BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Film bermula pada akhir abad ke-19 sebagai teknologi baru, tetapi konten dan fungsi yang ditawarkan masih sangat jarang. Film kemudian berubah menjadi alat presentasi dan distribusi dari tradisi hiburan yang lebih tua, menawarkan cerita, panggung, musik, drama, humor, dan trik teknis bagi konsumsi populer.[1]

Film adalah karya cipta seni dan budaya yang merupakan media komunikasi massa pandang-dengar yang dibuat berdasarkan asas sinematografi dengan direkam pada pita seluloid, pita video, piringan video dan/atau bahan hasil penemuan teknologi lainnya dalam segala bentuk, jenis dan ukuran melalui proses kimiawi, proses elektronika, atau proses lainnya, dengan atau tanpa suara, yang dapat dipertunjukkan dan/atau ditayangkan dengan sistem mekanik, elektronik dan/atau lainnya.

Film merupakan pranata sosial dan media komunikasi massa. Pranata sendiri diambil dari kata "nata" (bahasa jawa) yang berarti menata artinya film mempunyai fungsi mempengaruhi orang, baik bersifat negatif ataupun positif bergantung dari pengalaman dan pengetahuan individu.[2] Film yang baik adalah film yang bisa dirasakan manfaatnya oleh masyarakat, dimana pesan yang

[1]Denis McQuail. *Teori Komunikasi Massa*. Edisi 6. Jakarta: Salemba Humanika. 2011. Hlm 35
[2] Anton Mabruri. *Manajemen Produksi Program Acara Televisi Format Acara Drama*. Jakarta: PT. Grasindo. 2013. Hlm 2-3

UNIVERSITAS MERCU BUANA
http://digilib.mercubuana.ac.id/

disampaikan atau tujuan yang dirancang oleh produser dan sutradara bisa sampai kepada penontonnya.[3]

Film terbagi menjadi 3 jenis. Berikut di bawah ini jenis-jenis film yang biasa diproduksi untuk berbagai keperluan.[4] Diantaranya adalah:

1. Film Cerita Panjang *(Feature-Length Films)*

   Film dengan durasi lebih dari 60 menit lazimnya berdurasi 90-100 menit. Film yang diputar di bioskop umumnya termasuk dalam kelompok ini. Beberapa film, misalnya Dances With Wolves yang berdurasi lebih dari 120 menit. Film-film produksi India yang cukup banyak beredar di Indonesia, rata-rata berdurasi hingga 180 menit.

2. Film Cerita Pendek *(Short Films)*

   Durasi film cerita pendek biasanya dibawah 60 menit. Di banyak negara seperti seperti Jerman, Australia, Kanada, dan Amerika Serikat, film cerita pendek dijadikan laboratorium eksperimen dan batu loncatan bagi seseorang/ sekelompok orang untuk kemudian memproduksi film cerita panjang. Jenis film ini banyak dihasilkan oleh para mahasiswa jurusan film atau orang/kelompok yang menyukai dunia film dan ingin berlatih membuat film dengan baik. Sekalipun demikian, ada juga orang yang memang mengkhususkan diri untuk memproduksi film

[3]Panca Javandalasta. 5 Hari Mahir Bikin Film. Surabaya: Mumtaz Media. 2011. Hlm 1
[4]Panca Javandalasta. 5 Hari Mahir Bikin Film "jangan Cuma bisa nonton, ayo bikin film sendiri", Surabaya: Mumtaz Media. 2011. Hlm 1

UNIVERSITAS MERCU BUANA

http://digilib.mercubuana.ac.id/

pendek, umumnya hasil produksi ini dipasok ke rumah-rumah produksi atau saluran televisi.

3. Film Dokumenter *(Documentary Films)*

Dokumenter adalah sebutan yang diberikan untuk film pertama karya Lumiere bersaudara yang berkisah tentang perjalanan (travelogues) yang dibuat sekitar tahun 1890-an. Tiga puluh enam tahun kemudian, kata 'dokumenter' kembali digunakan oleh pembuat film dan kritikus film asal Inggris, John Grierson, untuk film Maona (1926) karya Robert Flaherty.

Istilah dokumenter pertama kali digunakan oleh pembuat film dan kritikus film asal Inggris John Grierson melalui filmnya yang berjudul Maona (1926). John Grierson berpendapat dokumenter merupakan cara kreatif mempresentasikan realitas. Dokumenter adalah suatu karya film atau video berdasarkan realita serta fakta peristiwa. Dokumenter pada awalnya merupakan film non cerita. Hanya terdapat dua tipe film non cerita, yakni: film dokumenter dan film faktual. Jadi dapat disimpulkan dokumenter adalah termasuk jenis film non-fiksi yang menceritakan realita/kenyataan suatu peristiwa tertentu. Dokumenter juga menyajikan realita melalui berbagai cara untuk berbagai macam tujuan antara lain: penyebarluasan informasi, pendidikan, dan propaganda bagi orang atau kelompok tertentu. Dokumenter bukan menciptakan kejadian/ peristiwa,tetapi merekam peristiwa atau kejadian yang benar-benar terjadi tidak direkayasa.[5]

[5] Anton Mabruri. *Manajemen Produksi Program Acara Televisi Format Acara Drama*. Jakarta: PT. Grasindo. 2013. Hlm 4-5

UNIVERSITAS MERCU BUANA

http://digilib.mercubuana.ac.id/

Film dokumenter kerap digunakan sebagai media kritik sosial dengan memotret hal-hal kelam dalam negara seperti potret kehidupan masyarakat miskin atau kesenjangan sosial yang terjadi dalam suatu negara. Selain itu film dokumenter juga digunakan untuk membuat film biografi suatu tokoh.Mencuplik dari buku yang berjudul *Dokumenter: Dari Ide Sampai Produksi,* Gerzon R. Ayawaila membagi *genre* menjadi 12 jenis.[6] Akan tetapi menurut penulis beberapa jenis film dokumenter yang ada di dalam buku tersebut sebenarnya bisa dikelompokkan lagi. 12 jenis yang dimaskud adalah:

1. Dokumenter Laporan Perjalanan
2. Dokumenter Sejarah
3. Dokumenter Potret/Biografi
4. Dokumenter Perbandingan/Kontradiksi
5. Dokumenter Ilmu Pengetahuan
    a. Film Dokumenter Sains
    b. Film Instruksional
6. Dokementer Nostalgia
7. Dokementer Rekonstruksi
8. Dokementer Investigasi
9. Dokementer Eksperimen/Seni (*Association Picture Story*)
10. Dokementer Buku Harian (*Diary Film*)
11. Dokementer Drama (Dokudrama)

[6] Ayawaila, Gerzon R., 2009, Dokumenter: Dari Ide Sampai Produksi, hlm 37-48. Jakarta: FFTV IKJ Press

UNIVERSITAS MERCU BUANA

Film dokumenter Ilmu Pengetahuan berupa penyampaian informasi mengenai suatu teori, sistem, berdasarkan disiplin ilmu tertentu. Dokumenter tipe ilmu pengetahuan terbagi dalam dua bentuk kemasan – dengan tujuan publik berbeda. Bila ditunjukan untuk publik khusus biasa disebut film edukasi, sedangkan jika ditunjukan untuk publik umum dan luas disebut film instruksional. Dokumenter ilmu pengetahuan dibuat untuk keperluan lembaga pendidikan formal atau nonformal, misalnya untuk metode sistem pengajaran yang menggunakan media audio-visual. Kendati demikian, tipe dokumenter ilmu pengetahuan ini dapat saja bersifat komersialdengan disisipkan unsurhiburan agar lebih menarik, misalnya dunia binatang, teknologi, kebudayaan, tata kota, lingkungan, dan kuliner.[7]

Kuliner adalah hasil olahan yang berupa masakan.Masakan tersebut berupa makanan (penganan/ lauk pauk), dan minuman. Kuliner merupakan sebuah gaya hidup yang tidak dapat dipisahkan, karena setiap orang di dunia memerlukan makanan – minuman untuk kebutuhan sehari-hari. Karena itu pula di setiap daerah bahkan negara memilikicita rasa tersendiri, dan juga mempunyai tradisi kuliner yang berbeda – beda.[8]

Salah satunya adalah minuman kopi, yaitu berupa minuman olahan dari biji kopi yang sudah tidak asing lagi di telinga masyarakat, baik dari dalam negeri hingga ke mancanegara. Bagi bangsa Indonesia, khususnya bagi sebagian orang, kopi bukan hanya berfungsi sebagai minuman tapi sudah menjadi komoditas yang multi-fungsi. Bahkan sejak kecil sudah banyak masyarakat Indonesia yang

[7] Ibid. Hlm 43-44
[8] Andi Fachruddin, Dasar-Dasar Produksi Televisi. Jakarta : Kencana Prenada Media Group. 2012. Hlm 330

UNIVERSITAS MERCU BUANA

http://digilib.mercubuana.ac.id/

dikenalkan dengan minuman kopi selain susu. Kopi yang ada di Indonesia sudah lebih dari sekedar minuman penghangat tubuh. Melalui secangkir kopi obrolan-obrolan hangat bisa dimulai, melalui kopi pula kita bisa saling bertukar informasi. Tidaklah mengherankan jika saat ini kopi telah berubah menjadi sebuah fungsi sosial.[9]

Sejarah kopi di Indonesia dimulai pada tahun 1696 ketika Belanda membawa kopi dari Malabar, India, ke Jawa.Mereka membudidaya tanaman kopi tersebut di Kedawung, sebuah perkebunan yang terletak dekat Batavia (sekarang Jakarta). Namun upaya ini gagal kerena tanaman tersebut rusak oleh bencana alam, yaitu gempa bumi dan banjir.

Upaya kedua dilakukan pada tahun 1699 dengan mendatangkan stek pohon kopi dari Malabar. Pada tahun 1706 sampel kopi yang dihasilkan dari tanaman di Jawa dikirim ke negeri Belanda untuk diteliti di Kebun Raya Amsterdam. Hasilnya sukses besar, kopi yang dihasilkan memiliki kualitas yang sangat baik. Selanjutnya tanaman kopi ini dijadikan bibit bagi seluruh perkebunan yang dikembangkan di Indonesia. Belanda pun memperluas areal budidaya kopi ke Sumatera, Sulawesi, Bali, Timor dan pulau-pulau lainnya di Indonesia.

Pada tahun 1878 terjadi tragedi yang memilukan.Hampir seluruh perkebunan kopi yang ada di Indonesia terutama di dataran rendah rusak terserang penyakit karat daun atau *Hemileia Vastatrix* (HV). Kala itu semua tanaman kopi yang ada di Indonesia merupakan jenis Arabika *(Coffea Arabica)*. Untuk

[9] Diakses dari http://suaraindonesia-news.com/minum-kopi-budaya-sosial-yang-melekat-bagi-masyarakat-indonesia/ pada tanggal 16 Maret 2018

UNIVERSITAS MERCU BUANA

menanggulanginya, Belanda mendatangkan spesies kopi Liberika *(Coffea Liberica)* yang diperkirakan lebih tahan terhadap penyakit karat daun.

Sampai beberapa tahun lamanya, kopi liberika menggantikan kopi arabika di perkebunan dataran rendah. Di pasar Eropa kopi liberika saat itu dihargai sama dengan arabika. Namun rupanya tanaman kopi liberika juga mengalami hal yang sama, rusak terserang karat daun. Kemudian pada tahun 1907 Belanda mendatangkan spesies lain yakni Kopi Robusta *(Coffea Canephora)*. Usaha kali ini berhasil, hingga saat ini perkebunan-perkebunan kopi robusta yang ada di dataran rendah bisa bertahan.

Pasca kemerdekaan Indonesia tahun 1945, seluruh perkebunan kopi Belanda yang ada di Indonesia di nasionalisasi. Sejak itu Belanda tidak lagi menjadi pemasok kopi dunia.[10] Dari beberapa kopi yang masuk ke wilayah Indonesia, penulis dantim tertarik untuk mengambil jenis Kopi Luwak. Dimana kopi tersebut memiliki keunikan pada proses dan rasa, sehingga kopi luwak mempunyai nilai jual yang tinggi.

UNIVERSITAS MERCU BUANA

Kopi Luwak adalah pengucapan Indonesia untuk apa yang disebut dengan "Kopi Musang". Kopi luwak dihasilkan melalui proses fermentasi, dimana musang memakan biji buah kopi, yang kemudian dikeluarkan bersama dengan*feses*(kotoran) ketika musang buang air besar. Kopi Luwak secara harfiah berarti jenis kopi yang ada berkat kotoran hewan.

Musang atau dikenal sebagai luwak, adalah mamalia kecil, berbulu, berekor panjang, dan pemanjat pohon, yang hidup di Asia Tenggara dan Selatan.

[10]Cramer, J.S. 1957.*A Review of Literature of Coffee Research in Indonesia.* SIC Editorial, Inter-American Institute of Agriculture Science, Turrialba, Costa Rica.

http://digilib.mercubuana.ac.id/

Mereka cenderung *nocturnal* (melakukan aktivitas di malam hari) dan pemakan serangga, buah dan biji-bijian. Dari 8 jenis musang yang ada, diantaranya adalah Musang Air, Musang Rase, Musang Tenggalung, Musang Pandan, Musang Akar, Musang Bulan/Galing, Musang Binturung dan Musang Congkok. Karena tidak semua musang menyukai kopi, maka hanya ada 3 jenis yang memakan buah kopi yaitu Musang Bulan, Musang Pandan dan Musang Binturung.[11] Ketiga jenis musang tersebut akan menjelajah untuk mencari biji kopi. Ketika telah menemukan, mereka akan memilih buah/ biji kopi terbaik, paling enak dan paling matang untuk dimakan.

Musang tidak dapat mencerna biji kopi, tetapi mereka hanya dapat mencerna sari-sari dari biji kopi tersebut, dan ketika mereka membuang kotoran, biji kopi keluar hampir sepenuhnya utuh/ tidak hancur. Dari sanalah, ahli pelacak musang/ luwak mengumpulkan kotoran ini, memisahkan biji dari kotoran, mencuci dan mengeringkannya. Kemudian, terciptalah biji kopi paling mahal di dunia.[12]

Cerita dibalik penemuan Kopi Luwak tak lepas dari sejarah panjang kolonialisme Eropa, Spanyol, Inggris, Portugal, dan Belanda memperluas jangkauan mereka ke Asia. Mereka paling sering menetap di tanah yang cukup kaya akan sumber daya alam dan lahan pertanian.

Belanda menjadi importir kopi skala besar pertama ketika mereka menemukan benih di Yaman pada abad ke-16.Pada awal abad ke-17, Belanda mulai menyelundupkan keluar dari Yaman.Mereka menanam biji kopi di pulau

[11] Diakses dari http://kopiluwakcikole.com pada tanggal 21 Maret 2018
[12] Diakses dari http://nationalgeographic.co.id/berita/2016/02/sejarah-kopi-luwak-kopi-termahal-di-dunia pada tanggal 16 Maret 2018

UNIVERSITAS MERCU BUANA

http://digilib.mercubuana.ac.id/

Sumatera dan Jawa yang merupakan daerah jajahannya. Orang Belanda yang memiliki perkebunan di Indonesia menumbuhkan benih-benih kopi di tanah Indonesia yang kaya, sehingga mereka bisa menjualnya kembali ke negara mereka. Mereka mempekerjakan banyak warga lokal di perkebunan mereka dengan bayaran yang amat rendah. Penasaran tentang kehebohan larangan agar tidak memetik buah kopi, juga terlalu miskin untuk membeli sendiri, petani mencari jalan lain untuk mencicipi kopi. Mereka mulai menyadari bahwa spesies musang tertentu makan buah kopi, tetapi bijinya tak bisa dicerna dan akan tetap berada di kotoran mereka.

Pada waktu itu, beberapa petani pemberani mengumpulkan kotoran, memilah biji kopi, membersihkannya, kemudian diolah untuk dijadikan minuman. Aroma dan rasanya yang sangat khas, segera menjadi favorit bukan hanya di kalangan petani, tapi juga pemilik perkebunan. Para ahli kopi berpendapat bahwa alasan biji kopi tersebut menghasilkan kopi yang betul-betul enak adalah karena dua alasan: pilihan luwak dan pencernaan luwak. Musang/Luwak pandai memilih buah/ biji kopi terbaik untuk dimakan, yang berarti biji kopi yang mereka keluarkan umumnya dari kualitas tertinggi. Selain itu, ketika bijinya berada di saluran pencernaan luwak, mereka menyerap beberapa asam dan enzim dalam saluran pencernaan hewan tersebut. Terjadilah proses enzimaticatau dengan kata lain fermentasi, sehingga menciptakan rasa kopi yang khas: lembut, seperti cokelat tanpa rasa pahit.

Dilansir oleh *National Geographic*, harga biji kopi luwak terbilang sangat mahal. Di Thailand, untuk sekantong biji kopi seberat 50 gram dihargai 70 US

UNIVERSITAS MERCU BUANA

dolar. Kemudian di Santa Monica, California, harga untuk secangkir kopi luwak tanpa krim dan gula dihargai 80 US dolar.[13] Kerena itulah kopi luwak termasuk dalam kategori kopi termahal di dunia. Tak kalah dengan yang lain, di Indonesia juga ada tempat yang menjual kopi luwak, selain itu di sana terdapat juga tempat penangkaran/ budidaya hewan luwak.

Tempat tersebut bernama Kopi Luwak Cikole yang berlokasi di Jalan Nyalindung No. 9, Kampung Babakan, Desa Cikole, Kecamatan Lembang – Bandung,merupakan bisnis kopi luwak dengan pusat penangkaran hewan luwak, yang menghasilkan 100% Original Kopi Luwak. Kopi Luwak Cikole merupakan rumah produksi kopi yang bertemakan Edukasi, dan bekerjasama dengan Dinas Perkebunan Provinsi Jawa Barat dan Direktorat Jenderal Pengolahan & Pemasaran Hasil Pertanian Kementrian Pertanian RI. Kopi Luwak Cikole juga menjadi satu-satunya 'Pilot Model Cara Produksi Kopi Luwak Melalui Pemeliharaan Luwak Yang Memenuhi Prinsip Kesejahteraan Hewan (*Animal Welfare*). Dimana aspek dari segi kesehatan serta kebutuhan pangan, nutrisi dan gizi luwak sangat diperhatikan, sehingga dapat menghasilkan kopi yang nikmat. Puluhan luwak di tempat ini merupakan hasil pengembang-biakan sendiri oleh tim Kopi Luwak Cikole.

Kopi Luwak Cikole hanya memakai satu jenis luwak yaitu Pandan. Dikarenakan luwak pandan sangat baik dalam memilih biji kopi, paling enak dan paling matang untuk dimakan.Luwak pandanjuga mengeluarkan harum pandan yang khas, dan membuat aroma kopi semakin kuat/ pekat. Kemudian setiap

[13] Ibid.

UNIVERSITAS MERCU BUANA

pengunjung yang datang ke sana, dilarang meminum kopi luwak sebelum mengetahui cara dan proses produksinya terlebih dahulu. Pengunjung yang datang akan diajak berkeliling dan diberikan penjelasan terlebih dahulu oleh tim edukator, tentang proses produksi Kopi Luwak Cikole dan bagaimana pemeliharaan hewan luwak yang benar.

Hal mendasar ini lah yang membuat penulis dan tim tertarik untuk melakukan penelitian terhadap cara pembuatan Kopi Luwak Cikole dan pemeliharaan hewan luwak, dalam format film dokumenter dengan judul 'KOPI LUWAK CIKOLE'.

1.2 Permasalahan

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah diuraikan penulis, maka dapat disimpulkan permasalahan dalam film dokumenter 'Kopi Luwak Cikole' adalah bagaimana proses pembuatan kopi luwakyang mendunia serta pemeliharaan hewan luwak yang benar di kedai Kopi Luwak Cikole.

UNIVERSITAS
MERCU BUANA

1.3 Tujuan Perancangan

Tujuan perancangan yang dimaksud dalam penelitian ini ialah dibuat untuk menginformasikan atau memberikan gambaran kepada khalayak baik umum maupun, tentangbagaimana proses pembuatan kopi luwak serta pemeliharaan hewan luwak yang benar di kedai Kopi Luwak Cikole. sehingga kopi ini memiliki cita rasa yang khas serta mempunyai nilai jual yang tinggi.

http://digilib.mercubuana.ac.id/

1.4 Alasan Pemilihan Judul

Berdasarkan latar belakang dan permasalahan yang sudah dijelaskan sebelumnya, penulis memberi judul 'Kopi Luwak Cikole', yang dimaksudkan untuk memberikan edukasi serta menggambarkan bahwa di Desa Cikole,Lembang-Bandung Jawa Barat, terdapat rumah produksi kopi luwak dan tempat budidaya hewan luwak yang menjadi Pilot Model. Dimana penulis akan memaparkan apa saja proses-proses pembuatan kopi luwak, dan bagaimana cara budidaya hewan luwak yang ada di penangkaran dengan menerapkan sistem kesejahteraan hewan (*animal welfare)*.

Dengan begitu penonton yang mungkin belum mengetahui atau masih awam dengan kopi luwak dan seperti apa pemeliharaan hewan luwak, diharap mendapat pengetahuan dan informasi dari apa yang telah digambarkan dalam karya ini.

UNIVERSITAS MERCU BUANA

1.5 Manfaat Perancangan

Dalam film dokumenter yang berjudul 'Kopi Luwak Cikole', diharapkan dapat memberikan manfaat bagi pembaca atau pun penonton. Adapun manfaat yang diberikan, diantaranya;

1.5.1 Manfaat Akademis

Penulis berharap karya tulis ini dapat dijadikan referensi untuk penelitian sejenis dan memberikan sumbangan pada pengembangan ilmu komunikasi, terutama pada bidang Pertanian dan Pertenakan sebagai tempat budidaya hewan. Sehingga lebih

http://digilib.mercubuana.ac.id/

mendalami dan menghasilkan data empiris yang berhubungan dengan hasil penelitian sebelumya.Diharapkan juga dapat memberi masukan bagi mahasiswa khususnya yang meneliti tentang penelitian serupa.

1.5.2 Manfaat Praktis

Penulis berharap hasil penelitian ini dapat memberikan informasi untuk masyarakat luas, dan juga bagi industri perfilman, agar dapat meningkatkan mutu dokumenter. Dan dapat menjadi pembelajaran/ edukasi serta gambaranbagi masyarakat tentang kopi luwak.

UNIVERSITAS
MERCU BUANA