

Gastronomy

Gastronomy and Culinary Art

EISSN 2963-1270, Volume 4, Number 2, 2025

<http://jurnal.ampta.ac.id/index.php/Gastronomy>

VISUAL STORYTELLING IN FOOD PHOTOGRAPHY An Aesthetic and Narrative Analysis of Pour-Over Coffee Images

*Fuadi Afif¹, Hary Hermawan¹, Hamdan Anwari¹, Fian Damasdino¹, Dwi Nur Lela Fithriya²

¹Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta, Indonesia, email: fuadiafif@gmail.com

²UIN Sunan Kalijaga, Indonesia

*Correspondence Author

ABSTRACT

Article History

Submitted:

20 Agustus 2025

Reviewed:

25 Agustus 2025

Accepted:

8 September 2025

Published:

15 September 2025

Food photography has developed into a medium that transcends documentation, functioning as a form of aesthetic expression and cultural storytelling. This study analyzes a series of eight photographs depicting the pour-over brewing process of single-origin Kenya Gichathaini coffee. Using a qualitative visual analysis approach, the study integrates technical aspects of photography—composition, lighting, color, and depth of field—with narrative frameworks that shape viewers' sensory experiences. The photographs were taken with a Fujifilm X-M1 camera and a TTArtisan 23mm f/1.4 lens, using continuous LED lighting with a softbox positioned at 8 o'clock. Each image was examined through established compositional rules such as the rule of thirds, *golden ratio*, and leading lines, alongside principles of soft directional lighting and negative space. Findings reveal that visual coherence, strategic use of composition, and controlled lighting work together to create a compelling narrative arc: from product identity, materiality of coffee beans, human interaction, brewing accuracy, process dynamics, transformation through blooming, contextual setup, and the final cup. This study highlights how food photography serves as both an aesthetic practice and a cultural text, contributing to the broader discourse of visual gastronomy. The implications extend to photographers, academics, and gastronomy practitioners seeking to craft food images that are not only visually appealing but also narratively meaningful.

Keyword: Food photography; visual storytelling; pour-over coffee; composition; gastronomic aesthetics



PENDAHULUAN

Fotografi makanan dalam dua dekade terakhir berkembang bukan hanya sebagai medium dokumentasi, melainkan juga sebagai bentuk ekspresi estetika, komunikasi visual, dan narasi budaya. Dalam konteks global, visualisasi makanan telah menjadi salah satu sarana utama dalam menyampaikan pengalaman kuliner, baik melalui media sosial, publikasi gastronomi, maupun penelitian akademik (Young, 2016; Dujardin, 2011). Gambar makanan tidak lagi dipahami sekadar sebagai representasi statis, melainkan juga sebagai *visual text* yang mengandung makna, emosi, dan kisah yang dapat diinterpretasikan oleh penikmatnya (Short, 2022). Dengan demikian, praktik fotografi makanan memerlukan pendekatan interdisipliner yang mencakup aspek teknis, estetis, dan naratif.

Dalam ranah akademik, Pollock (2021) menekankan pentingnya storytelling sebagai strategi penulisan ilmiah. Ia menggarisbawahi bahwa data atau visual tidak akan bermakna jika tidak ditempatkan dalam kerangka narasi yang utuh. Prinsip ini dapat ditransfer ke dalam praktik fotografi makanan: sebuah foto kopi, misalnya, tidak hanya menampilkan produk minuman, tetapi juga merepresentasikan perjalanan rasa, keahlian tangan manusia, serta atmosfer yang menyertai proses penyeduhan. Dengan demikian, foto menjadi bagian dari narasi ilmiah yang lebih luas tentang bagaimana manusia membangun relasi kultural dengan makanan dan minuman.

Kopi, sebagai salah satu komoditas global yang sarat nilai budaya, ekonomi, dan sosial, menawarkan dimensi visual yang kaya untuk dianalisis. Setiap tahapan dalam proses penyeduhan—mulai dari biji kopi, penggilingan, peracikan, hingga hasil akhir dalam cangkir—dapat dibaca sebagai representasi artistik dari perjalanan rasa dan identitas. Dujardin (2011) menyebutkan bahwa keberhasilan fotografi makanan terletak pada kemampuannya memadukan cahaya, komposisi, dan styling untuk menimbulkan resonansi emosional. Sementara itu, Simon (2021) menguraikan bahwa keberhasilan narasi visual dalam food photography sering kali ditentukan oleh detail sederhana, seperti tekstur biji, pola aliran air, atau kilau permukaan kopi yang baru diseduh.

Dalam penelitian ini, foto-foto kopi dianalisis dengan pendekatan visual-kualitatif untuk memahami bagaimana elemen teknis dan estetis berkontribusi dalam menyampaikan pengalaman gastronomi. Data teknis yang digunakan mencakup kamera Fujifilm X-M1 dengan lensa TTArtisan 23mm f/1.4, serta pencahayaan *continuous LED* menggunakan softbox dari arah jam 8. Pemilihan perangkat ini tidak semata-mata aspek teknis, tetapi juga terkait dengan upaya menciptakan kualitas visual yang konsisten: kedalaman bidang yang terkontrol, pencahayaan lembut yang menonjolkan tekstur, dan sudut pandang yang mendekatkan penonton pada objek (Gissemann, 2016).

Lebih jauh, analisis ini juga memanfaatkan teori komposisi visual seperti *rule of thirds*, *golden ratio*, dan *leading lines* sebagaimana dipaparkan dalam *Food Photo Circle Composition Cheat Sheet* (2020). Prinsip-prinsip tersebut diaplikasikan dalam pembacaan visual terhadap setiap foto, dengan menyoroti bagaimana peletakan objek, permainan ruang negatif, serta arah cahaya mampu mengarahkan pandangan penonton dan menciptakan keseimbangan visual. Misalnya, foto kemasan kopi ditempatkan pada pusat bingkai dengan latar belakang buram, sehingga menghasilkan fokus kuat pada identitas produk, sedangkan foto biji kopi menggunakan *close-up framing* untuk menekankan tekstur permukaan biji yang khas.

Creswell dan Creswell (2023) menegaskan bahwa penelitian kualitatif tidak hanya mengandalkan deskripsi data, tetapi juga interpretasi mendalam yang menghubungkan data dengan teori dan pengalaman kultural. Hal ini sejalan dengan tujuan analisis foto kopi dalam artikel ini, yakni bukan sekadar menampilkan aspek teknis pemotretan, tetapi juga membongkar lapisan makna yang tersirat: kopi sebagai simbol pertemuan budaya, kopi sebagai ritus keseharian, dan kopi sebagai ekspresi estetis. Dengan demikian, kajian visual terhadap foto kopi tidak hanya memperkaya diskursus fotografi makanan, tetapi juga menawarkan kontribusi akademik dalam memahami dinamika gastronomi kontemporer.

Lebih lanjut, artikel ini mencoba menempatkan fotografi kopi sebagai *visual storytelling* yang merekam sekaligus membentuk pengalaman indrawi. Proses penyeduhan kopi manual seperti *pour-over* dipilih bukan tanpa alasan. Metode ini menekankan ketelitian, waktu, dan kesadaran penuh, sehingga paralel dengan praktik fotografi yang membutuhkan kesabaran, kepekaan cahaya, dan kontrol komposisi. Hubungan antara *ritual brewing* dan *ritual photographing* menjadi titik temu yang menarik untuk ditelaah secara akademik, karena keduanya sama-sama melibatkan praktik estetis yang mendalam.

Dengan pendekatan tersebut, pendahuluan ini menegaskan posisi penelitian pada persimpangan antara estetika fotografi, narasi visual, dan pengalaman gastronomi. Analisis yang akan dilakukan bukan hanya bertujuan mendeskripsikan aspek teknis dari foto, melainkan juga menyingkap dimensi kultural dan simbolik yang terkandung di dalamnya. Sehingga, artikel ini diharapkan dapat memberikan kontribusi teoretis dan praktis dalam studi food photography serta memperluas pemahaman kita mengenai peran visual dalam merepresentasikan dunia kuliner.

METODE

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan basis analisis visual. Menurut Creswell dan Creswell (2023), penelitian kualitatif berupaya memahami makna dari suatu fenomena melalui interpretasi kontekstual yang kaya, bukan sekadar pengukuran numerik. Dalam konteks penelitian ini, foto-foto kopi dianalisis sebagai *visual text* yang mengandung makna estetika, teknis, dan kultural.

Lokasi dan Waktu Penelitian

Pemotretan dilakukan di ruang domestik yang dikondisikan sebagai studio sederhana dengan pencahayaan buatan. Waktu pemotretan berlangsung pada bulan

Juli 2023, dengan mempertahankan konsistensi pencahayaan dan perangkat fotografi untuk memastikan hasil visual yang seragam.

Subjek dan Data Visual

Subjek utama adalah kopi *single origin* Kenya Gigathi ini dalam berbagai tahapan, mulai dari kemasan, biji kopi, proses penggilingan, penyeduhan manual menggunakan metode *pour-over*, hingga penyajian akhir dalam cangkir. Data visual berupa delapan foto utama yang dipilih berdasarkan keterwakilan naratif dari alur proses kopi.

Perangkat dan Pengaturan Teknis

Pemotretan dilakukan menggunakan kamera Fujifilm X-M1 dengan lensa TTArtisan 23mm f/1.4. Pengaturan teknis yang digunakan antara lain: kecepatan rana 1/125 detik, ISO 400, serta bukaan lensa variatif sesuai kebutuhan kedalaman bidang. Pencahayaan menggunakan lampu LED *continuous light* dengan softbox yang diletakkan pada arah jam 8 dari subjek foto, menghasilkan cahaya lembut dan merata. Pengaturan teknis ini dipilih untuk menonjolkan tekstur, kontras, dan detail visual biji serta cairan kopi (Gissemann, 2016; Young, 2016).

Teknik Analisis

Analisis data dilakukan dengan pendekatan *visual content analysis* yang dikombinasikan dengan prinsip komposisi fotografi. Setiap foto dianalisis menggunakan teori komposisi seperti *rule of thirds, golden ratio, leading lines*, serta pemanfaatan ruang negatif (Food Photo Circle, 2020; Short, 2022). Selain itu, aspek pencahayaan, warna, dan tekstur diperhatikan untuk memahami bagaimana elemen teknis berkontribusi pada dimensi estetis dan naratif.

Analisis ini juga menekankan keterhubungan foto dengan konteks naratif kopi sebagai bagian dari praktik gastronomi. Sebagaimana Pollock (2021) tekankan dalam penulisan akademik berbasis storytelling, foto-foto diperlakukan bukan hanya sebagai objek visual, melainkan juga sebagai penghubung antara pengalaman indrawi, estetika visual, dan interpretasi kultural.

Validitas dan Keabsahan

Untuk menjaga keabsahan analisis, penelitian ini menggunakan strategi triangulasi literatur dengan membandingkan temuan visual dari foto dengan teori dan panduan fotografi makanan (Dujardin, 2011; Simon, 2021; Short, 2022). Pendekatan ini bertujuan untuk memastikan interpretasi tidak bersifat subjektif semata, melainkan memiliki rujukan pada prinsip estetika fotografi yang telah diakui secara profesional.

Dengan metode tersebut, penelitian ini menempatkan fotografi kopi sebagai medium analisis yang sah dalam kajian gastronomi visual, serta membuka ruang bagi integrasi antara teknik fotografi, estetika, dan pengalaman kuliner dalam ranah akademik.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Seri foto berikut disusun sebagai satu alur naratif proses *pour-over*: dari identitas kopi hingga cangkir tersaji. Pembahasan memadukan analisis teknis (komposisi, cahaya, warna, dan kedalaman bidang) dengan pembacaan naratif—bahwa setiap frame bekerja sebagai “paragraf visual” yang membangun pengalaman gastronomi secara bertahap (Pollock, 2021; Creswell dan Creswell 2023). Prinsip komposisi (rule of thirds, *golden ratio*, leading lines, negative space) menjadi kerangka utama untuk menilai bagaimana perhatian penonton diarahkan dan emosi dibangkitkan (Food Photo Circle, 2020), sementara kaidah penataan cahaya, styling, dan mood mengacu pada rujukan fotografi makanan profesional (Dujardin, 2011; Simon, 2021; Short, 2022; Young, 2016).



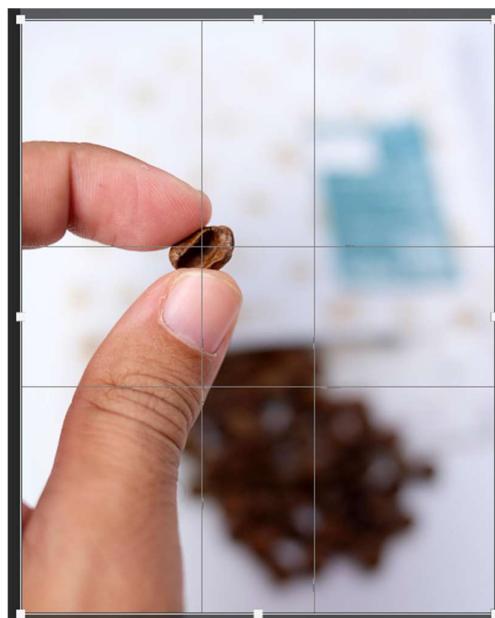
Gambar 1. Kemasan kopi single origin Kenya Gichathaini
Sumber: Fuadi Afif, 22 July 2023

Label “Single Origin: Kenya – Gichathaini” ditempatkan di sepertiga kiri bingkai sehingga mata segera “terkunci” pada informasi utama sebelum menjelajahi ornamen emas pada kemasan; ini memanfaatkan rule of thirds untuk menetapkan hierarki visual yang jelas (Food Photo Circle, 2020). Latar belakang dibuat *out-of-focus* dengan kedalaman bidang dangkal sehingga kemasan tampil “menonjol”—strategi klasik *product-hero* dalam fotografi makanan (Young, 2016). Side-light lembut dari arah jam 8 (softbox LED) menekan *specular highlight* berlebih pada plastik *matte* dan mempertahankan tekstur cetak, sesuai anjuran penggunaan sumber cahaya lembut dan terarah untuk kemasan reflektif (Dujardin, 2011). Secara naratif, frame ini memperkenalkan “tokoh” (identitas kopi) dan *setting* (nuansa bersih-minimal), selaras dengan pendekatan *storytelling* yang menuntun pembaca dari premis ke pengembangan konflik/ketegangan sensorik pada frame-frame berikutnya (Pollock, 2021).



Gambar 2. Biji Kopi Tumpah: Tekstur, Pola Diagonal, dan Ritme
Sumber: Fuadi Afif, 22 July 2023

Penataan biji membentuk garis diagonal dari kiri-atas ke kanan-bawah; garis semacam ini menambah rasa gerak dan kedalaman ruang (Food Photo Circle, 2020), efektif menghindari kesan datar pada *close-up still life*. Kedalaman bidang yang dangkal mengisolasi lapisan biji di zona fokus, menonjolkan tekstur retakan (center cut) dan oils sheen—indikator visual segar-panggang yang lazim ditonjolkan dalam *food styling* (Dujardin, 2011). Palet warna hangat (cokelat) dikontraskan dengan *surface* putih-dingin untuk meningkatkan *color separation* tanpa saturasi berlebih—praktik *color contrast* yang sering direkomendasikan agar subjek “muncul” dari latar (Short, 2022; Young, 2016). Secara naratif, frame ini memindahkan fokus dari “merek” ke “materialitas”, yakni biji sebagai medium rasa.



Gambar 3. Biji di Ujung Jari: Skala, Kehadiran Manusia, dan Kredibilitas Proses
Sumber: Fuadi Afif, 22 July 2023

Kehadiran tangan memberikan skala dan “keintiman”—penonton dapat membayangkan ukuran, tekstur, bahkan *tactility* biji saat dijepit; *human touch* semacam ini meningkatkan keterhubungan emosional dan kredibilitas proses (Simon, 2021). Fokus optik diletakkan pada biji di antara jari, sementara kemasan di latar dibiarkan buram sebagai *context cue*—komposisi Gambar-ground dan *golden ratio* yang menjaga cerita tetap konsisten dengan frame sebelumnya (Young, 2016). Side-light lembut mengangkat *micro-texture* kulit jari dan *center cut* biji tanpa menciptakan *glare*, sesuai kaidah memadukan *soft directional light* untuk subjek organik (Dujardin, 2011). Secara naratif, frame ini adalah “titik jeda” yang menandai transisi dari observasi ke tindakan (menuju penggilingan).



Gambar 4. Biji di Timbangan: Minimalisme, Garis Geometrik, dan Akurasi Ritual
Sumber: Fuadi Afif, 22 July 2023

Tata letak *top-down/oblique* menonjolkan bentuk geometrik timbangan dan mangkuk, sementara komposisi golden spiral serts memanfaatkan ruang negatif putih untuk menegaskan *minimal aesthetic* (Food Photo Circle, 2020). Kontras hangat-dingin (cokelat biji vs *surface* putih/abu) menjaga keseimbangan visual dan memudahkan mata melacak titik-titik detail—*color strategy* yang menahan *noise* visual dalam adegan peralatan (Short, 2022). Kehadiran display angka (meski tidak menjadi fokus utama) menyiratkan akurasi dan *repeatability*, sejalan dengan *best practice brewing* dan *process storytelling* di fotografi makanan (Simon, 2021), gabungkan unsur alat/angka sebagai *supporting element* tanpa mencuri peran *hero*.



Gambar 5. Menuang Biji ke Grinder: Aksi, Kurva, dan Antisipasi

Sumber: Fuadi Afif, 22 July 2023

Frame menangkap momen aksi saat biji jatuh ke hopper; kurva wadah dan mulut *grinder* membentuk jalur komposisi *golden ratio* menuju pusat cerita—strategi komposisi yang disarankan untuk menambah energi dan *anticipation* (Food Photo Circle, 2020; Short, 2022). Kecepatan rana 1/125 dtk cukup untuk membekukan gerak butir-butir yang melayang tanpa kehilangan kesan dinamis—pemanfaatan *action without blur* agar tekstur biji tetap terbaca (Young, 2016). *Soft side-light* menegaskan volume silinder *grinder* dan *cast shadow* tipis yang menambah kedalaman, konsisten dengan pedoman pencahayaan objek berbahan logam/plastik berfinishing *matte* (Dujardin, 2011). Secara naratif, ini adalah *rising action*: energi proses meningkat menuju puncak (brew).



Gambar 6. Blooming di Dripper: Geometri Sirkular dan Dimensi Sensorik

Sumber: Fuadi Afif, 22 July 2023

Sudut *overhead* menguatkan geometri sirkular dripper dan pusaran blooming; pola ini cocok dipandu oleh golden spiral untuk menarik mata dari dinding filter ke inti *bloom*—cara klasik membangun *center of interest* pada adegan cairan (Food Photo Circle, 2020). Cahaya lembut dari kiri-bawah (jam 8) menerangi uap tipis dan *bubble texture* di permukaan (Dujardin, 2011; Young, 2016), sekaligus menambah *specularity* halus pada ridges dripper—penerapan kualitas cahaya yang menonjolkan tekstur basah dan bentuk berlekuk. *Color cast* hijau pastel pada dripper memberi *cool counterpoint* pada cairan cokelat—kontras suhu warna yang menyenangkan dan memperkuat persepsi segar-bersih (Short, 2022). Naratifnya: puncak transfigurasi biji menjadi minuman; *science meets craft*.



Gambar 7. Setup Pour-Over: Ritme Objek dan Konteks Lingkungan
Sumber: Fuadi Afif, 22 July 2023

Three-quarter view menempatkan server-dripper pada irisan kanan-tengah bingkai (rule of thirds) (Food Photo Circle, 2020), sementara cangkir dan kemasan di kiri-belakang menjadi elemen pendukung yang menambah kedalaman narasi tanpa mengganggu *hero*. Butir kondensasi tipis pada dinding server serta *glow* cairan di dasar bejana adalah detail yang, menurut Young (2016), memperkuat keaslian proses dan *freshness cue*. Penataan properti sederhana (server, skala, cangkir) mengikuti prinsip *props as context, not clutter* sehingga alur pandang tetap terarah dari dripper → cairan → cangkir. Ini adalah *denouement* dari aksi penyeduhan sebelum *payoff* (menyeruput) (Dujardin, 2011; Short, 2022).



Gambar 8. Cangkir Tersaji: Klimaks Rasa dalam Minimalisme

Sumber: Fuadi Afif, 22 July 2023

Komposisi golden spiral menuntun mata berputar dari sudut bawah ke permukaan kopi (Food Photo Circle, 2020; Dujardin, 2011); *lip* cangkir dari Loveramics memantulkan *catchlight* halus yang menambah dimensi tanpa *glare*. Ruang negatif putih di sekeliling cangkir membuat subjek terasa “tenang” dan menjadi *visual rest* setelah rangkaian proses—sebuah *visual cadence* yang sering dipakai untuk mengakhiri cerita dengan rasa kepuasan (Young, 2016; Short, 2022). Kontras suhu warna (hangat cairan vs dingin *felt coaster* abu-abu) mempertajam *separation* dan menegaskan kesederhanaan sebagai strategi estetika: sedikit unsur, makna maksimal. Secara naratif, inilah resolusi—hasil akhir yang mengundang indera.

Sintesis Tematik

Kohärenz Visual. Konsistensi arah cahaya, palet netral-dingin sebagai panggung bagi nada hangat kopi, dan penggunaan kedalaman bidang dangkal menciptakan kesinambungan *look* antarfoto—selaras dengan prinsip *visual cohesion* untuk seri editorial makanan.

Komposisi sebagai Bahasa. *Rule of thirds*, diagonal/kurva, dan spiral dipakai bukan sekadar “aturan”, melainkan retorika visual untuk mengatur ritme emosi: pengenalan (Fig.1), materialitas (Fig.2-3), akurasi (Fig.4), aksi (Fig.5), transfigurasi (Fig.6), klimaks proses (Fig.7), dan resolusi (Fig.8).

Cahaya Lembut Terarah. Softbox LED dari jam 8 menghasilkan bayangan tipis, *micro-contrast* yang ramah tekstur, dan *specularity* terkendali pada permukaan mengkilap—pendekatan yang direkomendasikan berbagai panduan *food photography* untuk menjaga detail dan nuansa alami.

Storytelling Ilmiah. Dengan memosisikan foto sebagai “teks”, pembacaan visual tidak berhenti pada teknik; ia menaut pada pengalaman indrawi dan praktik kultural minum kopi. Inilah paduan *storycraft* (alur, klimaks, resolusi) yang dipinjam ke dalam penalaran ilmiah, sejalan dengan anjuran Pollock agar temuan

empiris “dihadupkan” melalui struktur cerita dan dengan prinsip pelaporan kualitatif Creswell tentang interpretasi makna.

SIMPULAN

Analisis visual terhadap rangkaian foto kopi *pour-over* menunjukkan bahwa fotografi makanan bukan sekadar praktik teknis, melainkan juga medium naratif yang mampu menyampaikan pengalaman gastronomi secara utuh. Setiap foto berperan sebagai fragmen cerita—dari identitas produk, materialitas biji, dinamika proses, hingga hasil akhir dalam cangkir—yang bila dirangkai membentuk alur dramatis layaknya teks tertulis. Temuan ini menegaskan bahwa prinsip komposisi, kualitas cahaya, dan pemilihan properti dapat berfungsi sebagai bahasa visual yang mengarahkan emosi penonton, memperkuat kredibilitas proses, dan menghadirkan kedalaman estetis.

Lebih jauh, penelitian ini menggarisbawahi pentingnya pendekatan interdisipliner dalam fotografi makanan. Paduan teknik fotografi (komposisi, pencahayaan, kedalaman bidang), estetika visual (warna, tekstur, ruang negatif), serta strategi naratif (alur, klimaks, resolusi) membentuk kerangka yang dapat digunakan untuk membaca foto sebagai teks kultural. Dengan demikian, studi ini berkontribusi pada pengembangan *food photography* sebagai bagian dari kajian gastronomi visual yang menempatkan gambar tidak hanya sebagai dokumentasi, melainkan juga sebagai medium interpretasi budaya.

Sebagai implikasi, hasil penelitian ini dapat menjadi rujukan bagi fotografer, akademisi, maupun praktisi gastronomi dalam merancang karya visual yang tidak hanya menarik secara estetis, tetapi juga sarat makna. Penelitian lanjutan dapat memperluas perspektif dengan membandingkan gaya visual lintas budaya atau menguji respons audiens terhadap narasi visual yang berbeda. Pada akhirnya, fotografi makanan berpotensi menjadi jembatan antara seni, sains, dan pengalaman inidrawi, sekaligus medium refleksi atas relasi manusia dengan makanan dan minuman dalam kehidupan sehari-hari.

REFERENSI

- Creswell, J. W., & Creswell, J. D. (2023). *Research Design: Qualitative, Quantitative, and Mixed Methods Approaches* (6th ed.). SAGE Publications.
- Dujardin, H. (2011). *Plate to pixel: Digital food photography & styling*. Wiley.
- Food Photo Circle. (2020). *Composition cheat sheet*. Food Photo Circle. <https://foodphotocircle.com/>
- Gissemann, C. (2016). *Food photography: A beginner's guide to creating appetizing images*. Rocky Nook.
- Pollock, T. G. (2021). *How to use storytelling in your academic writing: Techniques for engaging readers and successfully navigating the writing and publishing processes*. Edward Elgar Publishing.
- Short, L. C. (2022). *The complete guide to food photography: How to light, compose, style, and edit mouth-watering food photographs*. Rocky Nook.

- Simon, J. (2021). *Picture Perfect Food: Master the Art of Food Photography with 52 Bite-Sized Tutorials*. Page Street Publishing.
- Young, N. S. (2016). *Food photography: From snapshots to great shots* (2nd ed.). Peachpit Press.