

BAB III

SKENARIO ALUR CERITA DAN TARGET AUDIENS

3.1 Skenario Alur Cerita dan Target Audiens

Melalui video *storytelling*, ditampilkan kisah tentang sejarah berdirinya *Pantjoran Tea House*, mengetahui sejarah dibangunnya *Pantjoran Tea house*, hingga filosofi dan tujuan dari upacara minum teh.

Sequence 1, video dibuka dengan *scene Pantjoran Tea House* lalu dilanjutkan dengan aktivitas atau kegiatan yang ada di Glodok, di sekitar *Pantjoran Tea House*. Menampilkan adegan hiruk pikuk masyarakat Glodok yang ada di sekitar lokasi.

Pada *sequence 2*, dimulai dengan cuplikan hasil wawancara bersama Fia Saraswati yang menceritakan tujuan utama pada *storytelling*, dari pengenalan, sejarah, konsep, budaya, hingga upacara minum teh yang menjadi daya tarik dari *Pantjoran Tea House*. Video wawancara yang ditampilkan pada *scene* ini diselingi dengan *scene-scene* lain sesuai dengan apa yang dijelaskan pada wawancara, seperti *scene* gambaran gedung *Pantjoran Tea House* di masa lalu, dokumentasi interior, jenis-jenis daun teh yang digunakan, hingga aktivitas di *Pantjoran Tea House*.

Di *sequence 3*, mulai berfokus dengan topik teh, dimulai dari penjelasan patekoan, kemudian berlanjut ke penjelasan apa itu upacara teh hingga penjelasan makna dari upacara teh yang ada di *Pantjoran Tea House*. Dari topik dan *scene* yang umum, terus mengecil dan berfokus pada proses upacara teh. Penjelasan bermula dari diceritakannya menu, aktivitas, dan daya tarik lain, seperti makanan khas Tionghoa yang ada di *Pantjoran Tea House*.

Pada *sequence* selanjutnya, dijelaskan serba-serbi dari upacara minum teh, dari alat, pilihan teh yang ada, dan proses dari upacara teh *gongfu cha* di *Pantjoran Tea House*. *Sequence 5*, berisikan liputan hasil wawancara singkat bersama pengunjung *Pantjoran Tea House* mengenai ketertarikan mereka pada *Pantjoran Tea House*. Setiap *sequence* pada video *storytelling* ini, berisikan liputan kegiatan dan wawancara dengan Fia Saraswati sebagai *marketing manager*, Jessica Septia sebagai staf dan *tea assistant*, serta cuplikan hasil wawancara bersama pengunjung, diselingi dengan *scene* atau cuplikan yang mendukung penjelasan atau memberikan

visual dari informasi yang dipaparkan narasumber. Wawancara ini bertujuan untuk mengulik lebih dalam usaha *Pantjoran Tea House*, seperti sejarah dan proses *Pantjoran Tea House* dalam mempertahankan keotentikan upacara teh yang mereka bawakan.

Pada akhir video atau sequence 6, berisikan credit untuk mengapresiasi pihak-pihak yang sudah berkontribusi selama proses pembuatan video disertai cuplikan di balik layar. Kemudian diakhiri dengan logo *Podomoro University* dan prodi bisnis perhotelan.

Target audiens video *storytelling* ini adalah para penikmat teh, di rentang usia 35 hingga 60 tahun yang senang menikmati *chinese tea*, orang-orang yang memiliki ketertarikan dengan budaya tionghoa, terutama pada budaya minum teh, juga audiens atau orang-orang yang membutuhkan inspirasi usaha dan pengembangan lebih lanjut seputar usaha teh untuk berbisnis.

3.2 Rancangan Pelaksanaan Observasi Lapangan

Observasi lapangan ke *Pantjoran Tea House* dilakukan sebanyak dua kali. Observasi pertama dilakukan pada 22 April 2024 yang lalu, dimulai dengan kunjungan ke *Pantjoran Tea House* yang bertujuan untuk mengenal bangunan dan lingkungan sekitar *Pantjoran Tea House*. Selain melihat dari luar, bagian interior bangunan dan suasana, serta hidangan tionghoa yang ditawarkan *Pantjoran Tea House* akan di observasi dan cicipi.

Observasi kedua dilaksanakan pada 4 Oktober 2024. Observasi kedua ini bertujuan untuk bertukar kontak dan meminta izin dari yang bersangkutan untuk mengangkat *Pantjoran Tea House* sebagai media observasi atau topik video *storytelling*, sekaligus mencicipi menu makanan tionghoa dan teh yang disertai dengan upacara teh di *Pantjoran Tea House*.

3.3 Rundown Pelaksanaan Observasi

Tabel 3.1. Rundown Pelaksanaan Observasi

Waktu	Aktivitas/Kegiatan
Hari ke-1 (18 November 2024)	Perjalanan menuju Pantjoran Glodok sebagai <i>Chinatown</i> Jakarta dan mendokumentasi aktivitas warga dan keramaian Glodok.
09.00 - 10.30	
10.30 - 11.00	<i>Technical meeting</i> dengan <i>PIC Pantjoran Tea House</i> mengenai alur, <i>footage</i> yang akan diambil, naskah wawancara, dll.
11.00 - 11.40	Mengambil <i>footage</i> eksterior, interior, dan suasana di <i>Pantjoran Tea House</i>
11.40 - 12.40	Mewawancarai <i>Tea Specialist</i> dari <i>Pantjoran Tea House</i>
13.00 - 14.00	Mendokumentasi upacara minum teh dan variasi makanan yang ditawarkan di <i>Pantjoran Tea House</i>
Hari ke-2 (19 November 2024)	Shooting suasana dan keramaian di <i>Pantjoran Tea House</i>
12.00 - 13.00	
13.00 - 14.00	Mewawancarai pengunjung di <i>Pantjoran Tea House</i>
14.30 - 16.00	Mewawancarai <i>PIC</i> dari <i>Pantjoran Tea House</i>

Sumber: Dokumen Pribadi

3.4 Teknik Pengumpulan Data

Metode yang digunakan untuk mengumpulkan data dan informasi adalah dengan melakukan observasi, wawancara, dan tinjauan literatur.

Wawancara pada video *storytelling* ini dilakukan untuk mengetahui informasi mengenai *Pantjoran Tea House* dari perspektif atau *POV* yang berbeda, yaitu dari sisi pengelola dan dari sisi pengunjung *Pantjoran Tea House*. Untuk mendapatkan informasi dari narasumber bersangkutan, berikut pertanyaan yang diajukan:

Untuk Fia Saraswati, salah satu pengelola *Pantjoran Tea House*, tepatnya sebagai *Event Marketing Manager* di *Pantjoran Tea House*:

1. Bagaimana kisah awal mula berdirinya *Pantjoran Tea House*? Apa motivasi di balik pendiriannya?

2. Sejak kapan *Pantjoran Tea House* mulai beroperasi dan sudah dijalankan oleh berapa generasi?
3. Mengapa memilih untuk mendirikan *Pantjoran Tea House* di lokasi bangunan saat ini?
4. Apakah *Pantjoran Tea House* merupakan usaha mandiri atau berafiliasi dengan suatu badan tertentu?
5. Apa yang membuat *Pantjoran Tea House* berbeda dari *teahouse* lainnya? Apa yang menjadi highlight atau daya tarik dari *Pantjoran Tea House*?
6. Apa tujuan utama dari tradisi "patekoan" yang menjadi ciri khas *Pantjoran Tea House*?
7. Asal pengunjung *Pantjoran Tea House*.
8. Bagaimana cara *Pantjoran Tea House* mempertahankan keunikannya di tengah persaingan industri F&B yang semakin ketat?
9. Tantangan apa saja yang pernah dihadapi oleh *Pantjoran Tea House* selama beroperasi?
10. Strategi apa yang diterapkan untuk mengatasi tantangan tersebut dan mempertahankan kelangsungan bisnis?
11. Dari Manakah tradisi *tea ceremony* pada *Pantjoran Tea House* ini berasal?
12. Apa makna di balik tradisi upacara teh yang disajikan di *Pantjoran Tea House*?
13. Bagaimana cara *Pantjoran Tea House* mempertahankan upacara teh yang disampaikan tetap autentik?

Untuk Jessica Septia, selaku *tea specialist* di *Pantjoran Tea House*:

1. Jenis teh apa saja yang direkomendasikan untuk pemula dan penikmat teh?
2. Apakah ada preferensi jenis teh untuk waktu yang berbeda (pagi, siang, dingin, panas)?
3. Bahan apa yang paling baik digunakan untuk peralatan teh?
4. Bagaimana cara merawat peralatan teh dengan benar?
5. Bagaimana cara menyeduh teh dengan benar, termasuk perbandingan teh dan air, suhu air, waktu seduh, dan alasan membuang air pertama (jika ada)?
6. Bagaimana cara menikmati teh yang baik?

7. Berapa kali teh bisa diseduh ulang?

Untuk pengunjung Pantjoran Tea House:

1. Dari manakah Anda mengetahui tentang *Pantjoran Tea House*?
2. Apa yang membuatmu tertarik untuk mengunjungi *Pantjoran Tea House*?
3. Bagaimana kesan pertama Anda saat mengunjungi *Pantjoran Tea House*?
4. Apakah Anda pernah mengikuti upacara minum teh sebelumnya?
5. Bagaimana pengalamanmu di *Pantjoran Tea House*? Sebelumnya uda pernah ngeliat *tea ceremony* belum, experience nya gimana
6. Apakah kamu bersedia untuk merekomendasikan *Pantjoran Tea House* kepada calon pengunjung selanjutnya?

Tabel 3.4 Matrik Data dan Informasi

No	Sumber Data	Instrumen Pertanyaan	Data yang diperoleh
1	Fia Saraswati- Event Manager <i>Pantjoran Tea House</i>	- Bagaimana kisah awal mula berdirinya <i>Pantjoran Tea House</i>? Apa motivasi di balik pendiriannya? - Sejak kapan <i>Pantjoran Tea House</i> mulai beroperasi dan sudah dijalankan oleh berapa generasi? - Mengapa memilih untuk mendirikan <i>Pantjoran Tea House</i> di lokasi bangunan saat ini? - Apakah <i>Pantjoran Tea House</i> merupakan usaha mandiri atau berafiliasi dengan suatu badan tertentu? - Apa yang membuat <i>Pantjoran Tea House</i> berbeda dari <i>teahouse</i> lainnya? Apa yang menjadi highlight atau daya tarik dari <i>Pantjoran Tea House</i>?	- Tujuan dibangunnya <i>Pantjoran Tea House</i> - Sejarah usaha dan bangunan <i>Pantjoran Tea House</i> - Cara <i>Pantjoran Tea House</i> bertahan di persaingan F&B saat ini - Cara <i>teahouse</i> ini mempertahankan keotentikan upacara teh

		- Apa tujuan utama dari tradisi "patekoan" yang menjadi ciri khas <i>Pantjoran Tea House</i>? - Asal pengunjung <i>Pantjoran Tea House</i>. - Bagaimana cara <i>Pantjoran Tea House</i> mempertahankan keunikannya di tengah persaingan industri F&B yang semakin ketat? - Tantangan apa saja yang pernah dihadapi oleh <i>Pantjoran Tea House</i> selama beroperasi? - Strategi apa yang diterapkan untuk mengatasi tantangan tersebut dan mempertahankan kelangsungan bisnis? - Dari Manakah tradisi <i>tea ceremony</i> ini pada <i>Pantjoran Tea House</i> berasal? - Apa makna di balik tradisi <i>tea ceremony</i> yang disajikan di <i>Pantjoran Tea House</i>? - Bagaimana cara <i>Pantjoran Tea House</i> mempertahankan upacara teh yang disampaikan tetap autentik?	
2	Jessica Septia - <i>Tea Specialist Pantjoran Tea House</i>	- Jenis teh apa saja yang direkomendasikan untuk pemula dan penikmat teh? - Apakah ada preferensi jenis teh untuk waktu yang berbeda (pagi, siang, dingin, panas)? - Bahan apa yang paling baik digunakan untuk peralatan teh? - Bagaimana cara merawat peralatan teh dengan benar?	- Jenis teh dan rekomendasi teh - Bahan peralatan teh yang cocok - Cara merawat peralatan teh - Cara menyeduh teh yang benar dan apa yang harus diperhatikan - Cara menikmati teh

		- Bagaimana cara menyeduh teh dengan benar, termasuk perbandingan teh dan air, suhu air, waktu seduh, dan alasan membuang air pertama (jika ada)? - Bagaimana cara menikmati teh yang baik? - Berapa kali teh bisa diseduh ulang?	yang baik
3	Pengunjung <i>Pantjoran Tea House</i>	- Dari manakah kamu mengetahui tentang <i>Pantjoran Tea House</i>? - Apa yang membuatmu tertarik untuk mengunjungi <i>Pantjoran Tea House</i>? - Bagaimana kesan pertama Anda saat mengunjungi <i>Pantjoran Tea House</i>? - Apakah Anda pernah mengikuti upacara minum teh sebelumnya? - Bagaimana pengalamanmu di <i>Pantjoran Tea House</i>? - Apakah kamu bersedia untuk merekomendasikan <i>Pantjoran Tea House</i> kepada calon pengunjung selanjutnya?	- Dari mana pengunjung mengetahui <i>teahouse</i> ini - Faktor yang membuat pengunjung tertarik pada <i>Pantjoran Tea House</i> - Kesan pertama dan pengalaman makan di <i>teahouse</i> ini - Pendapat mengenai upacara teh di <i>Pantjoran Tea House</i>

Sumber: Dokumen Pribadi

Selain wawancara, penelitian ini juga menggunakan indikator daya tarik wisata 5A meneliti indikator-indikator daya tarik wisata yang diaplikasikan di Pantjoran Tea House. Menurut Hesti dan Halim, prinsip 5A, yaitu Atraksi (*Attraction*), Aktivitas (*Activity*), Aksesibilitas (*Accessibility*), Akomodasi (*Accommodation*) dan *Amenities* atau Amenitas adalah indikator daya tarik wisata

yang harus diaplikasikan dan/atau dikembangkan setiap destinasi wisata untuk mencapai pengembangan wisata yang seimbang.

3.5 Teknik Analisis Data

Analisis data yang akan dilakukan adalah analisis kualitatif deskriptif, dengan menemukan relasi data dari data berupa studi literatur dan video yang ditemukan dan melakukan triangulasi data (mereduksi, mengorganisasi, dan menginterpretasikan data dalam penelitian kualitatif). Penelitian atau analisis kualitatif ini bertujuan untuk menjawab pertanyaan yang muncul dalam konteks masyarakat sosial. Selain itu, diharapkan bahwa hasilnya akan membantu mengembangkan ilmu pengetahuan dalam bidang keilmuan yang dibahas seperti bidang pariwisata, serta menawarkan solusi atau metode untuk masalah penelitian. (Junaid, 2018)



3.6 Penyusunan Skrip dan Storyboard

Tabel 3.6 Penyusunan Storyboard

STORYBOARD

PRODUK: FILM DOKUMENTER

JUDUL: *PANTJORAN TEA HOUSE: CERITA DI BALIK SECANGKIR TEH*

DURASI: 11.30 MENIT

Scene	Sequence	Visual	Naskah
1. Pembuka	1		Deskripsi: Tulisan Judul Video dengan latar belakang gedung <i>Pantjoran Tea House</i> Kamera: Full shot Audio: Background music (Zen tea) Durasi: 00.13 Transisi: Bubble blur
			Deskripsi: Footage suasana di daerah Glodok Kamera: Full shot Audio: Voiceover narasi Durasi: 00.09 Transisi: Cut to
2. Dibalik Pantjoran Tea House	2		Deskripsi: Klip lokasi <i>Pantjoran Tea House</i> dari Gerbang Pecinan Kamera: Medium wide shot Audio: Voiceover narasi Durasi: 00.18 Transisi: Cut to

			Deskripsi: Eksterior dan interior <i>Pantjoran Tea House</i> Kamera: <i>Full shot</i> Audio: <i>Voiceover</i> wawancara Durasi: 00.28 Transisi: <i>Cut to</i>
			Deskripsi: Wawancara dengan Fia Saraswati Kamera: <i>Medium close up shot</i> Audio: <i>Voiceover</i> wawancara Durasi: 01.04 Transisi: <i>Cut to</i>
			Deskripsi: <i>Footage</i> kegiatan di dalam <i>Pantjoran Tea House</i> Kamera: <i>Medium close up shot</i> Audio: <i>Voiceover</i> wawancara Durasi: 00.55 Transisi: <i>Cut to</i>
3. Pengalaman makan di PTH	3		Deskripsi: <i>Footage</i> suasana di dalam <i>Pantjoran Tea House</i> Kamera: <i>Full shot</i> Audio: <i>Voiceover</i> narasi Durasi: 00.20 Transisi: <i>Cut to</i>

			Deskripsi: <i>Footage Patekoan</i> Kamera: <i>Full shot</i> Audio: <i>Voiceover wawancara</i> Durasi: 01.08 Transisi: <i>Cut to</i>
			Deskripsi: <i>Footage variasi menu makanan dan speciality tea di Pantjoran Tea House</i> Kamera: <i>Close up shot</i> Audio: <i>Voiceover narasi</i> Durasi: 00.20 Transisi: <i>Cut to</i>
			Deskripsi: <i>Cuplikan Tea Ceremony</i> Kamera: <i>Close up shot</i> Audio: <i>Voiceover narasi</i> Durasi: 01.08 Transisi: <i>Cut to</i>
4. Tea Ceremony	4		Deskripsi: <i>Wawancara Jessica Septia</i> Kamera: <i>Medium close up & close up shot</i> Audio: <i>Voiceover wawancara</i> Durasi: 00.06 Transisi: <i>Cut to</i>

			Deskripsi: Footage video peralatan dan bahan upacara teh Kamera: Medium close up shot Audio: Voiceover wawancara Durasi: 01.25 Transisi: Angle swap
			Deskripsi: Footage Tea Ceremony secara bertahap Kamera: Medium close up shot Audio: Voiceover wawancara Durasi: 02.55 Transisi: Cut to
5. Interview pengunjung	5		Deskripsi: Cuplikan cara meminum teh Kamera: Medium close up shot Audio: Voiceover wawancara Durasi: 00.15 Transisi: Cut to
			Deskripsi: Wawancara pengunjung Kamera: Close up shot Audio: Voiceover wawancara Durasi: 01.04 Transisi: Bubble blur

6. Closing	6		Deskripsi: Narasi penutup Kamera: <i>Close up shot</i> Audio: <i>Background music & Voice Over Narasi</i> Durasi: 00.22 Transisi: <i>Bubble blur</i>
			Deskripsi: <i>Credit</i> dalam video, ucapan terimakasih kepada pihak-pihak yang terlibat dalam pembuatan video Kamera: <i>Medium close up shot</i> dan latar belakang hitam Audio: <i>Background music</i> Durasi: 00.29 Transisi: <i>Cut to</i>
			Deskripsi: Logo prodi dan <i>Podomoro University</i> Kamera: Latar Belakang Hitam Audio: <i>Background music</i> Durasi: 00.11 Transisi: <i>Cut to</i>