

BAB III

SKENARIO PELAKSANAAN OBSERVASI LAPANGAN

3.1 Story Line

Projek video *storytelling* ini akan dibuat menggunakan teknik pengambilan sinematik dokumenter yang melibatkan wawancara dengan narasumber yang dipilih. Video *storytelling* ditunjukkan sebagai media informatif dan edukatif. Alur cerita yang dituliskan berupa acuan dan dapat sewaktu-waktu berubah untuk mengikuti hasil dan tujuan video. Video akan berfokus pada kota Glasgow, Skotlandia dan hubungannya dengan makanan Indonesia, seperti apakah ada restoran makanan Indonesia, bagaimana kondisi gastronomi Indonesia, seberapa besar peminat makanan Indonesia, apakah ada penyedia makanan Indonesia, serta apa saja potensi dan tantangan yang dihadapi oleh para penyedia makanan Indonesia.

Sebagai awalan, video akan dibuka dengan cuplikan mengenai kota Glasgow seperti latar belakang singkat kota dan kultur yang dimiliki. Setelah cuplikan pembukaan, beberapa narasumber yang merupakan orang-orang dari mancanegara yang berkuliah di *University of Strathclyde* akan diwawancarai mengenai makanan Indonesia sebagai bukti atas asumsi utama penelitian, yaitu kondisi gastronomi Indonesia yang terkenal dengan kenikmatannya tetapi jarang dikenal dan sulit untuk ditemukan. Kemudian, akan dilanjutkan dengan pembahasan mengenai latar belakang, landasan, serta alasan diangkatnya topik Capstone Project yang diambil. Proses wawancara bersama narasumber yang telah dipilih untuk menjawab pertanyaan yang sudah disiapkan (Lampiran 1) mengenai gastronomi Indonesia di Glasgow. Di akhir video, akan ditutup dengan memberikan konklusi dari hasil data yang telah didapatkan dari wawancara bersama narasumber.

3.2 Pengumpulan Data

Pengumpulan data dilakukan melalui 2 metode utama, yaitu riset latar belakang dan wawancara bersama narasumber. Kedua metode dilakukan setelah mendapatkan persetujuan dosen pembimbing dan konsultasi bersama dosen

lainnya. Berikut adalah kerangka pertanyaan wawancara dengan keempat narasumber.

No.	Nama	Fungsi	Pertanyaan	Keterangan
1.	Iwan (Cherry & Heather)	Pengambilan data dan informasi mengenai kondisi serta potensi makanan Indonesia melalui narasumber yang telah memiliki pengalaman 16 tahun bergelut di bidang penyedia makanan di Glasgow (restoran <i>take-away</i>)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pengenalan diri & restoran 2. <i>Would you please tell us how you first started your business 16 years ago?</i> (Bolehkah Anda menceritakan saat Anda pertama memulai bisnis Anda 16 tahun lalu?) 3. Why do you choose to do a take away restaurant business instead of establishing a restaurant or an online one? 4. <i>Would you say that the menu offered in your restaurant is influenced by Indonesian cuisine or spices? If so, in what influence does it hold?</i> (Apakah makanan yang Anda sajikan di restoran Anda dipengaruhi oleh makanan Indonesia atau rempah-rempah? Kalau iya, pengaruh apa yang dipegang?) 5. <i>What drives you to start a restaurant influenced by Indonesian cuisine in Glasgow?</i> 	

			<p>(Apa yang mendorong Anda untuk memulai restoran yang dipengaruhi oleh makanan Indonesia di Glasgow?)</p> <p>6. <i>Which Indonesian influenced menu would you say is the people's favourite?</i> (Menu pengaruh Indonesia mana yang Anda bisa katakan disukai oleh banyak orang?)</p> <p>7. <i>How would you say your current business is going after being established for 16 years? What does it take to survive through the ups and downs of all these years especially the Covid-19 Pandemic situation 3 years ago?</i> (Bagaimana pendapat Anda mengenai bisnis Anda yang sudah berjalan 16 tahun ini? Apa yang harus dilakukan agar tetap bisa bertahan melewati naik dan turun tiap tahunnya, terutama pandemi COVID-19 yang terjadi 3 tahun lalu?)</p> <p>8. <i>What would you say is the factor that hinders you from fully developing an</i></p>	
--	--	--	---	--

			<p>Indonesian restaurant in Glasgow?</p> <p>(Ask further into each factor mentioned.)</p> <p>(Apa faktor yang menghalangi Anda dalam mengembangkan restoran Indonesia di Glasgow?)</p> <p>9. <i>Why do you think this happens?</i> (Menurut Anda, kenapa ini bisa terjadi?)</p> <p>10. <i>Different food experts and even the government mentioned that it was because we don't have a strong enough brand image, the expensive cost of spices abroad, and the lack of Indonesian restaurants abroad. What are your thoughts on this statement?</i> (Berbagai ahli makanan dan bahkan pemerintah Indonesia mengatakan sebab kita tak memiliki <i>brand image</i> yang cukup kuat, mahalnya harga rempah di luar negeri, dan sedikitnya restoran Indonesia di luar negeri. Bagaimana pendapat Anda mengenai pernyataan ini?)</p> <p>11. <i>Regardless of constraints you had mentioned just now, what are your thoughts</i></p>	
--	--	--	--	--

			<p><i>on the opportunity of Indonesian food to develop here in Glasgow?</i></p> <p><i>(Ask further about the market, demand, brand image, and ingredients.)</i></p> <p>(Tanpa memperhatikan kendala yang baru Anda katakan, bagaimana pendapat Anda tentang kesempatan untuk makanan Indonesia untuk berkembang di Glasgow?)</p> <p>12. <i>What would you say are the first few things we need to establish in order to be able to make this happen?</i></p> <p>(Apakah menurut Anda ada beberapa hal yang harus dipenuhi untuk bisa membuat hal tersebut terwujud?)</p> <p>13. <i>In the future, do you have any plan to make this happen?</i></p> <p>(Di masa depan, apakah Anda berencana untuk mewujudkan rencana ini?)</p> <p>14. <i>If you can give any advice to someone who wants to establish an Indonesian restaurant in Glasgow, what would you say?</i></p> <p>(Jika Anda bisa memberikan saran kepada seseorang yang</p>	
--	--	--	---	--

			ingin membuka restoran Indonesia di Glasgow, apa yang Anda akan katakan?)	
2.	Jessica (Java Jess Emporium)	Pengambilan data dan informasi mengenai kondisi serta potensi makanan Indonesia melalui narasumber yang pernah mendirikan restoran Indonesia di Glasgow, tetapi sudah tidak beroperasi lagi.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pengenalan diri & restoran 2. <i>Would you please tell us how you first started your online and eventually offline business a few years ago?</i> (Bolehkah Anda menceritakan bagaimana Anda pertama kali memulai bisnis online dan offline Anda beberapa tahun lalu?) 3. <i>What drives you to start a cafe influenced by Indonesian cuisine in Glasgow?</i> (Apa yang mendorong Anda untuk membuka kafe yang dipengaruhi oleh makanan Indonesia di Glasgow?) 4. <i>Why did you choose to establish a cafe after doing online business?</i> (Kenapa Anda memilih untuk membuka suatu kafe setelah sebelumnya membuka bisnis kuliner online?) 5. <i>How well would you say the cafe ran when it was still open?</i> 	

			<p>(Bagaimana situasi Anda saat kafe masih buka?)</p> <p>6. <i>What do you say is the ups and down of establishing a restaurant abroad? Especially Indonesian cuisine in Glasgow?</i> (Menurut Anda, apa saja naik dan turun dari membuka suatu restoran di luar negeri, terutama makanan Indonesia di Glasgow?)</p> <p>7. <i>Which Indonesian coffee or food was the most popular one back then?</i> (Mana menu kopi atau makanan Indonesia yang paling populer saat itu?)</p> <p>8. <i>Would you mind sharing with us the struggles of establishing an Indonesian cafe here at Glasgow? And how it is compare to online one</i> <i>(Ask further into each factor mentioned.)</i> (Apakah Anda tidak keberatan untuk membagikan cerita tentang kesulitan membuka kafe Indonesia di Glasgow? Dan bagaimana perbandingannya dengan bisnis online)</p> <p>9. <i>With what had happened, what would</i></p>	
--	--	--	--	--

			<p><i>you say is the key factor of the cafe closing down?</i></p> <p>(Dengan apa yang sudah terjadi, apa menurut Anda adalah kunci utama kafe Anda tutup?)</p> <p>10. <i>Why do you think this happens?</i></p> <p>(Mengapa menurut Anda ini bisa terjadi?)</p> <p>11. <i>Different food experts and even the government mentioned that it was because we don't have a strong enough brand image, the expensive cost of spices abroad, and the lack of Indonesian restaurants abroad. What are your thoughts on this statement?</i></p> <p>(Berbagai ahli makanan dan bahkan pemerintah Indonesia mengatakan sebab kita tak memiliki <i>brand image</i> yang cukup kuat, mahalnya harga rempah di luar negeri, dan sedikitnya restoran Indonesia di luar negeri. Bagaimana pendapat Anda mengenai pernyataan ini?)</p> <p>12. <i>Nevertheless, would you agree that Indonesian cuisine has a great opportunity to grow in Glasgow?</i></p>	
--	--	--	--	--

			<p><i>(Ask further about the market, demand, brand image, and ingredients.)</i></p> <p>(Terlepas dari hal tersebut, apakah Anda setuju bahwa makanan Indonesia mempunyai kesempatan yang besar untuk berkembang di Glasgow?)</p> <p>13. <i>What would you say are the first few things we need to establish in order to be able to make this happen?</i></p> <p>(Apakah menurut Anda ada beberapa hal yang harus dipenuhi untuk bisa membuat hal tersebut terwujud?)</p> <p>14. <i>In the future, do you have any plan to make this happen?</i></p> <p>(Di masa depan, apakah Anda berencana untuk mewujudkan rencana ini?)</p> <p>15. <i>If you could do anything different, what would it be?</i></p> <p>(Jika Anda bisa melakukan sesuatu yang berbeda, apa yang akan Anda lakukan?)</p>	
3.	Agus Hermawan (Ahli Kuliner Indonesia)	Pengambilan data dan informasi mengenai latar belakang kondisi	<p>1. Pengenalan diri & restoran</p> <p>2. <i>To start off, would you tell us how you get to where you are at this moment?</i></p>	

		<p>makanan Indonesia di kancah internasional melalui narasumber warga negara Indonesia pertama dan satu-satunya yang pernah mendapatkan Michelin Star dan telah lama bergelut di bidang kuliner Indonesia di seluruh dunia.</p>	<p>(Pertama-tama, sebelum memulai, bolehkah Anda memberi tahu dimana Anda sedang berada sekarang?)</p> <p>3. <i>As the first and only Indonesian Michelin Star Restaurant owner, would you share with us your journey until you achieved a Michelin Star restaurant?</i></p> <p>4. <i>What do you say is the ups and down of establishing a restaurant abroad, especially one with a Michelin Star standard?</i></p> <p>(Menurut Anda, apa naik dan turun dari membuka restoran di luar negeri, terutama dengan yang memiliki standar Michelin Star?)</p> <p>5. <i>What are your thoughts on the conditions of Indonesian Cuisine abroad? Would you say it's underappreciated and not well known, or the opposite of it?</i></p> <p>(Bagaimana pendapat Anda mengenai makanan Indonesia di luar negeri? Apakah Anda setuju bahwa itu kurang diapresiasi dan tidak begitu dikenal masyarakat banyak,</p>	
--	--	---	--	--

			<p>atau malah ternyata adalah kebalikannya?)</p> <p>6. <i>Different food experts and even the government mentioned that while our food's deliciousness is not to be doubted, unfortunately it is not yet known in the international setting. Do you agree or disagree with this statement?</i></p> <p>(Beberapa ahli makanan dan pemerintah mengatakan bahwa kelezatan makanan Indonesia tidak perlu diragukan, tetapi sangat disayangkan makanan Indonesia tidak dikenal banyak orang di mancanegara. Apakah Anda setuju atau tidak setuju dengan pernyataan ini?)</p> <p>7. <i>They had mentioned that it was due to weak brand image, the expensive cost of spices abroad, and the lack of Indonesian restaurants abroad. Do you believe this to be true?</i></p> <p>(Berbagai ahli makanan dan bahkan pemerintah Indonesia mengatakan sebab kita tak memiliki <i>brand image</i> yang cukup kuat, mahalnnya harga rempah di luar negeri, dan sedikitnya restoran</p>	
--	--	--	---	--

			<p>Indonesia di luar negeri. Bagaimana pendapat Anda mengenai pernyataan ini?)</p> <p>8. <i>Based on your experience and expertise, how do you think we can overcome the issues mentioned before in order to be able to promote our traditional food to the world?</i> (Berdasarkan dari pengalaman dan keahlian Anda, apakah menurut Anda kita bisa melewati permasalahan yang diucapkan sebelumnya dengan tujuan untuk dapat mempromosikan makanan tradisional Indonesia ke dunia?)</p> <p>9. <i>As the first and only Indonesian Michelin Star Restaurant owner, what do you think it takes for restaurant owners to be able to achieve a Michelin star?</i> (Sebagai orang Indonesia pertama dan satu-satunya yang mendapatkan Michelin Star, apa menurut Anda yang harus dilakukan agar bisa mendapatkan Michelin Star?)</p> <p><i>(Further questions might include; food, countries that</i></p>	
--	--	--	--	--

			<i>we might want to focus on, etc.)</i>	
4.	Imam (Warung Bakso Atma)	Pengambilan data dan informasi mengenai kondisi serta potensi makanan Indonesia melalui narasumber yang memiliki bisnis kuliner berbasis <i>online</i> di Glasgow.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pengenalan diri & restoran 2. <i>Would you please tell us how you first started your business?</i> (Bolehkah Anda menceritakan bagaimana Anda pertama kali memulai bisnis Anda pertama kali?) 3. <i>What drives you to start an online Indonesian cuisine restaurant in Glasgow? Would you say the demand for Indonesian food is high?</i> (Apa yang mendorong Anda untuk membuka kedai <i>online</i> yang menjual makanan Indonesia? Apakah peminat makanan Indonesia tinggi?) 4. <i>Why do you choose to do online business instead of establishing a restaurant?</i> (Kenapa Anda memilih untuk membuka kedai <i>online</i> daripada membuka restoran?) 5. <i>How would you say your current business is going at this moment? What are the ups and downs of establishing Warung Bakso Atma?</i> 	

			<p>(Bagaimana kondisi bisnis Anda sekarang? Apa naik dan turun dari membangun Warung Bakso Atma?)</p> <p>6. <i>Which menu is on the highest demand most of the time?</i> (Menu apa yang paling banyak peminatnya?)</p> <p>7. <i>Do you have any plan to have an established Indonesian restaurant here in Glasgow in the future?</i> Untuk membangun restoran Indonesia di Glasgow nantinya? (Apakah Anda memiliki rencana</p> <p>8. <i>Unfortunately, there are not any established Indonesian restaurants in Glasgow. What would you say is the factor that causes it?</i> <i>(Ask further into each factor mentioned.)</i> (Sayangnya, tidak ada banyak restoran Indonesia di Glasgow. Menurut Anda, faktor apa yang menyebabkan hal tersebut?)</p> <p>9. <i>Why do you think this happens?</i> (Menurut Anda, kenapa ini terjadi?)</p> <p>10. <i>Different food experts and even the government mentioned that it was</i></p>	
--	--	--	---	--

			<p><i>because we don't have a strong enough brand image, the expensive cost of spices abroad, and the lack of Indonesian restaurants abroad. What are your thoughts on this statement?</i></p> <p>(Berbagai ahli makanan dan bahkan pemerintah Indonesia mengatakan sebab kita tak memiliki <i>brand image</i> yang cukup kuat, mahalnya harga rempah di luar negeri, dan sedikitnya restoran Indonesia di luar negeri. Bagaimana pendapat Anda mengenai pernyataan ini?)</p> <p>11. <i>Regardless of the constraints that you had mentioned just now, what are your thoughts on the opportunity of Indonesian food to develop in Glasgow?</i></p> <p><i>(Ask further about the market, demand, brand image, and ingredients.)</i></p> <p>(Tanpa memperhatikan kendala yang baru Anda katakan, bagaimana pendapat Anda tentang kesempatan untuk makanan Indonesia untuk berkembang di Glasgow?)</p> <p>12. <i>What would you say are the first few things we</i></p>	
--	--	--	--	--

			<p><i>need to establish in order to be able to make this happen?</i></p> <p>(Apakah menurut Anda ada beberapa hal yang harus dipenuhi untuk bisa membuat hal tersebut terwujud?)</p> <p>13. <i>In the future, do you have any plan to make this happen?</i></p> <p>(Di masa depan, apakah Anda berencana untuk mewujudkan rencana ini?)</p> <p>14. <i>If you can give any advice to someone who wants to establish an Indonesian restaurant in Glasgow, what would you say?</i></p> <p>(Jika Anda bisa memberikan saran kepada seseorang yang ingin membuka restoran Indonesia di Glasgow, apa yang Anda akan katakan?)</p>	
5.	Foreigners	Pengambilan data dan informasi mengenai kondisi serta potensi makanan Indonesia melalui narasumber orang asing yang tidak memiliki korelasi	<ol style="list-style-type: none"> 1. Do you know any Indonesian food? (Apakah Anda tahu makanan Indonesia?) 2. <i>Have you tried Indonesian food before?</i> (Apakah Anda pernah mencoba makanan Indonesia sebelumnya?) 3. <i>Are you familiar with Rendang? Satay? Soto?</i> 	

		dengan Indonesia dengan tujuan membuktikan asumsi utama penelitian.	(Apakah Anda tahu Rendang? Sate? Soto?) 4. <i>If given the chance, are you open to trying Indonesian food?</i> (Jika diberi kesempatan, apakah Anda berkenan untuk mencoba makanan Indonesia?)	
--	--	---	--	--

Tabel 3.2. Pengumpulan Data - Quesioner Interview Narasumber

3.3 Pengolahan Data

Data yang dihasilkan dari wawancara dan riset latar belakang akan diproses menggunakan metode penelitian kualitatif dengan penyesuaian terhadap tujuan penelitian. Menurut Moleong (2017), penelitian kualitatif adalah penelitian yang bermaksud untuk memahami fenomena tentang apa yang dialami oleh subjek penelitian misalnya perilaku, persepsi, motivasi, tindakan, dll secara holistik, dan dengan cara deskripsi dalam bentuk kata-kata dan bahasa, pada suatu konteks khusus yang alamiah dan dengan memanfaatkan berbagai metode alamiah. Pencarian serta pengambilan data yang dibutuhkan mengikuti kerangka ide yang telah dibentuk sebelumnya, seperti Tabel 2 berikut.

Tema	Narasumber	Informasi
Latar belakang topik	Teori dengan korelasi terhadap topik	Dilakukan melalui pengumpulan informasi dari jurnal, berita, serta teori yang memiliki korelasi dengan topik yang diusung.
Pembuktian Asumsi Topik	Masyarakat mancanegara	Pembuktian asumsi topik yang dibahas sebagai penguatan landasan alasan pentingnya pembahasan topik.
Latar belakang isu	Agus Hermawan	Latar belakang mengenai kondisi gastronomi Indonesia di kancah internasional secara umum, serta penyelarasan pendapat dengan informasi dan data yang didapatkan dari riset latar belakang.
Informasi mengenai kenyataan	Iwan	Pembahasan topik yang diusung melalui kacamata pebisnis kuliner di Glasgow dengan pengalaman selama 16 tahun. Dititikberatkan


kondisi gastronomi Indonesia di Glasgow, Skotlandia		pada informasi mengenai cara agar dapat membentuk bisnis yang <i>sustainable</i> dengan tantangan yang dimiliki oleh kota Glasgow.
	Jessica	Pembahasan topik dari kacamata sisi pebisnis kuliner Indonesia di Glasgow yang pernah mendirikan restoran Indonesia, tetapi sudah tidak beroperasi lagi dikarenakan oleh beberapa hal. Dititikberatkan pada informasi mengenai pengalaman dan pelajaran yang dapat diambil dari berdirinya restoran Indonesia di Glasgow.
	Imam	Pembahasan topik dari kacamata sisi pebisnis kuliner Indonesia berbasis daring. Dititikberatkan pada informasi pengalaman serta potensi gastronomi Indonesia di Glasgow.

Tabel 3.3 Pengolahan Data - Objektif Narasumber





Hasil data yang diperoleh kemudian diolah dan dianalisis dengan bantuan dosen pembimbing, pendapat ahli, dan narasumber sebelum kemudian disusun untuk konklusi, saran, dan rekomendasi.





3.4 Penyusunan Skrip dan *Storyboard*

Capstone Project *Storytelling* akan dikemas menjadi video film dokumenter yang berjudul **Menilik Potensi Bisnis Kuliner Indonesia di Glasgow** dengan durasi 9 menit. Lampiran 4 di bawah ini memberikan gambaran tentang *storyboard* yang sudah direncanakan.

<i>Sequence</i>	<i>Scene</i>	Visual	Naskah
Pembukaan	1	 <p>Gambar 3.1 Kota Glasgow</p>	Cuplikan destinasi wisata kota Glasgow, mulai dari George Square, Glasgow Botanical Garden, City Centre, Gallery of Museum Art, dan tempat lainnya.

	2	 <p>Gambar 3.2 <i>University of Strathclyde</i></p>	Sedikit cuplikan tentang <i>University of Strathclyde</i> .
	3	 <p>Gambar 3.3 Mewawancarai masyarakat mancanegara</p>	Mewawancarai narasumber dari mancanegara mengenai makanan Indonesia.
Latar belakang	1	 <p>Gambar 3.4 Makanan tradisional Indonesia</p>	Penjelasan latar belakang dan landasan mengenai topik gastronomi Indonesia di luar negeri.
	2	 <p>Gambar 3.5 <i>Indonesia Spice Up the World</i></p>	Penjelasan mengenai kondisi gastronomi Indonesia yang terkenal dengan kenikmatannya tetapi sulit untuk ditemukan, sesuai dengan wawancara sebelumnya.
Perekaman wawancara dengan narasumber	1	 <p>Gambar 3.6 <i>Cherry & Heather</i></p>	Wawancara secara langsung dengan Bapak Iwan pemilik kedai <i>online Cherry & Heather</i> .

	2	 <p>Gambar 3.7 Java Jess Emporium</p>	Wawancara secara langsung dengan Ibu Jessica pemilik restoran Java Jess Emporium.
	3	 <p>Gambar 3.8 Chef Agus Hermawan</p>	Wawancara secara langsung dengan <i>Chef</i> Agus Hermawan, ahli kuliner Indonesia.
	4	 <p>Gambar 3.9 Warung Bakso Atma</p>	Wawancara secara langsung dengan Bapak Imam pemilik kedai <i>online</i> Warung Bakso Atma.
Keseharian narasumber	1	 <p>Gambar 3.10 Memasak makanan</p>	Cuplikan mengenai keseharian narasumber sebagai pemilik usaha kuliner Indonesia di Glasgow.

	2	 <p>Gambar 3.11 Menjual makanan Indonesia</p>	Merekam proses pemasakan makanan Indonesia di Glasgow dengan bahan baku yang ada.
	3	 <p>Gambar 3.12 Menu makanan yang dijual oleh <i>Cherry & Heather</i></p>	Menunjukkan hasil akhir dari produk makanan yang dijual.
Uji coba	1	 <p>Gambar 3.13 Uji coba makanan Indonesia</p>	Uji coba makanan yang disajikan oleh narasumber.
Penutup	1	 <p>Gambar 3.14 Mengucapkan terima kasih</p>	Mengucapkan terima kasih kepada narasumber.

	2	 <p>Gambar 3.15 Konklusi wawancara</p>	Membuat konklusi atas paparan yang diberikan oleh narasumber.
	3	 <p>Gambar 3.16 Saran dan pendapat</p>	Kesimpulann saran dan pendapat.
	4	 <p>Gambar 3.17 Credits</p>	<i>Closing</i> video dengan mengucapkan nama kelompok, <i>honorable mention</i> , dan terima kasih.
Total Scene:	17		

Tabel 1.4 Storyboard

3.5 Editing

Proses *editing* video akan dilakukan oleh pihak ketiga yang sudah berpengalaman di bidangnya dengan harapan bisa mencapai hasil yang lebih maksimal. Proses *editing* mengacu terhadap tujuan serta rencana yang telah dibentuk sebelumnya dengan beberapa penyesuaian. Proses *editing* dilakukan menggunakan Adobe Premiere Pro.

3.6 Rundown Lengkap dari Awal hingga Akhir

Penyusunan penulisan penelitian mengikuti rangkaian proses yang telah dijabarkan pada tabel (Lampiran 3) di bawah ini.

Tanggal	Aktivitas	Keterangan
24/08/2022	Riset latar belakang penulisan	Penentuan topik, batasan, data, serta landasan yang diperlukan.
05/09/2022	Konsultasi I dengan Dosen Pembimbing	Melakukan konsultasi pertama mengenai judul dan topik yang ingin diangkat..
06/09/2022	Penulisan Bab I	Menelusuri latar belakang lebih dalam dan menghubungkan korelasi satu sama lain.
13/09/2022	Konsultasi II dengan Dosen Pembimbing	Melakukan konsultasi kedua dengan Dosen Pembimbing mengenai revisi dan narasumber.
14/09/2022	Penulisan Bab II	Termasuk dengan pencarian narasumber dan revisi serta persetujuan penulisan Bab I-II.
21/09/2022	Konsultasi III dengan Dosen Pembimbing	Melakukan konsultasi ketiga dengan Dosen Pembimbing mengenai Bab I-II.
13/10/2022	Konsultasi IV dengan Dosen Pembimbing	Melakukan konsultasi keempat dengan Dosen Pembimbing mengenai kuisisioner wawancara dengan narasumber.
	Pertemuan dan diskusi dengan narasumber	Setelah mendapatkan persetujuan oleh dosen pembimbing serta konsultasi bersama dengan beberapa dosen lainnya. Melalui pertemuan dan diskusi dengan narasumber untuk menjelaskan proses dan penentuan tanggal pengambilan rekaman.
30/10/22 - 13/11/22	Pengambilan rekaman Interview bersama narasumber	<ol style="list-style-type: none"> 1. Iwan (Cherry & Heather) : 30 Oktober 2022 2. Jessica (Java Jess Emporium): 11 November 2022 3. Agus Hermawan (Ahli Kuliner Indonesia): 2 Desember 2022 4. Imam (Warung Bakso Atma): 13 November 2022 5. <i>Foreigners</i>: 17 November 2022
12/9/22 - 20/10/22	Pengambilan rekaman kota Glasgow, Skotlandia	Berisikan cuplikan <i>footage</i> dengan ratio <i>landscape</i> sekitar kota Glasgow.

20/10/22 - 10/11/22	Seleksi dan analisis data	Proses seleksi dan analisis data yang didapat melalui proses wawancara dan riset latar belakang yang telah dilakukan untuk mendapatkan konklusi akhir.
21/11/22- 14/12/22	Konstruksi video hasil	Berisi pembuatan <i>script</i> , penentuan dan penyusunan <i>scene</i> serta <i>editing</i> dan finalisasi.
10/12/22 - 19/12/22	Penulisan Bab III, IV & V	Berfokus pada rencana mengenai susunan, isi video, pengambilan rekaman, serta analisis hasil.
17/12/22- 21/12/22	Pembuatan luaran lainnya	Pembuatan luaran lainnya berupa poster ilmiah dan <i>mini booklet</i> sesuai dengan hasil akhir yang didapatkan.
21/12/22 – 2/12/22	Finalisasi penelitian	Proses revisi dengan tujuan mendapatkan persetujuan oleh dosen pembimbing.

Tabel 3.6 Rundown Susunan Kegiatan

3.7 Referensi Konsep Video

3.7.1 *Sit Down Interview*

https://www.youtube.com/watch?v=u2Zk1imw4_Y

<https://www.youtube.com/watch?v=Jc7JPi0OYus>

3.7.2 *Asking Stranger*

<https://www.youtube.com/watch?v=BrY7YQ7Vm2I&t=42s>

<https://www.youtube.com/watch?v=MYdkS5Aw62g>

