

BAB III

Skenario Pelaksanaan Observasi Lapangan

3.1 Skenario Alur Cerita dan Pesan

Penulis akan menggunakan tiga fase dalam video dokumenter ini. Fase pertama merupakan fase pembukaan, fase kedua merupakan segala penjelasan dari objek (Ragusa Es Italia), dan fase terakhir merupakan penutup.

Fase Pertama

Kami menggunakan referensi dari video dokumenter “Penjual Mangut Lele LEGENDARIS tertua di Jogja Mbah Marto (97 tahun)” dan “Es Krim Ragusa Yang Sangat Cocok Untuk Suasana Romantis”. Film dokumenter ini akan dimulai dengan video sinematik pemandangan Jakarta di pagi hari dengan kesan jadal di daerah Pasar Baru dan Monas lalu disusul oleh scene salah satu tempat legendaris yang sudah lama ada yaitu Ragusa Es Italia. Di lanjutkan dengan scene suasana di kedai Ragusa Es Italia yang sudah berdiri dari tahun 1932.

Fase Kedua

Dimulai dengan scene wawancara dengan Ibu Sias Mawarni selaku pemilik dari Ragusa Es Italia. Dalam fase ini juga, penulis akan menyajikan video wawancara bersama pengunjung dan food vlogger.

Fase Ketiga

Penulis memberikan footage di sekitar kedai Ragusa Es Italia. Dilanjuti dengan footage behind the scene.

3.2 Rancangan Pelaksanaan Observasi Lapangan

Pelaksanaan obeservasi lapangan dan tahap produksi akan dilakukan pada:

Hari : Rabu
Tanggal : 21 Desember 2022
Durasi : 11 menit 7 detik
Tempat : Ragusa Es Italia

- Pasar Baru (*footage*)
- Monas (*footage*)
- Kedai Ragusa Es Italia (*footage*)

Anggota :

- Valentino Verrell – 31190035
- Andre – 31190058

Narasi :

Pada hari pertama, penulis akan mengambil *footage cinematic* di daerah Jakarta dan melakukan wawancara bersama pemilik kedai Ragusa Es Italia serta beberapa pengunjung yang sedang berada di lokasi. Keesokan harinya, penulis akan melakukan wawancara dengan *food vlogger* di kedai Ragusa Es Italia.

3.3 Rundown Pelaksanaan Observasi

Berikut tim lampirkan rundown atau jabaran aktifitas yang akan dilaksanakan untuk pelaksanaan observasi :

Tabel 1. *Rundown* Pelaksanaan Observasi

Waktu	Aktifitas / Kegiatan
Rabu, 21 Desember 2022	
08:00 – 10:00	Pengambilan footage pemandangan Jakarta pagi hari di daerah Monas & Pasar Baru
11:00 – 13:00	Wawancara bersama pemilik kedai Ragusa Es Italia. Wawancara bersama food vlogger di kedai Ragusa Es Italia. Wawancara bersama pengunjung yang sedang berada di kedai Ragusa Es Italia
13:00 – 13:30	Istirahat.
13:30 – 15:00	Pengambilan footage pembuatan Ragusa Es Italia

3.4 Data dan Informasi yang Akan Diperoleh

Tabel 2. Data dan Informasi yang Akan Diperoleh

Narasumber	Aktifitas	Data yang Diperoleh
Prof. Hj. Sias Mawarni, SS.MM.	Wawancara dengan narasumber utama	-Sejarah Ragusa Es Italia -Cara bisa bertahan hingga 90 tahun -Proses pembuatan Ragusa Es Italia
Food vlogger (Ncekjajan)	Wawancara bersama Ncekjajan	- Perbedaan Ragusa Es Italia dengan es krim lainnya - Impresi dan ketertarikan terhadap Ragusa Es Italia
Konsumen / Pelanggan	Wawancara dengan konsumen yang berada di kedai Ragusa Es Italia	-Domisili -Ketertarikannya terhadap Ragusa Es Italia -Seberapa sering mendatangi Ragusa Es Italia

3.5 Analisis Pemilihan Data

Data yang diperoleh dikumpulkan melalui metode analisis kualitatif dengan melakukan penelitian dari beberapa website dan jurnal. Selain itu, observasi lokasi juga dilakukan dalam pembuatan video *storytelling* ini serta dilengkapi dengan data yang diteliti melalui kajian literatur. Sebagai data pendukung, dilakukan juga survei yang disebarluaskan sebelumnya untuk dianalisis lebih rinci.



3.6 Penyusunan Skrip dan Storyboard



STORYBOARD




PRODUK: FILM DOKUMENTER

**JUDUL: SEJARAH KEDAI RAGUSA ES ITALIA YANG IKONIK DI
JAKARTA**

DURASI: 11 MENIT 7 DETIK

Tabel 3. Penyusunan Skrip dan *Storyboard*

SCENE	TEMPAT SCENE	Visual	NASKAH
1. Opening	1	 Gambar 2. <i>Opening</i>	Deskripsi : Pemandangan kota Jakarta pagi hari dari daerah Pasar Baru dan Monas dengan kesan jadul. Kamera : <i>Wide Shot</i> Durasi : 35s Transisi : <i>Cut to Cut</i>
	2	 Gambar 3. <i>Footage</i>	Deskripsi: <i>Cinematic</i> di sekitar kedai Es Krim Ragusa Italia Kamera: <i>Wide Shot</i> Durasi: 10s Transisi: <i>Cut to Cut</i>

	3	 <p>Gambar 4. <i>Footage</i></p>	<p>Deskripsi: Mendokumentasikan pelanggan yang sedang menyantap Es Krim Ragusa Italia</p> <p>Kamera : <i>Medium close up</i></p> <p>Durasi: 10s</p> <p>Transisi: <i>Jump Cut</i></p>
2. Sesi wawancara dengan narasumber	1	 <p>Gambar 5. <i>Interview Ibu Sias Mawarni</i></p>	<p>Deskripsi : Wawancara bersama pemilik kedai Es Krim Ragusa Italia</p> <p>Kamera : <i>Medium close up</i></p> <p>Durasi: 60s</p> <p>Transisi: <i>Jump Cut</i></p>
	2	 <p>Gambar 6. <i>Interview Pelanggan</i></p>	<p>Deskripsi: Wawancara bersama pengunjung di kedai Es Krim Ragusa Italia</p> <p>Kamera: <i>Medium close up</i></p> <p>Durasi: 40s</p> <p>Transisi: <i>Cut to Cut</i></p>

	3	 <p>Gambar 7. Interview Food Vlogger</p>	<p>Deskripsi : Wawancara bersama <i>food vlogger</i></p> <p>Kamera: <i>Medium close up</i></p> <p>Durasi: 60s</p> <p>Transisi: <i>Jump Cut</i></p>
3. <i>Closing</i>	1	 <p>Gambar 8. <i>Closing</i></p>	<p>Deskripsi: Menampilkan <i>scene "behind the scene"</i> dan <i>special thanks</i>.</p> <p>Kamera: <i>Idle Shot</i></p> <p>Durasi: 20s</p> <p>Transisi: <i>Cut to Cut</i></p>

3.7 Pelaksanaan Shooting

Penulis akan menggunakan jasa *videographer* profesional dengan persetujuan yang telah dibuat sebelum proses *shooting* dimulai menggunakan Sony A6400 dengan lensa 35mm.

3.8 Sinkronisasi Cerita dan Shoot

Data lapangan yang kami peroleh setelah melakukan proses shooting sesuai dengan informasi yang kami temukan dari internet. Hal – hal yang disampaikan oleh Ibu Sias Mawarni selaku pemilik dari Ragusa Es Italia mengenai es krim Ragusa valid dengan narasi yang telah kami susun, terutama pada bagian pertanyaan mengenai sejarah Ragusa Es Italia dan keunikan dari Ragusa Es Italia.

3.9 Editing

Dari semua *footage* yang telah diambil, penyedia jasa profesional akan melakukan proses *editing* sesuai dengan arahan dari penulis. Penyedia jasa akan menggunakan aplikasi *editing*, yaitu *Adobe Premiere Pro CC 2021*



