

**ANGLE KAMERA SUBJEKTIF  
PADA PROGRAM DOKUMENTER  
*THE ART OF COFFEE***

**KARYA SENI  
untuk memenuhi persyaratan  
memperoleh Gelar Sarjana S-1 (Strata-satu)  
Program Studi Televisi**



**Disusun oleh :**

**Mona Arikha**

**NIM: 0410210032**

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

**2010**

**ANGLE KAMERA SUBJEKTIF  
PADA PROGRAM DOKUMENTER**

**THE ART OF COFFEE**

UPT ISI		
NO.	3281/H/S/2010	
KLAS		
TERIMA	13-3-2010	

**KARYA SENI**  
untuk memenuhi persyaratan  
memperoleh Gelar Sarjana S-1 (Strata-satu)  
Program Studi Televisi



Disusun oleh :

Mona Arikha

NIM: 0410210032



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

2010

## LEMBAR PENGESAHAN

Tugas Akhir Karya Seni ini telah diterima dan disahkan oleh Tim Penguji Jurusan Televisi Fakultas Seni Media Rekam Institut Seni Indonesia Yogyakarta sebagai syarat untuk memperoleh Gelar Sarjana S-1 (Strata satu) dalam bidang Televisi pada tanggal 14 Januari 2010

Penguji I/Pembimbing I



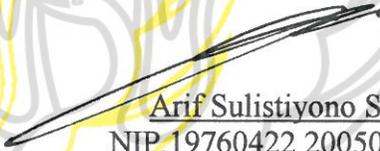
Agnes Widyasmoro S.Sn. M.A.  
NIP.19780506 200501 1002

Penguji II/Pembimbing II



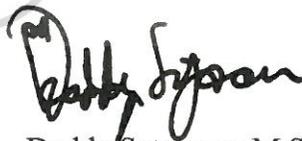
Latief R. Hakim S.Sn.  
NIP.19790514 200312 1001

Penguji Ahli/Cognate



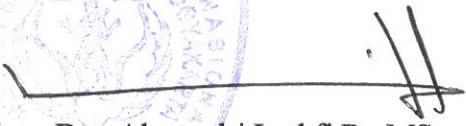
Arif Sulistiyono S.Sn.  
NIP.19760422 200501 2001

Ketua Jurusan Televisi



Deddy Setyawan M.Sn.  
NIP.19760729 200112 1001

Mengetahui,  
Dekan Fakultas Seni Media Rekam  
Institut Seni Indonesia Yogyakarta



Drs. Alexandri Luthfi R., MS.  
NIP. 19580912 198601 1001

## HALAMAN PERNYATAAN

Yang bertanda-tangan dibawah ini :

N a m a : MONA ARIKHA  
No. Mahasiswa : 0410210032  
Angkatan Tahun : 2004  
Judul Penciptaan karya : *Angle Kamera Subjektif Pada Program Dokumenter The Art of Coffee*

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

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

Yogyakarta, 14 Januari 2010  
Yang menyatakan

Mona Arikha



**Karya ini ku persembahkan untuk,  
Kedua Orang Tuaku tercinta, Armen dan Slastri,  
Kakak-kakakku Yulia Trisina dan Aldi Martha,  
dan teman-temanku tercinta.**

## KATA PENGANTAR

*Alhamdulillah.* Puji syukur saya panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan kepada saya anugerah untuk menyelesaikan tugas akhir ini. Tantangan dan dorongan yang diberikan civitas akademik Fakultas Seni Media Rekam Institut Seni Indonesia, telah memberikan pelajaran yang sangat berharga untuk melahirkan kreatifitas dalam berkarya.

Adanya kesempatan untuk menyelesaikan masa studi di Jurusan Televisi, merupakan tanggung jawab yang besar untuk diselesaikan. Segala hambatan dan kesulitan pasti terjadi. Hanya dengan kesabaran dan ketekunan semuanya dapat teratasi. Meskipun jauh dari sempurna, semoga hasil karya tugas akhir ini dapat memberikan manfaat.

Proses produksi ini tidak akan dapat terwujud tanpa dukungan dan dorongan dari berbagai pihak. Terimakasih kepada semua pihak yang telah memberi kekuatan kepada saya untuk bertahan menyelesaikan masa studi saya :

1. Tuhan Yang Maha Esa.
2. Kedua Orang tuaku tercinta, Armen dan Slastri, atas usaha, kerja keras, doa, dan dukungannya yang telah membuatku sabar dan kuat.
3. Drs. Alexandri Luthfi, R.,MS, Dekan Fakultas Seni Media Rekam Institut Seni Indonesia Yogyakarta.
4. Deddy Setyawan, M.Sn, Ketua Jurusan Televisi Fakultas Seni Media Rekam Institut Seni Indonesia Yogyakarta.
5. Agnes Widiasmoro, S.Sn, M.A., selaku Dosen pembimbing I dan Sekretaris Jurusan Televisi, Fakultas Seni Media Rekam Institut Seni Indonesia Yogyakarta.
6. Roni Edison, S.Sn, selaku Dosen wali
7. Latief R. Hakim S.Sn, selaku Dosen pembimbing II.
8. Segenap civitas akademik Fakultas Seni Media Rekam Institut Seni Indonesia Yogyakarta.
9. Kakak-kakaku, Yulia Trisina dan Aldi Martha

10. Rina,Iwul, Chika, Wiwik, Galih, Ulul, Khoirul, Goank, dan Dindy, terima kasih atas bantuannya selama ini.
11. Wawan Ilusimata, Ilham, Ardian, Depi, Oetjoep, terimakasih atas dukungannya selama ini dan telah menghiburku.
12. Mas Agustinus Tassi Caswell's dan Johan Miami Bistro, terimakasih atas bantuannya dan fasilitas yang diberikan kepadaku.
13. Teman-teman Jurusan Televisi angkatan 2004
14. Kawan-kawan dan semua yang telah membantu selama proses penyelesaian Tugas Akhir.

Semoga laporan Karya Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi kita semua.  
Amin.



Yogyakarta, 25 Januari 2010

Mona Arikha

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL .....	i
HALAMAN PENGESAHAN .....	ii
HALAMAN PERNYATAAN .....	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN .....	iv
KATA PENGANTAR .....	v
DAFTAR ISI .....	vii
DAFTAR GAMBAR .....	ix
DAFTAR LAMPIRAN .....	x
ABSTRAK .....	xi
BAB I PENDAHULUAN .....	1
A. Latar Belakang Penciptaan .....	1
B. Ide Penciptaan .....	5
C. Tujuan dan Manfaat .....	6
D. Tinjauan Karya .....	7
BAB II OBJEK PENCIPTAAN DAN ANALISIS .....	10
A. Objek Penciptaan .....	10
B. Analisis Objek .....	12
BAB III LANDASAN TEORI .....	19
A. Dokumenter .....	19
B. Penyutradaraan Dokumenter .....	21
C. Pergerakan Kamera .....	22
D. Subjective Shot .....	23
BAB IV KONSEP KARYA .....	26
A. Konsep Estetik .....	26
B. Disain Program .....	30
C. Disain Produksi .....	30
D. Kerangka Teknis .....	34

BAB V PERWUJUDAN DAN PEMBAHASAN KARYA .....	38
A. Tahapan Perwujudan Karya .....	38
B. Pembahasan Karya .....	44
BAB VI PENUTUP.....	63
A. Kesimpulan.....	63
B. Saran .....	64
DAFTAR PUSTAKA .....	65
DAFTAR SUMBER <i>ONLINE</i> .....	65
LAMPIRAN .....	67



## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Film Michael Palin ”Around the world in 80 days” .....	4
Gambar 2. Film <i>How to build a human</i> .....	8
Gambar 3. Kopi dengan arang.....	11
Gambar 4. Papan nama kopi Blandongan.....	12
Gambar 5. Pengunjung kopi Blandongan.....	12
Gambar 6. Interior Kedai Kopi.....	13
Gambar 7. Pola <i>Rosetta</i> .....	21
Gambar 8. Pola yang digambar.....	21
Gambar 9. Wawancara Agus.....	34
Gambar 10. Instruksional <i>cupping</i> .....	34
Gambar 11. <i>Opening</i> dari presenter.....	35
Gambar 12. Wawancara juri Barista kompetisi.....	35
Gambar 13. Instruksional <i>cupping</i> .....	41
Gambar 14. <i>Opening</i> Presenter.....	51
Gambar 15. <i>Bumper Opening</i> .....	52
Gambar 16. <i>Bumper in-out</i> .....	52
Gambar 17. <i>Low angle</i> kopi joss.....	53
Gambar 18. <i>Low angle</i> kopi.....	53
Gambar 19. <i>Segment barista</i> .....	53
Gambar 20. Peforma <i>Barista</i> .....	53
Gambar 21. <i>Latte art</i> oleh <i>barista</i> .....	54
Gambar 22. <i>low angle</i> presenter.....	54
Gambar 23. Proses <i>Roasting</i> .....	55
Gambar 24. Proses <i>Roasting</i> .....	55
Gambar 25. Proses <i>Roasting</i> .....	55
Gambar 26. Proses <i>Roasting</i> .....	55
Gambar 27. Proses <i>Cupping</i> .....	55
Gambar 28. Proses <i>Cupping</i> .....	55
Gambar 29. Proses <i>Cupping</i> .....	56

Gambar 30. Proses <i>Cupping</i> .....	56
Gambar 31. Tahap <i>latte art (Pouring)</i> .....	56
Gambar 32. Tahap <i>latte art (pouring)</i> .....	56
Gambar 33. <i>Latte art Pouring Rosetta</i> .....	57
Gambar 34. Tahap <i>latte art (pouring)</i> .....	57
Gambar 35. <i>Latte art Pouring Heart</i> .....	57
Gambar 36. <i>Latte Art Kombinasi</i> .....	57



**DAFTAR LAMPIRAN**

FOTO-FOTO PRODUKSI.....	68
KERABAT KERJA PRODUKSI.....	70
JADWAL PRODUKSI.....	71
POSTER KARYA.....	72
KATALOG.....	73
UNDANGAN PEMUTARAN.....	73



## ABSTRAK

*The Art of Coffee* adalah sebuah Program Dokumenter yang memberikan informasi tentang seni dari kopi dengan menggunakan konsep angle kamera subjektif dimana Kamera berlaku sebagai mata penonton untuk menempatkan mereka berada di dalam adegan. Penonton diajak mendekati atau masuk ke sebuah coffee shop dan mendekati ke Bar tempat dimana seorang Barista membuat racikan kopi disana. Gaya ini dapat ditemui pada segment 2, yaitu pada saat memasuki *coffee shop* Miami Bistro dan disana bertemu dengan Barista Johan. Johan disana menjelaskan tentang apa itu arti barista, menjelaskan teknik membuat beberapa minuman kopi dan juga menjelaskan tentang penggunaan mesin *Espresso*. Kamera juga bertindak sebagai mata penonton yang tidak kelihatan. Seseorang dilayar memandang kedalam lensa dapat membangun hubungan pemain dan penonton lewat mata ke mata. Hal ini dapat dijumpai pada segmen 2 dan segmen 3. Dimana pada segmen tersebut narasumber berinteraksi dengan kamera dalam menjelaskan tentang ilmu Barista, penggunaan mesin *Espresso*, dan penjelasan tentang *cupping*. Tetapi sebelum itu dijelaskan terlebih dahulu mengenai sejarah dari tanaman kopi tersebut.

Tujuan dari program ini diantaranya memberikan informasi kepada penonton tentang seni dari kopi yang selama ini tidak terpikirkan oleh masyarakat dan juga memberikan informasi kepada penonton tentang sebuah profesi yang bergelut dengan kopi. Dan melalui konsep ini penonton akan merasakan sangat dekat dengan informasi gambar yang ditayangkan dan juga merasa berada di tempat tersebut dan ikut berinteraksi dengan narasumber.

Kata kunci : Dokumenter, Subjektif shot, *Barista*

## BAB I

### PENDAHULUAN

#### A. Latar Belakang Penciptaan

Peminat kopi di Indonesia tergolong cukup banyak, terlihat dengan banyaknya berdiri warung-warung kopi di tiap daerah. Contohnya di kota Yogyakarta, dimana tempat-tempat untuk menikmati kopi bisa dijumpai dengan berbagai nama, misalnya Starbuck, J-CO, Coffee Bean, Blandongan, dan Goeboek yang berada di Yogyakarta bagian utara semua laris manis diserbu para penikmat kopi.

Kopi selama ini dianggap sebagai minuman yang berguna untuk menambah energi dan membuat orang terjaga dari kantuk. Kandungan utama dari kopi adalah kafein, yang berfungsi sebagai perangsang susunan saraf pusat (otak), sistem pernafasan, serta sistem pembuluh darah dan jantung. Itu sebabnya tidak heran setiap minum kopi dalam jumlah wajar (1-3 cangkir) tubuh kita terasa segar, bergairah, daya pikir lebih cepat, tidak mudah lelah atau pun mengantuk. Lebih dari 400 milyar cangkir kopi dikonsumsi setiap tahun, sehingga menjadikannya sebagai minuman yang paling populer di dunia. Di Amerika saja, ada 107 juta orang (52 % dari jumlah populasi) yang minum kopi secara rutin setiap hari. 57 juta orang lainnya minum kopi beberapa kali seminggu. Kalau dulu kopi rata-rata digemari orang tua, kini peminum kopi terbanyak ialah orang berusia 18-39 tahun.<sup>1</sup>

Kopi memiliki istilah yang berbeda-beda. Pada masyarakat Indonesia lebih akrab dengan sebutan kopi, di Inggris dikenal dengan sebutan *coffee*, Prancis menyebutnya *cafe*, Jerman menjulukinya *kaffee*, dan dalam bahasa Arab dinamakan *quahwa*.

Sejarah kopi diawali dari cerita seorang penggembala kambing Abessynia yang menemukan tumbuhan kopi sewaktu menggembala, hingga menjadi

---

<sup>1</sup> Blog *it's all about coffee.com*, judul: Kopi, berguna atau berbahaya?, diakses tanggal 3 juni 2009.

minuman bergengsi para aristokrat di Eropa. Bahkan oleh Bethoven menghitung sebanyak 60 biji kopi untuk setiap cangkir kopi yang mau dinikmatinya. Sejak penemuan tumbuhan kopi tersebut kemudian seorang sufi Ali Bin Omar dari Yaman menjadikan rebusan kopi sebagai obat penyakit kulit dan obat-obatan lainnya. Sehingga pada waktu itu kopi mendapat tempat terhormat di kalangan masyarakat negeri itu. Dari khasiat kopi tersebut akhirnya membawa kemakmuran bagi pemilik-pemilik kebun kopi, pengusaha kedai kopi, pedagang kopi, eksportir kopi, dan pemerintah di berbagai belahan dunia dengan mempunyai kopi yang beraroma khas. Banyaknya khasiat yang didapat dari kopi, menyebabkan penyebarannya cukup pesat terutama di benua Eropa. Di Salerno, Italia, kopi telah dikenal pada abad kesepuluh. Setelah itu berlanjut dengan pembukaan kedai kopi bernama *Botega Delcafe* pada tahun 1645 yang kemudian menjadi pusat pertemuan cerdas pandai di negara pizza tersebut. Di Kota London, *coffee house* pertama dibuka di *George Yard* di Lombard Street dan di Paris, kedai kopi dibuka pada tahun 1671 di Saint Germain Fair. Sedangkan di Amerika, kopi dijadikan sebagai minuman nasional di Amerika Serikat dan menjadi menu utama di meja-meja makan pagi. Meskipun perkembangan kopi begitu pesat pada abad-abad itu tetapi orang-orang Arab telah lebih dulu memonopolinya sebagai tanaman, dan mereka hanya mengeksport kopi yang sudah digoreng atau digonseng.

Sedangkan penyebaran tumbuhan kopi ke Indonesia dibawa seorang berkebangsaan Belanda pada abad ke-17 sekitar tahun 1646 yang mendapatkan biji arabika mocca dari *Arabia* ke Jakarta. Kopi arabika pertama-tama ditanam dan dikembangkan di sebuah tempat di timur Jatinegara, yang menggunakan tanah partikelir Kesawung yang kini lebih dikenal Pondok Kopi. Kemudian kopi arabika menyebar ke berbagai daerah di Jawa Barat, seperti Bogor, Sukabumi, Banten, dan Priangan, melalui sistem tanam paksa. Setelah menyebar ke Pulau Jawa, tanaman kopi kemudian menyebar ke daerah lain, seperti Pulau Sumatera, Sulawesi, Bali, dan Timor. "Bahkan kopi arabika yang semula ditanam di Brasil (negara produsen kopi terbesar di dunia) konon bibitnya berasal dari Pulau Jawa," ungkap Ketua Badan Pengurus Daerah (BPD) Asosiasi Eksportir Kopi Indonesia (AEKI) Jawa Timur Mudrig Yahmadi. Dalam sejarahnya, Indonesia

bahkan pernah menjadi produsen kopi arabika terbesar di dunia, walaupun tidak lama akibat munculnya serangan hama karat daun. Serangan hama yang disebabkan cendawan *hemileia vastatrix* tersebut menyerang tanaman kopi di Indonesia sekitar abad ke-19. Meskipun demikian, sisa tanaman kopi arabika masih dijumpai di kantong penghasil kopi di Indonesia, antara lain dataran tinggi Ijen (Jatim), tanah tinggi Toraja (Sulsel), serta lereng bagian atas pegunungan Bukit Barisan (Sumatera), seperti Mandailing, Lintong dan Sidikalang (Sumut) serta dataran tinggi Gayo (DI Aceh).<sup>2</sup>

Lingkungan kota besar yang sibuk dan padat menuntut pola kerja yang produktif bagi masyarakatnya, begitu pula Yogyakarta sebagai kota urban yang heterogen. Mahasiswa dan pelajar berkumpul di Yogyakarta dengan dibebani banyak pelajaran maupun tugas kuliah, mereka membutuhkan kopi yang dapat menambah energi untuk begadang mengerjakan tugas ataupun hanya sekedar bersosialisasi dengan teman. Bisa disimpulkan selain untuk minum kopi, warung kopi juga digunakan sebagai tempat untuk bersosialisasi dan bertukar pikiran. Tanpa ada batasan umur dan status sosial, semua kalangan melebur di warung kopi dengan menikmati secangkir kopi dan fasilitas yang disajikan masing-masing warung kopi.

Masyarakat Yogyakarta sendiri mulai aktif mengkonsumsi kopi di warung atau kafe pada awal tahun 1997-an. Sampai sekarang kegiatan minum kopi ini banyak menjadi “menu khusus” para mahasiswa pada waktu malam hari. Kalau dulu banyak menjamur warung kopi di sederetan Selokan Mataram, sekarang ini mulai berjamur warung kopi di tengah-tengah kota.<sup>3</sup>

Warung-warung kopi berlomba-lomba menarik para pecinta kopi dengan menyediakan fasilitas serba baru dan menu serba lengkap dengan suguhan eksplorasi rasa dan jenis kopi juga mulai ditingkatkan. Tidak semua pembuat kopi menyukai kopi, tapi dikarenakan banyak yang menyukai minuman kopi maka pembuat kopi tetap membantu membuat minuman kopi dan meraciknya

---

<sup>2</sup> [www.TapanuliCoffee.com](http://www.TapanuliCoffee.com) diakses 22 juli 2009, pukul 21.15 WIB.

<sup>3</sup> Blog Agung Wasono, “Warung kopi Underground” 18 Februari 2008, diakses tanggal 5 juni 2009.

dengan berbagai campuran supaya pecinta kopi dapat memanjakan lidahnya dengan berbagai citarasa kopi.

Pembuat kopi secara tradisional ataupun secara modern memiliki ciri khas yang berbeda-beda dengan cita rasa yang juga berbeda. Contoh peracikan kopi secara tradisional terdapat di warung kopi Joss yang terletak di sebelah utara Stasiun Tugu Yogyakarta. Warung kopi ini memberikan sajian kopi yang unik, yaitu secangkir kopi panas yang didalamnya dimasukkan arang panas. Disinilah ciri unik dari warung kopi ini. Lain lagi dengan warung kopi Blandongan yang terletak di Jalan Sorowajan Baru No.11 (Gowok) Banguntapan Bantul, Yogyakarta memiliki ciri berbeda dengan warung kopi lainnya. Warung kopi Blandongan meracik kopi yang khusus didatangkan dari Jawa Timur. Warung yang bisa menampung ratusan pengunjung itu nyaris tanpa sekat, pagar dan pintu. Kopi Blandongan disajikan dengan cangkir bertutup dan pengunjungnya duduk secara lesehan atau di bangku dan meja panjang.

Apabila bosan, para penikmat kopi bisa mencoba kopi di tempat yang lebih modern dan kopinya diracik oleh pembuat kopi yang handal, pembuat kopi tersebut biasa dijuluki dengan sebutan berbeda dengan pembuat kopi secara tradisional, mereka disebut *Barista*. Minuman kopi racikan para *Barista* ini dapat dijumpai di warung kopi atau *cafe* kopi, seperti di Kedai kopi, Cafe Paris n Deli, Starbucks dan sebagainya. Kopi di *cafe-cafe* tersebut diolah dan diracik dengan menggunakan sebuah mesin. Hasilnya juga berbeda dengan warung-warung kopi yang dijelaskan sebelumnya, *cafe-cafe* tersebut menghasilkan minuman kopi dengan berbagai macam olahan, seperti *espresso*, *cafe latte*, *cappucino*, dan sebagainya. Yang membedakan lagi minuman tersebut dihiasi dengan sentuhan seni gambar yang biasa disebut dengan *Latte Art*.

Dari riset yang sudah dilakukan, menunjukkan fakta bahwa tidak semua orang mengetahui apa itu barista. Mungkin karena profesi tersebut tumbuh dan berkembang di luar negeri sehingga nama profesi tersebut masih asing di telinga masyarakat Indonesia. Untuk itulah dokumenter ini dirasa perlu, supaya dapat membuka wawasan masyarakat akan profesi ini. Walaupun mengangkat realitas

hidup tanpa ada rekayasa, program ini masih memperhatikan aspek keindahan komposisi visual dan audio, supaya esensi dari sajian tersampaikan.

Program dokumenter ini akan menginformasikan dan mengungkap seni dari meracik kopi dan mencari tahu keunikan dari profesi seorang *barista*. Apabila dilihat secara sekilas, barista hanyalah sebuah profesi pembuat minuman kopi. Ternyata Barista tidak hanya bertugas untuk membuat minuman kopi tapi juga *mengcupping* kopi (kemampuan mendeskripsikan rasa dari bermacam-macam kopi). Selain itu para barista harus mampu menggunakan atau mengoperasikan mesin *espresso*, karena apabila tidak bisa mengoperasikan mesin *espresso* maka tidak dapat disebut sebagai *Barista*.

## B. Ide Penciptaan Karya

Dokumenter ini diberi judul *The Art of Coffee*. Dokumenter ini mengangkat tema tentang pencarian seorang pembuat dokumenter dalam mengungkap seni yang ada dalam peracikan dan pengolahan kopi. Sesuai dari judulnya, dokumenter ini juga akan mengangkat nilai seni dari mengolah kopi sehingga mempunyai cita rasa yang unik dan diminati oleh konsumen.

Dokumenter ini menggunakan konsep *angle* kamera subjektif. Untuk membangun hubungan antara pemain dengan penonton maka digunakanlah konsep *angle* kamera subjektif dimana objek didalam layar akan memandang ke dalam lensa dan membangun hubungan pemain atau objek di layar tv dengan penonton lewat mata ke mata. Seolah-olah penonton mengalami peristiwa secara langsung.

*Angle* kamera menentukan sudut pandang penonton serta wilayah yang bisa diliput pada suatu shot.<sup>4</sup> Kamera subjektif membuat perekaman film dari titik pandang seseorang, yaitu si pembuat dokumenter itu sendiri. Penonton juga berpartisipasi dalam peristiwa yang disaksikannya sebagai pengalaman pribadinya. Penonton ditempatkan di dalam film, baik dia sendiri sebagai peserta

<sup>4</sup> Joseph V. Mascelli, A.S.C terjemahan H.M.Y.Biran, *Angle, Komposisi, Kontinuiti, Close up, Editing dalam Sinematografi*, Yayasan Citra, Jakarta, 1986, p.4

aktif, atau bergantian tempat dengan seorang pemain dalam film dan menyaksikan kejadian yang berlangsung melalui matanya. Penonton juga dilibatkan dalam film, manakala seseorang pelaku dalam adegan memandang ke lensa yakni karena terjadinya hubungan pemain penonton melalui pandang memandang.<sup>5</sup>

Narasumber selalu menghadap kepada kameraman dan penonton untuk berinteraksi. Narasumber selalu menatap dan berbicara ke kamera apabila ada sesuatu yang akan disampaikan dan selalu membuat kesan bahwa kamera merupakan objek yang memiliki bagian penting dalam dokumenter ini. Karena kamera juga dianggap sebagai mata penonton yang selalu ikut menyaksikan dan menikmati petualangan yang dilakukan (Gb.1).



Gb.1 Sumber : Film Michael Palin Around the world in 80 days  
Karya Clem Vallance & Roger Mills, BBC TV Production, 26 Oktober 2005

### C. Tujuan dan manfaat

1. Mengeksplorasi pengambilan gambar dengan menggunakan *angle* kamera subjektif dalam penciptaan program dokumenter yang mempunyai nilai hiburan dan pendidikan.
2. Menghadirkan informasi tentang keunikan dari pengolahan kopi dalam bentuk dokumenter yang bermanfaat dan menghibur.
3. Memberikan wadah kepada para pebisnis untuk mempromosikan produknya melalui dokumenter ini.
4. Memberikan wacana baru akan profesi barista di Indonesia yang notabennya belum banyak dikenal oleh masyarakat.

<sup>5</sup> Ibid, p.10

5. Sebagai media dalam memvisualkan ilmu meracik dan menyajikan kopi dengan cara khusus bagi penikmat kopi.

#### D. Tinjauan Karya

Referensi karya dokumenter perjalanan ini mengacu kepada beberapa karya yang tidak hanya dari program sejenis saja tapi juga dari bentuk program lain. Karya-karya tersebut adalah film dokumenter *World Cafe Asia Bali & Tokyo*, karya BBC TV production. Film dokumenter tersebut menceritakan tentang perjalanan seorang pria ke Bali dan Tokyo. Pria tersebut menjelajahi daerah tersebut dan mencari makanan khas dan unik dari daerah-daerah tersebut. Selain itu dia juga mendemonstrasikan cara membuat makanan tersebut. Hal-hal yang membedakan dokumenter tersebut dengan dokumenter *The Art of Coffee* adalah dalam dokumenter ini digunakan *angle* kamera subjektif. Diberikan juga penjelasan sejarah kopi pada *sequence* pertama dengan menggunakan peta. Penggunaan peta dalam penjelasan sejarah kopi akan membuat penonton lebih cepat mengerti tentang penemuan dan penyebaran kopi di Indonesia.

Film *Coffee Prince* juga memberikan ide untuk menciptakan karya ini. Film ini memberikan gambaran kehidupan seorang Barista. Banyak hal yang menarik dalam film ini baik dari segi pengambilan gambar, tata ruang dari *cafe* kopi dan juga *bumper* dari film ini yang mengangkat tema visual dari perangkat atau alat-alat yang biasa digunakan oleh seorang barista dan juga *latte art*nya yang menambah sentuhan seninya.

Referensi lainnya dokumenter *How to build a human* dari BBC. Dokumenter ini menceritakan bagaimana *kloning* sangat penting dalam ilmu kedokteran dan penyembuhan. Selain itu juga menggunakan animasi yang sangat detail sehingga penonton dengan mudah mengerti terhadap informasi yang disampaikan. Dalam dokumenter ini juga menggunakan beberapa *angle* kamera subjektif yang dapat menjadi contoh referensi *angle* kamera subjektif, seperti contoh dibawah ini ada satu *angle* kamera subjektif pada saat wawancara yang diambil dengan *level low angle*.



Gb.2. Sumber : Film *How to build a human*  
Karya : Jill Marshal, BBC TV production, 26 oktober 2004

*Low angle* di atas digunakan untuk menyusutkan latar belakang yang dapat mengganggu gambar yang diambil. Dan mendapatkan latar belakang yang lebih dramatis.

Film yang memiliki referensi angle kamera subjektif secara utuh adalah film *Cloverfield*. Film ini memberikan contoh-contoh pengambilan gambar secara subjektif dimana dalam film ini menampilkan sebuah cerita yang dikemas dengan menggunakan angle kamera subjektif dari salah satu pemain yang memegang kamera. Semua shot yang tampil adalah shot yang diambil oleh pemain tersebut dan kamera disini direspon keberadaannya oleh pemain lain.

Kamera subjektif membuat perekaman film dari titik pandang seseorang. Penonton berpartisipasi dalam peristiwa yang disaksikannya sebagai pengalaman pribadinya. Penonton ditempatkan didalam film, baik dia sendiri sebagai peserta aktif, atau bergantian tempat dengan seorang pemain dalam film dan menyaksikan kejadian yang berlangsung melalui matanya<sup>6</sup>. Penonton juga dilibatkan dalam film manakala seorang pelaku dalam adegan memandang ke lensa yakni karena terjadinya hubungan pemain-penonton melalui pandang memandang.

Dokumenter *The Art of Coffee* ini akan memberikan panduan bagaimana pengoperasian dari mesin *espresso*, bagaimana pembuatan beberapa macam minuman yang terbuat dari kopi, dan juga tahap-tahap sentuhan akhir yaitu *latte art*-nya.

<sup>6</sup> Joseph V.Mascelli, A.S.C., Angle, Komposisi, kontinuiti, Close Up, Editing dalam Sinematografi, Yayasan Citra, Jakarta, 1986, p.10