

## **BAB III**

### **SKENARIO ALUR CERITA DAN TARGET AUDIENS**

#### **3.1 Skenario Alur Cerita dan Target Audiens**

Skenario dimulai dengan pemandangan sekitar Pasar Baru dan menyorot Koh Atek dan krunya saat bekerja. Di dalam *storytelling* ini, penulis akan meliput dan menyorot tempat kuliner Legendaris di Pasar Baru, Jakarta Pusat yaitu Cakue Koh Atek. Jenis alur cerita yang penulis akan menggunakan adalah alur maju yang dimulai dengan suasana Pasar Baru dan berbagai lokasi wisata budaya di daerah sekitarnya dan Jakarta Pusat. Storytelling ini bertujuan untuk membahas dengan detail tentang Cakue Koh Atek di Pasar Baru, Jakarta Pusat. Penulis akan mewawancarai Koh Atek-nya sendiri yang merupakan pemiliknya sebagai narasumber yang akan menceritakan sejarah dan perjalanan bagaimana berdirinya Cakue Koh Atek dari awalnya terbentuk hingga masa kini yang dikenal sebagai kuliner legendaris dan strategi apa yang digunakan untuk menjaga eksistensinya di era modern ini.

Setelah itu, kami akan menampilkan Chef budi Riyanto sebagai praktisi dalam dunia kuliner, yang akan memberikan pendapatnya mengenai Cakue dan perspektifnya dari segi industri perhotelan akan dipertunjukkan suasana, proses pengerjaan, hingga penyajian Cakue Koh atek kepada konsumen. Penulis juga akan mewawancarai sejumlah pelanggan Cakue Koh Atek tentang impresi mereka terhadap Cakue Koh Atek dan apa yang membuat mereka mengunjungi tempat tersebut. Cuplikan akan diakhiri dengan pemilik menyampaikan harapan untuk masa depan dan pesan bagi para pemilik bisnis lainnya.

Storytelling akan ditutup dengan kesimpulan dari Cakue Koh Atek yang disertai dengan cuplikan Koh Atek bekerja dan kondisi tempat tersebut dan bertransisi ke bagian kredit akhir. Dengan membahas subjek Cakue Koh Atek di Pasar Baru, Jakarta Pusat, target audiens yang penulis harapkan dari *storytelling*

berikut bertujuan untuk memberi manfaat bagi wisatawan Jakarta dan penikmat camilan tradisional.

### 3.2 Rancangan Pelaksanaan Observasi Lapangan

Pelaksanaan observasi lapangan dan tahap produksi akan dilakukan pada:

Hari : 1. Cakue Koh Atek di Pasar Baru

Tanggal : 1. 14 Oktober 2023  
2. 8 Desember 2023

Durasi : 2 hari

Tempat : 1. Cakue Koh Atek di Pasar Baru  
2. Universitas Podomoro

Anggota : 1. Vincent Osel Rijanto - 31200050  
2. Andrew Misael Archangel - 31200061

Pelaksanaan observasi lapangan akan dilakukan selama 2 (dua) hari. Observasi lapangan akan dilaksanakan di Pasar Baru dengan mengunjungi langsung Cakue Koh Atek yang berlokasi di Jalan Belakang Kongsu No.31, Pasar Baru, Kecamatan Sawah Besar, Jakarta Pusat, DKI Jakarta. Penulis akan menemui narasumber yaitu Koh Atek yang merupakan pemilik dari toko tersebut. Wawancara akan penulis laksanakan dengan tujuan untuk mencari tahu jawaban dari permasalahan dalam karya ilmiah *storytelling* ini. Setelah wawancara selesai, akan dilanjutkan dengan *shooting* adegan proses pembuatan cakwe dari awal pengolahan adonan hingga disajikan ke konsumen dan pengambilan *footage* dari atmosfer dan pemandangan sekitar Cakue Koh Atek. Pada hari berikutnya, observasi akan dilaksanakan di Universitas Podomoro untuk interview dengan Chef Budi Riyanto mengenai pendapatnya tentang cakwe.

### 3.3 Rundown Pelaksanaan Observasi

Berikut penjabaran kegiatan pelaksanaan observasi lapangan:

**Tabel 3.3.1 Tabel Rundown Hari – I**

<b>Waktu</b>	<b>Tempat</b>
08:30 – 09:30	Perjalanan menuju Pasar Baru
09:30 – 10:00	Mengambil <i>footage</i> di Area Pasar Baru
10:00 – 10:15	Observasi tempat cakue Koh Atek
10:15 – 10:45	Mengambil <i>footage</i> di Cakue Koh Atek
10:45 – 11:45	Melakukan wawancara di Cakue Koh Atek
11:45 – 12:00	Melakukan wawancara dengan karyawan Cakue Koh Atek
12:00 – 12:30	Melakukan wawancara dengan pelanggan Cakue Koh Atek

**Tabel 3.3.2 Tabel Rundown Hari - II**

<b>Waktu</b>	<b>Tempat</b>
08:30-09:00	Perjalanan menuju Universitas Podomoro
09:00-09:30	Melakukan wawancara dengan Chef Budi Riyanto

### 3.4 Teknik Pengumpulan Data

**Tabel 3.4 Tabel Daftar Pertanyaan Wawancara**

No.	Sumber Data	Instrumen Pertanyaan	Data yang Diperoleh
1.	Pemilik Cakue Koh Atek	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sejak kapan Cakue Koh Atek berdiri dan apa nama toko saat Ayah dari Koh Atek berjualan?</li> <li>• Mengapa Koh Atek memutuskan untuk berjualan di Pasar Baru, Jakarta Pusat?</li> <li>• Apakah Cakue Koh Atek tertarik dalam melakukan ekspansi bisnis?</li> <li>• Apa alasan Koh Atek masih terus menjalankan bisnisnya hingga saat ini?</li> <li>• Apakah pernah ada kendala atau keluhan dari pelanggan?</li> <li>• Apa pesan Koh Atek bagi para anak muda yang ingin memulai berbisnis?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tahun berdirinya Cakue Koh Atek dan asal usul Cakue Koh Atek.</li> <li>• Alasan Koh Atek berjualan di Pasar Baru.</li> <li>• Alasan Koh Atek tidak melakukan ekspansi.</li> <li>• Alasan Koh Atek terus menjalankan bisnisnya</li> <li>• Keluhan yang didapat dari pelanggan.</li> <li>• Pesan Koh Atek untuk anak muda yang ingin berbisnis.</li> </ul>
2.	Karyawan Cakue Koh Atek	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sudah berapa lama bekerja di Cakue Koh Atek?</li> <li>• Alasan bekerja di Cakue Koh Atek?</li> <li>• Kendala selama bekerja di Cakue Koh Atek?</li> <li>• Apa keistimewaan dari penggunaan sumpit dalam menggoreng Cakue?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lamanya karyawan sudah bekerja dengan Cakue Koh Atek.</li> <li>• Alasan karyawan memilih untuk menetap bekerja di Cakue Koh Atek.</li> <li>• Kendala yang dialami selama bekerja di Cakue Koh Atek.</li> <li>• Ciri khas dari penggunaan sumpit saat menggoreng cakwe.</li> </ul>

3.	Pelanggan Cakwe Koh Atek (2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Darimana anda mengetahui Cakue Koh Atek?</li> <li>• Sejak kapan sudah berlangganan dengan Cakue Koh Atek?</li> <li>• Apa ciri Khas dari Cakue Koh Atek?</li> <li>• Apa pesan yang ingin disampaikan bagi para penonton yang belum pernah mencoba Cakue Koh Atek?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sumber informasi keberadaan Cakue Koh Atek.</li> <li>• Lamanya para pembeli berlangganan.</li> <li>• Ciri khas cakwe dari Cakue Koh Atek.</li> <li>• Pesan bagi para penonton yang belum pernah mencoba Cakue Koh Atek.</li> </ul>
4.	Chef Budi Riyanto	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Apa yang Chef Ketahui tentang cakwe?</li> <li>• <i>Section</i> manakah yang bertanggung jawab dalam pembuatan cakwe di dalam sebuah hotel?</li> <li>• Bagaimana cara menikmati cakwe menurut Chef Budi?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pengetahuan Chef Budi mengenai cakwe.</li> <li>• Pendapat Chef Budi tentang pembuatan cakwe di industri perhotelan.</li> <li>• Cara menikmati cakwe menurut Chef Budi.</li> </ul>

### 3.5 Teknik Analisis Data

Seluruh data dan informasi yang penulis temukan dari hasil wawancara narasumber merupakan dari pihak pemilik, karyawan, serta pelanggan dari Cakue Koh Atek dan Chef Budi sebagai baker / dosen Universitas Podomoro. Data yang dipakai merupakan data terpilih yang sudah dipertimbangkan sehingga dapat disajikan di *storytelling* dalam bentuk terbaiknya. Pengambilan foto dan video untuk *story telling* akan penulis ambil di daerah sekitar Pasar Baru, Jakarta Pusat, dan Universitas Podomoro.

### 3.6 Penyusunan Skrip dan *Storyboard*

Tema : *Culinary Storytelling Video*

Konsep : Mendokumentasikan Cakue Koh Atek di Pasar Baru dan mewawancarai pemilik dari Cakue Koh Atek yang bertujuan untuk mengedukasi para pengusaha muda di Indonesia, agar para pengusaha baru di Indonesia mendapatkan wawasan tentang cara membangun usaha dari sudut pandang Cakue Koh Atek.

Durasi : 12 - 15 menit

Penampakan : *Cinematic Storytelling Video*

Genre : Dokumentasi pendek Cakue Koh Atek berbentuk *storytelling* dituju kepada penikmat jajanan tradisional.

Kata Kunci : Cakue Koh Atek, Cakwe, Kuliner Legendaris, Pasar Baru, Jakarta Pusat, Kuliner Tradisional, Kuliner, Budaya, dan Wisata Kuliner.

Tabel 3.6 Tabel Skrip dan *Storyboard*

<i>Scene</i>	<i>Sequ ence</i>	<i>Photo Scene</i>	<i>Durasi</i>	<i>Tempat Scene</i>	<i>Keterangan</i>
1 <i>Opening</i>	1		00:00:30 30 Detik	Pasar Baru & Cakue Koh Atek	Pembukaan dari <i>storytelling</i> dimulai dengan menunjukkan kondisi Pasar Baru saat ini.
	2		00:00:40 10 Detik		Penulis memperlihatkan adegan atmosfer sekitar Cakue Koh Atek.
	3		00:00:50 10 Detik		Cuplikan perkenalan Koh Atek.

<p>2 Wawancara -ra dengan praktisi</p>	<p>1</p>		<p>00:02:50 2 Menit</p>	<p>Universitas Podomoro</p>	<p>Pendapat Chef Budi mengenai Cakwe</p>
<p>3 Cinematic Pasar Baru</p>	<p>1</p>		<p>00:03:05 15 Detik</p>	<p>Cakue Koh Atek</p>	<p>Cuplikan sekitar Cakue Koh Atek dengan <i>voice over</i> perkenalan Cakue Koh Atek.</p>
	<p>2</p>		<p>00:04:05 1 Menit</p>	<p>Cakue Koh Atek</p>	<p>Cuplikan proses pembuatan Cakue Koh Atek dengan <i>voice over</i> dari wawancara Koh Atek.</p>
	<p>3</p>		<p>00:04:50 40 Detik</p>	<p>Pasar Baru</p>	<p>Cuplikan warga sekitar.</p>

4 Kuliner Pasar Baru	1		00:05:05 15 Detik	Cakue Koh Atek	Cuplikan pembukaan wawancara dengan pelanggan 1 dan 2.
	2		00:05:10 05 Detik	Cakue Koh Atek	Cuplikan antrian pelanggan yang membeli Cakue Koh Atek.
	3		00:05:25 15 Detik	Pasar Baru	Cuplikan Pasar Baru dan berbagai macam jenis kuliner yang ditawarkan.
	4		00:05:35 10 Detik	Gang Kelinci	Cuplikan suasana dan kuliner di Gang Kelinci, Pasar Baru.
5 Cakue Koh Atek	1		00:06:05 30 Detik	Cakue Koh Atek	Cuplikan wawancara dengan Koh Atek tentang sejarahnya dan apa itu cakwe menurut Koh Atek.

	2		00:06:35 30 Detik		Cuplikan wawancara dengan pelanggan 1 tentang apa yang unik menurutnya mengenai Cakue Koh Atek
	3		00:07:05 30 Detik		Cuplikan wawancara dengan Koh Atek tentang apa yang unik dari cakwenya.
	4		00:07:35 30 Detik		Cuplikan wawancara dengan pelanggan 2 tentang apa yang unik menurutnya mengenai Cakue Koh Atek
6 Sejarah Cakue Koh Atek	1		00:08:05 30 Detik	Cakue Koh Atek	Cuplikan wawancara dengan Koh Atek mengenai sejarah dan latar belakangnya.

<p>7 Upaya Koh Atek dalam mempertahan- kan bisnis</p>	1		00:09:05 30 Detik	Cakue Koh Atek	Cuplikan wawancara dengan Koh Atek mengenai upayanya dalam mempertahankan relevansi.
	2		00:09:35 30 Detik		Cuplikan wawancara dengan Koh Atek mengenai kesulitannya selama menjalankan bisnis.
	3		00:10:05 30 Detik		Cuplikan wawancara dengan karyawan Koh Atek mengenai kesulitannya selama bekerja bersamanya.

8 Cara membuat Cakue Koh Atek	1		00:10:35 30 Detik	Cakue Koh Atek	Meliput wawancara dengan Koh Atek mengenai proses pembuatan cakwenya.
	2		00:10:50 15 Detik		Cuplikan Koh Atek dalam proses pembuatan cakwe.
9 Naik turun kehidupan seorang Koh Atek	1		00:11:20 30 Detik	Cakue Koh Atek	Cuplikan wawancara dengan Koh Atek mengenai perjalanan hidupnya hingga sampai ke titik sekarang.
	2		00:11:50 30 Detik		Meliput wawancara Koh Atek mengenai prinsipnya dalam berbisnis.

10 Closing	1		00:12:20 30 Detik	Cakue Koh Atek	Cuplikan wawancara dengan Koh Atek mengenai pesannya terhadap para pengusaha muda.
	2		00:12:35 15 Detik	Pasar Baru	Cuplikan suasana Pasar Baru dan transisi menuju kredit.

