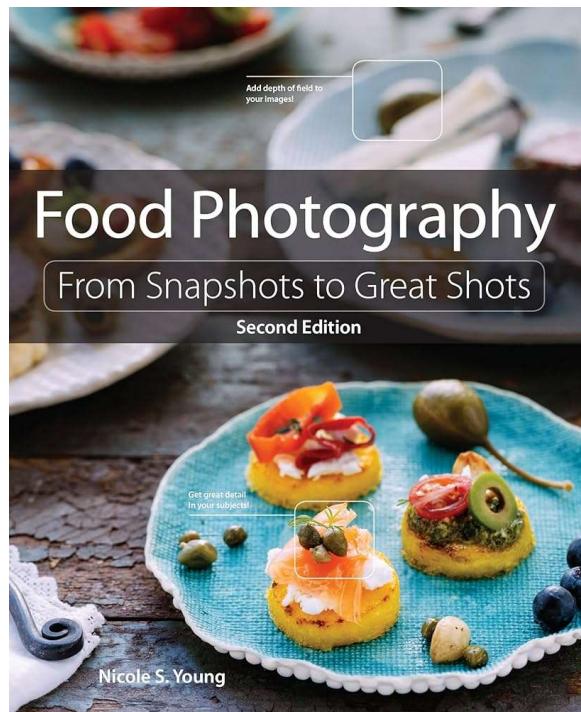


# Gastronomy

Gastronomy and Culinary Art

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

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



## Book Review Nicole S. Young, *Food Photography: From Snapshots to Great Shots* (Second Edition)

\*Fuadi Afif<sup>1</sup>, Hary Hermawan<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta, Indonesia, email: [fuadiaff@gmail.com](mailto:fuadiaff@gmail.com)  
(Correspondence author)

### INFORMASI BUKU

Judul	: <i>Food Photography: From Snapshots to Great Shots</i> (Second Edition)
Edition	: Second
Penulis	: Nicole S. Young
Penerbit	: Peachpit Press
Tahun Terbit	: 2016
Halaman	: 254 halaman
ISBN	: 978-0-134-09713-8



## PENDAHULUAN

Dalam satu dekade terakhir, fotografi kuliner berkembang pesat seiring dengan maraknya *food blogging*, media sosial, serta meningkatnya peran visual dalam pemasaran kuliner dan pariwisata. Foto makanan tidak lagi sekadar dokumentasi, melainkan menjadi medium representasi estetika, gaya hidup, hingga strategi promosi industri kreatif. Di tengah kebutuhan tersebut, buku *Food Photography: From Snapshots to Great Shots* edisi kedua karya Nicole S. Young hadir sebagai literatur yang memberikan panduan teknis dan praktis bagi fotografer pemula maupun menengah untuk menghasilkan foto kuliner yang menarik.

Sebagai fotografer profesional yang berpengalaman dalam bidang makanan, perjalanan, dan lanskap, Young menyusun buku ini dengan tujuan untuk membantu pembaca memahami teknik dasar fotografi, seni penataan makanan (*food styling*), hingga strategi publikasi daring. Edisi kedua yang terbit pada tahun 2016 bukan hanya menyajikan pembaruan materi dari edisi sebelumnya, tetapi juga menampilkan pergeseran gaya personal penulis dalam pencahayaan, penggunaan properti, dan pendekatan minimalis terhadap *post-processing*. Hal ini menjadikan buku ini relevan untuk dikaji, baik sebagai sumber belajar teknis maupun sebagai cerminan perkembangan tren fotografi makanan.

## RINGKASAN ISI BUKU

Buku ini terdiri dari tujuh bab utama yang terstruktur sistematis.

1. Food Photography Fundamentals  
Bab awal mengulas perangkat fotografi, mulai dari kamera, lensa, hingga aksesoris dasar. Young menjelaskan kelebihan dan keterbatasan kamera DSLR, *mirrorless*, serta lensa makro yang umum dipakai dalam fotografi kuliner.
2. Lighting  
Bab kedua membahas pencahayaan, baik alami maupun buatan. Penulis menguraikan penggunaan reflektor, diffuser, serta arah cahaya (samping, belakang, atau depan) untuk menciptakan nuansa dramatis pada makanan.
3. Styling and Props  
Bagian ini menyoroti pentingnya seni penyajian makanan. Young menekankan penggunaan bahan segar, pemilihan properti sederhana, serta trik penataan agar makanan terlihat segar dan menggugah selera. Ia juga menyinggung dilema etika antara penggunaan makanan asli dan rekayasa visual (*styled food*)
4. Framing and Composition  
Bab ini mendalami elemen komposisi, seperti *rule of thirds*, garis, bentuk, dan warna. Perspektif pemotretan (overhead, eye level, atau tiga perempat) dijelaskan sebagai cara untuk menambah variasi visual.
5. Let's Get Social  
Young menekankan pentingnya membangun kehadiran daring melalui blog, portofolio digital, dan media sosial. Ia memberi panduan tentang bagaimana fotografer dapat memperluas jaringan sekaligus melindungi hak cipta karyanya.
6. Processing with Adobe Lightroom  
Bab keenam berfokus pada alur kerja pascaproduksi menggunakan Adobe Lightroom. Penulis menguraikan teknik dasar *editing* seperti pemotongan, koreksi warna, hingga penggunaan *presets*.
7. Behind the Scenes  
Bab terakhir menyajikan studi kasus pemotretan makanan, mulai dari persiapan bahan, pengaturan properti, pencahayaan, hingga proses *post-processing*. Studi kasus ini memberi gambaran realistik mengenai tantangan dan solusi dalam praktik fotografi kuliner.

## ANALISIS KRITIS

### Kekuatan Buku

Kekuatan utama buku ini terletak pada sifatnya yang praktis dan aplikatif. Young berhasil menyajikan fotografi makanan dengan bahasa yang mudah dipahami, disertai ilustrasi foto berkualitas tinggi yang menuntun pembaca memahami teori dan praktik secara bersamaan. Bab *Styling and Props* menjadi salah satu bagian paling menonjol, karena tidak hanya membahas aspek teknis penataan makanan, tetapi juga menyadarkan pembaca akan pentingnya estetika dan integritas visual.

Kelebihan lain adalah keberanian penulis mengintegrasikan aspek fotografi dengan strategi digital. Bab *Let's Get Social* menunjukkan bahwa fotografi makanan tidak hanya berhenti pada penciptaan gambar, tetapi juga harus diikuti dengan strategi publikasi agar karya dapat diakses khalayak luas. Dengan demikian, buku ini sejalan dengan tuntutan industri kreatif yang semakin bergantung pada media digital.

### Kelemahan Buku

Meskipun kaya akan panduan teknis, buku ini cenderung menitikberatkan pada aspek perangkat keras tertentu. Pembaca dengan keterbatasan peralatan mungkin merasa kurang terakomodasi, terutama karena contoh-contoh yang digunakan banyak merujuk pada kamera DSLR profesional dan lensa makro. Selain itu, sebagai buku yang terbit pada 2016, pembahasan mengenai tren terbaru seperti *short-form video* (misalnya TikTok atau Instagram Reels) belum tercakup.

Secara konseptual, buku ini juga tidak banyak mengulas keterkaitan antara fotografi makanan dengan dimensi budaya, sosiologis, atau antropologis. Padahal, dalam studi gastronomi kontemporer, visualisasi makanan kerap dikaitkan dengan representasi identitas, gaya hidup, bahkan politik pangan. Dengan demikian, buku ini lebih tepat diposisikan sebagai literatur teknis dibanding literatur kritis.

## RELEVANSI DAN KONTRIBUSI

Buku ini relevan bagi berbagai kalangan, mulai dari fotografer pemula, mahasiswa, praktisi kuliner, hingga akademisi pariwisata dan gastronomi. Dalam konteks pendidikan, buku ini dapat digunakan sebagai referensi pada mata kuliah terkait komunikasi visual, fotografi kuliner, maupun pemasaran pariwisata. Sementara itu, bagi praktisi, buku ini menyediakan panduan aplikatif untuk meningkatkan kualitas visual produk makanan yang dipasarkan.

Kontribusi buku ini juga dapat dibaca dalam kerangka ekonomi kreatif. Fotografi kuliner merupakan salah satu subsektor yang berkembang pesat dalam industri kreatif Indonesia, terutama melalui media sosial. Dengan menekankan pentingnya kualitas visual, strategi publikasi, serta penguasaan perangkat lunak, Young menegaskan bahwa fotografi makanan adalah keterampilan profesional yang dapat membuka peluang karier maupun bisnis.

## SIMPULAN

Secara keseluruhan, *Food Photography: From Snapshots to Great Shots* edisi kedua karya Nicole S. Young merupakan literatur penting yang menyajikan panduan teknis fotografi kuliner secara sistematis, praktis, dan inspiratif. Buku ini berhasil memberikan wawasan menyeluruh, mulai dari dasar teknis fotografi, pencahayaan, *food styling*, hingga strategi publikasi daring.

Meskipun belum menyentuh aspek budaya atau kritis dalam kajian gastronomi, buku ini tetap layak dijadikan rujukan utama bagi siapa pun yang ingin mengasah keterampilan fotografi makanan. Dengan membaca dan mempraktikkan isi buku ini, pembaca akan lebih mampu menampilkan makanan tidak sekadar sebagai objek konsumsi, melainkan sebagai karya visual yang menggugah selera dan memperkuat daya tarik kuliner dalam konteks global.

**Rekomendasi:** Buku ini sangat direkomendasikan bagi mahasiswa, fotografer pemula, praktisi kuliner, dan peneliti yang ingin memahami aspek teknis fotografi makanan sekaligus mengaitkannya dengan strategi komunikasi visual dalam era ekonomi kreatif.

## REFERENSI

- Young, N. S. (2016). *Food photography: From snapshots to great shots* (2nd ed.). Peachpit Press.