

Ciri Khas Kopi Arabika Pelaga dalam Foto Story

I Wayan Sukerta¹, I Made Saryana², I Made Adi Dharmawan³
^{1,2,3}Institut Seni Indonesia Bali
¹sukerta219@gmail.com

Abstrak

Kopi Arabika Pelaga merupakan salah satu komoditas unggulan Bali yang memiliki keunikan dari segi cita rasa, sistem budidaya, serta keterkaitannya dengan kondisi alam dan budaya masyarakat setempat. Namun, pemahaman terhadap proses dan nilai yang terkandung di balik produksi kopi Arabika Pelaga masih terbatas, terutama di kalangan generasi muda yang cenderung memandang kopi hanya sebagai produk konsumsi. Penciptaan karya ini bertujuan untuk mengangkat dan memvisualisasikan ciri khas Kopi Arabika Pelaga melalui pendekatan fotografi *story* sebagai bentuk komunikasi visual dan media interpretasi budaya lokal. Metode penciptaan yang diterapkan meliputi observasi lapangan, studi kepustakaan, wawancara dengan petani dan penggiat kopi, serta dokumentasi sebagai pendukung data visual. Pendekatan fotografi *story* digunakan untuk menghadirkan visual yang faktual dan autentik, dengan penerapan teori EDFAT dan estetika fotografi guna memperkuat penyusunan narasi visual. Hasil penciptaan berupa rangkaian karya fotografi *story* yang merepresentasikan proses kopi Arabika Pelaga, mulai dari kondisi lingkungan, aktivitas petani, proses panen dan pengolahan, hingga penyajian kopi sebagai produk akhir. Karya ini tidak hanya berfungsi sebagai dokumentasi visual, tetapi juga sebagai sarana penyampaian nilai budaya, identitas lokal, serta hubungan antara manusia dan alam yang membentuk karakter kopi Arabika Pelaga.

Kata kunci: kopi arabika, desa pelaga, foto *story*, budaya lokal

Abstract

Pelaga Arabica coffee is recognized as one of Bali's prominent agricultural products, characterized by its distinctive taste, cultivation practices, and strong connection to the region's natural environment and local culture. Despite its significance, awareness of the production processes and underlying values of Pelaga Arabica coffee remains limited, particularly among younger generations who often regard coffee solely as a consumable commodity. This creative work seeks to explore and visually present the unique attributes of Pelaga Arabica coffee through a photographic storytelling approach, serving as a medium of visual communication and cultural interpretation. The creation process employs several methods, including field observations, literature studies, interviews with coffee farmers and practitioners, and visual documentation as supporting data. A storytelling photography approach is applied to produce visuals that emphasize factual accuracy and authenticity, supported by the use of the EDFAT framework and photographic aesthetics to enhance the coherence of the visual narrative. The final output consists of a series of photographic storytelling works that depict the journey of Pelaga Arabica coffee, from its environmental setting and farming activities to harvesting, processing, and presentation as a finished product. Beyond functioning as visual documentation, these works aim to communicate cultural values, local identity, and the interconnected relationship between humans and nature that defines the character of Pelaga Arabica coffee.

Keywords: arabica coffee, pelaga village, photo story, local culture

PENDAHULUAN

Fotografi merupakan perpaduan antara ilmu, teknologi, dan seni. Dari sisi ilmiah fotografi berkaitan erat dengan prinsip optik dan cahaya, bagaimana cahaya di pantulkan oleh objek, masuk melalui lensa dan di rekam oleh medium peka cahaya, baik film analog maupun sensor digital. Secara terminologis fotografi berasal dari Bahasa Yunani *photos* (cahaya) dan *graphos* (melukis) sehingga fotografi juga dapat di artikan sebagai melukis dengan cahaya. Fotografi tampak sederhana, namun menyimpan makna mendalam. Ia merekam keadaan apa adanya tidak mungkin ada sesuatu dalam foto tanpa adanya objek yang di foto (Seno Gumira Ajidarma, 2016: vii).

Fotografi mampu menyampaikan makna, pesan, bahkan emosi melalui susunan elemen visual dalam sebuah bingkai. Sejalan dengan hal itu, muncul pendekatan yang dikenal dengan istilah foto *story* atau visual *storytelling*, yakni teknik penyampaian cerita melalui rangkaian gambar yang saling terhubung secara emosional dan naratif. Menurut Lister dan Wells (2021: 24), "*photography is increasingly used as a from of visual storytelling, whether it is the personal story of the photographer or a story about the social and political world*". Pernyataan tersebut menunjukan bahwa fotografi kini tidak hanya untuk digunakan merekam peristiwa, tetapi juga untuk menyampaikan kisah yang lebih luas baik bersifat pribadi maupun budaya.

Fotografi *story* sebagai bentuk komunikasi visual memiliki potensi besar dalam memperkenalkan dan mengangkat nilai-nilai budaya lokal. Melalui serangkaian gambar yang bercerita, fotografer dapat menampilkan keunikan, keindahan, dan makna di balik kehidupan masyarakat serta produk yang menjadi bagian dari identitas suatu daerah. Dalam konteks ini, kopi Arabika Pelaga menjadi salah satu subjek yang menarik untuk divisualisasikan dalam bentuk fotografi *story*.

Kopi Arabika merupakan salah satu jenis kopi unggulan dunia yang dikenal memiliki cita rasa khas, aroma yang kompleks, serta kadar

kafein yang lebih rendah dibandingkan dengan kopi robusta. Kopi Arabika tumbuh dengan baik di daerah dataran tinggi dengan suhu yang sejuk dan tanah yang subur. Menurut Panggabean (2018: 44), "mutu cita rasa kopi Arabika sangat dipengaruhi oleh kondisi geografis dan ketinggian tempat tumbuhnya tanaman kopi, yang menjadikan setiap daerah memiliki karakteristik unik pada biji kopi yang dihasilkan".

Desa Pelaga yang terletak di Kecamatan Petang, Kabupaten Badung, Bali, merupakan salah satu daerah penghasil kopi Arabika berkualitas di Pulau Bali. Daerah ini berada pada ketinggian sekitar 1.000–1.200 meter di atas permukaan laut, dengan kondisi alam pegunungan yang sejuk dan tanah vulkanik yang subur. Lingkungan geografis tersebut sangat ideal untuk pengembangan kopi Arabika.

Selain faktor geografis, keunikan kopi Arabika Pelaga juga terletak pada proses pengolahan dan nilai budaya yang menyertainya. Masyarakat Pelaga masih mempertahankan metode tradisional dalam menanam, memetik, hingga menjemur kopi, yang mencerminkan hubungan harmonis antara manusia dan alam.

Melalui pendekatan fotografi *story*, kekayaan makna dan keunikan proses pengolahan kopi Arabika Pelaga dapat divisualisasikan secara mendalam. Setiap foto dapat menggambarkan perjalanan biji kopi dari tangan petani hingga menjadi secangkir kopi yang dinikmati sembari menampilkan nilai-nilai kehidupan masyarakat yang melingkupinya. Dengan demikian, karya fotografi *story* bukan hanya berfungsi sebagai dokumentasi visual, tetapi juga sebagai media interpretasi budaya dan penguatan identitas lokal.

Berdasarkan latar belakang di atas, maka dapat dirumuskan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses visualisasi karya dari Ciri Khas Kopi Arabika Pelaga dapat diwujudkan melalui pendekatan fotografi *story*
2. Apa saja bentuk atau wujud karya dari Ciri Khas Kopi Arabika Pelaga dalam fotografi

story

3. Apa saja keunggulan Kopi Arabika Pelaga dalam fotografi *story*

TINJAUAN PUSTAKA

Fotografi

Fotografi adalah sebuah metode untuk menghasilkan gambar melalui penangkapan pantulan cahaya yang mengenai suatu objek pada media yang sensitif terhadap cahaya (Giwanda, 2001: 12). Tanpa cahaya, proses fotografi tidak dapat berlangsung. Selain cahaya, keberadaan film atau sensor di dalam kamera juga menjadi elemen penting dalam membentuk gambar. Foto tercipta ketika media peka cahaya tersebut terekspos oleh cahaya dengan intensitas serta durasi yang sesuai.

Secara etimologis, fotografi berarti “melukis dengan cahaya”, berasal dari Bahasa Yunani *photos* (cahaya) dan *graphos* (melukis). Seiring perkembangannya, fotografi tidak hanya digunakan sebagai sarana dokumentasi, tetapi juga berkembang menjadi medium ekspresi dan komunikasi visual yang kuat. Sebuah foto mampu menyampaikan pesan, cerita, hingga emosi layaknya bahasa verbal. Oleh karena itu, seorang fotografer perlu memahami berbagai teknik serta unsur dasar dalam fotografi, seperti pencahayaan, komposisi, efek gerak, kedalaman ruang, dan fokus. Secara umum fotografi memiliki tiga klasifikasi yaitu komersial, seni atau ekspresi, dan jurnalistik.

Fotografi Story

Fotografi *story* merupakan rangkaian karya fotografi yang menekankan pada penceritaan visual melalui rangkaian gambar yang saling terhubung. Fokus utama dari fotografi *story* bukan hanya menangkap satu momen tunggal, melainkan membangun narasi yang utuh mengenai sebuah peristiwa, aktivitas, atau pengalaman manusia. Ketika diterapkan pada konteks tertentu misalnya kegiatan sehari-hari, pekerjaan, atau sebuah tradisi fotografi *story* berfungsi sebagai medium dokumentasi sekaligus interpretasi visual terhadap realitas yang diamati. Dengan demikian, fotografer

tidak sekadar merekam kejadian, tetapi juga menyampaikan suasana, dinamika, dan emosi yang muncul dalam proses tersebut

Kopi Arabika

Kopi Arabika merupakan salah satu spesies kopi yang paling banyak di budidayakan dan memiliki nilai ekonomis tinggi dalam kopi global. Secara umum, kopi Arabika dikenal memiliki karakteristik rasa yang lebih kompleks, lembut, dan tingkat keasaman yang lebih tinggi dibandingkan varietas kopi lainnya. Hal ini sejalan dengan temuan Muzaifa dan Hasni (2016), fakta tersebut menandakan bahwa kopi Arabika termasuk jenis Arabika Gayo, mempunyai profil sensori yang sangat kaya. Aroma yang tahan lama, keasaman yang cerah serta karakteristik komposisi kimia yang mendukung kualitas cita rasa tersebut merupakan spesies yang tumbuh dengan optimal pada kondisi geografis tertentu. Kopi Arabika dapat tumbuh baik pada ketinggian 1.000-2.000 meter di atas permukaan laut dan suhu yang relatif sejuk serta curah hujan stabil. Rasa kopi Arabika telah menjadikannya komoditas unggulan *speciality coffee* dan standar kualitas industri kopi. Di Indonesia, kopi Arabika berkembang di berbagai daerah pegunungan seperti Gayo, Kintamani, Toraja, dan Flores, yang masing masing menghasilkan profil rasa khas sesuai kondisi iklim dan letak geografinya. Di Bali sendiri, khususnya wilayah Badung Utara, Desa Pelaga juga menjadi salah satu sentra penghasil kopi Arabika berkualitas yang dikenal dengan karakter rasa yang bersih, seimbang, dan mencerminkan kondisi agroklimat lokal yang unik.

Desa Pelaga memiliki curah hujan yang relatif tinggi, sehingga perawatan tanaman kopi menjadi lebih terpadu agar menghasilkan biji yang berkualitas. Dengan ketinggian rata rata 900 – 1000 mdpl membuat kopi arabika pelaga memiliki aroma khas *brown sugar* dan *dark chocolate*, begitu juga memiliki tingkat keasaman dan kepahitan yang pas yang biasa disebut dengan *bright acidity*. Hasil dari wawancara Bersama penggiat kopi (I Gede Setia Nugraha) sebagai petani dan penggiat kopi

arabika pelaga mengatakan "kopi arabika pelaga berbeda dengan Kopi Arabika Kintamani ataupun Pupuan yang memiliki aroma jeruk dan juga umbi umbian serta memiliki tingkat keasaman yang lebih tinggi". Keunikan aroma ini menjadi salah satu daya tarik bagi wisatawan dan konsumen yang masih pemula dan ingin menikmati cita rasa kopi arabika khas Desa Pelaga. Untuk sistem budidaya sendiri di Desa Pelaga menggunakan sistem yang disebut tumpeng sari yang dimana di suatu kebun kopi ditanamkan pohon pohon lain seperti durian, pepaya, lemon, dan ,masih banyak lagi guna untuk perindang dan juga mempengaruhi kesuburan tanah. Pada saat panen petani pelaga melakukan sistem yang disebut petik merah (*red cherry*) untuk menghasilkan kualitas biji yang matang dan padat.

LANDASAN TEORI

Teori EDFAT

EDFAT merupakan singkatan dari *Entire*, *Detail*, *Framing*, *Angle*, dan *Timing*. Metode EDFAT adalah teknik untuk melatih optik agar dapat melihat lebih jelas dengan mengambil foto menggunakan kamera (Susanti, 2025). Pendekatan EDFAT digunakan untuk memfasilitasi proses pengambilan keputusan yang cepat dan tidak ambigu atas suatu peristiwa atau persyaratan visual yang memiliki signifikansi berita dan fakta. Penulis menerapkan teknik EDFAT untuk memudahkan proses visualisasi ciri khas Kopi Arabika Pelaga, sehingga pengambilan gambar tidak hanya berpatokan pada teknik tertentu, tetapi juga lebih leluasa dalam menangkap karakter unik kopi melalui fotografi *story*. Penerapan teknik EDFAT memberikan keuntungan bagi penulis, antara lain mempermudah adaptasi dengan lingkungan pemotretan, serta melatih kemampuan untuk memperhatikan detail dalam setiap elemen visual yang berkaitan dengan kopi Arabika Pelaga, seperti biji kopi, warna, tekstur, dan aroma yang divisualisasikan secara visual.

Unsur *Entire* berarti pengambilan gambar secara keseluruhan untuk menangkap konteks dan suasana visual Kopi Arabika Pelaga secara

utuh. *Detail* menekankan pada pengambilan bagian-bagian rinci yang menonjolkan karakteristik kopi, seperti tekstur biji, permukaan kopi, atau elemen pendukung seperti tangan petani saat memetik kopi, sehingga memberikan gambaran intim dan mendalam. *Framing* adalah penggunaan objek di sekitar sebagai bingkai untuk menonjolkan subjek utama, misalnya biji kopi atau cangkir kopi sebagai fokus dalam komposisi visual. *Angle* merujuk pada sudut pengambilan gambar yang bervariasi, seperti *eye level* untuk perspektif natural, *low angle* untuk kesan dominan, atau *high angle* untuk menampilkan keseluruhan area pengolahan kopi, sehingga memperkaya narasi visual. Sedangkan *Timing* menekankan pentingnya penentuan waktu pengambilan gambar, karena setiap momen visual kopi memiliki karakter unik yang hanya dapat ditangkap pada saat tertentu, sehingga fotografer siap siaga untuk menghasilkan variasi foto yang informatif dan estetik.

Dengan penerapan EDFAT, penulis dapat mengkomunikasikan ciri khas Kopi Arabika Pelaga melalui fotografi *story*, sehingga setiap foto tidak hanya menampilkan objek, tetapi juga menceritakan identitas, proses, dan karakter unik kopi tersebut secara visual.

Estetika Fotografi

Estetika fotografi merupakan upaya artistik dalam menghasilkan karya visual yang memiliki nilai keindahan melalui pengolahan unsur-unsur fotografi, seperti warna, pencahayaan, komposisi, bentuk, dan tekstur. Estetika dalam fotografi tidak hanya berorientasi pada kegiatan merekam suatu peristiwa, tetapi juga menekankan pada penyampaian gagasan, makna, serta pengalaman visual yang mampu menimbulkan respons emosional dan apresiasi estetik dari penikmat karya. Setiap bentuk karya yang dihasilkan dari fotografi tidak lain mempunyai tujuan serta konsep penciptaan yang bermuladari ide dasar yang berkembang menjadi implementasi praksis dengan dukungan peralatan dan teknik unguap melalui bahasa visual Rahman, M. A. (2008)

Dalam penciptaan karya fotografi, aspek idealis (ideasional) merupakan landasan utama yang berangkat dari gagasan dan konsep dasar fotografer dalam memaknai fenomena visual. Tataran ideasional menentukan tujuan, pesan, serta nilai estetis yang ingin disampaikan, sehingga karya fotografi tidak hanya bersifat representatif, tetapi juga mengandung makna konseptual yang berakar pada kesadaran dan pemikiran kreatif penciptanya.

Aspek teknis dalam fotografi berperan sebagai sarana untuk mewujudkan ide dan konsep estetis ke dalam bentuk visual yang nyata. Penguasaan teknik pemotretan, penggunaan peralatan kamera, pengaturan pencahayaan, sudut pandang, serta pengolahan teknis lainnya menjadi faktor penting dalam menghasilkan kualitas visual yang sesuai dengan tujuan estetika yang telah dirancang pada tataran ideasional.

METODE PENCIPTAAN

Observasi

Observasi merupakan metode yang digunakan untuk memperoleh informasi dengan cara mengamati secara langsung suatu objek, aktivitas, atau kondisi di lapangan. Melalui pengamatan terstruktur, peneliti dapat menangkap fakta yang terjadi secara nyata dan memahami situasi penelitian secara lebih mendalam. Pendekatan ini membantu menghasilkan data yang autentik karena bersumber dari pengalaman melihat secara langsung tanpa perantara, observasi merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan melakukan pengamatan langsung pada lokasi yang diteliti untuk memperoleh keterangan yang akurat. Dalam proses penciptaan foto *story*, metode pengamatan berperan penting untuk memahami secara menyeluruh karakter khas kopi Arabika Pelaga. Pengamatan dilakukan secara langsung terhadap aktivitas petani, kondisi lahan, teknik pengolahan, serta elemen visual yang muncul dari lingkungan produksi kopi. Melalui pendekatan ini, penulis dapat menyesuaikan konsep pemotretan dengan situasi nyata di

lapangan, menangkap detail proses kerja, serta menggambarkan nilai-nilai lokal yang membentuk identitas kopi Arabika Pelaga dalam rangkaian cerita visual yang disusun.

Studi Kepustakaan

Studi kepustakaan merupakan metode pengumpulan data yang dilakukan dengan menelusuri berbagai sumber tertulis yang relevan, seperti buku, jurnal ilmiah, artikel, laporan penelitian, maupun dokumen resmi yang mendukung topik pembahasan. Melalui langkah ini, peneliti memperoleh pemahaman teoritis yang komprehensif, menemukan konsep-konsep pendukung, serta mengidentifikasi temuan penelitian sebelumnya yang berkaitan dengan objek kajian. Studi kepustakaan juga berfungsi sebagai landasan untuk membangun kerangka berpikir yang kuat, memperjelas arah penelitian, serta memastikan bahwa proses analisis didasarkan pada referensi yang valid dan dapat dipertanggungjawabkan. Dalam laporan ini, penulis berfokus pada pengumpulan data terkait latar belakang, proses budidaya, serta aktivitas masyarakat yang berperan dalam produksi kopi Arabika Pelaga sebagai dasar untuk memahami karakter dan nilai khas yang ingin divisualisasikan. Selain itu, penulis juga mengumpulkan dan mengkaji berbagai referensi mengenai teknik fotografi *story*, konsep visual dalam dokumentasi agrikultur, serta pendekatan pemotretan yang mendukung proses kreatif dalam penyusunan rangkaian cerita visual mengenai kopi Arabika Pelaga.

Dokumentasi

Dokumentasi berperan sebagai salah satu teknik utama dalam pengumpulan data karena memungkinkan pencatatan seluruh rangkaian aktivitas yang terjadi selama proses penciptaan karya. Yang meliputi tahap awal, yakni perumusan gagasan dan penentuan arah karya, kemudian tahap perencanaan, pelaksanaan pemotretan,

hingga tahap penilaian serta pembahasan terhadap hasil foto. Melalui proses dokumentasi yang dilakukan secara konsisten, penulis dapat

melakukan penelusuran ulang terhadap setiap pengambilan keputusan, memantau perkembangan proses kerja, serta memastikan seluruh tahapan penciptaan terdokumentasi secara runtut dan terstruktur.

Wawancara

Metode wawancara digunakan sebagai teknik pengumpulan data untuk memperoleh informasi, pandangan, dan pengalaman dari narasumber yang relevan guna mendukung proses penciptaan karya fotografi. Melalui wawancara, penulis menggali pemahaman mengenai konteks, makna, serta aspek teknis dan estetis yang berkaitan dengan objek atau tema yang diangkat. Data hasil wawancara tersebut kemudian dijadikan dasar pertimbangan dalam perumusan konsep, penentuan pendekatan visual, serta pengambilan keputusan artistik selama proses pemotretan, sehingga karya fotografi yang dihasilkan tidak hanya bersifat visual, tetapi juga memiliki landasan konseptual yang kuat.

Pra-Produksi

Tahap pra-produksi merupakan fase awal yang mencakup seluruh proses perencanaan sebelum karya fotografi direalisasikan. Pada tahap ini, penulis memulai dengan merumuskan gagasan utama, konsep visual, serta fokus tema yang berkaitan dengan Kopi Arabika Pelaga sebagai objek karya. Perumusan ide dilakukan secara bertahap agar konsep yang dibangun memiliki landasan yang kuat, terarah, dan selaras dengan tujuan penciptaan karya fotografi. Setelah ide pokok dan konsep visual ditetapkan, penulis melanjutkan pada tahap pendalaman konsep. Proses ini dilakukan melalui beberapa metode, antara lain observasi untuk memahami karakter, lingkungan, dan wawancara dengan petani lokal dan penggiat kopi untuk mendapatkan informasi yang lebih mendalam tentang karakter dan budidaya Kopi Arabika Pelaga, studi kepustakaan sebagai dasar teoritis dan referensi konseptual serta dokumentasi yang berfungsi sebagai data visual dan arsip pendukung dalam pengembangan ide dan konsep tersebut.

Produksi

Tahap produksi merupakan tahap pelaksanaan yang bertujuan merealisasikan ide dan konsep yang telah dirancang ke dalam bentuk visual melalui kegiatan pemotretan. Pada tahap ini, proses penciptaan karya diwujudkan melalui sesi pemotretan yang dilakukan beberapa kali dan lokasi yang berbeda. Pada tanggal 17 Desember 2025 penulis melakukan sesi pemotretan pertama yang berlokasi di salah satu kedai kopi di desa Pelaga yang bernama Kiadan Coffe. Pada tanggal 26 Desember 2025 penulis melakukan sesi pemotretan kedua yang berlokasi di salah satu kedai kopi di desa Pelaga yang bernama Kiadan Coffe. Pada tanggal 30 Desember 2025 penulis melakukan sesi pemotretan ketiga yang berlokasi di salah satu kebun kopi arabika di desa Pelaga. Pada tanggal 1 Januari 2026 penulis melakukan sesi pemotretan ke empat yang berlokasi di rumah sendiri. Keseluruhan proses produksi dilakukan secara berulang dan kontekstual untuk memperoleh visual yang representatif dan mendalam.

Pasca Produksi

Pra-Produksi merupakan tahapan yang dilakukan setelah semua gambar atau foto dipilih dan dikumpulkan. Tahapan ini dilakukan untuk menyempurnakan karya foto yang telah dibuat dalam tahap produksi. Pada tahap ini, penulis melakukan proses penyempurnaan karya dengan meninjau kembali kesinambungan visual antar foto dalam rangkaian foto *story*. Koreksi difokuskan pada aspek komposisi, *basic correction*, *color correction* tanpa mengubah warna natural dari ke aslian foto, kemudian pemotongan gambar (*cropping*) agar mendapatkan komposisi yang lebih tepat. Proses pengolahan dilakukan menggunakan perangkat lunak Adobe *Lightroom* sebagai media pengolahan digital dan Adobe *Photoshop* sebagai perangkat *editing* untuk menghilangkan objek yang mengganggu pada karya. Penyesuaian dilakukan secara terbatas dan terkontrol agar tidak mengubah karakter utama serta keutuhan informasi visual, melainkan bertujuan memperjelas fokus subjek, menjaga

keterkaitan antar foto, dan memperkuat alur narasi foto *story*.

PEMBAHASAN

Karya Foto Berjudul “Hasil Tiga Rupa”



Foto 1. “Hasil Tiga Rupa”, 2025
(Sumber: penulis, 2025)

Hasil Tiga Rupa, memvisualkan harmoni antara hasil dan proses yang berbeda namun berasal dari tanah yang sama. Tiga jenis biji kopi Arabika Pelaga yang telah melalui fase pengeringan berbeda. Foto ini menjadi pembuka narasi yang menegaskan bahwa identitas Kopi Arabika Pelaga tidaklah tunggal. Komposisi yang menyejajarkan ketiga rupa biji ini melambangkan harmoni fungsional meskipun melewati perlakuan suhu dan metode dehidrasi yang berbeda, ketiganya berpijak pada nilai genetika yang sama dari tanah vulkanik Pelaga. Kepadatan struktur fisik biji yang terekam dalam foto ini merupakan representasi visual dari serapan nutrisi tanah vulkanik Pelaga, yang memberikan fondasi karakter rasa yang kuat bahkan sebelum proses pengolahan dimulai. Warna gelap yang pekat pada proses *natural*, kilau kecokelatan pada *honey*, dan kebersihan tekstur pada *fullwash* merupakan metafora dari fleksibilitas rasa yang ditawarkan oleh kopi ini. Ciri khas Arabika Pelaga tidak hanya terletak pada apa yang diberikan alam, tetapi juga pada bagaimana manusia (petani dan prosesor) mengolah potensi tersebut melalui presisi teknis yang menentukan profil akhir kopi, di mana ketelitian petani dalam mengontrol fermentasi terekam melalui detail tekstur permukaan biji.

Karya Foto Berjudul “Tumpang Sari”



Foto 2. “Tumpang Sari”, 2025
(Sumber: penulis, 2025)

Pada kisaran tahun 1990-an, tanaman kopi di wilayah ini masih dipersepsikan sebagai tanaman liar atau tanaman hutan yang tumbuh secara alami tanpa sistem budidaya yang terstruktur. Pada periode tersebut, kopi belum dimanfaatkan sebagai komoditas utama dan belum dikelola secara intensif oleh masyarakat petani setempat. Namun, seiring berjalannya waktu serta meningkatnya kesadaran terhadap potensi ekonomi yang dimiliki kopi, petani di Desa Pelaga mulai kembali membudidayakan kopi Arabika dengan pola pengelolaan yang lebih terencana dan berorientasi pada kualitas. Salah satu bentuk pengelolaan yang diterapkan adalah sistem tumpang sari, yaitu pola tanam yang mengombinasikan tanaman kopi Arabika dengan berbagai jenis tanaman lain yang sesuai dengan kondisi lingkungan dan karakter geografis wilayah Pelaga. Tanaman pendamping yang umum dibudidayakan di antaranya durian, lemon, dan pepaya, yang mampu tumbuh optimal pada ketinggian dan kondisi agroklimat setempat. Keberadaan tanaman pendamping tersebut tidak hanya berfungsi sebagai sumber pendapatan tambahan bagi petani, tetapi juga berperan sebagai naungan alami bagi tanaman kopi. Naungan ini membantu mengontrol intensitas cahaya matahari, menjaga kelembapan tanah, serta menciptakan mikroklimat yang mendukung pertumbuhan kopi Arabika secara optimal. Penerapan sistem tumpang sari mencerminkan upaya petani Pelaga dalam mengembangkan

praktik pertanian yang berkelanjutan dan adaptif terhadap lingkungan, sekaligus berkontribusi dalam membentuk karakter dan kualitas kopi Arabika Pelaga.

Karya Foto Berjudul “Petik Merah”



Foto 3. “Petik Merah”, 2025
(Sumber: penulis, 2025)

Karya foto berikutnya berjudul Petik Merah yang memvisualisasikan salah satu tahapan penting dalam proses panen kopi Arabika, yaitu pemilihan buah kopi berdasarkan tingkat kematangannya. Pada tahap ini, panen dilakukan secara selektif dengan hanya memetik buah kopi yang telah mencapai warna merah tua. Pemilihan buah merah tidak sekadar menunjukkan kematangan, tetapi menjadi indikator utama bahwa biji kopi telah berkembang secara optimal dan layak untuk diproses lebih lanjut.

Penerapan metode petik merah bertujuan untuk menjaga kualitas biji kopi yang dihasilkan, buah kopi yang dipanen pada tingkat kematangan optimal memiliki kandungan gula dan senyawa pembentuk rasa yang lebih seimbang, sehingga berpengaruh langsung terhadap karakter cita rasa kopi yang dihasilkan. Sebaliknya, buah kopi yang belum matang atau terlalu matang berpotensi menurunkan kualitas rasa dan konsistensi produk akhir. Tahapan awal pada petik merah biasanya dilakukan seminggu sekali kemudian disusul dengan menyesuaikan keadaan seberapa banyak biji kopi yang layak untuk di panen. Proses panen kopi Arabika Pelaga menuntut ketelitian dan kedisiplinan tinggi dari petani. Praktik petik merah

mencerminkan komitmen petani dalam menjaga standar mutu, karena proses ini membutuhkan waktu lebih lama dan tenaga lebih besar dibandingkan panen secara serentak. Dengan demikian, karya Petik Merah tidak hanya menggambarkan aktivitas panen, tetapi juga merepresentasikan upaya petani dalam menghasilkan biji kopi berkualitas tinggi yang mampu menghadirkan karakter rasa kopi Arabika Pelaga secara maksimal.

Karya Foto Berjudul “Pulping”



Foto 4. “Pulping”, 2025
(Sumber: penulis, 2025)

Selanjutnya adalah proses *pulping*, proses ini menggambarkan pengupasan atau pemisahan biji kopi dari kulit buahnya sebagai salah satu tahapan awal pascapanen. Pada tahap ini, buah kopi yang telah dipanen khususnya hasil petik merah diproses untuk memisahkan biji kopi dari lapisan kulit luar. Tahap ini masih dilakukan manual oleh para petani di desa Pelaga, dimana terlihat mesin pengupas masih memerlukan tenaga manusia untuk mengoprasikannya, tahap awal *pulping* yaitu memasukkan biji kopi di bagian atas mesin kemudian digiling secara perlahan sembari di alirkan air kecil untuk melancarkan keluarnya biji. Proses *pulping* berperan penting dalam menjaga kualitas biji kopi karena dilakukan segera setelah panen untuk mencegah terjadinya fermentasi yang tidak terkontrol. Melalui visualisasi ini, karya *Pulping* menampilkan aktivitas kerja petani serta alat yang digunakan dalam proses pengupasan, sekaligus merepresentasikan peralihan kopi dari hasil panen segar menuju

tahapan pengolahan berikutnya yang menentukan mutu akhir kopi Arabika Pelaga. Biji kopi yang telah terpisah dari kulit buahnya sehingga dapat dilanjutkan ke tahapan pengolahan berikutnya, seperti metode *full wash* dan *honey*. Pada kedua metode tersebut, biji kopi yang telah melalui proses *pulping* akan memasuki tahap fermentasi dan pengeringan (*drying*) tanpa lapisan kulit buah. Tahapan ini berperan penting dalam membentuk karakter rasa kopi, karena proses fermentasi berlangsung secara terkontrol setelah kulit buah dihilangkan.

Berbeda dengan metode natural, proses pengolahan kopi dilakukan tanpa melalui tahap *pulping*. Setelah panen, buah kopi dalam kondisi utuh langsung dijemur atau dikeringkan bersama kulitnya hingga kadar airnya berkurang. Perbedaan alur pengolahan ini menunjukkan bahwa setiap metode pascapanen memiliki karakteristik tersendiri yang memengaruhi cita rasa dan profil kopi yang dihasilkan.

Karya Foto Berjudul “*Natural Dry*”



Foto 5. “*Natural Dry*”, 2025
(Sumber: Penulis, 2025)

Karya selanjutnya berjudul *Natural Dry* yang memvisualisasikan metode pengolahan kopi dengan sistem pengeringan alami yang dilakukan secara langsung setelah proses petik merah. Pada metode ini, buah kopi yang telah dipanen dibiarkan dalam kondisi utuh tanpa melalui proses pengupasan kulit, kemudian dijemur di bawah paparan sinar matahari secara langsung. Proses pengeringan alami ini umumnya memerlukan waktu yang relatif lebih lama dibandingkan metode pengeringan

lainnya, yaitu sekitar dua hingga tiga bulan, bergantung pada intensitas sinar matahari dan kondisi cuaca selama proses berlangsung.

Setelah proses pengeringan dianggap mencukupi, tahap selanjutnya adalah pengecekan kadar air dalam biji kopi. Pengukuran kadar air dilakukan menggunakan alat khusus untuk memastikan biji kopi telah mencapai tingkat kekeringan yang sesuai standar. Kadar air yang ideal berada pada kisaran 11–12 %, karena pada tingkat tersebut biji kopi dinilai aman untuk disimpan dan siap untuk memasuki tahapan pengolahan berikutnya. Melalui visualisasi karya *Natural Dry*, penulis menampilkan ketelitian dan kesabaran dalam proses pengolahan kopi, sekaligus menunjukkan bagaimana metode natural berperan dalam membentuk karakter dan kualitas kopi Arabika Pelaga.

Karya Foto Berjudul “Metamorfosis dalam Sangrai”



Foto 6. “Metamorfosis dalam Sangrai”, 2025
(Sumber: Penulis, 2025)

Karya berjudul Metamorfosis dalam Sangrai menampilkan proses sangrai sebagai tahapan krusial yang mengubah biji kopi mentah (*green bean*) menjadi biji kopi sangrai yang siap diproses lebih lanjut. Tahap ini ditandai oleh terjadinya perubahan fisik dan kimia pada biji kopi, meliputi perubahan warna, tekstur, serta peningkatan volume biji sebagai akibat dari

paparan panas yang terkontrol. Melalui proses sangrai, karakter aroma dan cita rasa khas kopi Arabika Pelaga mulai terbentuk secara nyata.

Dalam pelaksanaannya, pengendalian suhu dan durasi sangrai menjadi faktor utama yang menentukan kualitas hasil akhir. Secara umum, proses sangrai dilakukan pada suhu berkisar antara 180–220°C dengan waktu pemanasan sekitar 8-15 menit, bergantung pada tingkat sangrai yang diinginkan. Untuk kopi Arabika Pelaga, tingkat sangrai yang umum diterapkan adalah medium roast, dengan suhu sekitar 200-210°C dan durasi 10-12 menit, karena mampu menjaga keseimbangan antara keasaman, rasa manis, dan body kopi tanpa menghilangkan karakter alaminya. Pengaturan suhu dan waktu yang tepat diperlukan agar biji kopi tidak mengalami sangrai berlebihan yang dapat menutupi karakter rasa kopi. Karya Metamorfosis dalam Sangrai merepresentasikan fase transisi penting dalam perjalanan kopi, yaitu peralihan dari bahan mentah menuju produk siap konsumsi. Karya ini menegaskan bahwa proses sangrai tidak hanya merupakan tahap teknis, tetapi juga menjadi penentu utama identitas, kualitas, dan karakter rasa kopi Arabika Pelaga sebelum memasuki tahap penyeduhan dan penyajian.

Karya Foto Berjudul “Pengopi Kiadan Coffee”



Foto 7. “Pengopi Kiadan Coffee”, 2025
(Sumber: Penulis, 2025)

Karya berjudul “Pengopi Kiadan Coffee” menampilkan produk lokal dari salah satu warung kopi yang berlokasi di Desa Pelaga. Produk kopi yang disajikan di warung ini berasal dari kebun milik sendiri, diolah secara teliti mulai dari tahap penanaman, pemeliharaan, hingga pemetikan biji kopi, sehingga mampu menghasilkan produk berkualitas yang layak dikenalkan ke luar daerah. Kiadan Coffee didirikan pada tahun 2018 dan hingga saat ini tetap menjadi tempat berkumpulnya warga lokal untuk menikmati kopi, sekaligus menjadi sarana edukasi bagi masyarakat, terutama generasi muda, untuk memahami keseluruhan proses produksi kopi mulai dari kebun hingga penyajian. Pemilik warung, I Gede Setia Nugraha, adalah seorang petani muda sekaligus penggiat kopi yang aktif mengembangkan kualitas kopi Arabika Pelaga. Ia menjelaskan bahwa karakter kopi yang seimbang dengan tingkat keasaman yang pas (*bright acidity*) serta aroma khas *brown sugar* dan *dark chocolate* sangat diminati oleh konsumen. Popularitas rasa dan aroma ini membuat setiap hasil panen kopi di kebun Kiadan Coffee hampir selalu habis terjual, baik sebagai produk kemasan maupun disajikan langsung di warung. Melalui karya ini, audiens dapat melihat bagaimana inovasi lokal dan ketekunan petani muda berperan dalam mempertahankan kualitas kopi, sekaligus mempromosikan identitas kopi Arabika Pelaga ke khalayak yang lebih luas.

KESIMPULAN

Berdasarkan proses penciptaan dan pembahasan karya foto *story* mengenai ciri khas Kopi Arabika Pelaga, dapat disimpulkan bahwa karakter kopi Pelaga dapat divisualisasikan secara runtut, komunikatif, dan kontekstual melalui pendekatan foto *story*. Proses visual dimulai dari pengamatan lapangan, pemilihan subjek, hingga penentuan alur cerita visual yang menggambarkan perjalanan kopi dari kebun, tahapan pascapanen, pengolahan biji kopi, hingga penyajian kepada konsumen. Penyusunan visual tersebut membentuk narasi

yang utuh sehingga memudahkan audiens memahami hubungan antara lingkungan, pelaku, proses, dan hasil akhir kopi Arabika Pelaga.

Pendekatan foto *story* memungkinkan proses visualisasi ciri khas Kopi Arabika Pelaga diwujudkan melalui penggabungan unsur naratif dan estetis dalam setiap foto. Penerapan teori EDFAT (*Entire, Detail, Frame, Angle, dan Time*) membantu menyusun alur visual secara sistematis, menegaskan konteks ruang dan aktivitas, serta menonjolkan detail penting yang merepresentasikan karakter kopi, baik dari sisi visual biji, alat, maupun interaksi manusia di dalam proses produksi.

Bentuk atau wujud karya direalisasikan dalam rangkaian foto yang saling terhubung sebagai satu kesatuan cerita visual. Setiap foto memiliki fungsi naratif yang memperkuat pemahaman audiens terhadap ciri khas Kopi Arabika Pelaga, baik dari Keunggulan atau karakter rasa, ikonik desa Pelaga, sistem budidaya, proses panen dan pengolahan, hingga penyajian kopi sebagai produk lokal Desa Pelaga. Dengan demikian, karya tidak berdiri sebagai foto tunggal, melainkan sebagai satu sistem cerita yang saling melengkapi.

Keunggulan Kopi Arabika Pelaga yang berhasil diangkat dalam foto *story* meliputi karakter rasa *bright acidity* yang seimbang, aroma khas *brown sugar* dan *dark chocolate*, serta kualitas biji yang dipengaruhi oleh kondisi geografis dataran tinggi. Selain itu, keunggulan juga tampak pada aspek sosial dan kultural, yaitu ketekunan petani, keberlanjutan tradisi bertani kopi, serta kesadaran akan mutu dalam setiap tahapan produksi. Melalui visualisasi ini, foto *story* berfungsi tidak hanya sebagai media dokumentasi, tetapi juga sebagai sarana edukasi dan promosi identitas Kopi Arabika Pelaga kepada masyarakat luas.

DAFTAR PUSTAKA

Ajidarma, S. G. (2016). *Fotografi: Antara realitas dan imajinasi*. Jakarta: Bentang Pustaka.

Aziz, A., Felix, J., & Sonia, C. R. (2017). *Eksplorasi Visual Situ Cangkuang Dalam Fotografi Seni*. Capture: Jurnal Seni Media Rekam, 9(1), 1–11

Chris Hart (1998). *Doing a Literature Review: Releasing the Social Science Research Imagination*. Sage Publications.

DuChemin, D. (2010). *Within the Frame: The Journey of Photographic Vision*. New Riders.

Freeman, M. (2012). *The Photographer's Story: The Art of Visual Narrative*. Ilex Press.

Giwanda, G. (2001). *Panduan praktis fotografi*. Jakarta: Grasindo.

Lister, M., & Wells, L. (2021). *Photography: A critical introduction* (6th ed.). New York: Routledge.

Muzaifa, M. & Hasni, D. (2016). *Exploration Study of Gayo Specialty Coffee (Coffea arabica L.): Chemical Compounds, Sensory Profile and Physical Appearance*. Pakistan Journal of Nutrition, 15(5), 486–491.

Panggabean, T. (2018). *Budidaya dan pengolahan kopi Arabika dan Robusta*. Jakarta: Penebar Swadaya.

Rahman, M. A. (2008). *Estetika dalam fotografi estetik*. Bahasa dan Seni, 36(2), 178–185.

Soelarko. (1985). *Foto Jurnalistik*. Jakarta: PT Citra

Susanti, I. (2025). *Penerapan Metode EDFAT pada Foto Jurnalistik oleh Batik Seraci Betawi Bekasi*. Visual Heritage: Jurnal Kreasi Seni dan Budaya, 7(2), 426–436.

Tjin, E., & Mulyadi, E. (2014). *Kamus Fotografi*. Elex Media Komputindo.

Sumber Wawancara :

I Gede Setia Nugraha (36th.), Petani dan Penggiat kopi Arabika Pelaga sekaligus pemilik kedai kiadan *Coffee*, wawancara tanggal 27 November 2025 di rumahnya, Banjar Kiadan, Pelaga, Badung, Bali