

DAFTAR ISI

PERNYATAAN ORISINALITAS DAN BEBAS PLAGIAT	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN PERBAIKAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KERYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS	v
ABSTRAK	vi
<i>ABSTRACT</i>	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	4
1.3. Tujuan Penulisan.....	4
1.4. <i>Target Audience</i>	4
BAB II GAMBARAN UMUM OBYEK STORY TELLING.....	5
2.1. Jenis Produk.....	5
2.2. Lokasi/Tempat	5
2.3. Lama Berkecimpung Di Dunia Kuliner.....	6
2.4. Keunggulan Produk	7
BAB III SKENARIO PELAKSANAAN OBSERVASI LAPANGAN	8
3.1. Skenario Alur Cerita Dan Pesan	8
3.2. <i>Rancangan</i> Pelaksanaan Observasi Lapangan.....	8
3.3. <i>Rundown</i> Pelaksanaan Observasi.....	9
3.4. Data Dan Informasi Yang Akan Diperoleh	10
3.5. Pemilihan Dan Analisis Data	11
3.6. Penyusunan <i>Script</i> dan <i>Storyboard</i>	12
3.7. Pelaksanaan <i>Shoot</i>	16

3.8. Sinkronisasi Cerita Dan <i>Shoot</i>	16
3.9. <i>Editing</i>	16
BAB IV DESKRIPSI HASIL	17
4.1. <i>Scene</i> 1: Pembukaan suasana kota Bandung dan kata pembuka mengenai kota Bandung dari pengamat kuliner	19
4.2. <i>Scene</i> 2: Pendapat dari penikmat kuliner mengenai “3 syarat yang harus ada pada makanan legendaris”	19
4.3. <i>Scene</i> 3: Transisi dari penjelasan pengamat kuliner ke proses, alat dan bahan baku dalam pengolahan Perkedel Bondon	19
4.4. <i>Scene</i> 4: Wawancara dengan karyawan yang sudah bekerja lama di Perkedel Bondon	19
4.5. <i>Scene</i> 5: Kumpulan <i>scene</i> Kota Bandung pada saat senja hingga malam hari dan juga aktifitas pengolahan Perkedel Bondon pada malam hari	19
4.6. <i>Scene</i> 6: Wawancara dengan pegawai yang sedang bekerja mengolah adonan kentang sebelum diolah lebih lanjut	20
4.7. <i>Scene</i> 7: Suasana dapur tempat pengolahan Perkedel Bondon pada malam hari	20
4.8. <i>Scene</i> 8: Wawancara dengan pemilik usaha Perkedel Bondon (generasi ketiga)	20
4.9. <i>Scene</i> 9: Kumpulan <i>scene</i> proses penggorengan Perkedel Bondon.	20
4.10. <i>Scene</i> 10: Wawancara dengan pemilik usaha Perkedel Bondon (generasi ketiga)	20
4.11. <i>Scene</i> 11: Adegan penggorengan perkedel di dapur	20
4.12. <i>Scene</i> 12: Wawancara dengan pelanggan	20
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	21
5.1. Kesimpulan	21
5.2. Saran	21
5.3. Rekomendasi	22
DAFTAR PUSTAKA	23
LAMPIRAN – LAMPIRAN	24