

BAB III

SKENARIO ALUR CERITA DAN TARGET AUDIENS

3.1 Skenario Alur Cerita dan Target Audiens

Film pendek ini akan menceritakan mengenai restoran legendaris Eka Ria yang saat ini diteruskan oleh *Chef Koko Chung*, penerus restoran legendaris Eka Ria yang saat ini dipegang oleh generasi ketiga. Alur dari film pendek ini adalah alur maju yang diawali dengan memperlihatkan suasana Restoran Eka Ria mulai dari tampilan luar sampai dengan berbagai macam fasilitas serta desain dari restoran tersebut, dan kemudian dilanjutkan dengan *interview* bersama narasumber.

Film pendek ini akan menggali lebih dalam mengenai sejarah perkembangan Restoran Eka Ria mulai generasi awal hingga saat ini yang sudah turun temurun sampai tiga generasi. Selain dari sisi sejarah, hal lain yang akan dikulik lebih dalam yaitu mengenai strategi mereka dalam menjaga autentisitas masakan Tionghoa sambil tetap beradaptasi dengan perubahan selera masyarakat dan tren kuliner modern.

Kemudian, beberapa cuplikan makanan yang paling populer dan unik di Restoran Eka Ria, serta suasana dari cabang kedua mereka juga akan ditampilkan. Pada akhir video, kami akan melakukan *interview* singkat dengan beberapa pelanggan dari Restoran Eka Ria mengenai pendapat dan harapan mereka terhadap Restoran Eka Ria. Bukan hanya dari pelanggan saja, namun *Chef Koko Chung* juga akan menyampaikan harapan beliau terutama untuk generasi selanjutnya yang akan melanjutkan bisnis kuliner Restoran Eka Ria dan motivasi bagi orang-orang yang ingin memulai bisnis kuliner.

Target audiens dari *story telling* ini adalah anak remaja dan dewasa kurang lebih berumur 20 – 33 tahun. Alasannya yaitu supaya generasi muda sekarang bisa mengenal Restoran Eka Ria sebagai warisan Tionghoa yang patut

dibanggakan dan bisa memberikan motivasi terutama bagi mereka yang ingin mempunyai bisnis kuliner.

3.2 Rancangan Pelaksanaan Observasi Lapangan

Observasi di lapangan dan proses produksi akan dilaksanakan pada

Hari : Rabu dan Minggu

Tanggal : 18 Oktober 2023 & 22 Oktober 2023

Durasi : 12 menit 40 detik

Tempat :

- Jl. Kyai Haji Zainul Arifin No.21A - 23, RT.2/RW.1, Petojo Utara, Kecamatan Gambir, Kota Jakarta Pusat, DKI Jakarta, 10130
- Kompleks CBD Bidex, Blok F No.1, Jll. Pahlawan Seribu, Lengkong Gudang, Serpong, Tangerang Selatan, Banten 15322

Anggota :1. Calista Natasya - 31200057

2. Kharisma Maharani - 31200046

3. Winnie – 31200093

Perencanaan keseharian pelaksanaan observasi lapangan selama di Restoran Eka Ria akan dilakukan selama 2 hari dibagi menjadi 2 garis besar yaitu hari pertama, dengan mengunjungi cabang utama Restoran Eka Ria yang dimulai dengan memperkenalkan diri kepada pemilik Restoran Eka Ria, Koko Chung dan melakukan observasi tempat serta mencicipi menu legendaris dari Restoran Eka Ria. Setelah itu, proses syuting akan dimulai dengan mengambil *cinematic video* dari restoran seperti *ballroom*, ruang VIP dan ruangan lainnya serta *interview* dengan Koko Chung.

Hari kedua akan dimulai dengan mengunjungi cabang kedua Restoran Eka Ria yang berlokasi di BSD. Proses syuting ini hanya akan mengambil *cinematic video* untuk memperlihatkan suasana dan fasilitas restoran.

3.3 Rundown Pelaksanaan Observasi

Berikut ini adalah penjabaran kegiatan pelaksanaan observasi lapangan:

Tabel 3.3 *Rundown* Pelaksanaan Observasi

Waktu	Aktivitas/Kegiatan
<p>Hari ke-1</p> <p>11.00 – 12.00</p> <p>12.00 – 13.30</p> <p>13.30 – 14.00</p> <p>14.00 – 18.00</p> <p>18.00 – 19.00</p> <p>19.00 – 20.00</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Perjalanan menuju cabang utama Restoran Eka Ria - Mencicipi makanan di Restoran Eka Ria - Briefing dengan <i>Chef</i> Koko Chung dan persiapan <i>shooting</i> - Mulai <i>shooting</i> - Istirahat & menganalisa hasil <i>shooting</i> - Makan malam
<p>Hari ke – 2</p> <p>10.00 - 11.30</p> <p>11.30 - 12.30</p> <p>12.30 - 14.00</p> <p>14.00 - 15.30</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Perjalanan menuju cabang kedua Restoran Eka Ria - Mencicipi makanan di Restoran Eka Ria - Mengambil <i>cinematic video</i> cabang kedua Restoran Eka Ria - Perjalanan pulang menuju rumah masing-masing

3.4 Teknik Pengumpulan Data

Pengumpulan data dilakukan dengan menggunakan metode kuesioner dan wawancara.

Tabel 3.4 Matrik Data dan Informasi

No	Sumber data	Instrumen pertanyaan	Data yang diperoleh
1.	Pemilik Restoran Eka Ria	<ul style="list-style-type: none"> - Bagaimana konsep awal Restoran Eka Ria? - Bagaimana sejarah berdirinya Restoran Eka Ria dari awal hingga sekarang? - Apa pencapaian terbesar yang mempengaruhi perkembangan Restoran Eka Ria? - Bagaimana Restoran Eka Ria menjaga autentisitas masakan Tionghoa sambil tetap beradaptasi dengan perubahan selera masyarakat dan tren kuliner modern? - Apakah ada acara tertentu yang diselenggarakan Eka Ria untuk mendukung / mempromosikan warisan Tionghoa? - Bagaimana Restoran Eka Ria memanfaatkan media sosial dalam memperkuat <i>brand</i>? 	<ul style="list-style-type: none"> - Sejarah Restoran Eka Ria - Strategi Restoran Eka Ria dalam menjaga autentisitas masakan Tionghoa sambil tetap beradaptasi dengan perubahan selera masyarakat dan tren kuliner modern

		<ul style="list-style-type: none"> - Apa saja aktivitas <i>marketing</i> yg dilakukan oleh <i>owner</i> untuk meningkatkan <i>branding</i> agar restoran eka ria semakin dikenal? - Apakah Restoran Eka Ria memiliki rencana untuk mengembangkan bisnisnya ke wilayah baru? - Apakah ada tips dari Koko Chung untuk calon <i>entrepreneur</i> muda yang ingin membuka bisnis kuliner? 	
2.	Pelanggan Restoran Eka Ria	<ul style="list-style-type: none"> - Menurut Anda, apakah rasa masakan di Restoran Eka Ria rasanya konsisten (tidak berubah) dari dulu hingga sekarang? - Apakah Anda merasa bernostalgia ketika makan di Restoran Eka Ria? - Menurut Anda apa yang membuat Restoran Eka Ria berbeda dengan restoran tionghoa lainnya? 	<ul style="list-style-type: none"> - Pendapat pelanggan mengenai masakan Restoran Eka Ria


3.5 Teknik Analisis Data




Dari berbagai sumber data yang telah berhasil dikumpulkan, penulis akan melakukan penyaringan dan pemilihan data yang lebih relevan dan memiliki tingkat korelasi yang lebih tinggi untuk mendukung pembuatan *video story telling*.

3.6 Penyusunan *Script* dan *Storyboard*



Tabel 3.6 Penyusunan *Storyboard*




STORYBOARD
PRODUK: FILM DOKUMENTER
JUDUL: EKA RIA: RESTORAN TIONGHOA LEGENDARIS TIGA
GENERASI DI JAKARTA
DURASI: 10.55 MENIT


SCENE	SEQUENCE	VISUAL	NASKAH
1 Opening	1		Deskripsi: Dimulai dengan tampilan luar Restoran Eka Ria di siang hari Kamera: Wide shot Audio: Chinatown_Healing (Royalty Free Music) Durasi: 00.05 Transisi: Cut




2		<p>Deskripsi: Cuplikan video cinematic di ruangan Jit Lok Jun dengan memperlihatkan foto-foto sejarah restoran</p> <p>Kamera: Medium wide shot & medium close up</p> <p>Audio: Chinatown_Healing (Royalty Free Music)</p> <p>Durasi: 00.05</p> <p>Transisi: Cut</p>
3		<p>Deskripsi: Cuplikan video Chef Koko Chung sedang memasak</p> <p>Kamera: Medium shot</p> <p>Audio: Chinatown_Healing (Royalty Free Music)</p> <p>Durasi: 00.05</p> <p>Transisi: Fade</p>
4		<p>Deskripsi: Perkenalan diri <i>owner</i> Restoran Eka Ria</p> <p>Kamera: Medium shot</p>



			<p>Audio: Chinese Backsound</p> <p>Durasi: 00.10</p> <p>Transisi: Fade</p>
<p>2</p> <p>Sejarah Restoran Eka Ria</p>	<p>1</p>		<p>Deskripsi: Chef Koko Chung menjawab pertanyaan pertama “Bagaimana konsep awal Restoran Eka Ria?”</p> <p>Kamera: Medium shot</p> <p>Audio: Chinese Backsound</p> <p>Durasi: 00.30</p> <p>Transisi: Cut</p>
	<p>2</p>		<p>Deskripsi: Chef Koko Chung menjawab pertanyaan kedua “Bagaimana sejarah berdirinya Restoran Eka Ria dari awal hingga sekarang?” sambil diperlihatkan cinematic foto-foto sejarah Restoran Eka Ria.</p> <p>Kamera: Medium shot</p> <p>Audio: Chinese Backsound</p>



			<p>Durasi: 01.30</p> <p>Transisi: Fade</p>
	3		<p>Deskripsi: Memperlihatkan cinematic cabang kedua Restoran Eka Ria</p> <p>Kamera: Wide shot</p> <p>Audio: Chinese Backsound</p> <p>Durasi: 00.30</p> <p>Transisi: Cut</p>
	4		<p>Deskripsi: Chef Koko Chung menjawab pertanyaan ketiga “Apa pencapaian terbesar yang mempengaruhi perkembangan Restoran Eka Ria?”</p> <p>Kamera: Medium shot</p> <p>Audio: Chinese Backsound</p> <p>Durasi: 00.30</p> <p>Transisi: Fade</p>



<p>3</p> <p>Warisan Tionghoa</p>	<p>1</p>		<p>Deskripsi: Memperlihatkan <i>cinematic</i> buku menu</p> <p>Kamera: Close Up</p> <p>Audio: Chinese Backsound</p> <p>Durasi: 00.05</p> <p>Transisi: Cut</p>
	<p>2</p>		<p>Deskripsi: Memperlihatkan <i>cinematic</i> saat <i>chef</i> Koko Chung memasak</p> <p>Kamera: Medium shot</p> <p>Audio: Chinese Backsound</p> <p>Durasi: 00.10</p> <p>Transisi: Fade</p>
	<p>3</p>		<p>Deskripsi: <i>Chef</i> Koko Chung menjawab pertanyaan keempat, “Bagaimana Restoran Eka Ria menjaga autentisitas masakan Tionghoa sambil tetap beradaptasi dengan perubahan selera masyarakat dan tren kuliner modern?”</p>


			<p>sambil diperlihatkan <i>cinematic close up</i> menu burung dara, sup kundur, ayam asam manis, angio hie dan nasi manis.</p> <p>Kamera: Close Up</p> <p>Audio: Chinese Backsound</p> <p>Durasi: 01.30</p> <p>Transisi: Cut</p>
	4		<p>Deskripsi: <i>Chef</i> Koko Chung menjawab pertanyaan kelima, “Apakah ada acara tertentu yang diselenggarakan Eka Ria untuk mendukung / mempromosikan warisan Tionghoa?”</p> <p>Kamera: Medium shot</p> <p>Audio: Chinese Backsound</p> <p>Durasi: 00.45</p> <p>Transisi: Fade</p>



<p>4 Event</p>	<p>1</p>		<p>Deskripsi: Memperlihatkan <i>cinematic</i> ruangan VIP (<i>voice over</i> dari <i>owner</i> mengenai fasilitas)</p> <p>Kamera: Wide shot & Medium wide shot</p> <p>Audio: Chinese Backsound</p> <p>Durasi: 00.15</p> <p>Transisi: Cut</p>
	<p>2</p>		<p>Deskripsi: Memperlihatkan <i>cinematic</i> sangjit <i>venue</i> (<i>voice over owner</i> mengenai <i>venue</i>)</p> <p>Kamera: Wide shot & Medium wide shot</p> <p>Audio: Chinese Backsound</p> <p>Durasi: 00.15</p> <p>Transisi: Fade</p>
	<p>3</p>		<p>Deskripsi: Memperlihatkan <i>cinematic opening</i> “<i>Dance Away</i>” dari berbagai <i>angle</i>. (<i>voice over</i> Koko Chung mengenai sumber <i>band</i>)</p>


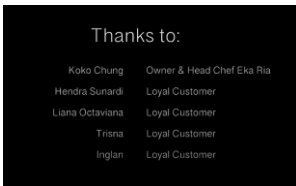
			<p>Kamera: Extreme wide shot & Wide shot</p> <p>Audio: Voice over Koko Chung</p> <p>Durasi: 00.30</p> <p>Transisi: Cut</p>
	4		<p>Deskripsi: Memperlihatkan <i>cinematic painting ria</i></p> <p>Kamera: Medium wide shot</p> <p>Audio: Chinese Backsound</p> <p>Durasi: 00.10</p> <p>Transisi: Fade</p>
5 Pemasaran dan Branding	1		<p>Deskripsi: Chef Koko Chung menjawab pertanyaan keenam, “Bagaimana Restoran Eka Ria memanfaatkan media sosial dalam memperkuat <i>brand?</i>”</p> <p>Kamera: Medium shot</p> <p>Audio: Chinese Backsound</p>

			<p>Durasi: 00.30</p> <p>Transisi: Cut</p>
	2		<p>Deskripsi: Chef Koko Chung menjawab pertanyaan ketujuh, “Apa saja aktivitas <i>marketing</i> yg dilakukan oleh <i>owner</i> untuk meningkatkan <i>branding</i> agar Restoran Eka Ria semakin dikenal?”</p> <p>Kamera: Medium shot</p> <p>Audio: Chinese Backsound</p> <p>Durasi: 00.30</p> <p>Transisi: Fade</p>
	3		<p>Deskripsi: <i>Chef</i> Koko Chung menjawab pertanyaan kedelapan, “Apakah Restoran Eka Ria memiliki rencana untuk mengembangkan bisnisnya ke wilayah baru?”</p> <p>Kamera: Medium shot</p>

			<p>Audio: Chinese Backsound</p> <p>Durasi: 00.30</p> <p>Transisi: Cut</p>
<p>6</p> <p>Pelanggan</p> <p>Restoran</p> <p>Eka Ria</p>	<p>1</p>		<p>Deskripsi: Transisi <i>cinematic</i> suasana ramai di restoran (pelanggan-pelanggan)</p> <p>Kamera: Extreme wide shot & Wide shot</p> <p>Audio: Chinese Backsound</p> <p>Durasi: 00.08</p> <p>Transisi: Fade</p>
	<p>2</p>		<p>Deskripsi: Pelanggan pertama menjawab pertanyaan pertama, “Menurut Anda, apakah rasa masakan di Restoran Eka Ria rasanya konsisten (tidak berubah) dari dulu hingga sekarang?”</p> <p>Kamera: Medium shot</p>

			<p>Audio: Chinese Backsound</p> <p>Durasi: 00.20</p> <p>Transisi: Cut</p>
	3		<p>Deskripsi: Pelanggan kedua menjawab pertanyaan pertama, “Menurut Anda, apakah rasa masakan di Restoran Eka Ria rasanya konsisten (tidak berubah) dari dulu hingga sekarang?” kemudian menjawab pertanyaan kedua, “Apakah Anda merasa bernostalgia ketika makan di Restoran Eka Ria?”</p> <p>Kamera: Medium shot</p> <p>Audio: Chinese Backsound</p> <p>Durasi: 00.40</p> <p>Transisi: Cut</p>

	4		<p>Deskripsi: Pelanggan pertama menjawab pertanyaan kedua, “Apakah Anda merasa bernostalgia ketika makan di Restoran Eka Ria?” dan pertanyaan ketiga, “Menurut Anda apa yang membuat Restoran Eka Ria berbeda dengan restoran Tionghoa lainnya?”</p> <p>Kamera: Medium shot</p> <p>Audio: Chinese Backsound</p> <p>Durasi: 00.20</p> <p>Transisi: Cut</p>
	5		<p>Deskripsi: Pelanggan kedua menjawab pertanyaan pertanyaan ketiga, “Menurut Anda apa yang membuat Restoran Eka Ria berbeda dengan restoran Tionghoa lainnya?”</p> <p>Kamera: Medium shot</p> <p>Audio: Chinese Backsound</p>

			<p>Durasi: 00.30</p> <p>Transisi: Cut</p>
7. Closing	1		<p>Deskripsi: Chef Koko Chung menjawab pertanyaan kesembilan, “Apakah ada tips dari Koko Chung untuk calon <i>entrepreneur</i> muda yang ingin membuka bisnis kuliner?” dengan efek <i>zoom out</i> Chef Koko Chung berdiri (tangan melipat) di depan foto-foto di ruangan Jit Lok Jun</p> <p>Kamera: Medium shot</p> <p>Audio: Chinese Backsound</p> <p>Durasi: 00.15</p> <p>Transisi: Fade</p>
	2		<p>Deskripsi: <i>Credit</i> dalam video, ucapan terimakasih kepada pihak yang terlibat dalam pembuatan video, diikuti dengan logo Universitas Agung Podomoro dan <i>Hotel</i></p>

			<p><i>Business Program</i></p> <p>Kamera: -</p> <p>Audio: Chinese Backsound</p> <p>Durasi: 00.07</p> <p>Transisi: Fade to black</p>
--	--	--	---

