

DAFTAR ISI

PERNYATAAN ORISINALITAS DAN BEBAS PLAGIAT	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN PERBAIKAN.....	iii
KATA PENGANTAR	iv
PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH	v
UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS	v
ABSTRAK.....	vi
<i>ABSTRACT</i>	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.4 Manfaat Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN OBJEK DAN PUSTAKA	6
2.1 Tinjauan Objek	6
2.1.1 Jenis Produk / Atraksi Unggulan.....	7
2.1.2 Lokasi / Tempat.....	8
2.1.3 Lama Berkecimpung di bidang kuliner.....	8
2.1.4 Keunggulan Objek	8
2.2 Tinjauan Literatur dan Referensi.....	10
2.3 Pengertian Dekke Naniura.....	12
2.4 Pengertian Ikan Mas	12
2.5 Pengertian Kuliner.....	13
2.6 Suku Batak Toba	13
BAB III SKENARIO ALUR CERITA DAN TARGET AUDIENS.....	14
3.1 Skenario Alur Cerita Dan Target Audiens	14

3.2	Rancangan Pelaksanaan Observasi Lapangan.....	15
3.3	<i>Rundown</i> Pelaksanaan Observasi	15
3.4	Teknik Pengumpulan Data	16
3.5	Teknik Analisis Data	18
3.6	Target Audiens	18
3.7	Penyusunan Skrip Dan <i>Storyboard</i>	18
3.8	Pelaksanaan <i>Shoot</i>	24
3.9	Sinkronisasi Cerita dan <i>Shoot</i>	24
3.10	<i>Editing</i>	24
BAB IV DESKRIPSI HASIL DAN PEMBAHASAN		25
4.1	Hasil Skrip Dan <i>Storyboard</i>	25
4.1.1	<i>Scene 1 : Opening</i>	25
4.1.2	<i>Scene 2 : Pasar Senen</i>	25
4.1.3	<i>Scene 3 : Wawancara dengan Loren Ginting</i>	25
4.1.4	<i>Scene 4: Rempah-rempah</i>	25
4.1.5	<i>Scene 5: Wawancara dengan Paulus Siagian</i>	25
4.1.6	<i>Scene 6: Closing</i>	26
4.2	Bahan Pembuatan Dekke Naniura.....	26
4.3	Nilai Filosofi Dekke Naniura	28
4.4	Bahan-Bahan yang Digunakan serta Manfaat yang terkandung dalam rempah Dekke Naniura	28
4.5	Kandungan dan Manfaat	29
4.6	Cara pembuatan hidangan Dekke Naniura	30
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....		31
5.1	Kesimpulan.....	31
5.2	Saran	32
5.3	Rekomendasi	33
5.4	Limitasi.....	33
DAFTAR PUSTAKA		34
LAMPIRAN-LAMPIRAN.....		36