






BAB IV DESKRIPSI HASIL STORY TELLING

Untuk mengetahui hasil story telling, maka disusunlah beberapa adegan Adapun adegan story telling adalah sebagai berikut.

No	Total menit	Board	Tema	Naskah
1	00.00-00.18		(Menampilkan identitas story teller)	Scene: Menampilkan Logo Podomoro University, Tourismpreneur, dan juga Hotel Business Program yang kemudian dilanjutkan dengan scene Perjalanan Para Talent dari Kota Jakarta Menuju Kota Semarang, di iringi dengan Musik modern.
2	0.19-0.47		Perkenalan pusat kota Semarang: Simpang lima, beserta beberapa wisata pusat kota Semarang	Scene: Sesampainya di Semarang talent akan mengajak penonton untuk Melihat Kota Semarang dan Kesenangan Para Talent, Lalu menuju ke Simpang Lima Semarang yang merupakan pusat Kota Semarang, dimana talent melakukan vlogging. Lalu diselipkan juga footage-footage video, termasuk timelapse yang kemudian ditaruh voice over mengenai asal mula Kota Semarang. (Musik modern, saat voice over berganti menjadi alunan musik Jawa)

3	0.48-1.14		<p>Memperkenalkan beberapa Kudapan Semarang yaitu Wingko Babat, Soto Bangkong, Mie Siang Kie.</p>	<p>Menampilkan cuplikan footage video story Instagram dimana para talent sedang mencoba makanan khas Semarang yaitu soto bangkong dan mie siang kie.</p>
4	1.15-2.26		<p>Penyorotan Makanan Nasi Goreng Babat, Swikee dan Tahu Petis.</p>	<p>Menampilkan cuplikan footage video story Instagram dimana para talent sedang mencoba makanan khas Semarang, dan untuk tahu petis karena kami tidak ada pendokumentasian kami menampilkan video youtube dari Trans7 Official.</p>
5	2.27-3.32		<p>Suasana gang Lombok Semarang</p>	<p>Scene: Menunjukkan cuplikan tempat Gang Lombok Semarang beserta apa yang ada di daerah itu. Seperti restoran dan suasana di Gang Lombok. Pembukaan Para Talent mengenai Restaurant Lumpia Gang Lombok.</p>

6	3.35-4.14		Mewawancarai tokoh masyarakat	Scene: Melakukan Wawancara dengan Bapak Chandra Sebagai tokoh Masyarakat sekitar Lunpia Gang Lombok, scene diselingi Dengan sorotan Restaurant Lunpia Gang Lombok
7	4.30-6.17		Pembuatan Lunpia Gang Lombok serta penghargaan yang didapat	Scene: Meliputi Cara Pembuatan Lunpia Gang Lombok, serta Meliputi beberapa Penghargaan yang tertera dipajang Restaurant Lunpia Gang Lombok.
8	6.23-.8.08		Cuplikan para talent meng review Lunpia gang Lombok	Narasi: “ Nah, sekarang Tepat Pukul jam 5 sore, waktunya Mengambil pesanan Lunpia Gang Lombok, ternyata masih ramai juga loh.. Yuk, Kita coba bagaimana sih Lunpia Gang Lombok ini.. let’s go! ” Scene : Talent Mereview makanan Lunpia Gang Lombok, dengan menjelaskan Keunikan makanan Lunpia Gang Lombok, Mulai dari Rasa rebung yang tidak amis dan juga saus lunpia yang berbeda.

9	8.15-9.54		Wawancara “Bapak Untung” selaku pemilik Lupia Gang Lombok	Scene: Melakukan Wawancara dengan Bapak Untung Sebagai Pemilik generasi ke 4 Lunpia Gang Lombok , Para Talent menanyakan beberapa pertanyaan mengenai Rumusan Masalah yaitu :
10	10.06-10.30		Wawancara Mas Ilham sebagai pekerja Lunpia Gang Lombok	Scene: Melakukan Wawancara dengan Mas Ilham Sebagai salah satu pekerja di Lunpia Gang Lombok, Para Talent menanyakan mengenai: Berapa tahun mas Ilham Bekerja di Lunpia Gang Lombok? Harapan mas Ilham kedepannya bagi Lunpia Gang Lombok sendiri?
11	10.33-11.05		Harapan bagi Lunpia Gang Lombok	Scene: Menanyakan harapan untuk keberlangsungan Lunpia Gang Lombok kedepannya
12	11.06-12.02		Closing video	Scene: Menyorot beberapa tempat wisata seperti Pelabuhan, Kota Lama, dan juga perjalanan balik menuju Jakarta dengan voice over.
13	12.03-12.33	<p>Team Production: Fransiska Anastasya Desikawati Charris Mas Billie</p> 	End Credit	Special thanks and behind Lunpia Gang Lombok team

4.1 Adegan – Adegan dalam story telling Lunpia Gang Lombok

4.1.1 Adegan 1: Menampilkan identitas storyteller

Scene: Menampilkan Logo Podomoro University, Tourismpreneur, dan juga Hotel Business Program yang kemudian dilanjutkan dengan scene Perjalanan Para Talent dari Kota Jakarta Menuju Kota Semarang, di iringi dengan Musik modern.

4.1.2 Adegan 2: Perkenalan pusat kota semarang: Simpang lima) beserta beberapa wisata pusat kota Semarang

Scene: Sesampainya di Semarang talent akan mengajak penonton untuk Melihat Kota Semarang dan Kecerutan Para Talent, Lalu menuju ke Simpang Lima Semarang yang merupakan pusat Kota Semarang, dimana talent melakukan vlogging. Lalu diselingi juga footage-footage video, termasuk timelapse yang kemudian ditaruh voice over mengenai asal mula Kota Semarang. (Musik modern, saat voice over berganti menjadi alunan musik Jawa)

4.1.3 Adegan 3: Sejarah dan asal usul Klenteng Sam po kong

Scene: Penyorotan Klenteng Sam Poo Kong, Dimana Klenteng Sam Poo Kong merupakan Klenteng yang cukup terkenal di Kota Semarang. Dalam scene 3, Para Talent menyempatkan diri Untuk Berdoa, dengan menyalakan Hio dan juga Meliputi Dinding sejarah nya Jenderal Cheng Ho memasuki Kawasan Indonesia, yaitu Kota Semarang.

4.1.4 Adegan 4: Penyotoran khusus klenteng tay kak sie

Scene: Penyorotan Klenteng Tay Kak Sie dengan sinematik dan juga dentuman musik Tionghoa yang khas ditampilkan disini, berlanjut ke penamaan gang lombok sendiri

Narasi: (Voice Over) Sebelum menjadi pemukiman, daerah ini merupakan ladang cabai. Nama Gang Lombok sendiri dipilih untuk mengingat bahwa dulunya disini merupakan ladang cabai selepas kepindahan Klenteng Kwan Im Teng yang

sekarang berganti nama menjadi Klenteng Tay Kak Sie. Klenteng Kay Tak Sie sendiri masih aktif dan digunakan oleh masyarakat Buddha yang beraliran Tri Dharma.

4.1.5 Adegan 5: Suasana Gang Lombok Semarang

Scene: Menunjukkan cuplikan tempat Gang Lombok Semarang beserta apa yang ada di daerah itu. Seperti restoran dan suasana di Gang Lombok. Pembukaan Para Talent mengenai Restaurant Lunpia Gang Lombok.

Narasi: “Nah, Sekarang kita sudah berada di Gang Lombok, Sekarang kita tepat jam 11.45 kita mau pesan dulu gais, wah rame sekali yaaaa.. ! Yuk Mari lihat Seperti apa Lunpia Gang Lombok khas Semarang !”

4.1.6 Adegan 6: Pembuatan Lunpia Gang Lombok serta penghargaan yang didapat

Scene: Meliputi Cara Pembuatan Lunpia Gang Lombok, serta Meliputi beberapa Penghargaan yang tertera dipajangan Restaurant Lunpia Gang Lombok.

4.1.7 Adegan 7: Mewawancarai tokoh masyarakat

Scene: Melakukan Wawancara dengan Bapak Chandra Sebagai tokoh Masyarakat sekitar Lunpia Gang Lombok, scene diselingi Dengan sorotan Restaurant Lunpia Gang Lombok

4.1.8 Adegan 8: Cuplikan para talent meng review Lunpia gang Lombok

Narasi: “ Nah, sekarang Tepat Pukul jam 5 sore, waktunya Mengambil pesanan Lunpia Gang Lombok, ternyata masih ramai juga loh.. Yuk, Kita coba bagaimana sih Lunpia Gang Lombok ini.. let’s go! ”

Scene : Talent Mereview makanan Lunpia Gang Lombok, dengan menjelaskan Keunikan makanan Lunpia Gang Lombok, Mulai dari Rasa rebung yang tidak amis

dan juga saus lunpia yang berbeda.

4.1.9 Adegan 9: Wawancara “Bapak Untung” selaku pemilik Lunpia Gang Lombok

Scene: Melakukan Wawancara dengan Bapak Untung Sebagai Pemilik generasi ke 4 Lunpia Gang Lombok , Para Talent menanyakan beberapa pertanyaan mengenai Rumusan Masalah yaitu :

Bagaimana asal usul serta perkembangan Lunpia Gang Lombok di Semarang?

Dari hasil survey saat berada di kota Semarang, mendapatkan kesimpulan bahwa, Kota Semarang masih mengandalkan makanan tradisional, sebagai daya tarik Wisata dalam bidang makanan dan juga tempat wisata. Banyak makanan seperti Lunpia, Wingko Babat yang masih menjadi pusat kuliner dibandingkan makanan modern seperti yang ada sekarang. Lunpia Gang Lombok mempunyai daya Tarik sendiri, dimana asal usul Lunpia Gang Lombok sendiri mempunyai sejarah yang dapat disangkutkkan dengan adanya asal usul masuknya jendral Cheng ho, dimana terdapat akulturasi Kudapan tempoe dulu yaitu perpaduan antara Tionghoa dengan Indonesia

Bagaimana proses pembuatan Lunpia Gang Lombok Khas Semarang ?

Dari hasil dokumentasi video yang didapatkan, Para Talent mendapatkan cara pembuatan Lunpia Gang Lombok, dimana pembuatan yang begitu sederhana, terdapat beberapa unsur makanan dalam pembuatan yaitu Rebung (bambu) sebagai signature Lunpia Gang Lombok sendiri, dimana Lunpia Gang Lombok sangat terkenal dengan Rebung (bambu) yang Tidak amis, dimana sudah dijelaskan dalam video untuk mendapatkan Rebung / bambu yang tidak amis ialah dengan Mencuci bersih Rebung dengan baik dan juga berkali-bali sehingga benar- benar bersih. Lalu bahan yang ditambahkan dalam Lunpia gang Lombok sendiri Terdapat Telur, serta daging ayam cincang dimana telur dan ayam cincang sendiri di masak dengan ditumis satu – persatu digabungkan Bersama Ketika semua sudah lengkap. Setelah

ditumis Bersama, selanjutnya dibungkus dengan Kulit lunpia yang lembut dan juga pembuatan Kulit Lunpia selalu Segar (fresh) setiap harinya sehingga Ketika dibungkus tidak pecah, dan jika dikonsumsi dengan jarak yang lama, kulit lunpia sendiri tidak keras dan masih tetap lembut, baik Lunpia Goreng maupun Lunpia Basah.

Bagaimana cara mempromosikan Lunpia Gang Lombok Khas Semarang?

Dalam Teknik mempromosikannya sendiri, ternyata Lunpia Gang Lombok, tidak pernah mempromosikan atau mengundang para Influencer untuk meliputi Lunpia Gang Lombok. Yang membuat Lunpia Gang Lombok terkenal ialah para Konsumen Lunpia Gang Lombok sendiri melalui Media social, ataupun melalui Para Masyarakat sekitar hingga Kota Semarang sendiri.

4.1.10. Adegan 10: Wawancara Mas Ilham sebagai pekerja Lunpia Gang Lombok

Scene: Melakukan Wawancara dengan Mas Ilham Sebagai salah satu pekerja di Lunpia Gang Lombok, Dan Mas Ilham dalam wawancara ini mengatakan bahwa Mas Ilham senang bisa bekerja untuk Lunpia Gang Lombok dan beliau mengatakan proses pemasakan Lunpia Gang Lombok juga tidak lah susah, Beliau juga berharap kedepannya, Lunpia gang Lombok bisa semakin sukses kedepannya dan bisa menarik perhatian lebih banyak pelanggan lagi, mau di luar kota ataupun di dalam kota Semarang.

4.1.11 Adegan 11: Perkenalan Pusat pusat Wisata kota Semarang

Scene: Menunjukkan Tempat Kota Semarang, yaitu Lawang sewu, benteng ambarawa dan juga Pelabuhan di Kota Semarang

4.1.12 Ucapan Terimakasih

Scene : Dalam Scene ini Para Talent Kembali Mengulik Tentang Kudapan Tempo doeloe yaitu Lunpia Gang Lombok khas Semarang. Para Talent menggunakan Voice over dan juga Mencuplikkan Video berupa Perjalanan Balik menuju Jakarta Narasi : “ hai apa kabar? semoga selalu sehat ya! Dengan berakhirnya video ini, semoga semakin banyak kuliner semarang yang diexplore dan dicoba oleh masyarakat, Para Talent harap lunpia gang lombok ini hanya awal mula perjalanan wisata kuliner di indonesia. Lunpia gang lombok, salah satu lunpia legendaris yang masih mempertahankan citra rasanya sejak dulu dan tetap bertahan hingga saat ini.

Lunpia, ternyata merupakan akulturasi dari tionghoa dan jawa, dan berawal dari kisah cinta Tjoa Thay Joe dan Mbok Warsih. Nah, cerita dibalik lunpia gang lombok ini juga tidak kalah menarik bukan?

So, thank you semarang for this amazing memory. see you when i see you!”

4.2 Hasil Story Telling Lunpia Gang Lombok

Berdasarkan berbagai macam adegan dalam pembuatan story telling serta hasil dari wawancara, maka dapat dikatakan bahwa kota semarang memiliki berbagai macam makanan tradisional sebagai daya tarik wisata khususnya di bidang kuliner, selain itu Kota Semarang juga memiliki berbagai macam destinasi wisata. Berbicara mengenai kuliner, maka Kota Semarang memiliki kuliner yang khas seperti lunpia, wingko babat dan yang lainnya. Lunpia semarang merupakan salah satu kuliner yang samapai sekarang masih banyak digemari oleh masyarakat luas. salah satunya adalah lunpia gang Lombok.

Dari semua adegan yang sudah dibuat, menyimpulkan bahwa Kota Semarang masih mengandalkan makanan tradisional, sebagai daya tarik Wisata dalam bidang makanan dan juga tempat wisata. Banyak makanan seperti Lunpia, Wingko Babat yang masih menjadi pusat kuliner dibandingkan makanan modern seperti yang ada sekarang. Lunpia Gang Lombok mempunyai daya Tarik sendiri, dimana asal usul Lunpia Gang Lombok sendiri mempunyai sejarah yang dapat disangkutkkan dengan adanya asal usul masuknya jendral Cheng ho, dimana terdapat

akulturasi Kudapan tempoe dulu yaitu perpaduan antara Tionghoa dengan Indonesia/

Klenteng Sam Poo Kong, Dimana Klenteng Sam Poo Kong merupakan Klenteng yang cukup terkenal di Kota Semarang. Dalam scene ini memberikan rasa hormat kepada Klenteng Sam Poo Kong sebagai salah satu pusat tempat wisata di Kota Semarang. Saat adegan Penyorotan Lunpia Gang Lombok, para talent mendapati bahwa Lunpia gang Lombok memang pusat Lunpia di Kota Sematang dikarenakan betapa ramainya saat mereka tiba di tempat tersebut. Lalu dari hasil kamu Mewawancarai Pak Chandra sebagai security di Lunpia Gang Lombok dan berharap Lunpia Gang Lombok bisa tetap menjadi Pusat Lunpia di Kota Semarang. Lalu para talent, juga mendapati Lunpia Gang Lombok memang enak dan sangat layak untuk dibeli. Didapati dari Pak Untung selaku Pemilik Lunpia Gang Lombok, Kalau lunpia Gang Lombok memang sudah seperti ini dari jalan generasi pertama, tapi mengenai beberapa kerugian saat di masa masa pandemic Covid -19. Begitu juga info dari Mas Ilham selaku pekerja di Lunpia Gang Lombok kalau dia senang bekerja disana dan berharap kalau Lunpia Gang Lombok bisa tetap sukses kedepannya.

Para Talent juga berhasil mendapatkan cara pembuatan Lunpia Gang Lombok, dimana pembuatan yang begitu sederhana, terdapat beberapa unsur makanan dalam pembuatan yaitu Rebung (bambu) sebagai signature Lunpia Gang Lombok sendiri, dimana Lunpia Gang Lombok sangat terkenal dengan Rebung (bambu) yang Tidak amis, dimana sudah dijelaskan dalam video Para Talent, untuk mendapatkan Rebung / bambu yang tidak amis ialah dengan Mencuci bersih Rebung dengan baik dan juga berkali-kali sehingga benar- benar bersih. Lalu bahan yang ditambahkan dalam Lunpia gang Lombok sendiri Terdapat Telur, serta daging ayam cincang dimana telur dan ayam cincang sendiri di masak dengan ditumis satu – persatu digabungkan Bersama Ketika semua sudah lengkap. Setelah ditumis Bersama, selanjutnya dibungkus dengan Kulit lunpia yang lembut dan juga pembuatan Kulit Lunpia selalu Segar (fresh) setiap harinya sehingga Ketika dibungkus tidak pecah, dan jika dikonsumsi dengan jarak yang lama, kulit lunpia

sendiri tidak keras dan masih tetap lembut, baik Lunpia Goreng maupun Lunpia Basah.

Dalam mempromosikan Lunpia Gang Lombok, ternyata, tidak pernah mempromosikan atau mengundang para Influencer untuk meliputi Lunpia Gang Lombok. Yang membuat Lunpia Gang Lombok terkenal ialah para Konsumen Lunpia Gang Lombok sendiri melalui Media social, ataupun melalui Para Masyarakat sekitar hingga Kota Semarang sendiri.

