

BAB IV

DESKRIPSI HASIL

Tabel 4.1 Rancangan Penelitian

NO	KEGIATAN	WAKTU PENELITIAN (TAHUN 2021)																	
		September				Oktober				November				Desember				Januari	
		6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3
1	Pengambilan Data dan Observasi online																		
2	Penyusunan Proposal (Pre-Production)																		
3	Pelaksanaan Penelitian / Shooting (Production)																		
4	Pengumpulan Data																		
5	Penyuntingan Data (Post-Production)																		
6	Penyusunan Laporan Akhir																		
7	Tahap Akhir Pembuatan Film Pendek																		
8	Pengisian form Sidang TA																		
9	Sidang Tugas Akhir																		
10	Perbaikan Hasil Sidang Tugas Akhir																		
11	Pengumpulan Tugas Akhir (Hard Cover)																		

4.1 Scene 1: Perjalanan Menuju Pelabuhan Bakauheni.

Scene ini diisi dengan footage perjalanan menuju pelabuhan Bakauheni, dimana kami mengawali dengan bendera merah putih dan judul “Seruit dari Bumi Lampung”. Kemudian terdapat footage kapal yang baru berlayar dari pelabuhan Merak dan kapal yang ingin bersandar di pelabuhan Bakauheni, Lampung.

Narasi: -

4.2 Scene 2: Penjelasan Singkat Suku Pepadun dan Saibatin

Scene ini diisi dengan penjelasan suku Pepadun dan Saibatin yang berasal dari provinsi Lampung. Kami memberikan informasi-informasi yang menunjukkan perbedaan antara kedua suku ini. *Footage* pada *scene* ini, kami isi dengan perjalanan kami dari pelabuhan Bakauheni menuju kota Bandar Lampung dan Tugu Siger Lampung yang menjadi ikon provinsi Lampung. Kemudian suasana kota Bandar Lampung dengan banyaknya bangunan dan tugu yang banyak dihiasi dengan Siger dan gambar motif kain Tapis khas Lampung. Kami juga menyisipkan gambar peta daerah tempat tinggal, perbedaan pakaian pernikahan adat, dan juga satu bagian gambaran dari Seruit.

Narasi: *Provinsi Lampung terbagi menjadi 2 suku yaitu suku saibatin dan suku pepadun. Seruit ini juga menjadi salah satu hidangan yang selalu hadir di setiap acara adat suku pepadun. Seruit diambil dari istilah Nyeruit yang artinya “makan bersama-sama”.*

4.3 Scene 3: Filosofi Seruit dari Masyarakat Asli Lampung Pepadun

Scene ini diisi dengan wawancara mengenai filosofi seruit dari seorang masyarakat asli Lampung Pepadun yaitu Bapak Drs. Nur Syamsu Gani.

Narasi: *“Walaupun kita sesibuk mungkin, apapun itu harus berusaha bersama untuk pulang kampung, kerumah orang tua dan para sanak saudara kita. Nah itu berarti kita saling silaturahmi, itu inti dari filosofinya.”*

4.4 Scene 4: Perbedaan Hidangan Seruit pada Suku Lampung Pepadun dan Saibatin menurut Bapak Drs. Nur Syamsu Gani.

Scene ini diisi dengan penjelasan perbedaan bagaimana hidangan seruit pada Lampung Pepadun dan Saibatin.

Narasi: *“Tentu disini berbeda karena kalimat seruit itu sebenarnya identik dengan orang-orang suku pepadun, sedangkan untuk kebersamaan budaya ini, budaya Lampung, seluruh Lampung ini, masalah saibatin itu hanya ikut saja.”*

4.5 Scene 5: Cara Masyarakat Lampung Memperkenalkan Tradisi Nyeruit

Scene ini diisi dengan pandangan Bapak Drs. Nur Syamsu Gani bagaimana selama ini masyarakat Lampung menghidupkan tradisi Nyeruit. Pada scene ini, kami menyisipkan beberapa footage seperti makan bersama dan ikan yang sudah diolesi sambal.

Narasi: *“Setiap kali ada pertemuan atau kumpul-kumpul, pesta misalnya, dengan acara adat, pertemuan kumpul-kumpul tadi pasti ada makan-makan secara kekeluargaan, itu untuk mempererat silaturahmi. Di Suku kami, pepadun, generasi penerus kita tetap dibina terus. Selesai dari pesta, pasti ada makan-makan bersama, nah itu nyeruit namanya.”*

4.6 Scene 6: Hidangan Seruit Bagi Masyarakat Lampung

Scene ini diisi dengan pandangan Ibu Anastasia Paryanti bagaimana hidangan seruit bagi masyarakat di Lampung. Footage pada scene ini yaitu saat dimana kami sedang memasak ikan dan hidangan lainnya.

Narasi: *“Jadi dilakukan oleh orang-orang, walaupun itu orang menengah keatas maupun menengah kebawah tidak peduli siapa yang penting dipakai dalam acara adat istiadat. Karena di Lampung ini, orang Lampung, nilai kebersamaannya sangat tinggi. Itu karena seruit itu adalah simbol daripada makanan Lampung.”*

4.7 Scene 7: Cara Masyarakat Lampung Mengolah Hidangan Seruit

Scene ini diisi dengan penjelasan dari Ibu Anastasia Paryanti, bagaimana cara masyarakat lampung membuat hidangan seruit.

Narasi: *“Satu kilo ikan nih, ikan nila, taro aja ikan nila lah , terus 3 siung bawang merah, 5 butir cabai merah , 1 sendok minyak goreng untuk goreng, cabennya pakai cabe rawit 50 gram, 1 sendok garam, kira kira saja, terasi, rampai, jangan pakai tomat ya kurang nikmat, lampung itu harus pakai rampai, terus pakai jeruk sate. Bersihkan ikan, bolak balik biar di ambil apinya sedang, jangan terlalu besar , kalau terlalu besar nanti gosong, karena kalau pakai kompor rasanya juga beda, pasti enak pakai kayu ya.”*

4.8 Scene 8: Budaya dan Tradisi Makan Seruit di Masyarakat Lampung

Scene ini diisi dengan penjelasan bagaimana budaya dan tradisi makan seruit di tengah-tengah masyarakat lampung yang selama ini Ibu Anastasia amati. Kami juga menampilkan *footage* dimana kami dengan para narasumber sedang mempersiapkan hidangan seruit dan menyantapnya bersama-sama (nyeruit).

Narasi: *“Gelar tikar atau ambal, tikerlah ya, kita makan bersama sama sesuai dengan namanya, nyeruit, nyeruit itu kan kebersamaan. Budaya lampung kan kebersamaannya sangat tinggi, jadi mereka itu dipake khususnya untuk acara acara adat, budaya, itu pasti ga ketinggalan, pasti ada.”*

4.9 Scene 9: Pendapat Ibu Anastasia Paryanti Mengenai Upaya dalam Melestarikan Budaya Kuliner Seruit

Scene ini diisi dengan pendapat Ibu Anastasia, apa yang dapat dilakukan untuk melestarikan budaya kuliner seruit.

Narasi: *“Yang jelas kita harus pandai pandai melestarikan dan kita harus sering sering mengadakan makanan seperti itu jangan di lupain. Restoran-restoran khas lampung, banyak, ternyata kalau di makan juga nggak kalah kok*

dengan kita di luar negeri. Tapi yang harus kita usahakan memang kita harus selalu ingat bahwa itu khas Lampung harus dilestarikan.”

4.10 Scene 10: Profil restoran Cikwo, Bandar Lampung

Scene ini diisi dengan informasi dasar tentang restoran Cikwo yang disampaikan secara langsung oleh Ibu Sopiah. Kami juga memperlihatkan suasana dan dekorasi restoran cikwo.

Narasi: “Restoran Cikwo sudah buka selama 7 tahun, Kita ini kan warung makan khusus masakan Lampung ya kak, jadi semua makan makanan khas Lampung ada di sini semua, dari yang memang sudah punah, bahannya susah pun, kita ready.”

4.11 Scene 11: Proses Restoran Cikwo dalam Mempersiapkan Hidangan Seruit

Scene ini diisi dengan penjelasan dari Ibu Sopiah, cara restoran Cikwo menyajikan hidangan seruit. Kami menyisipkan footage dimana Ibu Sopiah sedang mempersiapkan beberapa hidangan seruit.

Narasi: “Yang namanya seruit itu kan setelah jadi, setelah jadi itu baru seruit, itu sebentar, pembuatannya ga sampai 5 menit. Jadi, misal kita mau nyeruit pakai ikan bakar, jadi ada ikan bakar, ada terong bakar atau terong rebus, ada lalapan, sambal terasi, rampai, fermentasi durian, itu namanya tempoyak. jadi untuk prepare nya itu yang lama, kalau sudah kita prepare, kita aduk, itu baru namanya seruit.”

4.12 Scene 12: Pendapat Ibu Sopiah Mengenai Para Penikmat Seruit

Scene ini diisi dengan pendapat dari Ibu Sopiah, siapa penikmat hidangan seruit yang selama ini datang dan menikmati seruit di restoran Cikwo?

Narasi: “Kalau penikmatnya itu, orang tua yang membawa keluarga keluarga besar, kalau untuk anak mudanya, yang pengen mengenal, yang pengen coba-coba, pengen tahu.”

4.13 Scene 13: Tantangan dalam Melestarikan Budaya Kuliner Seruit

Scene ini diisi dengan pendapat dari Ibu Sopiah mengenai tantangan dalam melestarikan Budaya Seruit di restoran Cikwo.

Narasi: “Tantangan kami untuk orang muda, jadi, saya pribadi, waiters kami itu coba memperkenalkan, jadi kita tidak menunggu ya, kalau ada anak

muda datang trus apalagi tamu dari luar kota yang muda , mereka ga tau banget. tapi kalau kita perkenalkan mereka mau coba dan setelah mereka coba, pengalaman saya mereka suka.”

4.14 Scene 14: Perubahan Kuliner Seruit menurut Pendapat Ibu Sopiah

Scene ini diisi dengan perubahan yang terjadi pada hidangan seruit selama 7 tahun restoran Cikwo beroperasi.

Narasi: “Untuk perubahan itu gini kak, kalau yang asli, nyeruit itu kan makan bersama dan harus dilakukan oleh orang yang lebih tua, untuk mencampurkan makanan dilakukan oleh yang lebih tua, untuk aslinya. Tapi berjalannya dengan waktu, perubahannya, kayak anak muda pengen nyeruit yuk, ya bebas aja siapa yang mau ngaduk.”

4.15 Scene 15: Credit Scene

*Scene ini diisi dengan ucapan terimakasih kepada semua orang yang sudah membantu dalam pembuatan film dokumenter ini. Kami menyisipkan beberapa foto tempat dan kegiatan kami selama pengambilan *footage*. Juga kami mencantumkan sumber lagu dan logo dari Podomoro University.*

Narasi: “Narasumber Drs. Nur Syamsu Gani, Anastasia Paryanti, Sopiah, Special Thanks Dosen Pembimbing, Michael Aswin Winardi, Team Production Lauren Patricia, Maharany Millenia, Videographer & Editor Hanny Hilary.”

