

JURNAL TUGAS AKHIR

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

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*

A. Latar Belakang Penciptaan

Pertelevisian Indonesia belakangan ini semakin berkembang dengan banyaknya program-program baru. 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*. Kemasan program *feature* yang menghibur, memberikan informasi dan pengetahuan dapat menjadi salah satu alternatif untuk menarik penonton. 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. Memang terkadang program kuliner juga membahas mengenai minuman namun kontennya tidak sebanyak makanan. 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. 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.

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. Kopi mampu membaur di semua 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. Eksistensi kopi di dunia *beverage* juga diikuti berkembangnya cara menyeduh kopi. Manusia mengonsumsi 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. Berawal dari kerumitan-kerumitan dalam membuat minuman berbasis *espresso* kemudian muncul keinginan belajar *brewing* kopi secara *manual*.

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*.

Masyarakat Indonesia sebaiknya memiliki pengetahuan akan kopi-kopi *single origin* milik bangsa sendiri. Salah satu cara paling tepat untuk menikmati kopi *single origin* adalah dengan menyeduhnya 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*.

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

1. 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. Film 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

Program yang khusus membahas tentang kopi ini dibawakan oleh seorang *host* yaitu Adi Taroepratjeka, 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. 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

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 mengkonsumsi minuman.

4. *Chug* – National Geographic

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.

E. Objek Penciptaan

1. Espresso

Minuman kopi *espresso* adalah cairan dengan volume 30 mililiter yang dihasilkan dari 20 gram kopi yang telah digiling dengan ukuran *fine* dan dipadatkan dengan daya 35 pon menggunakan *tamper* yang permukaannya menutup sempurna pada bibir *porta filter* untuk kemudian diletakkan mengunci pada *group head* sehingga bubuk kopi dapat diseduh dengan air panas (190-197° F) bertekanan tinggi (8-10 atm) selama 25-27 detik oleh seorang barista menggunakan mesin *espresso*. Minuman kopi *espresso* menjadi minuman kopi yang membudaya untuk dikonsumsi pada pagi hari oleh seluruh kalangan di beberapa negara Benua Eropa terutama Italia. Di Italia ini juga pertama kali minuman kopi *espresso* ditemukan oleh Luigi Bezzera pada 1901. Hingga kemudian pada 1905 Pavoni memproduksi mesin *espresso* secara massal (Knox, 1997:144). Di Indonesia sendiri budaya meminum *espresso* kurang berkembang karena rasa *espresso* tajam dan keras kurang sesuai dengan selera lidah orang Indonesia yang terbiasa dengan rasa minuman yang *soft* dan dominan manis seperti teh maupun kopi *sachet*. Namun demikian minuman kopi dengan bahan dasar *espresso* seperti *latte* dan *cappuccino* selalu menjadi menu minuman yang paling sering di pesan di *Coffee Shop* di Indonesia.

2. Manual brewing

Manual brewing adalah metode penyeduhan kopi yang dibantu dengan alat tertentu dan penentuan rasa kopi lebih dikontrol oleh penyeduh. Ada tiga alat bantu

utama pada *manual brewing* yaitu: penggiling kopi, penyaring kopi dan ketel. Sementara itu kontrol rasa yang dilakukan oleh penyeduh meliputi tiga faktor yaitu: perbandingan gramasi antara bubuk kopi dan air, derajat suhu penyeduhan, dan durasi penyeduhan. Walaupun *manual brewing* memiliki metode yang kompleks, metode seduh tersebut hanya memiliki andil sebesar sepuluh, hingga lima belas persen dalam penentuan rasa, selebihnya ditentukan oleh jenis biji kopi dan tingkat penyangraian biji kopi (Knox, 1997:126).

Alat pertama yang bersentuhan dengan biji kopi adalah penggiling kopi. Ukuran kehalusan kopi hasil gilingan sangat berpengaruh dalam penentuan rasa kopi, oleh karena itu kualitas penggiling kopi sebaiknya menjadi hal pertama yang menjadi pertimbangan pada *manual brewing*. Penggiling kopi yang bagus adalah penggiling kopi yang mampu menjaga konsistensi ukuran bubuk hasil gilingan dari awal, hingga akhir. Hal ini dikarenakan dalam satu kali penggilingan untuk satu porsi minuman kopi, ekstraksi kopi pada bubuk yang lebih halus dari bubuk lainnya akan menghasilkan rasa yang lebih kuat (pahit) daripada ekstraksi dari bubuk kopi lainnya. Sementara ekstraksi kopi pada bubuk hasil gilingan yang lebih kasar dari bubuk lainnya akan menghasilkan rasa yang lebih lembut (cenderung seperti seduhan teh). Alat bantu *manual brewing* berikutnya adalah penyaring. Secara tidak langsung jenis penyaring ini menjadi penggolong *manual brewing*. Secara garis besar ada tiga jenis penyaring berdasarkan proporsi dan cara penggunaan yaitu: Penyaring berbentuk mengerucut, penyaring dengan tekanan *manual* dan penyaring dengan tekanan air.

F. Analisis Objek

1. Proses Kopi

Minuman kopi pada dasarnya adalah biji dari suku tumbuhan *Rubiaceae* yang dipetik ketika buahnya merah matang untuk kemudian diproses secara basah atau kering, sehingga dapat menjadi biji hijau/biji beras yang siap untuk disangrai pada tingkatan tertentu lalu digiling dan diseduh dengan air. Tanaman turunan suku *Rubiaceae* yang terkenal adalah *Coffea Arabica* (kopi *Arabica*) dan *Coffea canephora* (kopi *Robusta*). Tanaman kopi *Arabica* lebih produktif ketika tumbuh

di ketinggian 1000 meter diatas permukaan laut, sementara tanaman kopi Robusta bisa tetap produktif ketika ditanam pada ketinggian dibawah 1000 meter diatas permukaan laut.

Kopi gelondong segar atau kopi gelondong (merah) yang baru dipanen dari kebun akan menjalani proses pengkupasannya pasca panen sehingga didapatkan kopi gabah. Kopi gabah adalah kopi biji yang masih dilapisi kulit kopi tanduk yang sudah dicuci bersih dan sudah dijemur beberapa saat sampai mencapai kering air, kadar air sekitar 40-45%. Kopi labu adalah kopi biji hasil penggilingan (huller) kopi gabah, kadar air 35-40%. Kopi beras (*Green bean*) adalah kopi biji yang sudah tidak berkulit tanduk dan siap diperdagangkan (k.a. 14-18%).

Selama ini ada dua jenis proses pasca panen yang dikenal petani yaitu proses basah dan proses kering. Proses basah atau wet process dapat digolongkan menjadi dua yaitu full wash dan semi wash. Sementara proses kering atau natural process dapat digolongkan menjadi natural dan natural pulp. Tahapan proses basah secara garis besar diawali dengan pengkupasannya kulit buah kopi dengan bantuan air. Hasil pengkupasannya ini akan berupa kopi gabah yang masih berselaput lendir. Lendir yang melekat tersebut dapat difermentasi dahulu atau dapat juga langsung dibasuh air sehingga kopi gabah dapat langsung dijemur. Kopi gabah tersebut lalu akan melalui proses hulling untuk memecah kulit cangkang atau kulit gabah, sehingga didapatkan *Green bean* atau kopi beras yang siap dijual. Semua proses dari penanaman hingga proses pasca panen tersebut akan menentukan 60% dari pembentukan cita rasa kopi. Hal ini karena kadar ikatan kimia kopi akan ditentukan disini.

Setelah berbentuk biji beras, kopi akan memasuki tahap sangrai (*roasting*). Inti dari penyangraian biji kopi adalah proses menguapkan air dalam biji kopi, mengeringkan dan mengembangkan bijinya, mengurangi beratnya hingga dua puluh persen serta yang terpenting adalah mengubah unsur gula menjadi karbondioksida sebagai alat transportasi untuk memberikan aroma pada kopi. Media penyangraian kopi yang paling umum digunakan adalah mesin *roasting*. Mesin tersebut secara teknik dapat digolongkan menjadi tiga jenis berdasarkan sistem mekanik, sistem pengapian, dan sistem pengoperasian. Pada penyangraian

tradisional, nilai kualitas kopi yang dikorbankan cenderung lebih besar, hal ini karena penyangraian tradisional tidak akan menghasilkan kopi yang konsisten dibanding mesin *roasting* modern. Mesin *roasting* modern, sekalipun pada level sistem *batch* akan menghasilkan kopi yang konsisten karena faktor aliran panas dapat diatur secara sistematis.

Setelah *roasting*, kopi akan mengeluarkan gas karbon secara bertahap. Gas karbon dengan jumlah besar tersebut sekilas memang beraroma sedap, namun ketika diseduh dan dicicipi akan meninggalkan rasa seperti getah yang menempel pada rongga mulut. Hal ini dapat dihindari dengan mengistirahatkan kopi di dalam media yang memiliki palka penghempas udara, sehingga udara dengan kandungan gas karbon dapat keluar dari kopi, namun udara luar tidak bisa masuk dan mengoksidasi biji kopi. Pengistirahatan ini akan berlangsung selama tiga hingga enam hari, semakin banyak kadar gula dan karbon, maka semakin lama waktu istirahat yang dibutuhkan.

2. *Manual Brewing Method*

Manual brewing selama ini identik dengan keragaman alat yang digunakan. Hal ini menyebabkan penyebutan untuk sebuah metode seduh *manual* hampir selalu menggunakan nama alat penyeduh yang digunakan. Pengelompokan jenis alat seduh dapat dibagi menjadi tiga macam yaitu: Penyaring berbentuk mengerucut, penyaring dengan tekanan *manual* dan penyaring dengan tekanan panas air.

a. Penyaring Berbentuk Mengerucut

Penyaring berbentuk mengerucut lebih sering disebut *pour over* karena cara penyeduhan menggunakan penyaring ini adalah dengan menuangkan air dengan suhu yang spesifik pada bubuk kopi yang berada pada pangkal cerukan penyaring. Sebagian besar jenis *pour over* terdiri dari dua bagian utama, yaitu corong dudukan dan media penyaring. Sementara sebagian lain hanya menggunakan corong dudukan sebagai penyaring utama. Corong dudukan dan media penyaring harus memiliki proporsi yang identik untuk digunakan. Berdasarkan bentuk yang dijual di pasaran jenis penyaring tersebut adalah: V60®, Chemex®, *Bee House*, *Kalita wave*®, *Woodneck*, *Vietnam Drip* dan *Walkour Bayreuth*.

b. Penyaring Dengan Tekanan *Manual*

Penyaring dengan tekanan *manual* pada dasarnya merupakan alat penyaring tertua yang digunakan kedai kopi. Di Italia pada tahun 1880 hampir seluruh kedai kopi menggunakan alat penyaring dengan tekanan *manual* untuk menghasilkan ekstraksi minuman kopi yang pekat (yang pada perkembangannya menjadi mesin *espresso* pada tahun 1901). Namun begitu, penyaring kopi dengan tekanan *manual* tidak begitu saja ditinggalkan. Pada tahun 2010 sebuah perusahaan perlengkapan alat dapur dari Inggris mengeluarkan produk penyaring kopi dengan tekanan *manual* bernama Rokpresso yang ditujukan untuk membuat minuman kopi *espresso* bagi perseorangan. Kemudian muncul pula *Aeropress* yang dibuat oleh seorang fisikawan amerika sebagai jawaban dari tantangan teman karibnya. Selain dua alat tersebut ada juga beberapa alat penyaring kopi dengan tekanan *manual* lainnya.

c. Penyaring Kopi Dengan Tekanan Panas Air

Kelompok jenis penyaring kopi ini termasuk rumit dalam penggunaannya, karena peran barista lebih kepada penentuan waktu didih air sehingga mampu berpindah dari bejana bawah ke bejana di atasnya. Alat saring yang terkenal dari kelompok ini adalah mokapot dan siphon. Keduanya merupakan alat yang cukup tua, siphon ditemukan pada tahun 1830 di Jerman, sementara mokapot pada 1933 di Italia.

G. Desain Program *Inside My Drinks Episode Manual Brewing Coffee*

1. Kategori Program

Non Cerita

2. Nama Program

Inside My Drinks

3. Isi Program

Program ini merupakan program *feature* yang membahas tentang latar belakang, sejarah, eksistensi alat seduh *manual*, dan kandungan dalam kopi, beserta cara membuat kopi dengan alat seduh *manual*.

4. Tujuan

Memberikan informasi kepada masyarakat luas mengenai sejarah sampai dengan eksistensi *Manual Brewing Coffee* yang diangkat dengan gaya penyajian *performative* dan genre ilmu pengetahuan, sehingga informasi yang dibagikan kepada masyarakat sangat dalam.

5. Format Program

Feature

6. Gaya Penyajian

Performative

7. Sasaran Penonton

15-35 tahun

8. Durasi

24 menit (+6 menit *commercial break*)

9. Rekomendasi Jam Tayang

Minggu 16.00 – 16.30 WIB

10. Kategori Produksi

Outdoor

H. Desain Produksi

1. Tema

Pengetahuan tentang minuman

2. Judul

Inside My Drinks

3. Episode

Manual Brewing Coffee

4. Durasi

24 Menit + *Commercial break*

5. Sinopsis

Program *Feature Inside My Drinks* memberikan informasi secara dalam mengenai cara membuat minuman dan kandungan gizinya. Episode yang dikerjakan adalah *Manual Brewing Coffee*. Kopi yang kini menjadi tren di

masyarakat luas, kebiasaan minum kopi tanpa mengetahui apa yang ada di dalam kopi dan cara pembuatannya seperti tidak dipedulikan oleh konsumen. Mesin kopi *espresso* juga jadi gengsi bagi kedai kopi terkemuka di Jogja, serta keahlian para baristanya membuat *latte art* agar kedai kopinya dikenal di masyarakat. Dibalik semua itu ternyata masih ada kedai kopi yang tetap bertahan pada penggunaan *manual brewing*, tekniknya sendiri juga banyak belum diketahui oleh masyarakat.

6. Treatment

Treatment Episode Manual Brewing Coffee

No	Sequence	Keterangan	Visual	Durasi
SEGMENT 1				
1	<i>Opening Bumper Program</i>	<i>Bumper Opening Inside My Drinks</i>	-Montase macam-macam jenis minuman - <i>Bumper in program</i>	45"
2	<i>Opening Segmen</i>	<i>Statement tentang manual brewing oleh narasumber</i>	- <i>Beauty shot manual brewing</i> -Wawancara Mas Tauhid (Wikikopi) -Wawancara Samhan	1'
3	Pengenalan tentang kopi	Penjelasan proses kopi dari dipetik hingga pasca panen	-Petani Kopi -Kebun kopi	1'
		Penjelasan proses kopi pada saat <i>roasting</i>	-Wawancara Pak Enade -Wawancara Mas Andry - <i>Insert proses roasting</i> -Animasi 3D level <i>roasting</i>	2"
4	<i>Bumper Out Segmen</i>		-Animasi <i>bumper out</i> pendek	6"
COMMERCIAL BREAK				
SEGMENT 2				
5	<i>Bumper In Segmen</i>		-Animasi <i>bumper in</i> pendek	6"

6	Sejarah kopi dunia hingga Indonesia	Pengenalan penyebaran kopi dunia hingga sampai ke Indonesia	-Animasi 2D penyebaran kopi -Wawancara Mas Tauhid	50''
		Penjelasan kopi <i>Arabica</i> dan kopi <i>robusta</i>	-Wawancara Mas Andry -Wawancara Pak Enade - <i>Shot</i> biji kopi <i>robusta</i> dan <i>Arabica</i> dan infografis perbandingan	40''
		Pengenalan tentang <i>single origin</i> Indonesia	-Wawancara Mas Andry - <i>Shot</i> berbagai macam kopi <i>single origin</i> dalam toples (di warung-warung kopi) - <i>Shot</i> berbagai macam kopi <i>single origin</i> dibungkus kopi (di warung-warung kopi)	30''
		Informasi mengenai kopi tubruk (Mas Andry, tubruk adalah metode paling jujur)	-Wawancara Mas Andry - <i>Insert</i> berbagai macam jenis <i>Green bean</i> - <i>Insert</i> bapak-bapak minum kopi tubruk -Adegan <i>cupping</i> kopi	30''
7	<i>Bumper Out</i> segmen		-Animasi <i>bumper out</i> pendek	6''
COMMERCIAL BREAK				
SEGMENT 3				
8	<i>Bumper In</i> Segmen		-Animasi <i>bumper in</i> pendek	6''
9	Konfrontasi penggunaan <i>manual brewing</i>	Cara seduh kopi	-Mas Andry menjelaskan tentang apa saja cara teknik menyeduh kopi	30''

	dan mesin <i>espresso</i>	<i>Vox pop</i> kopi favorit masyarakat	-Wawancara kopi favorit masyarakat di jalan, di dalam <i>Coffee Shop</i>	30"
		Pendapat <i>owner Coffee Shop</i> yang menggunakan mesin <i>espresso</i>	-Wawancara dengan <i>owner XCafe</i> - <i>Shot</i> suasana <i>XCafe</i> - <i>Shot</i> membuat kopi di <i>XCafe</i> - <i>Shot</i> menu yang disajikan di <i>XCafe</i> -Wawancara dengan <i>owner Double Barrel</i> - <i>Shot</i> suasana <i>Double Barrel</i> - <i>Shot</i> membuat kopi di <i>Double Barrel</i> - <i>Shot</i> menu yang disajikan di <i>Double Barrel</i>	1'
		Pendapat <i>owner Coffee Shop</i> yang menggunakan mesin <i>espresso</i> dan <i>manual brewing</i>	-Wawancara dengan <i>owner LUK</i> -Suasana LUK -Proses membuat kopi di LUK - <i>Shot</i> menu di LUK	45"
		Pendapat <i>owner Coffee Shop</i> yang menggunakan <i>manual brewing</i>	-Wawancara dengan <i>owner Darat Coffee</i> -Suasana Darat -Proses membuat kopi di Darat - <i>Shot</i> menu di Darat -Wawancara dengan <i>owner Wiki Kopi</i> -Suasana Wiki -Proses membuat kopi di Wiki - <i>Shot</i> menu di Wiki	1'
10	Benefit Mengguna	Perbedaan kopi menggunakan	-Wawancara Mas Andry	30"

	kan <i>Manual Brewing</i>	<i>Espresso Based dan Manual Brewing</i>	- <i>Shot</i> detail membuat kopi dengan mesin <i>espresso</i> - <i>Shot</i> detail membuat kopi dengan <i>manual brew</i>	
		Liputan <i>Aeropress battle</i>	-Wawancara Mas Samhan tentang <i>Aeropress Battle</i> - <i>shot</i> suasana <i>Aeropress battle</i>	20''
		Keuntungan menggunakan <i>manual brew</i>	-Wawancara Mas Samhan -Penyajian <i>Manual brew</i> kepada customer	10''
11	<i>Bumper Out Segmen</i>		-Animasi <i>Bumper Out</i> Pendek	6''
COMMERCIAL BREAK				
SEGMENT 4				
12	<i>Bumper In Segmen</i>		-Animasi <i>Bumper In</i> pendek	6''
13	<i>Instruksional Manual Brewing</i>	Instruksional menyeduh kopi menggunakan Siphon	-Wawancara Mas Andry -Damar membuat kopi dengan Siphon -Grafis informasi cara membuat -Grafis informasi yang dihasilkan dengan Siphon	1'
		Instruksional menyeduh kopi menggunakan V60	-Wawancara Mas Andry -Damar membuat kopi dengan V60 -Grafis informasi cara membuat -Grafis informasi yang dihasilkan dengan v60	1'
		Instruksional menyeduh kopi	-Wawancara Mas Andry	1'30''

		menggunakan <i>Aeropress</i>	-Damar membuat kopi dengan <i>Aeropress</i> -Grafis informasi cara membuat -Grafis informasi yang dihasilkan dengan <i>Aeropress</i>	
		Instruksional menyeduh kopi menggunakan French Press	-Wawancara Mas Andry -Damar membuat kopi dengan French Press -Grafis informasi cara membuat -Grafis informasi yang dihasilkan dengan <i>French Press</i>	40"
14	<i>Closing program</i>	<i>Statement</i> dari Narasumber	-Wawancara Mas Andry tentang saran minum kopi	30"
		<i>Statement</i> personal tentang kopi dari narasumber	- <i>Insert</i> orang-orang menyeruput kopi	50"
15	<i>Credit title</i>		<i>Credit title</i>	1'30"

I. Tahapan Perwujudan Karya

1. Praproduksi

a. Pengembangan Ide dan Tema

Ide penciptaan karya program *feature Inside My Drinks* muncul saat berdiskusi dengan teman-teman sesama barista yang terbiasa menggunakan mesin *espresso* dalam membuat kopi. Keingintahuan lebih tentang kopi membuat barista ingin bereksperimen dan juga belajar menggunakan alat-alat yang tidak praktis untuk membuat kopi, yaitu alat-alat *manual brew*. Hal yang menarik dari *manual brew* adalah seorang *brewer* atau barista memperlakukan kopi dengan hati-hati. Pengetahuan baru mengenai *manual brewing* tersebut memunculkan ide untuk menciptakan karya mengenai minuman, karena manusia sangat bergantung dengan apa yang diminumnya dan pastinya setiap

orang memiliki minuman kesukaannya sendiri, namun tidak semua memahami apa yang diminumnya, bagaimana sejarahnya, dan apa saja yang ada di dalamnya. Ide-ide tersebut tidak dapat langsung diproduksi melainkan masih harus dianalisis dari kekuatan objek jika dituangkan ke dalam program *feature* dan juga harus diperhatikan dari segi kelayakan dan fokus objek yang akan diangkat.

b. Proses Riset dan Pembuatan Naskah

Riset pertama adalah dengan riset melalui internet guna mencari informasi tentang berbagai macam alat *manual brewing* untuk membuat kopi, sejarah, kegunaan, dan perbedaannya dari alat-alat lainnya. Setelah mengetahui perbedaan-perbedaan alat *manual brew* dari hasil *browsing*, kemudian mendatangi beberapa *Coffee Shop* yang menyediakan alat *manual brew* sebagai salah satu metode membuat kopinya. Untuk menambah pengetahuan, dilakukan pendekatan terhadap barista-barista, bertanya mengenai kopi *single origin* dan juga alat-alat *manual brew* yang mereka gunakan, memesan kopi dengan metode *manual* dan melihat barista membuat kopinya. Dari kunjungan ke *CoffeeShop* tersebut, didapat banyak informasi mengenai *manual brewing*. Informasi dari berbagai sumber telah dikumpulkan, maka langkah selanjutnya adalah mencari narasumber yang menjadi kunci utama dalam program *feature Inside My Drinks*. Dengan bertanya ke komunitas-komunitas kopi, dari satu kedai kopi ke kedai kopi lain, didapatkan beberapa narasumber yang memang ahli dalam kopi. Setelah bertemu langsung dengan narasumber, dan mendapatkan izin untuk produksi bersama mereka kemudian langkah selanjutnya adalah menyusun kerangka pemikiran, *treatment*, hingga naskah.

c. Pembentukan Kerabat Kerja

Kerabat kerja tentunya harus yang berkompeten dalam melaksanakan pekerjaannya demi mewujudkan sebuah karya yang baik. Oleh karena itu, pemilihan kerabat kerja harus selektif. Kualitas dari kru/kerabat kerja sangat menentukan lancarnya proses produksi dan menentukan hasil yang didapat. Kru pada program *feature Inside My Drinks* ini berjumlah 12 orang dan bekerja sangat maksimal dalam proses praproduksi hingga pascaproduksi.

d. Rapat Produksi

Rapat produksi dibutuhkan untuk menyatukan ide dan gagasan dari semua kerabat kerja. Konsep program dijelaskan dengan se jelas mungkin oleh sutradara dan penulis naskah bersama dengan produser dan DOP, kemudian tugas-tugas mulai dibagikan kepada setiap kerabat kerja sesuai dengan keahliannya masing-masing. Tugas produser adalah membuat jadwal dan perizinan, sedangkan tugas sutradara dan DOP melakukan hunting lokasi dan *blocking* kamera. Setelah sutradara dan DOP mendapatkan konsep-konsep untuk *blocking* dan lokasi sudah ditentukan, kru yang lain mengikuti. Namun kru dalam produksi ini termasuk kru kecil, maka dari itu setiap kerabat kerja diminta untuk selalu merespon apa yang kurang pada saat produksi.

e. Menentukan Lokasi

Program *feature Inside My Drinks* ini mengangkat tentang *manual brewing Coffee*, pendapat-pendapat dari berbagai sumber dan juga keliling dari satu kedai kopi ke kedai kopi lain dibutuhkan untuk mengumpulkan *statement* dari berbagai pihak. Disini sutradara telah mendapatkan narasumber yang cocok, tentunya lokasi yang digunakan adalah tempat kerja dari narasumber tersebut. Dalam hal ini, narasumber merupakan dosen kimia di sebuah perguruan tinggi di Yogyakarta, beliau selalu berada di kantornya yang ada di Pusat Studi Lingkungan Yogyakarta, oleh karena itu set narasumber yang merupakan dosen tersebut diambil disini. Selain itu, beberapa narasumber lain adalah seorang *roaster*, barista, petani kopi, dan juga pemilik kedai kopi, dengan begitu lokasi-lokasi dapat didapatkan dengan mudah dengan izin dari narasumber. Namun satu set untuk segmen instruksional sangat dibutuhkan, sehingga lokasi yang sesuai harus dicari. Sutradara dan DOP mencari lokasi yang sesuai dengan konsep dan yang efektif untuk mengambil gambar. Set untuk segmen instruksional terkonsep *Coffeebar* karena akan ada tutorial membuat kopi disitu, karena keterbatasan dana maka tim artistik tidak dapat membangun set sendiri, oleh karena itu dengan mendatangi satu kedai kopi ke kedai kopi lain diharapkan ada lokasi yang sesuai dan mengizinkan untuk *set dressing*. Didapatlah Top Gear *Coffee Roastery* yang sesuai dan perizinannya mudah untuk produksi disana.

2. Produksi

a. Wawancara

Pengambilan *shot* wawancara dilakukan di lokasi masing-masing narasumber. Untuk Dosen Kimia dilakukan di Pusat Studi Lingkungan Sanata Dharma karena beliau adalah pengelola PSL tersebut. Selain itu untuk berbagai narasumber yang dekat dengan objek kopi, pengambilan gambar dilakukan di *Coffee Shop* masing-masing narasumber. Antara lain di X Cafe Gejayan, Double Barrel *Coffee* Bar di Seturan, LUK *Coffee* and *Book* di Nologaten, Darat *Coffee* di Jetis, Wikikopi di Kranggan, Top Gear di Terban, dan juga Kebun Kopi Aro di Gesing Temanggung. Wawancara dilakukan dengan menggunakan naskah narasumber yang telah dibuat oleh sutradara dan penulis naskah, namun narasumber bebas memberikan jawaban menurut pendapat mereka sendiri, namun jika *statement* yang diharapkan belum keluar dari narasumber maka tugas sutradara adalah memberikan pertanyaan terus menerus, hingga *statement* tersebut disampaikan. Semua hal tersebut dilakukan agar konsep karya dengan informasi utama dari narasumber dapat sampai di penonton.

b. *Stock Shot*

Pengambilan *stock shot* dilakukan di lokasi-lokasi yang telah ditentukan. Lokasi-lokasi tersebut merupakan lokasi dimana wawancara narasumber dilakukan. Untuk mendapatkan gambar-gambar membuat kopi, alat-alatnya, dan juga suasana kedai kopi maka mengambil *stock shot* di lokasi-lokasi wawancara dapat menghemat waktu dan tidak perlu bekerja dua kali. Tidak hanya di kedai kopi, di kebun kopi yang merupakan tempat petani kopi bekerja juga dapat diambil gambarnya. Selain di lokasi-lokasi tempat narasumber berada, demi memenuhi kebutuhan gambar maka kedai kopi-kedai kopi lainnya juga didatangi untuk mendapatkan suasana kedai kopi yang variatif.

3. Pascaproduksi

a. *Offline*

Tahap pertama yang dilakukansaat *editing offline* adalah melihat keseluruhan hasil produksi, kemudian memilah-milah mana saja gambar yang akan dimasukkan ke dalam karya ini dan memilih informasi hasil wawancara

dari narasumber yang akan disampaikan kepada penonton. Setelah memilah-milah dan membuat *editing script*, kemudian editor menyusun gambar dan audio menjadi satu kesatuan dalam *offline editing*. *Offline editing* disini menyusun gambar menjadi sebuah alur cerita dengan bermacam-macam dekupase yang sesuai dengan treatment kemudian membentuknya ke dalam bentuk cerita menjadi satu kesatuan alur yang terstruktur. Proses *editing* ini belum ada *grading* dan *coloring*, pemberian *caption*, ilustrasi musik disini hanya sebatas *guide music* agar *music editor* mempunyai gambaran jenis musik yang akan dipakai. Setelah *editing offline* selesai maka materi diberikan kepada editor *online*, *music director* dan *sound designer*.

b. Online

Proses *editing online* ini editor *online* bekerja memperbaiki warna, dan menyamakan warna agar dalam satu karya warna yang ditampilkan senada. Di samping itu, *music director* bekerja membuat maupun mencari musik yang sesuai dengan *guide music*. Sound designer juga bekerja menyunting suara yang ada di dalam karya tersebut seperti mengatur level agar dialog satu dengan lainnya, juga mengatur level *foley*, atmosfer, dan ilustrasi musik. Juga animator bertugas membuat animasi dan juga grafis yang digunakan untuk menjelaskan beberapa informasi agar lebih lengkap. Setelah semua divisi selesai melakukan tugasnya, kemudian *caption*, grafis, animasi, dan audio ditempel dalam satu *project* kemudian dijadikan satu kesatuan karya yang utuh.

c. Preview

Setelah melewati proses *offline* dan *online editing*, tahap selanjutnya yang dilakukan adalah *preview*. *Preview* disini meliputi *preview* ke dosen pembimbing dan ke seluruh kerabat kerja.

J. Pembahasan Karya

Pada opening program, tentu saja sebagai program televisi membutuhkan *bumper* program yang berfungsi sebagai identitas saat dimulainya suatu acara. *Bumper* program dalam program *feature* ini memberikan keterangan mengenai isi dan apa yang dibahas di program ini. Dalam karya program *feature* ini sendiri

bumper program berisi beberapa *footage* berbagai jenis minuman seperti *smoothie*, *hot chocolate*, *infused water*, dan juga kopi. *Footage* tersebut diiringi dengan *caption* hal-hal yang dibahas dalam program ini, misalnya *taste*, membahas rasa sebuah minuman, *ingredients*, yaitu bahan-bahan untuk membuat minuman, *history*, yaitu sejarah dibalik minuman tersebut.

Segmen pertama ini dibuka dengan *statement* narasumber mengenai manfaat penyeduhan dengan alat *manual*. Hal tersebut dijadikan sebagai pengantar, atau intro bahwa dalam episode ini program *feature Inside My Drinks* akan menyajikan tentang kopi dan cara seduh *manual*. Kemudian pembahasan dalam segmen 1 dimulai, pada awalnya seorang petani kopi bernama Pak Winarto menjelaskan mengenai proses panen dan pasca panen kopi. Bagaimana pemetikan buah kopi yang sudah matang dan proses pengulitan dan pengeringan biji kopi secara singkat. Setelah itu, kopi memasuki proses *roasting*. Dalam tahapan ini dijelaskan oleh seorang dosen kimia bernama Pak Enade. Beliau menjelaskan bagaimana unsur-unsur kimia di dalam kopi bisa berubah pada saat *roasting*. Penjelasan dari Pak Enade dilengkapi dengan animasi 3D untuk menjelaskan perubahan warna saat proses *roasting* dan kandungan kimia yang dihasilkan di setiap levelnya. Selanjutnya seorang *roaster* bernama Mas Andry, menjelaskan bahwa ada 5 komponen penting di dalam kopi yaitu petani, pelaku proses pasca panen, *roaster*, *brewer* atau barista, dan juga konsumen atau peminum kopi sendiri. Sebagai penutup segmen 1.

Segmen kedua ini dibuka dengan animasi 2D mengenai sejarah penyebaran kopi dunia, bagaimana perjalanannya hingga sampai ke Indonesia dan di Indonesia sendiri akhirnya menjadi salah satu dari 5 negara penghasil kopi terbanyak yang kualitasnya sudah diakui dunia. Setelah sejarah, pembahasan lebih spesifik lagi mengenai kopi-kopi di Indonesia. Awalnya mengenai jenis kopi yang paling banyak ditemui di Indonesia yaitu Robusta dan Arabika. Robusta merupakan kopi yang paling banyak ditemui di Indonesia, disusul kemudian Arabika. 2 jenis kopi ini sering ditemui di kedai kopi, namun belum banyak yang mengetahui perbedaan keduanya. Selain ciri fisiknya yang berbeda, juga volume kandungannya berbeda-beda. Disini dijelaskan dengan *shot* biji-biji robusta dan biji-biji arabika, yang

kemudian lebih rinci dijelaskan dengan grafis. Pembahasan berikutnya masuk pada jenis-jenis kopi *single origin*, Indonesia merupakan salah satu negara dengan *single origin* terbanyak, rasa yang dihasilkan *single origin* pun berbeda-beda. Kemudian perkembangan kopi di Indonesia pada saat ini dijelaskan oleh narasumber. Pengetahuan masyarakat Indonesia akan kopi semakin berkembang, maka banyak masyarakat yang tidak sembarangan mengkonsumsi kopi. Setelah itu pembahasan mengenai kopi tubruk, dengan meminum kopi tubruk sebenarnya masyarakat dapat dengan mudah belajar mengenai kopi yang diminumnya, dari situ rasa asli dari kopi tersebut akan terasa, maka dari itu narasumber membahas mengenai kopi tubruk adalah metode yang paling jujur untuk mendapatkan rasa asli kopi.

Segmen tiga dibuka oleh Mas Andry yang memberikan *statement* bahwa ada 2 metode seduh yang sering dipakai dalam membuat kopi, yaitu *espresso based* dan *manual brewing*. Kemudian vox pop dari beberapa masyarakat mengenai kopi favoritnya dan alasannya. Hal tersebut ditujukan untuk memberikan informasi kepada penonton mengenai metode seduh apa yang sering dipakai oleh kebanyakan masyarakat. Dalam hal ini ternyata *espresso based* lebih dikenal daripada *manual brew*. Selanjutnya beberapa *owner CoffeeShop* memberikan alasan mengenai alat seduh yang mereka pakai. 2 *owner CoffeeShop* yang hanya memakai mesin *espresso*, otomatis mereka menyajikan minuman *espresso based* dengan alasan lebih praktis. Kemudian *owner LUK Coffee and Book* menjelaskan bahwa dia memakai kedua metode seduh yaitu *espresso machine* dan *manual brew* karena ingin mendapatkan pasar sebanyak-banyaknya. Terakhir ada 2 *owner CoffeeShop* yang hanya menggunakan *manual brewing* dengan alasan lebih murah, dan lebih melatih mengenal dan mendesain rasa kopi. Berbagai pendapat *owner CoffeeShop* dengan metode masing-masing telah diberikan, kemudian beberapa narasumber berpendapat mengenai perbedaan cara seduh *manual* dan mesin, keunggulan masing-masing terutama ada pada *manual brewing*. Hal tersebut juga dijelaskan oleh Samhan, selaku ketua *aeropress battle*. Beberapa waktu lalu di Jogja diadakan lomba *aeropress battle*, lomba seduh *manual* dengan *aeropress* dinilai dari rasa yang dihasilkan oleh masing-masing peserta. Dengan alat yang sama, kopi yang sama, waktu yang sama tentunya menjadi tantangan tersendiri bagi peserta untuk

menghasilkan rasa kopi yang paling unik. Dengan adanya liputan *aeropress battle*, penonton diajak memahami bahwa *manual brewing* eksistensinya masih cukup besar.

Pada segmen 4 secara khusus membahas instruksional membuat kopi dengan alat seduh *manual*. Di setiap instruksional ini dilengkapi dengan infografis yang memudahkan penonton memahami cara pembuatannya. Alat pertama yang dibahas adalah instruksional membuat kopi dengan Siphon. Alat yang kedua adalah V60, salah satu alat yang sering dijumpai di berbagai kedai kopi lalu yang ketiga adalah *Aeropress* dan yang terakhir adalah *French Press*. Setelah instruksional, saran-saran minum kopi dari Mas Andry sebagai ahli kopi dan *roaster*. Di pembahasan ini, penonton diharapkan memahami tentang kopi, agar tidak berlebihan mengkonsumsinya. Terakhir, segmen 4 ditutup dengan *statement* mengenai kopi dari masing-masing narasumber. Adanya berbagai pendapat dari narasumber tentang kopi dapat membuat penonton memiliki perspektif sendiri mengenai kopi, ternyata kopi itu punya banyak arti bagi banyak orang.

K. Kesimpulan

Membahas suatu jenis minuman, dalam episode ini adalah *manual brewing Coffee* dalam karya seni ini tidaklah mudah. Riset dan mencari pendapat dari narasumber yang sesuai dengan karya ini cukup sulit, karena tidak semua narasumber berpendapat sama dan banyak yang terlalu kontradiktif sehingga jalan cerita dan alur diubah sedikit demi sedikit agar lebih mudah untuk mencari narasumber yang layak. Penggunaan genre dokumenter ilmu pengetahuan tidak mudah diaplikasikan ke dalam karya, karena selain harus memahami sains dalam kopi, juga harus mampu menampilkan karya yang benar-benar bisa disebut genre ilmu pengetahuan. *Genre* ilmu pengetahuan biasanya dipandang sebelah mata karena ditebak akan membosankan, sehingga tugas sutradara disini membuat karya bergenre ilmu pengetahuan yang tidak membosankan. Dengan menampilkan infografis dan animasi-animasi diharapkan karya ini dapat sampai kepada penonton dari awal hingga akhir.

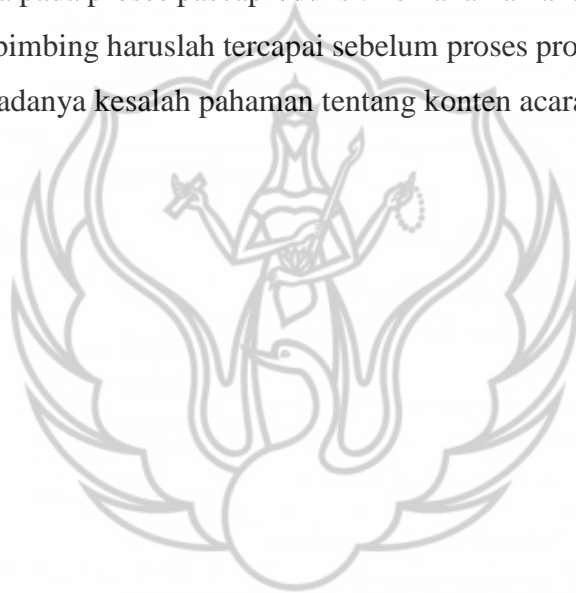
Secara keseluruhan, karya sudah sesuai dengan konsep awal meski ada beberapa hal yang tidak tersampaikan, seperti *statement* dari narasumber yang kurang kuat yang mungkin dapat membuat penonton merasa kurang paham. Juga dalam proses pascaproduksi mencari animator cukup sulit dengan waktu yang sudah sangat sedikit. Hal tersebut membuat animasi dan grafis yang ditampilkan sebenarnya masih kurang banyak dan maksimal. Diharapkan pesan yang ingin disampaikan oleh sutradara dapat diterima penonton dengan baik.

L. Saran

Membuat program *feature* diperlukan riset dan kedekatan dengan objek, hal tersebut penting karena akan membantu dalam menyusun naskah dan cerita. Riset akan memberikan pemahaman-pemahaman baru mengenai objek yang akan diangkat. Sumber referensi data dan tinjauan karya juga sangat penting sebagai acuan dalam menciptakan karya *feature*. Data-data harus kuat dan *real*, karena program *feature* masuk ke dalam program *soft news* sehingga konten program harus berupa fakta-fakta yang disusun menjadi cerita meski menggunakan sudut pandang dari narasumber.

Selain itu pemilihan kru atau kerabat kerja juga sangatlah penting, memilih kerabat kerja harus dipersiapkan jauh-jauh hari sebelum waktu produksi agar saat produksi sudah terjalin kedekatan dan satu tujuan. Pemilihan lokasi, persiapan alat, dan perizinan tempat sebaiknya tidak mendadak, dengan begitu proses produksi akan berjalan maksimal. Menyamakan waktu kru dan narasumber merupakan hal yang cukup sulit, oleh karena itu dengan berdiskusi masalah lokasi dan waktu produksi akan lebih mudah untuk memilih jalan tengah agar tidak terkendala oleh jadwal. Dalam program *feature*, narasumber merupakan salah satu tantangan karena kemampuan narasumber dalam memberikan informasi juga terbatas, dengan mencari narasumber dari jauh-jauh hari, melakukan pendekatan dan wawancara untuk riset, memberitahukan konsep-konsep serta *statement* yang diharapkan dari narasumber sebaiknya dilakukan agar keinginan dalam mewujudkan program *feature* ini dapat terlaksana.

Penyajian tayangan yang merujuk pada bidang keilmuan diluar dari bidang yang digeluti, harus dilakukan secara mendalam sehingga berimbang pada pengetahuan pemirsa yang menyaksikan tayangan. Kekayaan informasi inilah yang kadang menjadi kendala tersendiri dalam proses pembuatan isi program. Pendampingan dosen yang menguasai ruang lingkup keilmuan diluar dari dosen pembimbing sangat diharapkan turut serta dalam proses pembuatan tayangan. Pendampingan dari pihak akademis sangat diperlukan guna menjembatani keinginan pembuat program, mengingat sempat beberapa kali mengalami kendala dalam tahapan riset. Melebarnya bahasan dan tak terstrukturanya isi tayangan kerap menjadi kendala pada proses pascaproduksi. Pemahaman antara pembuat tayangan dan dosen pembimbing haruslah tercapai sebelum proses produksi dilakukan, guna meminimalisir adanya kesalah pahaman tentang konten acara.



DAFTAR PUSTAKA

- Ayawaila, Gerzon R. *Dokumenter Dari Ide Sampai Produksi*. Jakarta: FFTV-IKJ Press, 2008.
- Burton, Graeme. *Membicarakan Televisi*. Yogyakarta & Bandung: Jalasutra, 2007.
- Cortes, Richardo. *A Secret History of Coffee, Coca & Cola*. New York: Akashic Books, 2012.
- Fachruddin, Andi. *Dasar-dasar Produksi Televisi*. Jakarta: Penerbit Kencana, 2012.
- Isnawijayani. *Pengantar Penulisan Feature*. Yogyakarta: Widya Padjajaran, 2013.
- Keliison, Catherine. *Producing for TV and Video a Real-World Approach*. London: Focal Press, 2006.
- Knox, Kevin. *Coffee Basics: A Quick and Easy Guide*. New York: John Wiley & Sons inc., 1997.
- Lloyd, Richard. *From Bean to Cup*. London: Consumers International, 2005.
- Morissan, M.A. *Jurnalistik Televisi Mutakhir*. Jakarta: Penerbit Kencana, 2008.
- Naratama. *Menjadi Sutradara Televisi*. Jakarta: Grasindo, 2004.
- Nichols, Bill. *Introduction Documentary*. Bloomington & Indianapolis: Indiana University Press, 2001.
- _____. *Representing Reality*. Bloomington: Indiana University Press, 1991.
- Pratista, Himawan. *Memahami Film*. Yogyakarta: Homerian Pustaka, 2008.
- Purnama, Suwardi, dan Leli Achlina. *Kamus Istilah Pertelevision*. Jakarta: Kompas, 2011.
- Rabiger, Michael. *Directing The Documentary*. Burlington: Focal Press, 1992.
- Sastro Subroto, Darwanto. *Televisi Sebagai Media Pendidikan*, Yogyakarta: Pustaka Pelajar, 2007.
- Thurston, Robert W. *Coffee: A Comprehensive Guide to The Bean, The Beverage, and Industry*. Maryland: Rowman & Littlefield, 2013.

Wahyudi, J.B. *Dasar-dasar Jurnalistik Radio dan Televisi*. Jakarta: Pustaka Utama Grafiti, 1996.

Wibowo, Fred. *Teknik Produksi Program Televisi*. Yogyakarta: Pinus Book Publisher, 2007.

Online:

Everage, Laura. 2012. “*Manual Brewing - The Basics*”. Coffee Universe, (*Online*), (<http://coffeeuniverse.com/manual-brewing-the-basics/>), diakses 15 Februari 2016 pukul 00:14 WIB.

Ika, Aprilia. 2016. “*Kemendag: Kopi Indonesia Jadi Sorotan di AS*”. Kementrian Perdagangan Republik Indonesia. (*Online*), (<http://www.kemendag.go.id/id/news/2016/02/11/kemendag-kopi-indonesia-jadi-sorotan-di-as>), diakses 20 Februari 2016 pukul 01:10 WIB.

Wikipedia. 2010. “*Kopi*”. Wikipedia Indonesia. (*Online*), (<https://id.wikipedia.org/wiki/Kopi>) diakses 15 Oktober 2015 pukul 13:13 WIB.

