

Pengolahan Coffe Nicky Secara Tradisional dalam Fotografi Dokumenter

Maharian Agung¹✉

¹Universitas Putra Indonesia YPTK Padang

Maharianagung27@gmail.com

Abstract

Documentary photography is one branch of photography that aims to visually capture significant moments and events in life. In this context, the traditional processing of Nicky coffee can be an interesting topic to explore in documentary photography. The processing of Nicky coffee involves traditional methods in coffee production. Generally, this process involves several stages, starting from harvesting coffee cherries, separating the coffee beans from the fruit, fermentation, drying, and roasting the coffee beans. These processes are often carried out using simple and natural tools and methods. In documentary photography, photographers can explore and depict each stage of the traditional processing of Nicky coffee. They can capture moments of coffee farmers picking coffee cherries in the fields, the manual separation of coffee beans from the fruit, as well as the natural fermentation and drying steps. In order to promote traditional Nicky coffee processing, documentary photography can be used as a means to educate and inspire the public about the importance of preserving traditions and sustainability in the coffee industry. The resulting images can also be used in exhibitions, books, or social media to raise awareness and appreciation for this cultural heritage. The creation method involves research and understanding, identification of locations and subjects, exploration, and experimentation. The photographic works are composed and presented using a narrative photography method inspired by Eugene William Smith, considering the selection of photographic varieties as elements of visual narrative in photography. The resulting photographic works tell the story of the production process and the performers involved.

Keywords: Coffee Nicky, Documentary Photography, Traditional Coffee Processing.

Abstrak

Fotografi dokumenter adalah salah satu cabang fotografi yang bertujuan untuk merekam kehidupan dan peristiwa yang signifikan secara visual. Dalam konteks ini, pengolahan kopi Nicky secara tradisional dapat menjadi topik menarik untuk dijelajahi dalam fotografi dokumenter. Pengolahan kopi Nicky merupakan proses tradisional dalam memproduksi kopi. Secara umum, pengolahan kopi ini melibatkan beberapa tahap, mulai dari panen buah kopi, pemisahan biji kopi dari buahnya, fermentasi, pengeringan, hingga pemanggangan biji kopi. Proses-proses ini sering dilakukan dengan cara yang masih mempertahankan metode tradisional, dengan menggunakan alat-alat sederhana dan alami. Dalam fotografi dokumenter, fotografer dapat mengeksplorasi dan menggambarkan setiap tahap dari proses pengolahan kopi Nicky secara tradisional. Mereka dapat mengabadikan momen petani kopi saat memetik buah kopi di kebun, proses memisahkan biji kopi dari buahnya secara manual, serta langkah-langkah fermentasi dan pengeringan yang dilakukan dengan alami. Dalam rangka mempromosikan pengolahan kopi Nicky secara tradisional, fotografi dokumenter dapat digunakan sebagai sarana untuk mengedukasi dan menginspirasi masyarakat tentang pentingnya melestarikan tradisi dan keberlanjutan dalam industri kopi. Gambar-gambar yang dihasilkan juga dapat digunakan dalam pameran, buku, atau media sosial untuk meningkatkan kesadaran dan apresiasi terhadap warisan budaya ini. Metode penciptaan menggunakan riset dan Pemahaman, Identifikasi Lokasi dan Subjek, eksplorasi dan eksperimen. Karya fotografi yang dihasilkan dirangkai dan dipresentasikan dengan menggunakan metode naratif fotografi dari Eugene William Smith, yang mempertimbangkan pemilihan varietas fotografi sebagai elemen narasi visual fotografi. Hasil kreasinya berupa karya fotografi yang menceritakan tentang proses produksi dan para staf pertunjukan.

Kata kunci: Coffe Nicky, Fotografi Dokumenter, Pengolahan Coffe Tradisional.

Judikatif is licensed under a Creative Commons 4.0 International License.



1. Pendahuluan

Di beberapa daerah di Indonesia khususnya Provinsi Sumatera Barat, pengolahan kopi secara tradisional masih umum dilakukan, terutama di daerah pedesaan yang akses peralatan modernnya terbatas [1]. Keterbatasan ini tidak menjadikan kopi secara tradisional kalah saing dengan kopi modern. Ada beberapa faktor yang menyebabkan pengolahan kopi tradisional masih bertahan hingga sekarang [2].

Pertama Budaya dan Warisan : Metode pengolahan kopi tradisional seringkali merupakan bagian dari budaya dan warisan suatu komunitas atau wilayah. Metode ini mewakili pengetahuan dan keterampilan yang diturunkan dari generasi ke generasi, menjaga kearifan lokal dan tradisi budaya terkait dengan kopi [3]. Kedua Nilai Ekonomi dan Sosial: Pengolahan kopi secara tradisional juga dapat memiliki nilai ekonomi dan sosial yang penting dalam komunitas lokal.

Metode ini sering kali melibatkan partisipasi komunitas, menghasilkan lapangan kerja, dan mempromosikan keberlanjutan ekonomi di daerah tersebut [4]. Ketiga Keaslian dan Keunikan: Metode pengolahan kopi tradisional seringkali memberikan keaslian dan keunikan pada kopi yang dihasilkan. Proses yang lebih alami dan sederhana dalam pengolahan dapat menghasilkan profil rasa yang unik, aroma yang khas, dan karakteristik lainnya yang dihargai oleh beberapa pecinta kopi [5].

Indonesia memiliki beragam daerah penghasil kopi yang melakukan pengolahan secara tradisional. Berikut adalah beberapa contoh daerah di Indonesia yang terkenal dengan pengolahan kopi secara tradisional: Di provinsi Aceh, kopi Gayo merupakan salah satu jenis kopi yang diolah secara tradisional. Metode pengolahan kering (natural) umum digunakan di sana, di mana biji kopi dikeringkan di bawah sinar matahari dan kulitnya dikupas setelah pengeringan [6]. Di Sulawesi Selatan, kopi Toraja merupakan salah satu kopi terkenal. Pengolahan kopi Toraja umumnya melibatkan proses pengupasan kulit (pulping) secara manual menggunakan alat tradisional, diikuti dengan pengeringan biji kopi secara alami di atas terpal atau lantai yang rata [7]. Di pulau Bali, kopi Bali Kintamani merupakan salah satu kopi yang diolah secara tradisional. Metode basah (washed) umumnya digunakan di sana, di mana biji kopi dipisahkan dari kulitnya dengan mesin pengupas dan kemudian dilakukan fermentasi sebelum pengeringan [8]. Di Sumatra Utara, kopi Lintong merupakan salah satu jenis kopi yang diolah secara tradisional. Metode pengolahan kering sering digunakan di sana, dengan biji kopi dikeringkan di bawah sinar matahari dan kulitnya dikupas setelah pengeringan [9]. Di pulau Flores, terdapat kopi Flores Bajawa yang diolah secara tradisional. Metode pengolahan kering sering digunakan, dengan biji kopi dikeringkan di atas terpal atau lantai yang rata setelah dipetik dan dikupas kulitnya [10]. Di Papua, kopi Papua merupakan salah satu kopi yang diolah secara tradisional. Metode pengolahan kering umumnya digunakan, dengan biji kopi dikeringkan di bawah sinar matahari dan kulitnya dikupas setelah pengeringan [11]. Pengolahan kopi secara tradisional di daerah-daerah ini mencerminkan warisan budaya dan pengetahuan lokal yang telah diturunkan dari generasi ke generasi [12]. Metode pengolahan ini memberikan karakteristik khas pada kopi yang dihasilkan dan menjadi bagian penting dari keberlanjutan budaya kopi di Indonesia [13].

Di Sumatera Barat, terdapat beberapa daerah yang terkenal dengan pengolahan kopi secara tradisional. Beberapa daerah tersebut antara lain: Kabupaten Solok, Kabupaten Agam, Kota Padang, dan Di Kabupaten Tanah Datar [14]. Kopi Nicky sendiri berada di daerah kabupaten Tanah Datar.

Pengolahan kopi nicky secara tradisional, memiliki nilai budaya dan sejarah yang penting. Proses ini

melibatkan beberapa langkah, seperti memetik buah kopi yang matang, mengupas, fermentasi, pencucian, pengeringan, dan penyortiran. Metode tradisional ini sangat tertanam dalam komunitas lokal dan mencerminkan komitmen mereka dalam melestarikan praktik tradisional dan menjaga cita rasa unik kopi.

Tujuan dari mendokumentasikan metode pengolahan kopi tradisional Kopi Nicky melalui fotografi dokumenter adalah untuk menangkap dan memperlihatkan keaslian serta signifikansi budaya dari praktik lama ini. Dengan mendokumentasikan proses tersebut, foto-foto ini bertujuan untuk menjaga pengetahuan, teknik, dan ritual yang terlibat dalam pengolahan kopi tradisional [15].

Proyek fotografi dokumenter ini bertujuan untuk menyoroti hubungan antara budidaya kopi, lingkungan sekitar, dan orang-orang yang terlibat di dalamnya [16]. Hal ini menekankan keterlibatan langsung dan perhatian terhadap detail yang teliti dalam setiap langkah proses tersebut. Foto-foto ini bertujuan untuk menyampaikan dedikasi, keahlian, dan semangat petani dan pengolah kopi lokal dalam menjaga metode tradisional ini. Masalah latar belakang terletak pada potensi hilangnya metode pengolahan kopi tradisional ini akibat modernisasi, pengenalan teknik yang lebih efisien, dan pergeseran bertahap menuju produksi kopi skala besar yang komersial. Proyek fotografi dokumenter ini bertujuan untuk meningkatkan kesadaran tentang warisan budaya dan nilai dari Kopi Nicky, mendorong apresiasi yang lebih dalam terhadap teknik pengolahan kopi tradisional dan signifikansinya dalam menjaga identitas dan warisan lokal.

Dengan mendokumentasikan proses ini melalui medium visual seperti fotografi dokumenter, menjadi mungkin untuk berbagi cerita dan inti dari Kopi Nicky kepada khalayak yang lebih luas. Foto-foto ini dapat menciptakan rasa nostalgia, rasa ingin tahu, dan apresiasi, menginspirasi penonton untuk memahami dan mendukung kelanjutan metode pengolahan kopi tradisional. Melalui kekuatan cerita visual, proyek fotografi dokumenter ini bertujuan untuk berkontribusi dalam pelestarian dan pengakuan terhadap warisan budaya Kopi Nicky.

2. Metodologi Penciptaan

2.1. Metode analisis data

Setelah semua data dikumpulkan di lakukan tahapan selanjutnya menganalisis semua data. Analisis data menggunakan Metode I.D.U (*Identification Benefit, Delivery Benefit, Unique Selling Proposition*) dapat diterapkan dalam perancangan pengolahan kopi Nicky secara tradisional dalam fotografi dokumenter untuk mengidentifikasi manfaat, memberikan manfaat, dan menyoroti proposisi penjualan unik [17]. Berikut adalah penerapan metode I.D.U dalam perancangan tersebut:

2.1.1. Identification Benefit

Identifikasi manfaat dari pengolahan kopi Nicky secara tradisional, seperti keaslian dan keunikan proses, penghormatan terhadap warisan budaya, kualitas rasa kopi yang dihasilkan, dan dampak positif terhadap komunitas lokal atau lingkungan.

2.1.2. *Delivery Benefit*

Melalui fotografi dokumenter, kirimkan manfaat-manfaat yang diidentifikasi dengan jelas kepada pemirsa. Misalnya, melalui foto-foto yang menampilkan proses pengolahan kopi Nicky secara tradisional, sampaikan pesan tentang keaslian, kualitas, dan keunikan rasa kopi yang dihasilkan dari metode tradisional ini.

2.1.3. *Unique Selling Proposition*

Jelaskan dengan jelas proposisi penjualan unik dari pengolahan kopi Nicky secara tradisional. Misalnya, fokuskan pada elemen-elemen seperti keaslian, keunikan, rasa yang khas, dan keberlanjutan. Gambarkan bagaimana metode tradisional ini membedakan kopi Nicky dari produk-produk kopi lainnya, baik dari segi rasa maupun nilai budaya.

2.2. Metode perancangan

2.2.1. Observasi

Observasi awal perancang melakukan penelitian tentang pengolahan kopi Nicky secara tradisional. Pelajari proses pengolahan kopi, alat yang digunakan, tahapan-tahapan pengolahan, dan elemen-elemen yang terlibat dalam proses.

2.2.2. Identifikasi Lokasi

Menetapkan lokasi tempat pengolahan kopi Nicky secara tradisional. Cari tahu daerah-daerah di mana pengolahan kopi ini masih dilakukan dengan metode tradisional. Identifikasi lokasi yang menarik dan memiliki potensi visual yang kuat untuk dijadikan subjek fotografi.

2.2.3. Pengambilan Foto

Proses Pemotretan dokumenter dengan fokus pada proses pengolahan kopi. Tangkap momen-momen penting dan detail-detail yang menarik dalam setiap tahap pengolahan. Ambil foto dari berbagai sudut dan jarak untuk memberikan variasi visual.

2.2.4. Komunikasi dan Kolaborasi

Jalin komunikasi dengan pemilik atau petani kopi yang Anda dokumentasikan. Diskusikan proses pengolahan kopi secara tradisional, tanyakan pertanyaan yang relevan, dan biarkan mereka berbagi cerita dan pengalaman mereka. Ini dapat memberikan konteks dan informasi tambahan yang berharga untuk foto dokumenter.

2.2.5. Pascaproduksi

Setelah pemotretan selesai, lakukan proses pascaproduksi pada foto-foto Anda. Pilih foto-foto terbaik yang mewakili proses pengolahan kopi Nicky secara tradisional. Lakukan pengeditan ringan untuk meningkatkan kualitas visual dan menyampaikan cerita yang kuat.

2. Hasil dan Pembahasan

Fotografi dokumentasi tentang pengolahan kopi Nicky secara tradisional dapat menghasilkan serangkaian foto yang menggambarkan proses pengolahan kopi dari awal hingga akhir. Hasilnya dapat berupa cerita visual yang menarik, menggambarkan petani atau pekerja yang terlibat dalam berbagai tahapan proses. Seperti yang tampak pada gambar 1 sampai dengan gambar ...



Gambar 1. Kopi Nikky



Gambar 2. Panen Kopi



Gambar 3. Proses pengeringa kulit dan biji kopi



Gambar 4. Pemisahan antara kulit ari dan biji kopi



Gambar 5. Mempesiapkan tungku pembakaran



Gambar 6. Penggorengan kopi



Gambar 7. Tungku pemanggan diputar agar tidak gosong



Gambar 8. Menyempurnakan posisi tungku dan panas api



Gambar 9. Mendinginkan kopi yang telah dipanggang



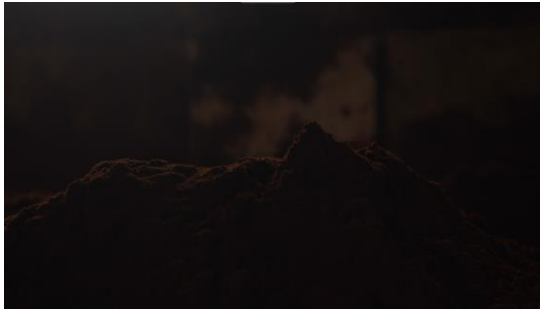
Gambar 10. Penggilang kopi yang telah di panggang



Gambar 11. Hasil penggilingan



Gambar 12. Penyaringan kopi dan biji yang belum tergilang



Gambar 13. Hasil penyaringan kopi

3. Kesimpulan

Fotografi dokumenter dapat menjadi media yang efektif untuk menggambarkan proses pengolahan kopi Nicky secara tradisional. Melalui foto-foto, penonton dapat melihat dan merasakan keaslian serta keunikan dari proses tersebut. Fotografi dokumenter juga memungkinkan untuk menggali dan menyoroti nilai budaya dan warisan lokal yang terkait dengan pengolahan kopi Nicky secara tradisional. Foto-foto dapat menampilkan elemen-elemen budaya seperti alat dan peralatan tradisional, pakaian yang terkait dengan proses pengolahan kopi.

Melalui penggunaan metode I.D.U (*Identification Benefit, Delivery Benefit, Unique Selling Proposition*), foto-foto dokumenter dapat mengidentifikasi dan menyampaikan manfaat serta nilai yang melekat pada pengolahan kopi Nicky secara tradisional. Ini akan membantu memperkuat proposisi penjualan unik dari kopi Nicky tradisional dalam kompetisi pasar yang semakin ketat. Fotografi dokumenter dapat memberikan wawasan yang lebih dalam tentang proses pengolahan kopi Nicky secara tradisional kepada pemirsa, termasuk proses penanaman, panen, pengeringan, pemrosesan, dan penyeduhan. Hal ini dapat meningkatkan pemahaman dan apresiasi terhadap kerumitan dan dedikasi yang terlibat dalam pengolahan kopi ini.

Perancangan pengolahan kopi Nicky secara tradisional dalam fotografi dokumenter dapat memberikan gambaran yang jelas tentang keaslian, nilai budaya, keunikan, dan manfaat yang melekat pada pengolahan

kopi ini. Dengan memperlihatkan proses yang terlibat dan hasil akhir yang istimewa, fotografi dokumenter dapat menjadi alat yang efektif dalam mempromosikan dan mempertahankan pengolahan kopi Nicky secara tradisional.

Daftar Rujukan

- [1] Rapanna, P. (2022). *Pelayanan Publik Berbasis Kearifan Lokal*.
- [2] Damis, M. (2018). Strategi Kebertahanan Usaha Warung Kopi Tikala Manado Suatu Tinjauan Antropologi. *HOLISTIK, Journal Of Social and Culture*.
- [3] Kadir, S., & Kes, M. (2022). *Kuliner Bergizi Berbasis Budaya*. Absolute Media.
- [4] APSARI, N. C., GUTAMA, A. S., Nurwati, N., Wibowo, H., Resnawaty, R., Darwis, R. S., ... & Humaedi, S. (2017). Pemberdayaan petani kopi melalui penguatan kapasitas dalam pengolahan hasil kopi di Desa Genteng, Kecamatan Sukasari, Kab. Sumedang. *Prosiding Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat*, 4(2). <https://doi.org/10.24198/jppm.v4i2.14346>
- [5] Riannada, R., & Mardiyah, S. (2021). Peran Kelompok Sadar Wisata (Pokdarwis) Kencana Dalam Pengembangan Desa Wisata Adat Osing Kemiren. *J+ PLUS UNESA Jurnal Mahasiswa Pendidikan Luar Sekolah*, 10(1), 315-328.
- [6] Mawardi, I., & Abidin, Z. (2020). Inovasi Rak Pengering Sistem Knockdown Dalam Upaya Penguatan Kualitas Kopi Gayo Sebagai Produk Unggulan Daerah. *CARADDE: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(2), 204-2011.
- [7] Nirhamullah, N., & Wasilah, W. (2015). Pusat Pemasaran Kopi Toraja Di Makassar Dengan Pendekatan Arsitektur Ekologi. *Nature: National Academic Journal of Architecture*, 2(2), 225-240.
- [8] Nurul Asiah, S. T., Md, C. E. A., Ikom, A. K. M., Ramadhan, K., Hidayat, S. G., & Apriyantono, I. A. (2022). *Profil Kopi Arabika Kintamani Bali*. AE Publishing.
- [9] Gumulya, D., & Helmi, I. S. (2017). Kajian budaya minum kopi indonesia. *Jurnal Dimensi Seni Rupa dan Desain*, 13(2), 153-172.
- [10] Ismayanti, M., & Djamhur, I. G. (2021). *Laporan Akhir Rancangan Pola Perjalanan Overland Wonderful Flores*.
- [11] Mangiwa, S., & Maryuni, A. E. (2020). Pengaruh Metode Ekstraksi Terhadap Sifat Fisik Dan Kimia Ekstrak Biji Kopi Sangrai Jenis Arabika (Arabica Coffea) Asal Wamena Dan Lanny Jaya. *AVOGADRO Jurnal Kimia*, 4(1), 31-40.
- [12] Ardiwidjaja, R. (2018). *Arkeowisata: Mengembangkan daya tarik pelestarian warisan budaya*. Deepublish.
- [13] Hakim, L. (2021). *Agroforestri Kopi: Mendorong Taman Hayati dan Wisata Kopi*. Media Nusa Creative (MNC Publishing).
- [14] Panggabean, I. E. (2011). *Buku pintar kopi*. AgroMedia.
- [15] Effendhie, M. (2019). *Arsip, Memori, dan Warisan Budaya. Publikasi Dan Pameran Arsip*.
- [16] Aemid Pratama, I. (2022). *Fotografi Dokumenter Pengamen Ondel-Ondel Masyarakat Kramat Pulo, Kecamatan Senen, Jakarta Pusat* (Doctoral dissertation, Institut Seni Indonesia Yogyakarta).
- [17] SUMEMA, D., Zubaidah, M. S., & Hendra Afriwan, S. S. (2016). Redesain Logo Unit Usaha Pusat Kegiatan Belajar Masyarakat Suka Maju Sejahtera Kota Padang. *DEKAVE: Jurnal Desain Komunikasi Visual*, 3(3).