

BAB II
TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Penelitian Sejenis

Tinjauan penelitian terdahulu merupakan salah satu referensi yang diambil oleh peneliti. Melihat karya ilmiah para peneliti terdahulu, yang mana ada dasarnya mengutip beberapa hasil penelitian yang dibutuhkan oleh peneliti. Tentunya dengan melihat hasil karya ilmiah yang memiliki pembahasan serta tinjauan yang sama, yaitu sebagai berikut :

Tabel 2.1 Penelitian Sejenis

No.	Peneliti	Judul
1.	Hidayati Desy (2024)	Perancangan Buku Pemberdayaan Ikan Laut Kalimantan Selatan. Penelitian yang dibuat Hidayati Desi membahas tentang perancangan buku pemberdayaan masyarakat dalam mengolah ikan laut menjadi bakso ikan dengan bumbu khas

		Kalimantan Selatan.
2.	Aliah Pratiwi, Nurul Huda, Jaenab, Nafisah Nurulrahmatiah, dan M.Rimawan (2022)	Perancangan pembukuan sederhana untuk UMKM pengolahan hasil laut di Kelurahan Kolo Kota Bima. merupakan buku sebagai media informasi untuk memperkenalkan UMKM kepada masyarakat khususnya UMKM pengolahan hasil laut di Bima.
3.	Nurul Hidayat, Dori Rachmawani, Suhermi Indrahayu, Novita Rahmadani, Yuni Susmianingsih, Aspira Amma, Jumrianti, Maicris Teo Fenus (2024)	Perancangan buku esay fotografi tentang peluang usaha olahan hasil laut udang dan ikan untuk menambah pendapatan di Kelurahan Karang Rejo, Tarakan, Kalimantan Utara.

4.	Luky Lebrya Yanuarta dan Handry Rochmad Dwi Happy (2022)	Perancangan Katalog Fotografi Essai Sebagai Media Informasi tentang Makanan Khas SITUBONDO dari Olahan Hasil Laut.
5.	Moh Fatkhul Awaludin,Putra Uji Deva Satrio (2024)	Perancangan Katalog Foto pengolahan bandeng sebagai upaya pelestarian di SIDOARJO

Penelitian terdahulu yang berjudul “Pemberdayaan Ikan Laut Menjadi Bakso” oleh Hidayati Dessy (2024) yang bertujuan untuk memberdayakan hasil laut menjadi bakso kepada masyarakat Kalimantan Selatan sebagai jalan usaha dan meningkatkan keterampilan masyarakat khususnya ibu rumah tangga. Penelitian ini menunjukkan bahwa buku foto sebagai media informasi memiliki dampak positif yang signifikan, berdasarkan data yang sudah dikumpulkan seperti wawancara, sosialisasi, studi literatur ditemukan bahwa banyak masyarakat yang belum bisa memanfaatkan hasil laut dengan baik dan tepat.

Penelitian terdahulu yang berjudul “Pelatihan Pengolahan Hasil Laut UMKM Masyarakat Kota Bima” oleh Aliah Pratiwi,

Nurul Huda, Jaenab, Nafisah Nurulrahmatiah, dan M.Rimawan (2022) yang memiliki tujuan untuk memajukan UMKM yang ada di Kota Bima. Dengan mengadakan pelatihan membuat produk olahan hasil laut untuk di jual. Penelitian menunjukkan bahwa buku foto sebagai media informasi tersebut memiliki tujuan positif, berdasarkan data yang dikumpulkan seperti wawancara, pelatihan dan studi literatur ditemukan bahwa memanfaatkan hasil laut untuk menjalankan usaha sangat banyak diminati.

Penelitian sejenis terdahulu yang berjudul “Peluang usaha olahan hasil laut udang dan ikan untuk menambah pendapatan di Kelurahan Karang Rejo, Tarakan, Kalimantan Utara” oleh Nurul Hidayat, Dori Rachmawani, Suhermi Indrahayu, Novita Rahmadani, Yuni Susmianingsih, Aspira Amma, Jumrianti, Maicris Teo Fenus (2024) membahas tentang peluang usaha yang dihasilkan dari produk olahan ikan dan udang. Angka pengangguran yang tinggi membuat masyarakat membutuhkan informasi mengenai peluang usaha dengan memajukan hasil laut, berdasarkan penelitian buku esay fotografi tersebut ditunjukkan bahwa banyak masyarakat yang membutuhkan informasi dan pelatihan mengenai peluang usaha yang dihasilkan dari memajukan olahan ikan. Dengan mengumpulkan data menggunakan metode wawancara, observasi serta pelatihan.

Penelitian sejenis terdahulu yang berjudul “Perancangan Katalog Fotografi Essai Sebagai Media Informasi tentang

Makanan Khas SITUBONDO dari Olahan Hasil Laut” oleh Luky Lebrya Yanuarta dan Handry Rochmad Dwi Happy (2022) membahas tentang foto esai berupa katalog foto yang menjadi sarana informasi pengolahan hasil laut menjadi makanan khas Situbondo. Perancangan buku katalog foto yang bertujuan untuk menginformasikan makanan khas Situbondo kepada masyarakat dan bisa menjadi sebuah peluang untuk menarik masyarakat luar agar mengetahui makanan khas Situbondo. Peneliti tersebut menggunakan metode kusioner dan observasi.

Penelitian sejenis terdahulu yang berjudul “Perancangan Katalog Foto pengolahan bandeng sebagai upaya pelestarian di SIDOARJO” oleh Moh Fatkhul Awaludin dan Putra Uji Deva Satrio (2024) memiliki tujuan untuk melestarikan hasil tangkapan laut yaitu ikan bandeng menjadi suatu olahan yang banyak diminati oleh masyarakat Sidoarjo dan masyarakat luar. Katalog foto yang dibuat dengan tujuan untuk memberi informasi pelestarian hasil tangkapan laut di Sidoarjo kepada masyarakat dengan berisikan informasi dari awal hingga menjadi olahan dengan menggunakan visual fotografi. Penelitian yang digunakan oleh peneliti tersebut adalah dengan wawancara, observasi, studi visual dan studi literatur.

2.2 Landasan Teori

Landasan teori merupakan seperangkat definisi, konsep, proporsi yang telah disusun rapi dan sistematis tentang variabel penelitian. Penelitian dapat disusun jika adanya landasan teori karena landasan teori tersebut merupakan dasar dalam penelitian, yaitu sebagai berikut :

2.2.1 Perancangan Buku Fotografi

Sudarma (2014) memberikan pengertian bahwa media foto adalah salahsatu media komunikasi, yakni media yang bisa digunakan untuk menyampaikan pesan/ide kepada orang lain. Fotografi merupakan sebuah media yang bisa digunakan untuk mendokumentasikan suatu momen atau peristiwa penting. Fotografi juga dapat dikategorikan sebagai teknik dan seni.

Buku foto merupakan media yang digunakan sebagai salah satu media berbagi produk fotografi. Sebuah foto memiliki nilai dokumentasi yang tinggi karena memiliki tarikan yang bagus untuk dipandang dan lebih mudah diingat dibandingkan dengan banyak tulisan. Buku foto dapat mempresentasikan maupun mengkomunikasikan pesan terhadap suatu informasi dari topik yang diangkat dalam karya seni fotografi yang dimasukkan ke dalam buku foto, yang dapat membentuk elemen-elemen visual dari objek yang diambil sehingga menjadi suatu rangkaian yang memiliki narasi (Wardani, Wulandari, & Syahid, 2019).

2.2.2 Media Informasi

Media Informasi adalah alat untuk mengumpulkan dan menyusun sebuah informasi sehingga menjadi bahan yang bermanfaat bagi penerima informasi. Melalui media informasi yang ada serta dapat saling berinteraksi satu sama lain (Jogiyanto HM, 2019).

Media Informasi ini bertujuan untuk menarik minat konsumen dalam mencoba makanan olahan hasil laut yang bervariasi dengan rasa dan komposisi yang berbeda-beda, karena dengan semakin banyaknya konsumen maka akan berdampak pada peningkatan ekonomi pemilik dan para pekerja yang mengolah hasil laut.

Fotografi sebagai media informasi memiliki kelebihan dalam penyampaian pesan yang cepat dan efektif. Visualisasi melalui foto dapat menggambarkan detail proses dan hasil akhir produk dengan cara yang mudah dipahami oleh berbagai kalangan. Buku fotografi dapat berfungsi sebagai media edukasi bagi pelaku industri, konsumen, dan masyarakat umum.

2.2.3 SARI ULAM Tegal Sari

SARI ULAM merupakan rumah produksi yang mengolah makanan dari hasil laut yaitu ikan menjadi beberapa olahan. Bapak Budi yang merupakan pemilik

rumah produksi hasil laut tersebut dahulunya bekerja sebagai Nahkoda Kapal selama 12 tahun dan pensiun lantaran mata pak budi terkena radiasi.

Rumah produksi hasil laut yang di beri nama SARI ULAM ini dirintis oleh pak budi pada tahun 2006 hingga sekarang, olahan yang diproduksi pun tidak hanya satu jenis olahan saja namun menjadi beberapa olahan yang diproduksi SARI ULAM tersebut. Sebelum pak budi merintis usahanya tersebut pak budi sempat bekerja pada pabrik olahan ikan di daerah Sukabumi untuk belajar mengolah hasil laut yang bermutu.

Rumah produksi yang dijalankan hingga sekarang menjadikan pak budi semakin semangat untuk selalu memberikan yang terbaik pada produk yang diolah pada rumah produksinya tersebut. Olahan ikan yang bermutu menjadikan rumah produksi tersebut masih berdiri hingga sekarang tanpa mengurangi para pembelinya, namun pak budi sendiri berharap agar produknya semakin banyak lagi dikenal oleh para masyarakat. Produk olahan ikan yang diproduksi oleh SARI ULAM tidak hanya diperkenalkan pada masyarakat Kota Tegal saja namun produk olahan ikan tersebut sudah diperkenalkan juga sampai keluar kota hingga produknya tersebut sudah dikirim hingga Provinsi Jawa Barat khususnya Kota Bandung. Hal tersebut membuat pak

budi pemilik rumah produksi tersebut semakin semangat dan berharap agar hasil produksinya tersebut semakin maju dan rumah produksinya pun semakin maju dan dikenal luas oleh masyarakat.

2.2.4 Alat Fotografi

Pada setiap konsep fotografi memiliki kualifikasi perangkatnya masing-masing namun dalam pengertian umum perangkat yang dibutuhkan dalam proses fotografi yaitu :

2.2.4.1 Kamera

Kamera adalah perangkat utama yang harus ada dalam proses fotografi. Dalam konsep fotografi potrait dan landscape disarankan menggunakan kamera digital atau biasa dikenal dengan DSLR, kamera yang memiliki keunggulan pada *sensitive* sensor. Sensor besar merupakan hasil pixel yang semakin besar maka akan mempengaruhi foto yang dibidik.

DSLR juga memiliki keunggulan dalam ISO yang tinggi sehingga akan mengurangi *noise* yang didapat pada hasil bidikan gambar. Dalam kamera DSLR ada beberapa yang perlu diperhatikan dalam pengambilan gambar, hal tersebut ialah:

a. Lensa

Lensa merupakan komponen optik pada kamera

yang terdiri dari beberapa elemen optik. Lensa yang berfungsi untuk mengumpulkan cahaya dari objek yang difokuskan dan membentuk gambar pada sensor atau film, semakin baik kualitas lensa semakin baik juga gambar yang dihasilkan.

Pada penggunaan lensa untuk memotret objek secara *close up* dan *wide shot* saat memotret makhluk hidup dan benda mati seperti memotret manusia, ikan dan produk menggunakan Lensa *sigma* merupakan lensa yang bagus untuk mengambil gambar secara potrait maupun landscape, lensa yang cocok digunakan pada saat pencahayaan kurang tanpa menggunakan ISO tinggi.

2.2.5 Proses Pengolahan Hasil Laut

No	Foto Proses	Deskripsi
1		<p>Datangnya ikan segar yaitu Ikan barakuda (<i>Sphyraena barracuda</i>), ikan barakuda merupakan spesies ikan yang dapat ditemukan di laut tropis dan subtropis, ikan barakuda adalah jenis ikan bersirip kipas. Ikan barakuda menjadi salah satu ikan dengan prospek tinggi dalam dunia perikanan, rasa dan aroma yang kuat membuat ikan ini menjadi bahan utama dalam pembuatan olahan hasil laut.</p>
2		<p>Ikan yang sudah datang kemudian di bersihkan terlebih dahulu dengan air mengalir, di cuci sampai bersih sebelum di lanjutkan ke tahap fillet.</p>

3		<p>Ikan yang tadi sudah dibersihkan selanjutnya di fillet memisahkan antara daging ikan dengan tulang.</p>
4		<p>Selanjutnya adalah proses penggilingan yaitu mencampurkan semua bahan-bahan dengan ikan yang sudah di fillet, di giling hingga tercampur rata dan halus menjadi sebuah adonan.</p>
5		<p>Setelah di giling akan menghasilkan adonan yang siap di bentuk menjadi berbagai variasi produk olahan hasil laut.</p>

6		<p>Adonan siap di bentuk menjadi beberapa produk. Salah satu best seller di SARI ULAM adalah empek-empek yang mana produk olahan hasil laut tersebut yang banyak di cari dan digemari oleh masyarakat.</p>
7		<p>Merupakan beberapa hasil produk olahan ikan yang di olah oleh SARI ULAM. Ada bakso, ekado, nugget, otak-otak, keong mas, lumpia, siomay, empek-empek.</p>

Tabel 2.2 Proses Pengolahan Hasil Laut

2.2.6 Buku Fotografi SARI ULAM

Buku fotografi di SARI ULAM dirancang untuk mendokumentasikan dan mempromosikan proses pengolahan hasil laut yang dilakukan. Setiap tahapan pengolahan ditampilkan melalui foto-foto berkualitas tinggi yang disertai dengan keterangan singkat namun informatif. Buku ini juga berfungsi sebagai alat pemasaran untuk memperkenalkan produk-produk SARI ULAM ke pasar yang lebih luas.

2.2.7 Manfaat Buku Fotografi

Buku fotografi tentang pengolahan hasil laut di SARI ULAM memiliki beberapa manfaat, antara lain:

1. **Edukasi:** Memberikan informasi yang lengkap tentang proses pengolahan hasil laut.
2. **Informasi:** Meningkatkan citra dan kesadaran masyarakat terhadap produk SARI ULAM.
3. **Dokumentasi:** Menjadi arsip visual yang mendokumentasikan perkembangan dan inovasi dalam pengolahan hasil laut.