimal dan jika terlalu lama maka akan timbul rasa asam.

Dalam tahap ini didapatkan juga informasi bahwa narasumber pengonsumsi pastry memiliki preferensi yang berbeda dalam mengonsumsi pastry, seperti jenis pastry yang disukai yaitu ada croissant yang paling mudah ditemui dan disukai banyak orang. Danish pastry juga menjadi varian pastry yang banyak disukai karena rasanya yang cenderung manis dan cocok untuk dijadikan dessert atau hidangan penutup. Selain itu narasumber juga berpendapat bahwa pastry bisa dikatakan memiliki cita rasa yang enak adalah pastry yang memiliki tekstur krispi, tidak keras, ringan, lembut, dan butter yang terasa. Dari keterangan 2 narasumber yang didapat, pastry sering dikonsumsi di pagi hari untuk sarapan ringan, siang hari setelah lunch, dan bisa juga dijadikan hidangan penutup, pastry juga sangat cocok dikonsumsi bersamaan dengan teh, kopi, maupun es krim. Menurut keterangan narasumber, yang mempengaruhi keputusan konsumen dalam menentukan pemilihan membeli pastry yang ada di kafe Kota Malang yaitu signature menu dari setiap kafe, visual, harga, dan suasana kafe yang menyediakan pastry.



Gambar 1. Bagan Alir Perancangan

Pada gambar 1 terdapat bagan alir perancangan yang berisi tentang proses penyusunan perancangan mulai dari perumusan latar belakang, kemudian merumuskan masalah dan tujuan perancangan. Setelah itu menentukan metode perancangan yang terdiri dari pengumpulan data primer dan data sekunder. Setelah data dikumpulkan, maka akan dilakukan analisis data hingga menemukan sintesis atau hasil data. Selanjutnya penulis menentukan konsep perancangan dan merealisasikan konsep perancangan berdasarkan urutan yaitu; thumbnail, rough layout, layout, execution, dan yang terakhir desain final.

Tahap awal dalam konsep perancangan yaitu dengan membuat thumbnail layout. Thumbnail Layout adalah tahap awal dalam proses pembuatan sebuah karya. Tujuan utamanya adalah untuk merencanakan dan mengatur posisi serta penempatan setiap elemen yang akan dimasukkan ke dalam buku. Pada tahap ini, dibuat sektsa kasar sebagai panduan untuk perancangan lebih lanjut. Dengan demikian, tahap ini tidak hanya berfungsi sebagai kerangka visual, melainkan sebagai awalan yang penting dalam memastikan konsistensi dan kesesuaian dalam penyusunan buku fotografi esai secara keseluruhan. Kemudian dilanjutkan dengan membuat rough layout yang merupakan tahap lanjutan dari Thumbnail Layout di mana dilakukan pengembangan untuk memberikan gambaran yang lebih rinci, sehingga dapat mempermudah proses desain yang akan dilakukan selanjutnya. Tahap selanjutnya yaitu mengembangkan rough layout yang telah dibuat hingga menjadi layout secara keseluruhan atau comprehensive layout. Setelah didapatkan hasil layout, dilanjutkan pada tahap desain final yang akan menjadi media utama dalam perancangan ini.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

### Identifikasi, Analisis Data, dan Sintesis Konsep

Metode pengumpulan data yang digunakan pada perancangan buku fotografi esai untuk meningkatkan minat masyarakat di Kota Malang yaitu menggunakan metode observasi dan wawancara. Tahap awal yang dilakukan dalam observasi yaitu tahap pra pengumpulan data melalui Google Review untuk mendapatkan data dari kafe yang menjual varian pastry dengan kualitas rasa dan tampilan yang baik. Kemudian dilanjutkan pada tahap pengumpulan data yaitu observasi dan wawancara kepada konsumen dan pembuat pastry untuk mendapatkan informasi mengenai pastry.

Berbagai jenis pastry yang umum dijumpai di kafe atau bakery di Kota Malang mencakup croissant, danish pastry, puff pastry, dan choux pastry. Croissant menjadi favorit dengan inovasi seperti cromboloni yang menggabungkan croissant dengan bomboloni yang berbentuk bulat dengan tekstur berlapis seperti pastry pada umumnya, serta croffle yang merupakan perpaduan antara croissant dan waffle. Proses pembuatan pastry melalui beberapa tahap dan memakan waktu kurang lebih 4 jam, selain itu pembuatan pastry dilakukan di dapur masing-masing kafe dengan konsep dapur terbuka maupun dapur tertutup, yang memungkinkan pengunjung melihat sebagian proses seperti pembentukan adonan dan pemanggangan. Meskipun berbagai jenis pastry memiliki teknik pembuatan yang berbeda, umumnya mereka menggunakan adonan kulit yang dipanggang dari campuran tepung, air, dan lemak. Pastry tidak hanya dikenal sebagai hidangan penutup saja, melainkan juga sering dikonsumsi sebagai sarapan maupun camilan yang dikonsumsi bersama kopi atau teh. Kesimpulan ini mencerminkan proses pembuatan pastry yang kompleks dan beberapa preferensi konsumen yang menjadi pertimbangan penting dalam industri pastry, terutama pada kafe atau bakery yang menawarkan berbagai varian dan pengalaman konsumsi yang berbeda-beda.

Dari data yang telah dianalisis dilakukan sintesis konsep untuk Menyusun konsep buku fotografi esai “Treats and Temptations”. Buku ini mengangkat kata “Treats and Temptations” sebagai judul buku, dimana kata “Treats and Temptations” memiliki arti “suguhan” dan “godaan”. Kata tersebut merujuk pada hidangan pastry yang dikenal sebagai hidangan manis dengan cita rasa yang enak serta visual yang cantik dan dapat menggugah selera.

Buku fotografi esai “Treats and Temptations” berfokus pada pastry di kafe atau bakery di Kota Malang. Dengan judul buku yang mengacu pada hidangan yang manis dan menggugah selera, buku ini menyajikan visual pastry serta suasana kafe tempat pastry disajikan. Buku ini mencakup informasi tentang sejarah, pengertian, jenis, proses pembuatan, bagaimana pastry dikonsumsi, dan varian pastry yang dijual di beberapa kafe di Kota Malang. Tujuan kreatifnya adalah memberikan informasi mendalam tentang pastry kepada audiens berusia 17-30 tahun yang aktif di media sosial. Strategi kreatifnya meliputi penyampaian pesan melalui visual yang menarik, deskripsi mendetail, dan pemilihan gambar, tipografi, dan warna dirancang untuk menarik perhatian dan meningkatkan minat target audiens dan memberikan edukasi tentang kue pastry.

Program Kreatif merupakan implementasi dari strategi kreatif yang telah direncanakan sebelumnya. Implementasi ini meliputi penggunaan elemen Desain Komunikasi Visual yang akan diterapkan dalam proses perancangan. Berikut adalah penjelasannya:

- a) **Headline** : Treats and Temptations
- b) **Slogan** : An Artful Look at Pastry Creations
- c) **Marker** : Treats and Temptations
- d) **Merek** : Mad Baker, Masculin Feminin, Retawu Deli, Una Home Buns
- e) **Bentuk Gambar** : Pastry, minuman pendamping pastry, beberapa spot kafe, proses pembuatan pastry

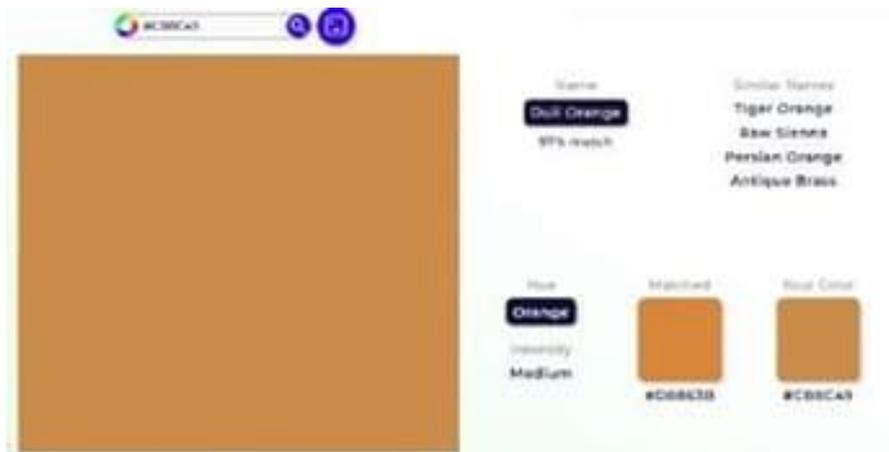
Visualisasi

Visualisasi tipografi yang diterapkan dalam perancangan ini yaitu menggunakan font Praysire (Serif) untuk headline dan Gotham (Sans Serif) untuk isi buku, penggunaan kedua font tersebut bertujuan agar tulisan pada buku foto terlihat elegan dan mudah dibaca. Penerapan font tipografi terdapat pada gambar 2 yang menunjukkan visualisasi dari font yang digunakan pada buku fotografi esai.

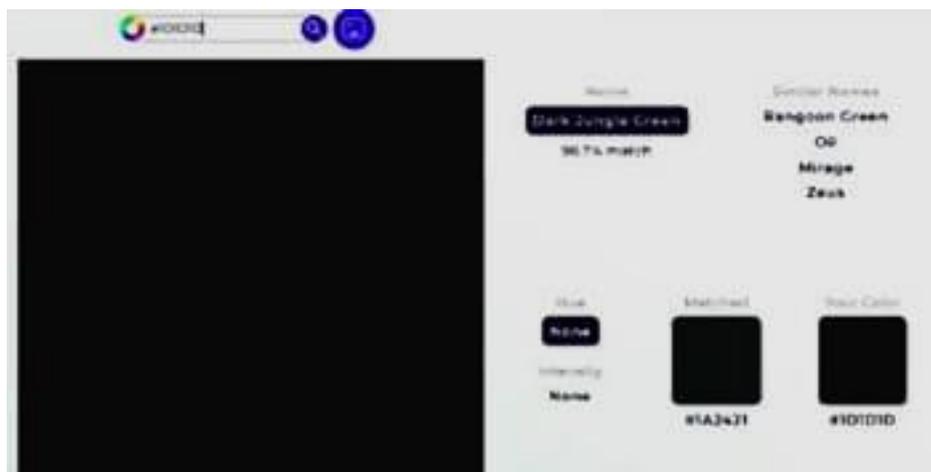


Gambar 2. Font Tipografi

Penerapan visualisasi warna pada perancangan ini yaitu menggunakan warna netral dan warm tone kontras yang sesuai dengan tone warna coklat pada pastry. Warna pada foto juga akan disempurnakan melalui color grading dengan tujuan untuk memberikan warna yang lebih menarik pada setiap aspek warna yang ada pada foto. Kemudian untuk penyusunan layout pada perancangan ini menggunakan warna dull orange (#CB8C49), dark jungle green (#1D1D1D), white (#FFFFFF) untuk membangun kesan minimalis



Gambar 3. Warna Dull Orange



Gambar 4. Warna Dark Jungle Green



Gambar 5. Warna White

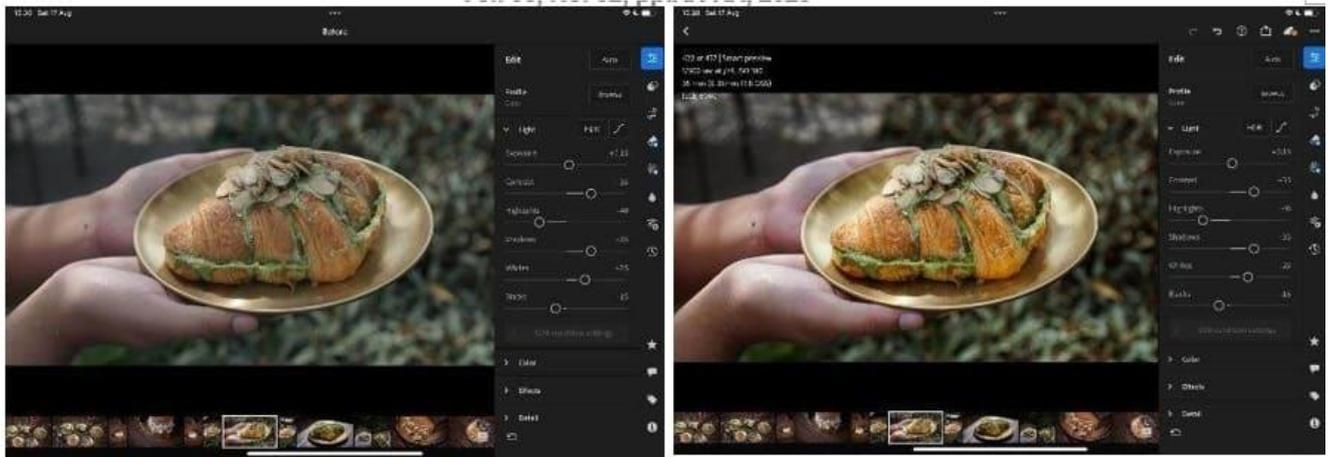
#### Hasil Konten Buku Fotografi

Hasil konten yang terdapat dalam buku fotografi esai meliputi hasil konten tekstual yang berupa naskah atau karangan tulis yang berisikan tentang informasi yang dimuat dalam naskah sebagai informasi mulai dari sejarah pastry, pengertian pastry, jenis-jenis pastry, bagaimana pastry dikonsumsi, proses pembuatan pastry, dan varian-varian pastry yang tersedia di kafe Kota Malang yang telah menjadi objek penelitian, serta hasil konten fotografi yang telah didapatkan dan akan digunakan sebagai konten visual buku fotografi esai “Treats and Temptations”. Hasil foto merupakan foto produksi pribadi yang diambil menggunakan device kamera Sony A6000 dan lensa sony E35. Pengambilan gambar pada makanan pastry dan beberapa minuman pendamping pastry menggunakan teknik full shot yang menampilkan keseluruhan pastry, medium shot yang menampilkan pastry lebih dekat, dan close-up untuk pengambilan detail gambar agar tekstur pastry terlihat jelas. Proses pemotretan dilakukan dengan mengandalkan pencahayaan alami, namun beberapa foto pada saat proses pembuatan pastry diambil menggunakan cahaya buatan dengan menggunakan lighting.



Gambar 6. Hasil Konten Fotografi

Hasil konten foto telah melalui proses editing color grading menggunakan software Adobe Lightroom. Proses editing yang dilakukan yaitu dengan adjusting gelap terang diantaranya; 1) exposure, 2) contrast, 3) highlights, 4) shadows, 5) whites, 6) blacks. Setelah itu dilakukan proses editing color grading agar warna pada foto seimbang dan dapat menghasilkan foto pastry yang tempting.



Gambar 7. Proses Editing

### Visualisasi Buku Fotografi

Tujuan utama dari perancangan buku “Treats and Temptations” adalah menciptakan sebuah buku fotografi esai yang tidak hanya mengandung konten yang informatif, melainkan juga dapat memikat secara visual. Proses perancangan ini mencakup beberapa tahap penting seperti perumusan ide layout, penyusunan rough layout, dan penyempurnaan comprehensive layout. Melalui tahapan tersebut secara sistematis, diharapkan mencapai hasil akhir berupa desain visual yang menarik dan sesuai dengan konsep buku “Treats and Temptations” yang ingin disampaikan.

### Thumbnail Layout

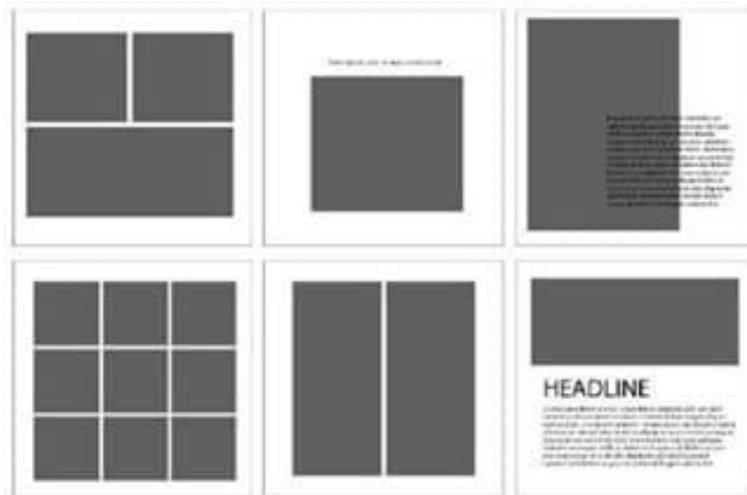
Thumbnail Layout adalah tahap awal dalam proses pembuatan sebuah karya. Tujuan utamanya adalah untuk merencanakan dan mengatur posisi serta penempatan setiap elemen yang akan dimasukkan ke dalam buku. Pada tahap ini, dibuat seketsa kasar sebagai panduan untuk perancangan lebih lanjut. Dengan demikian, tahap ini tidak hanya berfungsi sebagai kerangka visual, melainkan sebagai awalan yang penting dalam memastikan konsistensi dan kesesuaian dalam penyusunan buku fotografi esai secara keseluruhan.

Cover depan	Cover depan	prolog	Sejarah pastry
Sejarah pastry di Indonesia	pengertian pastry	jenis pastry	Bagaimana pastry dikonsumsi
Proses pembuatan	varian pastry	Epilog	ucapan terima kasih
pembimbing karya	Konten buku	tentang fotografer	Cover depan

Gambar 8. Thumbnail Layout

### Rough Layout

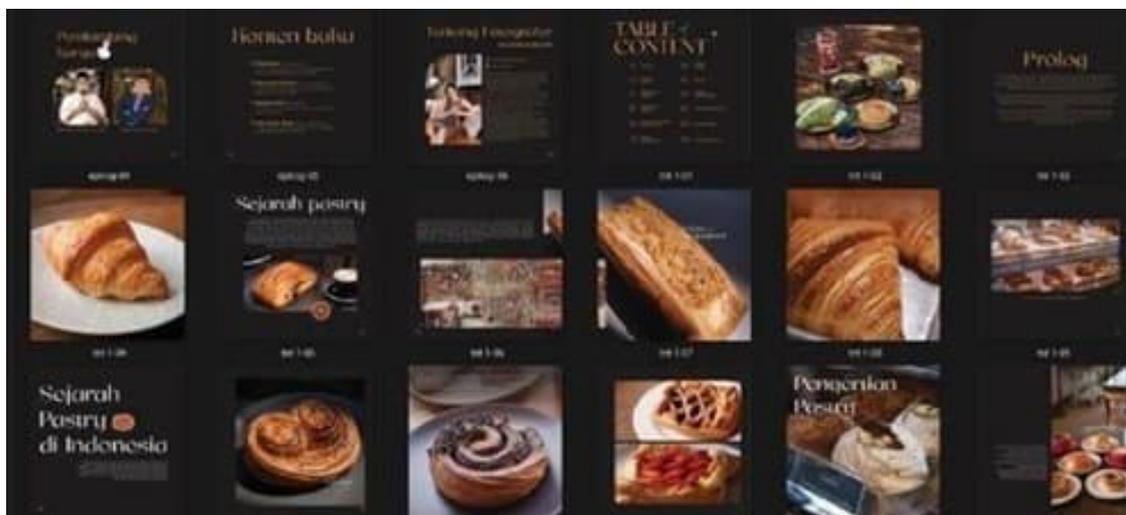
Rough Layout merupakan tahap lanjutan dari Thumbnail Layout di mana dilakukan pengembangan untuk memberikan gambaran yang lebih rinci, sehingga dapat mempermudah proses desain yang akan dilakukan selanjutnya.



Gambar 9. Rough Layout

### Comprehensive Layout

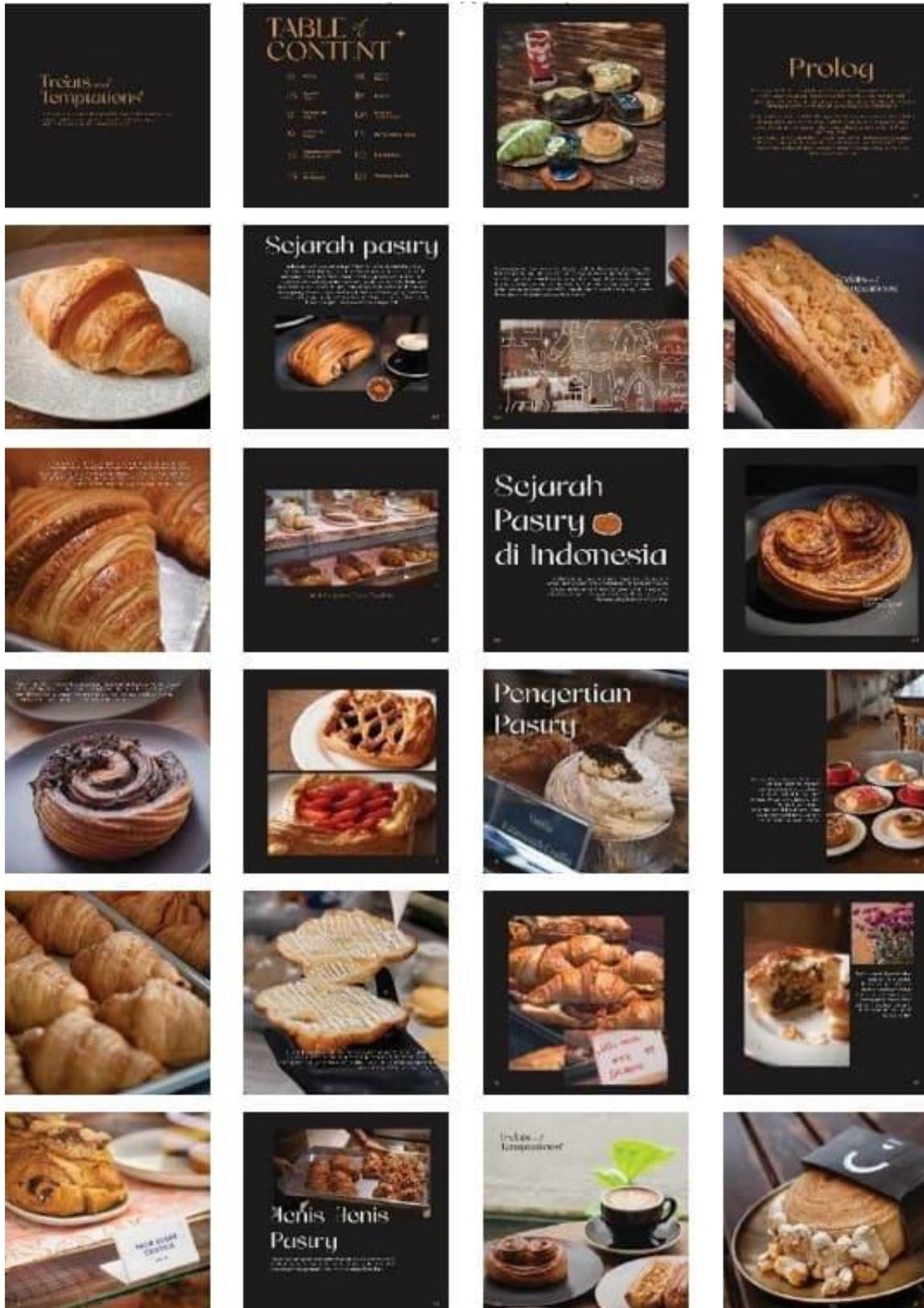
Comprehensive Layout merupakan tahap di mana Rough Layout diperinci dengan memanfaatkan semua elemen yang telah disiapkan sebelumnya. Tujuannya adalah menciptakan representasi visual yang mendekati hasil akhir dari buku "Treats and Temptations". Beberapa contoh dari Comprehensive Layout dapat berupa mockup halaman buku yang telah disusun dengan lebih matang, termasuk penggunaan foto, teks, serta elemen grafis yang sesuai dengan tema dan konsep buku yang ingin disampaikan. Berikut merupakan contoh dari Comprehensive Layout.



Gambar 10. Comprehensive Layout

### Desain Final

Desain final merupakan hasil visualisasi akhir dari perancangan buku fotografi esai yang menjadi media utama dalam perancangan ini dan memuat seluruh konten yang telah diproduksi. Berikut adalah desain final buku "Treats and Temptations".



Gambar 11. Hasil Buku Fotografi Esai

### Media Pendukung

Media pendukung dalam perancangan ini berperan sebagai elemen tambahan yang bertujuan untuk menarik perhatian pada media utama yaitu buku “Treats and Temptations”. Contohnya mencakup tumbler, sticker, tote bag, keychain, notebook, tissue, dan postcard. Selain berfungsi sebagai daya tarik visual, media-media ini juga dirancang untuk memberikan nilai tambahan kepada pengguna serta meningkatkan pengalaman dan menambah daya tarik dari buku “Treats and Temptations”.

#### 1. Tumbler

Tumbler merupakan salah satu media pendukung untuk perancangan ini, yang bertujuan agar ketika konsumen berkunjung ke kafe atau bakery bisa menggunakan tumbler ini sebagai kemasan untuk minuman sebagai pengganti gelas plastik sehingga penggunaan gelas atau botol plastik menjadi berkurang. Selain itu, tumbler ini juga bisa dipakai kapan saja dan dibawa kemana saja karena memiliki bentuk dan tampilan yang minimalis.



**Gambar 12.** Media Pendukung Tumbler

#### 2. Tote Bag

Media pendukung selanjutnya yang digunakan pada perancangan ini yaitu tote bag atau tas dengan desain pada satu sisi tas yang dapat digunakan untuk membawa barang dan bisa juga menjadi bagian dari fashion yang dapat digunakan sehari-hari. Pada perancangan ini dibuat 2 desain yang berbeda untuk tote bag.



**Gambar 13.** Media Pendukung Tote Bag

#### 3. Sticker

Media pendukung selanjutnya yaitu sticker, yang dapat berfungsi sebagai koleksi dan memiliki kegunaan yang fleksibilitas dalam penerapannya berdasarkan kemauan



**Gambar 14.** Media Pendukung Sticker

#### 4. Keychain

Keychain atau gantungan kunci merupakan salah satu media pendukung yang digunakan pada perancangan ini, yang dapat berfungsi sebagai gantungan kunci maupun koleksi dan memiliki kegunaan yang fleksibilitas dalam penerapannya berdasarkan kemauan. Desain untuk media pendukung keychain menggunakan 5 desain yang telah dibuat untuk sticker.

#### 5. Post Card

Media pendukung selanjutnya yaitu post card yang nantinya juga digunakan sebagai media pendukung untuk pameran. Post card ini dibuat dengan tujuan menciptakan interaksi kepada pengunjung pameran.



Gambar 15. Media Pendukung Post Card

#### 6. Tissue

Media pendukung berikutnya yaitu tissue dengan logo “Treats and Temptations” yang dapat digunakan sebagaimana fungsinya.



Gambar 16. Media Pendukung Tissue

#### 7. Note Book

Note book merupakan salah satu media pendukung pada perancangan ini, desain cover note book menggunakan foto pastry dan logo “Treats and Temptations” berukuran A5.



**Gambar 17.** Media Pendukung Note Book

#### 8. Banner

Banner dibuat sebagai media pendukung pada perancangan ini yang nantinya akan ditampilkan pada pameran. Banner berukuran 400 cm x 40 cm dengan desain logo “Treats and Temptations” dan beberapa foto pastry.



**Gambar 18.** Media Pendukung Banner

## KESIMPULAN

Kota Malang memiliki potensi besar untuk mendukung pertumbuhan ekonomi melalui perkembangan sektor industri, pariwisata, kuliner, dan pendidikan. Malang dikenal dengan biaya hidup yang terjangkau dan beragam destinasi wisata, termasuk wisata kota, alam, budaya, sejarah, dan kuliner. Peningkatan jumlah wisatawan dan pelajar mendorong pertumbuhan bisnis kuliner. Kuliner memiliki peran penting dalam sektor pariwisata dan dianggap relevan untuk Kota Malang. Tren kuliner seperti makanan pastry, sangat diminati oleh generasi milenial dan generasi Z, yang dipengaruhi oleh media sosial. Pastry berasal dari bahasa Prancis "pâtisserie", yang memiliki cakupan luas dan menjadi peluang bisnis potensial di Malang. Tren pastry yang menarik perhatian generasi muda didorong oleh tampilan visual yang menarik dan dinilai penting untuk kebutuhan konten media sosial. Hal ini memperkuat posisi Kota Malang sebagai pusat kuliner inovatif yang berdaya saing tinggi.

Saat ini pastry menjadi tren kuliner yang banyak diminati di Kota Malang, banyak kafe dan bakery yang menjual varian pastry dengan visual yang menarik. Namun tidak jarang konsumen merasa kesulitan dalam menentukan pilihan pastry yang akan dikonsumsi. Sehingga buku foto esai "Treats and Temptations" dibuat dengan tujuan sebagai panduan yang berisi informasi tentang pastry dan beberapa rekomendasi varian pastry yang tersedia di kafe atau bakery di Kota Malang, yang memiliki cita rasa enak serta visual yang indah dan menarik yang dapat dijadikan sebagai konten di media sosial. Selain itu, buku ini dibuat juga bertujuan untuk meningkatkan minat masyarakat terhadap tren makanan pastry di Kota Malang.

Buku ini berisi informasi tentang pastry mulai dari sejarah pastry, pengertian pastry, jenis-jenis pastry, proses pembuatan pastry, serta rekomendasi varian pastry di Kota Malang. Buku ini didesain dengan memperhatikan kesatuan antara warna dan desain layout agar pesan dari buku ini dapat tersampaikan dengan baik. Hasil konten fotografi pastry telah melalui proses editing menggunakan software Adobe Lightroom agar tone warna pastry pada foto bisa terlihat lebih indah dan menggiurkan. Setelah melalui proses editing, hasil konten foto akan dimasukkan pada layout hingga menjadi final design dan hasil akhir berupa buku fotografi esai. Selain menghasilkan buku fotografi esai sebagai media utama, terdapat beberapa media pendukung yang berfungsi untuk mendukung karya utama. Media pendukung tersebut yaitu 1) Tumbler yang berfungsi untuk tempat minum dengan tujuan untuk mengurangi sampah botol plastik, 2) Tote Bag dengan desain minimalis dan dapat digunakan sehari-hari untuk membawa barang pribadi, 3) Sticker yang dapat berfungsi sebagai koleksi dan memiliki kegunaan yang fleksibilitas dalam penerapannya berdasarkan kemauan, 4) Keychain yang digunakan sebagai gantungan kunci maupun koleksi, 5) Post Card sebagai media pendukung untuk pameran, 6) Tissue dengan desain logo "Treats and Temptations", 7) Note Book dengan cover menggunakan hasil konten foto pastry dan logo "Treats and Temptations", 8) Banner berukuran 40 cm x 400 cm sebagai media pendukung untuk pameran.

Saran bagi peneliti yang akan membuat perancangan serupa, diharapkan dapat mempelajari dan memahami teknik fotografi yang sesuai dengan konten yang akan dibuat agar dapat mencapai tujuan yang diharapkan dan pesan dapat tersampaikan dengan baik. Selain memperhatikan teknik dan jenis fotografi, perlu diperhatikan juga pemilihan style foto dan color tone karena hal tersebut berpengaruh pada hasil konten yang dibuat, serta dapat meningkatkan daya tarik dan memiliki nilai jual.

## DAFTAR PUSTAKA

- Sugiyono. (2013). *Metode penelitian kuantitatif, kualitatif, dan R&D*. Alfabeta.
- Suardana, I.K., Sari, I.N. (2021). Peran Pastry Dan Bakery Terhadap Kepuasan Pelanggan Di Toko Deli Hotel Majapahit Surabaya. Akademi Pariwisata Dharma Nusantara Sakti Yogyakarta.
- Kurniasih, I.W., Nurcahya, S.B. (2022). Strategi Pemasaran Puff Pastry Dengan Dekorasi Kekinian Dalam Meningkatkan Omset NC Resto. Politeknik Padjajaran ICB Bandung Indonesia.
- Tias, Y.C.C. (2009). *Universitas Atma Jaya Yogyakarta*.
- Kholifah, A., Permatasari, A. (2018), Milenial lebih suka kafe Instagramable ketimbang menu enak,. Di akses dari 25 Januari 2024, [https://www.viva.co.id/gaya-hidup/kuliner/1077261-milenial-lebih-suka-kafe-instagramable-ketimbang-menu-enak?page=1&utm\\_medium=page-1](https://www.viva.co.id/gaya-hidup/kuliner/1077261-milenial-lebih-suka-kafe-instagramable-ketimbang-menu-enak?page=1&utm_medium=page-1)
- Jayani, D. H. (2021). Proporsi populasi generasi Z dan milenial terbesar di Indonesia. Di akses 25 Januari 2024 dari <https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2021/05/24/proporsi-populasi-generasi-z-dan-milenial-terbesar-di-indonesia>

