

BAB III

SKENARIO ALUR CERITA DAN TARGET AUDIENS

3.1 Skenario Alur Cerita Dan Target Audiens

Proyek video *storytelling* ini akan menggunakan teknik pengambilan sinematik dokumenter yang melibatkan narasumber untuk diwawancaraan. Alur cerita yang ditulis merupakan sebuah acuan dan dapat sewaktu-waktu berubah untuk mengikuti tujuan dan hasil video. Video akan membahas tradisi *afternoon tea* di Inggris dan di negara Asia, seperti sejarah tradisi tersebut, bagaimana tradisi teh terus berlangsung hingga hari ini, apakah ada indikator-indikator tertentu yang menentukan tempat *afternoon tea* yang baik, serta pengembangan bisnis *afternoon tea* di negara Asia, seperti Indonesia dalam segi makanan, *etiquette afternoon tea*, dan prosedur penyajiannya.

Pada awalnya, video akan dibuka dengan cuplikan mengenai negara Inggris, seperti latar belakang singkat negara dan budaya serta tradisi di Inggris. Setelah cuplikan pembukaan, narasumber yang merupakan sebuah ahli *afternoon tea* akan diwawancara mengenai sejarah *afternoon tea* dan membahas tradisi tersebut secara detail dengan cuplikan tempat dan penyajian *afternoon tea* di Hyatt Regency Birmingham sebagai contoh *visual*. Kemudian, akan dilanjutkan dengan latar belakang, landasan, serta alasan diangkatnya topik Capstone Project yang telah diambil dengan cuplikan tempat dan penyajian *afternoon tea* di Park Hyatt Jakarta. Proses wawancara bersama narasumber sudah dipilih untuk menjawab pertanyaan yang telah disiapkan mengenai tradisi *afternoon tea* sebagai bukti atas asumsi utama penelitian, yaitu prosedur penyajian *afternoon tea* tradisional di Inggris. Di akhir video, akan ditutup dengan memberikan konklusi dari hasil data yang telah didapatkan dari wawancara bersama narasumber.

Video *storytelling* ini dapat ditunjukkan sebagai media informatif dan edukatif untuk para hotelier serta para pelajar dan mahasiswa yang mendalami Hospitality and Tourism. Juga kepada orang-orang spesifik yang sangat menikmati pelayanan premium (orang-orang kelas atas yang memiliki gaya hidup berpartisipasi dalam aktivitas social untuk mencari hiburan). Masyarakat kalangan atas yang biasanya

menghargai peluang sosialisasi dan jaringan, dan sangat memperhatikan tutur tata krama dan cara mereka mempresentasikan diri mereka dihadapan orang lain.

Rancangan Pelaksanaan Observasi Lapangan

Detail pelaksanaan observasi lapangan:

Hari	: Senin dan Sabtu
Tanggal	: 4 September and 3 Desember
Durasi	: 2 (dua) hari
Tempat	: 1. Jl. Kebon Sirih No.17-19, Kb. Sirih, Kec. Menteng, Kota Jakarta Pusat, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 10340, Indonesia 2. 2 Bridge St, Birmingham B1 2JZ

3.2 Pelaksanaan Observasi

Tabel 3. 2 Rundown Pelaksanaan Observasi

Waktu	Aktifitas/kegiatan
Hari ke-1 (23 Agustus 2023) 08.00 - 11.00	Pengambilan data, informasi dan menyiapkan pertanyaan wawancara mengenai tradisi <i>afternoon tea</i> di Inggris melalui narasumber yang telah mendalamai di bidang <i>afternoon tea</i> (restoran <i>take-away</i>).
Hari ke-2 (1 September 2023) 14.00 - 17.00	Rekaman cuplikan di Hotel Park Hyatt Jakarta menunjukkan bagaimana <i>afternoon tea</i> disajikan di Indonesia
Hari ke-3 (28 November 2023) 15.00 - 15.10	Hubungi Jane Malyon, <i>afternoon tea expert</i> melalui surel untuk memilih jadwal pertemuan <i>Zoom meeting</i> dan kompensasi biaya.
Hari ke-4 (1 Desember 2023) 17.00 - 18.00	Melakukan pembayaran untuk jasa dan melakukan pertemuan <i>Zoom meeting</i> dengan Jane Malyon, <i>afternoon tea expert</i> .
Hari ke-5 (2 Desember 2023) 12.30 - 15.00	Rekaman cuplikan di Hotel Hyatt Regency Birmingham untuk menunjukkan bagaimana <i>afternoon tea</i> disajikan di Inggris dan mewawancarai orang-orang di sana.
Hari ke-6 (3 Desember 2023) 12.00 - 17.00	<i>Edit</i> rekaman video yang dikumpulkan.

3.3 Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data dilakukan melalui 3 (metode) metode utama, yaitu riset latar belakang dengan *literature review*, observasi lapangan dan wawancara bersama narasumber. Kedua metode dilakukan setelah mendapatkan persetujuan dari dosen pembimbing. Berikut adalah kerangka pertanyaan wawancara dengan 2 (dua) narasumber.

Tabel 3. 3 Matrik Data dan Informasi

No	Sumber Data	Instrumen Pertanyaan	Data Yang Diperoleh
1	Jane Malyon (<i>Afternoon tea expert</i>)	<ol style="list-style-type: none"> 1. <i>What is afternoon tea?</i> (Apa itu <i>afternoon tea</i>?) 2. <i>How was the tradition created?</i> (Bagaimana tradisi itu tercipta?) 3. <i>What is served at high tea? How does afternoon tea differ from high tea and how is it presented?</i> (Apa saja yang disajikan saat <i>high tea</i>? Apa bedanya dengan <i>afternoon tea</i> dan bagaimana cara penyajiannya?) 4. <i>How is afternoon tea traditionally presented?</i> (Bagaimana cara penyajian <i>afternoon tea</i> secara tradisional?) 5. <i>How many courses are in a traditional afternoon tea? and can you talk about each of the fundamental menu?</i> (Berapa banyak hidangan dalam <i>afternoon tea</i> yang 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sejarah <i>afternoon tea</i> di Inggris 2. Perbedaan <i>afternoon tea</i> dengan <i>high tea</i> 3. Hidangan dalam <i>afternoon tea</i> di Inggris 4. Cara penyajian <i>afternoon tea</i> secara tradisional di Inggris 5. Seleksi teh yang disediakan di <i>afternoon tea</i> di Inggris 6. Etika saat makan <i>afternoon tea</i> di Inggris

		<p>tradisional? Dan bisakah anda menjelaskan tentang menu dasarnya masing-masing?)</p> <p>6. Can you tell us the proper ways to eat each of the cakes and pastries like a Brit? (Bisakah anda menjelaskan cara yang tepat untuk menyantap setiap kue seperti orang-orang Inggris?)</p> <p>7. Can you tell us in detail about the list of manners and proper etiquettes in a traditional afternoon tea? (Bisakah anda menjelaskan secara detail tentang tata krama yang baik dalam acara minum afternoon tea tradisional?)</p> <p>8. What are the tea selections usually served? (Jenis teh apa saja yang disajikan?)</p> <p>9. How did afternoon tea become such a popular tradition in England that lives on up until now? (Bagaimana afternoon tea menjadi tradisi populer di Inggris yang bertahan hingga sekarang?)</p>	
2	Kendrew Suryaputra (Restaurant Assistant)	<p>1. <i>Traditionally in England, the desserts and sandwiches are</i></p>	<p>1. Cara penyajian <i>afternoon tea</i> di Indonesia</p>

	<p>Manager in Park Hyatt Jakarta (Jakarta)</p> <p><i>divided per course and served in a 3 tiered tea stand.</i> <i>How about the Nusantara afternoon tea served in Park Hyatt Jakarta? (Di Inggris, sandwich dan kue manis dibagi per hidangan dan disajikan di tier cake stand.</i> <i>Bagaimana dengan afternoon tea Nusantara yang disajikan di Park Hyatt Jakarta?)</i></p> <p>2. <i>In Park Hyatt Jakarta, what kind of tea is served?</i> <i>Because in England, they typically serve teas, such as English breakfast, Earl Grey, Jasmine and others. Is it different here to fit into the Indonesian taste and preferences? Why?</i> (Di Park Hyatt Jakarta, apa jenis teh yang disajikan? Karena di Inggris, mereka menyajikan teh, seperti English breakfast, Earl Grey, Jasmine dan lain-lain. Apakah di sini berbeda agar sesuai dengan selera dan kesukaan orang Indonesia? Mengapa?)</p> <p>3. <i>What are the differences in the type of pastries that is served in</i></p>	<p>2. Menu <i>afternoon tea</i> in Indonesia</p> <p>3. Seleksi teh <i>afternoon tea</i> di Indonesia</p> <p>4. Etiket <i>afternoon tea</i> di Indonesia</p>
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p><i>Nusantara Afternoon Tea compared to the traditional British afternoon tea? Why is it different? (Apa perbedaan jenis kue-kue yang disajikan di Nusantara afternoon tea dibandingkan dengan afternoon tea tradisional Inggris? Mengapa berbeda?)</i></p> <p>4. <i>How many courses are there in Nusantara Afternoon Tea? And can you explain in detail each individual cakes and breads starting from the amuse bouche to the final? (Apa perbedaan jenis kue yang disajikan di Nusantara afternoon tea dibandingkan dengan afternoon tea tradisional Inggris? Mengapa berbeda?)</i></p> <p>5. <i>Like traditional British afternoon tea, what dress code rules or dining etiquette must be followed here? Has it been changed from the one in England to fit into Indonesia's culture? (Seperti acara afternoon tea tradisional di Inggris, aturan berpakaian atau</i></p>	
--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

		etika makan apa yang harus diikuti di sini? Apakah aturan berpakaian dan etika memakan <i>afternoon tea</i> berbeda dari Inggris agar sesuai dengan budaya Indonesia?)	
--	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

3.4 Teknik Analisis Data

Pengolahan data yang dihasilkan dari wawancara dan riset latar belakang akan diproses menggunakan metode penelitian kualitatif untuk menjelaskan tradisi *afternoon tea* di Inggris dengan penyesuaian terhadap tujuan penelitian. Menurut Moleong (2017), penelitian kualitatif adalah penelitian yang bermaksud untuk memahami fenomena tentang apa yang dialami oleh subjek penelitian misalnya perilaku, persepsi, motivasi, tindakan, dll secara holistik, dan dengan cara deskripsi dalam bentuk kata-kata dan bahasa, pada suatu konteks khusus yang alamiah dan dengan memanfaatkan berbagai metode alamiah.

Untuk latar belakang topik, kami menggunakan teori dengan korelasi terhadap topik melalui pengumpulan informasi dari teori, berita, serta jurnal yang memiliki korelasi dengan topik yang dibahas. Observasi di tempat juga dilakukan untuk pengumpulan informasi mengenai pelaksanaan operasional *afternoon tea* dalam restoran. Untuk latar belakang isu dan informasi di tempat mengenai *afternoon tea* di Inggris, narasumber yang diwawancarai adalah Jane Malyon, seorang ahli *afternoon tea* untuk mengetahui tentang latar belakang mengenai tradisi *afternoon tea* di Inggris, serta pembahasan topik melalui pandangan seorang *afternoon tea expert*. Dititikberatkan pada informasi mengenai *afternoon tea* di Inggris. Untuk informasi di tempat mengenai perkembangnya bisnis *afternoon tea* di Indonesia, narasumber yang diwawancarai adalah Kendrew Suryaputra, seorang asisten manajer restoran di Park Hyatt Jakarta, sebagai pelaku bisnis/servis *afternoon tea*.

3.5 Penyusunan Skrip dan *Storyboard*

STORYBOARD

PRODUK: FILM DOKUMENTER

JUDUL: Afternoon Tea: The Quintessential British Tradition

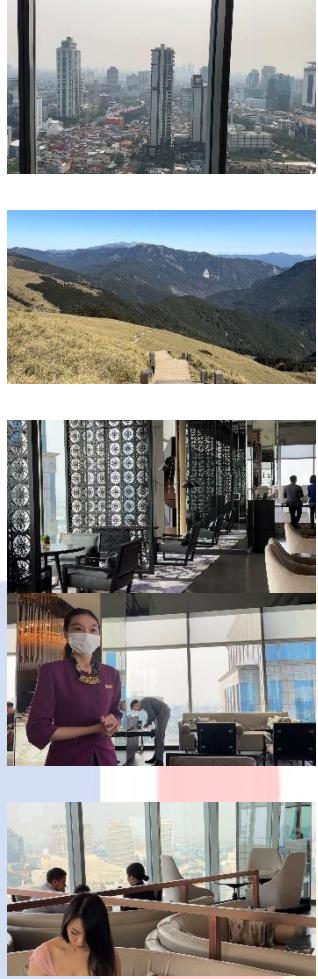
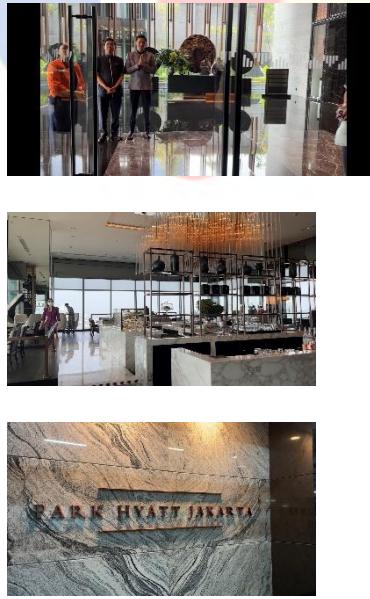
DURASI: 8.20 MENIT

Tabel 3. 5 Penyusunan Skrip dan Storyboard

Scene	Sequence	Visual	Naskah
1 Pembukaan dan Latar Belakang	1		<p>Deskripsi: Cuplikan destinasi negara Inggris, mulai dari London, Cambridge, Cotswolds, Bath dan tempat lainnya.</p> <p>Dialog: “Afternoon Tea: The Quintessential British Tradition.”</p> <p>“In the heart of England, a timeless tradition has been steeped in history and brewed with elegance. From the bustling streets of London to the serene countryside of Bath, from the charming villages of Cotswolds to the historic landmarks of Cambridge, Afternoon Tea has left its mark throughout the country.”</p> <p>Kamera: Establishing shot</p> <p>Audio: Take Five 2' 11' (Paul Desmond) JAZZSET ORCHESTRA - 1959</p> <p>Durasi: 0.30</p> <p>Transisi: Cut to</p>
	2		<p>Deskripsi: Cuplikan interior <i>afternoon tea</i> dan kota-kota kuno di Inggris.</p>

			<p>Dialog: [Interview with Jane Malyon talking about afternoon tea]</p> <p>[Pause/Transition]</p> <p>[Interview with Jane Malyon talking about the history of afternoon tea]</p> <p>Kamera: Medium close-up and extreme close-up shot</p> <p>Audio: All Blues 5' 28' (Miles Davis) MASSIMO FARAO TRIO, GIAMPAOLO CASATI - 1959</p> <p>Durasi: 2.00</p> <p>Transisi: Cut to</p>
2 Restoran afternoon tea di Inggris	1		<p>Deskripsi: Cuplikan interior Hyatt Regency Birmingham dan operasional <i>afternoon tea</i> di Inggris.</p> <p>Dialog: [Interview with Jane Malyon talking about the difference between high tea and afternoon tea]</p> <p>Kamera: Establishing shot</p> <p>Audio: All Blues 5' 28' (Miles Davis) MASSIMO FARAO TRIO, GIAMPAOLO CASATI - 1959</p> <p>Durasi: 1.30</p> <p>Transisi: Cut to</p>
	2		<p>Deskripsi: Cuplikan penuangan teh dan cuplikan makanan-makanan yang dihidangkan di Hyatt Regency Birmingham.</p>

		   	<p>Dialog: [Interview with Jane Malyon talking about what is served in afternoon tea]</p> <p>Kamera: Medium close-up and extreme close-up shot</p> <p>Audio: All Blues 5' 28' (Miles Davis) MASSIMO FARAO TRIO, GIAMPAOLO CASATI - 1959</p> <p>Durasi: 1.30</p> <p>Transisi: Cut to</p>
3		   	<p>Deskripsi: Cuplikan model meminum teh dan memakan afternoon tea.</p> <p>Dialog: [Interview with Jane Malyon talking about the proper etiquettes]</p> <p>Kamera: Medium close-up shot</p> <p>Audio: All Blues 5' 28' (Miles Davis) MASSIMO FARAO TRIO, GIAMPAOLO CASATI - 1959</p> <p>Durasi: 1.00</p> <p>Transisi: Cut to</p>

<p>3 Restoran <i>afternoon</i> <i>tea di</i> Indonesia</p>	<p>1</p>		<p>Deskripsi: Cuplikan kota-kota di Asia (Taipei dan Jakarta).</p> <p>Dialog: "The tradition has become increasingly popular all over the world, and most famously adapted in Asia. This rise in popularity has extended to various aspects of culture, including the beloved tradition of afternoon tea."</p> <p>Kamera: Establishing shot</p> <p>Audio: Watermelon Man 3' 54' (Herbie Hancock) MASSIMO FARAO TRIO, GIAMPAOLO CASATI - 1962</p> <p>Durasi: 0.25</p> <p>Transisi: Cut to</p>
	<p>2</p>		<p>Deskripsi: Cuplikan interior restoran dan operasional <i>afternoon tea</i> Park Hyatt Jakarta.</p> <p>Dialog: "In Indonesia, most five star restaurant hotels have made the afternoon tea a standard service. One of them being Park Hyatt Jakarta in Jakarta."</p> <p>[Pause / Transition]</p> <p>"The afternoon tea has evolved to incorporate regional flavors and ingredients, creating a unique blend of international and local</p>

		 	<p>influences in this delightful ritual.”</p> <p>Kamera: Establishing shot</p> <p>Audio: Watermelon Man 3' 54' (Herbie Hancock) MASSIMO FARAO TRIO, GIAMPAOLO CASATI - 1962</p> <p>Durasi: 0.30</p> <p>Transisi: Cut to</p>
3		    	<p>Deskripsi: Cuplikan prosedur serving <i>afternoon tea</i> dan penuangan teh di Park Hyatt Jakarta.</p> <p>Dialog: [Interview with Kendrew Suryaputra talking about the afternoon tea courses, menu, tea selections, how they are served in Park Hyatt Jakarta, and the dress code]</p> <p>Kamera: Medium close-up and extreme close-up shot</p> <p>Audio: Watermelon Man 3' 54' (Herbie Hancock) MASSIMO FARAO TRIO, GIAMPAOLO CASATI - 1962</p> <p>Durasi: 1.35</p> <p>Transisi: Cut to</p>
4 Penutup	1		<p>Deskripsi: Cuplikan <i>afternoon tea</i> dan penyajianya di Inggris dan Indonesia. Cuplikan orang-orang sedang berbincang sambil minum teh di Inggris</p>



“The quintessential afternoon tea is an invitation to pause and savor life's elegant notes. An art of connection through symphony of flavors that brings laughter, conversations and shared moments. The tradition will continue to thrive for many years ahead. Yet, at this existing time often afternoon tea is interchanged with high tea. However, the differences are merely a direct result of their origins.”

[Pause/Transition]

“The purpose of afternoon tea serves the same in Asia, but the courses and the service are adapted to the assorted palates and cultures of the country, enriching the experience for all tea enthusiasts and the tradition all over the world.”

Dialog: [Interview with Jane Malyon talking about how afternoon tea become such a popular tradition in England that lives on up until now]

Kamera: Establishing shot

Audio: Freddie the Freeloader 3'24' (Miles Davis) M.FARAO TRIO, PHIL HARPER

Durasi: 0.40

Transisi: Cut to

2	 <p>PODOMORO UNIVERSITY</p>  <p>HOTEL BUSINESS</p> <hr/>  <p>P A R K H Y A T T®</p> <p>HYATT REGENCY™</p>	<p>Deskripsi: <i>Closing video</i> dengan mengucapkan nama-nama anggota kelompok, nama-nama narasumber, logo-logo hotel, logo universitas dan logo Faculty Of Tourismpreneur.</p> <p>Dialog: “Sheren Chinthia Laurentchia (NIM 31200106) Catherine Chinthia Fiorenza (NIM 31200107) Wilbert Giovanni (NIM 31200037)</p> <p>Sources: Jane Malyon (Afternoon Tea Expert) Kendrew Suryaputra (Assistant Restaurant Manager of Park Hyatt Jakarta)</p> <p>Thanks to: Park Hyatt Jakarta Hyatt Regency Birmingham</p> <p>Universitas Agung Podomoro Hotel Business Program”</p> <p>Kamera: - Audio: Freddie the Freeloader 3'24' (Miles Davis) M.FARAO TRIO, PHIL HARPER Durasi: 0.10 Transisi: Cut to</p>
---	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------