

BAB III

SKENARIO ALUR CERITA DAN TARGET AUDIENS

3.1 Skenario Alur Cerita dan Target Audiens

Film pendek ini menceritakan tentang salah satu kedai kopi tertua di Jakarta, yaitu Bakoel Koffie yang saat ini berlokasi di Cikini. Kami memilih Bakoel Koffie sebagai cerita dalam video *storytelling* ini dengan judul “Kisah Secangkir Kedai Kopi Tertua” karena Bakoel Koffie ini sudah bertahan selama 145 tahun lamanya. Dari dulu hingga kini, Bakoel Koffie selalu dipegang oleh beberapa generasinya secara turun temurun. Saat ini Bakoel Koffie sedang dipegang oleh generasi ke-5 nya.

Alur video dimulai dari Stasiun Cikini dengan menunjukkan kereta api yang sedang melintas. Selanjutnya mengambil video tampak depan Stasiun Cikini. Dilanjutkan dengan pengambilan *footage* tampak depan Bakoel Koffie, Cikini. Disambung dengan video klip jaman dahulu yang menceritakan sejarah singkat tentang perjalanan berdirinya Bakoel Koffie. Lalu sedikit penjelasan mengenai logo Bakoel Koffie.

Kemudian melakukan pengambilan video mengenai *atmosphere* Bakoel Koffie dan diisi dengan *voice over* dengan topik demografi pengunjung. Dilanjutkan dengan penjelasan mengenai menu makanan dan minuman dari Bakoel Koffie. Lalu membahas mengenai proses *roasting* kopi yang dilakukan oleh generasi ke 4 dan 5, yang disebut *rotating drum*. Selanjutnya membahas mengenai jenis *house blend* yang ada di Bakoel Koffie.

Dilanjutkan dengan narasi berdasarkan jawaban *interview* dari generasi ke-5 Bakoel Koffie sambil menampilkan video lain. Lalu adegan selanjutnya, pembuatan segelas kopi yang siap untuk disajikan ke konsumen. Meng-*shoot* seorang *server* saat akan meng-*serve* gelas kopi dan menu *signature* ke meja pengunjung. Dilanjutkan dengan sesi *interview* singkat dengan 5 pengunjung dan 1 *server* mengenai pandangannya terhadap Bakoel Koffie berupa menu, suasana, tempat, dan pelayanan. Akhir cerita film pendek ini ditutup dengan menampilkan sedikit

interior Bakoel Koffie dan pengambilan video di jalanan sepanjang Bakoel Koffie Cikini dengan narasi kalimat penutup *storytelling*.

Target *audiens* untuk video *storytelling* ini adalah masyarakat umum dalam kategori remaja hingga dewasa yang berusia 17-50 tahun. Metode penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan observasi secara langsung dan mewawancarai generasi ke-5, beberapa pengunjung, dan pelayan di Bakoel Koffie, Cikini.

3.2 Rancangan Pelaksanaan Observasi Lapangan

Pelaksanaan observasi lapangan dan tahap produksi akan dilakukan pada:

Hari : Minggu
Tanggal : 12 November 2023
Durasi : 10.00 - 14.00

Pihak-pihak:

- Bu Shanti selaku *Supervisor Service* Bakoel Koffie, Cikini
- Ibu Dian selaku *server* di Bakoel Koffie, Cikini
- Bapak Bimo selaku pengunjung di Bakoel Koffie, Cikini
- Ibu Shauqi selaku pengunjung di Bakoel Koffie, Cikini
- Ibu Puri Minari selaku pengunjung di Bakoel Koffie, Cikini
- Bapak Geoffrey Tucker selaku pengunjung di Bakoel Koffie, Cikini
- Bapak Deni Andhi selaku pengunjung di Bakoel Koffie, Cikini

Tempat:

- Hayam Wuruk
- Stasiun Cikini
- Bakoel Koffie, Cikini

Perencanaan pelaksanaan observasi lapangan mengunjungi Bakoel Koffie di Cikini akan dilakukan sebanyak tiga kali. Kunjungan pertama akan dilakukan dengan mendatangi Bakoel Koffie untuk melakukan pendekatan dengan keseluruhan *atmosphere, service*, mencicipi menu makanan dan minuman dari

Bakoel Koffie. Lalu, meminta izin untuk pengambilan video di Bakoel Koffie dan melakukan wawancara dengan pihak terkait Bakoel Koffie. Kunjungan yang kedua meminta izin melakukan wawancara dan pengambilan video di area bar, memberikan daftar pertanyaan wawancara, dan mencocokkan data dengan pihak Bakoel Koffie yang bersangkutan. Pada kunjungan ketiga merupakan tahap proses pengambilan video mulai dari pengambilan video Bakoel Koffie di Cikini berupa wawancara, suasana, menu makanan dan minuman, proses pembuatan kopi, dan lainnya sesuai dengan rancangan *storyboard*. Lalu, akan dilakukan pengambilan video pelayan yang sedang *serve* kopi dan *signature* menu ke meja pengunjung dan melakukan tahap finalisasi video.

3.3 Rundown Pelaksanaan Observasi

Berikut adalah kegiatan dari pelaksanaan observasi lapangan.

Tabel 3. 3 Rundown Pelaksanaan Observasi

Waktu	Aktifitas/ kegiatan
Hari ke-1 (10 Agustus 2023) 14:00 - 14:30 14:30 - 15:00 15:00 - 15:40	<ul style="list-style-type: none"> • Memesan dan mencicipi beberapa menu • Mengobservasi <i>interior</i> Bakoel Koffie di setiap sudut • Bertemu dengan manajer untuk meminta izin pembuatan tugas akhir dengan mengangkat tema Bakoel Koffie, Cikini
Hari ke-2 (22 Oktober 2023) 10:00 - 10.10 10:10 - 10:30 10:30 - 11:00	<ul style="list-style-type: none"> • Meminta izin untuk melakukan wawancara dan pengambilan video • Memberikan daftar pertanyaan wawancara • Mencocokkan data dengan pihak yang bersangkutan
Hari ke-3 (12 November 2023)	<ul style="list-style-type: none"> • Pengambilan <i>footage</i> suasana Bakoel Koffie

10:00 - 10:30	● Pengambilan video di <i>bar area</i>
10:30 - 10:35	● Pengambilan video <i>server</i> melayani
10:35 - 10:40	pengunjung
10:40 - 10:50	● Mewawancarai <i>server</i>
10:50 - 13:00	● Mewawancarai lima pengunjung
13:00 - 14:00	● Mengecek kelengkapan video

3.4 Teknik Pengumpulan Data

Tabel 3. 4 Matrik Data dan Informasi

No	Sumber Data	Instrumen Pertanyaan	Data yang Diperoleh
1	Generasi ke-5 Bakoel Koffie	<ul style="list-style-type: none"> - Kenapa Bakoel Koffie memutuskan untuk pindah dari Hayam Wuruk ke Cikini? - Kenapa logo Bakoel Koffie merupakan wanita yang sedang membawa bakul di atas kepalanya? - Apakah sekarang masih memakai metode memanggang biji kopi dengan <i>rotating drum</i>? - Apa yang menjadi fokus utama dalam menjaga kualitas makanan dan minuman yang disajikan di Bakoel Koffie? - Bagaimana Bakoel Koffie beradaptasi terhadap perubahan tren dalam industri kopi? 	<ul style="list-style-type: none"> - Asal muasal logo - Kualitas makanan - Adaptasi terhadap perubahan tren - <i>Target customer</i> - <i>Signature menu</i> - <i>Guest experience</i> - Suasana (<i>atmosphere</i>)

		<ul style="list-style-type: none"> - Apakah bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan makanan dan minuman berasal dari bahan-bahan lokal? - Apakah Bakoel Koffie mempunyai <i>signature</i> menu sendiri? Bakoel Koffie sendiri menargetkan pelanggan seperti apa? - Apa <i>signature</i> menu di Cikini dan Bintaro sama? - Apa <i>house blend</i> kopi yang paling banyak diminati / <i>best seller</i>? - Bakoel Koffie sendiri menargetkan pelanggan seperti apa? - Suasana seperti apa yang Bakoel Koffie inginkan untuk dirasakan pelanggan? 	
2	Pengunjung 1 (Bapak Bimo)	<ul style="list-style-type: none"> - Bagaimana pengalaman Anda sebagai pengunjung terhadap suasana di Bakoel Koffie Cikini? - Apa yang membuat Anda tertarik untuk datang ke Bakoel Koffie? 	<ul style="list-style-type: none"> - Suasana yang dirasakan pelanggan - Ketertarikan datang berkunjung
3	Pengunjung 2 (Ibu Shauqi)	<ul style="list-style-type: none"> - Makanan pendamping apa yang Anda pesan jika berkunjung ke Bakoel Koffie? 	<ul style="list-style-type: none"> - Menu yang dipesan
4	Pengunjung 3 (Ibu Puri Minari)	<ul style="list-style-type: none"> - Sudah berapa kali Anda mengunjungi Bakoel Koffie, Cikini? - Jenis kopi apa yang Anda pesan di 	<ul style="list-style-type: none"> - Minat kunjung <i>customer</i> - Ketertarikan menu

		<p>Bakoel Koffie, Cikini?</p> <ul style="list-style-type: none"> - Makanan apa yang Anda pesan dan bagaimana rasa makanan di Bakoel Koffie, Cikini? 	
5	Pengunjung 4 (Mr. Geoffrey Tucker)	<ul style="list-style-type: none"> - Bagaimana suasana (<i>atmosphere</i>) di Bakoel Koffie, Cikini yang Anda rasakan sebagai pengunjung? - Apa <i>feedback</i> yang Anda ingin berikan untuk Bakoel Koffie, Cikini? 	<ul style="list-style-type: none"> - Suasana yang dirasakan - <i>Customer feedback</i>
6	Pengunjung 5 (Bapak Deni Andhi)	<ul style="list-style-type: none"> - Bagaimana pandangan Anda terhadap konsep dari Bakoel Koffie, Cikini? - Sebagai anak muda, menurut Anda apakah konsep seperti ini perlu untuk dipertahankan kedepannya? 	<ul style="list-style-type: none"> - Pandangan <i>customer</i>
7	<i>Server</i> (Ibu Dian)	<ul style="list-style-type: none"> - Tipe pelanggan seperti apa yang sering Anda jumpai di Bakoel Koffie? - Apa saja menu <i>best-seller</i> di Bakoel Koffie, Cikini ? 	<ul style="list-style-type: none"> - Tipe pelanggan - Menu <i>best-seller</i>

3.5 Teknik Analisis Data

Data didapat dengan pengamatan lokasi, konfirmasi terhadap pihak terkait, wawancara dengan pengunjung, serta mempelajari beberapa jurnal dan artikel melalui internet. Berdasarkan dari beberapa data yang diperoleh, terdapat poin-poin yang dapat digunakan untuk menjadi penambah informasi tentang Bakoel Koffie, Cikini lebih dalam.

3.5.1 Observasi

Menurut (Suryani et al., 2020), observasi adalah sebuah metode pengamatan yang menggunakan hasil kerja panca indra dengan cara menangkap apa yang sudah diamati, di salin, kemudian dikupas hingga tuntas dan dipelajari.

3.5.2 Wawancara

Menurut (Kriyantono, 2020), wawancara adalah sebuah interaksi komunikasi antara dua belah pihak, yaitu periset dan informan mengenai suatu topik yang ingin digali oleh periset untuk mendapatkan informasi yang diketahui oleh informan. Biasanya hal ini dilakukan karena informan memiliki berita penting mengenai suatu materi.

3.6 Penyusunan Skrip dan *Storyboard*

Penyusunan skrip dan *storyboard* akan berdasarkan rangkaian aktivitas yang telah disusun dalam skenario alur cerita. Dalam *storyboard* tercantum mengenai *scene*, *sequence*, dialog, visual (berupa sketsa/ foto), dan naskah (deskripsi, posisi kamera, audio, durasi, dan transisi).

STORYBOARD

PRODUK: FILM DOKUMENTER

JUDUL: KISAH SECANGKIR KEDAI KOPI TERTUA

DURASI: 9 MENIT 12 DETIK

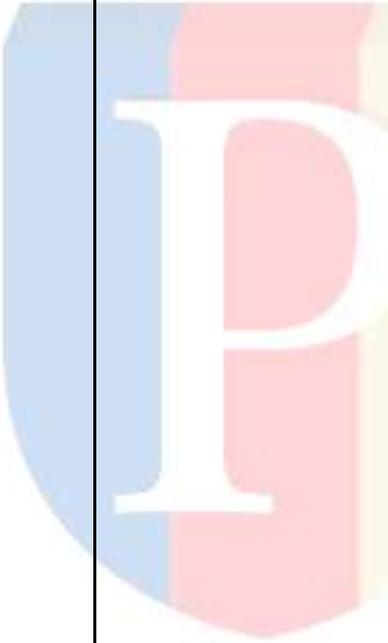
Tabel 3. 6 *Storyboard*

SCENE	SEQUENCE	VISUAL	NASKAH
<i>Opening</i>	1		<p>Deskripsi: Kereta api melintas di Stasiun Cikini.</p> <p>Dialog: -</p> <p>Kamera: <i>Medium Long Shot</i></p> <p>Audio: Instrumen Lagu “Rindu Lukisan”</p> <p>Durasi: 00.13</p> <p>Transisi: -</p>
<i>Introduction</i>	2		<p>Deskripsi: Tampak depan Bakoel Koffie, Cikini.</p> <p>Dialog: Apakah kalian tau? Terdapat sebuah kedai kopi legendaris di Jakarta yang memulai cerita perjalanannya dari tahun 1878, yang bernama Bakoel Koffie. Bakoel Koffie sendiri mempunyai kata koffie yang berasal dari bahasa Belanda dan mempunyai arti kopi</p> <p>Kamera: <i>Medium Long Shot</i></p> <p>Audio: <i>Voice Over</i> narasi</p> <p>Durasi: 00.18</p> <p>Transisi: -</p>
<i>History</i>	3		<p>Deskripsi: Gambaran kota Batavia Molenvliet Canal.</p> <p>Dialog: Dulu Bakoel Koffie berdiri di Kawasan Hayam Wuruk yang disebut kota Batavia Molenvliet</p>

			<p>Canal dan masih Bernama warung kopi Tek Sun Ho.</p> <p>Lokasi ini dulunya terkenal sangat strategis karena pada masa itu jalanan ini adalah jalur perdagangan antar daerah.</p> <p>Kamera: -</p> <p>Audio: <i>Voice Over</i> narasi</p> <p>Durasi: 00.24</p> <p>Transisi: <i>Paper Rip Transition</i></p>
<i>Figure</i>	4		<p>Deskripsi: Cerita sejarah berdirinya kedai kopi Tek Sun Ho.</p> <p>Dialog: Dibalik berdirinya Bakoel Koffie, terdapat tokoh legendaris yang bernama Liauw Tek Soen. Liauw Tek Soen bersama dengan istrinya mendirikan warung nasi tersebut di sekitar tahun 1870. Seiring berdirinya warung nasi tersebut, tamu-tamu yang datang ternyata lebih tertarik untuk minum kopi dibanding makan. Pada akhirnya, di tahun 1878, Liauw Tek Soen memutuskan untuk mengubah warung nasinya menjadi warung kopi</p> <p>Kamera: -</p> <p>Audio: <i>Voice Over</i> narasi</p> <p>Durasi: 00.35</p> <p>Transisi: <i>Old Film Transition</i></p>

<p>Logo</p>	<p>5</p>		<p>Deskripsi: Penjelasan tentang logo Bakoel Koffie.</p> <p>Kamera: -</p> <p>Dialog: Logo dan nama Bakoel Koffie ini terinspirasi dari seorang perempuan yang membawa bakul di atas kepalanya dan memperdagangkan biji kopi mentah untuk dijadikan minuman.</p> <p>Audio: <i>Voice Over</i> narasi</p> <p>Durasi: 00.11</p> <p>Transisi: -</p>
<p><i>Ambience</i></p>	<p>6</p>		<p>Deskripsi: <i>Ambience interior</i> Bakoel Koffie, Cikini</p> <p>Dialog: Berdekatan dengan kantor pos, yang sudah berdiri sejak tahun 1920, yang masih kental dengan suasana tempo dulu, disinilah Bakoel Koffie, Cikini berdiri dari tahun 2000.</p> <p>Bakoel Koffie, Cikini mempunyai konsep yang pada dasarnya dimana berbagai macam orang, dari berbagai macam <i>background</i>, dengan latar belakang, umur, dan gaya hidup yang berbeda, dapat datang ke Bakoel Koffie untuk menikmati makanan dan minuman yang ada.</p> <p>Bakoel Koffie juga memakai bahan lokal loh dalam pembuatan kue-kue</p>

			<p>dan juga makanan lainnya.</p> <p>Kamera: <i>Medium long shot</i></p> <p>Audio: Lagu “Santai” - NonaRia dan <i>voice over</i> narasi</p> <p>Durasi: 01.00</p> <p>Transisi: Dissolve to</p>
Technique	7		<p>Deskripsi: <i>Roasting</i> kopi dilakukan dengan teknik <i>rotating drum</i>.</p> <p>Dialog: Hingga sekarang, Bakoel Koffie juga masih memakai teknik <i>rotating drum</i> dalam melakukan <i>roasting</i> kopi dan hanya dilakukan oleh generasi ke 4 dan 5.</p> <p>Kamera: -</p> <p>Audio: <i>Voice Over</i> narasi</p> <p>Durasi: 00.11</p> <p>Transisi: -</p>
House Blend	8		<p>Deskripsi: Penjelasan mengenai biji kopi <i>house blend</i> di Bakoel Koffie, Cikini.</p> <p>Dialog: Nah pastinya ada sesuatu yang spesial juga dari Bakoel Koffie. Mereka memiliki tiga jenis <i>house blend</i> yaitu <i>heritage</i>, <i>black mist</i>, dan <i>brown cow</i>. Ketiga jenis ini tidak akan ditemukan di kedai kopi manapun karena ini adalah hasil racikan sendiri loh.</p> <p>Yang membedakan dari ketiga jenis biji kopi ini adalah aroma dan rasa.</p>

			<p>Untuk <i>heritage</i>, memiliki aroma coklat yang padat dan cocok diminum dalam keadaan panas, seperti kopi tubruk, <i>black</i>, <i>americano</i>, dan <i>espresso</i>.</p> <p>Dan sebaliknya, yang cocok diminum dalam keadaan dingin adalah <i>black mist</i>. Jenis <i>house blend</i> yang berasal dari Pulau Sulawesi dan Jawa ini, memiliki aroma <i>butter caramel</i> seperti es kopi dan <i>cold brew</i>.</p> <p>Lalu untuk <i>brown cow</i>, merupakan <i>house blend</i> campuran dari Sumatra Utara, Sulawesi, dan Jawa ini memiliki aroma kacang-kacangan dan cocok dipadukan dengan susu, seperti <i>ice latte</i>, <i>cappucino</i>, dan kopi kampung.</p> <p>Kamera: <i>Medium long shot</i> Audio: <i>Voice Over</i> narasi Durasi: 01.02 Transisi: -</p>
<p><i>Interview</i></p>	<p>9</p>		<p>Deskripsi: <i>Interview</i> dengan beberapa pengunjung di Bakoel Koffie, Cikini.</p> <p>Dialog: -</p> <p>Kamera: <i>Cinematic</i> Audio: <i>Original Sound</i> Durasi: 04.08 Transisi: <i>Bubble Film Transition</i></p>

<p><i>Interview</i></p>	<p>10</p>		<p>Deskripsi: <i>Interview</i> dengan server Bakoel Koffie, Cikini.</p> <p>Dialog: -</p> <p>Kamera: <i>Cinematic</i></p> <p>Audio: <i>Original Sound</i></p> <p>Durasi: 01.20</p> <p>Transisi: <i>Bubble Film Transition</i></p>
<p><i>Closing</i></p>	<p>11</p>		<p>Deskripsi: <i>Footage</i> foto kedai kopi jadul Tek Sun Ho dan <i>interior</i> Bakoel Koffie, Cikini.</p> <p>Dialog: Wah, ternyata seru ya menjelajahi kedai kopi yang sudah berusia hingga ratusan tahun namun rasa otentiknya tidak pernah berubah sampai sekarang. Nah, sampailah di sini cerita kisah kedai kopi tertua di Jakarta dan sampai jumpa.</p> <p>Kamera: <i>Medium long shot</i></p> <p>Audio: <i>Voice Over</i> narasi</p> <p>Durasi: 00.20</p> <p>Transisi: -</p>

<i>Credits</i>	12		<p>Deskripsi: <i>Footage</i> tampak depan Bakoel Koffie, Cikini dan mengarah ke jalanan.</p> <p>Dialog: -</p> <p>Kamera: <i>Medium long shot</i></p> <p>Audio: Instrumen Lagu “Rindu Lukisan”</p> <p>Durasi: 00.40</p> <p>Transisi: <i>Dissolve to</i></p>
----------------	----	---	--

