

NILAI FILOSOFI PEMBUATAN ROTI DALAM KEHIDUPAN BERKESENIAN

Azkie Nurmaulida¹, Donny Trihanondo², Adrian Permana Zen³

^{1,2,3} Universitas Telkom, Bandung

azkiaaaa@student.telkomuniversity.ac.id¹, donnytri@telkomuniversity.ac.id²,
adrianzen@telkomuniversity.ac.id³

Abstrak

Roti dalam hakikatnya merupakan makanan pokok. Walaupun dalam budaya asia, roti bukanlah makan pokok terutama di Indonesia dan tidak menjadi budaya pangan rakyat Indonesia. Namun seiring perkembangan roti masuk ke Indonesia, roti mulai menjadi bagian dari budaya rakyat. Contoh akulturasi budaya yang terjadi antara budaya Indonesia dengan keberadaan roti seperti penggunaan roti buaya dalam budaya betawi. Pembuatan roti tidak serta-merta mudah untuk dilakukan, banyak tahapan- tahapan yang perlu dilewati seperti pemilihan bahan baku, pengolahan bahan baku, hingga proses pemanggangan roti. Layaknya dalam berkarya, ada banyak tahapan yang perlu dilewati seperti proses pencarian data, pengayakan konsep, hingga proses pengkaryaan. Kesamaan siklus ini menjadikan roti mampu bermetamorfosis sebagai sebuah filosofi etos kerja khususnya dalam medan seni rupa. Lebih dari itu juga, roti menjadi kuliner favorit penulis sehingga penulis merasa keberadaan roti dan seni rupa dapat menyatu terutama dalam etos kerja. Dalam karya ini penulis ingin memvisualisasikan pembuatan roti menjadi karya foto esai dengan konsep memetaforakan roti sebagai filosofi penciptaan karya.

Kata-kata kunci: Roti, Fotografi, Esai, Berkesenian

Abstrack

Bread is essentially a staple food. Although in Asian culture, bread is not a staple food, especially in Indonesia and has not become the food culture of the Indonesian people. However, along with the development of bread into Indonesia, bread began to become part of folk culture. An example of cultural acculturation that occurs between Indonesian culture and the existence of bread is the use of crocodile bread in Betawi culture. Making bread is not necessarily easy to do, there are many stages that need to be passed such as the selection of raw materials, processing of raw materials, to the process of baking bread. Like in work, there are many stages that need to be passed such as the data search process, concept sifting, to the creation process. The similarity of this cycle makes bread able to metamorphose into a philosophy of work ethic, especially in the field of art. More than that, bread has become the author's favorite culinary, so the writer feels that the existence of bread and art can be integrated, especially in the work ethic. In this work, the writer wants to visualize the making of bread into a photo essay with the concept of metaphorphizing bread as a philosophy of creation.

Keywords: Bread, Photography, Essay, Art

1. Pendahuluan

Ada beberapa tahapan dalam pembuatan roti secara umum. Dari Langkah-langkah tersebut, prinsip proses produksi yaitu: blending, fermentasi, membentuk dan memanggang. Salah satu yang diambil dalam pembuatan roti ini yaitu Roti Tawar, pembuatan roti tawar ini memiliki beberapa langkah yaitu pemilihan bahan baku, mengolah bahan baku, proses pengembangan adonan dan memanggang. Sebelum pembuatan roti dibuat, kita terlebih dahulu menyiapkan bahan baku terpilih untuk dicampurkan bahan-bahannya yaitu seperti tepung terigu, air, telur, mentega, gula, garam, ragi dan susu. Setelah bahan terkumpul, mulailah proses pencampuran dengan cara bahan diaduk dan diremas hingga bahan-bahan tersebut tercampur dengan rata hingga menjadi adonan roti tawar yang telah kalis dan lembut. Pencampuran selesai yaitu tahap selanjutnya peragian, adonan didiamkan beberapa saat ditutup memakai kain basah atau wadah yang tersedia. Setelah adonan dilihat mengembang, adonan dipotong dan digilas untuk mendapatkan adonan roti yang menyatu dengan baik. Adonan roti kemudian di bentuk, setelah mendapatkan bentuk yang diinginkan roti kemudian digoreng atau dipanggang. Saat adonan roti dipanggang, adonan mengalami pengembangan lagi dan roti mulai terlihat agak kecoklatan menandakan roti telah matang dan siap untuk disajikan.

Dari proses pembuatan roti tawar ini, terjadi kesamaan antara proses berkesenian yang telah dialami oleh penulis. Layaknya dalam berkarya, ada banyak tahapan yang perlu dilewati seperti diawali dengan proses pencarian atau pengumpulan data, proses pengolahan data, proses pembentukan karya, hingga karya yang siap untuk dipamerkan. Dari sini bisa didapatkan nilai filosofi pembuatan roti dalam kehidupan berkarya khususnya apa yang dialami pada penulis. Pada konsep yang penulis ambil ini,

dari adonan roti yang telah di bentuk selanjutnya memasuki tahap dipanggang ada kesamaan pada proses kamar gelap dalam fotografi. Dari kesamaannya yaitu dalam konsep tersebut media yang cocok untuk dipakai yaitu fotografi. Fotografi yang diambil oleh penulis pun merupakan jenis fotografi esai yang bisa menggambarkan berbagai aspek dari suatu masalah dengan tujuan menjelaskan atau menyampaikan sebuah cerita tentang progres dan atau pencapaian dari peristiwa, kejadian, emosi atau konsep yang ada. dimana diambil karena fotografi esai ini merupakan media seni yang memiliki kelebihan tersendiri. Foto dapat kita gunakan untuk membuat sesuatu yang tadinya biasa saja menjadi sebuah karya visual yang berbeda dan menarik. Bidikan dalam aktivitas memotret merupakan sebuah proses perekaman objek yang ada di sekitar fotografer untuk menghasilkan karya visual yang menarik. Maka dari itu, penulis ingin menggunakan konsep tersebut dan dimasukkan kedalam fotografi. Agar karya tersebut bisa tersampaikan kepada orang-orang yang melihatnya. Dengan penjabaran diatas, penulis ingin mencapai suatu konsep yang dimana roti menjadi sebuah interpretasi kehidupan berkesenian personal penulis. Dengan proses pembuatan roti yang panjang dan penuh dedikasi, memiliki kesamaan dengan proses berkarya seorang seniman khususnya bagi penulis.

2. Proses Pengkaryaan

Dalam proses pengkaryaan, penulis mengangkat mengenai tahapan-tahapan sebelum pembuatan karya dimulai. Dalam tahapan pembuatan karya ini penulis mengambil filosofi dalam proses pembuatan roti. Sebelum pembuatan karya ini penulis memulai mempelajari lebih dalam lagi mengenai filosofi, proses tahapan pembuatan roti dai awal hingga akhir. Kemudian penulis mulai mencari referensi beberapa seniman yang nantinya akan dijadikan

karya tugas akhir. Penulis melakukan pemngambilan foto pada proses pembuatan roti untuk nanti dijadikan kedalam fotografi essay. Penulis pun melakukan survey tempat untuk pengambilan gambar sekaligus melihat pembuatan roti secara langsung dari awal hingga akhir. Saat pembuatan roti dimulai, pengambilan foto pun dilakukan dari awal pembuatan roti hingga akhir. Setelah proses pengambilan foto selesai, penulis memulai pemilihan foto yang akan dieksekusi menjadi karya. Penulis memilih beberapa foto yang terkait dengan proses selama penulis berkarya di perkuliahan. Setelah pemilihan, penulis selanjutnya mengedit foto dan foto dijadikan fotografi essay.

3. Hasil dan Pembahasan

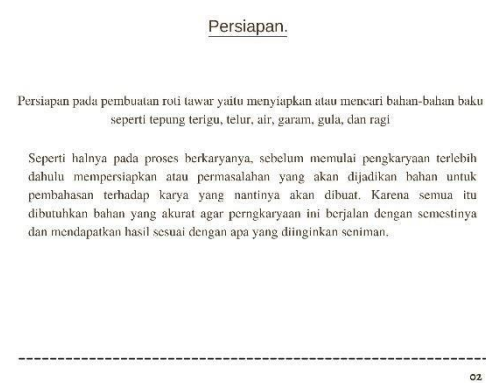
Hasil yang didapat dalam pembuatan karya ini yaitu dari proses pembuatan roti tawar dari awal hingga akhir menjadi roti tawar yang siap untuk disantap atau dijual, memiliki kesamaan proses pada proses berkaryanya penulis. Tahap-tahapan yang dilewati berhubungan dengan proses berkaryanya seniman. Disini bisa didapatkan hasil dalam pembuatan roti bukan hanya sekedar makanan biasa yang hanya bisa disantap, tetapi juga pembuatan roti ini pun memiliki nilai seni tersendiri apalagi bagi penulis. Berikut hasil dari proses pembuatan karya :



Gambar 1 Cover Karya
(Sumber: Penulis)



Gambar 2 Isi Karya "MasterLoaf"
(Sumber: Penulis)



Gambar 3 Isi Karya "MasterLoaf"
(Sumber: Penulis)



Gambar 4 Isi Karya "MasterLoaf"
(Sumber: Penulis)

Pengadukan.

pengadukan merupakan tahapan penting dalam pembuatan roti, bertujuan untuk mengikat atau membentuk gluten dari protein tepung terigu menjadi serbuk halus, yang dimana akan membentuk sebuah adonan.

Disaat data telah terkumpul dengan sangat lengkap, mulailah proses pengkaryaan pada tahapan pengolahan data untuk selanjutnya dikonversi menjadi sebuah konsep karya yang akan digarap oleh seniman.

04

Gambar 5 Isi Karya “MasterLoaf”

(Sumber: Penulis)



Pengeluaran.

Memandangi karya yang sudah lahir adalah sebuah kebahagiaan.

Gambar 8 Isi Karya “MasterLoaf”

(Sumber: Penulis)



Peragian.

Konsep visual hanyalah sekedar imajinasi jika tidak direalisasikan menjadi karya yang nyata.

05

Gambar 6 Isi Karya “MasterLoaf”

(Sumber: Penulis)

Pengeluaran.

Pengeluaran pada adonan roti tawar ini yaitu adonan yang telah melewati pembakaran atau pemanggangan yang dimana telah mengalami proses pembentukan didalam oven yang nanti akan mencapai hasil roti tawar yang diinginkan. Setelah terbentuk barulah dikeluarkan dari oven dan loyang.

Pengkaryaan yang telah digarap oleh sang seniman, sudah mencapai proses finishing karya yang dimana telah mencapai karya seni yang sesuai dengan konsep yang diinginkan. Meskipun belum memasuki tahap selesainya proses berkarya, tetapi sudah terlihat gambaran karya yang nantinya akan di pamerkan.

08

Gambar 9 Isi Karya “MasterLoaf”

(Sumber: Penulis)

Peragian.

Peragian mengistirahatkan atau memfermentasikan adonan roti untuk membentuk rasa dan volume yang dipengaruhi oleh kelembapan udara sekitar yang dimana nantinya adonan tersebut akan mengembang.

Hal ini pada pengkaryaan mengalami perkembangan dalam proses pembuatan pengkaryaan, dimana data yang telah melalui proses pengolahan selanjutnya mulai dalam tahap proses pembuatan karya yang sesuai dengan konsep yang telah ditentukan sebelumnya, konsep tersebut direalisasikan agar menjadi karya yang nyata bukan hanya sekedar konsep belaka.

06

Gambar 7 Isi Karya “MasterLoaf”

(Sumber: Penulis)



Pendinginan.

Bentuk dari dedikasi tinggi adalah bagaimana kita memperhatikan hal terkecil dari sebuah karya.

Gambar 10 Isi Karya “MasterLoaf”

(Sumber: Penulis)

Pendinginan.

Proses pendinginan roti merupakan proses roti baru dikeluarkan dari oven, yang mana pada proses pendinginan tersebut menentukan daya tahan roti pada rak-rak penjualan serta menentukan kualitas dari irisan roti.

karya yang sudah jadi tidak semata-mata langsung dipamerkan, ada tahap dimana karya tersebut perlu inspeksi final untuk melihat apakah karya yang telah jadi sudah siap untuk ditampilkan, apakah karya tersebut dapat mewakili refleksi dari sentiman, atau apakah karya tersebut sudah siap pameran dari segi teknis maupun kualitas, ini adalah bentuk dari dedikasi tinggi seorang seniman yang dimana, seniman ingin karyanya mendapat apresiasi yang tinggi dari para audiens.

10

Gambar 11 Isi Karya "MasterLoaf"

(Sumber: Penulis)



Penyajian.

Layaknya pesan, karya seni memiliki sifat untuk memberikan dampak kepada manusia lainnya.

Gambar 12 Isi Karya "MasterLoaf"

(Sumber: Penulis)

Penyajian.

Penyajian pada roti ini merupakan hasil dari proses panjang penuh dedikasi sehingga menghasilkan roti yang dapat memberikan kebahagiaan bagi siapa saja yang menikmatinya.

Layaknya roti, pembuatan karya sama rumitnya dengan pembuatan roti, tidak hanya kerja keras tetapi ketekunan dan keuletan ketika pengkaryaan adalah kunci dari karya yang baik.

12

Gambar 13 Isi Karya "MasterLoaf"

(Sumber: Penulis)

4. Kesimpulan

Hasil dari pengkaryaan pada tugas akhir ini bertujuan agar para audience yang melihatnya dapat merasakan atau mengetahui apa yang selama ini penulis rasakan selama proses berkarya seni. Penulis juga ingin membagikan pengalaman estetis selama berkuliah, dimana selama berkuliah penulis telah membuat beberapa karya seni seperti halnya nirmana, eksperimen kreatif, fotografi dan lain-lain. Dari karya-karya yang dibuat tersebut pastinya mengalami beberapa proses tahapan yang harus dilalui seperti mencari data atau permasalahan yang diambil, setelah itu proses pengolahan data yang telah terkumpul dikonversi menjadi konsep karya, konsep yang sudah ada dijadikan karya, proses pembentukan/penggarapan karya, karya mencapai proses penyelesaian, penyeleksian karya dan proses akhir yaitu penyajian karya dalam pameran.

Dari konsep tersebut penulis masukkan kedalam fotografi dan dikaitkan kedalam proses pembuatan roti tawar. Alasan penulis mengambil proses pada pembuatan roti tawar karena roti tawar banyak ditemukan dimana-mana, banyak kalangan yang mengetahui roti tawar dan roti tawar pun lebih sering dikonsumsi oleh anak kecil hingga lanjut usia. Dalam hal lain, pada proses pembuatan roti tawar ini merupakan hal baru bagi penulis. Dimana penulis melihat langsung pembuatan roti tawar dari awal hingga roti tawar siap untuk dimakan atau dipasarkan. Maka dari itu, pengkaryaan pada tugas akhir ini merupakan pengalaman dalam wawasan dan keterampilan baru bagi penulis.

Karya yang dibuat penulis dalam bentuk fotografi esai ini bertujuan agar audience lebih bisa memahami maksud karya yang penulis buat. Pada fotografi esai ini juga memperlihatkan beberapa foto proses pembuatan roti tawar, untuk menggambarkan gambaran proses berkaryanya penulis.

5. REFERENSI

- Abidin, Z. (2016). Proses Pembuatan Roti dengan Cara Fermentasi. 8.
- Alamsyah, R. (2017). KONSERVASI PENYU HIJAU DI TAMAN PESISIR PANTAI PANGUMBAHAN (UJUNG GENTENG) DALAM FOTOGRAFI ESSAY. 41-47.
- Ardhea Mustika S, L. K. (2015). KARAKTERISTIK ROTI TAWAR DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG SORGUM (*Sorghum bicolor* (L) MOENCH) TERFERMENTASI DAN TANPA FERMENTASI. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 1.
- Deni Antra Pusuma, Y. P. (2018). KARAKTERISTIK ROTI TAWAR KAYA SERAT YANG DISUBSTITUSI MENGGUNAKAN TEPUNG AMPAS KELAPA. *Jurnal Agroteknologi*, 1.
- Jahja, Y. (2011). *Psikologi Perkembangan*. Jakarta: PRENADAMEDIA GROUP.
- Moenandir, J. (2011). *Filosofi, Metodologi Penelitian, dan Komunikasi Ilmiah*. Malang: Universitas Brawijaya Press.
- Pertiwi, D. A. (2017). REALITAS KEHIDUPAN PEMUKIMAN PADAT PENDUDUK DALAM FOTOGRAFI ESSAY (DI KAMPUNG DUA RATUS, CISITU LAMA KELURAHAN DAGO, KECAMATAN COBLONG KOTA BANDUNG). 10-21.
- Sutherland, P. (2016). The Photo Essay. *Visual Anthropology Review*, 1.