

BAB III

SKENARIO ALUR CERITA & TARGET AUDIENS

3.1 Skenario Alur Cerita Dan Target Audiens

Video *storytelling* ini menceritakan tentang cita rasa turun temurun dari Bakmi Kepiting 78E. Sebuah usaha yang dirintis oleh orang asli Pontianak dan telah diwariskan kepada generasi saat ini. Video dibuka dengan perjalanan singkat dari Universitas Agung Podomoro sampai ke lokasi Bakmi Kepiting 78E - Mangga Besar. Saat memasuki bagian isi video, terdapat sedikit cuplikan suasana keramaian, menu makanan, hingga proses memasak di Restoran Bakmi Kepiting 78E.

Dalam Video ini, penulis juga menceritakan awal mulai / sejarah dari Restoran Bakmi Kepiting 78E. Dari bagaimana cara para pemilik menjaga cita rasa dari semangkuk Bakmi Kepiting agar tetap konsisten dari generasi ke generasi. Untuk mendapatkan hasil video yang meyakinkan, Penulis telah melakukan wawancara dengan pemilik restoran dan juga beberapa pelanggan dari restoran tersebut. Dalam video ini, penulis juga melakukan *review* makanan yang dijual oleh restoran tersebut, dan memberikan ulasan berdasarkan pendapat penulis dan seorang temannya. Pada akhir video, penulis telah mendokumentasikan ucapan terima kasih kepada pihak yang bersangkutan serta cuplikan *behind the Scenes*.

3.2 Rancangan Pelaksanaan Observasi Lapangan

Rincian rancangan pelaksanaan observasi lapangan:

Hari : Selasa
Tanggal : 28 November 2023
Durasi : 1 hari
Tempat : Resto Bakmi Kepiting 78E, Mangga Besar, Jakarta Barat
Anggota : - Evelyn Stevanie / 31200078
- Yesberina Amiani Saragih / 31200087

3.3 Rundown Pelaksanaan Observasi

Berikut detail pelaksanaan observasi di lapangan :

Tabel 3.3 Rundown Pelaksanaan Observasi

Waktu	Kegiatan
13.00	Kumpul di Universitas Agung Podomoro
13.30 - 14.15	Perjalanan menuju lokasi Restoran Bakmi Kepiting 78E
14.15 - 14.45	Persiapan wawancara & pengambilan video
14.45 - 15.45	Wawancara dengan Pemilik Restoran
15.45 - 17.45	Wawancara bersama salah satu pelanggan
17.45 - 18.45	Persiapan untuk mereview dan pengambilan video
18.45 - 19.15	Penulis <i>me-review</i> makanan yang dibeli
19.45	Perjalanan pulang

Sumber: Peneliti, 2023

3.4 Teknik Pengumpulan Data

Tabel 3.4 Teknik Pengumpulan Data

No.	Sumber Data	Instrumen Pertanyaan	Data Yang Diperoleh
1.	Pemilik Restoran	<ul style="list-style-type: none">- Jelaskan secara singkat mengenai latar belakang tempat makan Bakmi Kepiting 78E!- Bumbu yang ada diatas meja seperti cuka, sambel, kecap asin,	<ul style="list-style-type: none">- Latar belakang berdirinya Restoran Bakmi Kepiting 78E- Teknik pengolahan bumbu dan bahan

No.	Sumber Data	Instrumen Pertanyaan	Data Yang Diperoleh
		<p>apakah itu berasal dari Pontianak?</p> <ul style="list-style-type: none"> - Apakah kepiting yang digunakan itu fresh atau frozen? - Bagaimana proses pengolahan dan penyimpanan Kepiting? - Apa saja yang perlu disiapkan untuk semangkok Bakmi Kepiting? - Apakah bumbu yang digunakan sejak awal berdiri hingga saat ini tetap sama? - Apakah ada perubahan menu dalam generasi saat ini? - Bagaimana cara resto bakmi kepiting bisa bertahan hingga saat ini? - Kenapa tidak buka cabang, agar menjangkau lebih banyak customer? 	<p>yang digunakan pada semangkok Bakmi Kepiting 78E</p> <ul style="list-style-type: none"> - Strategi yang digunakan oleh pemilik dalam mempertahankan Restoran Bakmi Kepiting 78E hingga saat ini
2.	Pelanggan	<ul style="list-style-type: none"> - Nama dan asal darimana? - Sudah berapa kali, anda berkunjung ke Restoran Bakmi Kepiting 78E ini? - Bagaimana anda mengetahui tentang tempat makan ini? - Apa menu yang sering anda 	<ul style="list-style-type: none"> - Pendapat pelanggan mengenai Restoran Bakmi Kepiting 78E

No.	Sumber Data	Instrumen Pertanyaan	Data Yang Diperoleh
		<p>pesan?</p> <ul style="list-style-type: none"> - Menurut anda, apa yang menjadi daya tarik dari Bakmi Kepiting 78E? 	

Sumber: Peneliti, 2023

3.5 Teknik Analisis Data

Setiap pemilihan, penulisan serta analisis data yang diuraikan dalam laporan ini berdasarkan hasil observasi langsung di lapangan. Dalam pengambilan data dilakukan dengan mewawancarai pemilik dan pengunjung restoran Bakmi Kepiting 78E sebagai bentuk data primer yang nantinya akan disampaikan dalam rekaman video dan mengambil data dari media online yang akan dijadikan sebagai data pendukung. Data yang telah dikumpulkan akan ditampilkan dalam bentuk laporan, poster, video dan presentasi.




3.6 Penyusunan *Script & Storyboard*

Tabel 3.6 *Script & Storyboard*

<i>Scene</i>	<i>Sequence</i>	Visual	Naskah
	1		Deskripsi: Dari Universitas Agung Podomoro menuju Bakmi Kepiting 78E, dalam suasana pagi yang cerah dan penuh semangat.
			Deskripsi: Perkenalan diri dan menjelaskan tujuan berkunjung ke Bakmi Kepiting 78E.

<i>Scene</i>	<i>Sequence</i>	Visual	Naskah
1 Pembuka	2		Dialog: Haloo, saya Evelyn & saya Yesberina, mahasiswi HBP Podomoro University. Saat ini kami berada di lokasi restoran Bakmi Kepiting 78E untuk mencoba menu khasnya yaitu Bakmi Kepiting asli Pontianak.
	3		<p>Deskripsi: Menampilkan situasi dan suasana restoran hari-h syuting. Serta menjelaskan sedikit latar belakang dari restoran Bakmi Kepiting 78E.</p> <p>Dialog: Restoran Bakmi Kepiting ini berlokasi di Jln. Raya Mangga Besar. Buka setiap hari dari jam 08.00 pagi hingga setengah 10 malam. Saat ini restoran Bakmi Kepiting 78E dikelola oleh generasi kedua.</p>
	1		Deskripsi: <i>Shoot</i> proses pembuatan Bakmi Kepiting Spesial di area dapur

<i>Scene</i>	<i>Sequence</i>	Visual	Naskah
2 Isi	2		<p>Deskripsi: Mewawancarai Pemilik Restoran Bakmi Kepiting 78E</p> <p>Dialog: Hallo Ie/Om, kita bertemu lagi. Aku ingin menanyakan beberapa pertanyaan. Pertanyaan pertama</p>
	3		<p>Deskripsi: Mewawancarai dua pelanggan yang bersedia untuk penulis wawancara di Restoran Bakmi Kepiting 78E</p> <p>Dialog: Selamat pagi Kak, kami mahasiswa dari UAP ingin menanyakan beberapa pertanyaan. Pertanyaan pertama.....</p>
	4		<p>Deskripsi: Mereview 4 menu rekomendasi yang tersedia di Restoran Bakmi Kepiting 78E. Penulis mengajak salah satu temannya yang baru pertama kali mencicipi cita rasa Bakmi Kepiting untuk memberikan <i>review</i> yang jujur.</p> <p>Dialog: Di depan kita sudah ada</p>

<i>Scene</i>	<i>Sequence</i>	Visual	Naskah
			beberapa menu rekomendasi yang diantaranya ada si Bakmi Kepiting itu sendiri.
3 Penutup	1	 	Deskripsi: Beberapa dokumentasi penulis saat berada di Restoran Bakmi Kepiting 78E
	2		<p>Deskripsi: Video penulis bersama dengan pemilik Restoran Bakmi Kepiting 78E mengucapkan kalimat penutup</p> <p>Dialog: Penulis “Terima kasih banyak kepada penonton, jangan lupa untuk datang dan cobain sendiri cita rasa dari Bakmi Kepiting 78E ini” Penulis & Pemilik “bye-bye”</p>

Sumber: Peneliti, 2023

3.7 Pelaksanaan Pengambilan Video

Pengambilan video dilaksanakan sesuai dengan *storyboard* yang telah disusun oleh penulis dan proses syuting dibantu oleh seorang videografer yang bernama Abraham Newton Hutagalung. Proses syuting dilaksanakan selama 1 hari sesuai dengan *script* yang telah ditulis oleh penulis. Selama proses syuting berlangsung,

penulis mengajak salah satu temannya yang bernama Cariesa Florenci Maitri Gunawan. Saudari Cariesa yang belum pernah mencoba cita rasa dari Bakmi Kepiting ini membantu penulis dalam mereview 4 (empat) menu rekomendasi dari pemilik restoran, untuk memberikan *review* yang jujur.

3.8 Sinkronisasi Cerita dan Pengambilan Video

Tahap ini dilaksanakan di restoran Bakmi Kepiting 78E dengan menggunakan sinkronisasi antara gambar, alur, dan narasi yang menunjuk pada *script* yang telah dibuat sebelumnya, sesuai dengan *rundown* dan *storyboard*. Hasil video berkonsep *food review*.

3.9 Editing

Dalam proses pengambilan dan penyusunan video, penulis dibantu oleh seorang videografer yang bernama Abraham Newton Hutagalung, yang berasal dari Tangerang. Abraham sendiri sudah memiliki banyak pengalaman dalam hal pengambilan dan penyusunan video.

