BAB I

Pendahuluan

1.1 Latar belakang

Kopi adalah minuman yang berasal dari tumbuhan buah-buahan yang bernama ilmiah *Coffea.* Menurut Saputra kopi adalah :

> Minuman yang dihasilkan dari proses biji kopi yang sudah disangrai lalu dihaluskan menjadi bubuk. Kopi merupakan sejenis minuman yang berasal dari proses pengolahan biji tanaman kopi. Kopi digolongkan ke dalam *famili Rubiaceae* dengan *genus Coffea*. Secara umum kopi hanya memiliki dua spesies yaitu *Coffea arabica* dan *Coffea robusta* (Saputra E., 2008).

Sedangkan minuman kopi yang ada saat ini sungguh beragam macamnya. Masing-masing jenis kopi yang ada mempunyai proses penyajian dengan pengolahan yang unik. Berikut ini olahan minuman kopi yang umum dijumpai :

1. Kopi hitam adalah merupakan hasil ekstrasi langsung dari biji kopi yang disajikan tanpa penambahan perisa apapun.
2. *Espresso* adalah merupakan kopi yang dibuat dengan mengesktraksi biji kopi menggunakan uap panas bertekanan tinggi.
3. *Latte* (*Coffee latte*) adalah merupakan sejenis *ekspresso* yang ditambahkan susu dengan rasio antara kopi dan susu 3: 1.
4. *Café au lait* adalah sejenis latte namun menggunnakan kopi hitam.
5. *Caffe macchiato* adalah merupakan sejenis *ekspresso* yang ditambahkan susu dengan rasio antara kopi dan susu 4: 1.
6. *Cappucino* adalah kopi dengan penambahan susu, krim, dan pemabahan serpihan coklat.
7. *Dry Cappucino* adalah merupakan *cappuccino* dengan sedikit krim tanpa susu.
8. *Frappe* adalah kopi *ekspresso* yang disajikan dingin.
9. Kopi instan adalah berasal dari biji kopi yang dikeringkan dan digranulasi
10. Kopi irlandia adalah merupakan kopi yang dicampur dengan whiski
11. Kopi tubruk adalah kopi yang asli berasal dari Indonesia yang dibuat dengan memasak biji kopi bersama dengan gula.
12. *Melya* adalah sejenis kopi dengan penambahan bubuk coklat dan madu.

13. Kopi moka adalah serupa dengan cappuccino dan latte tetapi dengan penambahan sirup coklat.
14. *Oleng* adalah kopi khas Thailand dimasak dengan jagung, kacang kedelai, dan wijen.

(www.forumpenikmatkopi.com diakses pada tanggal 15 September 2016 pada pukul 16.00 WIB)

Profesi yang mengkaitkan dengan pembuatan kopi ialah barista. Barista adalah profesi meracik kopi dengan berbagai teknik dan alat tidak hanya semata-mata menyeduh kopi dengan begitu saja dengan menyiramkan air panas untuk menghasilkan minuman kopi. Menurut *Cambridge Dictionary* barista adalah :

Orang yang bekerja yang melayani konsumen di kedai kopi (www.dictionary.cambridge.org diakses pada tanggal 9 Mei 2017 pukul 13.00 WIB)

Gambar 1.1

Barista

Sumber: oleh penulis

Secara etimologi, kata barista sendiri adalah Bahasa Italia yang berarti *bartender*, yang menyajikan segala macam minuman bukan hanya kopi. Tapi seiring perkembangan jaman dan masuknya tren kopi ke Amerika dan Eropa, kata ini kemudian diadopsi menjadi yang sekarang kita kenal. Sementara di Italia sendiri, barista sering disebut *baristi* (untuk laki-laki) atau *bariste* (untuk perempuan). Barista juga membuat dan menyiapkan minuman-minuman yang memakai campuran susu, entah itu cappuccino, latte atau variasi keduanya. Menyajikan kopi-kopi semacam ini bukan pekerjaan yang hanya sekedar

mencampurkan-susu-ke dalam-espresso saja, tapi memerlukan keterampilan dan *skill* tambahan lagi untuk meramu apakah susunya harus di-*froth,* di-*steam* atau di-*foam* sebelum akhirnya menyempurnakan sentuhan di minuman itu dengan yang sekarang Anda kenal dengan *latte art.* Dan karena itu jugalah, untuk menjadi seorang barista perlu latihan demi latihan, bahkan tak jarang mereka mengikuti kelas-kelas dan pelatihan barista selama bertahun-tahun sebelum dikukuhkan dengan predikat ahli, *expert*, dalam bidang meracik kopi bernama barista. (www.majalah.ottencoffee.co.id diakses pada tanggal 15 September 2016 pukul 20.00 WIB).

Sudah saatnya masyarakat Indonesia tahu, barista itu bukan *waitress*. Profesi ini tak ubahnya seniman menurut Ve Handojo pendiri *Abusea Bunch Caffeine Dealers* (ABCD). (www.bisnis.com diakses pada tanggal 9 Mei 2017 pukul !6.00 WIB). Kondisi seperti inlah yang saat ini menempatkan profesi barista menjadi pekerjaan yang cukup menjanjikan. Namun pekerjaan ini bisa menjadi menjanjikan apabila pemilik *cafe*, pelanggan kopi dan terutama sang barista, menyadari bahwa menikmati kopi itu tak hanya sebagai sebuah gaya hidup dan ladang untuk mengeruk keuntungan semata. Apabila sang barista tersebut sudah menjadi barista profesional, dia bisa menjadi *head of* barista, yang mengepalai barista-barista lain di sebuah *cafe*. Atau *director of cafe*, yang bertugas mengelola segala sesuatu terkait pengolahan produk kopi di *cafe* tempat dia bekerja. Selain itu saat ini juga sangat terbuka peluang seorang barista profesional untuk menjelajah sebagai pengajar ataupun konsultan kopi. Sehingga dari situ akan sangat terbuka jenjang karir dari profesi barista. Di sisi lain, saat ini di Indonesia sedang mencapai titik dimana ketenaran akan kemampuan dari seorang barista, sangat mempengaruhi kepopuleran cafe tempat dia bekerja. Sebab profesi barista, sangat berkaitan dengan *skill* dan kemampuan memilki *taste* yang baik akan produk kopi yang dihasilkannya. (www.bisnis.com diakses pada tanggal 9 Mei 2017 pukul 16.00 WIB).

Menurut Gwilym Davies pemenang *World champion Barista* 2009, perkembangan barista di Indonesia nampaknya masih kurang informasi dan mereka belum membangun gaya mereka sendiri, tetapi lebih banyak menyerap dari luar negeri. Mungkin masih butuh waktu lagi untuk membangun hubungan yang baik dengan para petani kopi mereka akan lebih maju melebihi negara

lainnya. Sisi baiknya kebanyakan barista masih mau belajar dan meriset mengenai kopi. Sementara di beberapa negara lain, barista berpikir bahwa mereka sudah mampu membuat kopi yang baik dan tak mau mendengarkan saran dari orang lain. Jika bisa mempertahankan seperti ini, Indonesia pasti lebih maju. Sangat penting bagi barista untuk menjadi profesional salah satunya dengan cara bertingkah seperti profesional.(www.lifestyle.kompas.com diaksses 9 Mei 2017 pada pukul 18.00 WIB)

Kurangnya apresiasi terhadap dunia barista ini yang menyebabkan masih banyaknya orang yang menganggap sebelah mata. Profesi tidak bergengsi kerap disematkan pada orang-orang berprofesi dibalik dapur. Padahal enak atau tidak enaknya kopi tergantung pada sang peraciknya dan yang menjadi perhatian hanya kopi dan rasaya saja sedangkan barista sebagai pembuat minuman kopi kurang diperhatikan.(www.lifestyle.okezone.com diakses 9 Mei 2017 pukul 17.00 WIB)

Menurut Ardian Malana barista *instructor & professional coffee consultant*, naiknya kopi sebagai tren gaya hidup membuat kafe kopi merebak di kota-kota besar Indonesia. Kafe kopi ini memerlukan barista alias sang penyaji kopi bagi para konsumen hal itu yang membuat profesi barista menjanjikan. Seorang barista juga akan terus naik tingkat dengan pengalaman dan jam terbangnya yang semakin banyak. Tingkatan barista adalah mundur dari hilir ke hulu. Dari barista, biasanya jadi roaster (pemanggang biji kopi), kemudian jadi petani kopi. (www.travel.kompas.com diakses 9 Mei 2017 pukul 15.00 WIB)

Gambar 1.2

Sumber: www.cnnindonesia.com

Seni meracik kopi berbeda dengan memasak. Racikan kopi itu harus konsisten karena kopi yang sudah diracik tidak bisa dinikmati terlebih dulu layaknya masakan. *Bad shot* adalah sebutan untuk espresso yang tidak layak

disajikan. Jika terjadi kesalahan dalam pembuatan kopi, penikmat kopi tidak akan mau mencicipi minuman kopi dari barista tersebut. (www.cnnindonesia.com diakses pada tanggal 15 september pukul 22.00 WIB).

Berdasarkan informasi diatas masih adanya masyarakat yang belum mengerti dan cukup paham mengenai profesi barista yang sebenarnya karena kurang terekseposnya profesi ini. Namun dari informasi tersebut penikmat kopi berperan juga sebagai mana menilai barista dalam membuat dan menyajikan minuman kopi. Padahal profesi barista merupakan profesi yang bukan sekedar penyeduh biasa namun harus mempunyai keahlian dan menguasai teknik cara pembuatan kopi.

Disisi lain dalam *coffee shop* harus mempunyai barista yang berperan penting dalam menyajikan sebuah kopi. Barista secara tidak langsung menjadi ujung tombak sebagai penyaji atau peracik kopi yang terdapat dalam *coffee shop*. Tentu saja setiap barista mempunyai karakter berbeda-beda dalam menyajikan sebuah kopi, dimana biji-biji kopi pilihan akan tergantung pada barista tersebut. Setiap barista tentu saja mempunyai latar belakang yang berbeda-beda dalam kisahnya. Mulai dari motivasi untuk menjadi barista, orang-orang terpenting dibalik menjadikan sebagai barista, sampai tekhnik meracik kopi andalan barista yang berbeda-beda. Barista paling tidak harus mempunyai :

a. Kecepatan, harus cepat melayani pelanggan untuk pembuatan kopi dikarenakan agar menjaga kenyamanan pelanggan dengan penyajian kopi yang cepat.
b. Ketepatan, meracik kopi sesuai karena jika sedikit saja salah maka akan mengurangi kualitas.
c. Keramahan, barista diharuskan ramah kepada pelanggan dari pelanggan datang sampai pelanggan selesai menikmati pesanannya.
d. Keterampilan, keahlian barista dalam pembuatan menu sampai menyajikan menu.

(www.majalah.ottencoffee.co.id diakses pada tanggal 15 September 2016 pukul 20.00 WIB).

Kota Yogyakarta merupakan kota yang ikut meramaikan pusat kuliner yang ada di Indonesia. Dibuktikan pada tahun 2012 permintaan kopi dalam negeri indonesia telah mencapai lebih dari 250 ribu ton, segmen bisnis kedai kopi pun

selalu tumbuh lebih dari 10% dalam beberapa tahun terakhir kondisi ini menandakan bahwa bisnis kedai kopi memiliki potensi untuk dimasuki oleh para pelaku usaha. Membuat pengusaha kuliner di Yogyakarta sangat beraneka ragam seperti angkringan *cafe* sampai dengan restaurant besar yang menyediakan fasilitas kenyamanan bagi pengunjung. Akan tetapi bukan berarti hanya rumah makan maupun *cafe* saja yang mampu meramaikan kuliner di yogyakarta para pedagang kaki lima yang menjajakan makanannya di pinggir jalan juga banyak dan ramai dikunjungi oleh para wisatawan bahkan bisnis kaki lima ini juga menjadi salah satu bisnis yang menjanjikan. (www.kompasiana.com diakses 9 Mei 2017 pada pukul 15.00 WIB)

Menurut Echi Mahardika selaku pegiat kopi Yogyakarta dalam kurun waktu 2014-2016 cukup pesat. Setiap bulannya di Yogyakarta ada warung kedai kopi yang buka. Pada tahun 2013 sendiri tercatat terakhir 71 *coffee shop* yang sudah ada, ini tak lepas dari perkembangan gaya hidup masyarakat. Dalam kurun waktu 3 tahun , dari tahun 2014 sampai 2016 sudah ada 27 *coffee shop* yang sudah buka di kota Yogyakarta. Ini dapat dilihat dari jumlah kedai kopi yang diundang untuk menghadiri perayaan *Internaional Coffee day* yang diselenggarakan di kota Yogyakarta (www.jogja.tribunnews.com diakses 9 Mei pada pukul 18.00 WIB)

Acara *International Coffee day* yang ada di kota Yogyakarta pada bulan Oktober 2016 sebelumnya sudah pernah diselenggarakan. Acara pertama dilaksanakan pada bulan Oktober tahun 2015, namun pada acara pertama tidak semua *coffee shop* yang diundang ke acara tersebut melainkan hanya 30 *coffee shop* dan 150 barista saja. Acara tersebut berisikan sama dengan acara kali keduanya membagikan 1000 kopi gratis untuk penikmatnya. Tidak disangkanya para penikmat kopi ternyata sungguh ikut berpartisipasi dalam acara tersebut dibuktikannya 1700 kopi yang sudah dibagikan. (www.ceritamakan.com diakses 9 Mei pada pukul 18.00 WIB)

. Karena kesuksesan acara pertama, pada acara kali keduanya *International Coffee Day* sendiri mengundang seluruh *coffee shop* yang ada di kota Yogyakarta. Acara tersebut diselenggarakan lagi berisikan 98 *coffee shop* yang berada di Yogyakarta dan berisikan lebih dari 200 barista yang ikut serta di acara tersebut. *International Coffee Day* digiatkan oleh *International Coffee Organization.* Acara

tersebut digiatkan untuk menemukan para penikmat kopi dengan barista dengan membagikan 1000 kopi gratis. (www.internationalcoffeeday.org diakses 9 Mei 2017 pada pukul 16.00 WIB).

Gambar 1.3

Barista

Sumber : Oleh penulis

Berdasarkan data-data di atas penulis membuat karya akhir berupa film dokumenter "Dari tangan Sang Ahli Yogyakarta (Barista)". pada film ini penulis ingin mengangkat mengenai profesi barista tersebut. Penulis ingin mengangkat mengenai profesi barista dikarenakan dari karya terdahulu film dokumenter bertemakan kopi belum ada yang mengangkat mengenai orang yang berprofesi sebagai barista. Penulis juga mengambil latar tempat kota Yogyakarta pada film dokumenter ini.

Penulis disini mengambil 3 tempat *café* yang berada di Yogyakarta yaitu :

1. LUK, kedai kopi ini mempunyai konsep ngopi sambil membaca buku karena disediakan berbagai macam buku bacaan dengan gratis membacanya.
2. Awor, kedai kopi mempunyai konsep *gallery* dimana pada setiap bulan kedai kopi ini melangsungkan pameran seni foto.
3. Lagani, kedai kopi ini yang sedang populer dikalangan anak muda kota Yogyakarta (www.harianjogja.com diakses 9 Mei 2017 pukul 17.00 WIB).

Penulis memilih kedai kopi tersebut dikarenakan juga, barista dari *cafe* tersebut mempunyai latar yang berbeda-beda. Penulis akan mewawancarai 3 orang barista. Kemudian penulis juga memilih tempat perayaan memperingati *International*

Coffee Day yang digiatkan oleh *International Coffee Organization*. Pada film dokumenter ini penulis juga mewawancarai seorang roaster atau pemasak biji kopi dan 5 orang penikmat kopi yang sering berkunjung pada *café-café* diatas tersebut. Dintaranya 2 orang penikmat kopi Lagani, 2 orang penikmat kopi Luk dan seorang penikmat kopi Awor. Penulis ingin mengetahui apa itu profesi barista yang ada di Yogyakarta saat ini. Kemudian penulis ingin mengetahui apa latar belakang memilih berprofesi barista, sudut pandang pemasak biji kopi mengenai keterkaitannya dengan profesi barista dan juga sudut pandang penikmat kopi mengenai profesi barista yang ada di Yogyakarta.

1.2 Fokus Permasalahan

1. Bagaimana pandangan barista mengenai profesi barista tersebut di dalam film dokumenter Dari Tangan Sang Ahli Yogyakarta (Barista) ?
2. Apa yang melatar belakangi 3 orang dalam memilih profesi barista tersebut di dalam film dokumenter Dari Tangan Sang Ahli Yogyakarta (Barista) ?
3. Bagaimana barista meracik minuman kopi supaya lebih baik lagi di dalam film dokumenter Dari Tangan Sang Ahli Yogyakarta (Barista) ?

1.3 Tujuan

1. Memberikan informasi mengenai profesi barista yang terdapat pada film dokumenter Dari Tangan Sang Ahli Yogyakarta (Barista).
2. Mengetahui latar belakang orang tersebut ingin menjadi barista yang terdapat pada film dokumenter Dari Tangan Sang Ahli Yogyakarta (Barista).
3. Memberikan informasi agar meracik kopi dengan baik yang terdapat pada film dokumenter Dari Tangan Sang Ahli Yogyakarta (Barista).

1.4 Manfaat

a. Aspek teoritis

Manfaat teoretis dari proyek akhir ini adalah agar menambah pengetahuan dalam pengembangan teori sinematografi yang berkaitan dengan ilmu komunikasi khususnya produksi film.

b. Aspek praktis

Adapun manfaat praktis dari proyek akhir ini adalah

Untuk masyarakat

Dapat memberikan informasi dan edukasi kepada masyarakat bahwa barista bukan hanya profesi penyaji kopi melainkan barista dapat dibilang sebagai pekerja seni yang profesional serta proses penyajian kopi yang cukup beragam.

1.5 Konsep Perencanaan Karya Akhir

Dalam pembuatan film dokumenter ini, penulis membagi proyek menjadi 3 bagian: pra produksi, produksi, pasca produksi.

1.5.1 Draft Konsep Pra Produksi

Alur Pembuatan Karya:

a. Pra Produksi

Pada tahap pra produksi, penulis mencari data-data terkait objek dan subjek serta melakukan survei langsung ke lokasi dimana subjek berada. Selagi survei dilakukan, kegiatan berikutnya penulis adalah membuat naskah. Pembuatan naskah ini dilakukan langsung di lapangan. Dengan harapan, naskah yang ditulis sesuai dengan realitas yang terjadi di lapangan. Setelah itu, penulis menentukan jadwal-jadwal shooting yang termasuk ke dalam *timeline* produksi.

b. Produksi

Dalam tahap produksi, penulis melakukan pengambilan gambar di lapangan. Yang baik terdiri dari kebutuhan audio serta visual. Kegiatan yang dilakukan di lapangan untuk pemenuhan kebutuhan audio serta visual yaitu dengan cara mengunjungi objek dari film, melakukan wawancara kepada narasumber, serta pengumpulan data-data pendukung lainnya agar karya yang dihasilkan lebih akurat.

Teknik pengambilan gambar yang dilakukan oleh penulis adalah dengan menggunakan teknik pengembilan gambar *handheld.* Penulis menggunakan teknik ini dikarenakan oleh keterbatasan waktu, alat, serta

sumberdaya manusia. Selain karena keterbatasan tersebut, apabila dengan teknik ini dapat dibungkus dengan kreativitas, maka dapat menghadirkan kesan yang lebih nyata kepada penonton.

c. Pasca Produksi

Dalam memproduksi film dokumenter ini, penulis menggunakan kamera *DSLR* dengan beberapa lensa pendukung diantaranya, lensa 18-55mm, dan lensa fix 50mm untuk keperluan pengambilan gambar. Penggunaan kamera *DSLR*, atas pertimbangan penyimpanan data yang dihasilkan oleh kamera lebih mudah diakses dan ringan, kamera DSLR menggunakan media penyimpanan data dengan *System Digital Card* atau *SD Card*. Penggunaan *DSLR* dengan media penyimpanan *MMC* dan *CF* akan menghasilkan data dalam format digital video, dan dalam format *.MOV*. Data dengan format *.MOV* ini data dapat langsung digunakan pada software editing seperti *Adobe Premiere Pro* dan *Adobe After Effec*t, sehingga penulis tidak perlu lagi melakukan proses convert data untuk melakukan proses editing.

Lalu proses editing akan masuk pada beberapa tahap yang terbagi atas keperluan gambar dan suara yaitu, *Offline Editing, Music Scoring, Online Editing, Color Grading dan Mastering.*

1. *Offline editing*

Dilakukan untuk mendapatkan gambaran secara kasar hasil gambar yang diinginkan. Dalam pembuatan film dokumenter ini, offline editing yang dilakukan adalah memilih shot gambar yang baik, kemudian mengatur letak posisinya untuk menciptakan keterpaduan dan kesinambungan dalam gambar yang akan diedit sehingga menciptakan sebuah cerita yang kontinuiti dengan gambar yang dinamis.

2. *Online Editing*

Dalam sebuah film fungsi *online editing* ialah salah satu proses akhir dimana penulis akan memasukkan ilustrasi, narasi, efek, koreksi warna, dan lain-lain sehingga hasil dari *online editing* bisa langsung menjadi sebuah film yang utuh.

3. *Music Scoring*

Proses ini dilakukan karena berfungsi untuk menciptakan irama yang struktural dan merangsang tanggapan emosional yang bertujuan memperjelas dan memperkuat makna gambar visual.

1.5.2 Data Khalayak Saran

i. Demografis

1) Usia : 20 – 40 tahun

2) Pekerjaan: Masyarakat

3) Jenis Kelamin : Pria dan wanita

ii. Psikografis

Secara psikografis, target *audience* film dokumenter "Dari tangan Sang Ahli Yogyakarta (Barista)" adalah masyarakat luas yang belum mengenal kopi. Target Dokumenter ini ditunjukan untuk dewasa.

1.5.3 Tujuan Media yang digunakan

Media yang akan digunakan untuk mempublikasikan karya adalah *youtube*. *Youtube* digunakan penulis karena dapat diakses oleh siapa saja dan dimana saja, sehingga mudah untuk ditonton oleh masyarakat luas. Dengan mengunggah film dokumenter ini di *youtube* masyarakat bebas menikmati film tersebut tanpa mengeluarkan biaya atau tidak berbayar. Dikarenakan juga banyaknya film dokumenter yang diunggah di *youtube* itu dapat dilihat dari hasil karya terdahulu.

Youtube mempunyai lebih dari satu miliar pengguna hampir sepertiga dari semua pengguna internet dan setiap hari orang menonton ratusan juta jam video di *youtube*. (www.youtube.stastics.com diakses pada tanggal 9 Mei 2017 pada pukul 13.00 WIB)

1.5.4 Cara Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data pada skripsi karya akhir ini, dilakukan dengan beberapa cara yaitu:

a. Pengambilan gambar di lokasi secara langsung
b. Pengumpulan data seperti : berkas data audio dan visual baik berupa data digital maupun data mentah
c. Interview dengan subjek yang berkaitan dengan film
d. Pengumpulan bukti otentik berupa apa saja yang berkaitan dengan film

1.5.5 Lokasi dan Waktu

Pelaksanaan produksi program film “Dari tangan Sang Ahli Yogyakarta (Barista)” ini akan mengambil lokasi di kota Yogyakarta. Serta pengerjaan karya akhir ini diperkirakan akan berlangsung mulai dari bulan Oktober 2016 hingga November 2016. Berikut tabel perkiraan waktu tersebut

Tabel 1.1

Perencanaan Waktu Pengerjaan Film Dokumenter "Dari tangan Sang Ahli Yogyakarta (Barista)"

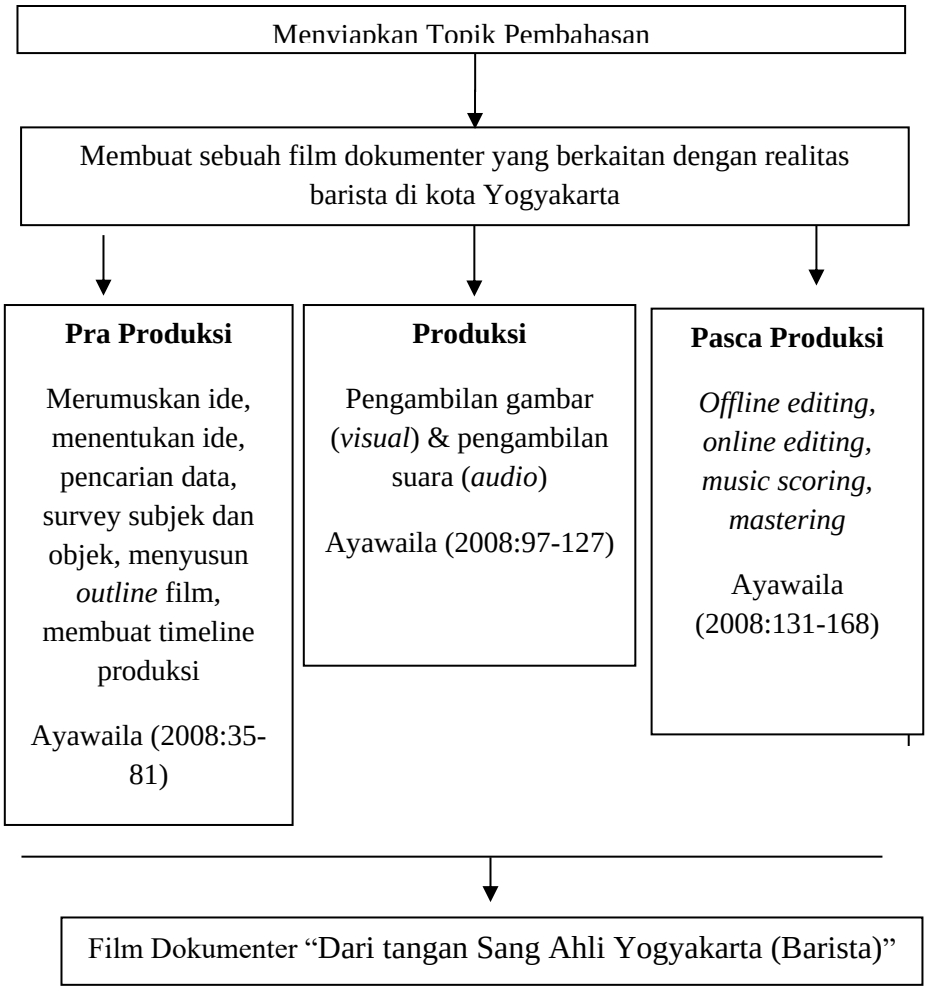
KEGIATAN	Waktu			
	September 2016	Desember 2016	Januari 2016	April 2016
Mencari topik pembahasan				
Mengumpulkan keseluruhan informasi melalui riset				
Menyusun proposal				
Seminar proposal				
Pengumpulan data melalui observasi				
Analisis data				
Editing				
Sidang Skripsi Karya Akhir				

Sumber : Hasil Olahan Penulis

1.1 Skema Rancangan Proyek

Bagan 1.1

Skema Rancangan Proyek



Sumber : hasil olahan penulis