

PROSES PENGOLAHAN COKLAT DI DESA CAU TABANAN DALAM FOTOGRAFI *STORY*

Dandy Nur Prasetyo¹, Anis Raharjo², I Made Saryana³
^{1,2,3}Institut Seni Indonesia Denpasar
¹dandyboygamers@gmail.com

Abstrak

Coklat merupakan hasil pengolahan biji kakao kering yang telah terfermentasi sehingga memiliki aroma dan rasa yang khas. Biji kakao kering yang siap diolah menjadi coklat dijadikan bubuk coklat setelah mengalami pemisahan lemak coklat. Produk hasil olahan biji kakao kering terfermentasi yang berupa coklat, lemak coklat saat ini dikembangkan dalam industri makanan minuman menjadi produk olahan dengan nilai ekonomis yang lebih baik. Jadi tujuan untuk mengetahui proses pengolahan coklat ini adalah untuk mengetahui bahan mentahnya proses membuat coklat dari awal sampai akhir ini, proses membuat coklat ini memerlukan waktu panjang untuk proses sampai bisa menjadi produk yang bisa terjual dan manfaatnya ini, dapat mengetahui proses pengolahan bahan mentah coklat ini dikebun sampai dibawa ke pabrik olahan coklat ini di Desa Cau Tabanan dengan dilakukan observasi tempat untuk membuat karya fotografi proses pengolahan coklat tersebut. Dengan di dokumentasi berupa fotografi *story* yang dijadikan sebagai wujud bentuk karya fotografi, sehingga dari masing masing 1 foto ini sudah bisa dianggap sebagai foto bercerita dari momen foto yang dibutuhkan untuk mendapatkan sebuah momen foto cerita sesuai kejadian tempat lokasi awal pengolahannya sampai akhir. Dengan tahap metode digunakan yaitu dari, eksplorasi, survey, pembentukan, eksperimentasi, dan sampai *finishing* yang bisa menghasilkan 15 buah karya fotografi *story* ini. Jadi dari setiap sudut berbeda dari momen pengolahan coklat ini pasti ada nilai baik dari bentuk proses dari karya foto. Dalam penciptaan ini menggunakan *timing* yang tepat dan cepat, dari foto didapatkan tersebut sehingga bisa digabungkan menjadi sebuah cerita foto yang menarik mengenai proses pengolahan coklat di Desa Cau Tabanan.

Kata Kunci : proses pembuatan coklat, desa cau tabanan, fotografi *story*

Abstract

Chocolate is the result of processing dried cocoa beans that have been fermented so that they have a distinctive aroma and taste. Dried cocoa beans that are ready to be processed into chocolate are made into cocoa powder after experiencing the separation of cocoa fat. Products processed from fermented dry cocoa beans in the form of chocolate, cocoa butter are currently being developed in the food and beverage industry to become processed products with better economic value. So the purpose of knowing the chocolate processing process is to find out the raw materials for the process of making chocolate from start to finish, the process of making this chocolate takes a long time to process until it can become a product that can be sold and these benefits, you can find out the processing of this raw chocolate material garden until it is taken to the chocolate processing factory in Cau Tabanan village with observation of the place to make photographic works of the chocolate processing process. With the documentation in the form of story photography which is used as a form of photographic work, so that from each one of these 1 photos it can already be considered a story telling photo of the photo moments needed to get a story photo moment according to the incident where the location was from the beginning of processing to the end. With the stages of the method used, namely from exploration, survey, formation, experimentation, and finishing which can produce 15 pieces of this story photography work. So from every different angle from the moment of chocolate processing, there must be good value in the form of the process of the photo work. In this creation using precise and fast timing, the photos obtained can be combined into an interesting photo story about the chocolate processing process in the village of Cau Tabanan.

Keywords: chocolate making process, cau tabanan village, story photography

PENDAHULUAN

Fotografi bisa dikatakan sebagai foto menangkap momen menarik dan unik yang hanya menampilkan objeknya saja dengan menggunakan cahaya, lalu istilah fotografi adalah seni melukis dengan menggunakan cahaya. Jadi cahaya yang digunakan bisa berupa cahaya alami maupun buatan namun, gambar yang biasa digunakan *hunting* selalu lebih mengandalkan cahaya alami untuk mendapatkan sebuah momen yang lebih menarik dan yang paling bagus oleh fotografer itu sendiri. Dari yang dilakukan pada waktu cocok *hunting* yaitu, *timing golden hour*-nya. Karena biasanya momen berharga yang dicari fotografer inilah, dilakukan kegiatan baik dari *hunting* foto ini dengan menggunakan *timing golden hour* itu. Sehingga hasilnya jauh lebih menarik dari *timing golden hour* yang didapatkan dari waktu sekitar pagi dan sore di dapatkan dari foto ini. Di sisi visual foto ini tidak hanya momen saja yang didapatkan, namun dibalik gambar fotografi ini ada memiliki unsur cerita menarik dari setiap visual angle (sudut foto) yang berbeda dari hasil foto yang kita dapatkan.

Jadi pembahasan kali ini akan menjelaskan tentang PROSES PENGOLAHAN COKLAT DI DESA CAU TABANAN DALAM FOTOGRAFI *STORY*, yang sebagai laporan program MBKM Studi/Projek Independen yang berfokus pada program karya ciptaan yang dibuat diperoleh sebagai tugas laporan akhir skripsi MBKM semester VII tahun 2022 ini. Desa Cau ini berasal Desa bagian kecamatan margarana, kabupaten Tabanan, Bali. Yang berjarak sekitar 31 km dari Denpasar menuju Desa Cau dalam waktu 1 jam 10 menit dari jarak tempuh menuju lokasi ke Desa Cau Tabanan ini. karena lokasi tempat proses pengolahan coklat ini cukup luas dan memiliki bagian ruangan dan fasilitas yang mendukung untuk melakukan eksplor riset ke daerah Desa Cau Tabanan, Bali ini. Sehingga masyarakat akan mengerti mengenai proses pengolahan coklat dari awal hingga akhir itu tersebut.

Berdasarkan dari penulisan pembahasan bagian latar belakang diatas mengenai program Studi/Projek Independen ini, maka dapat dirumuskan permasalahannya adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana membuat foto proses pengolahan coklat di Desa Cau Tabanan dalam fotografi *story* sehingga keliatan menarik?
2. Apa saja tahapan proses pengolahan coklat di Desa Cau Tabanan?

TINJAUAN PUSTAKA

Tinjauan pustaka secara umum adalah bab yang mengemukakan sejumlah teori serta pendapat ahli terhadap fokus penelitian yang ingin dilakukan sesuai fokus kegiatan penelitian itu, sedangkan sumber atau referensi adalah suatu informasi yang dapat dijadikan sebagai rujukan teori yang bisa dipelajari mengenai sumber atau referensi tersebut. Kemudian inilah berikut dari tinjauan pustaka dan sumber yang dijadikan sebagai acuan penulisan pemahaman dan pengetahuan teori yang melandasi berkaitan tentang tema penciptaan karya fotografi nya yang akan digunakan sebagai berikut :

Tinjauan Tentang Coklat

Cokelat atau Coklat (bahasa Inggris: *chocolate*) adalah sebutan untuk hasil olahan makanan atau minuman dari biji kakao (*theobroma cacao*), coklat pertama kali dikonsumsi oleh penduduk Mesoamerika kuno sebagai minuman walaupun dipercaya bahwa dahulu coklat hanya bisa dikonsumsi oleh para bangsawan. Cokelat juga telah menjadi salah satu rasa yang paling populer di dunia selain dikonsumsi paling umum dalam bentuk coklat batangan, coklat juga menjadi bahan minuman hangat dan dingin. Cokelat dihasilkan dari kakao (*Theobroma cacao*) yang diperkirakan mula-mula tumbuh di daerah Amazon utara sampai ke Amerika Tengah mungkin sampai ke Chiapas, bagian paling selatan Meksiko. Orang-orang Olmec memanfaatkan pohon dan, mungkin juga

membuat “cokelat” di sepanjang pantai teluk di selatan Meksiko. Dokumentasi paling awal tentang cokelat ditemukan pada penggunaannya di sebuah situs pengolahan cokelat di Puerto Escondido, Honduras sekitar 1100 -1400 tahun SM. Residu yang diperoleh dari tangki-tangki pengolahan ini mengindikasikan bahwa awalnya penggunaan kakao tidak diperuntukkan untuk membuat minuman saja, tetapi selaput putih yang terdapat pada biji koka lebih condong digunakan sebagai sumber gula untuk minuman beralkohol residu cokelat yang ditemukan pada tembikar yang digunakan oleh suku Maya kuno di Río Azul, Guatemala Utara, menunjukkan bahwa Suku Maya meminum cokelat di sekitar tahun 400 SM peradaban pertama yang mendiami daerah Meso-Amerika itu mengenal pohon “*kakawa*” yang buahnya dikonsumsi sebagai minuman *xocolātl* yang berarti pahit. Orang Meso-Amerika tampaknya memiliki kebiasaan penting minum dan makan bubur yang mengandung cokelat biji dari pohon kakao ini sendiri sangat pahit dan harus difermentasi agar rasanya dapat diperoleh setelah dipanggang dan dibubukkan hasilnya adalah cokelat atau koka.

Tinjauan Tentang Desa Cau Tabanan

Desa Cau Belayu pada mulanya berasal dari daerah Belayu, Kecamatan Marga yang awal mula penduduknya berasal dari wilayah Banjar Cau bagian dari Desa Rangkan Wewidangan Sukawati. Pada abad 16 Masehi masyarakat Banjar Cau hidup rukun dan damai, lalu Desa ini kedatangan seorang Pendeta yang bernama Ida Pedanda Watulumbang keturunan dari Dang Hyang Nirartha (Pedanda Sakti Wawu Rauh). Kedatangan beliau disambut baik oleh warga Banjar Cau. Di saat-saat tenangnya kehidupan warga bersama gurunya (Ida Pedanda Sakti Watulumbang), tiba-tiba mendadak warga Banjar Cau terjangkit wabah penyakit ngutah bayar yang kini dikenal dengan muntaber, hingga menelan korban banyak penduduk. Setelah ditelusuri lebih lanjut ternyata wabah ini berasal dari perbuatan

aneluh Nerengjana, anesti yang dikirim oleh Dane Ki Balian Batur. Hal ini sangat mencemaskan warga Banjar Cau, sehingga dengan tekad bulat maka mereka meninggalkan kampung halamannya dengan membawa semua harta benda dan miliknya, berpindah ke wilayah kerajaan Mengwi yang berjarak sekitar 12 Km. Sesampainya disana ternyata mereka disambut baik oleh Raja Mengwi. Akhirnya mereka hidup aman dan tenteram hingga ratusan tahun, dengan memberi nama tempat tinggalnya dengan nama Desa Cau Wewidangan Mengwi (wilayah Belayu sekarang).

Tinjauan Tentang Fotografi Story

Bagai mendongeng, *photo story* adalah sebuah jenis fotografi yang bercerita lewat ranah visual yang disampaikan dari gambar cerita ini dapat dirangkai dari satu atau banyak foto yang memiliki kesinambungan satu sama lain. *Photo Story* atau Foto Cerita adalah kumpulan karya foto yang dibuat dengan tujuan untuk menyampaikan sebuah cerita dari suatu tempat, peristiwa ataupun sebuah isu yang ada. Semua karya *Photo Story* merupakan kumpulan karya foto, tetapi tidak semua kumpulan karya foto merupakan karya *Photo Story*. Ada dua Jenis *Photo Story*, yang pertama adalah Foto Naratif yaitu kumpulan karya foto berdasarkan urutan dari sebuah kejadian atau peristiwa. Adapun langkah- langkah yang dilakukan untuk membuat sebuah *Photo Story* yaitu:

1. Tentukan sebuah topik atau tema
2. Lakukan penelitian kecil
3. Membuat sebuah cerita yang nyata
4. Mencari emosi & karakter
5. Eksekusi foto

Eksekusi *Photo Story* yang baik yaitu foto-foto yang bercerita dimana foto-foto tersebut dapat berdiri sendiri, dengan berbagai penyajian (sudut lebar, potret, detail), yang memiliki urutan foto yang baik (menarik, logis & efektif bercerita), memiliki informasi & emosi (mampu menyampaikan sebuah pesan yang baik) dengan menyertakan *caption* atau keterangan tentang foto.

LANDASAN TEORI

Metode EDFAT

Metode EDFAT ini memudahkan fotografer membuat karya foto jurnalistik dalam pekerjaan sehari-harinya meliput berita. Foto sebagai bentuk dokumentasi visual sangat mendukung pembuatan berita (*news*) juga pembuatan feature dalam produk karya jurnalistik. Metode EDFAT adalah :

1. *Entire/Establishing Shoot*.
2. *Detail/Detail*.
3. *Frame*.
4. *Angle*.
5. *Time/ Timing*.

Teori Komposisi Fotografi

Kecanggihan kamera saat ini dengan segala fasilitas otomatisnya memudahkan setiap orang untuk dapat membuat foto yang baik secara teknis namun tidaklah berarti foto tersebut dapat menarik perhatian setiap orang. Foto yang baik tidak cukup hanya tajam gambarnya, tetapi juga tepat pencahayaannya dalam bidang gambar dengan komposisi yang baik pula. Komposisi adalah rangkaian elemen gambar dalam suatu ruang/format. Dengan komposisi yang baik foto akan lebih efektif menampilkan pesan pembuatnya dan menimbulkan dampak yang lebih kuat pemilihan komposisi selaras dengan penempatan subyek pada bidang foto sebagai berikut :

1. Aturan sepertiga (*rule of thirds*)
2. Garis
3. Kedalaman
4. Keseimbangan
5. Irama
6. Latar Belakang

Estetika Fotografi

Secara sederhana, estetika adalah ilmu yang membahas keindahan, bagaimana bisa terbentuk, dan bagaimana seseorang bisa merasakannya. Herbert Read dalam bukunya *The Meaning of Art* merumuskan keindahan sebagai suatu kesatuan arti hubungan bentuk yang terdapat di antara pencerapan-pencerapan inderawi (Dharsono, 2014). Fotografi memiliki

bermacam-macam manfaat dengan tujuan baik untuk dokumentasi penelitian maupun sebagai media dalam ranah estetika. Estetika fotografi meliputi dua tataran, estetika pada tataran *ideational* dan estetika pada tataran *technical* (Soedjono,2006).

1. Tataran *Ideational*

Makna ideational tentang wacana fotografi berkembang dari kesadaran manusia sebagai makhluk yang sempurna yang memiliki akal budi serta talenta untuk merekayasa alam lingkungan dalam kehidupannya. Masalah itu menjadi alasan yang kuat untuk memungkinkan tetap survive dan menciptakan berbagai karya teknologi bagi kehidupan sebagai tanda eksistensinya di dunia. Pada konteks fotografi, hal itu terlihat bahwa bagaimana manusia menyikapi setiap fenomena alam (*natural phenomenon*), dengan menemukan sesuatu untuk memecahkan dan mengungkapkannya melalui konsep-konsep, teori-teori, dan wacana hingga formulasi tentang fotografi.

2. Tataran *Technical*

Pemaknaan estetika fotografi juga dipengaruhi oleh masalah teknis, yaitu aspek teknikal pada peralatan maupun praxis implementative dalam pemanfaatan dan penggunaannya untuk mendapatkan hasil fotografi yang akan disampaikan. Adapun masalah teknikal tersebut variannya meliputi proses teknik pemotretan proses kamar gelap berhubungan dengan cuci cetak dan tahap penampilan/pengemasan hasil fotografi sesuai dengan kebutuhan. Pada teknik pemotretan yang lazim diberdayakan misalnya pemanfaatan aperture berupa diafragma untuk memperoleh daerah ketajaman gambar yang umumnya disebut dengan *depth of field* atau eksplorasi camera speed atau yang lazim disebut dengan f-stop yaitu, permainan pengaturan kecepatan pembukaan daun rana kamera untuk masuknya cahaya berupa bayangan gambar ke klise pada kamera

analog/seluloid, dan CCD/CMOS berupa sensor pada kamera digital. Hasil eksplorasi kecepatan itu diperoleh teknik action, yaitu berupa efek-efek gerak misalnya kesan gerak (*slow action/slow motion*), penghentian gerak (*stop action*), atau kesan kibasan (*panning*).

METODE PENCIPTAAN

Pada penjelasan penulisan laporan mengenai tahapan metode penciptaan karya Studi/Projek Idenpenden ini akan dilakukan penyesuaian proses pengerjaan membuat karya fotografi *story* yang mengenai tema proses pengolahan coklat di desa Cau Tabanan ini yang dijadikan sebagai konsep karya foto dari judul program MBKM yang dijalankan oleh mahasiswa, yang dijadikan tempat bahan membuat karya dengan menggunakan metode penciptaan karya Studi/Projek Independen ini. Kemudian karya ini akan ditampilkan berupa 2 dimensi yang akan dilakukan dalam tahapan pengerjaan metode penciptaan karya ini sebagai berikut :

1. Ekplorasi

Pada tahapan pertama ini yaitu, proses eksplorasi. Proses ekplorasi ini dilakukan dari merancang ide untuk membuat sebuah judul karya yang akan diangkat untuk menemukan fokus dari judul program MBKM yang akan dibuat lalu ditujui membuat penyesuaian tema karya yang akan diajukan sebagai rancangan ide judul program MBKM dengan *brainstorming*.

2. Survey

Pada tahapan kedua ini yaitu, proses survey. Proses survey ini dilakukan dari setelah melakukan riset eksplor berupa melalui sosial media di Instagram dari nama Instagram yang di eksplor mahasiswa dan kemudian melakukan kontak dengan pihak tempat tempat usaha tertentu. Lalu dilakukanlah kunjungan survey ke lapangan menuju tempat usaha tertentu setelah melakukan kunjungan survey dengan pihak pihak pemilik usaha tertentu, mahasiswa akhirnya lebih memilih dengan

keputusan yang tepat yang cocok dijadikan lokasi lapangan untuk melakukan riset penelitian serta pemotretan momen membuat karya fotografi *story* ini.

3. Pembentukan

Jadi pembentukan ini dilakukan dari pemotretan langsung dengan kamera Canon Eos 700D dari kualitas kamera yang digunakan dan lensa yang digunakan kamera Canon ini menggunakan lensa *kit/normal* dan 2 memori *card size* 16GB SDHC sandisk dan strontium untuk penyimpan gambar momen yang baik, lalu dari segi teknis pemotretan ini juga menggunakan settingngan memakai mode manual dari settings *shutter/speed* (kecepatan) kamera kemudian settings diafragma/*apperture* (bukaan besar dan kecil f dari kamera) dan settings ISO kameranya (gambar bersih dan gambar *noise/kotor*) dari ketiga settingan ini digunakan menyempurnakan pembentukan gambar dari pemotretan momen yang di dapatkan dari setiap *spot* momen yang berbeda dan menyesuaikan kondisi lapangan lingkungan dari kegiatan yang dilakukan oleh pengelola pihak coklat di Desa Cau ini yang bisa dijadikan karya fotografi *story* ini, dan terakhir mengatur *white balance* dari kamera (warna tone dari kamera) yang digunakan. Pembentukan ini juga menggunakan segi teknik komposisi, pencahayaan dan teknik dasar pemotretan yang digunakan dari 3 elemen ini.

4. Ekperimentasi

Pada tahapan keempat ini yaitu, proses eksperimentasi. Proses eksperimentasi ini dilakukan dari pada saat melakukan pertengahan pembentukan ini dibutuhkan nama nya eksperimentasi, eksperimentasi yang dimaksud ini iyalah melakukan eksperimentasi dari menggunakan 3 elemen dari teknik dasar fotografi, pencahayaan, dan komposisi fotografi namun ditambahkan dengan metode EDFAT fotografi. Dengan ditambahkan metode EDFAT fotografi dari kegiatan apapun itu yang di dapatkan itu akan terlihat lebih menonjol dan memperlihatkan momen sekitar

lingkungan aktivitas dan kondisi ruang pengolah coklat yang ada ditempat Desa Cau Tabanan ini dengan kombinasi elemen fotografi serta metode EDFAT yang digunakan.

5. *Finishing*

Pada tahapan kelima ini yaitu, proses *finishing*. Proses *finishing* ini dilakukan dari setelah melakukan proses pembentukan dan ekperimentasi melalui pemotretan momen dari setiap sudut *spot spot* yang berbeda di area Desa Cau Tabanan ini dari setiap momen area *outdoor* maupun *indoor* yang di foto yang bisa menjadi karya fotografi *story* ini, Jadi foto yang sudah di dapatkan dilakukan dan kemudian di lakukan pemilihan karya untuk acc foto ke dosen pembimbing kemudian setelah di acc fotonya dilakukanlah editing foto menggunakan aplikasi Adobe Lightroom Classic PC sebagai alat editing foto yang berfokus mengatur pencahayaan serta mengatur tone warna dan menyempurnakan foto agar terlihat lebih baik dan lain lain yang dibutuhkan untuk mensempurnakan karya foto ini tersebut, Kemudian disempurnakan sedikit dengan Adobe Photoshop CS6 2019 untuk menggosok bagian objek yang gk dibutuhkan agar tidak mengganggu hasil foto tersebut.

VISUALISASI DAN ANALISIS KARYA

Karya Foto Yang Berjudul “Kebun Coklat”



Foto 1. “Kebun Coklat” 2022
(Sumber : Dandy Nur Prasetyo)

Karya pada foto diatas ini yang ditampilkan ini ke berfokus pada bagian kebun pohon coklatnya yang dimiliki oleh pihak pengelola coklatnya di Desa Cau Tabanan itu sendiri. Lalu untuk segi teknis foto yang ditampilkan yaitu, pencahayaannya natural dari jam 9 pagi, kemudian komposisi ke *eye level* dari lingkungan dan 1/3 bidang di bagian pohon coklat, kemudian untuk EDFAT ini lebih fokus ke entire karena menampilkan seluruh lingkungan taman dan secara teknik pengambilan fotonya lebih ke *wide*. Lalu mengatur pengambilan gambar 2 foto yang jadi kolase dari foto pertama shutter ini 1/100, *apperture* f/9.0, dan ISO 200 sedangkan foto kedua shutter 1/200, *apperture* f/9.0, dan ISO 200 kemudian kamera yang digunakan ini memakai Canon Eos 700D. Jadi pihak cau coklat ini memiliki perkebunan coklat yang cukup meluas dan tidak terlalu besar yang ada disekitar kebun coklat milik Desa cau coklat Tabanan, Bali. ini sehingga dengan adanya kebun coklat ini, dengan senang mudahnya buah coklat ini akan mudah di kelola melalui tahap fermentasi, pencucian, penjemuran, dan langsung dikemas dalam karung untuk dibawa

ke pabriknya. Buah coklat ini akan bisa di petik bila buah coklat ini sudah matang dari sekitar 3 bulan atau 4 bulan lebih buahnya akan lebih ke warna yang berbeda, ada yang berwarna kemerahan, kekuningan, kuning yang keemasan dan ukuran yang buah coklat lebih sehingga buah ini siap dipetik.

Karya Foto Yang Berjudul “Pengambilan Biji Kakao”



Foto 2. Pengambilan Biji Kakao” 2022
(Sumber : Dandy Nur Prasetyo)

Karya pada foto diatas ini yang ditampilkan ini ke berfokus pada bagian ke mengambil isi dari buah coklat yang telah dibelah yang masih berada di area pencucian biji tersebut. Lalu dari segi teknis foto yang ditampilkan yaitu, pencahayaan natural dari jam setengah 11 siang, kemudian komposisi ke *bird eye* 45° abis itu di *close up* serta memakai 1/3 bidang yang ditampilkan pada fokus memegang buah coklat dan memperlihatkan isi biji kakao dari buah coklat itu, kemudian untuk EDFAT ini lebih fokus ke *detil* dan *frame* yang sama punya poin akurat di bagian berfokus kepada tangan subjek itu juga yang memegang buah yang dibelah beserta biji kakao dari buah coklat itu dan secara teknik foto ini hanya menggunakan ISO rendah, agar gambar foto ini fokus ke objek lebih dekat dan bersih. Lalu mengatur pengambilan gambar foto ini dari *shutter* 1/160, *apperture* f/8.0, ISO 640 kemudian kamera yang digunakan ini memakai Canon Eos 700D. Jadi pada saat membelah

buah coklat ini dengan menggunakan pentungan bambu lalu dibuka isi dari buah dan diperlihatkan isi biji kakao dari buah coklat yang ditampilkan, sehingga biji kakao ini bisa diambil dan ditaruh ke keranjang bambu itu untuk di fermentasi.

Karya Foto Yang Berjudul “Fermentasi”



Foto 3. “Fermentasi” 2022
(Sumber : Dandy Nur Prasetyo)

Karya pada foto diatas ini yang ditampilkan ini ke berfokus pada bagian ke proses fermentasi biji kakao itu, yang telah diambil dari buah coklatnya dengan menggunakan keranjang bambu dan di isikan daun pisang di dalamnya kemudian ditutup dengan karung berwarna coklat yang disediakan untuk menutupi biji kakao itu agar proses fermentasi lancar. Lalu dari segi teknis fotonya yang ditampilkan ini yaitu, pencahayaan natural dari jam setengah 3, kemudian komposisi ke *eye level* dari lingkungan fermentasinya dan 1/3 bidang pada bagian subjek yang jongkok sedang proses mengolah fermentasinya, kemudian untuk EDFAT ini lebih fokus ke *entire* dan *detil* yang berfokus menampilkan keseluruhan lingkungan tema itu. Dan secara teknik foto lebih ke *wide* dan memakai ISO rendah agar, gambar terlihat bersih pada fokus objek serta subjek. Lalu mengatur pengambilan gambar foto ini dari *shutter* 1/250, *apperture* f/4.0, ISO 800 kemudian kamera yang digunakan ini

memakai Canon Eos 700D. Jadi pada saat setelah diambil biji kakao dari buah itu, kemudian buah itu dimasukan ke dalam keranjang bambu lalu di isi daun pisang di dalam agar pada saat melakukan proses fermentasi biji kakao ini. cairan lendir dari biji kakao dari buah coklat segar agar tidak tumpah menyebar kemana mana dengan menggunakan daun pisang jadi cairan lendir tetap terjaga dan proses fermentasi ini juga berjalan dengan lancar, proses fermentasi ini bertujuan untuk meningkatkan citra rasa dan aroma dari biji kakao ini supaya aroma dan citra rasa biji dari buah coklat itu tetap terjaga stabil supaya pada saat diolah ke pabrik ini. Lalu proses fermentasi ini membutuhkan waktu dalam kurun lama sekitar 6 hari pada saat melakukan proses fermentasi biji kakao ini, lalu suhu fermentasi nya sekitar 40° dan proses fermentasi ini tidak menggunakan obat kimia sama sekali. Karena bahan fermentasi ini memakai bahan organik yaitu lendir cairan biji kakao dari buah itu sehingga proses ini tidak ada memakai obatan obatan sama sekali dari proses fermentasi biji kakao ini, Kemudian di waktu hari ke-2 proses fermentasi harus dilakukan pengadukan agar citra rasa dan aroma tetap terjaga dan tidak hilang dari rasa dan aroma buah itu.

Karya Foto Yang Berjudul “Pencucian Biji Kakao”



Foto 4. “Pencucian Biji Kakao”
(Sumber : Dandy Nur Prasetyo)

Karya pada foto diatas ini yang ditampilkan ini ke berfokus pada bagian ke proses pencucian biji kakao agar tetap bersih setelah dilakukannya proses fermentasi dalam kurun waktu 6 hari. Lalu dari segi teknis foto yang ditampilkan yaitu, pencahayaan natural dari jam 10 kurang 2 menit, kemudian komposisi ke *eye level* dan *medium close up* yang berfokus pada kegiatan subjek itu yang melakukan pencucian biji itu, kemudian untuk EDFAT ini lebih ke frame dan detil yang sama sama punya poin akurat fokus ke arah subjek itu baik dari lingkungannya serta aktivitasnya dari gambar foto itu dan secara teknik foto ini menggunakan ISO rendah dan *stop action* agar gerakan si subjek tidak ngeblur tetapi karena gelap foto ini disempurnakan dengan editing foto yang akan dipakai. Lalu mengatur pengambilan gambar foto ini dari *shutter* 1/400, *apperture* f/7.1, ISO 800 kemudian kamera yang digunakan memakai Canon Eos 700D. Jadi pada saat proses pencucian biji kakao itu dilakukan, karena sudah dalam waktu 6 hari untuk mengeluarkan biji ini dari proses fermentasi ini bila tidak dikeluarkan terjadi *overcook* pada biji kakao itu jadinya biji kakao ini akan di bawa ke tempat pencucian biji kakao itu supaya biji itu sampai bersih dan tidak kotor pada saat biji kakao ini dilakukan di bawa ke penjemuran supaya biji ini tetap dalam keadaan bersih setelahnya biji itu fermentasi. Lalu dicuci hanya butuh waktu sebentar saja dan kemudian biji ini di bawa ke tempat penjemuran biji kakao yang sudah disediakan ditempat penjemuran itu.

Karya Foto Yang Berjudul “Penjemuran Biji Kakao”



Foto 5. “Penjemuran Biji Kakao”
(Sumber : Dandy Nur Prasetyo)

Karya pada foto diatas ini yang ditampilkan ini ke berfokus pada bagian ke proses penjemuran biji kakao ditempat penjemuran yang tersedia sehingga dari proses penjemuran ini setelah biji itu diratakan menggunakan alat pengaduknya kemudian dibiarkan biji itu dijemur sampai kering. Lalu dari segi teknis foto yang ditampilkan yaitu, pencahayaan natural dari jam setengah 11, kemudian komposisi diagonal dan bird eye 45° karena foto ini diambil hadap atas serta agak miring sedikit dari sudut angle foto yang diambil, kemudian untuk EDFAT ini lebih ke entire yang berfokus ke menampilkan keseluruhan bagian biji kakao yang sedang dijemur ditempat penjemuran itu dan secara teknik foto ini hanya memakai ISO rendah saja agar foto ini jelas tajam dan tidak *over* dari hasil gambar foto itu. Lalu mengatur pengambilan gambar foto ini dari *shutter* 1/160, *aperture* f/11, ISO 100 kemudian kamera yang digunakannya memakai Canon Eos 700D, Jadi pada saat melakukan proses penjemuran ini. Penjemuran biji kakao membutuhkan waktu kurun lama sekitar 4 hari bila tidak ada hujan kalau ada hujan maka proses penjemuran bijinya bisa butuh waktu seminggu untuk mengering sampai kadar air itu kering sekitar di bawah 7,5° derajat, jadi

menjemur ini memang membutuhkan waktu lama untuk mengeringkan biji kakao ini sebelum di bawa ke pabrik supaya kadar air sudah kering di bawah 7,5° derajat sehingga biji kakao ini sudah bisa dilakukan proses mengambil biji ditempat penjemuran dan dikemas dalam karung untuk dibawa ke proses pabrik coklat itu.

Karya Foto Yang Berjudul “Aktivitas Kegiatan Area Ruang Dalam Produksi Coklat”



Foto 6. “Aktivitas Kegiatan Area Ruang Dalam Produksi Coklat”

(Sumber : Dandy Nur Prasetyo)

Karya pada foto diatas ini ke berfokus pada bagian ke area ruang produksi coklat dari ruang yang berbeda dari gambar 2 foto aktivitas kegiatan di dalam ruang produksi pabrik coklat itu. Tetapi momen ini bisa diambil di area yang dilihat di kaca jendela jadi momen ini diambil dari area kaca jendela pabrik sehingga tidak semua ruang pabrik ini bisa ditampilkan di dalam yang lebih jelas jadi aktivitas yang diambil ini berfokus pada kegiatan ke ruang area mesin pabrik di foto yang pertama, sedangkan yang foto yang kedua ini lebih fokus ke pencetakan cairan coklat ini setelah diolah dari mesin mengolah biji kakao itu. Sehingga area ini bisa diambil terbatas di area kaca jendela ruang produksi itu karena

pabrik ini sudah sangat di steril dan ketat sekali jadinya sangat sulit masuk ke area ruang produksi yang lebih dalam di ruang itu bahkan staff yang berada di ruangan itu harus memakai APD (alat pelindung diri) untuk menjaga kebersihan produksi coklat itu di pabrik. Dari segi teknis foto yang ditampilkan yaitu, pencahayaan dari artificial light (cahaya lampu dari dalam ruangan), karena area ini juga di dalam ruangan jadi momen ini diambil menggunakan cahaya lampu yang ada diruangan di dalam area pabrik itu, kemudian komposisi ke eye level dan 1/3 bidang karena 2 foto ini memiliki fokus yang berbeda yang pertama fokus keseluruhan ruang kemudian subjek berada di sebelah kanan fokus mengambil gambar ini. Kemudian untuk EDFAT ini lebih ke entire, detil, frame, dan angle yang berfokus pada menampilkan keseluruhan area serta detail dari dalam ruangan ini, kemudian sudutnya berfokus pada aktivitas subjek itu lalu poin akuratnya ruang areanya serta subjeknya jadi momen ini bisa diambil walau area terbatas oleh jendela kaca itu. Dan secara teknik foto ini memakai ISO tinggi karena pengambilan gambar area pabriknya gelap jadi ISO ini harus ditinggikan supaya terang dan jelas, tetapi berakibar noise pada foto itu. Lalu mengatur pengambilan gambar 2 foto ini dari shutter 1/60 pada foto pertama dan foto kedua shutter 1/50, appeture f/4.0 pada foto pertama dan foto yang kedua appeture f/4.5, ISO 3200 pada foto pertama dan foto kedua. Kemudian kamera yang digunakan memakai Canon Eos 700D.

Karya Foto Yang Berjudul “Ruang Pengemasan Produk Coklat”



Foto 7. “Ruang Pengemasan Produk Coklat”
(Sumber : Dandy Nur Prasetyo)

Karya pada foto diatas ini yang ditampilkan ini ke berfokus pada bagian ke area ruang pengemasan produk coklat di dalam pabrik produksi coklat itu, sehingga area ini setelah biji kakao ini dilakukan diolah di mesin pabrik coklat kemudian menjadi cairan coklat dan dilakukan proses mencetak coklat itu. Jadinya coklat itu dilakukan ke proses area pengemasan coklat menjadi produk coklat masing masing sehingga coklat ini akan dikemas memakai bungkus coklat supaya makanan coklat ini terlihat bersih pada saat coklat ini menjadi produk jual dengan harga terjangkau di toko coklat sehingga mengemas coklat ini juga perlu hati hati, karena makanan coklat ini juga terjaga dengan steril sehingga area ini tidak bisa masuk ke dalam untuk melihat lebih detail jelas dari area pengemasan coklat menjadi produk. Dari segi teknis foto yang ditampilkan yaitu, pencahayaan dari artificial light (cahaya lampu dari dalam ruangan) karena area pengemasan ini di dalam ruangan ini juga memakai cahaya lampu ini, kemudian komposisi ke *bird eye* 45* karena pengambilan momen ini berada di pintu kaca masuk area pabrik ini sehingga momen ini diambil di atas pintu kaca yang terlihat dari kegiatan yang ditampilkan pada area pengemasan produk coklat ini di pabrik dan

point interest nya tulisan nama produk cau yang berada di kotak produk itu. Kemudian untuk EDFAT ini lebih ke *entire, frame, dan angle* yang berfokus menampilkan semua lingkungan area pengemasan produk di dalam pabrik itu kemudian sudut fotonya berfokus mengarah ke semua subjeknya dan poin akuratnya nama identitas dari produk coklat yang ditampilkan foto ini sehingga ini menjadi pusat perhatian nama produk yang akan dijual di toko coklat itu. Dan secara teknik foto ini menggunakan ISO tinggi karena areanya yang begitu gelap di dalam jadi harus diterangkan dengan ISO tinggi, sehingga terlihat jelas hasil gambar foto ini yang ditampilkan ini kemudian kamera yang digunakan memakai Canon Eos 700D.

KESIMPULAN

Berdasarkan kesimpulan mengenai penulisan laporan tugas akhir/skripsi MBKM Studi/Projek Idenpenden yang diatas dari masing masing bab yang ditulis ini mengemukakan, bahwa karya dari judul yang diangkat ini yaitu bernama, Proses Pengolahan Coklat Di Desa Cau Tabanan Dalam Fotografi *Story* ini menjadi sebagai pembuatan ciptaan karya dalam karya fotografi *story* Studi/Projek Idenpenden ini, dan menjadi branding nama tempat usaha ini lebih terkenal. Mengenai proses membuat foto *story* tentang proses pengolahan coklat di Desa Cau Tabanan ini, tentunya menggunakan semua teknik foto yang dipakai dalam proses pengerjaan foto yang dipakai dari menggunakan tata cahaya natural dan cahaya dalam ruangan/*artificial light* kemudian komposisi fotografi serta metode EDFAT dan teknik dasar fotografi yang dipakai untuk proses pengerjaan foto ini keliatan menarik, dan ada nilai estetikanya dari foto *story* itu tersebut.

Dari lingkungan kebun buah coklatnya lalu panen buah di kebun coklat kemudian dilakukan pembelahan buah coklat dengan menggunakan pentungan bambu agar mudah dibelah buahnya untuk mengambil biji kakao ini dari isi buah itu, lalu dilakukan fermentasi

selama proses 6 hari namun juga harus dikontrol dalam keadaan suhu dibawah 40° bila tidak hujan. Kalau cuaca nya cerah panas biasanya akan dilakukan pengadukan biji kakao di fermentasi di waktu 3 hari namun normal nya dipengadukan biji kakao itu di hari ke 2 agar terjaga kualitas rasa dan aroma dari biji kakao itu tetap membaik, kemudian akan dilakukan proses pencucian biji kakao ditempat agar bersih kemudian akan dibawa ke penjemuran lalu diratakan menggunakan alat pengaduk untuk meratakan penjemurannya supaya cepat kering, kemudian proses penjemuran ini dibutuhkan waktu 4 hari kalau tidak ada hujan sama sekali di hari itu kalau ada cuaca hujan akan dibutuhkan waktu lama seminggu. Kemudian akan dilakukan proses mengangkat biji kakao dari tempat penjemuran namun biji itu harus kering dibawah 7,5° agar siap dikemas kedalam karung lalu akan dibawa ke pabrik pengolahan coklat. Lalu biji kakao ini sudah siap dibawa ke pabrik pengolah coklatnya sampai ke produk coklat yang dijual hasil dari olahan buatan sumber coklat aslinya langsung, sehingga coklat dari Desa Cau Tabanan inilah yang membuat terkenal ke seluruh masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

Daftar Jurnal

- <http://jurnalcitra.id/index.php/JCN/article/view/1> (Diakses 23 Desember 2022, Pukul 13.27 WITA)
- <https://ojs.petra.ac.id/ojsnew/index.php/dkv/article/view/17676> (Diakses 23 Desember 2022, Pukul 13.55 WITA)
- <http://sastra.um.ac.id/wp-content/uploads/2009/10/Estetika-dalam-Fotografi-Estetik-Moch.-Abdul-Rahman.pdf> (Diakses 2 Januari 2023, Pukul 23.36 WITA)
- <https://journal.isi.ac.id/index.php/rekam/article/view/2138/697> (Diakses 8 Januari, Pukul 15.39 WITA)

Daftar Website

<https://id.wikipedia.org/wiki/Cokelat> (Diakses 23 Desember 2022, Pukul 11.34 WITA)

<https://www.kompasiana.com/indankurnia/561bda67de22bdbb098b456c/mengenal-foto-story-dan-foto-essay> (Diakses 23 Desember 2022, Pukul 11.34 WITA)

<https://kreativv.com/photo-story/> (Diakses 23 Desember 2022, Pukul 12.06 WITA)

<https://fotografibergerak.wordpress.com/2010/07/02/tulisan-singkat-tentang-photo-story/> (Diakses 23 Desember 2022, Pukul 13.12 WITA)

<https://desacaubelayu.id/sejarah>, (Diakses 2 Januari 2023, Pukul 23. 30 WITA)

Wawancara

Mewawancarai 1 petani pengelola coklat di Desa Cau membahas mengenai, informasi proses pengolahan coklat di tempat kebun coklat Desa cau Tabanan dari tanggal 8 november 2022, Pukul 10:39 WITA.

Mewawancarai pihak atasan petani pengelola coklat di Desa Cau membahas juga yang berkaitan informasi proses pengolahan coklat di kebun Desa cau Tabanan dari tanggal 15 november 2022, Pukul 09:20 WITA.