

JURNAL TUGAS AKHIR
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

2015

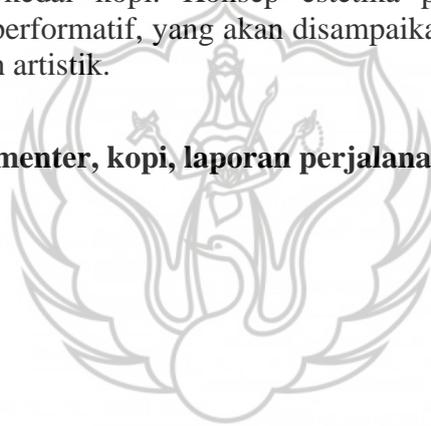
ABSTRAK

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 performatif. 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 performatif, yang akan disampaikan melalui teknis videografi, *editing*, dan penataan artistik.

Kata Kunci : Dokumenter, kopi, laporan perjalanan, performatif.



1. PENDAHULUAN

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*.

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.

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.

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 Performatif dalam dokumenter ini dipilih untuk menunjang konsep yang ada. Gaya Performatif 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.

Dokumenter *Taste of Coffee* merupakan dokumenter yang mengacu pada definisi film dokumenter oleh Andi Fachrudin dalam buku *Dasar-Dasar Produksi Televisi*,

Dokumenter adalah film nonfiksi yang menggunakan *footage* yang aktual, dimana termasuk di dalamnya perekaman langsung dari peristiwa yang akan disajikan dan materi riset yang berhubungan dengan materi itu, misalnya hasil wawancara, statistik dan sebagainya. Film seperti ini biasanya disuguhkan dari sudut pandang tertentu dan memusatkan perhatian pada sebuah isu-isu sosial tertentu yang sangat memungkinkan untuk dapat menarik perhatian penontonnya. (Fachrudin, 2012:155)

Film dokumenter pun bercerita atau naratif, selain juga memiliki aspek dramatik hanya saja isi ceritanya bukan fiktif namun berdasarkan fakta (apa adanya). Dokumenter harus mempunyai beberapa aturan yang harus dipertahankan, antara lain:

1. Pertama adalah setiap adegan dalam film dokumenter merupakan rekaman kejadian sebenarnya. Bila pada film fiksi latar belakang adegan dirancang, pada dokumenter latar belakang harus spontan otentik dengan situasi dan kondisi asli.
2. Kedua adalah yang dituturkan dalam film dokumenter berdasarkan peristiwa nyata, sedangkan pada film fiksi isi cerita berdasarkan karangan. Bila film dokumenter memiliki interpretasi kreatif, maka dalam film fiksi yang dimiliki adalah interpretasi imajinatif.

3. Ketiga adalah sebuah film non fiksi, sutradara melakukan observasi pada suatu peristiwa nyata, lalu melakukan perekaman gambar sesuai apa adanya.
4. Keempat apabila struktur cerita pada film fiksi mengacu pada alur cerita atau plot, dalam dokumenter konsentrasinya lebih pada pemaparan. (Ayawaila, 2008:24)

Alur cerita merupakan unsur yang penting dalam sebuah program dokumenter, seperti yang dikatakan oleh John Gerson seorang dokumentaris menyatakan bahwa film dokumenter adalah penggunaan cara-cara kreatif dalam upaya menampilkan kejadian atau realitas. Itu sebabnya seperti halnya film fiksi, alur cerita dan elemen dramatik menjadi hal yang penting begitu pula dengan bahasa gambar (*visual grammar*) (Tanzil, 2010:5). Gaya dan bentuk film dokumenter memang lebih memiliki kebebasan dalam bereksperimen meskipun isi ceritanya tetap berdasarkan sebuah peristiwa nyata apa adanya (Ayawaila, 2008:21).

Dokumenter tidak lepas dari bagaimana sutradara mengemas informasi dan pesan yang akan disampaikan secara nyata dan cerdas bukan semata mendokumentasikan peristiwa. Kepekaan pembuat karya dokumenter dalam mengaplikasikan hasil riset dengan apa yang ingin diarahkan kepada penonton dalam tayangannya harus diimbangi dengan kepekaan terhadap lingkungan, sosial, budaya, politik dan gaya hidup.

Ditinjau dari cara bagaimana seorang pencipta film dokumenter menyajikan suatu peristiwa nyata tersebut sehingga khalayak merasakan makna dari peristiwa dari peristiwa atau fakta tersebut, merupakan campur tangan *subyektif* dari seorang pencipta film dokumenter campur tangan *subyektif* ini teknis sifatnya, bukan merekayasa fakta atau peristiwa melainkan dari sudut mana peristiwa itu diambil, cara membuat seleksi fakta *visual* mana yang ditampilkan dan mana yang dibuang, semua dilakukan oleh pencipta film dokumenter. Oleh karena itu sebuah fakta atau peristiwa yang nampaknya biasa dan ditemukan dalam kehidupan sehari-hari. Oleh seorang pembuat film dokumenter yang cerdas, akan dapat ditunjukkan makna tersembunyi yang selama ini tidak pernah ditangkap oleh khalayak. Makna tersebut sudah berada dalam peristiwa, adalah

fakta. Sedangkan peranan seorang pencipta film dokumenter adalah memberi aksentuasi atau tekanan sehingga terjadi pemahaman atas nilai tersebut, yang selama ini tidak dilihat atau disadari (Wibowo, 1997:148).

Karya dokumenter *Taste of Coffee* menggunakan bentuk laporan perjalanan ke berbagai kedai kopi lokal dan home roasting, untuk menggali informasi tentang kopi spesialiti Indonesia dari kedai-kedai kopi lokal yang menyediakan kopi dengan spesialiti tertentu. Di Indonesia, bentuk maupun gaya bertutur dokumenter masih mengikuti gaya konvensional, pembuat film mencoba memberikan nuansa baru dalam karya dokumenter. Menurut Gerzon Ayawaila dalam buku *Dokumenter Dari Ide Sampai Produksi* “Tipe laporan perjalanan memiliki variasi yang tidak selalu berupa rekaman perjalanan petualangan tetepi juga perjalanan seseorang ke berbagai negara yang dianggap memiliki panorama dan budaya unik.” (Ayawaila, 9:2008). Jenis ini awalnya adalah dokumentasi antropologi dari para ahli etnolog atau etnografi. Namun dalam perkembangannya bisa membahas banyak hal dari yang paling penting hingga yang remeh-temeh, sesuai dengan pesan dan gaya yang dibuat. (Hermansyah, 2011: 8)

Oleh karena itu dokumenter *Taste of Coffee* mengutip teori diatas, bahwa dokumenter bentuk laporan perjalanan tidak selalu merekam perjalanan seseorang ketempat yang berbudaya unik dan memiliki panorama, sekarang ini laporan perjalanan bisa berupa sosial dan gaya hidup masyarakat modern. Karya dokumenter *Taste of Coffee* akan mencari tahu tentang kopi spesialiti Indonesia, dimulai dari kedai kopi di daerah Tebet Barat yaitu kedai Kopikina hingga ke kedai kopi Super Gayo di daerah Walterbistro Jakarta Selatan. Pada dokumenter ini juga akan melibatkan seorang q-grader yang menjelaskan tentang bagaimana rasa kopi di mata seorang pencicip kopi di *home roasting* miliknya.

Dokumenter mempunyai beberapa gaya atau tipe pemaparan yang umumnya digunakan dalam membuat dokumenter, yaitu gaya atau tipe pemaparan eksposisi (*expository documentary*), observasi (*observational documentary*), interaktif (*interactive documentary*), refleksi (*reflexive documentary*), dan *performative* (*performative documentary*). (Ayawaila, 2008:101).

Tipe dokumenter yang menggunakan gaya *performative* adalah menggambarkan subjek atau peristiwanya secara lebih subjektif, lebih ekspresif, lebih stylistik, lebih mendalam serta lebih kuat menampilkan penggambarannya. Subjek dan peristiwa tersebut dibuat secara baik dan terasa lebih hidup sehingga penonton dapat merasakan pengalaman dari peristiwa yang dibuat itu. Tipe *performative* memberi ruang yang lebih luas bagi kebebasan berkreasi dalam bentuk abstraksi visual, naratif dan sebagainya, lalu tipe dokumenter ini selalu mengedepankan estetika.

Tipe film dokumenter dengan gaya *performative* berciri paradoksal, dimana pada satu sisi film ini justru mengalihkan perhatian penonton dari dunia yang tercipta dalam film, sedangkan sisi yang lain justru menarik perhatian penonton pada aspek ekspresi dari film itu sendiri. Tujuannya untuk merepresentasikan dunia dalam film secara tidak langsung dan juga menciptakan suasana (*mood*) dan nuansa tradisi dalam film yang cukup kental yaitu tradisi penciptaan subjek atau peristiwa dalam fiksi.

Konsep penyutradaraan dalam dokumenter ini lebih pada bentuk laporan perjalanan yang dipilih untuk menunjang objek, karena dokumenter ini akan bercerita tentang perjalanan seorang penikmat kopi tentang rasa-rasa kopi yang unik dan berbeda. Beberapa hal yang pokok yang menjadi konsentrasi sutradara dalam mewujudkan aspek estetika pada karya dokumenter yaitu gaya dan bentuk. Secara umum, konsep penyutradaraan dokumenter *Taste of Coffee* adalah menginterpretasikan rasa kopi nusantara dengan bentuk penyampaian yang ekspresif dan subyektif tanpa kehilangan nilai akurasi informasi itu sendiri.

Dokumenter *Taste of Coffee* merupakan dokumenter bentuk laporan perjalanan yang menyampaikan kegiatan *host* mencari kedai kopi lokal yang mempunyai kopi spesialiti Indonesia. Kedai-kedai yang memperkenalkan kopi khas Indonesia yang beragam varietas dan spesialitinya. Hal ini akan memberi ruang berkreasi secara subjektif dan ekspresif baik secara naratif, *visual*, *editing*, *audio* dan sebagainya seperti yang dilakukan dalam film fiksi. Secara tipe, dokumenter *Taste of Coffee* menggunakan laporan perjalanan, dimana *host* akan mengunjungi tiga kedai kopi yang berbeda. Dokumenter ini akan dibuat dengan

durasi kurang lebih tiga puluh menit yang akan dibagi menjadi empat *segment*. Jadi dalam setiap *segment* berdurasi sekitar tujuh menit. Kedai kopi pertama yaitu Kopikina berada di jalan Tebet Raya. Di kedai kopikina akan membahas tentang penjelasan perbedaan rasa *arabica*, *robusta* dan *liberica*. Kedai kopi kedua berada di jalan Palmerah yaitu D'kantine, kedai kopi ini menyediakan kopi lanang yang jarang ditemui di kedai kopi lainnya. Kedai kopi ketiga bernama Super Gayo berada di jalan Walterbistro Jakarta Selatan. Kedai kopi Super Gayo hanya menyediakan kopi spesialiti dari Gayo Aceh, di sini akan membahas tentang rasa kopi Gayo yang sudah dikenal pecinta kopi dunia dan bagaimana cara orang gayo asli meminum kopi.

Salah satu cara pengambilan gambar yakni teknik kamera *handheld*. “Gaya *handheld camera* memiliki beberapa karakter yang khas yakni, kamera bergerak dinamis dan bergoyang, serta gambar yang memberi kesan nyata (realistik)” (Pratista, 2008:112). Aspek yang tidak kalah penting dalam pengambilan gambar adalah *framing*. *Framing* berasal dari kata *frame* yang dalam buku “Dongeng dari Sebuah Produksi Film” berarti penempatan benda ataupun tokoh dalam ruang gambar. Pada buku dongeng sebuah produksi film oleh Tino Saroenggalo dijelaskan *frame* adalah:

“Penempatan benda ataupun tokoh dalam ruang gambar (frame) bisa beraneka. Bisa *frame* diisi penuh sesak dengan pemain untuk menggambarkan suasana stasiun tengah hari, bisa juga kosong melompong untuk menggambarkan stasiun tengah malam. Penentuan pendekatan ini akan dipengaruhi oleh ukuran lensa yang dipakai” (Saroenggalo,2008:38).

Komposisi gambar menurut Catherine dalam bukunya yang berjudul *Producing for TV and Video* adalah:

“*Compositions is the relationship of objects to each other in the frame, or to the shape of the subject being shot. Colors, lighting, scenery, props, and camera blocking all contribute to a scene's composition. This total effect is known as mise-an-scene, or the setting up of a scene*”. “Komposisi adalah hubungan objek satu sama lain dalam *frame*, atau untuk bentuk subjek yang di *shot*. Warna, pencahayaan, pemandangan, alat peraga, dan *blocking* kamera semua diberikan pada komposisi adegan itu. Ini mutlak yang lalu dikenal sebagai *mise-en-scene*, atau membangun sebuah adegan” (Catherine,2006:129).

Dokumenter *Taste of Coffee* akan lebih sering menggunakan tipe *shot medium close up* dan *full shot*. Pergerakan kamera lebih dominan kamera *still* atau tidak banyak menggunakan pergerakan kamera dan selalu mengedepankan estetika *framing*. Kamera statis tidak hanya menjadi satu-satunya pergerakan kamera dalam dokumenter ini. Ada beberapa macam pergerakan kamera untuk menunjang gambar yang akan dipakai dalam dokumenter, yaitu *tilt up* dan *tilt down*, *pan left* dan *pan right*, *track in* dan *track out*, *zoom in* dan *zoom out*, dan *change focus*. Adapun efek yang dihasilkan dari pergerakan kamera di atas berbeda-beda sesuai dengan kebutuhan pengambilan gambar yang bersangkutan dengan tema maupun pembahasan yang di angkat, selain itu juga mempengaruhi *mood* dan *look* dari gambar yang dihasilkan. *Shot* yang didalamnya terdapat sebuah atau lebih komposisi akan mempengaruhi *angle* apa yang akan di ambil.

Tata cahaya merupakan elemen yang penting dalam memproduksi sebuah program dokumenter, karena layar televisi memberikan penafsiran penonton, karena tata cahaya yang baik mampu menciptakan suasana yang menyentuh emosi penonton. Gaya penataan cahaya yang digunakan dalam program dokumenter *Taste of Coffee* adalah *graduated tonality* dan *low key*. Warna yang ingin ditampilkan dalam program ini adalah warna *natural light* sebagaimana yang terekam oleh kamera. Hal ini akan memberi kesan *real* pada program. Untuk warna penata kamera akan melakukan pengkalibrasian warna putih sebenarnya dengan kamera (atau penetapan *white balance*) pada saat pengambilan gambar akan dilakukan.

Konsep tata suara dalam dokumenter ini menggunakan *diegetic* dan *non diegetic sound* sebagai pendukung gambar dimana sumber suara akan direkam langsung secara bersamaan dengan peristiwa yang sedang terjadi. *Diegetic sound* adalah semua suara yang berasal dari dalam sumber dunia cerita filmnya. Semisal *host* sedang memberikan *statement* dan ada motor lewat, maka suara motor dan sekitarnya ikut masuk sehingga penonton ikut memahami apa yang sedang terjadi di lokasi. *Non diegetic sound* adalah semua suara berasal dari luar dunia cerita film dan hanya mampu didengar penonton saja. Penggunaan *ilustrasi music* yang sesuai sangat efektif dalam mendukung terbangunnya *mood* penonton. Dalam

dokumenter ini tidak memberikan sebuah narasi untuk menyampaikan informasinya, sehingga *statement host* dan pendapat narasumber menjadi satu-satunya informasi berupa suara yang ada.

Editing kompilasi merupakan salah satu bentuk *editing* yang memiliki menerapkan metode penyusunan gambar berdasarkan narasi atau penyampaian informasi melalui audio. *Editing* kompilasi tidak terlalu terikat pada kontinuitas gambar. Biasanya *editing* kompilasi dipakai untuk program dokumenter. Program dokumenter gambar disusun berdasarkan *editing script* dan tidak begitu terikat kontinuitas gambar yang didasarkan atas *screen direction*". (Wibowo, 2007:154). Teknik *editing* kompilasi yang meskipun cenderung tidak mementingkan pengurutan gambar seperti dalam film fiksi, akan tetapi dalam gambar-gambar yang disusun dalam dokumenter merupakan pendukung dari *statement host* maupun narasumber.

Penerapan konsep diatas merupakan salah satu cara untuk merangkai sebuah naratif cerita agar lebih mudah tersampaikan, karena penonton tidak akan merasa jenuh dengan suguhan gambar seorang narasumber ketika berpendapat. Suara narasumber tetap dapat didengarkan oleh penonton, meski gambar yang ditampilkan berbeda. Ada beberapa pesan yang tidak disampaikan secara langsung, namun menggunakan sebuah susunan gambar yang merupakan simbol atau refleksi dari pesan yang ingin disampaikan.

2. PEMBAHASAN

Dokumenter *Taste of Coffee* adalah sebuah dokumenter bentuk laporan perjalanan dengan menggunakan gaya penyutradaraan *performative*. Bercerita tentang seorang penikmat kopi bernama Vicky Harahap mencari kopi spesialiti Indonesia yang kopinya sudah terkenal di berbagai negara pecinta kopi seperti eropa, jepang, amerika dan negara lain. Penikmat kopi tersebut adalah *host* di dokumenter *Taste of Coffee*. Vicky mencoba memberikan informasi kepada masyarakat tentang keberadaan kopi spesialiti Indonesia. Vicky mencari ke kedai-kedai kopi di Jakarta dengan pilihan mengapa dia datang ke kedai kopi tersebut. Di setiap kedai kopi yang ia kunjungi memiliki keunikan kopi tersendiri.

Ada empat kedai kopi yang ia kunjungi, diawali dengan meminum kopi di kedai kopi pertama, Vicky mendatangi kedai kopikina yang bertempat di daerah Tebet Jakarta Selatan. Di kedai kopikina menyediakan 40 spesialiti kopi Indonesia, di sini ia juga membandingkan citarasa kopi *arabica* dan kopi *robusta* dari berbagai sisi, seperti aroma, *teksture* hingga *after taste* yang di dapat. Kedai kopikina juga menyediakan kopi *liberica* yang sangat jarang ditemui di kedai kopi biasa. Vicky mencoba menginformasikan citarasa kopi *liberica* yang sebelumnya belum pernah ia rasakan dan mengajak masyarakat untuk lebih mengenal varietas kopi *liberica* yang sudah lama ada di Indonesia. Keanekan ragaman kopi di kopikina di rasa pas untuk membuka *statement* awal dari dokumenter *Taste of Coffee*.

Kedai kopi kedua, Vicky mendatangi D'kantine sebuah kedai kopi yang berada di kawasan Palmerah Barat. Kedai kopi D'kantine menyediakan kopi lanang yang berasal dari kintamani. Vicky memberitahu keberadaan kopi lanang asli Indonesia yang diminati oleh turis mancanegara yang sering datang ke Bali. Adanya kopi lanang terbentuk karena proses gagalnya sari buah secara utuh di biji kopi, sehingga memberikan ras yang unik dan berbeda dari kopi *arabica* dan *robusta* pada umumnya. Selanjutnya dia berkunjung ke kedai kopi Es Tak Kie. Vicky menceritakan bagaimana fungsi kedai kopi pada jaman Belanda untuk tempat bertukar informasi. Kedai kopi Es Tak Kie dipilih untuk menceritakan fungsi kedai kopi pada jaman Belanda karena kedai kopi ini sudah berdiri tiga generasi dari jaman penjajahan. Setelah mengunjungi tiga kedai kopi, Vicky mengunjungi seorang *q-grader* bersertifikat untuk mengetahui lebih dalam dari rasa-rasa kopi Indonesia. *q-grader* adalah seorang pencicip kopi yang menilai *grade* kopi sesuai kualitasnya. Di tempat ini vicky mengetahui bagaimana cara menjadi seorang *q-grader* dan mengenal kopi dari sudut pandang pencicip kopi profesional.

Kedai kopi keempat, Vicky mendatangi kedai kopi Super Gayo yang menyediakan khusus kopi Gayo Aceh. Kopi Gayo Aceh sudah sangat terkenal di mancanegara, bahkan kopi Gayo Aceh termasuk salah satu *speciality* kopi yang paling diminati warga asing. Kopi Gayo Aceh biasanya di ekspor karena kopi jenis ini adalah jenis premium. Vicky bercerita bagaimana kopi Gayo Aceh bisa

disukai penikmat kopi dari seluruh dunia, hingga bagaimana cara orang gayo asli menikmati kopi seperti di daerah pegunungan. Kedai kopi Super Gayo menjadi tempat terakhir yang ia kunjungi.

Informasi yang disampaikan dalam dokumenter *Taste of Coffee* hanya menggunakan *statement host* dan hasil wawancara yang ada, sehingga tidak ada informasi di luar kedua informan tersebut. Informasi satu-satunya yang ada adalah *statement host* dan wawancara. Penilaian kopi setiap orang akan berbeda-beda sesuai subjektif masing-masing orang, karena itu dibuat *host* sebagai penggemar kopi untuk lebih memunculkan rasa-rasa kopi yang beragam varietasnya dari sudut pandang seorang penikmat kopi.

Pada *opening* segmen satu program dokumenter *Taste of Coffee* terdapat *teaser* dari objek dokumenter. Teaser berupa potongan-potongan *shot* serta gambar dari objek dalam dokumenter *Taste of Coffee*. *Teaser* ditempatkan pada awal segmen yang bertujuan agar mengundang rasa ingin tahu penonton mengenai objek kopi yang akan dibahas. *Teaser* pada dokumenter *Taste of Coffee* berdurasi 48 detik yang berupa potongan gambar kopi dan *timelapes* kota Jakarta.

Selanjutnya adalah judul program dokumenter, judul *Taste of Coffee* berupa *bumper* berdurasi empat detik, *shot* yang dipilih adalah *shot* Vicky sebagai *host* sedang meminum kopi pagi hari dalam bentuk siluet.



Capture Judul dokumenter *Taste of Coffee* muncul setelah *teaser*

Segmen pertama dibuka dengan *voice over* dari *host* yang menyatakan kopi sebagai salah satu minuman favorit di seluruh dunia. *Voice over* juga menjelaskan bagaimana *host* melakukan perjalanan di beberapa kedai kopi di

Jakarta untuk menikmati kopi dan mengunjungi seorang *q-grader* untuk lebih mengetahui kopi dari sebelum di *roasting* hingga menjadi minuman.

Kedai kopi pertama berada di kawasan Tebet Jakarta Selatan. Diawali *shot establish* Kopikina dan *host* memasuki kedai kopikina yang menggambarkan perjalanan awal *host* mengunjungi kedai pertama. Di kedai kopikina memiliki 40 jenis spesialiti dan satu varietas kopi yang jarang dim jual di kedai kopi yaitu kopi liberica, hal ini menjadikan pemilihan Kopikina sebagai pembukaan segmen. *Host* mencoba tiga varietas di kedai kopikina yang menjadi tempat pertama dikunjungi, yaitu *arabica*, *tobusta* dan *liberica*. Kopi pertama yang dicicipi adalah dari varietas *arabica* dan *robusta* menggunakan alat *frenchpress* untuk menyaring bubuk kopi. Dilanjutkan wawancara dengan barista kopikina tentang kopi *liberica* dan petaninya. Kopi *liberica* yang dicicipi berasal dari pegunungan ijen. *Statement* terakhir dari *host* adalah mengajak penonton untuk lebih mengenal spesialiti kopi Indonesia dengan mencicipi kopi *liberica*.

Segmen dua mulai memasuki jenis-jenis kopi spesialiti Indonesia. segmen dua dibuka dengan *shot-shot establish* kedai kopi d'kantine untuk menunjukan tempat kedua yang dikunjungi *host*. Kedai kopi de'kantine menjadi tempat kedua yang dikunjungi. Kedai kopi ini berada di jalan Palmerah Jakarta Selatan. Perjalanan yang ditunjukkan dengan grafis peta ditujukan untuk memberikan informasi lokasi kedai kopi pertama dan kedua. Kedai kopi de'kantine mempunyai kopi lanang sebagai salah satu kopi yang jarang ditemui di kedai kopi lain dikarenakan produksi yang sedikit, hal ini menjadikan kedai kopi de'kantine layak untuk dikunjungi. Pada awal segmen kedua *host* menjelaskan kopi lanang sebagai salah satu kopi spesialiti Indonesia yang belum banyak orang mengetahuinya. *Host* memperlihatkan perbedaan dari biji dan citarasa kopi *arabica* lanang dengan kopi *arabica* reguler. Kopi *arabica* lanang ini berasal dari kintamani yang menjadi awal mulanya kopi ini di kenalkan oleh para petani.

Masuk ke pernyataan oleh Edward O sebagai owner dari d'kantine tentang bentuk biji kopi lanang dan peran petani didalamnya dalam pengolahan kopi lanang sebelum ketangan konsumen. *Host* mengakhiri segmen dua dengan memberikan *statement* tentang kopi lanang yang diyakini masyarakat sebagai kopi

penambah vitalitas kaum pria, tetapi penelitian dari University of USA tentang fungsi kafein yaitu untuk menambah energi. Diyakini kopi lanang mempunyai kafein dua kali lipat dari kopi reguler, menjadikan masyarakat menganut kepercayaan tersebut.

Segmen tiga dibuka dengan timelapse kota Jakarta untuk menjelaskan perpindahan tempat. dilanjutkan dengan *establish* gang Dahlia sebagai tempat ketiga yang dikunjungi yaitu kedai kopi Es Tak Kie. Di kedai kopi Es Tak Kie *host* menjelaskan tentang fungsi keberadaan kedai kopi di masyarakat dulu hingga masyarakat sekarang. *Host* selanjutnya mengunjungungi Javaro untuk bertanya kepada *q-grader* tentang apa itu *q-grader*. Javaro adalah *home roasting* milik *q-grader* bernama Frans Yayang. *Home roasting* Javaro bertempat di perumahan harapan indah Bekasi Barat. Frans Yayang di pilih sebagai narasumber karena mempunyai gelar sebagai *q-grader* yang bersertifikat. Dia telah mengikuti pelatihan *q-grader* dan dinyatakan lulus pada tahun 2009. *Host* bertanya lebih dalam tentang biji kopi *greanbean* dan proses pengolahan biji kopi sebelum di konsumsi masyarakat Indonesia maupun untuk ekspor.

Javaro merupakan *home roasting* milik Frans Yayang, lokasi ini dipilih untuk menunjang interaksi *host* dengan narasumber. Lokasi yang hanya menggunakan rumah sebagai *home roasting* menjadi kurangnya set framing untuk dokumenter ini. Keindahan gambar kurang didapati ketika mengambil wawancara ataupun *establish* di Javaro. Pencahayaan yang kurang juga menjadi hambatan pengambilan gambar pada lokasi ini, adanya tambahan lampu untuk memenuhi kebutuhan gambar sangat diperlukan. Ada hal lain yang bisa didapatkan dalam wawancara dengan pak Yayang, yaitu informasi yang didapatkan lebih dari yang diharapkan, *host* memancing dengan pertanyaan-pertanyaan baru sehingga mendapatkan informasi baru yang tidak ada sebelumnya di naskah,

Segmen ketiga ditutup dengan *statement host* melalui *voice over* yang menyimpulkan keberadaan kopi dengan warung kopi di dalam masyarakat Indonesia. *shot-shot* yang dipilih menyesuaikan dengan *voice over* yang ada. Seperti keramaian kota, kedai kopi pinggiran dan kedai kopi yang berada di pusat perbelanjaan. *Statement* ini dipilih sebagai transisi ke segmen empat.

Segmen empat dibuka dengan munculnya *host* di sebuah tempat dengan penjual kopi keliling. *Host* membuka statemen tentang keberadaan kopi Gayo yang rasanya terkenal di seluruh dunia. Dilanjutkan dengan peta keberadaan lokasi Aceh tengah yaitu daerah pegunungan Gayo. Pada grafis peta ini diberikan *voice over* tentang letak daerah gayo dan perjalanan *host* mengunjungi kedai kopi yang hanya menyediakan kopi khusus gayo. *Opening statement host* menjelaskan kedai kopi ini bernama Super Gayo. Kedai kopi ini berada di jalan Walterbistro Jakarta Selatan. Dilanjutkan dengan *shot-shot* yang menjelaskan kopi yang akan diminum, *shot* pembuatan kopi kertup menjadi kopi pertama yang akan dicicipi. *Host* menjelaskan kopi gayo hanya memproduksi kopi *arabica* yang terbaik di Indonesia, cara penanaman yang unik dan dataran tinggi dengan ketinggian pas untuk kopi *arabica*. Kopi kertup yang diminum dengan gula aren adalah cara orang gayo kuno meminum kopi. Wawancara dengan Iwan, barista super gayo yang berasal dari aceh menegaskan kopi kertup yang sudah ada dari jaman Belanda menjadikan kopi ini spesial dan menjadi kopi andalan di kedai kopi ini. kopi kertup menggunakan gula aren sebagai pemanisnya. *Host* mencoba kopi kertup memakai kopi aren yang mempunyai sensasi rasa yang berbeda dari kopi pada umumnya yang memakai gula putih. Gula aren sangat bagus untuk penderita diabetes yang tidak suka kopi pahit. Rasa kopi *Arabica* yang manis buah-buahan menambah nikmatnya kopi kertup yang baru di seduh.

Shot-shot pembuatan kopi *wine* dengan alat *syphon* untuk menunjukan pergantian kopi yang akan dibahas. Setelah selesai *host* menjelaskan kopi *wine* menjadi kopi spesial di gayo dengan rasa seperti *red wine* yang sudah di frementasi. Proses frementasi kopi *wine* berbeda dengan fermentasi *red wine*, jika frementasi *red wine* dengan menggunakan bakteri, kopi *wine* di fermentasikan dengan cara menjemur biji kopi selama 2-3 bulan tergantung dari cahaya yang ada. Kopi biasa hanya di jemur dengan matahari selama 2-3 hari untuk prosesnya. Segmen empat ditutup dengan *shot* dari DJI Phantom untuk memberikan kesan *epic* pada dokumenter *Taste of Coffee*.

3. KESIMPULAN

Setiap produksi film maupun program televisi selalu melalui tahapan produksi yang sistematis. Demikian pula pada produksi dokumenter yang berjudul *Taste of Coffee*. Dokumenter *Taste of Coffee* pelaksanaan produksinya melewati beberapa tahapan mulai dari riset yang dilakukan hingga terwujudnya karya dokumenter ini. Tahapan praproduksi dari pencarian ide, pengembangan ide, riset, konsep penciptaan baik konsep estetik maupun konsep teknis hingga proses penciptaan yakni proses produksi sampai pada proses pascaproduksi dilakukan dengan persiapan yang telah matang. Hal ini bertujuan untuk mewujudkan dokumenter dengan tayangan yang informatif dan menghibur bagi siapapun yang menyaksikan. Tema yang diangkat yakni citarasa kopi spesialiti Indonesia yang bisa didapatkan di kedai kopi di kota-kota besar. Peran kedai kopi dalam memperkenalkan kopi spesialiti Indonesia menjadi daya tarik yang unik serta informatif untuk dibawa ke ranah televisi. Dokumenter *Taste of Coffee* menceritakan tentang perjalanan seorang penggemar kopi yang ingin mendapatkan citarasa kopi nusantara di kedai-kedai kopi yang dipilihnya.

Dokumenter *Taste of Coffee* menggunakan bentuk laporan perjalanan dengan menggunakan *host* sebagai media penyampaian informasi, bertujuan untuk lebih mendeskripsikan citarasa kopi secara subjektif karena jika berbicara tentang rasa akan terlihat objektif jika memilih banyak peran didalamnya. Tujuan lain penggunaan *host* adalah untuk mengarahkan alur cerita pada dokumenter ini sehingga lebih jelas informasi yang disampaikan. *Host* ini di pilih karena dia seorang penikmat kopi sehingga sudah terbiasa dengan beragam rasa kopi, hal ini memudahkan pada saat produksi berlangsung. Ada beberapa narasumber yang menjadi peran penting dalam dokumenter ini, yaitu barista di setiap kedai kopi dan seorang q-grader. Tujuan narasumber untuk menegaskan informasi yang ada seputar kopi, jadi informasi yang didapatkan menjadi lengkap dan akurat jika bertanya kepada ahlinya. Dalam pengambilan gambar *host* dan wawancara sangat diperhatikan dari segi visual gambar dan audio agar dapat disampaikan secara baik sehingga pesan dan informasi yang disampaikan sampai ke penonton. Dokumenter ini selain menggunakan *host* dan wawancara narasumber, visual-visual

yang memperlihatkan seputaran kopi, seperti kedai kopi, alat kopi, dan biji kopi juga penting dalam dokumenter agar informasi yang disampaikan lebih bervariasi sehingga tidak membosankan. Pengambilan gambar yang baik dan mengandalkan keindahan dalam dokumenter ini sangat ditonjolkan, mengingat gaya yang digunakan adalah gaya performatif. Pemilihan gaya performatif dalam dokumenter *Taste of Coffee* merupakan salah satu aspek yang penting. Pemilihan *shot* yang beragam dan menampilkan keindahan menjadi hal-hal yang ingin disampaikan secara informatif. Hal tersebut menjadi salah satu bagian kreatifitas sutradara dan tim produksi yang tetap berusaha mengemas sebuah dokumenter yang bermanfaat bagi kreator dan khalayak. Karya dokumenter ini diharapkan dapat didistribusikan ke masyarakat guna memberikan pengetahuan dan informasi tentang salah satu kepedulian masyarakat terhadap kopi lokal dan eksistensi kopi Indonesia.

Penciptaan sebuah karya dokumenter sangat diperlukan kepekaan terhadap lingkungan yang ada di sekitar. Riset dan kedekatan dengan objek yang diangkat menjadi sangat penting untuk memujudkan dokumenter yang sesuai dengan tujuan dan manfaat pembuatan dokumenter. Perencanaan dan konsep yang matang serta menerima masukan-masukan positif memudahkan untuk mencapai apa yang diinginkan dalam pengemasan dokumenter. Berikut beberapa hal yang dapat disarankan untuk siapa saja yang ingin memproduksi sebuah karya dokumenter. Riset yang matang sangat diperlukan dalam produksi hingga pascaproduksi dokumenter, sehingga perwujudan karya dokumenter berjalan dengan baik. Pilihlah informasi yang penting, menarik yang masuk pada tema atau cerita yang diangkat, dalam memberikan informasi kepada penonton. Memilih tim produksi atau kru produksi yang sangat solid serta berkomitmen bersama dapat membuat proses produksi lebih nyaman. Berbincang kepada tim produksi untuk berkomitmen dalam penjadwalan, karena ketika membuat suatu program dokumenter yang bisa saja tempat atau narasumber membatalkan secara sepihak untuk penjadwalan ulang, tim harus sudah siap menghadapi apapun yang terjadi. Selalu tenang dalam menghadapi kendala pada proses perwujudan karya, sebab

solusi-solusi akan ada jika dihadapi dengan tenang namun tetap terus berusaha dan berpikir positif.



DAFTAR PUSTAKA

- Ayawaila, Gerzon. 2008. *Dokumenter: Dari Ide Sampai Produksi*. Jakarta: FFTV-IKJ Press.
- Bernard, Curran, Sheilla. 2007 *Documentary Storytelling* 2nd Edition, United Kingdom: Focal Press.
- Catherine. 2006, *Producing for TV and Video*, United Kingdom.
- Fahrudin, Andi. 2012. *Dasar-dasar Produksi Program Televisi*. Jakarta; Kencana.
- Hermansyah, Kusen Dony. 2011. *Pengantar Ringan Tentang Film Dokumenter*; Sinema Gorengan Indonesia.
- Naratama. 2004. *Menjadi Sutradara Televisi*. Jakarta: PT Grasindo
- Nichols, Bill. 1991, *Representing Reality*. Bloomington & Indianapolis: Indiana University Press.
- , 1994, *Performative Documentary*, Blurred Boundariess: Questionation of Meaning in Contemporay Culture.
- Rahardjo, Pudji. 2013. *Kopi Panduan Budi Daya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta*: Penebar Swadara.
- Saroenggalo, Tino. 2008. *Dongeng Dari Sebuah Produksi Film*: FFTV-IKJ Press.
- Tanzil, Chandra. 2010. *Pemula dalam Film Dokumenter: Gampang-Gampang Susah*. Jakarta: In-Docs.
- Wibowo, Freed. 2007. *Teknik Produksi Program Televisi*. Jakarta: PINUS BOOK PUBLISHER.