

BAB 4

DESKRIPSI HASIL STORY TELLING

4.1 Scene 1

Pada *scene* pembuka video ini, kami menampilkan kota metropolitan Jakarta saat ini (sisi modern). Kota metropolitan Jakarta yang terdiri dari pemandangan Bundaran HI, Jembatan Penyeberangan Sudirman, serta jalanan raya di Jakarta.

4.2 Scene 2

Pada *scene* ini, kelompok kami melakukan *scene* pembukaan dengan pengenalan diri kami masing-masing. Pada *scene* ini terdapat juga dialog yang membicarakan sedikit tentang kebudayaan asli kota Jakarta yaitu kebudayaan Betawi. Lokasi yang kami gunakan pada *scene* ini berada di Petak Enam Pancoran.

4.3 Scene 3

Pada *scene* ini, kami menampilkan beberapa kebudayaan Betawi seperti pakaian adat, makanan / jajanan, ondel-ondel, kain batik, dan rumah adat. Terdapat pula cuplikan kelompok kami yang berpose pencak silat bersama dengan narasumber kami yaitu Bapak Imbong Hasbullah. Pada *scene* ini juga terdapat penjelasan sedikit mengenai kebudayaan betawi pada umumnya. Penjelasan ini merupakan salah satu hasil wawancara kami dengan Bapak Imbong Hasbullah selaku Sekretaris Jenderal Lembaga Kebudayaan Betawi. Beliau menjelaskan bahwa kebudayaan Betawi terjadi percampuran antara budaya Turki dan Tionghoa pada acara pernikahan adat Betawi. Ada juga jajanan khas Betawi yang berasal dari etnis Tionghoa.

4.4 Scene 4

Setelah kami menampilkan kebudayaan Betawi beserta penjelasan yang disampaikan oleh narasumber kami, pada *scene* ini kami mulai memperkenalkan minuman khas Betawi yaitu Bir Pletok. Kami mengenalkan Bir Pletok ini dengan menampilkan cuplikan bentuk fisik dari

Bir Pletok itu sendiri dan terdapat narasi yang dibawakan oleh salah satu anggota kelompok kami yaitu Katarina.

4.5 Scene 5

Scene ini merupakan sesi wawancara kami dengan para narasumber kami yaitu Bapak Imbong Hasbullah selaku Sekretaris Jenderal Lembaga Kebudayaan Betawi dan Ibu Sena selaku pemilik Warung Senamania, Setu Babakan. Pada sesi wawancara ini, kami menanyakan banyak hal tentang Bir Pletok yang dimulai dari asal mula Bir Pletok hingga cara penyajian Bir Pletok itu sendiri. Pada *scene* ini, kami menampilkan juga cuplikan - cuplikan secara singkat seperti cara pembuatan Bir Pletok, pengemasan Bir Pletok, dan juga penyajian Bir Pletok. Bapak Imbong menjelaskan sejarah awal mula terciptanya Bir Pletok, beliau juga menjelaskan tentang perbedaan rasa dalam penggunaan jenis air yang digunakan. Ibu Sena menjelaskan sejarah dinamakan Bir Pletok, menjelaskan apa saja bahan bahan yang digunakan untuk pembuatan Bir Pletok , apa saja khasiat yang didapat jika mengkonsumsi Bir Pletok, dan juga memberitahukan jika Bir Pletok bisa disajikan dengan 2 cara yaitu panas dan dingin.

4.6 Scene 6

Scene ini berupa penyampaian upaya pelestarian Bir Pletok di Jakarta menurut para narasumber kami. Penyampaian ini disampaikan dalam bentuk sesi wawancara. Salah satunya seperti yang disampaikan oleh Bapak Imbong Hasbullah. Beliau menyampaikan agar kita sebagai generasi muda dapat berinovasi dan berkreasi serta memiliki standarisasi rasa dari Bir Pletok itu sendiri. Terdapat pula rencana dikeluarkannya PERDA yang mewajibkan untuk semua hotel di Jakarta menggunakan Bir Pletok sebagai *welcome drink*. Ibu Sena selaku pemilik warung yang menjual Bir Pletok juga mengatakan bahwa masih banyak anak muda yang tidak tahu bahwa Bir Pletok adalah minuman yang tidak beralkohol.

4.7 Scene 7

Scene ini merupakan *scene* penutupan dari video kami. Pada *scene* ini, kelompok kami menyampaikan *value* / pesan yang diambil dari hasil observasi kami. Terdapat pula pantun yang

kami sampaikan untuk mengakhiri video kami, karena pantun merupakan salah satu tradisi Betawi.

4.8 Scene 8

Scene ini berupa penyampaian kata terima kasih yang ditujukan kepada Podomoro University, para dosen pembimbing, narasumber, teman - teman yang mendukung, serta videographer dan editor yang telah membantu kami dalam menyelesaikan Tugas Akhir kami.

4.9 Scene 9

Pada *scene* terakhir, terdapat logo Podomoro University, Tourismpreneur, dan Hotel Business Program sebagai penutup video kami.

