

## BAB III

### SKENARIO PELAKSANAAN OBSERVASI LAPANGAN

#### 3.1 Skenario Alur Cerita dan Pesan

Tangerang adalah kota yang terletak di Tatar Pasundan Provinsi Banten, kota ini berada tepat di sebelah barat ibu kota negara Indonesia yaitu Jakarta. Selain dikenal dengan tempatnya yang bersih dan indah, kota Tangerang juga terkenal akan kuliner makanannya. Salah satu kuliner khas Tangerang yang terkenal yaitu laksa Tangerang. Mie laksa sendiri ini adalah peranakan budaya Tionghua dan Melayu yang telah ada di Indonesia sejak tahun 1970. Seiring berkembangnya jaman, kuliner khas yang satu ini telah tergantikan dengan inovasi makanan- makanan baru yang cepat saji. Namun laksa Tangerang ini kembali terdengar pada tahun 2000 dan menjadi salah satu kuliner favorit Tangerang hingga saat ini. Laksa Tangerang memiliki cita rasa khas, mienya sendiri terbuat dari tepung beras yang disajikan dengan ayam dan sup yang gurih dan lezat. Uniknya, terdapat dua laksa Tangerang yang terkenal di Tangerang, yaitu laksa Nyai dan laksa Nyonya. Yang membedakan adalah laksa Nyai dibuat oleh orang-orang pribumi sedangkan laksa Nyonya dibuat oleh orang berketurunan Tionghoa.

Kuliner laksa Tangerang ini juga mendapat perhatian khusus dari Pemerintah kota Tangerang, sehingga dibangun satu kawasan di jalan Mohammad Yamin, Cikokol dimana tempat tersebut adalah tempat berjualan khusus untuk Laksa Nyai Tangerang. Tempat ini berada di tengah kota Tangerang sehingga dapat dijangkau dengan mudah bagi orang-orang yang ingin menikmati kuliner ini. Selain itu, tempat parkirnya pun luas dan dilengkapi dengan pohon-pohon dan tanaman hijau yang membuat tempatnya menjadi sejuk dan nyaman. Terdapat tujuh pedagang laksa yang berjualan disana dan semuanya diharuskan untuk mengenakan seragam batik dan udeng dan tiap pedagangnya memiliki keunikan tersendiri dalam menyajikan laksanya.

Untuk laksa Nyonya, ada laksa legendaris Ci Ikim yang berada di jalan Gg. Setia III nomor 28. Untuk kisaran harga laksa Nyai dan Nyonya berkisar antara Rp. 10.000 hingga Rp. 25.000 tergantung dari para pedagangnya. Dikarenakan harganya yang relatif murah, laksa ini dapat dicicipi oleh semua

kalangan bahkan pelajar sekalipun. Walaupun harganya murah, tetapi cita rasa yang disajikan tidak kalah lezat dibandingkan makanan lainnya, hal itu yang membuat kuliner ini tetap menjadi salah satu kuliner kesayangan kota Tangerang hingga saat ini.

### 3.2 Skenario Pelaksanaan Observasi Lapangan

Berlokasi di kota Tangerang, merupakan kota yang letaknya sangat strategis karena berada diantara ibu kota Indonesia, DKI Jakarta dengan kabupaten Tangerang. Selain itu kota ini juga kota yang padat akan aktivitasnya dan merupakan salah satu daerah yang menyangga ibu kota Indonesia yaitu DKI Jakarta. Selain itu penduduk Tangerang juga cukup padat dengan pertumbuhan penduduk mencapai 921.848 jiwa. Selain itu kota Tangerang dipenuhi dengan komunitas tionghoa yang cukup padat terutama suku campuran cina benteng dan mereka merupakan pemeluk agama Taoisme. Tangerang juga penuh dengan daerah yang penuh dengan daerah wisata dan kaya akan budaya juga kulinernya. Contohnya untuk daerah wisata adalah museum benteng heritage, untuk budaya ada warisan barongsai dan untuk kulinernya yang terkenal adalah laksa.

### 3.3 Run down Pelaksanaan Observasi

*Table 1 Run Down Pelaksanaan*

Jam	Kegiatan
10.00	Sampai di Tangerang
10.35 - 12.00	Mencicipi laksa ci ikim sekaligus makan siang
12.00 - 13.00	Mencari spot-spot untuk shoot video
13.00 - 13.30	Menuju ke kawasan kuliner laksa Tangerang
13.30 - 14.30	Mencicipi beberapa laksa nyai yang ada disana

14.30 - 15.30	Mengobrol dengan beberapa pedagang disana dan menginterview pedagang-pedagang laksa
15.30 - 16.00	Menuju ke tempat laksa betawi
16.00 - 16.40	Mencicipi laksa betawi
17.00 - 18.00	Perjalanan pulang ke Jakarta Barat

### 3.4 Data dan Informasi Yang Akan Diperoleh

Informasi akan kami kumpulkan melalui wawancara singkat yang penulis lakukan secara langsung kepada pedagang Laksa Tangerang terpilih yang memiliki pengalaman panjang atau telah menekuni bidang kuliner Laksa Tangerang selama bertahun-tahun. Informasi di dapatkan melalui wawancara yang dilakukan terhadap Bapak Atin / Pak Kumis Bewok yang telah berkecimpung dalam dunia Laksa Tangerang selama 20 tahun lamanya. Pertanyaan yang diajukan berupa detail tentang Laksa itu sendiri seperti apakah ada perubahan resep melihat perkembangan zaman yang begitu pesat dan juga membahas tentang penjualan laksa itu sendiri.

Kemudian untuk sumber informasi kedua kami memilih Ibu Fajar selaku dosen Podomoro University dan pengamat kuliner untuk memberi masukan bagaimana mencegah kepunahan Laksa Tangerang mengingat kuliner ini tidak begitu dikenal di luar kota Tangerang dan juga bagaimana mempertahankan Laksa Tangerang sebagai kuliner khas kota tersebut.

*Table 2 Daftar Pertanyaan untuk Pedagang*

No.	PERTANYAAN
1.	Bolehkah anda melakukan perkenalan singkat?
2.	Sudah berapa lama bapak berkecimpung di pekerjaan ini?
3.	Berapa banyak laksa terjual dalam sehari?
4.	Pada hari atau musim apa laksa paling banyak terjual?
5.	Perlu waktu berapa lama untuk mempersiapkan laksa yang akan di jual/ berapa lama waktu yang dibutuhkan untuk mengolah bahan dasar laksa?
6.	Apakah ada sejarah di balik resep laksa yang bapak jual? Dan bila ada apakah ada perubahan resep yang terjadi selama masa bapak berjualan laksa? Kalau ada perubahan resep apa penyebabnya?
7.	Menurut bapak, apa yang menjadikan laksa Tangerang sebagai kuliner unggulan di kota Tangerang?

No.	PERTANYAAN
1.	Bagaimana cara melestarikan kuliner Laksa Tangerang dan mempertahankan Laksa sebagai kuliner khas kota Tangerang?

*Table 3 Daftar Pertanyaan untuk Pengamat Kuliner*

### **3.5 Pemilihan dan Analisis Data**

Data primer di dapatkan melalui wawancara singkat, video dokumenter, foto pribadi dan juga foto yang di ambil dari internet yang telah kami berikan sumbernya dan kami analisis secara deskriptif.

### **3.6 Penyusunan Skrip**

#### **3.6.1 Scene pembuka (Memperlihatkan Kota Tangerang Secara Keseluruhan)**

Scene : Timelapse singkat bagaimana kota tangerang, landmark  
nya dan kedai Laksa.

Keterangan : Video singkat sebagai pembuka bagaimana kondisi kota  
Tangerang.

Pesan : Audience dapat mengetahui bagaimana kondisi kota Tangerang dan melihat sekilas bagaimana kedai Laksa Tangerang.

### 3.6.2 Scene perkenalan lokasi Laksa Tangerang nyai

Scene : Memperlihatkan bagaimana tempat dan kondisi kawasan kuliner Laksa Nyai.

Keterangan : Berisikan suasana kawasan kuliner Laksa Tangerang Nyai.

Pesan : Audience dapat ikut merasakan rindangnya kawasan kuliner Laksa Nyai.

### 3.6.3 Scene informasi (Keunggulan Kawasan Kuliner)

Scene : Sedikit mirip dengan scene ke 2 namun yaitu memperlihatkan kawasan kuliner Laksa.

Keterangan : Pembahasan yang lebih detail tentang lokasi kawasan kuliner Laksa.

Pesan : Audience dapat mengetahui keunggulan dari kawasan kuliner Laksa Tangerang.

### 3.6.4 Scene memperlihatkan para pedagang

Scene : Memperlihatkan para pedagang Laksa

Keterangan : Para pedagang yang berpakaian rapih menjadi tokoh utama pada scene ini

Pesan : Audience mengetahui bahwa kawasan kuliner Laksa merupakan tempat yang menyenangkan untuk dikunjungi dan juga memiliki pelayanan yang baik.

### 3.6.5 Scene merekam tampilan Laksa Tangerang dan informasi umum tentang laksa di Indonesia

Scene : Merekam tampilan laksa Tangerang dan memberikan informasi umum dan sejarah laksa di Indonesia.

Keterangan : Saat menampilkan Laksa Tangerang, narasi akan menceritakan tentang informasi dan sejarah tentang laksa.  
Pesan : Audience akan mengetahui tentang sejarah umum laksa dan dimana lokasi kawasan kuliner Laksa Tangerang

### 3.6.6 Scene menampilkan rekaman mencicipi Laksa Tangerang yang sudah kami pilih

Scene : Menampilkan rekaman mencicipi Laksa Tangerang pilihan.  
Keterangan : Terdapat scene tampilan laksa dan aktor sedang makan laksa  
Pesan : Audience mengetahui tampilan dari Laksa Tangerang

### 3.6.7 Scene interview dengan pedagang Laksa Tangerang

Scene : Menampilkan interview dengan pedagang laksa  
Keterangan : Menanyakan beberapa pertanyaan yang sudah disiapkan oleh kelompok kami  
Pesan : Audience akan mengetahui informasi seputar laksa dari pedagang laksa

### 3.6.8 Scene membahas dan menampilkan Laksa Nyonya

Scene : Membahas dan menampilkan Laksa Nyonya  
Keterangan : Memperlihatkan bentuk Laksa Nyonya dan tempat untuk menikmati hidangan ini  
Pesan : Audience dapat mengetahui informasi mengenai Laksa Nyonya

### 3.6.9 Scene membahas mengenai laksa betawi dan perbedaannya dengan Laksa Tangerang dan Laksa Bogor

Scene : Menampilkan Laksa Betawi  
Keterangan : Memberikan informasi mengenai Laksa Betawi dan tempat untuk mencicipi hidangan ini. Serta memberitahu perbedaan antara Laksa Tangerang dan Laksa Bogor  
Pesan : Audience dapat mengetahui lokasi untuk mencicipi Laksa

Betawi, dan dapat mengetahui perbedaan pada setiap laksa Tangerang, Betawi dan Bogor

3.6.10 Scene menampilkan hasil wawancara dari narasumber mengenai pelestarian Laksa Tangerang

Scene : Menampilkan hasil wawancara dengan narasumber

Keterangan : Memberikan informasi kepada penonton bagaimana cara untuk tetap melestarikan Laksa Tangerang sebagai hidangan khas Kota Tangerang

Pesan : Audience dapat mengetahui cara untuk melestarikan Laksa Tangerang

3.6.11 Scene menampilkan cara memasak Laksa Tangerang di rumah

Scene : Menampilkan cara memasak Laksa Tangerang di rumah

Keterangan : Memberikan informasi mengenai bahan-bahan dan langkah untuk membuat Laksa Tangerang

Pesan : Audience dapat mengetahui bagaimana proses pembuatan Laksa Tangerang di rumah

3.6.12 Scene menampilkan hasil buatan Laksa Tangerang di rumah

Scene : Memperlihatkan hasil buatan Laksa Tangerang di rumah

Keterangan : Memberikan gambaran akan hasil pembuatan Laksa Tangerang menggunakan bahan-bahan yang mudah ditemukan

Pesan : Audience dapat mengetahui bagaimana hasil membuat Laksa Tangerang di rumah

3.6.13 Scene menampilkan hasil buatan Laksa Tangerang di rumah

Scene : Memperlihatkan hasil buatan Laksa Tangerang di rumah

Keterangan : Memberikan gambaran akan hasil pembuatan Laksa Tangerang menggunakan bahan-bahan yang mudah ditemukan

Pesan : Audience dapat mengetahui bagaimana hasil membuat Laksa Tangerang di rumah

### **3.7 Pelaksanaan Shoot**

Video diperoleh dengan bantuan videographer dan kami melakukan perjalanan dari Jakarta- Tangerang. Shoot pada hari pertama dan kedua dilakukan di Tangerang untuk scene terakhir video di ambil di Jakarta.

### **3.8 Sinkronisasi Cerita dan Shoot**

Video yang dibuat telah disusun sesuai dengan skenario dan naskah yang telah dibuat oleh penulis sebelumnya, scene diambil sesuai dan semirip mungkin dengan *storyboard* yang telah dikerjakan.

### **3.9 Editing**

Jenis kamera yang di gunakan untuk membuat video ini adalah *Canon 80D* dan aplikasi pembantu untuk video ini adalah *Adobe Premiere Pro CC20*.

