

**Penyutradaraan Program *Feature Inside My Drinks***

**Episode: *Manual Brewing Coffee***

**SKRIPSI KARYA SENI**  
untuk memenuhi sebagian persyaratan  
mencapai derajat Sarjana Strata 1  
Program Studi Televisi dan Film



disusun oleh :  
**Euodia Widya Lestari**  
**NIM: 1110536032**

**PROGRAM STUDI TELEVISI DAN FILM  
JURUSAN TELEVISI  
FAKULTAS SENI MEDIA REKAM  
INSTITUT SENI INDONESIA YOGYAKARTA  
YOGYAKARTA**

**2016**

**Penyutradaraan Program *Feature Inside My Drinks***

**Episode: *Manual Brewing Coffee***

**SKRIPSI KARYA SENI**  
untuk memenuhi sebagian persyaratan  
mencapai derajat Sarjana Strata 1  
Program Studi Televisi dan Film



disusun oleh :  
**Euodia Widya Lestari**  
**NIM: 1110536032**

**PROGRAM STUDI TELEVISI DAN FILM  
JURUSAN TELEVISI  
FAKULTAS SENI MEDIA REKAM  
INSTITUT SENI INDONESIA YOGYAKARTA  
YOGYAKARTA**

**2016**

## HALAMAN PENGESAHAN

Tugas Akhir Karya Seni ini telah diperiksa, disetujui dan dinyatakan lulus oleh tim penguji Program Studi Televisi dan Film, Jurusan Televisi, Fakultas Seni Media Rekam, Institut Seni Indonesia Yogyakarta pada tanggal 1 Juli 2016.

Dosen Pembimbing I / Anggota Penguji

**Retno Mustikawati, S.Sn., M.F.A**

NIP: 19771011 200212 2 001

Dosen Pembimbing II / Anggota Penguji

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

NIP: 19551011 198103 1 006

*Cognate / Penguji Ahli*

**Drs. Arif Eko Suprihono, M.Hum**

NIP: 19630513 198703 1 001

Ketua Jurusan Televisi / Anggota Penguji

**Dyah Arum Retnowati, M.Sn**

NIP: 19710430 199802 2 001

Mengetahui,

Dekan Fakultas Seni Media Rekam

Institut Seni Indonesia Yogyakarta

**Marsudi, S.Kar., M.Hum.**

NIP: 19610710 198703 1 002



**HALAMAN PERNYATAAN**

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa atas berkat, karunia dan izin-Nya, laporan tugas akhir program *feature Inside My Drinks* episode *Manual Brewing Coffee* dapat tersusun secara baik dan lancar. Meski banyak hambatan dan tantangan dalam proses pengerjaannya, akan tetapi pada akhirnya karya tugas akhir ini dapat berjalan dengan lancar. Berbagai hal yang terjadi selama proses penyusunan laporan dan pembuatan karya tugas akhir ini menjadi pembelajaran serta pengalaman yang berharga dan tak terlupaka. Penyusunan laporan dan pembuatan karya tugas akhir merupakan syarat kelulusan guna mencapai gelar Sarjana Seni.

Tugas akhir merupakan langkah awal dalam berkarya sebelum membuat karya-karya selanjutnya yang lebih baik. Proses pembuatan tugas akhir yang panjang dan penuh perjuangan menjadi modal awal sebelum berproses di dunia luar bangku kuliah. Penyusunan laporan dan pembuatan karya tugas akhir bertujuan untuk menambah wawasan keilmuan serta mengembangkan kreativitas akhirnya dapat terselesaikan dengan baik dan lancar dengan bantuan dari berbagai pihak. Bantuan berupa material maupun spiritual telah diberikan dari lingkungan keluarga, para sahabat serta lingkup kampus Institut Seni Indonesia Yogyakarta. Dengan rasa hormat, pada kesempatan ini pantaslah kiranya berucap terimakasih kepada:

1. Tuhan Yesus Kristus, yang telah memberikan rahmat, berkat, dan talenta.
2. Kedua orang tua, keluarga kecil Edy Widiyanto.
3. Marsudi, S.Kar., M.Hum, selaku Dekan Fakultas Seni Media Rekam.
4. Dyah Arum Retnowati, M.Sn, selaku Ketua Jurusan Televisi Fakultas Seni Media Rekam.
5. Retno Mustikawati, S.Sn., M.F.A selaku Dosen Pembimbing I
6. Drs. M. Suparwoto, M.Sn., selaku Dosen Pembimbing II
7. Drs. Arif Eko Suprihono, M.Hum., selaku Dosen Penguji Ahli.
8. Agnes Widiasmoro, S.Sn., M.A., selaku Dosen Wali.

9. Staf pengajar dan seluruh karyawan Jurusan Televisi, Fakultas Seni Media Rekam, ISI Yogyakarta.
10. Teman-teman angkatan 2011 Jurusan Televisi, Fakultas Seni Media Rekam, ISI Yogyakarta.
10. Keluarga besar Umbas dan FX.Sukarmidi.
11. Teman-teman kontrakan 23:59 dan seluruh tim produksi yang terlibat dalam penciptaan karya ini.
12. Selly, Rere, Dievo, Sita, dan Kiki.
13. Mayang, Putri, Ajeng, Simbok, Artha dan teman-teman LEC.
14. Barista Prada *Coffee* dan *Double Barrel*.
15. Damar dan teman-teman Blackjava *Roastery*.
16. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang telah memberikan dukungan selama ini.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan laporan dan pembuatan karya tugas akhir ini masih jauh dari kesempurnaan. Kritik dan saran sangat penulis harapkan guna memberikan perubahan kearah yang lebih baik. Penulis berharap semoga laporan dan karya tugas akhir ini dapat memberikan kontribusi positif bagi semua pihak dan memberi manfaat untuk ke depannya.

Yogyakarta, 25 Juni 2016

Euodia Widya Lestari

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN .....	iii
KATA PENGANTAR .....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR <i>CAPTURE</i> .....	viii
DAFTAR GAMBAR .....	ix
DAFTAR TABEL DAN LAMPIRAN .....	ix
HALAMAN PERSEMBAHAN .....	x
MOTTO .....	xi
ABSTRAK.....	xii
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang .....	1
B. Ide Penciptaan .....	4
C. Tujuan dan Manfaat.....	6
D. Tinjauan Karya.....	7
<b>BAB II OBJEK PENCIPTAAN DAN ANALISIS OBJEK</b>	
A. Objek Penciptaan.....	13
B. Analisis Objek .....	17
<b>BAB III LANDASAN TEORI</b>	
A. <i>Feature</i> .....	33
B. <i>Feature</i> Dokumenter .....	35
C. Penyutradaraan .....	36
1. Naskah.....	37
2. Videografi .....	38
3. Tata Suara .....	39

4. <i>Lighting</i> .....	40
5. Tata Artistik .....	41
6. <i>Editing</i> .....	41
BAB IV KONSEP KARYA	
A. Konsep Karya .....	43
B. Desain Program .....	49
C. Desain Produksi .....	51
D. Konsep Teknis .....	56
BAB V PERWUJUDAN DAN PEMBAHASAN KARYA	
A. Tahapan Perwujudan Karya .....	59
B. Pembahasan Karya .....	65
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan .....	77
B. Saran .....	77
DAFTAR PUSTAKA .....	80
LAMPIRAN	

## DAFTAR CAPTURE

<i>Capture 1.1a-d. Potongan gambar film dokumenter A Film About Coffee.....</i>	7
<i>Capture 1.2a-d. Potongan gambar program acara Coffee Story.....</i>	9
<i>Capture 1.3a-d. Potongan gambar program acara Danger Decoded. ....</i>	10
<i>Capture 1.4a-d. Potongan gambar program acara Chug.....</i>	11
<i>Capture 5.1a-f. Bumper ID .....</i>	67
<i>Capture 5.2. Wawancara Mas Tauhid .....</i>	68
<i>Capture 5.3. Wawancara Samhan.....</i>	68
<i>Capture 5.4. Wawancara Pak Winarto.....</i>	69
<i>Capture 5.5. Shot proses pascapanen.....</i>	69
<i>Capture 5.6. Shot penjelasan Pak Enade.....</i>	69
<i>Capture 5.7. Shot proses roasting .....</i>	69
<i>Capture 5.8a-b. Animasi Level Roasting .....</i>	69
<i>Capture 5.9a-b. Animasi peta penyebaran kopi.....</i>	70
<i>Capture 5.10. Shot membuat kopi tubruk.....</i>	71
<i>Capture 5.11. Shot wawancara Mas Andry .....</i>	71
<i>Capture 5.12. Shot vox pop .....</i>	71
<i>Capture 5.13. Owner X Café, Wawan.....</i>	72
<i>Capture 5.14. Owner Double Barrel, Pintaka.....</i>	72
<i>Capture 5.15. Owner LUK Coffee, Arif .....</i>	72
<i>Capture 5.16. Owner Wikikopi, Tauhid. ....</i>	72
<i>Capture 5.17. Owner Darat Coffee, Avis.....</i>	72
<i>Capture 5.18. Wawancara Samhan .....</i>	73
<i>Capture 5.19. Liputan Aeropress Battle .....</i>	73
<i>Capture 5.20a-b. Instruksional dengan grafis .....</i>	73
<i>Capture 5.21. Shot orang minum kopi.....</i>	74

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1. Mesin <i>Espresso</i> .....	15
Gambar 2.2. Mesin <i>Grinder</i> .....	16
Gambar 2.3. <i>Green bean</i> .....	19
Gambar 2.4. Mesin <i>roasting</i> .....	21
Gambar 2.5. V60 Dripper.....	22
Gambar 2.6. Bee House Dripper .....	24
Gambar 2.7. Kalita Wave Dripper .....	25
Gambar 2.8. Rokpresso .....	28
Gambar 2.9. Aeropress.....	29
Gambar 2.10. Siphon .....	31
Gambar 2.11. Moka Pot .....	32
Gambar 4.1. <i>Floor plan</i> segmen instruksional.....	47
Gambar 4.2. <i>Floor plan</i> wawancara Mas Andry.....	48

## DAFTAR TABEL

Tabel 4.1. <i>Treatment Episode Manual Brewing Coffee</i> .....	52
---	----

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. <i>Form I-VII</i>
Lampiran 2. Surat Izin Lokasi <i>Screening</i> Karya Tugas Akhir
Lampiran 3. <i>Budgeting</i> Produksi Tugas Akhir
Lampiran 4. Dokumentasi Produksi Tugas Akhir
Lampiran 5. Desain Poster Karya Tugas Akhir
Lampiran 6. Desain Poster <i>Screening</i> Tugas Akhir
Lampiran 7. Desain Katalog <i>Screening</i> Tugas Akhir
Lampiran 8. Dokumentasi <i>Screening</i> Tugas Akhir

## HALAMAN PERSEMBAHAN



Untuk kedua Orang Tua,  
Evan,  
Dan saudara dalam satu kasih.

**MOTTO**



*“Man cannot discover new oceans unless he has the courage  
to lose sight of the shore.” – Andre Gide*

## ABSTRAK

Pertelevisian Indonesia semakin berkembang dengan munculnya program-program baru, namun konsep-konsep program banyak yang mirip satu sama lainnya, contohnya program kuliner. Butuh ide-ide dan konsep-konsep baru yang akan membuat pertelevisian Indonesia semakin maju dan kreatif.

Program *feature Inside My Drinks* secara khusus membahas mengenai minuman, segala jenis minuman baik yang instan maupun minuman tradisional. Minuman adalah salah satu produk yang sering dikonsumsi masyarakat luas selain makanan, program kuliner memang sering menayangkan tentang minuman, namun informasi yang disampaikan masih kurang dalam, tidak seperti saat membahas tentang makanan. Dengan adanya program yang secara khusus membahas tentang minuman secara dalam, seperti menginformasikan asal usul minuman tersebut, sejarah, bagaimana minuman tersebut dibuat, hingga apa saja yang terdapat dalam minuman tersebut, dapat menambah wawasan yang luas kepada penonton.

Dalam episode ini program *feature Inside My Drinks* secara khusus membahas mengenai cara seduh kopi, dimulai dari proses kopi yang kompleks kemudian pengenalan akan cara seduh dan pandangan orang-orang penikmat kopi tentang cara seduh manual. Kopi sudah lama menjadi minuman favorit di Indonesia, namun belum banyak yang mengenal cara seduh manualnya sehingga di masa *Third Wave Coffee* ini sebaiknya masyarakat lebih mengenal kopi secara dalam.

Kata kunci: *feature, ilmu pengetahuan, manual brewing coffee*

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Pertelevisian Indonesia belakangan ini semakin berkembang dengan banyaknya program-program baru. Televisi menjadi salah satu media informasi dan hiburan yang diminati oleh masyarakat. Berbagai macam jenis program acara, baik hiburan maupun informasi semakin bersaing antara stasiun televisi satu dengan lainnya. Salah satu program yang banyak ditayangkan di stasiun televisi adalah program *feature*. Program *feature* sendiri adalah sebuah program yang membahas tentang pokok bahasan, satu tema, diungkapkan lewat berbagai pandangan yang saling melengkapi, mengurangi secara kritis, dan disajikan dengan berbagai format (Wibowo, 2007 : 186). Kemasan program *feature* yang menghibur, memberikan informasi dan pengetahuan dapat menjadi salah satu alternatif untuk menarik penonton. Di stasiun televisi Indonesia sudah banyak menyajikan program *feature* baik kuliner, catatan perjalanan, dan sebagainya. Program acara *feature* kuliner merupakan salah satu program acara yang banyak disajikan di banyak stasiun televisi, hal tersebut membuktikan acara kuliner dinikmati masyarakat.

Program *feature* kuliner dapat menjadi sangat diminati oleh penonton karena kedekatan dan kebutuhan masyarakat akan makanan. Namun, pertelevisian Indonesia belum banyak memiliki program *feature* yang secara khusus membahas mengenai minuman, sejauh ini hanya ada program dokumenter *Coffee Story* yang ditayangkan oleh Kompas TV. Program tersebut khusus membahas tentang minuman berbahan dasar kopi. Memang terkadang program kuliner juga membahas mengenai minuman namun kontennya tidak sebanyak makanan. Sedangkan di *channel* berbayar seperti BBC, *Discovery Channel*, dan *National Geographic* memiliki program yang secara khusus membahas minuman, contohnya *Chug* maupun *Drinking Made Easy* yang ditayangkan oleh *National Geographic*. Masyarakat perlu dibekali berbagai macam informasi mengenai minuman yang dikonsumsinya, karena Indonesia sendiri memiliki berbagai minuman khas yang

tersebar di berbagai wilayah. Sama seperti *feature* kuliner makanan, banyak acara yang membekali penonton dengan informasi nilai gizi, sehat atau tidaknya makanan tersebut. Dengan adanya program *feature* yang khusus membahas minuman paling tidak penonton juga dapat memahami kandungan apa yang ada di dalam minuman tersebut.

Salah satu minuman yang menjadi favorit masyarakat adalah kopi. Kopi adalah salah satu minuman populer di dunia selain teh. Karakteristik rasa kopi dari berbagai daerah (*single origin coffee*), proses yang kompleks dalam mengolah kopi menjadi minuman, juga berbagai macam variasi minuman yang bisa dibuat dengan kopi, membuat kopi jadi menarik dan diminati oleh masyarakat di seluruh dunia.

*“Coffee is one of the world’s largest traded commodities, produced in more than 60 developing countries, and consumed mainly in developed countries with over US\$70 billion of retail sales each year. At least 14 countries depend on coffee for 10% or more of their export earnings. It is estimated that coffee growing provides a livelihood for 25 million people and that in total 100 million people are involved in the sector from agriculture through to processing and sale”.* (Lloyd, 2005 : 6)

Indonesia sendiri merupakan salah satu dari 5 negara penghasil kopi terbanyak di dunia, juga letak Indonesia yang berada dalam *coffee belt*, yaitu negara yang terletak di tengah-tengah lintang utara dan selatan adalah negara penghasil kopi yang baik. Oleh karena itu industri kopi di Indonesia semakin berkembang pesat.

*“Coffee is one of Indonesia’s main agricultural commodities. The volume of exports in 2009 amounted to 433,000 tons or 7.6 percent of total world exports. The value of exports reached \$849.9 million (about IDR 8 trillion). Coffee by value is 0.71 percent of Indonesia’s exports, while coffee is 0.16 percent of total GDP. Throughout the last three decades, average annual coffee exports reached 327,000 tons worth \$489 million”.* (Robert W. Thurston, 2013 : 143).

Nilai *speciality coffee* Indonesia sudah diakui oleh dunia sehingga biji kopi Indonesia menjadi salah satu primadona kopi dunia, hal tersebut membuat ekspor kopi Indonesia termasuk tinggi. Varietas kopi Indonesia sendiri bermacam-macam, seperti kopi Aceh Gayo, kopi Toraja, kopi Mandhailing, dan sebagainya, berbagai macam kopi *single origin* dari daerah-daerah Indonesia sudah mendunia. Menurut Kementerian Perdagangan, nilai impor kopi AS dari Indonesia pada 2014 mencapai

323,22 juta dollar AS atau mengalami peningkatan 11,33% dibandingkan pada 2013 (<http://www.kemendag.go.id/id/news/2016/02/11/kemendag-kopi-indonesia-jadi-sorotan-di-as>).

Budaya minum kopi di Indonesia juga sudah tertanam sejak dulu, bahkan orang-orang di kalangan ekonomi rendah hingga yang paling tinggi juga menikmati kopi. Mulai dari kopi robusta yang dinikmati dengan cara ‘tubruk’, yang sudah melekat dengan masyarakat menengah ke bawah, kemudian kopi-kopi berbasis *espresso* (Kopi yang diekstrak dengan air yang dipanaskan sampai 190-197 derajat Fahrenheit ditekan di bawah 8-10 tekanan atmosfer untuk menghasilkan 30ml *espresso*, *espresso* hanya bisa dibuat dengan menggunakan mesin *espresso*) yang divariasi menjadi *cappuccino*, *latte*, *machiato* yang disajikan di *coffee shop* kelas menengah ke atas, dengan biji kopi premium. Beberapa *restaurant* maupun kafe kelas paling atas juga menjadikan kopi sebagai *signature drink* (minuman khas), biasanya mereka menyajikan kopi paling mahal di Indonesia yaitu kopi luwak. *Signature drink* ditentukan oleh beberapa orang yang diundang untuk mencicipi berbagai macam menu dalam sebuah kafe maupun *restaurant*, dengan hasil akhir menu yang paling banyak disukai oleh pencicip maka menu tersebut dipilih menjadi *signature drink*. Kopi mampu membaur disemua kalangan masyarakat, membuktikan bahwa kopi adalah minuman yang populer sebagai pendamping untuk bersosialisasi dengan teman maupun rekan kerja, sebagai pendamping saat nonton televisi, juga membaca buku. Kopi kini menjadi *trend* di masyarakat luas, diikuti dengan berkembangnya kafe, *coffee shop*, maupun warung kopi sederhana. Eksistensi kopi di dunia *beverage* juga diikuti berkembangnya cara menyeduh kopi. Manusia mengkonsumsi kopi dengan cara ‘tubruk’ kemudian berkembang berbagai alat *manual brewing*, hingga akhirnya penggunaan mesin *espresso* mulai mendominasi.

Mesin *espresso* sering menjadi gengsi tersendiri bagi pemilik *coffee shop*, harganya mahal, dan fitur mesinnya berbagai macam dapat membantu barista (peracik kopi) dalam membuat kopi berbasis *espresso*, sedangkan *manual brewing* menggunakan cara yang cukup rumit dan waktu yang dibutuhkan untuk proses ekstraksi cukup lama, sehingga banyak kedai kopi lebih memilih menggunakan

mesin *espresso*. Menurut majalah *online Coffee Universe*, dalam situsnya mengatakan *manual brewing method* sendiri ada berbagai macam, yaitu dengan menggunakan *drip coffee* antara lain V60, *pour over*, maupun *Chemex*, ada juga Aeropress yaitu alat seduh kopi manual yang paling baru, juga Syphon atau lebih dikenal dengan *Vacuum Pot* (<http://coffeeuniverse.com/manual-brewing-the-basics/>). Adanya beberapa alat seduh kopi manual tersebut sebenarnya memperbanyak pilihan dan juga kemudahan bagi penikmat kopi di Indonesia, karena selain alatnya yang murah dan mudah didapat, kita dapat menikmati kekhasan rasa kopi *single origin* Indonesia. Tentunya cita rasa setiap kopi daerah Indonesia berbeda-beda, dengan adanya alat seduh kopi manual, kita dapat belajar membedakan rasa kopi, juga dapat memilih sendiri kopi favorit sesuai dengan selera lidah masing-masing.

## B. Ide Penciptaan

Ide penciptaan program *feature* ini berawal dari keingintahuan lebih mengenai *manual brewing coffee*. Kecintaan akan kopi dan pekerjaan sambilan sebagai barista (peracik kopi) menimbulkan keinginan untuk belajar banyak mengenai kopi. Sebagai barista, membuat kopi terutama *espresso* based (*cappuccino*, *latte*, *machiato*, *americano*, dan sebagainya) itu harus dikuasai, dari pengenalan biji kopi yang dipakai, *level roasting* (dalam proses pemanggangan biji kopi terdapat berbagai macam tingkatan panggang yang mempengaruhi rasa kopi), kemudian dalam *grinding* (proses menggiling kopi) menjadi bubuk kopi harus tepat tingkat kehalusannya disesuaikan dengan mesin *espresso* yang digunakan. Kemudian ketepatan *tamping* (perataan bubuk kopi yang telah digiling ke dalam portafilter harus melalui tekanan tertentu agar ekstraksi kopi sempurna), dan ekstraksi kopi harus sesuai *timing* (waktu ekstraksi yaitu 24-27 detik), hal yang cukup rumit tersebut harus dilakukan dan harus tepat sesuai rumusnya agar menghasilkan *espresso* yang sempurna. Kemudian dalam membuat *cappuccino* maupun *latte* dibutuhkan teknik *milk frothing* (proses pemanasan susu yang menghasilkan buih susu), dimana dari dua jenis minuman tersebut memiliki teknik yang berbeda dalam membuat buih susu, dan teknik menuangnya berbeda pula.

Berawal dari kerumitan-kerumitan dalam membuat minuman berbasis *espresso* tadi, muncul keinginan belajar *brewing* kopi secara *manual*.

Melihat keadaan di *coffee shop* sekitar, dimana semua berlomba melahirkan barista yang mampu berkompetisi dalam lomba barista nasional maupun internasional, yang nanti jadi kebanggaan *coffee shop* itu sendiri menjadikan *manual brewing* seolah tertinggal dan kurang populer. Penggunaan mesin *espresso* yang mendominasi *coffee shop* kelas menengah ke atas membuat *manual brewing* hanya tersisa di kelas menengah ke bawah, mungkin ada beberapa *coffee shop* kelas atas yang masih mempunyai *manual brewing* namun tetap saja kurang diminati konsumennya. Beberapa *coffee shop* akhirnya terpaksa menarik *manual brewing* dari menunya. Padahal *manual brewing* dapat menjadi primadona bagi penyeduhan kopi lokal milik Indonesia sendiri.

Beberapa *coffee shop* yang masih menggunakan *manual brewing* sebagai alat utama penyeduhan kopinya memang banyak yang berkonsep kopi lokal, kopi Indonesia. Penyeduhan dengan *manual brewing* mampu membuat penikmatnya lebih menghargai kopi Indonesia. Berbagai macam *speciality coffee* milik Indonesia cukup dikenal di pasar Internasional, dan cara paling tepat untuk menikmati kopi *single origin* milik Indonesia memang dengan menggunakan *manual brewing*. Cita rasa kopi tersebut, dan juga aroma akan terasa jelas, sehingga masyarakat mampu lebih menghargai kopi lokal milik bangsa sendiri. Alat-alat *manual brewing* yang sering digunakan antara lain ada *Moka Pot*, *Syphon*, *French Press*, *V60*, dan juga *Aeropress*. Sebenarnya masih banyak alat-alat *manual brewing* yang menjadi khas negara lain yang juga bisa jadi alternatif, seperti *Vietnam Drip* dan *Ibrik (turkish)*, namun beberapa alat tersebut memang jarang ditemui di *coffee shop*, mungkin karena kurang diminati atau kurangnya pengetahuan akan alat-alat tersebut.

Masyarakat Indonesia sebaiknya memiliki pengetahuan akan kopi-kopi *single origin* milik bangsa sendiri. Kopi Aceh Gayo memiliki nilai *speciality coffee* tinggi, yaitu 85 sehingga kopi ini sangat laris dan banyak dikonsumsi di negara-negara maju. Salah satu cara paling tepat untuk menikmati kopi *single origin* adalah dengan menyeduhkannya secara *manual* entah dengan cara tubruk yang paling tradisional, maupun dengan alat-alat *manual brewing* lainnya. Berbeda alat meski

cita rasanya sama namun akan menonjolkan bagian yang berbeda, oleh karena itu pengenalan akan alat-alat *manual brewing*, juga diperlukan agar selain masyarakat mampu menyeduh kopi sendiri karena mendapat alat *manual brewing* lebih mudah dan murah, masyarakat dapat belajar merasakan kopi-kopi lokal milik Indonesia dan belajar menilainya.

Ide-ide mengenai *manual brewing coffee* tersebut dapat dikemas menjadi program *feature* yang secara khusus membahas mengenai minuman, berjudul *Inside My Drinks*. Program ini membahas mengenai satu jenis minuman satu episodenya, dengan gaya penyajian ilmiah untuk menjelaskan minuman tersebut secara dalam. Jenis minuman tersebut dalam setiap episodenya akan dijelaskan oleh ahlinya yaitu peracik atau pembuat minuman tersebut, pakar gizi, dosen agrikultur hingga dosen kimia, yang mampu menjelaskan minuman tersebut secara ilmiah. Contoh episode yang dapat diproduksi adalah kopi, teh, minuman energi, *mocktail*, *juice*, dan sebagainya. Minuman-minuman tersebut dekat dengan masyarakat, oleh karena itu dengan penyajian secara ilmiah, masyarakat dapat memahami secara dalam mengenai minuman tersebut, zat-zat yang ada di dalamnya, anjuran meminum, efek bagi tubuh, sejarah minuman tersebut hingga cara membuatnya.

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

#### **1. Tujuan**

- a. Memproduksi program *feature* dengan *genre* ilmu pengetahuan dengan objek *manual brewing coffee* serta memberikan informasi mengenai sejarah, hingga eksistensi penyeduhan kopi secara manual di Indonesia.
- b. Mengenalkan *manual brewing coffee* kepada masyarakat luas.

#### **2. Manfaat**

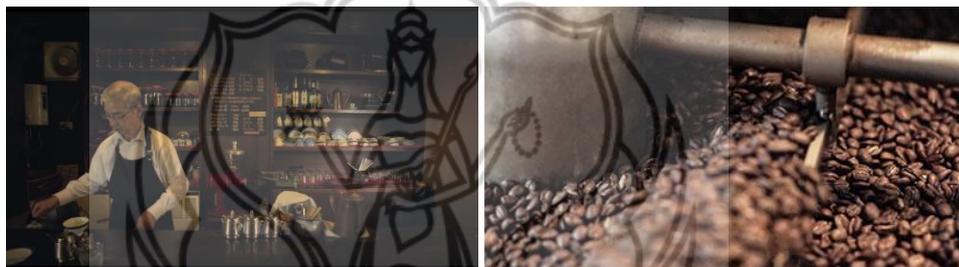
- a. Sebagai sarana pengembangan keahlian dalam penciptaan program *feature* televisi.
- b. Menambah pengetahuan bagi masyarakat mengenai kopi dan proses pembuatannya.

- c. Menambah pengetahuan bagi masyarakat mengenai kandungan-kandungan kopi dan anjuran meminumnya dari pakar kopi.

#### D. Tinjauan Karya

Penyutradaraan program *feature Inside My Drinks* dalam episode *Manual Brewing Coffee* mengacu pada film dokumenter, maupun program *feature* yang telah ada, sehingga memiliki keterkaitan secara konsep, visual, dan teknis. Penggunaan tinjauan karya tersebut berfungsi sebagai referensi untuk mewujudkan program *feature Inside My Drinks* ini.

##### 1. Film Dokumenter *A Film About Coffee*



Capture a

Capture b



Capture c

Capture d

Capture 1.1a-d. Potongan gambar film dokumenter *A Film About Coffee*.

Film dokumenter *A Film About Coffee* ini menceritakan tentang perjalanan kopi yang sangat panjang dan kompleks, namun dengan pengemasan yang rapi, sehingga cerita dapat disampaikan dengan baik ke penonton. Dengan banyaknya sudut pandang dari narasumber-narasumber yang bekerja di bidang kopi dan bisa dikatakan pakar kopi, film ini dapat mengantarkan penonton menjadi lebih paham mengenai keunikan kopi. Meski dengan banyak narasumber namun alur yang jelas dan dibantu dengan

gambar-gambar yang sesuai, film ini sukses menceritakan tentang kopi secara luas.

Proses kopi sangat panjang, dari mulai kopi ditanam dan dipanen buahnya, setelah itu buah dikupas dengan berbagai metode, antara lain *full wet/full washed* (proses menguliti dan pemisahan biji kopi dari kulitnya dengan cara dicuci dengan bantuan mesin), *semi dry* (seperti pada tahap awal proses *full wet*, biji kopi dipisahkan dari buahnya menggunakan alat, namun biji kopi yang masih diselimuti oleh lapisan lendir ini tidak dibersihkan lagi, melainkan langsung dijemur untuk dikeringkan sampai akhirnya lendirnya pun mengering), lalu ada *dry method* (pengeringan buah kopi secara utuh dengan biji di dalamnya dengan menjemurnya di bawah sinar matahari dan mengupasnya secara *manual*). Setelah buah kopi dikupas dan diambil bijinya dengan cara-cara tadi, biji kopi tersebut disebut *green bean* atau beras kopi yang kemudian menjadi cikal bakal tugas *Roaster* (pemanggang kopi). *Green bean* tidak selalu berwarna hijau, bisa jadi kuning atau hijau kekuningan. Beras kopi yang telah disortir atau dipilah yang sempurna dikumpulkan dan dijual kepada *roastery* (tempat usaha pemanggangan kopi) atau berbagai *trader* (orang yang menjadi perantara antara petani kopi dengan *roastery*), yang kemudian pihak *roastery* memanggang kopi ke berbagai level *roasting* tergantung pilihan pemesannya, hingga pada proses akhir yaitu mengolah *roasted bean* tadi menjadi kopi bubuk yang diseduh dengan berbagai macam metode dan kemudian menjadi minuman kopi. Proses kopi yang sangat panjang dijelaskan melalui kekayaan gambar, sedangkan narasumber hanya memberikan pendapat-pendapatnya mengenai berbagai hal yang menguatkan gambar tersebut.

Film dokumenter *A Film About Coffee* ini adalah referensi karya yang paling mendekati kesamaan gagasan dengan *feature* ini. Beberapa kesamaan antara lain adalah tema kopi, yang membedakan adalah film ini menjabarkan kopi yang sangat global, dan tidak mengerucut pada satu aspek tertentu, tidak seperti program *feature Inside My Drinks* yang episodenya khusus membahas *manual brewing coffee*. Pembahasan kopi yang sangat global hanya

dijelaskan secara singkat untuk mengantarkan penonton pada pengenalan metode *manual brewing coffee*. Selain itu kesamaan lain adalah, penceritaan yang difokuskan pada narasumber dan gambar yang menguatkan karena tidak adanya *host* dan *narator* yang mengantarkan alur cerita. Di segi sinematografi juga menjadi referensi untuk program *feature Inside My Drinks*, dengan variasi *shot* dan komposisinya dalam film dokumenter *A Film About Coffee* ini membuat penonton tidak bosan.

## 2. *Coffee Story* – Kompas TV



Capture a



Capture b



Capture c



Capture d

Capture 1.2a-d. Potongan gambar program acara *Coffee Story*.

Program ini ditayangkan oleh Kompas TV setiap hari Rabu pukul 21.00 WIB. Program yang khusus membahas tentang kopi ini dibawakan oleh seorang *host* yaitu Adi Taroepatjeka, dia merupakan salah satu *Q grader* (*Grader* atau ahli kopi arabika) yang sudah bersertifikat dan juga juri Indonesia *Barista Championship*. Acara ini khusus menelusuri kopi-kopi terbaik di Indonesia beserta industri kopi Indonesia dan mengenalnya lebih dalam dengan mengunjungi perkebunan kopi, melihat cara pengolahannya, hingga menyeduhnya menjadi minuman dan menjabarkan rasanya. Acara televisi yang termasuk dalam salah satu program dokumenter di Kompas TV

ini tayang selama satu jam, sekali dalam satu minggu. Satu episode *Coffee Story* berisi 5, hingga 6 segmen tergantung pada tema episodenya, pembagian waktu tiap segmennya pun tidak sama.

Di segmen pertama menjelaskan kopi di daerah tersebut secara singkat, kemudian pada segmen kedua, hingga empat penelusuran di kebun kopi, *interview* dengan narasumber, maupun penelusuran di warung-warung kopi yang terkenal. Hingga di segmen terakhir akan membahas mengenai seduhan kopi khas di daerah tersebut berupa instruksional yang dilakukan oleh *host* sendiri, atau oleh pemilik kedai kopi tersebut. Alur yang dibuat oleh segmen-segmen dalam *coffee story* terutama pada segmen pertama yaitu pengenalan singkat tentang kopi di daerah tersebut, juga pada segmen terakhir yaitu instruksional penyeduhan kopi daerah setempatlah yang menjadi referensi dalam penciptaan program *feature Inside My Drinks* episode *manual brewing coffee*. Dalam segmen pertama episode *manual brewing coffee* berisi penjelasan singkat kopi secara global, berbeda dengan acara *Coffee Story* yang setiap episodenya membahas tentang kopi yang sangat luas, namun pada segmen pertama membubuhkan statement-statement dari *host* sendiri selaku pakar kopi dan narasumber mengenai keistimewaan kopi di daerah tersebut diringkas menjadi satu segmen.

### 3. *Danger Decoded* – National Geographic



Capture a



Capture b



Capture c  
Capture d  
Capture 1.3a-d. Potongan gambar program acara *Danger Decoded*.

*Danger Decoded* merupakan salah satu program dengan genre ilmu pengetahuan, program ini membahas tentang kejadian-kejadian yang membahayakan. Dengan mengumpulkan video amatir atau rekaman lain berupa saksi mata terjadinya kecelakaan, isi dari acara ini membedah satu persatu kejadian dalam video tersebut secara sains. Dengan cara mengukur sudut, suhu, reaksi kimia, kecepatan, dan segala macam teori sains acara ini menampilkan kemungkinan-kemungkinan bahaya yang terjadi, dan salah satu kemungkinan tersebut yang menjadi kenyataan. Dengan memaparkan rumus dan penjelasan sains dengan menggunakan grafis juga animasi, penonton dapat memahami kenapa kemungkinan kecelakaan dapat terjadi. Bantuan penjelasan berupa ilmu pengetahuan dapat menguatkan alasan secara logika, sehingga nantinya penonton dapat mencegah kemungkinan kecelakaan yang bisa terjadi di sekitar mereka. Hal yang sama juga diterapkan pada program *feature Inside My Drinks*, dengan bantuan grafis dan penjelasan secara ilmu pengetahuan maka penonton dapat lebih bijaksana dalam mengonsumsi minuman.

#### 4. *Chug* – National Geographic



Capture a

Capture b



Capture c

Capture d

Capture 1.4a-d. Potongan gambar program acara *Chug*.

*Chug* adalah program *feature travelling* yang secara khusus menjelajah minuman beralkohol yang khas daerah-daerah di berbagai kota dan negara. Dengan dibawakan oleh seorang *host* bernama Zane Lamprey yang sebelumnya juga dikenal dalam program *feature Drinking Made Easy*, Zane Lamprey berkeliling dunia untuk menemukan minuman beralkohol lokal. Dia mendatangi pabrik yang memproduksi minuman tersebut, juga belajar membuat minuman beralkohol dengan cara tradisional khas daerah-daerah tersebut. Tidak hanya belajar, dia juga menjelaskan bahan dasar minuman tersebut, bagaimana tanaman yang jadi bahan dasar itu tumbuh, dan kandungan-kandungan apa yang ada di tanaman tersebut sehingga menjadi minuman beralkohol yang khas di daerah tersebut. Dengan adanya fakta-fakta ilmu pengetahuan yang diungkap, seperti kandungan minuman, teknik membuatnya, maka *Chug* menjadi sangat menarik karena mampu menginformasikan kepada penonton sehingga penonton menjadi lebih bijaksana dalam mengonsumsi minuman alkohol tersebut.

Tips-tips dan fakta-fakta yang ditampilkan dalam program *Chug* melalui grafis akan menjadi referensi untuk program *feature Inside My Drinks*. Namun yang membedakan adalah, dalam program *feature Inside My Drinks* akan ada narasumber yang berkompeten dalam menjelaskan kandungan minuman tersebut.