

LAMPIRAN 1

Kuesioner Survei

Kisah Soto Kuning Pak Bongkok

Jenis Kelamin *

- Perempuan
- Laki - Laki

Umur *

- 17 - 25 Tahun
- 26 - 34 Tahun
- 35 - 43 Tahun
- Lainnya

Pekerjaan *

- Mahasiswa
- Karyawan Swasta
- Wirausaha
- Lainnya

Penghasilan *

- < Rp 2.000.000,00
- Rp 2.000.000,00 - Rp 4.000.000,00
- Rp 4.000.000,00 - Rp 6.000.000,00
- > Rp 6.000.000,00
- Memilih untuk tidak menjawab



Pernahkah anda pergi ke Bogor ? *

- Pernah
- Tidak Pernah

...

Apakah anda tahu jalan suryakencana ? *

- Tahu
- Tidak Tahu

...

Pernahkah anda berwisata kuliner di jalan suryakencana ? *

- Pernah
- Tidak Pernah

...

Pernahkah anda makan Soto Kuning Bogor ? *

- Pernah
- Tidak Pernah

Pernahkah anda mendengar tentang sejarah Soto Kuning Bogor ? *

- Ya
- Tidak

Pernahkah anda makan Soto Kuning Bogor Pak Bongkok ? *

- Ya
- Tidak

Pernahkah anda mendengar tentang Soto Kuning Pak Bongkok ? *

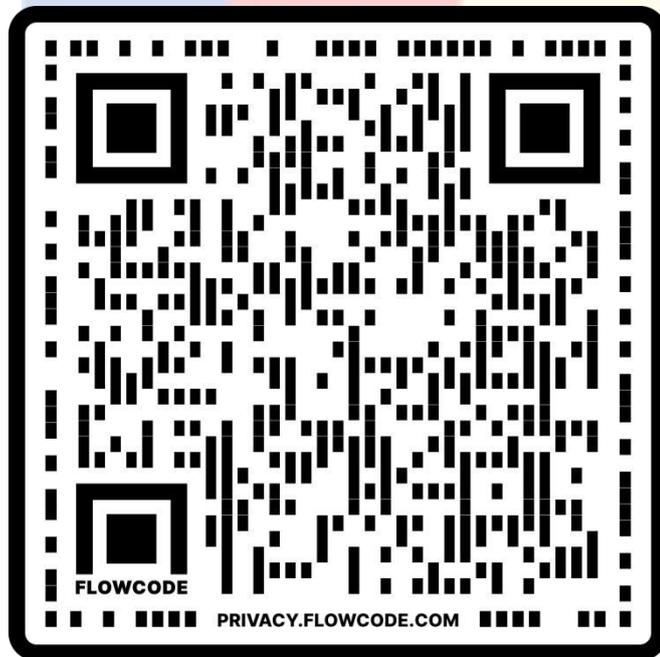
- Ya
- Tidak

LAMPIRAN 2

Video Storytelling

Berikut di bawah ini merupakan *link* dan *QR Code* untuk menampilkan video dari *Capstone Project* ini.

<https://drive.google.com/file/d/1Um0MezRCkHtFXRj5KnIx9xO91-thJzs1/view>



LAMPIRAN 3

Script Storytelling

K: Kevin

S: Sherina

P: Pengelola soto kuning Pak Bongkok

L1: Langganan 1

L2: Langganan 2

L3: Langganan 3

Scene 1: Opening

Kevin sampai di Kota Bogor tepatnya di jalan Surya Kencana.

K: Si Kota Hujan, Bogor. Sebuah kota besar di mana berbagai macam tradisi yang melebur dengan masyarakat tersimpan dengan rapih. Kota Bogor menjadi salah satu destinasi pilihan bagi siapapun yang mencintai cerita sejarah di balik tempat yang melegenda di kota ini.

K: Kebetulan, hari ini saya sedang berada disalah satu tempat paling legendaris di Kota Bogor yaitu, Jalan Suryakencana.

K: Ornamen-ornamen yang begitu autentik nan kuno membuat saya tidak berhenti menjepret setiap sudut jalan ini dengan kamera saya.

Scene 2 : Pertemuan dengan rekan

Kevin bertemu Sherina dan memulai perjalanan mereka.

K: Jalan jalan sendiri kurang lengkap rasanya. Kali ini saya akan ditemani dengan rekan saya yang akan menemani saya menjelajah kota ini.

S: Duh, Mana ya Kevin.

K: Nah itu dia rekan saya, Hai Sherin!

S: Hai kevin, wah akhirnya kita ketemu juga ya setelah sekian lama. Yuk langsung aja kita menelusuri jalan-jalan kita!

S: Aku sering banget loh jalan-jalan ke Bogor, kalau kamu sering? Atau jangan jangan belum pernah ke Bogor?

K :Pernah dong pastinya, tapi kesini cuma foto-foto aja. Akulturasi budaya yang tak terelakkan melahirkan daya tarik tersendiri bagi kota Bogor. Salah satunya adalah kulinernya.

S: Ke Bogor tuh harus banget cobain kulinernya. Di sini tuh enak-enak banget apalagi di jalan Surya Kencana ini.

S: Aku haus banget nih Eh.. ada yang jual es Jeruk, Beli yuk.

K: Yuk, aku juga deh.

S :Kevin... Kevin...fotoin aku

donggg..... K: Oke... siap yaa, 1...2...3...

Scene 3: Rekomendasi Kuliner Favorit

Kevin merasa lapar, Sherina menunjukan lokasi kuliner legendaris favoritnya.

K: Eh ada yang jual bubur... Makan yuk aku laperr...

S: Wah salah tuh kalau ke bogor makan bubur, sini aku tunjukin makanan favorit aku kalau ke Bogor. Ayok ikutin aku!

Scene 4: Soto Kuning Pak Bongkok

Sherina menunjukan Soto Kuning Pak Bongkok.

S: Nah kalau ke Bogor tuh makannya ini. Soto kuning Pak Bongkok! Udah cobain aja langsung. Yuk kita pesan!

Scene 5 : Menyantap Soto Kuning

Sherina dan Kevin menyantap soto kuning Pak Bongkok.

K: Enak banget sih soto kuning ini, rempahnya, santannya dan dagingnya, melebur jadi satu.

S: Benar kan. Enak kan. Gak salah dong aku ngajak kamu kesini.

K: Aku jadi penasaran... Gimana sih pendapat pelanggan yang lain tentang soto kuning ini... sama gak ya kayak aku...

K: aku juga penasaran tentang soto kuning ini, Aku mau Tanya-tanya ah sama pegelolanya.

K: Jadi penasaran cara buatnya.. Pak, ajarin kami cara buatnya dongg kok bisa enak bangettt

Scene 6: Wawancara dengan pengelola Soto Kuning Pak Bongkok

Wawancara terhadap Pengelola soto kuning Pak Bongkok

P: Nama asli Pak bongkok Bapak Suhandi. Terus nama asli keponakan Ahmad Tajudin Alias Abah Udi Nama saya sendiri Mulyadi .

K: Bongkok Ini sebenarnya sudah buka dari kapan sih?

P: Bukanya sih dari tahun 78 Udah lama dari kakek.

K: Berarti Bapak ini hanya Penerusnya ya?

P: Yah generasi ketiga.

K: Awalnya pas buka sudah di sini pak?

P: Awalnya dulu nggak di sini. Dulu sempat kakek keliling-keliling.

K: Kemana aja tuh pak?

P: Dari pertama pokoknya patokannya di sini, terus ke pasar Bogor, Tinești, itu aja ke rumah-rumah.

K: Akhirnya sampai *stay* di jalan Surya Kencana ini ?

P: Iya.

K: Berarti *stay* di Jalan Surya Kencana ini Bapak tau nggak sih semenjak tahun berapa ?

P: *Stay*nya sih tahun 80an.

K: Oh, 80an ya.

K: Nah kita nih mau nanya apa sih yang membedakan Soto kuning Pak Bongkok dengan soto kuning lainnya. Apakah ada kekhasan sendiri atau bagaimana?

P: Ada sih yang ngebedain, ada yang pakai susu , ada yang pakai kacang kedelai. Ya bedanya di rempah-rempahnya .

K: Kalau Soto Kuning Pak Bongkok sendiri spesialnya apa ?

P: Nggak dicampur susu nggak dicampur apa-apa , kita santan asli

K: Kisarannya paling murah sampai yang paling mahal itu berapa sih Pak?

P: Rata sih Masalah harga. Pokoknya kita jual Rp12.000/Potong daging. Jadi bebas mau ambil berapa potong.

K: Untuk proses memasak daging nya ini dibutuhkan waktu berapa lama Sampai siap dijual?

P: Untuk siap dijual sih masak daging sampai 4 jam ya.

K: Masaknya jam berapa pak ?

P: Masak kita dari jam 2 pagi.

K: Dagangnya di jam berapa Pak?

P: Kita jualnya jam 06.30.

K: Setengah tujuh pagi mulai dagang sampai jam berapa Pak?

P: Sampai jam 1 siang .

K: Tiap hari buka pak? Hanya tutup di hari libur tertentu saja ya pak?

P: ya betul.

K: Kalau lagi puasa seperti ini pak? Sama saja?

P: Sama saja setiap hari.

K: Tapi mungkin ada penutupnya ya pak?

P: Iya.

K: Pak awalnya kenapa memilih soto kuning? Kenapa tidak yang lain?

P: Yang lainnya ada tetapi kita yang kencangnya ya soto kuning. Kita udah pernah coba jual mie ayam bakso.

K: Selama bisnis ini , Apakah pernah ada jatuhnya? Seperti sepi gitu?

P: Ada jatuhnya pada saat virus Corona waktu itu. Omset tidak ada 70%.

K: Kita kan lagi ngomongin omset nih pak, dalam sehari kira-kira omsetnya berapa gitu?

P: Kalau dari hari Senin sampai Jumat kira-kira 2 juta. Kalau Sabtu malam Minggu kita dapat 5 juta sampai 6 juta.

K: Lumayan signifikan ya pak perbedaannya. Dengan keuntung segitu, apakah Bapak merasa cukup banyak?

P: Alhamdulillah cukup .

K: Pak bongkok itu siapa sih Pak?

P: Pak bongkok itu kakek.

K: Kenapa disebut nya Pak bongkok?

P: Sejarahnya itu dulu dia sering jualan pakai pikulan. Dulu mah kan enggak pakai roda, pakainya pikulan. Jadi karena sering mikul akhirnya Bongkok. Itu juga dipanggilnya sama yang lain sama langganan. Nama aslinya Suhandi.

K: Berarti pencetus awalnya kakek ya pak?

P: Iya lalu diturunkan ke anaknya. Saya cucu keponakannya .

Scene 6 : Wawancara dengan pelanggan Soto Kuning Pak Bongkok
Wawancara Langganan

K: Halo kak boleh minta waktunya sebentar?

L1& L2: Ya boleh.

K: Boleh dikenalin namanya siapa dan dari mana?

L1: Mul dari Bogor.

L2: Alek dari Jakarta.

K: Sebelumnya mau nanya sebenarnya udah sering belum sih ke Soto Pak Bongkok ini?

L1: Sering.

L2: Kalau gua sih baru pertama kali, diajak sama dia.

K: Sekarang udah coba bagaimana rasanya?

L1&L2 : Enak.

K: Paling suka Bagian apanya? kan ada daging atau paru?L1:

Kalau gue sih sukanya paru sama perkedel .

L2: Soto dagingnya.

K: Kenapa sih suka sama Soto Pak Bongkok ini ?

L1: Rasanya enak terus dia bukanya juga pagi.

L2: Bukanya pagi, Gue orangnya *morning person* banget. Pagi harus makan. Nah ini yang baru buka Jam 6.30 ya udah gue samperin aja.

K: Dikenalin namanya siapa dan dari mana ? L3:

Saya hernes, dari Jakarta tetapi asli dari sini.K :

Tinggal di Bogor ?

L3: Tinggal di Jakarta.

K: Mau nanya-nanya sedikit boleh tentang Soto Pak Bongkok?

L3: Boleh boleh.

K: Sudah sering ke Soto Pak bongkok?

L3: Udah sering banget.

K: Dari tahun berapa?

L3: Saya udah makan dari saya kecil sih. Orang tua dulu sudah ngajak saya makan ke sini. Sekarang saya sudah punya anak tiga.

K: Terus masih suka sama Soto Pak Bongkok ini ?

L3: Cocok aja ya, emang udah cocok secara rasa. Rasanya enak, dagingnya empuk, bumbunya pas , yang dagang juga mantap. Kalau ke sini biasa kita pesan dulu karena kalau tidak kehabisan terus.

K: Kalau ke sini bagian apa sih yang dipesan terus?

L3: Kalau kita keluarga favorit babat sama kikil.

K : Kalau dari segi harga Apakah *value for money*?

L3: Menurut saya nggak mahal ya. Cocok di kantong. Terus kan kita juga bisa belinya per potong, jadi kalau mau irit dan hemat dan kalau lagi mau pesta ya pesannya banyakan.

Scene 7 : Closing

Perpisahan Sherina dan Kevin.

K: Wah Sherin! Seneng banget rasanya ya hari ini kita bisa jalan-jalan sekaligus belajar banyak tentang sejarah Soto Kuning Pak Bongkok ini. Makasih ya Sherina!

S: Sama-sama kevin. Lain kali yuk balik lagi ke sini.

K : Sip! Berkabar ya!

LAMPIRAN 4

Storyboard



Project Name:
Soto Kuning Pak Bongkok



STORYBOARD

Produce By:
Sherina Alicia
Kevin Justin

Capstone Project Storytelling



Podomoro University

Adegan 1 Opening



1



Shoot: Long Shoot
Scene: Location Introduction
Action: Cinematic kawasan
Kota Bogor
Durasi: 30 detik



2

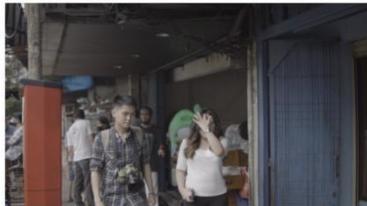


Shoot: Medium Shoot
Scene: Opening by Host
Action: Cinematic kawasan Surya
Kencana
Durasi: 30 detik

Adegan 2 Pertemuan dengan Rekan



3



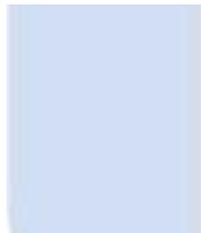
Shoot: Medium Shoot
Scene: Meet Co-Host
Action: Pertemuan dengan rekan di Jalan Surya Kencana
Durasi: 30 detik



4



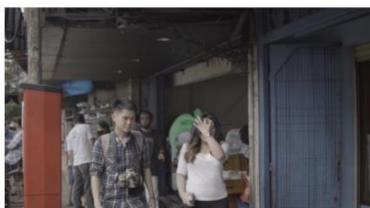
Shoot: Medium Shoot
Scene: Talk
Action: Perjalanan Host and Co-Host di Jalan Surya Kencana
Durasi: 30 detik



Adegan 3 Rekomendasi Kuliner Favorit



5



Shoot: Medium Shoot
Scene: Talk
Action: Menuju Tempat Kuliner
Durasi: 30 detik



6



Shoot: Medium Shoot
Scene: Location Introduction
Action: Berkunjung ke kedai Soto Kuning Pak Bongkok
Durasi: 30 detik

Adegan 4 Soto Kuning Pak Bongkok



7



Shoot: Short Shoot
Scene: Food Introduction
Action: Mengenalkan Soto Kuning Pak Bongkok ke Host
Durasi: 30 detik



8



Shoot: Medium Shoot
Scene: Food Tasting
Action: Mencicipi Soto Kuning Pak Bongkok
Durasi: 30 detik



Adegan 5 Wawancara dengan Pengelola Soto Kuning Pak Bongkok



9



Shoot: Medium Shoot
Scene: Talk
Action: Review setelah mencicipi Soto Kuning
Durasi: 1 menit

10



Shoot: Medium Shoot
Scene: Interview
Action: Shoot wawancara dengan Abah Udi
Durasi: 2 - 4 menit



Adegan 6 Proses pembuatan Soto Kuning



13



Shoot: Short Shoot
Scene: Location Introduction
Action: Perjalanan ke tempat produksi Soto Kuning
Durasi: 1 - 2 menit

14



Shoot: Medium Shoot
Scene: Cooking Demo
Action: Shoot pembuatan Soto Kuning Pak Bongkok
Durasi: 1 - 2 menit



Adegan 7 Proses Bisnis Soto Kuning Pak Bongkok



15



Shoot: Medium Shoot
Scene: Interview
Action: Shoot wawancara dengan Abah Udi
Durasi: 2 - 4 menit





Adegan 8 Wawancara dengan Petanggan Soto Kuning Pak Bongkok



15



16



Shoot: Medium Shoot
Scene: Interview
Action: Shoot wawancara dengan Narasumber 1 & 2
Durasi: 2 - 4 menit

Shoot: Medium Shoot
Scene: Interview
Action: Shoot wawancara dengan Narasumber 3
Durasi: 1 - 3 menit



Adegan 8 Closing



16



Shoot: Medium Shoot
Scene: Closing
Action: Cinematic aktivitas di Jalan Surya Kencana
Durasi: 30 detik

