



Hak cipta dan penggunaan kembali:

Lisensi ini mengizinkan setiap orang untuk mengubah, memperbaiki, dan membuat ciptaan turunan bukan untuk kepentingan komersial, selama anda mencantumkan nama penulis dan melisensikan ciptaan turunan dengan syarat yang serupa dengan ciptaan asli.

Copyright and reuse:

This license lets you remix, tweak, and build upon work non-commercially, as long as you credit the origin creator and license it on your new creations under the identical terms.

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Morissan (2010) mengatakan bahwa iklan dan promosi adalah hal yang sangat penting dalam sistem ekonomi dan sosial. Di masa sekarang iklan digunakan untuk menyampaikan pesan kepada konsumen. Segala macam bentuk usaha sekarang sudah mengandalkan iklan dan promosi untuk membantu memasarkan produk mereka. Iklan tak hanya penting bagi produsen tetapi penting juga bagi konsumen. Konsumen mengandalkan iklan dan promosi untuk menentukan produk apa dan mana saja yang akan dibeli. (hlm. 1)

Dalam Tugas Akhir yang dikerjakan oleh penulis, penulis membuat *project* iklan Bandar Djakarta yang merupakan restoran *seafood*. Bandar Djakarta memiliki *tagline* “*Live & Fresh Seafood*” yang berarti bahan utama makanan laut dari Bandar Djakarta masih segar dari laut. Tujuan Bandar Djakarta membuat video iklan ini untuk meningkatkan pelanggan dan memperkenalkan makanan laut yang bahan makanannya masih segar dan baru diambil dari laut.

Salah satu hal yang dapat dilakukan untuk memvisualisasikan *tagline* “*Live & Fresh Seafood*” menggunakan konsep *food styling*. *Food styling* adalah seni menata makanan agar terlihat menarik di gambar atau video. Seorang *food stylist* dikenal dengan menggunakan bahan tak lazim untuk menata makanan. Namun, menurut Young (2016) lebih baik menggunakan bahan-bahan lazim untuk makanan dalam *food styling*.

Penulis selaku *Production designer* dalam *project* ini bertanggung jawab atas bentuk visual yang menarik untuk penonton. Unsur utama yang penting untuk membangun visual yang menarik salah satunya adalah makanan. Atas dasar inilah penulis menggunakan konsep *food styling* dalam *project* ini. Saat perancangan produksi, penulis akan mempersiapkan penampilan makanan dengan menarik namun tetap menggunakan bahan-bahan makanan nyata.

1.2. Rumusan Masalah

Bagaimana peranan *production designer* dalam memvisualisasikan *tagline live and fresh seafood* pada *scene 2* pada bagian *plating* dengan menggunakan konsep *food styling*?

1.3. Batasan Masalah

Berdasarkan rumusan masalah tersebut, beberapa batasan masalah dalam penulisan ini yaitu:

1. Penulisan ini hanya berfokus untuk membahas pada *scene 2* pada bagian *plating*.
2. Penulisan ini berfokus pada *food styling*.
3. *Tagline* yang dipakai di penulisan berfokus pada permintaan klien.

1.4. Tujuan Skripsi

Tujuan dari Tugas Akhir ini untuk menganalisa bagaimana peranan *production designer* dalam memvisualisasikan *tagline Live and Fresh Seafood* dengan menggunakan konsep *food styling*.

1.5. Manfaat Skripsi

1. Manfaat bagi penulis:

Penulis dapat mengetahui bagaimana cara memvisualisasikan *tagline live and fresh seafood* dengan konsep *food styling*.

2. Manfaat bagi orang lain:

Pembaca dan orang lain diharapkan penulisan ini dapat menjadi panduan dan pedoman dalam *food styling*.

3. Manfaat bagi universitas:

Laporan tugas akhir ini bisa menjadi referensi bagi yang akan mengambil tugas akhir *food styling*.

