

DAFTAR ISI

PERNYATAAN ORISINALITAS DAN BEBAS PLAGIAT	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN PERBAIKAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH.....	v
ABSTRAK	vi
<i>Abstract</i>	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan.....	4
1.4 Manfaat.....	4
1.4.1 Kontribusi pengembangan teori	4
1.4.2 Kontribusi praktik	4
1.4.3 Kontribusi kebijakan	4
BAB II TINJAUAN OBJEK DAN PUSTAKA.....	5
2.1 Tinjauan Objek	5
2.1.1 Jenis Produk Unggulan	5
2.1.2 Lokasi/Tempat.....	6
2.1.3 Lama Berkecimpung di Bidang	6

2.1.4	Keunggulan Objek	7
2.2	Tinjauan Literatur dan Referensi	8
BAB III SKENARIO ALUR CERITA DAN TARGET AUDIENS		10
3.1	Skenario Alur Cerita dan Target Audiens	10
3.2	Rancangan Pelaksanaan Observasi Lapangan.....	11
3.3	<i>Rundown</i> Pelaksanaan Observasi	11
3.4	Teknik Pengumpulan Data	12
3.5	Teknik Analisis Data	15
3.6	Penyusunan <i>Script</i> dan <i>Storyboard</i>	15
BAB IV DESKRIPSI HASIL DAN PEMBAHASAN		29
4.1	Deskripsi Skema.....	29
4.1.1	<i>Scene 1: Penggambaran suasana Restoran Eka Ria (opening)</i>	29
4.1.2	<i>Scene 2: Perkenalan diri pemilik Restoran Eka Ria</i>	29
4.1.3	<i>Scene 3: Interview</i> dengan pemilik Restoran Eka Ria	29
4.1.4	<i>Scene 4: Interview</i> dengan pelanggan setia Restoran Eka Ria.....	29
4.1.5	<i>Scene 5: Tips</i> dari pemilik Restoran Eka Ria.....	30
4.1.6	<i>Scene 6: Closing dan Credit</i>	30
4.2	Deksripsi Hasil Pembahasan	30
4.3	Adaptasi Restoran Eka Ria dengan Perubahan Tren Kuliner.....	31
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....		33
5.1	Kesimpulan.....	33
5.2	Saran.....	33
5.3	Limitasi atau Keterbatasan <i>Storytelling</i>	34
5.4	Rekomendasi	34
DAFTAR PUSTAKA		35