

BAB IV

DESKRIPSI HASIL STORYTELLING

4.1. Scene 1 : Opening, Perjalanan dan Video Kota Bandar Lampung

Pada *scene* ini memperlihatkan sedikit suasana di sekitar Tugu Adipura yang merupakan *iconic* Kota Bandar Lampung. Dilanjutkan dengan *scene* sekilas yang memperlihatkan suasana lalu lintas yang ramai lancar pada pagi hari di jantung kota. Kemudian dalam *scene* ini juga akan disertakan dengan *voice over* yang berkaitan dengan *scene* yaitu menjelaskan mengenai popularitas kopi Lampung.

4.2. Scene 2 : Kebun Kopi Padang Cermin

Pada *scene* ini memperlihatkan perjalanan kami menuju kebun kopi yang terletak di Padang Cermin, Lampung. Disini kami juga menceritakan mengenai kegigihan para petani kopi yang sudah lama bekerja di Padang Cermin yang menjadi sumber inspirasi kami untuk mencari tahu proses pembuatan kopi Lampung. Pada *scene* ini, kami diantar ke perkebunan kopi oleh Bapak Nurohman selaku kepala pengelola tempat wisata Punggung Naga dan seorang petani kopi disana, dan juga bapak Udin selaku penyalur biji kopi dan hasil pertanian lain dari kebun pertanian. Kemudian *videographer* kami mengambil adegan suasana perkebunan kopi ini. Kemudian Bapak Nurohman menjelaskan mengenai proses pemetikan dan pemilihan biji kopi supaya bisa diproses untuk menghasilkan kopi yang terbaik untuk diminum.

4.3. Scene 3 : Memasuki Pabrik El's Coffee

Pada *scene* ini kami memasuki pabrik El's *Coffee* di Lampung. *Scene* ini diambil pada pagi menuju siang hari, *videographer* mengambil adegan kami memasuki *Cafe* sekaligus pabrik milik El's *Coffee*. Lalu kami bertemu dan mewawancarai bapak Uut selaku penanggung jawab proses *roasting* di El's *Coffee Roastery* untuk mendapatkan beberapa informasi mengenai proses-proses pembuatan kopi Lampung.

4.4. Scene 4 : Proses Pembuatan Kopi

Pada *scene* ini kami melihat proses *roasting* kopi Lampung. *Scene* ini diambil setelah mendapatkan jawaban dari pertanyaan yang telah kami sampaikan, kemudian kami diajak oleh Bapak Uut menuju ke ruangan mesin *roasting coffee* yang terletak di tengah-tengah *cafe* tersebut. Bapak Uut kemudian memperlihatkan proses *roasting* kopi Lampung mulai dari proses penggorengan hingga menjadi bubuk siap minum. *Videographer* mengambil adegan proses *roasting coffee* dari awal hingga akhir. Keseluruhan proses akan dijelaskan kembali melalui *voice over*.

4.5. Scene 5 : Melihat Produk yang Diproduksi Oleh El's Coffee

Dalam *scene* ini, diawali dengan dipaparkannya berbagai macam jenis kopi yang diproduksi oleh El's *coffee*, mulai dari memperlihatkan berbagai biji-biji kopi yang sudah di *roasting*, kemudian kopi bubuk di dalam kemasan khas El's *coffee* dan berbagai pilihan menu di *café* tersebut.

4.6. Scene 6 : Closing Video dan Penutup

Sebagai *scene* terakhir, *scene* ini diambil dari kami memesan menu kemudian kami duduk sambil menunggu pesanan kami datang, *videographer* mengambil proses pembuatan kopi pesanan kami secara singkat dan setelah pesanan kami sudah datang, *videographer* mengambil adegan kami sedang menikmati menu pesanan kami. Video ini akan ditutup oleh *voice over* yang berisi pesan dan kesan kami setelah mengunjungi pabrik El's *coffee* menurut sudut pandang kami sebagai penikmat kopi dilanjutkan akan diisi dengan nama-nama yang terlibat dalam pembuatan video tersebut.