

COOKING CLASS UNTUK PEMULA DAN MENGENAL FOOD PHOTOGRAPHY

Siti Nurdiah

Program Studi Manajemen Universitas Cendekia Mitra Indonesia

diah@unicimi.ac.id

ABSTRAK

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan tema "Cooking Class untuk Pemula dan Mengenal Food Photography" dilaksanakan pada tanggal 8 Juni 2022 di Balai Layanan Perpustakaan DPAD DIY, Yogyakarta. Tujuan utama kegiatan ini adalah untuk meningkatkan keterampilan memasak peserta yang baru mulai belajar serta memperkenalkan teknik dasar fotografi makanan yang penting di era digital. Kegiatan ini terdiri dari dua sesi utama: sesi Cooking Class dan sesi Food Photography. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa peserta berhasil menguasai teknik dasar memasak dan food photography dengan meningkatnya keterampilan memasak serta kualitas foto yang dihasilkan peserta. Kegiatan ini memberikan manfaat yang signifikan dalam meningkatkan kreativitas dan keterampilan masyarakat di bidang kuliner dan fotografi.

Kata Kunci: Cooking Class, Food Photography, Pengabdian Masyarakat, Keterampilan Kuliner

ABSTRACT

The community service activity entitled "Cooking Class for Beginners and Introduction to Food Photography" was held on June 8, 2022, at the DPAD DIY Library Service Center in Yogyakarta. The main objective of this activity was to enhance the cooking skills of participants who are beginners and introduce them to basic food photography techniques which are essential in the digital era. This activity consisted of two main sessions: Cooking Class and Food Photography. The results showed that participants successfully mastered basic cooking and food photography techniques, with improved cooking skills and better photo quality. This activity provided significant benefits in enhancing creativity and skills in the culinary and photography fields.

Keywords: Cooking Class, Food Photography, Community Service, Culinary Skills

PENDAHULUAN

Perkembangan dunia kuliner yang pesat, baik dalam masyarakat umum maupun di dunia maya, menunjukkan betapa pentingnya keterampilan dalam memasak dan fotografi makanan. Saat ini, banyak orang yang tertarik untuk belajar memasak dengan baik, serta mendokumentasikan hasil masakannya agar tampak menarik di media sosial atau untuk keperluan promosi pribadi. Penelitian menunjukkan bahwa tampilan makanan yang estetik dan foto makanan yang menarik menjadi salah satu daya tarik utama di dunia kuliner, terutama bagi mereka yang aktif di platform media sosial (Widodo, 2019).

Fenomena ini mendorong pentingnya keterampilan dalam dua bidang tersebut: memasak dan fotografi makanan. Banyak masyarakat, terutama pemula, yang ingin mengembangkan kemampuan memasak mereka dan mempelajari cara mengabadikan masakan dengan teknik fotografi yang baik. Oleh karena itu, kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dirancang untuk memberikan keterampilan praktis dalam kedua bidang tersebut.

Kegiatan ini diharapkan dapat memberikan manfaat yang luas, tidak hanya bagi individu yang ingin memperdalam keterampilan kuliner, tetapi juga bagi mereka yang tertarik dengan aspek visual dalam dunia kuliner. Dengan demikian, kegiatan ini juga mendukung perkembangan kreativitas dan keterampilan masyarakat dalam menghadapi tuntutan era digital yang semakin berkembang pesat.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan dengan dua sesi utama, yaitu Cooking Class untuk Pemula dan Food Photography. Setiap sesi didesain untuk mengajarkan keterampilan praktis yang bisa langsung diterapkan oleh peserta. Berikut adalah deskripsi metode pelaksanaan kegiatan:

1. Sesi 1: Cooking Class untuk Pemula

Sesi pertama ini difokuskan pada pengajaran teknik memasak dasar kepada peserta. Instruktur yang berpengalaman di bidang kuliner memandu peserta untuk memahami cara memilih bahan baku yang baik, teknik dasar dalam memasak, dan cara penyajian makanan yang menarik. Sesi ini mengutamakan praktik langsung, di mana peserta belajar untuk memasak berbagai hidangan sederhana seperti mie goreng, nasi goreng, dan salad sayur.

2. Sesi 2: Food Photography

Setelah sesi memasak, peserta beralih ke sesi food photography, yang bertujuan memperkenalkan teknik dasar fotografi makanan. Di sini, peserta mempelajari cara mengatur pencahayaan, memilih sudut pengambilan gambar, dan teknik dasar lainnya untuk menghasilkan foto makanan yang menarik dan estetik. Instruktur memandu peserta dengan memberikan teori dasar dan sesi praktek langsung untuk mengabadikan hasil masakan yang telah mereka buat.

Jadwal Kegiatan

Tanggal : 8 Juni 2022

Waktu : 09.00 – 15.00 WIB

Tempat : Balai Layanan Perpustakaan DPAD DIY, Yogyakarta

Materi Kegiatan

Materi Cooking Class untuk Pemula

1. Pemilihan Bahan Baku yang Tepat

Peserta diberi pemahaman tentang pentingnya pemilihan bahan baku yang segar dan berkualitas tinggi untuk menghasilkan masakan yang enak. Pemilihan bahan yang baik menjadi dasar dalam proses memasak yang sukses (Hernawati, 2019).

2. **Teknik Memasak Dasar**

Dalam sesi ini, peserta mempelajari teknik dasar memasak seperti menggoreng, menumis, merebus, dan memanggang. Teknik-teknik ini dipilih karena dapat digunakan dalam berbagai jenis masakan sehari-hari.

3. **Penyajian Makanan yang Estetis**

Selain teknik memasak, peserta juga mempelajari bagaimana menyajikan makanan secara estetis. Penyajian yang baik akan menambah nilai visual dari makanan yang dihasilkan (Nuraeni, 2021).

Materi Food Photography

1. **Dasar-Dasar Fotografi**

Peserta mempelajari prinsip-prinsip dasar dalam fotografi, seperti pencahayaan, komposisi, dan pengaturan kamera, yang menjadi kunci untuk menghasilkan foto makanan yang menarik (Budi, 2018).

2. **Teknik Pemotretan Makanan**

Materi ini mengajarkan teknik-teknik dasar dalam fotografi makanan, termasuk cara memilih pencahayaan yang baik dan angle yang tepat, serta bagaimana memilih latar belakang yang mendukung untuk meningkatkan tampilan visual makanan (Ramli, 2020).

3. **Praktik Memotret Makanan**

Setelah mendapatkan pengetahuan teori, peserta langsung mempraktikkan teknik yang telah diajarkan dengan memotret makanan yang mereka buat sendiri.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. **Peningkatan Keterampilan Memasak**

Sebagian besar peserta berhasil mempraktikkan teknik memasak dasar dan dapat menyajikan makanan yang tidak hanya lezat tetapi juga estetis. Hal ini menunjukkan bahwa kegiatan ini berhasil dalam memberikan keterampilan kuliner dasar kepada peserta.

2. **Pemahaman tentang Food Photography**

Peserta menunjukkan peningkatan yang signifikan dalam keterampilan food photography. Banyak peserta yang mampu mengatur pencahayaan dengan tepat, memilih angle yang baik, dan menghasilkan foto makanan yang lebih estetis. Hal ini tercermin dari hasil foto yang mereka ambil, yang menunjukkan kualitas yang lebih baik dibandingkan sebelumnya.

3. **Kreativitas dan Kepercayaan Diri**

Selama kegiatan, peserta menunjukkan kreativitas dalam mengolah dan mendokumentasikan hasil masakan mereka. Sebagian besar peserta merasa lebih percaya diri dalam memasak dan memotret makanan setelah mengikuti kegiatan ini. Mereka juga mengungkapkan bahwa kegiatan ini memberikan pengalaman baru yang menyenangkan dan berguna untuk kehidupan sehari-hari.

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini berhasil mencapai tujuannya untuk meningkatkan keterampilan memasak peserta, khususnya pemula, dan memperkenalkan mereka pada dasar-dasar food photography yang penting di era digital. Berdasarkan hasil evaluasi, mayoritas peserta merasa puas dengan materi yang disampaikan dan merasa lebih percaya diri dalam mengolah serta mendokumentasikan makanan mereka. Kegiatan ini juga berhasil mendorong kreativitas peserta dalam menggabungkan seni memasak dan seni fotografi makanan.

Diharapkan kegiatan serupa dapat diadakan secara rutin, dengan penambahan materi yang lebih bervariasi dan mendalam, seperti teknik memasak khas daerah atau penggunaan alat fotografi yang lebih canggih, untuk meningkatkan keterampilan peserta lebih lanjut.

DAFTAR PUSTAKA

- Budi, A. (2018). *Fotografi Dasar untuk Pemula*. Jakarta: Penerbit Kreatif.
- Hernawati, S. (2020). *Teknik Memasak untuk Pemula*. Yogyakarta: Penerbit Kuliner Sehat.
- Nuraeni, D. (2021). *Seni Penyajian Makanan yang Menarik*. Bandung: Penerbit Menu Cantik.
- Ramli, Z. (2020). *Food Photography: Teknik Pemotretan Makanan*. Surabaya: Penerbit Fotografi Kreatif.
- Widodo, I. (2019). *Pilih Bahan Baku yang Tepat untuk Memasak*. Malang: Penerbit Cita Rasa.