

## BAB IV

### DESKRIPSI HASIL STORYTELLING

#### 4.1. **Scene 1: Opening**

Pembukaan yang berupa narasi cerita mengenai situasi pandemi dan contoh nyata bisnis yang terdampak oleh pandemi yaitu Nusa Indonesian Gastronomy. Di *scene* ini akan dijelaskan sedikit mengenai Nusa dan Chef Ragil selaku *owner* dan *co-founder*.

#### 4.2. **Scene 2: Rekonstruksi Kuliner Indonesia oleh Chef Ragil Imam Wibowo**

*Scene* ini menampilkan *montage* dari *footage* façade Nusa, diiringi dengan alunan musik Jawa sebagai pembuka dari video *storytelling* kami.

#### 4.3. **Scene 3: Interview dengan Chef Ragil pt.1**

Sesi wawancara dengan narasumber kami yaitu Chef Ragil Imam Wibowo selaku *owner* dan *co-founder* dari Nusa Indonesian Gastronomy dimana di sesi ini membahas mengenai latar belakang dan asal usul Nusa, serta pandangan beliau akan kuliner Indonesia secara umum. Di ikuti dengan *clip footage* hidangan Warung Pasta.

#### 4.4. **Scene 4: A Closer Look into Nusa**

Berupa *montage* yang berisi desain dan interior dari restoran Nusa Indonesian Gastronomy yang diiringi dengan alunan music sebagai transisi ke sesi wawancara berikutnya.

#### 4.5. **Scene 5: Interview dengan Chef Ragil pt.2**

*Scene* wawancara dimana beliau menjelaskan mengenai ilmu gastronomi sebagai ilmu mengenai makanan yang paling *proper* dan ilmu ini yang digunakan sebagai dasar dari pembuatan hidangan di Nusa.

#### 4.6. **Scene 6: Locarasa**

Berupa *montage* yang menampilkan Locarasa sebagai salah satu bisnis gabungan yang beroperasi di Nusa sejak awal pandemi Covid-19.

#### 4.7. **Scene 7: Interview dengan Chef Ragil pt.3**

Beliau menjelaskan bahwa di Nusa teknik-teknik memasak yang digunakan di Nusa untuk mengasah hidangan Indonesia lebih baik lagi dari segi presentasi rasa, ditambah dengan *footage* hidangan dari Warung Pasta.

**4.8. Scene 8: Narasi pt.2**

Berupa narasi akan hal-hal berkesan selama proses pembuatan Nusa yang akan mempengaruhi *value* dan konsep dari Nusa.

**4.9. Scene 9 Interview dengan Chef Ragil pt. 4**

Berupa *scene* wawancara dimana Chef Ragil menceritakan hal-hal yang paling berkesan selama proses riset hidangan Indonesia yang bisa di tampilkan kembali dengan mempertahankan atau bahkan meningkatkan kualitasnya dari segi rasa dan presentasi. Selama proses riset, beliau juga menemukan banyak hidangan Indonesia yang perlu di ekspos lebih lagi.

**4.10. Scene 10: Interior Nusa**

Berupa *montage* yang menampilkan tampilan dari interior desain Nusa.

**4.11. Scene 11: Narasi pt. 3**

Berupa *scene* narasi akan harapan Chef Ragil terhadap ekspektasi dari konsumen Nusa dalam mengonsumsi hidangan Nusa dan kuliner Indonesia secara umum.

**4.12. Scene 12: Interview dengan Chef Ragil pt. 5**

*Scene* wawancara dimana beliau menekankan keinginannya agar masyarakat Indonesia bisa lebih menghargai kuliner tanah air dan bahwa kuliner Indonesia di Nusa bukanlah hidangan yang biasa ditemukan di restoran pada umumnya karena di Nusa hidangan yang disajikan lebih beragam dan kompleks; hal ini juga merupakan misi dari Nusa yaitu memperkenalkan keberagaman kuliner Indonesia yang sedemikian banyaknya.

**4.13. Scene 13: Interview dengan Konsumen**

Berupa *scene* wawancara dengan salah satu dosen program studi Bisnis Perhotelan yang pernah melakukan kunjungan ke Nusa Indonesian Gastronomy sebagai seorang konsumen.

**4.14. Scene 14: Façade**

Berupa *footage* dari *façade* Nusa diiringi dengan alunan musik Jawa.

#### 4.15. *Scene 15: Ending*

Narasi penutup dimana kami menyimpulkan hasil wawancara dengan Chef Ragil dan kami mendapatkan fakta bahwa kuliner Indonesia masih bisa di eksplor lebih lagi dan patut dilestarikan sebagai unsur budaya tanah air yang harus diteruskan antar generasi.

