

**DARI TANGAN SANG AHLI YOGYAKARTA (BARISTA)
UNIVERSITAS TELKOM**

**THE EXPERT HANDS FROM YOGYAKARTA (BARISTA)
UNIVERSITAS TELKOM**

Ahnaf Dian Ramadhan

Prodi S1 Ilmu Komunikasi

ahnafdian@telkomuniversity.ac.id

Abstrak

Kopi adalah minuman diseduh dibuat dari biji kopi panggang, yang mana adalah benih buah dari tanaman *Coffea*. Kopi memiliki banyak varian dan berbagai cara untuk memproses dengan berbagai peralatan yang mendukung. Barista adalah profesi yang tugasnya adalah untuk memproses biji kopi menjadi kopi agar siap disajikan untuk para pecinta kopi. Namun dengan masih banyaknya pandangan masyarakat awam yang belum mengerti mengenai profesi ini sering memandang sebelah mata profesi tersebut. Barista bukan semata-mata hanya penyeduh kopi biasa saja, melainkan menyeduh kopi dengan ilmu dan teknik tertentu. Pada khususnya, film dokumenter berjudul *Dari Tangan Sang Ahli Yogyakarta (Barista)* mengambil latar belakang dari barista yang bekerja di kedai kopi di kota Yogyakarta dikarenakan pertumbuhan kedai kopi di Yogyakarta cukup pesat. Dan kemudian pada film ini mengambil latar tempat acara *International Coffee Day* yang diselenggarakan di Yogyakarta. *International Coffee Day* sendiri tersebut merupakan acara yang digiatkan oleh *International Coffee Organization*. Dari masing-masing barista di Yogyakarta mempunyai cerita tersendiri mengenai dirinya sehingga bisa terjun ke dunia kopi dan memilih profesi tersebut. Dengan durasi film 18 menit 10 detik yang menggunakan metode *Direct Cinema* yang merupakan pendekatan film kepada subjek, dan secara teknis pengambilan gambar menyajikan suatu hal yang menarik dan memberikan penjelasan bahwasannya profesi bukan hanya penyeduh kopi biasa, profesi ini dapat dipelajari oleh siapa saja dan dimana pun. Serta profesi barista dapat dibilang unik serta menjanjikan apabila ditekuni.

Kata kunci : Film dokumenter, kopi ,Kota Yogyakarta, Kedai kopi, Barista

Abstract

Coffee is a brewed drink prepared from roasted coffee beans, which are the seeds of berries from the Coffea plant. Coffee has a lot of variants and various ways to process with various equipments that support. Barista is a profession whose the job is to process the coffee beans become coffee to be served to the coffee lovers. But so many points of view from common people who didn't

understand truly about this profession make barista underestimated. Barista is not only about brewing coffee, but it is also about brewing with knowledge and techniques. In particular, the documentary film entitled Dari Tangan Sang Ahli Yogyakarta (Barista) took the background from some barista working at coffee shops in Yogyakarta because coffee shops in Yogyakarta are growing rapidly. This film also took the background on International Coffee Day which was held in Yogyakarta. International Coffee Day itself was an event organized by International Coffee Organization. Every barista in Yogyakarta had their own stories about themselves which made them plunged into the world of coffee and chose that profession. This documentary film had the duration of 18 minutes 10 seconds and used Direct Cinema method, a film approaches to the subject. Technically, the shooting presented an interesting thing and gave explanation that this profession is not only about brewing coffee, this profession could be learned by everyone and everywhere. And barista could be assumed as a unique and promising profession if it was persevered.

Keywords: documentary film, coffee, Yogyakarta City, coffee shop, barista

1. Pendahuluan

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 ekstraksi 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 menggunakan kopi hitam.

5. *Caffe macchiato* adalah merupakan sejenis *ekspreso* 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 *ekspreso* yang disajikan dingin.
 9. Kopi instan adalah berasal dari biji kopi yang dikeringkan dan digranulasi
 10. Kopi irlandia adalah merupakan kopi yang dicampur dengan whisky
 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)

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 Handoyo pendiri *Abusea Bunch Caffeine Dealers* (ABCD). (www.bisnis.com diakses pada tanggal 9 Mei 2017 pukul 16.00 WIB). Kondisi seperti inilah 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 memiliki *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 diakses 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 enak kopi tergantung pada sang peraciknya dan yang menjadi perhatian hanya kopi dan rasanya 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)

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 teknik 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 pesannya.
- 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 *International 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).

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.

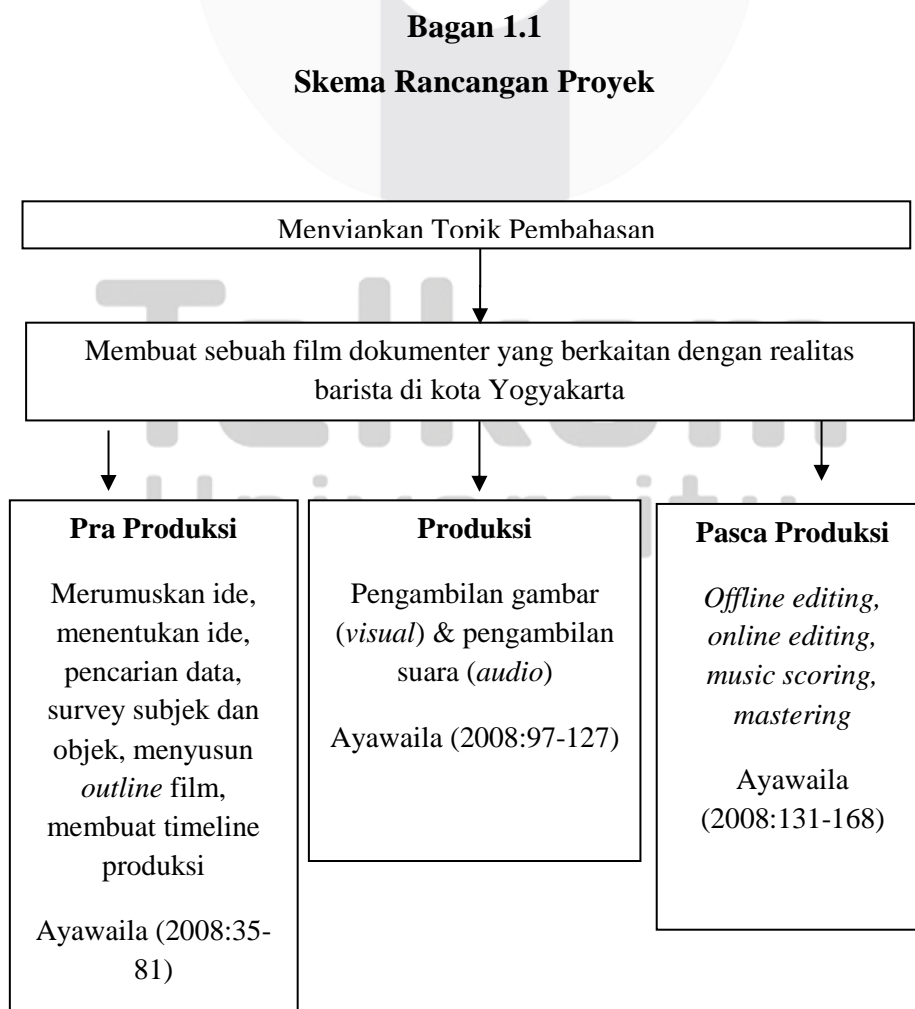
Penulis disini mengambil 3 tempat *café* yang berada di Yogyakarta yaitu :

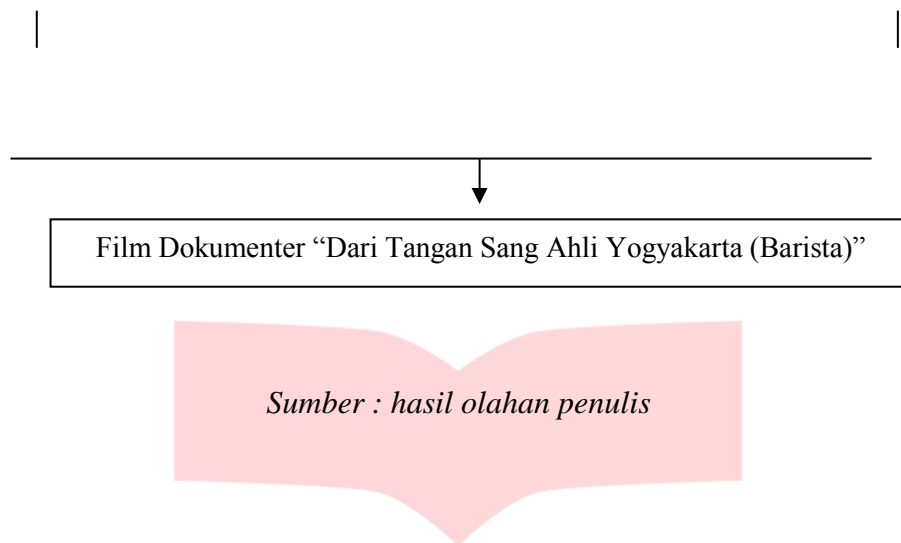
1. LUK, kedai kopi ini mempunyai konsep ngopi sambil membaca buku karena disediakan berbagai macam buku bacaan dengan gratis membacanya.
2. Awor, kedai kopi mempunyai konsep *gallery* dimana pada setiap bulan kedai kopi ini melangsungkan pameran seni foto.
3. Lagani, kedai kopi ini yang sedang populer 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. Diantaranya 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.

1.1 Skema Rancangan Proyek





2.Kajian Konseptual

2.1 Komunikasi Massa

Komunikasi massa pada dasarnya merupakan komunikasi satu arah, artinya komunikasi berlangsung dari komunikator (sumber) melalui media kepada komunikan (khalayak). Walaupun komunikasi massa dalam prosesnya bersifat satu arah, namun dalam operasionalnya memerlukan komponen lain yang turut menentukan lancarnya proses komunikasi. Komponen dalam komunikasi massa ternyata tidak sesederhana komponen komunikasi yang lainnya. Proses komunikasi massa lebih kompleks, karena setiap komponennya mempunyai karakteristik tertentu adalah sebagai berikut (Ardianto, 2004:36-42).

2.2 Film

Film merupakan media penyampaian pesan yang sangat ampuh. Karena terdiri dari suara dan gambar yang bergerak, dengan mudah penonton dapat menerima dan menangkap pesan yang ingin disampaikan pembuatnya. “Dengan kata lain, film merupakan media komunikasi massa yang mampu menimbulkan dampak pada masyarakat, karena film selalu mempengaruhi dan membentuk masyarakat berdasarkan muatan pesan (message) dibaliknya” (Sobur, 2004: 127).

2.3 Film Dokumenter

Dalam buku Dokumenter dari Ide sampai Produksi yang ditulis oleh Ayawaila (2008:12), definisi film dokumenter pertama kali dijabarkan oleh John Grierson pada tahun 1926 yaitu sebuah “laporan aktual yang kreatif” (Creative treatment of actuality). Grierson berpendapat tentang cara kreatif merepresentasikan suatu realitas melalui film dokumenter. Pembuat film dokumenter tetap mengacu pada hal-hal senyata mungkin tanpa ada rekayasa isi.

2.3 Sinematografi

Sinematografi merupakan hal penting dalam membuat sebuah karya visual. Tujuannya agar gambar yang dihasilkan lebih optimal dan memiliki estetika keindahan. Seorang sinematografer bertanggung jawab terhadap semua aspek visual seperti penggunaan kamera, pemilihan lensa, jenis filter, penggunaan lampu, dan sebagainya. Dalam buku *The Five C's of Cinematography* yang ditulis oleh Mascelli (1965) ada lima elemen penting dalam sinematografi yaitu Camera Angles, Continuity, Cutting, Close-Ups, dan Composition.

2.4 Tata suara

Dalam buku *Mari Membuat Film: Panduan Menjadi Produser* yang ditulis oleh Effendy (2009:67) tata suara berfungsi untuk memperkuat suasana atau mood sebuah film. Apabila sebuah film tidak menggunakan musik, maka dialog dan efek suara dirancang sedemikian rupa agar dapat memperkuat mood dan isi film. Menurut Effendy, tata suara dibagi menjadi 3 yaitu dialog, musik, efek suara.

2.5 Tata cahaya

Tata cahaya bertujuan untuk menerangi suatu objek agar terlihat jelas dengan menggunakan peralatan pencahayaan. Kamera membutuhkan sumber cahaya yang cukup agar berfungsi secara efektif. Seni tata cahaya memberikan tujuan khusus terhadap pandangan penonton mengenai suatu objek.

2.6 Barista

Menurut *Cambridge Dictionary* barista adalah pekerjaan pembuat kopi yang bekerja pada kedai kopi. Barista adalah sebutan untuk seseorang yang pekerjaannya membuat dan menyajikan kopi kepada pelanggan. Istilah Barista

merupakan arti dari 'Bartender' dalam bahasa Italia yang secara khusus mempersiapkan dan menyajikan espresso dan minuman yang berbasis espresso. (www.majalah.ottencoffee.co.id diakses pada tanggal 15 September 2016 pukul 20.00 WIB).

3. Pembahasan

3.1. Metode Pembuatan Film Dokumenter

3.1.1 *Direct Cinema*

Secara non teknis bentuk dokumenter ini lebih mengutamakan pendekatan pembuat film kepada subjek. Kehadiran pembuat film dengan kameranya akan lebih diterima sebagai bagian dari keseharian subjek. Tujuannya agar informasi yang didapat secara spontan dan natural agar menghadirkan kesan intim antara subjek dengan penonton. Mengingat perlu beberapa waktu dalam mempersiapkannya sehingga dapat mengakibatkan ketinggalan moment. Selain itu, skenario formal tidak dianggap penting mengingat moment-moment yang didapat mengalir apa adanya dan pembuat film bertindak pasif.

3.2. Objek dan Subjek Penelitian

3.2.1 Objek

Film dokumenter “Dari Tangan Sang Ahli Yogyakarta (Barista)” adalah sebuah film dokumenter yang menyoroti tentang beberapa barista *coffee shop* yang berada di kota Yogyakarta. Maka dari itu yang menjadi objek penelitian pada film ini adalah *coffee shop* dan *Festival International Coffee Day* di kota Yogyakarta

1. Tempat : Lagani Yogyakarta (Dari tahun 2013)

Gambar 3.1



Sumber: oleh penulis

Alamat : Jalan Cendrawasih Komplek kolombo No 4, Sleman,
Caturtunggal, Sleman, Kabupaten Sleman, Daerah
Istimewa Yogyakarta

Lagani *coffee shop* dipilih karena tempat ini merupakan tempat ngopi yang sedang populer dikalangan anak muda khususnya di kota Yogyakarta (www.harianjogja.com diakses 9 Mei 2017 pukul 17.00 WIB).

2. Tempat : Awor Yogakarta (Dari tahun 2014)

Gambar 3.2



Sumber: oleh penulis

Alamat : Jalan C Simanjuntak Ruko Yap Square 11 B,

Terban, Gondokusuman, Kota Yogyakarta

Awor *coffee shop* dipilih karena *coffee shop* ini cukup menarik dikarenakan mempunyai konsep yang terbilang unik. *Coffee shop* ini menggabungkan konsep kedai kopi dan *gallery*. Dimana setiap bulannya kedai kopi ini selalu memamerkan hasil seni khususnya foto dari orang-orang yang ikut berpartisipasi ingin memerkan hasil karya seninya.

3. Tempat : Luk Yogyakarta (Dari tahun 2014)

Gambar 3.3



Sumber: oleh penulis

Alamat : Jl. Tantular, Condongcatur, Kec. Depok

LUK *coffee shop* dipilih karena *coffee shop* ini mempunyai konsep kedai kopi dan buku. Dimana pelanggan dalam menikmati kopi dapat dimanjakan sambil membaca buku-buku yang telah tersedia. Uniknya buku-buku yang disediakan pada kedai kopi tersebut adalah sumbangan dari konsumen yang ingin menyumbang. Tak hanya itu LUK *coffee shop* menarik karena di kedai kopi tersebut sering diadakan bedah buku gratis dan diskusi buku sambil menikmati kopi.

4. Tempat : Sahid J-walk mall (*International Coffee Day*)

Gambar 3.4



Sumber: oleh penulis

Alamat : Jalan Babarsari No. 2, Caturtunggal,
Depok, Kabupaten Sleman, Kota Yogyakarta

3.2.2 Subjek

Yang menjadi subjek penelitian adalah 4 barista, seorang roaster dan 5 penikmat kopi yang berada di *coffee shop* kota Yogyakarta

A. Barista

Barista yang dipilih sebagai narasumber mempunyai latar belakang yang berbeda-beda dalam mengenal kopi maupun menjadi barista.

Gambar 4.0



Sumber: oleh penulis

Nama : Anaz
Umur : 25 tahun
Kedai Kopi : Lagani
Pekerjaan : Barista
Lama Bekerja : 3 tahun menjadi barista dari tahun 2013-2016

Keunikan : Sering menjuari lomba *latte art* yang diselenggarakan di Yogyakarta dan menjadi salah satu *talent* pendukung barista yang akan bermain di film filosofi kopi 2.

Barista yang bernama Anaz ini adalah barista yang bekerja pada Lagani *coffee shop*. Barista ini pada dulunya bisa dibilang bukan penikmat kopi tapi karena rasa penasarannya dengan kopi Anaz mulai mencicipi dan menyukai kopi. Dari rasa penasaran itulah melatar belakangi keinginan Anaz ingin menjadi seorang barista. Menurut Anaz barista merupakan suatu pekerjaan yang layak disandingkan dengan sebuah pekerjaan pada umumnya bukan hanya pembuat kopi saja. Anaz diberi pelatihan teknik membuat kopi pada awalnya di kedai kopi Lagani tersebut sebelum akhirnya dia bisa dibilang barista. Dengan kegigihannya di dunia kopi khususnya pada bidang barista menjadikan Anaz barista yang sangat berprestasi dalam perlombaan *latte art*.

Gambar 4.1



Sumber: oleh penulis

Nama : Ferry
Umur : 29 tahun
Kedai Kopi : Awor
Pekerjaan : Barista
Lama Bekerja : 2 tahun menjadi barista dari tahun 2014-2016
Keunikan : Belajar ilmu barista dengan *otodidak* melihat internet.

Barista yang bernama Ferry ini adalah barista yang bekerja di Awor *coffee shop*. Barista ini pada dulunya mengakui bahwa ia adalah penikmat kopi dan penggemar barista khususnya dari luar negeri. Karena rasa ingin taunya akan barista ia mempelajari cara pembuatan kopi melewati media internet *youtube*. Dengan demikian dapat dilihat bahwasannya memepelajari sesuatu bisa dimana saja dan kapan saja, hal itu yang membuktikan Ferry sekarang dapat bekerja pada Awor *coffee shop* sebagai seorang barista. Ia pun berpendapat bahwa barista pekerjaan yang profesional.

Gambar 4.2



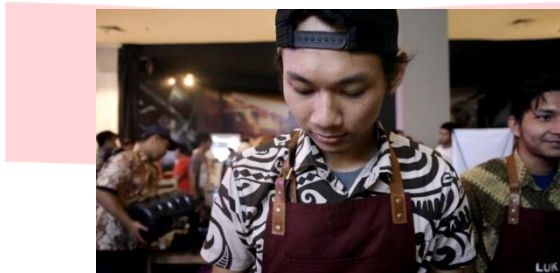
Sumber: oleh penulis

Nama : Khudun
 Umur : 19 tahun
 Kedai Kopi : Luk
 Pekerjaan : Barista
 Lama Bekerja : 2 tahun menjadi barista dari tahun 2014-2016
 Keunikan : Menjadi barista karena tuntutan hidup mandiri karena Khudun merantau berasal dari kota Bengkulu. Namun Khudun justru menikmati profesinya menjadi barista dan tak mau melepaskan profesi tersebut.

Barista yang bernama Khudun ini adalah barista yang bekerja di LUK *coffee shop*. Barista ini mengenal dunia kopi dengan tidak sengaja. Karena tuntutan dalam dirinya agar hidup mandiri membuat dirinya terjun kedalam dunia barista. Khudun berpendapat bahwasannya dunia barista adalah dunia yang menjanjikan untuk kedepannya. Khudun mempelajari teknik pembuatan kopi berawal dari tempat pertamanya bekerja di LUK *coffee shop*. Berkat keyakinannya tersebut

Khudun berhasil menjuarai lomba beberapa *latte art* yang diselenggarakan di Yogyakarta.

Gambar 4.3



Sumber: oleh penulis

Nama : Pandu
 Umur : 23 tahun
 Kedai Kopi : Luk
 Pekerjaan : Barista
 Lama Bekerja : 4 tahun menjadi barista dari tahun 2012-2016
 Keunikan : Pandu merupakan barista yang cukup berpengalaman karena sudah 4 tahun dia menekuni bidang ini. Dengan pengalamannya tersebut membuat pandu selalu memperoleh juara lomba dalam bidang pembuatan kopi dengan teknik *manual brewing*.

Barista yang bernama pandu ini adalah barista yang bekerja di LUK *coffee shop*. Barista ini memang sedari awal mengenal dunia kopi ingin menjadi barista. Dengan pengalamannya yang sudah 4 tahun dibidang barista membuatnya berprestasi dibidang perlombaan *manual brewing*. Pandu mempelajari cara membuat kopi atau menjadi barista di kedai kopi pertamanya sebelum ia pindah ke LUK *coffee shop*. Ia menjadi salah satu barista yang turut berpartisipasi dalam acara *International Coffee Day* yang diselenggarakan di kota Yogyakarta

B. Roaster

Roaster adalah profesi pemasak biji kopi. Narasumber tersebut dipilih karena sudah cukup lama terjun di dunia kopi. Dengan demikian melalui narasumber tersebut ingin mengetahui sudut pandang barista dari segi roaster dan

juga ingin melihat pendapat keterkaitan roaster dengan barista apakah ada suatu berkesinambungan atau tidak yang nantinya akan berdampak ke barista.

Gambar 4.4



Sumber: oleh penulis

Nama : Andre
 Umur : 29 tahun
 Kedai kopi : Topgear
 Pekerjaan : *Roaster bean*
 Lama Bekerja : 2 tahun menjadi barista dari tahun 2010-2012
 4 tahun menjadi roaster dari tahun 2012-2016
 Keunikan : Andre adalah salah satu pegiat kopi di Yogyakarta.
 Dengan pengalaman yang terbilang lama mengenal dunia kopi dari kopi belum menjamur sampai sekarang kopi sudah mulai menjamur di masyarakat membuat andre cukup berpengalaman di dunia kopi.

C. Penikmat Kopi

Penikmat kopi yang dipilih sebagai narasumber, masing-masing adalah penikmat kopi dari *coffee shop* yang berbeda. Penikmat kopi dipilih sebagai narasumber untuk memberikan pendapat dan sudut pandang barista serta pandangan dalam dunia kopi. Dikarenakan dari setiap penikmat kopi mempunyai pendapat yang berbeda mengenai pandangan kopi dan juga barista selaku pembuat minuman kopi. Pada film dokumenter ini penikmat kopi dipilih secara acak dari masing-masing *coffee shop* yang sudah dipilih.

Gambar 3.5

Sumber: oleh penulis

Penikmat kopi LUK

Nama : Afiq
 Umur : 23 tahun
 Pekerjaan : Pegawai Swasta
 Metode yang digemari : V60/*pour over*

Menyukai kopi sudah 3 tahun dari mulai 2013-2016

Afiq menceritakan bahwa kopi yang sering diminumnya adalah *single origin* khas Indonesia. Seperti halnya gayo, sidikalang, wamena, toraja, bali, sipirok, ciwidey. Pada dasarnya sudah mencicipi kopi *Arabica* maupun *robusta*. Afiq dapat mengkonsumsi kopi sehari 2 kali atau sesuai kebutuhan.

Gambar 3.6

Sumber: oleh penulis

Penikmat kopi Lagani

Nama : Nawal
 Umur : 23 tahun
 Pekerjaan : Mahasiswa
 Metode yang digemari : V60/*pour over* dan tubruk

Menyukai kopi sudah 3 tahun dari mulai 2013-2016

Nawal menceritakan bahwa kopi yang sering diminum *single origin* khas Indonesia. Seperti halnya gayo, sidikalang, wamena, toraja, bali, sipirok, ciwidey. Pada dasarnya sudah mencicipi kopi *Arabica* maupun *robusta*. Nawal dapat mengkomsumsi kopi sehari 1 kali atau sesuai kebutuhan..

Gambar 3.7



Sumber: oleh penulis

Penikmat kopi Lagani

Nama : Rudy
Umur : 26 tahun
Pekerjaan : Pegawai swasta
Metode yang digemari : *Latte Art*

Menyukai kopi sudah 3 tahun dari mulai 2013-2016

Rudy menceritakan sudah mencoba jenis kopi *Arabica* maupun *robusta*. Namun Rudy lebih suka mengkonsumsi *cappucinno* dikarenakan unik penyaajiannya. Rudy dapat mengkonsumsi kopi 2 kali sehari atau sesuai kebutuhan.

Gambar 3.8



Sumber: oleh penulis

Penikmat kopi LUK

Nama : Bangok
Umur :26 tahun
Pekerjaan : Pegawai Negeri
Metode yang digemari : *Coldbrew*

Menyukai kopi sudah 2 tahun dari mulai 2014-2016

Bangkok menceritakan sudah mencoba jenis kopi *Arabica* maupun *robusta*. Namun Bangkok lebih suka mengonsumsi *coldbrew* minuman kopi hitam yang dibuat dingin karena rasanya unik. Bangkok dapat mengonsumsi kopi 2 kali sehari atau sesuai kebutuhan.

Gambar 3.9



Sumber: oleh penulis

Penikmat kopi Awor

Nama : Baqi
Umur : 23 tahun
Pekerjaan : Pegawai Swasta
Metode yang digemari : *pour over/v60*, tubruk, dan *aeropress*
Menyukai kopi sudah 4 tahun dari mulai 2012-2016

Baqi menceritakan bahwa kopi yang sering diminum *single origin* khas Indonesia. Seperti halnya gayo, sidikalang, wamena, toraja, bali, sipirok, ciwidey. Pada dasarnya sudah mencicipi kopi *Arabica* maupun *robusta*. Baqi dapat mengonsumsi kopi sehari 3 kali atau sesuai kebutuhan..

3.3 Alat Yang Digunakan

Tabel 3.1

Alat

No	Alat
1.	DSLR Canon 5D Mark II
2.	Lensa USM 24-70/ f 2.8
3.	Microphone
4.	Tripod
5.	Lighting

3.4 Script Film

1. Estimasi Durasi Film : 15 menit++
2. Jenis Dokumenter : *Direct Cinema*
3. Gaya Dokumenter : Potret
4. Jadwal *shooting* film:
 - a. Hari 1
Mengambil *stock* gambar pada acara *International Coffee Day*.
 - b. Hari 2
Mengambil *stock establish* film suasana kedai kopi dan pembuatan kopi.
 - c. Hari 3
Mengambil *stock* gambar wawancara pada penikmat kopi.
 - d. Hari 4
Mengambil *stock gambar* wawancara roaster dan *establish* pembuatan biji kopi.
 - e. Hari 5
Mengambil *stock gambar* wawancara barista.

Tabel 3.2

Script Film

No	VIDEO		SOUND
1.	Scene 1	Gambar <i>opening</i> pembuatan minuman kopi disertai penjelasan barista	SFX : Lagu
2.	Scene 2	Gambar suasana <i>Event International Coffee Day</i> disertai pembuatan kopi	SFX : Lagu, Wawancara Sumber
3.	Scene 3	Gambar pengolahan biji kopi. Penjelasan proses <i>roasting</i> serta pendapat roaster mengenai barista	SFX : Lagu, Wawancara Sumber
4.	Scene 4	Gambar pendapat arti singkat barista oleh penikmat	SFX : Lagu, Wawancara Sumber
5.	Scene 5	Gambar <i>establish</i> barista dan <i>coffee shop</i>	SFX : Lagu
6.	Scene 6	Penjelasan latar belakang dari barista	SFX : Lagu, Wawancara Sumber
7.	Scene 7	Gambar informasi mengenai proses pembuatan kopi	SFX : Lagu
8.	Scene 8	Penjelasan barista mengenai profesinya	SFX : Lagu, Wawancara Sumber
9.	Scene 9	Gambar <i>establish</i> kopi	SFX : Lagu
10.	Scene 10	Pendapat sudut pandang penikmat kopi mengenai barista	SFX : Lagu, Wawancara

			Sumber
11.	Scene 11	Harapan yang disampaikan oleh barista dan roaster mengenai profesi barista	SFX : Lagu, Wawancara Sumber
12	Scene 12	<i>Closing establish</i> barista	SFX : Lagu

3.5 Estimasi Biaya

Tabel 3.3
Estimasi Biaya

1.	Alat	
	Lighting	Rp.150.000/hari
	Microphone	Rp.150.000/hari
2.	Biaya Operasional	Rp.800.000

4.Simpulan

Berdasarkan hasil kegiatan produksi yang didapat di lapangan, penulis pada tahap pra produksi melakukan observasi atau riset agar mendapat informasi yang mendalam untuk kebutuhan penulisan konsep. Pada tahap produksi, penulis melakukan pengambilan gambar sesuai dengan konsep yang telah dibuat. Pada tahap pasca produksi penulis melakukan pemilihan gambar agar hasil dari film tetap pada konsep serta dapat mencapai tujuan dalam pembuatan karya akhir ini. Berdasarkan konten atau isi dari film dokumenter “Dari Tangan Sang Ahli Yogyakarta (Barista)” dapat diambil kesimpulan bahwa profesi barista merupakan profesi yang cukup mempunyai tanggung jawab dimana dalam proses pembuatan minuman kopi barista sebagai orang yang bertanggung jawab atas cita rasa kopi itu sendiri karena setiap kopi mempunyai cita rasa yang berbeda, sehingga tugas barista dapat memunculkan cita rasa yang dimiliki oleh kopi tersebut. Barista juga dapat dibilang sebagai peracik seni dalam bidang makanan atau minuman sehingga profesi barista bukan hanya

sekedar penyeduh kopi biasa. Penulis juga dapat menyimpulkan disini bahwasannya profesi barista, profesi yang cukup unik, menjanjikan, serta dapat ditekuni sebagai salah satu profesi yang bisa dicoba oleh siapa saja.



DAFTAR PUSTAKA

Telkom
Universitu

Buku :

Ardianto, Elvinaro dan Erdiyana Lukiati Komala. 2004. Komunikasi massa suatu pengantar. Bandung: Simbiosis Rekatama Media

Ayawaila, G. R. 2008. Dokumenter: Dari ide sampai Produksi. Jakarta: FFTVIKJ PRESS

Magnis, Frans dan Suseno. 1999. Pemikiran Karl Marx. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama

Marx dan Engels. 2015. Manifesto Partai Komunis. Bandung: Ultimus

Rakhmat, Jalaluddin. 2012. Psikologi Komunikasi. Bandung: Remaja Rosdakarya

Mascelli, Joseph. 2010. The five C's of Cinematography. Fakultas Film dan Televisi IKJ: jakarta

Laminantang, Franciscus Theojunior, 2013. Pengantar Ilmu Broadcasting dan Cinematography. Jakarta: In Media

Sobur. A. 2004. Semiotika Komunikasi. Bandung: Remaja Rosdakarya.

Effendy, Onong Uchjana. 2003. Ilmu Komunikasi Teori dan Praktek. Cetakan kesembilanbelas. Bandung. PT Remaja Rosda

Web:

<http://kompasiana.com//>

<http://jogja.tribunnews.com//>

<http://lifestyle.okezone.com//>

<http://lifestyle.kompas.com//>

<http://yoube.stastics.com//>

<http://forumpenikmatkopi.com//>

<http://cambridge.dictionary.or//>

<http://bisnis.com/>

<http://ceritamakan.com>

<http://travel.kompas.com//>

<http://cnindonesia.com//>

<http://majalah.ottencoffee.co.id//>

<http://dpreview.com//>

<http://bhphotovideo.com//>

<http://youtube//>



Telkom
University