



“NGELEBENGANG” TRADISI PEMBUATAN GULA AREN DESA PEDAWA DALAM FOTOGRAFI STORY

Gusti Putu Richie Efendi Pranata¹, Cokorda Istri Puspawati Nindia², Farhan Adityasmara³
^{1,2,3}Program Studi Fotografi, Fakultas Seni Rupa dan Desain, Institut Seni Indonesia Denpasar
¹richiefendi99@gmail.com

Abstrak

Gula aren merupakan gula yang terbuat dari nira atau sari buah pohon aren. Sebagian besar orang lebih menyukai gula aren karena dianggap lebih harum, enak dan bersih. Desa Pedawa merupakan desa yang masih mempertahankan tradisi pembuatan gula aren yang dikenal dengan nama “Ngelebengang”. Gula aren buatan masyarakat Desa Pedawa memiliki ciri khas bersih, rasa yang manis dan daya tahan cukup kuat terhadap suhu panas yang merupakan hasil dari keunikan proses pembuatan gula dengan penggunaan sarana seperti *waluh*, kayu dadap dan daun manggis. Keunikan tersebut memberikan ide untuk menjadikan gula aren Desa Pedawa sebagai objek dalam membuat karya fotografi *story* dengan tujuan untuk memvisualisasikan proses pembuatan gula aren Desa Pedawa ke dalam media fotografi agar dapat memberikan wawasan tambahan bagi penulis dan menambah pengetahuan tentang proses *Ngelebengang* bagi masyarakat. Penulis melakukan studi pustaka melalui sumber website, jurnal dan buku serta melakukan observasi mengenai gula aren Desa Pedawa dan melakukan wawancara secara langsung. Penulis juga menggunakan teori EDFAT dan teori estetika dalam proses penciptaan karya foto. Setelah proses pemotretan dilakukan tahap pemilihan foto terbaik yang dilanjutkan ke tahap pengolahan gambar hingga ke tahap akhir dari proses penciptaan yakni pameran. Hasil dari penciptaan karya tugas akhir ini merupakan visualisasi berupa 15 karya foto dari tradisi *Ngelebengang* melalui runtutan kegiatan yang sudah ada secara turun temurun di Desa Pedawa untuk menjaga tradisi leluhur. Dalam proses pemotretan penulis menerapkan beberapa teknik fotografi antara lain *stop action*, *framing* dan penerapan *exposure* pencahayaan melalui penggunaan *flash* eksternal.

Kata Kunci: *Ngelebengang*, Gula Aren, Desa Pedawa, Fotografi *Story*

Abstract

Palm sugar is sugar made from sap or palm tree juice. Most people prefer palm sugar because it is considered more fragrant, tasty and clean. Pedawa Village is a village that still maintains the tradition of making palm sugar known as "Ngelebengang". Palm sugar made by the people of Pedawa Village has clean characteristics, a sweet taste and quite strong resistance to hot temperatures which is the result of the unique process of making sugar by using facilities such as waluh, dadap wood and mangosteen leaves. This uniqueness gives the idea to make Pedawa Village palm sugar as an object in making story photography work with the aim of visualizing the process of making Pedawa Village palm sugar into photographic media in order to provide additional insight for writers and increase knowledge about the Ngelebengang process for the community. The creator applies the observation method regarding palm sugar in Pedawa Village by collecting data through website sources, journals and books and conducting direct interviews. In addition, the creator also uses EDFAT theory and aesthetic theory in the process of creating photo works. After the shooting process, the best photo selection stage is carried out which is continued to the image processing stage to the final stage of the creation process, namely the exhibition. As a result of the creation of this final project, the creator gets 15 pictures from visualization of the Ngelebengang tradition through a series of activities that have existed for generations in Pedawa Village to maintain ancestral traditions. In the process of shooting, the creator applies several photography techniques, including stop action, framing and the application of lighting exposure through the use of an external flash.

Keywords : *Ngelebengang*, Palm Sugar, Pedawa Village, Story Photography

PENDAHULUAN

Gula merupakan bahan pemanis buatan yang sangat penting bagi kebutuhan sehari – hari dalam rumah tangga maupun industri makanan dan minuman. Gula menjadi sangat penting karena selain sebagai pemanis, gula juga memiliki kalori yang diperlukan badan manusia untuk dapat menjaga kesehatan. Adapun beberapa jenis gula yang ada di masyarakat adalah gula pasir, gula kastor, gula batu, gula kristal, gula bubuk, gula merah dan gula aren. Gula aren merupakan gula yang terbuat dari nira atau sari buah pohon enau. Gula aren memiliki aroma yang lebih khas daripada gula jawa. Gula aren diambil dari nira pohon enau (aren atau kolang-kaling) dan berwarna coklat cerah. Bentuknya ada yang silindris dan ada yang berbentuk batok runcing, namun biasanya dibungkus dengan daun kelapa kering. Sebagian besar orang lebih menyukai gula aren untuk membuat kue karena dianggap lebih harum, enak dan bersih.

Desa Pedawa merupakan salah satu Desa Bali Aga yang terletak di kecamatan Banjar, Kabupaten Buleleng. Desa Pedawa selain terkenal memiliki adat dan budaya Bali asli yang kental, juga terkenal akan produk pangan legendaris mereka yang sudah ada dari generasi ke generasi yakni gula Pedawa. Gula Pedawa telah menjadi makanan yang menjadi ciri khas dari Desa Pedawa. Proses pembuatan gula yang ada di Desa Pedawa ini dikenal dengan nama “Ngelebengang”. Proses ini meliputi tahap persiapan, pembuatan hingga pengemasan gula Pedawa hingga menjadi produk yang siap dijual.

Masyarakat Pedawa dalam mengolah gula aren masih tetap menggunakan pengetahuan tradisionalnya, Menurut Peter Jaszi (dalam Rohaini, 2015:432) pengetahuan tradisional adalah pengetahuan yang dihasilkan dari aktivitas intelektual yang dikembangkan melalui pengalaman dan pengamatan, yang memiliki sifat dinamis dan akan selalu berubah berdasarkan kondisi dan kebutuhan masyarakat. Pengetahuan tradisional juga sering disebut dengan kearifan lokal merupakan hasil dari interaksi antara pengalaman manusia dengan pengetahuan yang dimiliki sebagai salah satu upaya untuk keberlangsungan hidupnya. Jadi masyarakat dalam pengolahan gula aren masih menggunakan cara-cara dan alat-alat yang tradisional.

Berkaca pada perkembangan teknologi yang semakin hari semakin canggih, perubahan akan terjadi secara besar-besaran yang mengarah dari

tradisional ke modern. Hal ini sudah mulai mempengaruhi minat generasi penerus di Desa Pedawa dalam menjalankan tradisi yang sudah ada. Pemudaran tradisi pada proses *ngelebengang* mulai terjadi pada adanya pembaruan sarana dan bahan baku yang digunakan dalam membuat gula aren Desa Pedawa. Peralatan tradisional seperti *waluh* sebagai wadah cairan mulai digantikan dengan penggunaan jerigen. Bahan penyedap berupa kemiri atau minyak goreng yang biasanya digunakan sebagai bahan penyedap mulai diganti dengan air dengan tujuan untuk meningkatkan hasil produksi gula aren Desa Pedawa. Adanya ketimpangan pada jumlah permintaan dengan jumlah produksi gula aren yang ada juga menjadi tantangan bagi masyarakat Desa Pedawa dalam mempertahankan kearifan lokal serta pengetahuan lokal yang dimiliki oleh masyarakat setempat. Kondisi tersebut membuat penulis tertarik untuk mengangkat isu yang terjadi dengan membuat karya tentang “Ngelebengang” Tradisi Pembuatan Gula Aren Desa Pedawa Dalam Fotografi *Story*. Melalui karya ini, penulis berharap bisa memberikan gambaran tentang proses pembuatan gula aren yang ada di Desa Pedawa agar masyarakat mengetahui asal dari ciri khas gula aren yang menjadi kebanggaan masyarakat Desa Pedawa.

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka permasalahan dapat dirumuskan sebagai berikut:

1. Bagaimana memvisualisasikan *Ngelebengang* sebagai tradisi unik pembuatan gula aren dalam fotografi *story* ?
2. Bagaimana penerapan teknik foto untuk menghasilkan karya yang unik dan menarik dalam *story Ngelebengang* ?

TINJAUAN SUMBER TERTULIS

Tinjauan sumber tertulis merupakan kegiatan pengumpulan data yang dilakukan secara sistematis dan objektif yang diperoleh melalui laporan tertulis atau jurnal yang memuat tentang fakta-fakta secara jelas. Tinjauan sumber tertulis diperlukan dalam sebuah karya ilmiah agar terdapat landasan dalam membuat suatu karya ilmiah.

TINJAUAN “NGELEBENGANG”

Ngelebengang berasal dari Bahasa Bali yaitu *lebeng* atau dalam Bahasa Indonesia berarti matang. *Ngelebengang* merupakan kata kerja dalam Bahasa Bali yang dalam Bahasa Indonesia

memiliki arti memasak merupakan suatu proses pembuatan gula aren yang ada di Desa Pedawa. *Ngelebengang* merupakan tradisi yang sudah dikenal masyarakat Pedawa secara turun temurun. Proses *ngelebengang* ini merupakan rangkaian proses pembuatan gula aren Desa Pedawa mulai dari pengumpulan bahan dasar gula hingga proses pembuatan gula sampai gula siap dipasarkan.

Ngelebengang merupakan suatu tradisi yang hingga kini masih dilakukan masyarakat Desa Pedawa. Tradisi ini diawali dengan penyucian sarana pembuatan gula seperti parang, pisau dan alat lainnya dengan melakukan persembahyangan di hari tertentu. Pada tahap selanjutnya terdapat beberapa istilah dalam setiap tahapan proses *ngelebengang* yaitu :

- a. *Noktokang* atau dalam Bahasa Indonesia berarti memukul merupakan proses memukul dahan dari buah pohon enau yang nantinya digunakan sebagai bahan dasar pembuatan gula aren. *Noktokang* dilakukan dengan menggunakan kayu pohon *dadap*. Proses ini dilakukan selama 7 minggu secara beruntun agar dahan buah pohon enau menghasilkan cukup banyak nira sebagai bahan dasar gula aren.
- b. *Nugelang* atau dalam Bahasa Indonesia berarti memotong merupakan proses memotong dahan dari buah pohon enau. Proses ini dilakukan 3 hari setelah proses *noktokang* terakhir dilakukan.
- c. *Nirisang* yang dalam Bahasa Indonesia berarti mengiris adalah proses mengiris dahan buah pohon enau yang telah dipotong. Tahap ini juga merupakan tahap memanen nira dari pohon enau. Sebelum proses *nirisang* dilakukan, Pak Kartina biasanya akan mengiris tipis daun melinjo sebagai filter agar nira yang dihasilkan semakin manis. Dalam proses memanen ini biasanya bisa dilakukan sesaat setelah dahan buah pohon enau diiris, namun apabila nira yang dikeluarkan saat *nirisang* pertama tidak terlalu banyak, maka harus dilakukan proses *nirisang* kembali 3 hari setelah *nirisang* pertama.

Setelah nira pohon enau terkumpul, nira tersebut kemudian akan disaring kembali dengan alat yang sudah disiapkan sebelum dimasak menggunakan wajan. Saat nira sudah selesai disaring, nira tersebut kemudian dimasak sampai tekstur nira mulai mengental. Proses memasak nira ini biasanya berlangsung selama 2 hingga 3 jam. Setelah 2 - 3 jam proses memasak dilakukan

kemudian akan dilanjutkan dengan proses "*Nimpugin*" atau dalam Bahasa Indonesia berarti "melempar". Berkaitan dengan proses ini Bu Kamini selaku pembuat gula aren akan melemparkan bahan penyedap kedalam adonan gula. Bahan yang bisa dipakai adalah minyak goreng atau kemiri yang sudah dihaluskan dan dalam proses ini Bu Kamini memilih kemiri karena selama beliau membuat gula, kemiri dapat memberikan hasil rasa yang sedap untuk gula aren yang dibuat.

Proses terakhir dari pembuatan gula aren ini adalah proses pencetakan dengan menggunakan batok kelapa sebagai media cetak. Adonan gula yang sudah kental akan diaduk rata selama 5 – 10 menit yang kemudian akan dimasukkan kedalam batok kelapa yang telah disiram dengan air terlebih dahulu. Tujuan dari batok kelapa yang disiram air adalah agar gula tidak menempel di cetakan sehingga saat gula sudah kering akan lebih mudah dikeluarkan dari cetakan. Gula yang sudah masuk kedalam cetakan akan didiamkan selama 30 menit sampai gula benar-benar kering. Setelah gula aren tersebut kering, kemudian akan didiamkan selama 10 menit agar gula tidak panas. Gula yang sudah kering kemudian siap untuk dikonsumsi atau dipasarkan.

Proses penciptaan karya "*Ngelebengang*" Tradisi Pembuatan Gula Aren Desa Pedawa Dalam Fotografi *Story* ini, penulis mengabadikan proses yang ada dibalik pembuatan gula aren yang ada di Desa Pedawa itu sendiri.

TINJAUAN TRADISI

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia, tradisi merupakan adat kebiasaan turun-temurun (dari nenek moyang) yang masih dijalankan dalam masyarakat. Tradisi umumnya merupakan hal yang memiliki ciri khas tertentu yang ada hanya di beberapa tempat dengan anggapan bahwa cara-cara yang telah ada dalam tradisi tersebut merupakan hal yang paling benar.

TINJAUAN GULA AREN

Gula aren merupakan salah satu olahan bahan makanan yang berasal dari hasil pengolahan nira aren dari tandan bunga jantan pohon aren. Pengolahan nira aren hingga menjadi gula aren melalui proses perebusan hingga menjadi cairan kental dan nira aren menjadi berwarna pekat. Bentuk, tekstur, warna dan rasanya mirip dengan

gula merah atau gula Jawa tetapi yang membedakannya adalah dari bahan bakunya.

Dari segi fisiknya gula aren mempunyai ciri khas tersendiri yaitu mudah larut dari keadaannya yang kering dan bersih serta mempunyai aroma yang khas apabila dibandingkan dengan gula dari sumber yang lain seperti gula tebu dan gula bit. Maka dari itu gula aren sekarang banyak digunakan dalam pembuatan makanan dan minuman baik dalam pembuatan kue, kecap, kopi, dan juga lainnya.

TINJAUAN DESA PEDAWA

Desa Pedawa merupakan salah satu Desa Bali *Aga* yang terletak di kecamatan Banjar, Kabupaten Buleleng. Desa Pedawa terpilah menjadi 6 dusun yaitu, Banjar Dinas Desa Pedawa, Banjar Dinas Asah, Banjar Dinas Munduk Waban, Banjar Dinas Insakan, Banjar Dinas Bangkiang Sidem, dan Banjar Dinas Lambo. Desa Pedawa mempunyai luas tanah 16.680 Ha menurut penggunaannya terdiri dari 4 bagian, yaitu, Hutan (8,56 ha/m²), Perkebunan (85,106 ha/m²), Pertanian (10,15 ha/m²), dan pemukiman (18,300 ha/m²).

Menurut Widiastuti (2018:95) Masyarakat Bali *Aga* sering disebut juga masyarakat asli Bali yang belum terpengaruh oleh masa Hindu Majapahit, perbedaan yang paling menonjol adalah tidak ada stratifikasi sosial pada masyarakatnya, hal ini yang menyebabkan desa Bali *Aga* berbeda dengan masyarakat Bali pada umumnya. Sucitra (dalam Yanuarta, 2018:3) menjelaskan bahwa, Bali *Aga* merupakan golongan masyarakat yang masih mempertahankan kebiasaan-kebiasaan dan aturan-aturan sebelum penghinduan. Jadi masyarakat Bali *Aga* adalah masyarakat yang masih mempertahankan adat istiadat dan kebudayaan yang dimilikinya.

Dari sekian tradisi yang ada di Desa Pedawa, yang menjadi fokus kajian penelitian ini adalah pengolahan gula aren, karena masyarakat Desa Pedawa masih mempertahankan pengetahuan tradisional pengolahan gula aren tanpa mengesampingkan perkembangan dan kemajuan teknologi yang masuk ke dalam masyarakat Desa Pedawa. Di Desa Pedawa pohon enau tumbuh subur, pohon enau merupakan tumbuhan yang seluruh komponennya dapat dimanfaatkan, mulai dari daunnya yang digunakan untuk membungkus ketupat, buahnya diolah menjadi kolang-kaling, batangnya bisa

dimanfaatkan untuk membuat bangunan rumah, dan getahnya yaitu nira merupakan bahan utama untuk membuat gula aren, untuk mengambil air nira. Pengambilan air nira pada pohon enau baru menunggu 10 tahun hingga 15 tahun dari baru tumbuh.

TINJAUAN FOTOGRAFI

Fotografi merupakan istilah yang berasal dari bahasa latin yakni *Photos* dan *graphos*. *Photos* artinya cahaya atau sinar, sedangkan *graphos* artinya menulis atau melukis. Jadi, arti Fotografi sebenarnya adalah proses dan seni pembuatan gambar (melukis dengan sinar atau cahaya) pada sebuah bidang film atau permukaan yang dipetakan (Nugroho, 2006:250).

Secara garis besar, arti fotografi adalah suatu proses atau metode untuk menghasilkan gambar atau foto dari suatu objek dengan merekam pantulan cahaya yang mengenai objek tersebut pada media yang peka terhadap cahaya. Fotografi juga merupakan gambar, foto merupakan alat visual efektif yang dapat memvisualkan sesuatu lebih konkrit dan akurat, dapat mengatasi ruang dan waktu. Fotografi memiliki banyak cabang atau kekhususan diantaranya, fotografi dokumentasi, foto komersil dan foto jurnalistik.

1. Foto Dokumentasi

Foto dokumentasi merupakan foto yang menceritakan jalan cerita acara/peristiwa dengan media foto. Kerena fotografi dokumentasi bersifat mengumpulkan bukti mengenai acara/peristiwa dengan kamera, keunggulan foto dapat dilihat dari nilainya di masa depan (Sugiarto, 2005:68).

2. Foto Komersil

Foto komersil adalah foto-foto yang berhubungan dengan dunia periklanan, seremonial, perindustrian, dan lain lain. Dalam foto komersil, fotografer biasanya memfoto objek benda hidup dan benda mati sesuai permintaan konsumen (Trestianto, 201:12).

3. Foto Jurnalistik

Foto jurnalistik merupakan salah satu bidang dalam wahana fotografi yang mengkhususkan diri pada proses penciptaan karya-karya fotografi yang dianggap memiliki nilai berita dan menampilkannya kepada khalayak dengan tujuan tertentu melalui media masa. Esensi dari foto jurnalistik adalah bahwa sebuah berita yang ditampilkan secara faktual, visual dan menarik (Soedjono, 2007:131).

TINJAUAN FOTOGRAFI *STORY*

Fotografi *Story* adalah kumpulan karya foto yang dibuat dengan tujuan untuk menyampaikan sebuah cerita dari suatu tempat, peristiwa atau sebuah isu yang ada. Di mana foto tersebut menyuguhkan emosi bagi yang melihatnya, berdasarkan sebuah konsep yang menggabungkan antara seni dan jurnalisme (Wijaya, 2016:45).

Foto *Story* memiliki 2 jenis, pertama merupakan foto tematik yaitu kumpulan karya foto yang tidak selalu hanya memfokuskan sudut pandang pada sebuah tempat maupun peristiwa tertentu. Tetapi foto tersebut relevan dengan tema yang diambil misalnya isu kemiskinan, polusi pabrik dan lain sebagainya.

Jenis foto kedua merupakan foto naratif yakni kumpulan karya foto dengan berdasarkan urutan dari sebuah peristiwa atau kejadian. Seperti contohnya foto tentang seorang petani, dimana fotografer mengikuti dan merekam segala aktivitas petani tersebut mulai dari proses penanaman, proses pemeliharaan hingga saat panen tiba.

Penciptaan karya “*Ngelebengang*” Tradisi Pembuatan Gula Aren Khas Desa Pedawa Dalam Fotografi *Story* menggunakan jenis foto *story* yang kedua yakni foto naratif. Jenis foto naratif digunakan penulis dengan maksud ingin memvisualisasikan proses pembuatan gula aren yang ada di Desa Pedawa secara runtut. Melalui proses pemotretan, penulis ikut serta dalam merekam segala jenis kegiatan yang berhubungan dengan proses pembuatan gula aren di Desa Pedawa mulai dari tahap persiapan hingga tahap akhir gula menjadi produk yang siap untuk dikonsumsi maupun dijual.

LANDASAN TEORI

1. Teori EDFAT

Dunia fotografi memiliki beberapa metode yang digunakan untuk membuat sebuah karya foto agar memiliki kelengkapan cerita. Teori ini dapat memudahkan kita saat memotret. Teori ini dikenal dengan istilah EDFAT. Teori EDFAT adalah suatu istilah yang diuraikan sebagai berikut:

a. *Entire*

Dikenal juga sebagai *established shot*, suatu keseluruhan pemotretan yang dilakukan begitu melihat suatu peristiwa atau visual yang lain dan membidik bagian-bagian tertentu untuk dipilih sebagai objek. Dalam penciptaan karya ini penulis memotret

keseluruhan dari proses pembuatan gula aren yang ada di Desa Pedawa dari awal hingga akhir.

b. *Detail*

Tahap ini adalah untuk memastikan pilihan pengambilan gambar dengan tepat sebagai *point of interest*. Dalam penciptaan karya ini penulis memvisualisasikan setiap kegiatan dari proses *ngelebengang* sebagai detail yang ingin ditampilkan.

c. *Frame*

Suatu tahapan dimana kita mulai membingkai suatu detail yang telah dipilih fase ini mengantar seseorang calon jurnalis mengenai arti suatu komposisi, pola, tekstur, dan bentuk subjek pemotretan dengan akurat. Pada penciptaan karya ini penulis menggunakan atau memanfaatkan objek sekitar sebagai *frame* agar foto yang diciptakan terlihat lebih menarik.

d. *Angle*

Tahap penentuan sudut pandang menjadi dominan atau mencari posisi dalam pengambilan gambar. Dalam pengambilan gambar dilakukan dari sudut pandang ketinggian, kerendahan, level mata, kiri, kanan, dan sudut lain dari penulis. Dalam penciptaan karya proses pembuatan gula aren ini penulis menggunakan *angle* sebagai sudut pengambilan gambar yaitu mulai dari *eye level*, *frog eye view*, *bird eye view*. Tujuan dari penggunaan jenis *angle* ini adalah untuk menambah makna tersirat di dalam sebuah foto.

e. *Time*

Tahap penentuan penyinaran dengan kombinasi yang tepat antara diafragma dan kecepatan atas ke empat tingkat yang telah disebut sebelumnya. Pengetahuan teknis atas keinginan membekukan gerakan atau memilih ketajaman ruang adalah satu syarat dasar yang sangat diperlukan. Dalam penciptaan karya proses pembuatan gula aren ini penulis memerlukan waktu yang sangat tepat dalam pengambilan foto. Hal ini dikarenakan setiap proses yang ada berjalan cukup singkat.

2. Teori Estetika Fotografi

Estetika berasal dari bahasa Yunani, dibaca *Aisthetike*. Pertama kali digunakan oleh filsuf *Alexander Gottlieb Baumgarten* (1714-1762). Pada 1735 untuk pengertian ilmu yang bisa

dirasakan dengan perasaan. Istilah estetika dengan beberapa uraian yang berkembang menjadi ilmu tentang keindahan. Keindahan merupakan suatu hubungan yang selaras dalam suatu benda yang di antara benda itu dengan pengamat (Dharsono, 2004:4). Soeprapto Soedjono dalam bukunya yang berjudul *Pot-Pourri Fotografi*, yang menyebutkan bahwa ada dua aspek tataran estetika dalam fotografi, yaitu :

a. Estetika Pada Tataran *Ideational*

Secara *ideational* wacana fotografi berkembang dan kesadaran manusia sebagai makhluk yang berbudi/berakal yang memiliki kemampuan lebih untuk merekayasa alam lingkungan kehidupannya. Hal ini merupakan alasan yang kuat untuk memungkinkannya agar tetap *survive* dan menciptakan berbagai karya kehidupan sebagai tanda eksistensi di dunia ini (Soedjono, 2005:8).

Berkaitan dengan penciptaan karya ini, estetika dalam tataran *ideational* diperlukan untuk membentuk sebuah konsep yang selaras dengan judul yang akan diangkat yaitu karya “*Ngelebengang*” Tradisi Pembuatan Gula Aren Desa Pedawa Dalam Fotografi *Story*. Penulis bermaksud mendokumentasikan proses pembuatan gula aren yang ada di Desa Pedawa yang dituangkan ke dalam karya fotografi *story*.

b. Estetika Pada Tataran *Technical*

Wacana estetika fotografi juga meliputi hal-hal yang berkaitan dengan berbagai macam teknik baik itu yang bersifat teknis peralatan maupun yang bersifat teknik *praxis*-implementatif dalam menggunakan peralatan yang ada guna mendapatkan hasil yang sesuai dengan yang diharapkan (Soedjono, 2007:14).

Dalam karya ini estetika dalam tataran *technical* diperlukan untuk menganalisis penerapan ilmu fotografi secara teknis. Analisis teknis yang dimaksud adalah tentang detail *shutter speed*, diafragma, ISO, kamera, lensa, *flash* eksternal maupun alat pendukung fotografi secara teknis lainnya.

METODE PENCIPTAAN

Metode diperlukan dalam penciptaan karya seni untuk menganalisis setiap proses yang dijalani sehingga didapatkan sebuah perincian dan setiap elemen yang digunakan untuk proses termuat. Penciptaan karya seni fotografi ini didasari adanya dorongan internal dan eksternal yang diaktualisasikan melalui simbol-simbol. Metode

berasal dari Bahasa Yunani, yaitu *method* yang artinya cara atau jalan (Hasan, 2002:20). Sedangkan kata penciptaan berasal dari kata cipta yang artinya menyusun sesuatu. Jadi dapat diartikan sebagai cara untuk menciptakan atau menyusun sesuatu yang ada menjadi sesuatu yang baru dengan proses atau langkah-langkah yang kompleks. Adapun beberapa metode yang digunakan penulis adalah sebagai berikut :

1. Tahap Studi Pustaka

Sebelum penulis menuliskan skripsi karya ini, penulis melakukan studi pustaka yang didapat dari beberapa sumber seperti *website*, jurnal, dan buku. Dari ketiga sumber tersebut penulis mendapat informasi yang diperlukan agar skrip karya ini memiliki landasan data yang valid.

2. Tahap Observasi

Observasi merupakan suatu cara untuk memperoleh data dengan jalan mengadakan pengamatan dan pencatatan yang sistematis (Bungin, 2007:115). Proses observasi penciptaan karya ini dilakukan dengan cara mengamati objek terkait dengan pembuatan foto *story*, mencari informasi terkait dengan objek dan mencatat hal-hal yang dianggap penting seperti detail dari setiap proses pembuatan gula aren yang ada di Desa Pedawa, lokasi dan waktu pelaksanaan pembuatan gula aren.

3. Tahap Wawancara

Wawancara merupakan proses pengumpulan informasi yang dilakukan dengan melakukan interaksi berupa tanya jawab antara pewawancara dan narasumber. Dalam penciptaan karya ini, penulis melakukan wawancara secara langsung kepada I Ketut Kartina dan Ni Wayan Kamini selaku pembuat gula aren Desa Pedawa. Setelah mendapat informasi yang dijelaskan langsung oleh narasumber, penulis mendapatkan beberapa informasi tambahan yang kemudian dituangkan ke dalam skrip karya ini. Dari hasil wawancara ini juga didapat informasi seputar tahap pembuatan gula aren seperti lokasi pembuatan, waktu, bahan dan alat yang digunakan dalam membuat gula aren Desa Pedawa.

VISUALISASI DAN ANALISIS KARYA

Karya Foto yang berjudul “*Makiken*”



Gambar 1. “*Makiken*”, 2021
Cetak foto bahan *adhesiv*, 60 x 40 cm.
Sumber: Gusti Putu Richie Efendi Pranata

Karya tersebut berjudul “*Makiken*” yang dalam Bahasa Indonesia berarti bersiap-siap. Dari judul dan visual foto sudah sangat menjelaskan bahwa foto diatas merupakan tahap persiapan sebelum proses memanen cairan nira dilakukan. Pada proses persiapan ini semua alat dikumpulkan dan kemudian I Ketut Kartina memotong tipis daun manggis. Daun yang sudah dipotong tipis kemudian akan dimasukkan ke dalam wadah cairan nira atau masyarakat Desa Pedawa menyebutnya *waluh* karena terbuat dari labu. Tujuan ditambahkannya daun manggis ke dalam *waluh* adalah untuk mendapat nira yang lebih manis sehingga kualitas gula aren lebih bagus. Selain untuk menambah cita rasa dari cairan nira, penggunaan daun manggis ini juga berfungsi sebagai filter alami agar cairan nira lebih bersih. Daun melinjo merupakan bahan lain yang dapat dijadikan alternatif sebagai bahan penyedap cairan nira selain daun manggis.

Unsur-unsur visual yang terkandung pada karya ini yaitu dari segi cahaya dalam karya tersebut berasal dari cahaya matahari yang mengarah dari belakang objek dan dengan bantuan cahaya tambahan dari *flash* eksternal agar dapat menampilkan ekspresi dari I Ketut Kartina dengan jelas. Garis pada karya tersebut adalah merupakan batas limit dari objek atau benda-benda yang ada dalam karya tersebut. Bentuk pada karya di atas adalah wujud fisik objek atau benda-benda yang ada pada foto tersebut. Warna dalam karya tersebut didominasi oleh warna coklat dengan adanya sedikit warna putih pada pakaian yang dikenakan oleh I Ketut Kartina.

Tekstur dalam karya ini adalah tekstur semu karena terlihat kasar tapi ketika diraba tekstur menjadi halus karena foto dicetak pada bidang dua dimensi. Ruang atau bidang dalam karya ini adalah tampilnya beberapa objek atau benda dalam satu foto, dengan warna yang berbeda serta terang gelap yang berbeda sehingga menimbulkan kesan ke ruangan atau bidang.

Dari segi pengorganisasian unsur-unsur visual fotografi ini memiliki pusat perhatian (Fokus of interest) terlihat pada karya di atas yang memfokuskan pada kegiatan persiapan yang dilakukan oleh I Ketut Kartina dengan memotong daun manggis sebagai filter dan bahan penyedap pada cairan nira. Kesatuan (Unity) pada karya tersebut memiliki susunan pada bentuk sehingga menciptakan komposisi yang menarik. Keseimbangan (Balance) pada karya di atas terlihat pada komposisi yang sejajar dengan menampilkan objek utama pada bagian tengah foto dan setiap objek mengisi semua cakupan foto sehingga menghasilkan karya yang menarik. Kerumitan (Complexity) pada foto ini memiliki kerumitan tersendiri dikarenakan penulis mengatur posisi setiap objek dan model utama dalam pemotretan yang ada di lokasi pemotretan. Kesungguhan (Intencity), tentunya dengan kesungguhan terciptalah karya ini yang membutuhkan kepekaan dalam mengambil sudut pandang dan pencahayaan pada karya foto yang diciptakan sehingga terlihat lebih menarik. Keharmonisan dalam karya di atas yaitu perpaduan antara unsur-unsur visual menjadi satu dan membuat karya fotografi yang menarik.

Penerapan teori EDFAT dalam foto meliputi *entire*, *detail*, *angle* dan *time*. *Entire* diterapkan dengan dengan cakupan pengambilan yang cukup luas dan mengandung aktivitas secara keseluruhan. Visual foto yang menampilkan sosok I Ketut Kartina yang sedang memotong daun manggis merupakan penerapan *detail* pada foto ini. Perspektif atau *angle* yang digunakan adalah sudut pandang sejajar mata atau *eye level*. *Time* atau ketepatan waktu dilakukannya pemotretan adalah pukul 09:10 WITA yang memerlukan ketepatan waktu dalam melakukan pemotretan dengan mengkombinasikan ketiga aspek dari teori EDFAT sebelumnya. Pada teori estetika secara *ideational* karya tersebut menampilkan tahap persiapan dari I Ketut Kartina. Tahap persiapan yang dilakukan adalah sengan mengiris daun manggis sebagai bahan penyedap dan juga sebagai filter alami terhadap cairan nira yang akan

dipanen. Pada teori estetika secara *technical* penulis menggunakan teknik *freeze motion* masih diterapkan pada foto ini karena tahap persiapan ini berlangsung tidak lama. Adapun pengaturan pada kamera penulis adalah dengan menggunakan *shutter speed* 1/200 *second*, diafragma f/1.8 dan ISO 200. Lensa yang digunakan saat pengambilan foto adalah lensa *fix* Canon 50mm. Pencahayaan pada foto dibantu dengan menggunakan *flash* eksternal sebagai *fill in light* agar objek dalam foto tidak terlalu gelap. Penggunaan *fill in light* juga bertujuan untuk mencegah terjadinya *backlight*.

Pada tahap pengolahan gambar, penulis melakukan sedikit penyesuaian pada bagian *brightness*, *contrast*, *highlight*, dan *shadow*. Aplikasi yang digunakan adalah *Adobe Lightroom CC*.

Karya Foto yang berjudul “Panen”



Gambar 2. “Panen”, 2021
Cetak foto bahan *adhesiv*, 60 x 40 cm.
Sumber: Gusti Putu Richie Efendi Pranata

Foto diatas merupakan foto yang berjudul “Panen”. Proses ini merupakan tahap terakhir yang dilakukan di kebun pohon enau milik I Ketut Kartina. Pada foto menampilkan proses memanen cairan nira dilakukan. Waktu pemotretan masih sama yakni berkisar pada pukul 04.10 WITA. Proses panen ini berlangsung selama 10 hingga 15 menit. Dalam proses ini I Ketut Kartina sudah mempersiapkan *waluh* sebagai wadah cairan nira yang dipanen. Daun pandan digunakan dalam proses panen sebagai perantara dahan buah pohon enau dengan *waluh*. Rata-rata cairan nira yang dihasilkan dari setiap dahan buah pohon enau mencapai 1 hingga 2 liter.

Unsur-unsur visual yang terkandung pada karya ini yaitu dari segi cahaya dalam karya tersebut berasal dari *flash* eksternal sebagai sumber cahaya utama dikarenakan pemotretan

dilakukan saat belum adanya cahaya matahari. Garis pada karya tersebut adalah merupakan batas limit dari objek atau benda-benda yang ada dalam karya tersebut. Bentuk pada karya di atas adalah wujud fisik objek atau benda-benda yang ada pada foto tersebut. Warna dalam karya tersebut didominasi oleh warna gelap/hitam dengan adanya sedikit warna putih pada pakaian yang dikenakan oleh I Ketut Kartina dan warna cahaya senter serta warna hijau yang ada pada dedaunan di kebun pohon enau. Tekstur dalam karya ini adalah tekstur semu karena terlihat kasar tapi ketika diraba tekstur menjadi halus karena foto dicetak pada bidang dua dimensi. Ruang atau bidang dalam karya ini adalah tampilnya beberapa objek atau benda dalam satu foto, dengan warna yang berbeda serta terang gelap yang berbeda sehingga menimbulkan kesan ke ruangan atau bidang.

Dari segi pengorganisasian unsur-unsur visual fotografi ini memiliki pusat perhatian (Fokus of interest) terlihat pada karya di atas yang memfokuskan pada kegiatan I Ketut Kartina yang sedang melakukan proses panen cairan nira. Kesatuan (Unity) pada karya tersebut memiliki susunan pada bentuk pohon dan dedaunan sehingga menciptakan komposisi yang menarik. Keseimbangan (Balance) pada karya di atas terlihat pada komposisi yang seimbang dengan menampilkan objek utama pada bagian tengah foto dan dikelilingi dengan adanya nuansa gelap dan hijau yang mengelilingi keseluruhan foto. Kerumitan (Complexity) pada foto ini memiliki kerumitan tersendiri dikarenakan penulis melakukan pemotretan dengan menyesuaikan momen yang ada dengan penggunaan *flash* eksternal. Kesungguhan (Intencity), tentunya dengan kesungguhan terciptalah karya ini yang membutuhkan kepekaan dalam mengambil sudut pandang dan pencahayaan pada karya foto yang diciptakan sehingga terlihat lebih menarik. Keharmonisan dalam karya di atas yaitu perpaduan antara unsur-unsur visual menjadi satu dan membuat karya fotografi yang menarik.

Entire, *detail*, *frame*, *angle* dan *time* merupakan lima bagian teori EDFAT yang diaplikasikan dalam foto ini. *Entire* diterapkan dengan menampilkan keseluruhan aktivitas maupun latar dilakukannya proses panen. Pada foto tampak I Ketut Kartina yang sedang memasukkan cairan nira ke dalam *waluh* yang merupakan penerapan *detail* dalam foto ini. *Frame* yang digunakan dalam foto ini adalah

dengan adanya daun disebelah kiri dan pojok kanan bawah foto. Hal ini memandakan bahwa proses pemotretan memang dilakukan di kebun pohon enau. *Angle* yang digunakan adalah *eye level* atau sudut pandang sejajar mata yang pada saat pemotretan penulis berada sejajar dengan objek dengan memanfaatkan terasering yang ada di kebun enau. Waktu atau *time* dilakukannya pemotretan adalah pada pukul 04:10 WITA. Pada teori estetika secara *ideational* penulis bermaksud menampilkan visualisasi proses panen cairan nira. Hal ini didukung dengan pengaplikasian tiga dari lima bagian yang ada pada teori EDFAT. Pada teori estetika secara *technical* penerapan teknik *freeze motion* masih relevan untuk digunakan. Pengaturan kamera yang digunakan penulis adalah *shutter speed* 1/200 *second* untuk dapat menangkap gerakan dari I Ketut Kartina, diafragma f/6.3 untuk menjaga ketajaman gambar dan ISO 640 digunakan karena pada saat pemotretan minim sumber cahaya. Lensa yang digunakan penulis adalah lensa tele Canon 70-200mm f/4. Penggunaan cahaya *flash* eksternal sebagai sumber cahaya utama dalam foto membuat objek dapat terlihat dengan jelas dalam keadaan gelap.

Proses pengolahan gambar masih menggunakan *Adobe Lightroom CC* sebagai perangkat lunak. Beberapa penyesuaian dilakukan pada bagian-bagian seperti *brightness*, *contrast*, *highlight*, *shadow*, *clarity* hingga *noise reduction* untuk mengurangi bitnik mengganggu pada gambar.

Karya Foto yang berjudul “Ngelebengang”



**Gambar 3. “Ngelebengang”, 2021
Cetak foto bahan *adhesiv*, 60 x 40 cm.
Sumber: Gusti Putu Richie Efendi Pranata**

Karya diatas adalah foto yang berjudul “Ngelebengang” yang dalam Bahasa Indonesia

berarti memasak. Pada foto diatas menampilkan Ni Wayan Kamini yang sedang mengaduk adonan gula aren. Adonan tersebut kemudian akan dimasukkan ke dalam cetakan berupa setengah batok kelapa. *Ngelebengang* merupakan proses pengolahan adonan gula yang sudah dalam keadaan setengah matang. Adonan gula ini biasanya akan diaduk sekitar lima hingga sepuluh menit sampai tekstur adonan cukup kental. Adonan yang sudah cukup kental kemudian akan dimasukkan kedalam cetakan berupa setengah potong batok kelapa. Adonan gula yang sudah siap untuk dimasukkan ke dalam cetakan harus segera diproses agar adonan tidak kering dan menempel di wajan. Selama proses *ngelebengang* berlangsung adonan tidak boleh terkena air karena akan merusak rasa dan daya tahan gula aren. Pada saat proses *ngelebengang* ini sebaiknya dilakukan dalam posisi yang jauh dari api karena adonan gula aren mudah terbakar.

Unsur-unsur visual yang terkandung pada karya ini yaitu dari segi cahaya dalam karya tersebut berasal dari *flash* eksternal sebagai sumber cahaya utama dikarenakan pemotretan dilakukan pada ruangan yang minim cahaya. Garis pada karya tersebut adalah merupakan batas limit dari objek atau benda-benda yang ada dalam karya tersebut. Bentuk pada karya di atas adalah wujud fisik objek atau benda-benda yang ada pada foto tersebut. Warna dalam karya tersebut didominasi oleh warna gelap/hitam dengan adanya sedikit warna merah pada pakaian yang dikenakan oleh Ni Wayan Kamini. Tekstur dalam karya ini adalah tekstur semu karena terlihat kasar tapi ketika diraba tekstur menjadi halus karena foto dicetak pada bidang dua dimensi. Ruang atau bidang dalam karya ini adalah tampilnya beberapa objek atau benda dalam satu foto, dengan warna yang berbeda serta terang gelap yang berbeda sehingga menimbulkan kesan ke ruangan atau bidang.

Dari segi pengorganisasian unsur-unsur visual fotografi ini memiliki pusat perhatian (*Fokus of interest*) terlihat pada karya di atas yang memfokuskan pada kegiatan Ni Wayan Kamini yang sedang melakukan proses *ngelebengang*. Kesatuan (*Unity*) pada karya tersebut memiliki susunan pada bentuk sehingga menciptakan komposisi yang menarik. Keseimbangan (*Balance*) pada karya di atas terlihat pada komposisi yang seimbang dengan menampilkan objek utama pada bagian tengah foto dan dikelilingi dengan adanya nuansa gelap yang

mengelilingi keseluruhan foto. Kerumitan (Complexity) pada foto ini memiliki kerumitan tersendiri dikarenakan penulis melakukan pemotretan dengan menyesuaikan momen yang ada dengan penggunaan *flash* eksternal. Kesungguhan (Intensity), tentunya dengan kesungguhan terciptalah karya ini yang membutuhkan kepekaan dalam mengambil sudut pandang dan pencahayaan pada karya foto yang diciptakan sehingga terlihat lebih menarik. Keharmonisan dalam karya di atas yaitu perpaduan antara unsur-unsur visual menjadi satu dan membuat karya fotografi yang menarik.

Pada foto ini terdapat tiga bagian dari teori EDFAT yang diterapkan yaitu *entire*, *detail*, *angle* dan *time*. *Entire* diterapkan dengan pengambilan gambar secara luas dan menampilkan keseluruhan aktivitas dan latar foto. *Detail* pada foto memperlihatkan Ni Wayan Kamini yang tengah mengaduk sembari memasukkan adonan gula aren ke dalam cetakan berupa setengah potong batok kelapa. *Angle* yang digunakan penulis adalah *eye level* atau sudut pandang sejajar mata. *Time* atau waktu dilakukannya pemotretan adalah pada pukul 09:15 WITA. Pada teori estetika secara *ideational* foto ini menampilkan proses pengolahan gula aren siap cetak. Penggunaan teori EDFAT membuat foto yang dihasilkan lebih menarik dan memiliki acuan dasar dalam penciptaan karya tersebut. Sedangkan dalam teori estetika secara *technical* penciptaan foto ini menggunakan teknik *freeze motion*. Pengaturan pada kamera menggunakan *shutter speed* 1/100 *second* untuk mendapat detail gerakan Ni Wayan Kamini, diafragma f/4 agar foto tetap tajam namun tidak terlalu gelap dan ISO 3200 agar foto tidak kekurangan cahaya. Adapun lensa yang digunakan dalam penciptaan karya ini adalah lensa *wide* Canon 17-40mm f/4 agar dapat mengambil foto dengan cakupan yang cukup luas.

Pada tahap pengolahan gambar penulis menggunakan *Adobe Lightroom CC*. Adapun beberapa bagian yang disesuaikan adalah *brightness*, *contrast*, *highlight*, *shadow*, *blacks* dan *noise reduction*.

KESIMPULAN

Berdasarkan penjelasan dan analisis di atas maka dapat diperoleh beberapa kesimpulan, antara lain :

1. Visualisasi dari tradisi *Ngelebengang* diperoleh melalui runtutan kegiatan yang sudah ada secara turun temurun di Desa Pedawa. Melalui penerapan ilmu dari genre fotografi *story*, karya foto yang dihasilkan sesuai dengan alur pembuatan gula aren Desa Pedawa. Terdapat 15 karya foto yang didapatkan dalam proses *ngelebengang*. Tahap-tahap pada proses pembuatan gula aren antara lain tahap persiapan, tahap panen cairan nira, tahap memasak cairan nira menjadi adonan gula hingga tahap akhir pencetakan dan pengemasan gula aren Desa Pedawa.
2. Dalam proses pemotretan penulis menerapkan beberapa teknik fotografi yang sudah dipelajari dari awal hingga akhir semester. Dengan menerapkan teknik fotografi yang telah dipelajari penulis mampu memvisualkan karya tugas akhir “*Ngelebengang*” Tradisi Pembuatan Gula Aren Desa Pedawa Dalam Fotografi *Story*. Adapun beberapa teknik yang digunakan adalah *Stop Action*, *Framing* dan penerapan *exposure* pencahayaan melalui penggunaan *flash* eksternal.

DAFTAR PUSTAKA

- Djelantik, A.A.M. 2004. *Estetika Sebuah Pengantar*. Bandung: Masyarakat Seni Pertunjukan Indonesia.
- Hasan, M. Iqbal. 2002. *Metode Penelitian dan Aplikasi*. Jakarta: Ghalia Indonesia.
- Nugroho, R. Amien. 2006. *Kamus Fotografi*. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Poerwadarminta, W.J.S. 1976. *Kamus Umum Bahasa Indonesia*, Jakarta : Balai Pustaka.
- Revell, Jeff. 2013. *Exposure Dari Foto Biasa Jadi Luar Biasa*. Jakarta: Elex Media Komputindo.
- Salim, Peter & Yenny Salim. 1991. *Kamus Besar Bahasa Indonesia Kontemporer*. Jakarta: Modern English Press.
- Soedjono, Soeprapto. 2007. *Pot-Pourri Fotografi*. Jakarta: Universitas Trisakti.
- Soelarko, R.M. 1978. *Komposisi Fotografi*. Bandung: PT. Indria.

Tjin, Enche. 2011. *Lighting Itu Mudah*, Bukune Jakarta.

Wijaya, Taufan. 2016. *Photo Story Handbook: Panduan Membuat Foto Cerita*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

DAFTAR WAWANCARA

1. I Ketut Kartina, Pemilik Kebun Enau dan Pembuat gula aren Desa Pedawa, asal Banjar Dinas Desa Pedawa, Pedawa, Banjar, Buleleng, Tanggal Wawancara, 20 Juni 2021, jam 10.00 WITA dan 05 Juli 2021, jam 09.30 WITA.
2. Ni Wayan Kamini, Pembuat gula aren Desa Pedawa, asal Banjar Dinas Desa Pedawa, Pedawa, Banjar, Buleleng, Tanggal Wawancara, 20 Juni 2021, jam 10.00 WITA dan 05 Juli 2021, jam 09.30 WITA.

SUMBER INTERNET

1. <https://ejournal.undiksha.ac.id/index.php/JPSU/article/view/28055/15882>, diakses pada 20 April 2021 pukul 16.00 WITA.
2. <http://repository.stp-bandung.ac.id/bitstream/handle/123456789/1248/6.%20BAB%202.pdf?sequence=6>, diakses pada 15 Mei 2021 pukul 19.00 WITA