

LAPORAN TUGAS AKHIR

VISUALISASI TUTORIAL PENGOLAHAN *ROASTING* BIJI KOPI *GREEN BEAN* GUNUNG WANGUN MENJADI MINUMAN *JAPANESE* *COFFEE*

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Ahli Madya (A.Md.Sn)



Disusun Oleh :

MUHAMMADILHAM

NIM: 2391471054

PROGRAM STUDI FOTOGRAFI

JURUSAN KOMUNIKASI

POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF

JAKARTA 2026

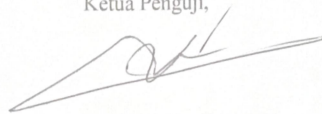
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Visualisasi Tutorial Pengolahan Roasting Biji Kopi
Gunung Wangun Menjadi Minuman Japanese Coffee
Penulis : Muhammad Ilham
NIM : 2391471054
Program Studi : Fotografi
Jurusan : Komunikasi

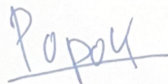
Tugas Akhir ini telah dipertanggungjawabkan di hadapan Tim Penguji Tugas Akhir di kampus Politeknik Negeri Media Kreatif pada hari Kamis, tanggal 23 Juli 2026

Disahkan oleh:
Ketua Penguji,



Dr. Zalzulifa, M. Pd
NIP. 196308071989021002

Anggota 1



Ferdiansyah, M.Sn

Anggota 2



Marventyo Amala, M.Sn
NIP.199103072020121009

Mengetahui,
Ketua Jurusan Komunikasi



Imanuel Ronald David Mongkau, S.E., M.M.
NIP. 197106062006041001

LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Nama : Muhammad Ilham
NIM : 2391471054
Program Studi : Fotografi
Jurusan : Komunikasi
Tahun Akademik : 2025/2026

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.

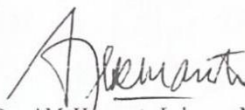
Ditandatangani di Jakarta, 17 Juni 2026

Pembimbing 1



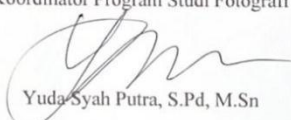
Irpa Riana, M.Sn
NIP. 198511192019031010

Pembimbing 2



Drs. AM. Hermanto Laksana, M.Ikom
NIP/NIDN. 8863380018.

Mengetahui,
Koordinator Program Studi Fotografi



Yuda Syah Putra, S.Pd, M.Sn
NIP 199105272019031015

**PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR
DAN BEBAS PLAGIARISME**

**PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR
DAN BEBAS PLAGIARISME**

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Muhammad Ilham
NIM : 2391471054
Program Studi : Fotografi
Jurusan : Komunikasi
Tahun Akademik : 2025/2026

dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul: VISUALISASI
TUTORIAL PENGOLAHAN *ROASTING* BIJI KOPI *GREEN BEAN* GUNUNG
WANGUN MENJADI MINUMAN *JAPANESE COFFEE*

adalah original, belum pernah dibuat oleh pihak lain, dan bebas dari plagiarisme.

Bilamana pada kemudian hari ditemukan ketidaksesuaian dengan pernyataan ini, saya
bersedia dituntut dan diproses sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Demikian pernyataan ini dibuat dengan sesungguhnya dan dengan sebenar-benarnya.

Jakarta, 17 Juni 2026

Yang menyatakan,



Muhammad Ilham
NIM: 2391471054

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

Sebagai civitas academica Politeknik Negeri Media Kreatif, saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Muhammad Ilham
NIM : 2391471054
Program Studi : Fotografi
Jurusan : Komunikasi
Tahun Akademik : 2025/2026

demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Politeknik Negeri Media Kreatif **Hak Bebas Royalti Noneksklusif** (*Non-exclusive Royalty-Free Right*) atas karya ilmiah saya yang berjudul:

VISUALISASI TUTORIAL PENGOLAHAN ROASTING BIJI KOPI GREEN BEAN GUNUNG WANGUN MENJADI MINUMAN JAPANESE COFFEE

berserta perangkat yang ada (jika diperlukan).

Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Politeknik Negeri Media Kreatif berhak menyimpan, mengalihmedia/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat, dan mempublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya

Jakarta, 17 Juni 2026

Yang menyatakan,



Muhammad Ilham
NIM: 2391471054

PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa atas segala rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan tugas akhir yang berjudul “Visualisasi Tutorial Pengolahan *Roasting* Biji Kopi *Green Bean* Gunung Wangun Menjadi Minuman *Japanese Coffee*” dengan baik. Laporan tugas akhir ini disusun sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan pada Program Studi D3 Fotografi, Politeknik Negeri Media Kreatif.

Penulis menyadari bahwa proses penyusunan laporan tugas akhir ini tidak terlepas dari bantuan, bimbingan, serta dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Dwi Riyono ST. M.Ak. Ph.D. selaku Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif
2. Mawan Nugraha S.Si. M.Acc., Ph.D. selaku Wakil Direktur Bidang Akademik dan Kerja sama.
3. Dr. Ir. Cholid Mawardi, S.Kom., M.T. selaku Wakil Direktur Bidang Perencanaan, Keuangan, dan Umum
4. Dr. Dayu Sri Herti, S.pd., M.Sn. selaku Wakil Direktur Bidang Kemahasiswaan dan Alumni
5. Imanuel Ronald David Mongkau, M.M selaku Ketua Jurusan Komunikasi
6. Irpan Riana, M. Sn. selaku Sekretaris Jurusan Komunikasi.
7. Yuda Syah Putra, S.Pd., M.Sn selaku Koordinator Program

Studi Fotografi.

8. Marventyo Amala M.Sn., Sekretaris Program Studi Fotografi.
9. Irpan Riana, M. Sn. Selaku Pembimbing 1.
10. Drs. AM. Hermanto Laksana, M. Ikom Selaku Pembimbing 2.
11. Teman-teman seangkatan Program Studi Fotografi yang telah berjuang bersama-sama selama tiga tahun ini.
12. Bapak Entib yang sudah meluangkan waktu dan tempat untuk kelancaran tugas akhir ini
13. Hestisya yang sudah membantu menemani dan memberikan support atas kelancaran tugas akhir ini.
14. Kepada kedua orang tua tercinta yang selalu memberikan doa, kasih sayang, dukungan material, kepada penulis. Terima kasih atas segala pengorbanan, kesabaran, dan kepercayaan yang diberikan selama proses pendidikan hingga pelaksanaan Praktik Industri dan penyusunan laporan ini.

Penulis menyadari bahwa laporan tugas akhir ini masih memiliki keterbatasan dan kekurangan. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun demi penyempurnaan karya ini di masa mendatang. Semoga laporan tugas akhir ini dapat memberikan manfaat bagi dunia akademik, praktisi fotografi, serta masyarakat luas.

Jakarta, 16 Desember 2025

Penulis

Muhammad Ilham

2391471054

ABSTRACT

Indonesia is one of the world's leading coffee-producing countries with diverse flavor characteristics, including Gunung Wangun coffee from Bogor Regency, which is processed from green coffee beans through the roasting process before being brewed into Japanese Coffee. However, there is currently no tutorial photography work that systematically visualizes this process as an educational and promotional medium. This final project aims to visualize the tutorial process of roasting Gunung Wangun green coffee beans into Japanese Coffee. The final work consists of a series of photographs that present the stages of roasting, resting, grinding, and brewing Japanese Coffee in an informative manner. This work is expected to serve as an educational and promotional medium that enhances public understanding of the relationship between the roasting process and the quality of the brewed coffee.

Keywords: *Photography, Roasting Green Bean, Green Beans, Japanese Coffee, Wangun Mountain*

ABSTRAK

Indonesia merupakan salah satu negara penghasil kopi dengan beragam karakter rasa, termasuk kopi Gunung Wangun, Kabupaten Bogor, yang diolah dari green beans melalui proses roasting sebelum diseduh menjadi *Japanese Coffee*. Namun, belum terdapat karya fotografi tentang tutorial yang memvisualisasikan proses tersebut secara runtut sebagai media informasi dan promosi. Tugas akhir ini bertujuan memvisualisasikan tutorial pengolahan *roasting green beans* Gunung Wangun menjadi *Japanese Coffee*. Hasil karya berupa rangkaian foto yang menampilkan tahapan *roasting, resting, penggilingan, hingga penyeduhan Japanese Coffee* secara informatif. Karya ini diharapkan menjadi media edukasi dan promosi yang meningkatkan pemahaman masyarakat mengenai hubungan proses *roasting* dengan kualitas hasil seduhan kopi.

Kata Kunci: *Fotografi, Roasting Biji Kopi, Green Beans, Japanese Coffee, Gunung Wangun*

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR.....	i
LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR.....	ii
PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME.....	iii
PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH.....	iv
PRAKATA.....	v
ABSTRACT.....	viii
ABSTRAK.....	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR TABEL.....	xv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Beakang.....	1
B. Identifikasi Masalah.....	3
C. Batasan Masalah.....	4
D. Rumusan Masalah.....	4
E. Tujuan Penulisan.....	4
F. Manfaat Penulisan.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6

A. Fotografi.....	6
B. Komunikasi Visual	6
C. Fotografi Dokumenter.....	7
D. Tutorial.....	7
E. <i>Green Bean</i>	8
F. <i>Japanese Coffee</i>	8
G. <i>Pouring/Pour Over</i>	9
H. <i>Angle</i> /Sudut Pandang.....	9
I. Segitiga Exposure.....	9
J. Komposisi.....	11
K. Pencahayaan.....	12
L. Tinjauan Karya.....	13
BAB III METODE PELAKSANAAN.....	17
A. Data/Objek Penelitian.....	17
B. Teknik Pengumpulan Data.....	18
1. Observasi Lapangan.....	18
2. Studi Pustaka.....	18
3. Wawancara.....	19
C. Ruang Lingkup.....	19
1. Peran Penulis.....	19
2. Kategori Karya.....	20
3. Ide Kreatif.....	20
4. Alat Yang Digunakan.....	21
D. Langkah Kerja.....	24
1. Praproduksi / Persiapan.....	24
2. Produksi / Pelaksanaan.....	26

3. Pascaproduksi / Evaluasi.....	27
BAB IV PEMBAHASAN KARYA.....	30
A. Karya Foto 1 “Identitas Kopi Gunung Wangun”.....	31
B. Karya Foto 2 “Green Beans Kopi Gunung Wangun”.....	33
C. Karya Foto 3 “Memasukan Green Beans”.....	36
D. Karya Foto 4 “Kendali Suhu”.....	38
E. Karya Foto 5 “Intip Proses”.....	40
F. Karya Foto 6 “Sampel Pertama”.....	42
G. Karya Foto 7 “Sensori Aroma”.....	45
H. Karya Foto 8 “Pengecekan Ulang”.....	48
I. Karya Foto 9 “Dropping Beans”.....	50
J. Karya Foto 10 “Gunung Kopi”.....	52
K. Karya Foto 11 “Biji Kopi Jatuh”.....	54
L. Karya Foto 12 “Hasil Sangrai”.....	56
M. Karya Foto 13 “Pindah Wadah”.....	58
N. Karya Foto 14 “Memisah Kulit Hangus”.....	60
O. Karya Foto 15 “Memilah Kualitas”.....	62
P. Karya Foto 16 “Pengumpulan Biji Kopi Bersih”.....	64
Q. Karya Foto 17 “Hasil Akhir Sangrai <i>Resting</i> ”.....	66
R. Karya Foto 18 “Gilingan Biji Kopi”.....	68
S. Karya Foto 19 “Persiapan Seduh”.....	70
T. Karya Foto 20 “ <i>Pouring</i> Pertama”.....	72

U. Karya Foto 21 “ <i>Resting</i> 30 Detik”	74
V. Karya Foto 22 “ <i>Pouring</i> Kedua”	76
W. Karya Foto 23 “ <i>Resting</i> Kedua”	78
X. Karya Foto 24 “Japanese Style”	80
BAB V PENUTUP	83
A. Kesimpulan	83
B. Saran	85
DAFTAR PUSTAKA	86
LAMPIRAN	89

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Karya foto Flo Smith.....	13
Gambar 2 Karya foto Flo Smith.....	14
Gambar 3 Karya foto Maulanaafriansyah.....	15
Gambar 4 Karya Foto Expat Roasters.....	15
Gambar 5 Kamera Sony A7.....	21
Gambar 6 Godox SL 200 KIT.....	21
Gambar 7 7 Artisan 50mm.....	22
Gambar 8 SD CARD LEXAR 64 GB.....	22
Gambar 9 Baterai Sony NP-FW50.....	23
Gambar 10 Denah lokasi Kopi Gunung Wangun Dua.....	24
Gambar 11 Proses Kurasi Foto.....	27
Gambar 12 Proses Retouching Foto di Adobe Lightroom Classic.....	28
Gambar 13 Green Beans Kopi Gunung Wangun.....	31
Gambar 14 Gambar Lighting Karya 1.....	32
Gambar 15 Memasukan <i>Green Beans</i>	33
Gambar 16 Diagram Lighting Karya 2.....	35
Gambar 17 Kendali Suhu.....	36
Gambar 18 Diagram Lighting Karya 3.....	37
Gambar 19 Sampel Pertama.....	38
Gambar 20 Diagram Lighting Karya 4.....	39
Gambar 21 Sensori Aroma.....	40
Gambar 22 Diagram Lighting Karya 5.....	41
Gambar 23 Pengecekan Ulang.....	42
Gambar 24 Diagram Lighting Karya 6.....	44
Gambar 25 <i>Dropping Beans</i>	45
Gambar 26 Diagram Lighting Karya 7.....	47
Gambar 27 Gunung Kopi.....	48
Gambar 28 Diagram Lighting Karya 8.....	48
Gambar 29 Biji Kopi Jatuh.....	50

Gambar 30 Diagram Lighting Karya 9.....	51
Gambar 31 Hasil Sangrai.....	52
Gambar 32 Diagram Lighting Karya 10.....	53
Gambar 33 Pindah Wadah.....	54
Gambar 34 Diagram Lighting Karya 11.....	55
Gambar 35 Memisah Kulit Hangus.....	56
Gambar 36 Diagram Lighting Karya 12.....	57
Gambar 37 Memilah Kualitas.....	58
Gambar 38 Diagram Lighting Karya 13.....	59
Gambar 39 Pengumpulan Biji Kopi Bersih.....	60
Gambar 40 Diagram Lighting Karya 14.....	61
Gambar 41 Hasil Akhir Sangrai <i>Resting</i>	62
Gambar 42 Diagram Lighting Karya 15.....	63
Gambar 43 Gilingan Biji Kopi.....	64
Gambar 44 Diagram Lighting Karya 16.....	65
Gambar 45 Persiapan Seduh.....	66
Gambar 46 Diagram Lighting Karya 17.....	67
Gambar 47 <i>Pouring Pertama</i>	68
Gambar 48 Diagram Lighting Karya 18.....	69
Gambar 49 <i>Resting</i> 30 Detik.....	70
Gambar 50 Diagram Lighting Karya 19.....	71
Gambar 51 <i>Pouring Kedua</i>	72
Gambar 52 Diagram Lighting Karya 20.....	73
Gambar 53 <i>Resting Kedua</i>	74
Gambar 54 Diagram Lighting Karya 21.....	75
Gambar 55 <i>Japanese Style</i>	76
Gambar 56 Diagram Lighting Karya 22.....	77
Gambar 57 Sajian Dingin.....	78
Gambar 58 Diagram Lighting Karya 23.....	79
Gambar 59 Siap Hidang.....	80
Gambar 60 Diagram Lighting Karya 24.....	81

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Jadwal Pemotretan.....	25
Tabel 2 Karya Foto 1 “Identitas Kopi Gunung Wangun”.....	32
Tabel 3 Karya Foto 2 “Memasukan <i>Green Bean</i> ”.....	34
Tabel 4 Karya Foto 3 “Kendali Suhu”.....	36
Tabel 5 Karya Foto 4 “Sampel Pertama”.....	34
Tabel 6 Karya Foto 5 “Sensori Aroma”.....	41
Tabel 7 Karya Foto 6 “Pengecekan Ulang”.....	43
Tabel 8 Karya Foto 7 “ <i>Dropping Bean</i> ”.....	45
Tabel 9 Karya Foto 8 “Gunung Kopi”.....	48
Tabel 10 Karya Foto 9 “Biji Kopi Jatuh”.....	51
Tabel 11 Karya Foto 10 “Hasil Sangrai”.....	53
Tabel 12 Karya Foto 11 “Pindah Wadah”.....	55
Tabel 13 Karya Foto 12 “Memisah Kulit Hangus”.....	57
Tabel 14 Karya Foto 13 “Memilah Kualitas”.....	59
Tabel 15 Karya Foto 14 “Pengumpulan Biji Kopi Bersih”.....	61
Tabel 16 Karya Foto 15 “Hasil Akhir Sangrai <i>Resting</i> ”.....	63
Tabel 17 Karya Foto 16 “Gilingan Biji Kopi”.....	60
Tabel 18 Karya Foto 17 “Persiapan Seduh”.....	64
Tabel 19 Karya Foto 18 “ <i>Pouring</i> Pertama”.....	68
Tabel 20 Karya Foto 19 “ <i>Resting</i> 30 Detik”.....	70
Tabel 21 Karya Foto 20 “ <i>Pouring</i> Kedua”.....	72
Tabel 22 Karya Foto 21 “ <i>Resting</i> Kedua”.....	74
Tabel 23 Karya Foto 22 “ <i>Japanese Style</i> ”.....	76
Tabel 24 Karya Foto 23 “Sajian Dingin”.....	78
Tabel 25 Karya Foto 24 “Siap Hidang”.....	80

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Daftar Riwayat Hidup.....	89
Lampiran 2. Lembar Pembimbing Tugas Akhir.....	90
Lampiran 3. Dokumentasi Hasil Desain Poster dan Katalog.....	92
Lampiran 4. Dokumentasi Hasil Desain Mockup.....	93
Lampiran 5. Dokumentasi Sidang Tugas Akhir.....	94

