

**PENYUTRADARAAN DOKUMENTER LAPORAN PERJALANAN  
*TASTE OF COFFEE***

**KARYA SENI**

**untuk memenuhi sebagian persyaratan  
mencapai derajat Sarjana Strata 1  
Program Studi Televisi**



**Disusun oleh:**

**Mega Rachmawati**

**NIM: 1010441032**

**JURUSAN TELEVISI  
FAKULTAS SENI MEDIA REKAM  
INSTITUT SENI INDONESIA YOGYAKARTA  
YOGYAKARTA**

**2016**

## HALAMAN PENGESAHAN

Tugas Akhir Skripsi ini telah diperiksa, disetujui dan diterima oleh tim penguji Jurusan Televisi Fakultas Seni Media Rekam Institut Seni Indonesia Yogyakarta pada tanggal 7 Januari 2016.

Dosen Pembimbing I / Anggota Penguji

**Drs. M. Suparwoto, M.Sn**

NIP: 1955 111 981031 006

Dosen Pembimbing II / Anggota Penguji

**Rr. Ari Prasetyowati, S.H., LL.M.**

NIP: 19801027 200604 2 001

*Cognate* / Penguji Ahli

**Latief Rakhman Hakim, M.Sn**

NIP: 19790514 200312 1 001

Ketua Jurusan Televisi

**Dyah Arum Retnowati, M.Sn.**

NIP: 19710430 199802 2 001

Mengetahui,

Dekan Fakultas Seni Media Rekam

Institut Seni Indonesia Yogyakarta

**Drs. Alexandri Luthfi R., MS**

NIP: 19580912 198601 1 001



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI, DAN PENDIDIKAN TINGGI  
INSTITUT SENI INDONESIA YOGYAKARTA

**FAKULTAS SENI MEDIA REKAM**

**JURUSAN TELEVISI**

Jl. Parangtritis Km. 6,5 Yogyakarta 55188

Telepon (0274) 384107

[www.isi.ac.id](http://www.isi.ac.id)

---

**Form VIII : Pernyataan Mahasiswa**

**SURAT PERNYATAAN**

Yang bertanda-tangan dibawah ini:

Nama : Mega Rachmawati  
No.Mahasiswa : 1010441032  
Angkatan Tahun : 2010  
Judul Penelitian/Perancangan karya : Penyutradaraan Dokumenter Laporan  
Perjalanan *Taste of Coffee*

Dengan ini menyatakan bahwa dalam Penelitian/Perancangan karya seni saya tidak terdapat bagian yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu perguruan tinggi dan juga tidak terdapat tulisan atau karya yang pernah ditulis atau diproduksi oleh pihak lain, kecuali secara tertulis diacu dalam naskah atau karya yang disebutkan dalam daftar pustaka.

Pernyataan ini saya buat dengan penuh tanggung jawab dan saya bersedia menerima sanksi apapun apabila dikemudian hari diketahui tidak benar.

Yogyakarta,

Yang menyatakan

**Mega Rachmawati**

## HALAMAN PERSEMBAHAN

Karya Tugas Akhir ini saya persembahkan untuk  
mereka yang tak hentinya berdoa dalam diam

**Mamah, Papah**

untuk mereka yang selalu bertengkar  
dua saudari dan bidadari kecilku di surga



## KATA PENGANTAR

Puji dan Syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah SWT yang telah memberikan nikmat rohani dan jasmani sehingga penulis dapat menyelesaikan perkuliahan dan Penciptaan Karya Tugas Akhir dengan judul *Penyutradaraan Dokumenter Laporan Perjalanan Taste of Coffee* dengan lancar dan tepat waktu.

Penyusunan laporan dan penciptaan karya ini sebagai salah satu syarat kelulusan mata kuliah Tugas Akhir (TA) dan menjadi syarat kelulusan perkuliahan. Tugas Akhir adalah mata kuliah terakhir dimana ilmu-ilmu yang dipelajari dan didapatkan semasa perkuliahan diaplikasikan dalam sebuah karya yang menjadi syarat utama kelulusan. Selain itu, penulisan laporan dan penciptaan karya ini bertujuan untuk meningkatkan wawasan dalam pengembangan kreativitas penciptaan kosep karya dan pangaplikasiannya.

Penulis menyadari bahwa dalam penciptaan Tugas Akhir ini, sulit untuk dapat terwujud tanpa adanya bantuan dari berbagai pihak yang telah memberikan kontribusinya baik secara material maupun spiritual. Dengan demikian pada kesempatan ini, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Allah SWT yang telah melipahkan rahmat, taufiq dan hidayah-Nya.
2. Prof. Dr. A.M. Hermien Kusmayati selaku Rektor Institut Seni Indonesia Yogyakarta.
3. Drs. Alexandri Luthfi R.,M.S., selaku Dekan Fakultas Seni Media Rekam
4. Pamungkas Wahyu S., M.Sn., selaku Pembantu Dekan I Fakultas Seni Media Rekam.
5. Dyah Arum Retnowati, M.Sn, selaku Ketua Jurusan Televisi Fakultas Seni Media Rekam.
6. Agnes Karina Pritha Atmani, M.T.I., selaku Sekretaris Jurusan Televisi, Fakultas Seni Media Rekam.
7. Drs. M. Suparwoto, M.Sn., selaku Dosen Pembimbing I.
8. Rr. Ari Prastyowati, S.H. LLM., selaku Dosen Pembimbing II.
9. Latief Rakhman Hakim, M.Sn., selaku Dosen Penguji Ahli.
10. Lilik Kustanto S.Sn., selaku Dosen Wali

11. Orang tua, Adik, keluarga besar.
12. Owner d’Kantine Pak Edward O., owner Super Gayo Kin Aulia, Abang Iwan barista Super Gayo, mas Jona barista Kopikina, Pak Yayang, Kopi Es Tak Kie generasi 3.
13. Vicky Harahap host *Taste of Coffee*
14. Tim produksi yang terlibat dalam penciptaan Tugas Akhir ini.
15. Seluruh keluarga tercinta yang selalu memberikan doa, semangat, dan dukungan.
16. Teman-teman angkatan 2010 Jurusan Televisi, teman-teman angkatan 2010 Fakultas Seni Media Rekam, ISI Yogyakarta
17. Teman-teman Jurusan Televisi, Fakultas Seni Media Rekam, ISI Yogyakarta.
18. Staf pengajar dan seluruh karyawan Jurusan Televisi, Fakultas Seni Media Rekam, ISI Yogyakarta.
19. Semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu yang telah memberikan dukungan selama ini.

Penulis menyadari masih banyak kekurangan dalam penyusunan laporan ini. Maka dari itu, kritik dan saran yang bersifat membangun sangat diharapkan guna perbaikan di masa yang akan datang. Semoga Laporan Tugas Akhir ini dapat memberikan manfaat bagi semua pihak serta memberikan wacana pemikiran bagi kita semua.

Yogyakarta,

**Mega Rachmawati**

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	i
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	ii
<b>SURAT PERNYATAAN</b> .....	iii
<b>HALAMAN PERSEMBAHAN</b> .....	iv
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	v
<b>DAFTAR ISI</b> .....	vii
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	ix
<b>DAFTAR FOTO</b> .....	ix
<b>DAFTAR CAPTURE</b> .....	x
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	xii
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	xiii
<b>ABSTRAK</b> .....	xiv

### BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Penciptaan.....	1
B. Ide Penciptaan Karya .....	6
C. Tujuan dan Manfaat .....	7
D. Tinjauan Karya .....	8

### BAB II OBJEK PENCIPTAAN DAN ANALISIS OBJEK

A. Objek Penciptaan .....	13
1. Sejarah Kopi.....	13
2. Jenis-jenis Kopi.....	16
3. Industri Kopi di Indonesia.....	23
4. <i>Q-Grader</i> .....	26
B. Analisis Objek.....	27

### BAB III LANDASAN TEORI

A. Dokumenter.....	30
B. Dokumenter Bentuk Laporan Perjalanan .....	32
C. Dokumenter Gaya <i>Performative</i> .....	32
D. Penyutradaraan.....	33
1. Tata Kamera .....	35
2. Tata Cahaya.....	36
3. <i>Setting</i> .....	36
4. Tata Suara .....	37
5. <i>Editing</i> .....	38
E. Produksi Program Televisi.....	38

**BAB IV KONSEP KARYA**

A. Konsep Estetis .....	40
1. Penyutradaraan .....	40
2. Tata Kamera .....	41
3. Tata Cahaya .....	42
4. Tata Suara .....	43
5. <i>Editing</i> .....	43
B. Desain Program .....	44
C. Desain Produksi .....	45
D. Konsep Teknis .....	51
E. Tahapan Penciptaan .....	55

**BAB V PERWUJUDAN DAN PEMBAHASAN KARYA**

A. Tahapan Perwujudan .....	58
1. Pra Produksi .....	58
2. Produksi .....	62
3. Pascaproduksi .....	63
B. Pembahasan Karya .....	65
C. Kendala Dalam Perwujudan Karya .....	86

**BAB IV KESIMPULAN**

A. Kesimpulan .....	88
B. Saran .....	89

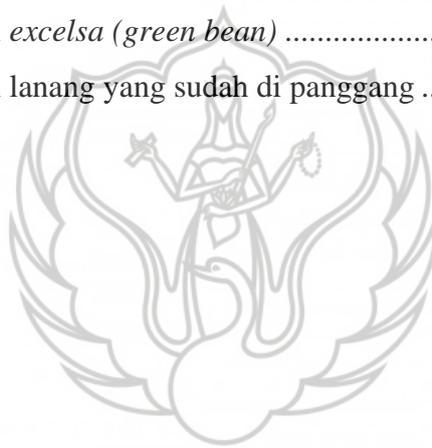
**DAFTAR PUSTAKA** ..... 91**LAMPIRAN**

## DAFTAR FOTO

Foto 1.1 Judul program <i>Eat Street</i> .....	11
--	----

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Foto biji kopi <i>liberika, robusta, arabica</i> .....	18
Gambar 2.2 Biji kopi <i>arabica</i> yang sudah di panggang.....	19
Gambar 2.3 Biji kopi <i>robusta</i> yang sudah di panggang.....	20
Gambar 2.4 Biji kopi <i>liberika (green bean)</i> .....	21
Gambar 2.5 Biji kopi <i>excelsa (green bean)</i> .....	21
Gambar 2.5 Biji kopi lanang yang sudah di panggang .....	23



## DAFTAR CAPTURE

<i>Capture</i> 1.1 Judul Film NYC x MTL .....	8
<i>Capture</i> 1.2 Judul <i>Feature Food Detective</i> .....	9
<i>Capture</i> 1.3 Grafis teks dalam <i>feature Food Detective</i> .....	10
<i>Capture</i> 5.1 <i>Shot</i> perjalanan <i>host</i> dari Kopikina menuju D’kantine .....	66
<i>Capture</i> 5.2 <i>Shot</i> perpindahan lokasi dari Kopi Es Tak Kie ke lokasi Javaro	67
<i>Capture</i> 5.3 <i>Shot</i> perjalanan <i>host</i> menuju kedai kopi Super Gayo .....	67
<i>Capture</i> 5.4 a-b Salah satu gambar yang mengutamakan estetika keindahan	68
<i>Capture</i> 5.5 a-f Potongan <i>teaser</i> dokumenter <i>Taste of Coffee</i> .....	72
<i>Capture</i> 5.6 Judul dokumenter <i>Taste of Coffee</i> muncul setelah <i>teaser</i> .....	72
<i>Capture</i> 5.7 a-b <i>Host</i> berada di Kopikina menjelaskan tiga varietas kopi.....	73
<i>Capture</i> 5.8 Penjelasan kopi <i>Arabica, robusta, liberica</i> .....	73
<i>Capture</i> 5.9 Wawancara dengan Jona (barista) tentang kopi <i>liberica</i> .....	74
<i>Capture</i> 5.10 a-d <i>Shot-shot</i> awal pada segmen dua .....	75
<i>Capture</i> 5.11 <i>Host</i> menjelaskan kopi lanang di kedai kopi d’kantine .....	76
<i>Capture</i> 5.12 Wawancara dengan Edward (owner&barista) tentang kopi lanang .....	76
<i>Capture</i> 5.13 a-b Pembuatan kopi lanang oleh barista .....	76
<i>Capture</i> 5.14 <i>Host</i> mengakhiri statement di kedai kopi d’Kantine.....	77
<i>Capture</i> 5.15 <i>Landscape</i> Jakarta sebagai pembuka segmen tiga .....	78
<i>Capture</i> 5.16 a-b Establish kedai kopi Es Tak Kie .....	78
<i>Capture</i> 5.17 <i>Host</i> bercerita tentang kedai kopi Es Tak Kie .....	78
<i>Capture</i> 5.18 Gambar pembuatan kopi es hitam.....	78
<i>Capture</i> 5.19 <i>Establish home roasting</i> Javaro .....	79
<i>Capture</i> 5.20 Wawancara dengan Frans Yayang seorang q-grader di <i>home roasting</i> miliknya .....	80
<i>Capture</i> 5.21 a-b Potongan gambar <i>interview</i> dengan Pak Yayang.....	80
<i>Capture</i> 5.22 a-f Visualisasi <i>voice over</i> masyarakat Indonesia .....	81
<i>Capture</i> 5.23 <i>Host</i> bersama pedagang kopi sepeda .....	82
<i>Capture</i> 5.24 Peta daerah Aceh Tengah – Gayo .....	82

<i>Capture 5.25 Host</i> statement di depan kedai kopi Super Gayo .....	83
<i>Capture 5.26 a-d</i> Potongan gambar pembuatan kopi kertup.....	83
<i>Capture 5.27</i> Iwan sebagai narasumber (barista) menjelaskan kopi kertup ..	84
<i>Capture 5.28 Host</i> mencicipi kopi kertup dengan gula aren.....	84
<i>Capture 5.29</i> Visual menikmati kopi kertup.....	84
<i>Capture 5.30 a-d</i> Potongan gambar pembuatan kopi wine .....	85
<i>Capture 5.31 Host</i> menjelaskan kopi wine dengan alat syphon .....	85
<i>Capture 5.32 Host</i> meminum kopi wine dengan gula aren.....	85
<i>Capture 5.33 Shot closing</i> segmen 4 menggunakan DJI Phantom .....	86



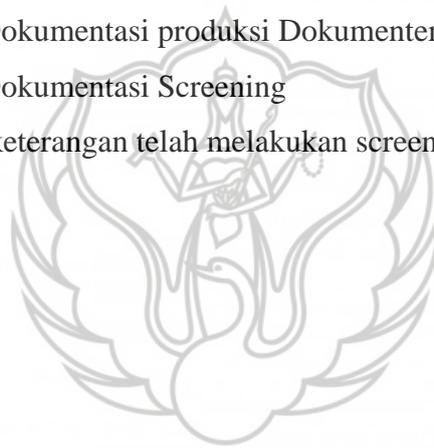
**DAFTAR TABEL**

Tabel 2.1 Perbedaan dan karakteristik varietas kopi.....	18
Table 4.1 <i>Treatment</i> dokumenter <i>Taste of Coffee</i> .....	47
Table 5.1 Daftar Peralatan Dokumenter <i>Taste of Coffee</i> .....	61



## DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1. Form syarat mengikuti ujian TA
- Lampiran 2. *Editing Script*
- Lampiran 3. *Breakdown* Dokumenter *Taste of Coffee*
- Lampiran 4. Poster Dokumenter *Taste of Coffee*
- Lampiran 5. Label DVD Dokumenter *Taste of Coffee*
- Lampiran 6. Cover DVD Dokumenter *Taste of Coffee*
- Lampiran 7. Poster *Screening* Dokumenter *Taste of Coffee*
- Lampiran 8. Desain Undangan Dokumenter *Taste of Coffee*
- Lampiran 9. Desain katalog *screening* Dokumenter *Taste of Coffee*
- Lampiran 10. Foto Dokumentasi produksi Dokumenter *Taste of Coffee*
- Lampiran 11. Foto Dokumentasi *Screening*
- Lampiran 12. Surat keterangan telah melakukan *screening*
- Lampiran 13. Form



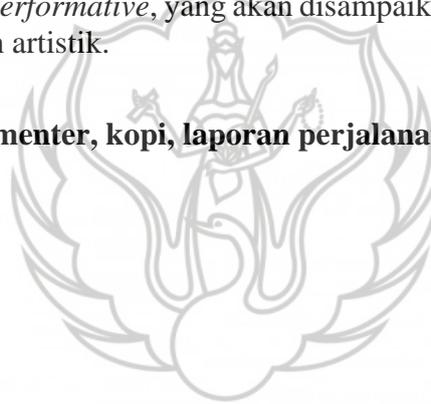
## ABSTRAK

Televisi merupakan media komunikasi satu arah yang paling efektif untuk menyalurkan sebuah pesan. Kehadiran televisi tidak hanya sebatas sebagai alat komunikasi semata, namun juga sebagai media hiburan, pendidikan, dan informasi, sehingga banyak stasiun televisi yang menawarkan program-program yang menarik bagi penontonnya, namun tidak semua program-program tersebut memiliki nilai edukasi.

Penciptaan karya dokumenter *Taste of Coffee* ini bertujuan untuk memberikan alternatif tayangan bagi pemirsa yang memiliki nilai edukasi, informasi dan hiburan. Dokumenter ini tidak hanya menawarkan konsep naratif akan tetapi juga konsep visual yang menarik.

Objek penciptaan karya seni ini adalah Kopi dengan mengambil bentuk Laporan Perjalanan yang menggunakan gaya *performative*. Karya dokumenter ini akan menceritakan perjalanan seorang penikmat kopi mencari citarasa kopi-kopi Indonesia di kedai-kedai kopi. Konsep estetika penciptaan Karya Seni ini menggunakan gaya *performative*, yang akan disampaikan melalui teknis videografi, *editing*, dan penataan artistik.

**Kata Kunci : Dokumenter, kopi, laporan perjalanan, *performative***



## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. Latar Belakang Penciptaan**

Kopi merupakan salah satu dari minuman paling populer di kalangan masyarakat seluruh dunia. Bahkan banyak orang yang setiap harinya dimulai dengan meminum secangkir kopi. Konsumsi kopi di dunia mencapai 70% dari spesies kopi *arabica* dan 26% berasal dari spesies *robusta* (Rahardjo, 2013:7). Sejak dahulu masyarakat Indonesia sudah tidak asing dengan kopi. Kopi bisa mencakup setiap kalangan, dari kalangan bawah hingga kalangan atas. Bagi penikmat kopi mungkin akan setuju dengan pendapat bahwa kopi memiliki rasa yang unik dan aroma yang memberi rasa segar. Kopi merupakan salah satu komoditas perkebunan tradisional yang mempunyai peran penting dalam perekonomian Indonesia. Peran tersebut antara lain sebagai sumber perolehan devisa, penyedia lapangan kerja, dan sebagai sumber pendapatan bagi petani kebun kopi maupun pelaku ekonomi lainnya yang terlibat dalam budidaya, pengolahan, maupun dalam mata rantai pemasaran. Di dunia internasional, posisi Indonesia dinilai cukup strategis di mana Indonesia merupakan negara pengekspor kopi terbesar ketiga setelah Brazil dan Vietnam. Keberhasilan agrobisnis kopi membutuhkan dukungan semua pihak yang terkait dalam proses produksi kopi pengolahan dan pemasaran komoditas kopi. Upaya meningkatkan produktivitas dan mutu kopi terus dilakukan sehingga daya saing kopi di Indonesia dapat bersaing di pasar dunia (Rahardjo, 2012:9).

Ada empat jenis varietas kopi yang dikenal, yaitu kopi *arabica*, kopi *robusta*, kopi *liberica*, dan kopi *excelsa*. Varietas kopi yang dikenal memiliki nilai ekonomis dan diperdagangkan secara komersial yaitu kopi *arabica* dan kopi *robusta*. Sementara itu varietas kopi *liberica* dan kopi *excelsa* kurang ekonomis dan kurang diminati. Kopi *arabica* dan kopi *robusta* memasok sebagian besar perdagangan kopi di dunia. Masing-masing varietas kopi ini memiliki keunikannya

masing-masing dan pasarnya sendiri. Varietas kopi *arabica* memiliki kualitas cita rasa tinggi dengan kadar kafein lebih rendah sehingga harganya lebih mahal. Kualitas kopi *robusta* dibawah kopi *arabica* dengan kadar kafein yang lebih tinggi, tetapi kopi *robusta* tahan terhadap penyakit karat daun (hama). Kopi *liberica* dan kopi *excelsa* di kenal kurang ekonomis dan komersial karena memiliki banyak variasi dan ukuran biji serta kualitas rasa yang lebih rendah diantara kopi *arabica* dan kopi *robusta*, selain itu kopi *liberica* dan kopi *excelsa* tidak bisa memenuhi pasokan kopi dunia yang bertambah tiap tahunnya.

Kopi *arabica* merupakan jenis kopi tradisional dengan cita rasa terbaik. Sebagian besar kopi yang ada dibuat dengan menggunakan biji kopi jenis ini. Soal rasa, *arabica* memiliki variasi rasa yang lebih beragam, dari rasa manis dan lembut hingga rasa kuat dan tajam. Sebelum disangrai, aromanya seperti *blueberry*, setelah disangrai, biji kopi *arabica* beraroma buah-buahan dan manis. Kopi *arabica* berasal dari Brazil dan Ethiopia menguasai 70% pasar kopi dunia. Kopi *arabica* memiliki banyak varietas, tergantung negara, iklim, dan tanah tempat kopi ditanam. Kita bisa menemukan kopi toraja, mandailing, kolumbia, *brazilia*, dan lain sebagainya. Antara kopi *arabica* yang satu dan yang lain punya perbedaan rasa.

Kopi *robusta* dapat dikatakan sebagai kopi kelas dua, karena rasanya yang lebih tajam, pahit, sedikit asam, dan mengandung kafein dalam kadar yang jauh lebih banyak. Biji kopi *robusta* sebelum disangrai beraroma kacang-kacangan. Sayangnya jarang terdapat *robusta* berkualitas tinggi di pasaran. Selain perbedaan harga biji kopi *arabica* yang lebih tinggi dibandingkan dengan harga biji kopi *robusta*.

Kopi *liberica* adalah jenis kopi yang berasal dari negara Liberia di Afrika bagian barat. Kopi ini dapat tumbuh sampai tingginya 9 meter. Abad ke 19 jenis kopi ini di datangkan ke negara Indonesia untuk menggantikan kopi *arabica* yang mudah terserang oleh hama penyakit. Kopi jenis *liberica* termasuk tanaman hutan yang banyak terdapat di pedalaman Kalimantan dan sudah berabad lamanya menjadi minuman tradisional suku Dayak yang merupakan penduduk asli Kalimantan. Terakhir adalah jenis kopi *excelsa*, kopi *excelsa* ditemukan pada tahun 1904. Dikembangkan karena lebih tahan penyakit yang umum menyerang tanaman

kopi. Kopi *liberica* dibudidayakan di dataran rendah dan kering, yaitu daerah yang tidak sesuai untuk jenis kopi lain seperti *arabica* dan *robusta*.

Di Indonesia mempunyai banyak ragam *varietas* kopi sesuai daerah dengan ciri khas serta aroma yang berbeda, cita rasanya juga bervariasi mengingat kandungan kimia tanah di berbagai daerah di Indonesia juga berbeda-beda. Lingkungan tumbuhnya kopi memberikan dukungan terhadap pertumbuhan dan perkembangan tanaman kopi, dengan kondisi lingkungan yang baik akan menghasilkan pertumbuhan tanaman yang optimal dan produksi yang maksimal. Setiap wilayah di Indonesia memiliki perbedaan curah hujan, ketinggian tanah, serta faktor gempuran tanah. Seperti kopi *arabica* yang tumbuh di daerah dengan ketinggian 700-1700 mdpl, suhu 16-20 °C, beriklim kering tiga bulan secara berturut-turut. Beda hal dengan kopi *robusta*, kopi *robusta* dapat tumbuh baik di ketinggian 400-700 m dpl, temperatur 21-24° C yang menyebabkan kualitas biji kopi yang dihasilkan lebih rendah dari kopi *robusta*. Kopi yang hampir sama dengan tekstur kopi *arabica* adalah kopi *liberica*. Kopi *liberica* disebut tekstur yang sama dengan kopi *arabica*, karena kopi *liberica* mempunyai tingkat keasaman yang cukup tinggi dengan rasa pahit yang dominan, tetapi karena harga jual bobot biji kopi keringnya hanya 10% dari bobot kopi basah sehingga merugikan para petani, akhirnya kopi *liberica* menjadi kurang ekonomis di masyarakat, terakhir adalah jenis kopi *excelsa*. Kopi *excelsa* juga tidak dikembangbiakan oleh petani karena kurang diminati masyarakat sehingga mengurangi nilai ekonomisnya.

Kopi adalah minuman dengan banyak varian rasa, walaupun dalam satu daerah penghasil kopi memiliki beberapa kebun kopi tetapi cita rasa dari kebun yang berbeda akan menghasilkan cita rasa yang berbeda pula. Di daerah Aceh, ada daerah penghasil kopi terbaik Aceh yaitu Gayo Aceh Tengah, akan ada perbedaan citarasa dengan perkebunan kopi di daerah Aceh utara, walaupun sama daerah dan jenis kopi yang ditanam, maka dari itu kopi menjadi minuman dengan rasa yang *subjektif* tergantung dari masing-masing individu yang berbeda.

*Coffee Quality Institute (CQI)* yang bermarkas di Amerika menunjuk sebuah organisasi *International Coffee Consulting (ICC)* sebagai salah satu penyelenggara *q-grader*. *q-grader* adalah pencicip kopi profesional yang di

akreditasi oleh *CQI*. Tugas dan fungsi seorang *q-grader* dalam industri kopi adalah menilai dan menyeleksi semua jenis kopi, dimulai dari biji kopi, *roasting profile*, hingga rasa kopi yang bersangkutan. Tugas yang paling penting dari seorang *q-grader* adalah mempunyai bahasa yang sama dalam menilai keseluruhan aspek kopi yang akan disampaikan kepada pihak yang berkepentingan, khususnya para pembeli dari dalam dan terutama di luar negeri. Di ICC telah banyak melahirkan *q-grader* di berbagai negara dan sejauh ini Korea Selatan adalah negara yang paling banyak menghasilkan *q-grader* di luar Amerika, di Indonesia sendiri sekitar 60 orang dari tahun 2010. *q-grader* juga biasa disebut *cupping*, yaitu seseorang yang menilai rasa kopi dari segi kualitas. Jika dipasaran ada beberapa tingkatan kelas kopi, seorang *q-grader* lah yang bertugas menyeleksi dan menilai rasa dari sebuah kopi.

Ada beberapa kopi spesialiti dari Indonesia yang sudah diakui pasaran dunia dari daerah yang terkenal penghasil kopi terbaik di Indonesia, yaitu kopi Gayo Aceh, kopi Mandaling, kopi Bengkulu, kopi Lampung, kopi Jawa, kopi Kintamani Bali, kopi Toraja, kopi Flores, hingga kopi Wamena Papua. Serta kopi Luwak yang terkenal asli Indonesia. Kopi luwak adalah fermentasi dari pencernaan hewan luwak yang memberikan cita rasa unik. Bahkan sekarang ini sudah mulai dikenal yaitu kopi Lanang, awalnya kopi ini dianggap gagal berkembang oleh petani karena bentuknya biji tunggal, padahal normalnya biji kopi memiliki dua bakal biji. Kopi lanang yang dipasar internasional biasa disebut *peaberry coffee*, merupakan kopi spesialiti yang bentuk bijinya berbeda dengan biji kopi pada umumnya. Dalam dunia bisnis kopi, kata spesialiti dipakai untuk kopi-kopi premium yang sudah diakui di dunia internasional. Hanya kopi-kopi yang sudah uji verifikasi dan tidak semua jenis kopi di Indonesia bisa menjadi kopi spesialiti.

Secara keseluruhan rasa kopi *arabica*, *robusta*, dan *liberica* sama tapi rasa yang dihasilkan dari setiap biji kopi akan berbeda pada tiap daerah penghasil kopi. contoh kopi *arabica* kintamani dengan kopi *arabica* dari Gayo, jelas akan ada perbedaan dari rasa. Penyebabnya dari perbedaan tekstur tanah dan tanaman yang ditanam didekat pohon kopi tersebut.

Kopi sudah menjadi minuman yang sering dijumpai di Indonesia. Dewasa ini, keberadaan kedai kopi hampir bisa dijumpai disetiap sudut tempat, baik di kota besar atau di desa. Nama kedai kopi menjadi tren tersendiri di masyarakat pecinta kopi seperti Jakarta. Kedai kopi tidak hanya menjadi tempat untuk menikmati secangkir kopi, kedai kopi juga menjadi tempat melepas lelah sepulang kerja, bersantai, tempat diskusi pekerjaan, transaksi bisnis hingga tempat untuk sekedar berkumpul bersama teman. Bisnis kedai kopi lokal yang bersaing dengan produk asing ini tidak pernah sepi dengan pengunjungnya, karena kedai kopi lokal tidak hanya menghadirkan suasana nyaman untuk bersantai, tetapi juga mulai memperkenalkan ragam kopi nusantara kualitas tinggi dengan harga yang lebih terjangkau terjangkau.

Pengetahuan tentang kopi yang digemari sebagian masyarakat ini layak untuk disampaikan kepada masyarakat. Informasi tentang kopi ini layak dijadikan sebuah program dokumenter yang dapat ditayangkan di televisi, karena televisi adalah media massa yang digemari masyarakat adalah televisi. Melalui program-program yang ditayangkan, televisi mampu memaksa penontonnya duduk berjam-jam untuk menyaksikan siarannya. “Televisi adalah bagian dari kebudayaan *audio visual* dan merupakan medium paling berpengaruh dalam membentuk sikap dan kepribadian masyarakat secara luas” (Wibowo, 2007:17).

Format program televisi sangat beraneka ragam, seperti format *talk show*, *variety show*, *magazine*, kuis, *spot*, film televisi serta dokumenter televisi. Salah satu program acara televisi yang terasa begitu dekat dengan masyarakat yakni format dokumenter, karena program ini berangkat berdasarkan realitas yang berkembang dalam budaya masyarakat itu sendiri. “Program dokumenter adalah program yang menyajikan suatu kenyataan berdasarkan pada fakta objektif yang memiliki nilai esensial dan eksistensial, artinya menyangkut kehidupan, lingkungan hidup dan situasi nyata” (Wibowo, 2007:146). Program dokumenter mampu memberikan tayangan informatif yang mengedepankan fakta dan realitas, sehingga mampu mengenalkan citarasa kopi Indonesia yang mendunia dengan mengenal empat jenis kopi yang ada dengan keunikan masing-masing. Kedai kopi yang sudah menjadi gaya hidup dikalangan masyarakat kota besar bisa dijadikan tempat

meminum kopi yang tepat, gabungan dari kedua elemen tersebut di rasa menarik untuk diangkat kedalam format dokumenter. Program dokumenter merupakan program yang menyampaikan sebuah fakta atau realita nyata, akan tetapi masih tergantung pula dari sudut pandang dan kejujuran seorang sutradaranya, oleh karena itu menjadi sutradara program dokumenter merupakan sebuah profesi yang sangat menantang.

Format dokumenter *Taste of Coffee* dibuat dengan tipe laporan perjalanan yang menceritakan tentang seorang penikmat kopi mencari kopi-kopi spesialiti Indonesia di berbagai kedai kopi lokal di Jakarta, serta berkunjung ke *home roasting* milik seorang *q-grader* untuk mengetahui seluk beluk kopi dari ahlinya. Sekarang ini, tipe laporan perjalanan petualangan tetapi juga perjalanan seseorang ke berbagai negara yang dianggap memiliki panorama dan budaya unik. (Ayawaila, 2008;9). Pemilihan tipe laporan perjalanan diharapkan mampu memberikan informasi dari keempat kedai kopi yang akan dipilih sesuai kopi spesialiti yang ada di kedai kopi tersebut. Kopi merupakan gaya hidup masyarakat, bahkan sekarang ini masyarakat lebih suka meminum kopi di kedai kopi atau warung kopi.

## **B. Ide Penciptaan Karya**

Proses menemukan ide dalam penciptaan sebuah program dokumenter bisa dengan membaca, melihat, mendengar pengalaman hidup seseorang atau menyaksikan sebuah peristiwa menarik, unik dan langka yang terjadi dalam lingkungan tempat tinggal atau bisa dari manapun. Bermula dari kedekatan terhadap kopi, hidup di lingkungan pecinta kopi, keluarga serta teman yang bercerita tentang keunikan rasa dari kopi membuat keingintahuan terhadap kopi makin besar. Setiap hari seseorang dapat menghabiskan secangkir kopi minimal 1 cangkir. Konsumsi kopi yang terus meningkat tiap tahun menjadikan kopi-kopi instan atau kopi bungkus bermunculan semakin banyak.

Sadar akan banyaknya jenis kopi Indonesia di setiap daerah, serta potensi sumber daya kopi di Indonesia cukup besar sehingga mampu mencapai pasar internasional menjadikan tertariknya ide untuk membuat program dokumenter yang diberi judul *Taste of Coffee*. Banyaknya ragam jenis kopi kualitas tinggi di

Indonesia yang masih banyak masyarakat umum tidak ketahui. Kopi sendiri memiliki rasa yang unik dan beragam, hingga tidak ada habisnya untuk belajar mengenal citarasa kopi di nusantara. Untuk para penikmat kopi, kopi adalah suatu candu yang tidak bisa dilepaskan dalam kesehariannya.

Dokumenter ini akan menyajikan visual tentang kopi yang sudah diolah di kedai kopi dan keunikan kopi dari berbagai daerah, mencicipi perbedaan keunikan dari setiap rasa kopi. Serta pengetahuan kopi lebih dalam dari seorang *Q-grader* yang merupakan ahli dalam mencicipi kopi yang di rasa mampu memberikan penuturan tentang bagaimana kopi kualitas baik. Pemakaian *host* akan ditampilkan untuk menunjang setiap adegan yang disajikan. Host sendiri adalah seorang penyiar radio yang kesehariannya tidak lepas dari meminum kopi. Dia juga pernah mengikuti pelatihan kopi pada tahun 2013, sehingga diharapkan host mampu menyampaikan informasi yang ada. Gaya laporan perjalanan akan disajikan dalam mendokumentasikan tiga kedai kopi dengan kopi khas yang berbeda dari tiap kedai kopi.

Gaya *performative* dalam dokumenter ini dipilih untuk menunjang konsep yang ada. Gaya *performative* akan memberi ruang berkreasi secara subjektif dan ekspresif, baik secara naratif, visual, *editing*, audio dan sebagainya seperti yang dilakukan dalam film fiksi. Penampilan secara fisik dalam gaya ini dianggap sama pentingnya dengan informasi itu sendiri.

### **C. Tujuan dan Manfaat**

Melalui program dokumenter yang akan ditayangkan melalui media televisi ini, akan menjadi salah satu cara untuk ragam jenis kopi kualitas tinggi di Indonesia. Program dokumenter yang di kemas dengan menarik, ringan dan memberikan pengetahuan dasar-dasar kopi mempunyai beberapa tujuan dan manfaat.

1. Tujuan
  - a. Menciptakan program dokumenter laporan perjalanan yang membahas tentang rasa kopi kualitas baik di Indonesia dengan gaya *performative*. dengan harapan program yang tercipta akan banyak manfaat bagi masyarakat, baik secara akademis maupun praktisi.

- b. Memaparkan informasi perbedaan citarasa dari ketiga jenis kopi yang dikembangkan di Indonesia yaitu *arabica*, *robusta* dan *liberica*.
- c. Memperkenalkan kopi lanang sebagai kopi khas Indonesia selain kopi-kopi spesialiti yang sudah dikenal di dunia.

## 2. Manfaat

- a. Memberikan sarana edukasi mengenai kopi Indonesia secara spesifik.
- b. Menumbuhkan rasa kepedulian terhadap komoditas kopi lokal.
- c. Menghadirkan tayangan yang informatif serta menghibur yang dikemas secara santai.

## D. Tinjauan Karya

Karya dokumenter *Taste of Coffee* meninjau dari berbagai referensi karya yang sudah ada, untuk menambah inspirasi dalam berkarya dan pengemasan tayangan. Dokumenter yang menjadi referensi dan digunakan sebagai tujuan karya dalam penciptaan karya ini antara lain:

### 1. NYC x MTL - Cycling from New York City to Montreal

*Cycling from New York City to Montreal* adalah sebuah dokumenter karya Martin Emiot dan Philippe Bellemare yang diproduksi tahun 2013. Dokumenter ini menyajikan visual tentang kelompok pesepeda dari New York ke Montreal. Sutradara merekam setiap kejadian mereka dalam perjalanan. Tipe laporan perjalanan ini diambil sebagai acuan untuk dokumenter *Taste of Coffee*. Selain itu, tipe *shot* statis dan dinamis yang dihasilkan dalam dokumenter *Cycling from New York City to Montreal* juga menjadi acuan dokumenter *Taste of Coffee*.



Capture 1.1 Judul Film NYC x MTL  
<https://www.youtube.com/watch?v=85MadsHjIfM>  
 Di akses tanggal 14 november 2013

Perbedaan dari dua karya ini dari segi wawancara dan penggunaan *host* pada dokumenter *Taste of Coffee*. Jika dokumenter *Cycling from New York City to Montreal* hanya menyajikan visual perjalanan dengan konflik disetiap perjalanan hingga sampai di Montreal, *Taste of Coffee* menggunakan *host* untuk mengeluarkan kebenaran informasi dari setiap kopi yang dicicipi.

## 2. *The Food Detective*

Program *feature The Food Detective* tayang di *channel* berbayar *Nat Geo People* adalah acara *feature* yang menggambarkan seorang detektif rasa yang menjadi *host* mengajak penonton untuk melihat satu tema bahan makanan dalam tiap episode. Satu tema bahan makanan di kupas secara mendalam, dari segi ilmu pengetahuan, manfaat, hingga bisa dijadikan makanan apa saja dari satu bahan makanan ini.



Capture 1.2 Judul Feature Food Detective  
 (<https://www.youtube.com/watch?v=mQGXIOPHa5o>)  
 Di akses tanggal 19 Januari 2014

*Food Detective* membahas bahan makanan coklat, diawali dari perkebunan coklat di Asia, lalu memaparkan manfaat coklat dengan cara uji lab, hingga mencicipi hasil olahan coklat. Program *feature Food Detective* dikemas secara ringan dan mengedukasi penonton pada setiap episodenya.



Capture 1.3 Grafis text dalam feature Food Detective  
 (<https://www.youtube.com/watch?v=mQGXIOPHa5o>)  
 Di akses tanggal 19 Januari 2014

Program *feature* ini menjadi acuan untuk grafis teks yang dimunculkan untuk menegaskan informasi dari setiap narasumber ketika berbicara, dimana nantinya akan ada beberapa informasi penting dari narasumber yang ditegaskan dalam grafis menjadi poin penting dalam penyampaian kepada penonton. Tentu ada perbedaan antara kedua karya ini, perbedaan itu justru terletak pada format program itu sendiri, yaitu *feature* dan dokumenter. Memang *feature* dan dokumenter adalah

program yang tidak jauh berbeda, namun dalam dokumenter pendalaman terhadap objek lebih jauh lagi, sehingga dokumenter mampu menjawab 5W+1H.

### 3. *Eat Street*



Foto 1.1 Judul program *Eat Street*  
<https://www.youtube.com/watch?v=y6oyNrXr5uU>  
 Di akses tanggal 19 Januari 2014

Program *feature* kuliner yang tayang di *channel* berbayar *Nat Geo People* ini menggambarkan makanan pinggir jalan atau yang populer di Amerika dengan sebutan *food truck*. Dalam satu episode biasanya mengambil tiga jenis makanan dalam tempat yang berbeda, dalam episode yang ditinjau, program *eat street* menampilkan makanan berbentuk pie, olahan kentang, dan olahan burger. *Host* tidak berada dilokasi liputan sedangkan hanya mengarahkan penonton ke tiap *segmen* tempat makanan tersebut ditempat yang berbeda.

Program ini memiliki tipe *shot* dengan pergerakan kamera yang cepat. *Shot* dengan *frame* yang tidak beraturan tetapi tetap pada estetikanya. *Cut to cut* pada *editing* pun akhirnya menyesuaikan pergerakan kamera yang cepat. *Cutting on beat* menjadi konsep dalam program *feature Eat Street*, dimana *cut to cut* menjadi lebih menyesuaikan irama lagu. Konsep *cutting on beat* pada program *feature Eat Street* menjadi acuan untuk dokumenter *Taste of Coffee*. Dokumenter *Taste of Coffee* akan

menggunakan musik *up beat*, sehingga *cutting* pada *editing* menyesuaikan dari ilustrasi musik sesuai tempo yang ada, tapi jelas ada perbedaan dari kedua program ini yaitu, program *feature Eat Street* dalam penyampaiannya, *host* tidak ditempat lokasi liputan, sedangkan *host* dari *Taste of Coffee* selalu ada di lokasi dalam penyampaian informasi. Ada hal lain yang menjadi perbedaan diantara kedua program ini, jika *Eat Street* lebih mengutamakan pergerakan kamera cepat seperti *zoom in – zoom out*, *panning* cepat beda hal dengan dokumenter *Taste Of Coffe* yang lebih mengutamakan estetika pergerakan kamera namun tetap dinamis.

