BAB 4
DESKRIPSI HASIL STORY TELLING

4.1 Scene 1 : Pembuka Video

Scene ini memperlihatkan, suasana di Yogyakarta, Suasana di sekitar Tugu Yogyakarta. Kemudian di *scene* ini juga akan disertakan dengan *voice over* yang berkaitan dengan *scene*. Dalam *voice over* ini menjelaskan profil dari Kota Yogyakarta yang Terletak di bagian selatan Pulau Jawa, dan memiliki beragam julukan diantaranya adalah Kota Pelajar, Budaya, perjuangan hingga kota wisata. Scene ini disertai dengan alunan musik.

4.2 Scene 2 : Penjelasan Jalan Malioboro

Scene ini menjelaskan tentang kawasan di Jalan Malioboro, suasana di siang dan malam hari. Kemudian di *scene* ini juga akan disertakan *voice over* yang berkaitan dengan *scene*. Dalam *voice over* ini menjelaskan tentang salah satu ikon dari Kota Yogyakarta, yaitu Jalan Malioboro. Kawasan Malioboro terletak sangat strategis. Jalan Malioboro sangat populer bagi para wisatawan karena memiliki wisata belanja yang menarik dengan berbagai kerajinan lokal hingga pernak pernik dan banyak bangunan-bangunan bersejarah yang dijadikan destinasi wisata oleh pemerintah. Suasana Jalan Malioboro juga didukung dengan berbagai aktivitas Berkeliling dengan menaiki becak motor dan andong. Pada malam hari sepanjang jalan Malioboro Juga diramaikan oleh para seniman yang mengekspresikan kemampuannya seperti musik, pantomim, melukis dan lainnya.

4.3 Scene 3 : Wisata kuliner Sate Kere Mbah Suwarni

Didalam *Scene* ini memperlihatkan Sate kere Mbah Suwarni. Dalam *voice over* ini menjelaskan tentang Sate Kere Mbah Suwarni yang sudah ada sejak 1984. Penjelasan tentang sate kere merupakan sebutan untuk jajanan berbahan dasar jeroan sapi, khususnya bagian koyor atau lemak yang menempel pada daging. *Scene* ini juga memperlihatkan proses pemasakan sate kere Mbah Suwarni. Dalam *voice over* ini menjelaskan tentang sate kere Mbah Suwarni menjajakan sate kere menggunakan resep turun temurun yang tak berubah sama sekali. Sate kere Mbah

Suwarni menjual 3 jenis sate, yaitu, sate kere, sate ginjal dan sate daging. Proses pembuatan sate kere Mbah Suwarni masih tradisional.

4.4 Scene 4 : Wawancara dengan Pengelola Sate Kere Mbah Suwarni

Scene selanjutnya berisi wawancara dengan narasumber dari Sate Kere Mbah Suwarni yang telah berdiri sejak tahun 1984. Pada awalnya Mbah Suwarni membantu berjualan dari muda hingga sekarang dengan berjualan sate daging sapi. Sate kere ini menggunakan koyor dan sandung lamur sehingga berbeda dengan sate kere khas solo yang terbuat dari tempe gembus. Selain itu, Sate Kere Mbah Suwarni menjadi langganan Bapak Walikota Yogyakarta dan pernah mendapat pesanan untuk acara - acara penting di balai kota, reuni Bapak Walikota dan acara penting lainnya. Sate Kere Mbah Suwarni menghadapi masa pandemi dengan mematuhi protokol kesehatan dan menemani para polisi yang bertugas dalam mengontrol berbagai fasilitas umum.

4.5 Scene 5 : Persepsi Pengunjung terhadap Sate Kere Mbah Suwarni

Scene ini dijelaskan pendapat dari pengunjung terhadap wisata kuliner Sate Kere Mbah Suwarni yang menyajikan berbagai sate-satean yaitu sate koyor, sate daging, dan sate ginjal. Sate Kere Mbah Suwarni juga menjadi daya tarik karena penyajian yang masih tradisional dan berbeda dengan sate kere lainnya karena menggunakan Koyor dan Sandung Lamur. Selain itu, sate kere yang disajikan dengan porsi yang lebih besar dari sate kere lainnya. Pengunjung juga merekomendasikan untuk dapat menikmati sate kere khas Yogyakarta di Sate Kere Mbah Suwarni.

4.6 Scene 6 : Wisata Kuliner Gudeg Yu Djum

Dalam *Scene* ini memperlihatkan suasana Gudeg Yu Djum dengan penjelasan melalui voice over tentang Gudeg Yu Djum yang Gudeg Yu Djum masih mempertahankan cara memasak tradisional dengan memasak menggunakan kayu bakar. Selain dapat makan di tempat, Gudeg Yu Djum juga menjual paket Besek yang dapat menjadi oleh-oleh, Gudeg Kaleng dan Gudeg *Frozen* yang dapat bertahan lebih lama. Selanjutnya proses penyajian diatas piring rotan dan alas kertas yang membuat Gudeg Yu Djum terlihat tradisional.

4.7 Scene 7 : Wawancara dengan pengelola Gudeg Yu Djum

Pada bagian ini diisi dengan wawancara dengan narasumber dari Gudeg Yu Djum dengan berdirinya Gudeg Yu Djum sejak tahun 1951 oleh Djuwariyah atau lebih dikenal sebagai “Yu Djum”, dan telah dilanjutkan oleh anak dan cucu beliau sebagai penerusnya. Gudeg Yu Djum dikenal dengan cita rasa khas yang manis dan gurih sehingga menjadi daya tarik para wisatawan. Gudeg Yu Djum juga membuat berbagai inovasi seperti pembuatan gudeg dengan adanya proses pengawetan oleh uap dan produk kaleng. Sehingga dapat menjangkau wisatawan dari berbagai daerah dan memperkenalkan makanan khas Yogyakarta kepada masyarakat. Gudeg Yu Djum melakukan penjualan secara online sehingga dapat tetap beroperasi dan beradaptasi dengan masa pandemi Covid-19.

4.8 Scene 8 : Persepsi Pengunjung terhadap Angkringan Kopi Joss Lik Man

Scene ini dijelaskan pendapat dari pengunjung dalam proses wawancara terhadap wisata kuliner Gudeg Yu Djum. Gudeg Yu Djum juga menjadi daya tarik karena memiliki cita rasa khas Yogyakarta yang manis dengan proses pembuatan yang masih tradisional dan memiliki berbagai paket menu dan dapat dijadikan oleh - oleh. Selain itu, pengunjung juga merekomendasikan Gudeg Yu Djum karena memiliki citarasa yang khas dan berbeda dengan gudeg lainnya.

4.9 Scene 9 : Wisata Kuliner Angkringan Kopi Joss Lik Man

Scene ini memperlihatkan suasana Angkringan Kopi Joss Lik Man yang telah di pindahkan ke Selasar Malioboro dan proses penyajian kopi joss. Dalam voice over, dijelaskan Angkringan Kopi Joss Lik Man yang telah berdiri sejak 1960 serta kopi joss merupakan salah satu kuliner khas Yogyakarta dengan menyajikan kopi yang ditambahkan dengan arang panas. Kopi Joss juga memiliki khasiat dalam meredakan mual dan kembung. Dilanjutkan dengan memperlihatkan proses penyajian kopi joss yang masih tradisional. Angkringan Kopi Joss dengan memasak air panas menggunakan arang dan adanya pembakaran arang untuk disajikan ke dalam kopi sehingga memiliki cita rasa yang khas.

4.10 Scene 10 : Wawancara dengan pengelola Angkringan Kopi Joss Lik Man

Pada *Scene* ini diisi dengan penjelasan wawancara terhadap narasumber dari Angkringan Kopi Joss Lik Man dan menceritakan asal Mula terbentuknya Kopi Joss. Penyajiannya yang unik dengan menggunakan Arang Kayu Manis yang bertekstur keras dan dipanaskan lalu dicelupkan ke dalam kopi. Arang yang disajikan ke dalam kopi ini memiliki khasiat untuk meredakan mual dan kembung. Narasumber juga menjelaskan upaya yang dilakukan dalam menghadapi masa pandemi dengan membuka cabang di dekat tugu Yogyakarta. Dikarenakan fasilitas selasar Malioboro yang di bangun oleh pemerintah, Angkringan Kopi Joss Lik Man dipindahkan ke Selasar Malioboro bersamaan dengan angkringan kopi joss lainnya. Sehingga tempatnya kurang efektif dikarenakan terlalu ramai dan sempit. Selain memperluas jangkauan wisatawan, Angkringan Kopi Joss Lik Man juga ingin membantu penjualan dalam bertahan menghadapi masa pandemi Covid-19.

4.11 Scene 11 : Persepsi Pengunjung terhadap Angkringan Kopi Joss Lik Man

Scene ini dijelaskan pendapat dari pengunjung terhadap wisata kuliner Angkringan Kopi Joss Lik Man yang menyajikan berbagai sate-satean dengan porsi yang lumayan dan harga yang sangat terjangkau dibanding angkringan kopi joss lainnya. Kopi joss juga menjadi daya tarik karena penyajian yang unik dengan dicelupkan arang panas ke dalam kopi. Dikarenakan salah satu pengunjung menjelaskan bahwa iya tidak terlalu menyukai kopi, namun angkringan kopi memiliki rasa yang tidak terlalu manis dan pahit sehingga masih dapat dinikmati oleh pengunjung tersebut.

4.12 Scene 12 : Penutup Video

Scene ini diakhiri dengan penjelasan dari pemilihan tempat wisata kuliner yang dipilih berdasarkan wisata kuliner yang telah berdiri sejak lamanya dan sudah terkenal oleh para wisatawan. Selain itu ketiga wisata kuliner ini merupakan makanan ikonik khas Yogyakarta dan proses pembuatannya masih tradisional.