

## BAB III

### SKENARIO PELAKSANAAN OBSERVASI LAPANGAN

#### 3.1 Skenario Cerita Alur dan Pesan

Film pendek ini akan menceritakan tentang wisata kuliner khas Lampung yang masih belum banyak diketahui oleh masyarakat Indonesia pada umumnya. Kuliner ini bernama seruit, yang dikenal juga sebagai makanan pokok dari suku Lampung Pepadun. Jenis alur cerita ini adalah alur maju, dimana diawali dengan suasana Lampung, kehidupan masyarakat Lampung, dan pembahasan mengenai kuliner seruit.

Dari film ini, kami akan membahas lebih dalam mengenai kuliner seruit, dari budaya, cara pembuatan sampai dengan cara menyantapnya. Dengan menghadirkan narasumber kami, yang merupakan warga asli Lampung Pepadun dan juga seorang yang pernah menjabat menjadi camat di Tanjung Karang, yang bernama Bapak Drs. Nur Syamsu Gani, kami akan menjelaskan mengenai kebudayaan kuliner seruit yang sudah ada sejak dahulu kala dan masih diteruskan sampai sekarang oleh masyarakat Lampung. Kemudian kami juga mengajak Ibu Anastasia Paryanti yang merupakan wirausahawan ikan air tawar yang sudah paham betul dengan pengolahan seruit dan cara menyantapnya.

Selain bercerita mengenai budaya kuliner seruit, di akhir video kami akan menampilkan restoran Cikwo yang masih menjual hidangan seruit dengan keasliannya. Kami juga akan berbincang bersama dengan *supervisor* rumah makan bernama Ibu Sopiah, yang akan menceritakan mengapa mereka memilih seruit sebagai salah satu menu khas restoran mereka.

#### 3.2 Rancangan Pelaksanaan Observasi Lapangan

Pelaksanaan observasi lapangan dan pembuatan film pendek akan dilakukan pada:

Hari : Jumat - Selasa

Tanggal : 24 September - 28 September 2021

Durasi : 4 hari 3 malam

Target Pengambilan Gambar :

- Restoran Cikwo, Labuhan Ratu (Interview dan observasi)
- Rumah Bu Anastasia, Labuhan Dalam (Interview dan praktek makan)

- Pelabuhan Bakauheni (Footage)
- Menara Siger, Pelabuhan & tebing laut (Footage)
- Tol Bakauheni - Tebanggi Besar (Footage)
- Pusat kota Teluk Betung (Footage)
- Tugu Adipura, Tanjung Karang Pusat (Footage)
- Muli-Mekhanai, Teluk Betung (Footage)
- Tugu Juang, Tanjung Karang (Footage)
- Tugu Siger, Teluk Betung (Footage)

**Tabel 3.1 Daftar Narasumber**

<b>Nama</b>	<b>Profesi</b>
Ibu Anastasia Paryanti	Seorang pengusaha kuliner ikan air tawar yang sudah menggeluti dunia kuliner dari tahun 2005 dan beliau pernah tinggal bertahun-tahun lamanya di Lampung Barat.
Bapak Drs. Nur Syamsu Gani	Seorang mantan camat di Tanjung Karang, Bandar Lampung. Beliau juga merupakan orang suku asli Pepadun yang hingga saat ini masih melestarikan budaya suku asalnya, salah satunya yaitu nyeruit.
Ibu Sopiah	Seorang Supervisor di restoran dan cafe Cikwo yang menjual menu spesial yaitu hidangan seruit dengan daging ikan asap.

Perencanaan pelaksanaan observasi lapangan selama di Lampung akan dilakukan selama 4 hari. Hari pertama akan berisi perjalanan menuju Lampung serta pengambilan rekaman video suasana kota Bandar Lampung. Hari kedua akan berisi mengenai Restoran Cikwo, pengambilan rekaman video suasana di Restoran Cikwo, pengambilan rekaman seruit serta cara makannya dan juga wawancara bersama dengan supervisor restoran, Ibu Sopiah. Hari ketiga, kami akan mengunjungi rumah dari Ibu Anastasia Paryanti untuk melakukan *shooting* pembuatan seruit dan cara makan seruit yang dilakukan di rumah, serta kami akan

mewawancara Ibu Anastasia dan juga Bapak Drs. Nur Syamsu Gani mengenai budaya Lampung dan juga seruit.

### 3.3 Rundown Pelaksanaan Observasi

Berikut penjabaran kegiatan pelaksanaan pengambilan video:

**Tabel 3.2 Rundown Hari 1**

<b>Waktu</b>	<b>Tempat</b>
15.00	Sampai di pelabuhan Bakauheni
15.00-15.30	<i>Shooting</i> menara Siger, Pelabuhan, pemandangan desa di perjalanan
15.30-17.30	Shooting pusat kota Bandar Lampung
17.30-18.30	Makan malam
18.30-19.30	Pulang ke hotel

**Tabel 3.3 Rundown Hari 2**

<b>Waktu</b>	<b>Tempat</b>
09.00-10.00	Sarapan
10.00-12.30	Shoot tugu kota Bandar Lampung
12.30-13.30	Perjalanan ke restoran Cikwo
13.30-14.30	Observasi dan wawancara di restoran Cikwo
14.30-16.00	Shoot persiapan hidangan seruit dan cara makan
16.00-17.00	Shoot kota Bandar Lampung

17.00-18.00	Makan malam
18.00-19.30	Pulang ke hotel

**Tabel 3.4 Rundown Hari 3**

<b>Waktu</b>	<b>Tempat</b>
08.00-09.00	Sarapan
09.00-11.00	Perjalanan ke rumah Bu Yanti (Labuan Dalam)
11.00-17.00	Observasi dan wawancara di rumah Bu Yanti
17.00-19.00	Pulang ke Hotel
19.00-20.00	Makan malam

**Tabel 3.5 Rundown Hari 4**

<b>Waktu</b>	<b>Tempat</b>
10.00-11.00	Sarapan
11.00-12.00	Tes antigen
12.00-19.00	Perjalanan pulang ke Jakarta

### **3.4 Data dan Informasi yang akan Diperoleh**

Berikut adalah data & informasi sebelum tahap produksi di lapangan, yang berupa perencanaan shooting dan juga informasi mengenai narasumber yang ada.

**Tabel 3.6 Data & Informasi Sebelum Shooting**

<b>Topik scene</b>	<b>Scene 1 “Intro”</b>
Kegiatan Scene	Intro dari film pendek ini akan memperlihatkan keindahan kota Bandar Lampung.

Tempat Scene	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pelabuhan Bakauheni</li> <li>• Menara Siger</li> <li>• Tol Bakauheni- Tembanggi Besar</li> </ul>
Data Scene	<p>Tempat scene 1: Pemandangan kota Bandar Lampung</p> <p>Tempat scene 2: Icon kota Bandar Lampung</p> <p>Tempat scene 3: Tol baru lintas sumatra</p>
Informasi Scene	<p>Scene akan diawali dengan pengenalan team <i>production</i> dengan background dari pelabuhan Bakauheni. Lalu scene ini akan memperkenalkan icon Lampung yang sangat terkenal. Scene ini juga akan memperlihatkan perjalanan dari pelabuhan Bakauheni menuju kota Bandar Lampung.</p>
<b>Topik scene</b>	<b>Scene 2 “Suku Lampung Pepadun”</b>
Kegiatan Scene	Scene ini akan berisikan animasi dari pulau Sumatera
Tempat Scene	Animasi Pulau Sumatera
Data Scene	Menampilkan lokasi asal suku Lampung Pepadun dengan menggunakan animasi
Informasi Scene	Scene diawali dengan penjelasan mengenai provinsi Lampung, lalu dilanjutkan dengan penjelasan pembagian suku provinsi Lampung yang salah satunya adalah Lampung Pepadun
<b>Topik scene</b>	<b>Scene 3 “Kota Bandar Lampung”</b>
Kegiatan Scene	Scene ini akan berisikan potongan-potongan video kota Bandar Lampung
Tempat Scene	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pusat kota Bandar Lampung (Footage)</li> <li>• Tugu Adipura, Tanjung Karang Pusat (Footage)</li> <li>• Muli-Mekhanai, Teluk Betung (Footage)</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tugu Juang, Tanjung Karang (Footage)</li> <li>• Tugu Siger, Teluk Betung (Footage)</li> </ul>
Data Scene	Suasana provinsi Lampung
Informasi Scene	Scene diisi dengan pemandangan kota Bandar Lampung yang dipenuhi oleh tugu-tugu yang berbeda-beda.
<b>Topik scene</b>	<b>Scene 4 “Wawancara Narasumber 1”</b>
Kegiatan Scene	Scene ini akan menampilkan hasil wawancara dari Bapak Drs. Nur Syamsu Gani
Tempat Scene	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rumah Ibu Anastasia Paryanti</li> </ul>
Data Scene	Penjelasan Bapak Drs. Nur Syamsu Gani mengenai seruit dan juga suku Lampung Pepadun
Informasi Scene	Scene ini akan menyajikan informasi-informasi yang didapatkan dari narasumber pertama yaitu Bapak Drs. Nur Syamsu Gani, yang dimana fokus membicarakan tentang keterkaitan seruit dengan suku Lampung Pepadun
<b>Topik scene</b>	<b>Scene 5 “Wawancara Narasumber 2”</b>
Kegiatan Scene	Scene ini akan menampilkan hasil wawancara dari Ibu Anastasia Paryanti
Tempat Scene	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rumah Ibu Anastasia Paryanti</li> </ul>
Data Scene	Penjelasan Ibu Anastasia Paryanti mengenai seruit dan cara memasaknya.
Informasi Scene	Scene ini akan menyajikan informasi-informasi yang didapatkan dari narasumber kedua yaitu Ibu Anastasia Paryanti, yang dimana kita dapat melihat dari sudut pandang pengusaha ikan air tawar tentang seruit, juga beberapa

	informasi tentang memasak seruit dan perjuangan melestarikan budaya seruit.
<b>Topik scene</b>	<b>Scene 6 “Memasak Seruit”</b>
Kegiatan Scene	Scene ini akan berisi mengenai cara memasak hidangan seruit
Tempat Scene	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cikwo Resto &amp; Coffee</li> <li>• Rumah Ibu Yanti</li> </ul>
Data Scene	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tempat scene 1: untuk memperkenalkan cara masak seruit yang ada di restoran</li> <li>• Tempat scene 2: untuk memperkenalkan cara masak seruit yang biasanya dihidangkan di rumah / keluarga</li> </ul>
Informasi Scene	Di scene ini, kami akan shoot secara detail mengenai cara memasak hidangan seruit
<b>Topik scene</b>	<b>Scene 7 “Wawancara Narasumber 3”</b>
Kegiatan Scene	Scene ini akan menampilkan hasil wawancara dari seorang Supervisor restoran Cikwo bernama Sopiah
Tempat Scene	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Restoran Cikwo</li> </ul>
Data Scene	Pemberian informasi dari Ibu Sopiah mengenai restoran Cikwo dan juga seruit.
Informasi Scene	Scene ini akan menyajikan informasi tentang restoran Cikwo yang telah berdiri sejak 2014, siapa saja penikmat seruit dan tantangan menjual seruit.
<b>Topik scene</b>	<b>Scene 8 “Hidangan Seruit”</b>
Kegiatan Scene	Scene ini akan berisi mengenai penjelasan cara-cara mencampur hidangan menjadi Seruit dan minuman serbat

	kweni
Tempat Scene	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cikwo Resto &amp; Coffee</li> </ul>
Data Scene	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tempat scene 1: untuk memperkenalkan cara mencampur hidangan seruit dan cara menyantapnya</li> </ul>
Informasi Scene	Di scene ini, kami akan shoot secara detail mengenai hidangan seruit
<b>Topik scene</b>	<b>Scene 9 “Closing”</b>
Kegiatan Scene	Closing film ini akan memperlihatkan keindahan Provinsi Lampung
Tempat Scene	Tugu Adipura
Data Scene	Pemandangan sekitar Tugu Adipura
Informasi Scene	Memperkenalkan Tugu Adipura yang sering disebut Tugu Gajah yang terletak di jantung kota Bandar Lampung

**Tabel 3.7 Data & Informasi Setelah Shooting**

Narasumber	Aktifitas	Data Yang Diperoleh
Drs. Nur Syamsu Ghani	Wawancara dengan masyarakat asli suku Pepadun yang pernah menjabat sebagai Camat Tanjung Karang, Bandar Lampung.	Cerita filosofi di balik kuliner khas Lampung seruit dan upaya untuk memperkenalkan tradisi seruit di jaman modern
Anastasia Paryanti	Wawancara dengan pengusaha kuliner olahan ikan air tawar dan memperlihatkan proses memasak	Cara masyarakat asli Lampung dalam menyajikan hidangan



	dengan narasumber kedua	seruit
Sopiah	Wawancara dan praktek cara makan seruit dengan supervisor restaurant penjual seruit	Cerita mengenai restoran Cikwo dan kuliner seruit yang disediakan di restoran Cikwo

### 3.5 Pemilihan dan Analisis Data

Seluruh pemilihan dan analisis data ini, kami menggunakan metode penelitian kualitatif yang dimana di dalam metode penelitian ini, kami menggunakan metode wawancara untuk mendapatkan data primer, sebelum dan saat melakukan penyuntingan video, dan juga menggunakan buku digital, jurnal maupun artikel untuk pengumpulan data sekunder. Kemudian kami juga akan melaksanakan observasi secara langsung (saat pengambilan video) dan tidak langsung, karena kondisi pandemi COVID-19 saat ini.

### 3.6 Penyusunan Skrip dan *Storyboard*

Tema : Kuliner khas provinsi Lampung, “Seruit”

Konsep : Mendokumentasikan kuliner khas suku Lampung Pepadun yang dikenal sebagai makanan pokok yaitu seruit, yang juga meningkatkan rasa kebersamaan karena cara makannya yang dimakan bersama-sama atau juga disebut nyeruit.

Durasi : 10-15 menit

Penampakan : Dokumenter

Genre : Cultural Documentary, Food & Travel




## ***STORYBOARD***

**PRODUK: FILM DOKUMENTER**




**JUDUL: SERUIT DARI BUMI LAMPUNG**

**DURASI: 10:00-15:00**

**Tabel 3.8 Storyboard**

SCENE	SEQUENCE	VISUAL	NASKAH
Intro	1	 <p>Gambar 3.1</p> 	<p>Deskripsi: Suasana siang hari di kapal menuju pelabuhan Bakauheni. Memerlihatkan objek-objek dan pemandangan yang menandakan bahwa penonton sedang di atas kapal.</p> <p>Kamera: Low angle</p> <p>Audio: Pesona Tubaba by musik instrumen klasik Lampung (sai Kris) - Yt efendi</p> <p>Durasi: 00.16</p> <p>Transisi: Fade out dan Cut to</p>
	2	 <p>Gambar 3.2</p>	<p>Deskripsi: Suasana berkendara di tol lintas sumatera dari pelabuhan Bakauheni menuju kota Bandar Lampung.</p> <p>Kamera: Low angle</p> <p>Audio: Pesona Tubaba by musik instrumen klasik Lampung (sai Kris) - Yt efendi</p> <p>Durasi: 00.08</p> <p>Transisi: Cut to</p>

<p>Suku Lampung Pepadun</p>	<p>1</p>	 <p>Gambar 3.3</p>	<p>Deskripsi: Animasi gambar bergerak yang menunjukkan keragaman suku Lampung Pepadun dan Saibatin</p> <p>Audio: Pesona Tubaba by musik instrumen klasik Lampung (sai Kris) - Yt efendi</p> <p>Durasi: 0.15</p> <p>Transisi: cut to</p>
<p>Kota Bandar Lampung</p>	<p>1</p>	 <p>Gambar 3.4</p>	<p>Deskripsi: Tiba di Bandar Lampung, menunjukkan tampilan kota Bandar Lampung yang banyak menggunakan atribut siger</p> <p>Kamera: Low angle</p> <p>Audio: Pesona Tubaba by musik instrumen klasik Lampung (sai Kris) - Yt efendi</p> <p>Durasi: 00.20</p> <p>Transisi: Cut to</p>
	<p>2</p>	 <p>Gambar 3.5</p>	<p>Deskripsi: Tampilan kota Bandar Lampung yang terdapat banyak tugu-tugu yang menggambarkan tentang Lampung</p>

			<p>Kamera: Low angle</p> <p>Audio: Pesona Tubaba by musik instrumen klasik Lampung (sai Kris) - Yt efendi</p> <p>Durasi: 01.30</p> <p>Transisi: Cut to</p>
<p>Wawancara Narasumber 1</p>	1	 <p>Gambar 3.6</p> 	<p>Deskripsi: Mengulik informasi tentang Seruit dari sudut pandang penduduk asli Suku Pepadun</p> <p>Dialog: Tentu disini berbeda karena kalimat seruit itu sebenarnya identik dengan orang orang suku pepadun</p> <p>Kamera: Loose close up</p> <p>Audio: Pesona Tubaba by musik instrumen klasik Lampung (sai Kris) - Yt efendi</p> <p>Durasi: 02.00</p> <p>Transisi: Cut to</p>
<p>Wawancara Narasumber 2</p>	1	 <p>Gambar 3.7</p>	<p>Deskripsi: Mengulik informasi tentang tradisi nyeruit, proses dan pembuatan Seruit dari pengusaha ikan air tawar.</p> <p>Dialog:</p>

			<p>Kamera: Loose close up</p> <p>Audio: Gending Sriwijaya lagu daerah Sumatera Selatan – Viqi Music.</p> <p>Durasi: 05.45</p> <p>Transisi: Cut to</p>
Memasak Seruit	1	 <p>Gambar 3.8</p> 	<p>Deskripsi: Memperlihatkan beberapa footage Ketika kami memasak beberapa hidangan seruit.</p> <p>Dialog:</p> <p>Kamera: Close up &amp; high angle</p> <p>Audio: Gending Sriwijaya lagu daerah Sumatera Selatan – Viqi Music.</p> <p>Durasi: 03.00</p> <p>Transisi: Cut to</p>
Wawancara Narasumber 3	1	 <p>Gambar 3.9</p>	<p>Deskripsi: Mengulik bagaimana cara restoran Cikwo mempertahankan kuliner dan budaya seruit</p> <p>Dialog:</p> <p>Kamera: Loose close up</p> <p>Audio: Instrumental Music Relaxing Minangkabau Sumatera</p>

			Barat Indonesia (Saluang & Talempong) - YouTrailer Durasi: 04.00 Transisi: Cut to
Hidangan Seruit	1	 <p>Gambar 3.10</p>	<p>Deskripsi: Memperlihatkan cara menikmati hidangan seruit</p> <p>Kamera: Close up Audio: Instrumental Music Relaxing Minangkabau Sumatera Barat Indonesia (Saluang &amp; Talempong) - YouTrailer Durasi: 01.30 Transisi: Cut to</p>
Closing	1	 <p>Gambar 3.11</p>	<p>Deskripsi: Menampilkan tugu-tugu di kota Bandar Lampung</p> <p>Kamera: Low angle Audio: Instrumental Music Relaxing Minangkabau Sumatera Barat Indonesia (Saluang &amp; Talempong) - YouTrailer Durasi: 01.00 Transisi: Cut to</p>

### 3.7 Pelaksanaan *Shooting*

Dari *storyboard* yang telah disusun, setelah itu kami melakukan proses penyuntingan film pendek ini. Kami menyewa jasa videographer untuk pengambilan gambar lokasi tempat wawancara, wawancara, proses memasak, cara makan dan objek – objek pusat kota Bandar Lampung. Kami menggunakan kamera DSLR dan bantuan smartphone dalam pengambilan gambar.

### 3.8 Sinkronisasi Cerita dan Shoot

Selama proses penyuntingan dan observasi lapangan secara langsung, terdapat banyak informasi yang didapatkan sesuai dan juga tidak sesuai dengan data yang kami peroleh sebelum proses penyuntingan. Kami juga mendapatkan beberapa informasi tambahan dari masyarakat Lampung. Gambaran besar informasi yang kami peroleh akan disajikan dalam tabel berikut ini.

**Tabel 3.9 Data sinkronisasi penyuntingan**

<b>Sebelum Penyuntingan</b>	<b>Setelah Penyuntingan</b>
Seruit terkenal sebagai makanan dengan bahan utama ikan air tawar atau ikan sungai yang dipadukan bersama sambal terasi, tempoyak (fermentasi durian), dan juga lalapan.	Scene 12, pernyataan Bu Sopiah bahwa seruit menggunakan ikan, terong bakar/rebus, lalapan, sambal terasi, rapai dan tempoyak.
Cara pembuatan sambal terasinya adalah dengan masukan cabai yang terdiri dari cabai merah dan juga cabai kecil, lalu masukkan garam, micin, rampai dan juga terasi.	Scene 7, pernyataan Bu Anastasia yang mengatakan bahwa pembuatan sambal terasi menggunakan cabai rawit, garam, terasi, rampai dan juga jeruk sate
Masyarakat Lampung lebih memilih buah rampai daripada tomat, karena buah rampai mengandung kadar air yang lebih tinggi daripada tomat, yang membuat sambal terasi lebih cair dibandingkan sambal terasi pada umumnya.	Scene 7, pernyataan Bu Anastasia mengenai sambal terasi tidak menggunakan tomat karena akan menghasilkan rasa yang kurang nikmat, orang Lampung harus menggunakan rampai.

<p>Semua bahan makanan yang sudah jadi, akan dicampur. Proses pencampuran inilah yang dinamakan dengan seruit.</p>	<p>Scene 12, penjelasan Bu Sopiah mengenai pencampuran bahan bahan yang sudah disiapkan, itulah yang dinamakan seruit.</p>
<p>Hingga saat ini, tradisi seruit selalu hadir pada setiap acara adat dari masyarakat Lampung. Hal ini menjadikan tradisi seruit ini terus terjaga dan membuat arti dari tradisi ini selalu diingat oleh masyarakat Lampung ataupun diluar Lampung.</p>	<p>Scene 5, pernyataan Bapak Drs. Nur Syamsu Gani yang menjelaskan bahwa pada setiap pertemuan kumpul-kumpul, seperti pesta ataupun acara adat pasti akan ada acara makan-makan secara kekeluargaan untuk mempererat silaturahmi, yaitu nyeruit.</p> <p>Scene 8, pernyataan Bu Anastasia yang dimana pada Budaya Lampung yang kebersamaannya sangat tinggi, sehingga nyeruit selalu dilakukan pada setiap acara adat.</p>
<p>Yang menjadi salah satu hal unik dalam hidangan seruit yaitu, orang tertua yang hadir pada acara nyeruit yang akan mencampurkan semua hidangan menjadi satu (seruit), lalu dibagikan dan dimakan bersama-sama</p>	<p>Scene 15, pernyataan Bu Sopiah mengenai tradisi nyeruit yang dahulu adalah pencampuran makanannya dilakukan oleh orang yang paling tua, tetapi tradisi tersebut sudah berubah seiring berjalannya waktu.</p>

Kami juga mendapatkan beberapa informasi tambahan dari masyarakat Lampung. Gambaran besar informasi yang kami peroleh akan disajikan dalam tabel berikut ini.



### 3.9 Editing

Dalam proses editing video, kami menggunakan aplikasi Premiere Pro 2020 dengan bantuan editor profesional. Dari *footage* yang kami dapatkan selama proses *shooting*, kami satukan dan dikemas sedemikian rupa hingga menjadi film dokumenter pendek yang informatif untuk para penonton/penyimak. Berikut gambaran besar proses tersebut, di antaranya:

1. Mempersingkat durasi wawancara dengan cara menghapus beberapa bagian yang terdapat pengulangan kata maupun informasi yang kurang cocok untuk kami sajikan di film ini.
2. Menyisipkan *footage* proses pembuatan maupun menghadirkan seruit di tengah-tengah bagian wawancara, agar penyampaian informasi dan pesan dalam wawancara tersebut menjadi lebih menarik.
3. Mengganti *scene* 9 yang sebelumnya akan memperlihatkan kembali beberapa tugu yang berada di pusat kota Bandar Lampung, menjadi *footage* ketika para narasumber sedang berkumpul dan menyantap seruit, dengan tujuan ingin memfokuskan kepada inti dari short movie dokumentasi ini, yaitu hidangan seruit.
4. Mencantumkan tanda terimakasih dalam *credit scene* kepada seluruh narasumber, dosen pembimbing, maupun team yang berpartisipasi dalam pembuatan film dokumenter yang berjudul “Seruit dari Bumi Lampung”.
5. Menggunakan instrumental lagu dari pulau Sumatera untuk mengiringi film dokumenter ini dari awal hingga akhir. Berikut 3 lagu yang kami gunakan:
  - a. Pesona Tubaba by musik instrumen klasik Lampung (sai Kris) - Yt efendi.
  - b. Gending Sriwijaya lagu daerah Sumatera Selatan – Viqi Music.
  - c. Instrumental Music Relaxing Minangkabau Sumatera Barat Indonesia (Saluang & Talempong) – YouTrailer.

