

BAB III

SKENARIO PELAKSANAAN OBSERVASI LAPANGAN

3.1 Skenario Cerita Alur dan Pesan

Film pendek ini akan menceritakan sosok lelaki yang akrab dipanggil Heru, beliau seorang penerus generasi ketiga toko roti Maison Weiner yang hingga hari ini masih mempertahankan cara-cara tradisional. Jenis dari alur film ini adalah alur maju yang bersifat progresif diawali dengan membuka hari di Kota Jakarta, memperlihatkan suasana di Kota Jakarta, macam- macam kuliner yang tersedia, dan memunculkan salah satu destinasi wisata legend dari zaman Belanda yaitu, “Maison Weiner”.

Dalam film ini kami akan menggali lebih dalam cerita Pak Heru dalam mempertahankan toko roti ini yang tidak diketahui banyak orang. Kami ingin menanam unsur jiwa kewirausahaan dengan menggali latar belakang mengapa Pak Heru ingin berjualan roti, lalu pasang surut yang dihadapi serta prinsip-prinsip apa yang mendasari beliau secara konsisten membangun usahanya sampai menjelang usia lanjut namun tetap gigih mempertahankan keorisinilan dan rasa dan kualitas yang dijual oleh Maison Weiner.

3.2 Skenario Pelaksanaan Observasi Lapangan

Pelaksanaan observasi lapangan dan tahap produksi akan dilakukan pada:

Hari : Sabtu – Senin

Tanggal : 5 November 2022 – 7 November 2022

Durasi : 12-15 menit

Tempat :

1. Kota Tua
2. Glodok
3. Maison Weiner Cake Shop di Kwitang
4. Indonesia Bakery Academy (IBA)
5. Maison Weiner Cake Shop di PIK
6. Monogram Bistro, Kelapa Gading

Anggota : Jessica - 31190036
Novelia Griselda - 31190019
Sherli Monica – 31190064

Narasi :

Perencanaan keseharian pelaksanaan observasi lapangan dilakukan selama 3 hari, dibagi menjadi 3 garis besar yaitu hari pertama akan memulai shooting dengan suasana Kota Tua, setelah itu akan dimulai shooting dengan suasana Maison Weiner di pagi hari, lalu setelah jam makan siang kami akan mewawancarai pelanggan.

Di hari kedua kami akan melakukan shooting bersama Pak Heru di Maison Weiner yang berada di PIK dan memperlihatkan kedalam video suasana Maison Weiner di PIK hingga interview dengan pelanggan yang ada disana pada saat jam makan siang.

Hari ketiga kami akan meliput proses pembuatan roti di rumah produksi Maison Weiner dan suasana kelas Indonesia Baking Academy yang berada dekat dengan toko Maison Weiner. Setelah menyelesaikan shooting proses produksi, kami akan melakukan interview dengan penerus Maison Weiner.

3.3 Rundown Pelaksanaan Observasi

Berikut penjabaran kegiatan pelaksanaan observasi lapangan:

Tabel 3.3.1 Rundown Hari I (Sabtu, 5 November 2022)

Waktu	Tempat
06.00 - 07.00	Berangkat ke rumah produksi
07.00 - 08.00	Shooting persiapan pembuatan roti
08.00 - 11.00	Shooting proses pembuatan roti
12.00 - 14.00	Interview dengan pak Heru di Maison Weiner
14.00 - 15.00	Interview dengan pelanggan Maison Weiner
15.00 - 16.00	Berangkat ke Monogram Bistro
16.00 - 18.00	Interview dengan Chef Koko Hidayat
18.00 - 17.00	Pulang ke rumah

Tabel 3.3.2 Rundown Hari II (Minggu, 6 November 2022)

Waktu	Tempat
05.00 - 05.30	Berangkat ke Kota tua
05.30 - 07.00	Shooting sunrise dan suasana di Kota tua
07.00 - 08.00	Berangkat ke Glodok
08.00 - 10.00	Shooting suasana pertokoan kue di Glodok
10.00 - 12.00	Berangkat ke Maison Weiner cabang PIK
12.00 - 15.00	Observasi dan shooting suasana Maison Weiner cabang PIK
15.00 - 16.00	Pulang ke rumah

Tabel 3.3.3 Rundown Hari III (Senin, 7 November 2022)

Waktu	Tempat
09.00 - 10.00	Berangkat ke Maison Weiner
10.00 - 13.00	Shooting peralatan yang di gunakan dari jaman Belanda
13.00 - 14.00	Shooting suasana yang sedang terjadi di Maison weiner
14.00 - 17.00	Shooting dengan customer
17.00 - 18.00	Pulang ke rumah

3.4 Data & Informasi

Berikut penjabaran data & informasi sebelum melakukan pencaharian fakta dilapangan berupa perencanaan shooting dan penjabaran setelah melakukan observasi lapangan berupa penjelasan dari sejumlah Informan, antara lain:

Tabel 3.4.1 Data & Informasi

Narasumber	Aktivitas	Data yang diperoleh
Pak Heru Laksana	Wawancara dan shooting dengan narasumber	<ol style="list-style-type: none">1. Mengetahui asal mula penamaan Toko Roti Maison Weiner pada zaman Belanda2. Mengetahui proses perjalanan usaha roti dan kue Maison Weiner dari pertama kali didirikan hingga menjadi sebuah toko3. Motivasi Nyonya Gem untuk

		membuka Toko Maison Weiner Cake Shop pada zaman Belanda 4. Usaha Pak Heru sebagai generasi ketiga dalam melanjutkan usaha milik neneknya 5. Rintangan dan kendala yang dialami Pak Heru selama melanjutkan bisnis milik neneknya
Chef Koko Hidayat	Wawancara dengan baking consultant	1. Pandangan roti sourdough menurut Chef Koko Hidayat 2. Pendapat Chef Koko Hidayat mengenai sour dough menjadi tren di zaman sekarang 3. Mengetahui pandangan Chef Koko Hidayat tentang eksistensi Maison Weiner yang masih bertahan sampai sekarang dari zaman Belanda. 4. Perbedaan roti sourdough di zaman dulu dengan yang sekarang
Pelanggan Maison Weiner	Wawancara dengan konsumen	1. Keunikan Maison Weiner sehingga membuat pembeli datang kembali 2. Pendapat tentang roti di Maison Weiner 3. Produk favorit di Maison Weiner

3.5 Pemilihan & Analisis Data

Setiap pemilihan dan analisis data in menggunakan analisis deskriptif dan non statistic serta dilakukannya analisis komparatif sebelum melakukan penyuntingan video. Pemilihan dan analisis data juga hal yang sangat penting dalam mengeksekusi sebuah video karena setiap data yang dipaparkan di atas berdasarkan diskusi oleh para penulis dan berkonsultasi dengan para akademisi dalam pemilihan data kami pun melakukan observasi secara offline.

3.6 Penyusunan Skripsi

Tema : Profil Inspiratif Warisan Roti Belanda Sejak 1936
 “Maison Weiner”

Konsep : Mendokumentasikan sosok legendaris yang memiliki daya juang luar biasa dalam menjual roti sejak zaman dahulu sampai sekarang dan menceritakan tentang Maison Weiner yang didirikan oleh Ny. Lee Liang Mey sejak 1936.

Durasi : 12-13 menit
 Penampakan : *Cinematic B Roll Short Movie*
 Genre : *Social & Cultural Documentary, Food & Travel, Intimate.*
 Kata Kunci : 1. Authenticity
 2. Integrity
 3. Dedication
 4. Entrepreneurship

Tabel 3.6.1 Penyusunan Skripsi

No Scene	Photo Scene	Tempat Scene	Keterangan
1.		Sunrise di Jakarta (Kota Tua/Museum Sejarah)	Opening dari film pendek Maison Weiner dimana kami memperlihatkan suasana sunrise di kota Jakarta dan sekilas dari proses pembuatan roti di Maison Weiner
2.		Bangunan zaman Belanda Kota Tua	Cinematic Kota Tua Jakarta. Kami menggambarkan suasana Kota Tua secara general (gedung-gedung zaman Belanda, kegiatan orang-orang pagi hari di Kota Tua)
3.		Maison Weiner	Menggambarkan suasana bangunan Maison Weiner yang berdiri sejak zaman Belanda.

<p>4.</p>		<p>Roti yang menjadi favorit banyak orang di Maison Weiner berdasarkan jawaban para pelanggan yaitu Sourdough</p>	<p>Menjelaskan secara general apa itu roti <i>Sourdough</i> yang menjadi Favorit para pelanggan dan menjelaskan juga apa yang menjadi alasan <i>sourdough</i> menjadi favorit para pelanggan karena tidak menggunakan bahan kimia dan resep yang masih di pertahankan sejak dahulu.</p>
<p>5.</p>	 	<p>Rumah produksi Maison Weiner Toko Maison Weiner Kwitang dan cabang Maison Weiner di PIK</p>	<p>Profiling Heru Laksana sebagai penerus generasi ke-3 dan Lalu, Pak Heru menceritakan mengenai kapan ia sudah berjualan, nama, latar belakang, perjuangan dan lama berkecimpungan di dunia roti.</p>
<p>6.</p>		<p>Dapur Maison Weiner</p>	<p>Peralatan yang digunakan dari zaman Belanda, kami akan memperlihatkan beberapa peralatan</p>

			bersejarah milik nenek pak Heru yang dimiliki sejak zaman Belanda.
7.	 	Proses pembuatan roti <i>Sourdough</i> dengan Pak Heru di Maison Weiner.	<p>Proses memanggang roti <i>Sourdough</i> dengan oven yang beralaskan batu bukan stainless.</p> <p>Memperlihatkan proses pembuatan secara singkat dan <i>cinematic</i> roti <i>Sourdough</i> dan cara memanggang roti <i>sourdough</i>.</p>
8.	 	<p>Dapur Maison Weiner</p> <p>Proviand & Drank (toko kelontong pada zaman Belanda) yang ada di Glodok</p>	<p>Pasang-surut kehidupan Pak Heru dalam mempertahankan Maison Weiner hingga sejarah Maison Weiner sejak zaman Belanda.</p> <p>Menceritakan tentang sejarah Maison Weiner berdiri sejak Ny. Gem membuka usaha roti sebagai Pabrik hingga menjadi toko roti dan perjuangan Pak</p>

			Heru dalam mendirikan Maison Weiner sampai membuka cabang di PIK.
9.		Interview dengan customer	Interview mengenai Maison Weiner kepada para pelanggan tentang seberapa sering mereka mengunjungi Maison Weiner, produk yang dibeli/favorit, serta apa keunggulan Maison Weiner bagi para pelanggan.
10.		Interview dengan Chef Koko Hidayat	Menampilkan pandangan Chef Koko Hidayat tentang eksistensi Maison Weiner, pendapat Chef Koko Hidayat tentang sourdough di Maison Weiner dan perkembangan sourdough dari zaman dahulu hingga sekarang.

3.7 Pelaksanaan Shooting

Shooting dilaksanakan pada tanggal 5 sampai 7 November 2022, berdasarkan rangkaian storyboard yang telah disusun. Proses pembuatan video

dilakukan dengan jasa videografer menggunakan kamera Sony Alpha 6400 dengan lensa Sigma 16 mm dan 30 mm serta menggunakan gimbal feiyutech Ak2000s.

3.8 Sinkronasi 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 Bapak Heru Laksana selaku pemilik Maison Weiner valid dengan narasi yang telah kami susun. Begitu pula dengan jawaban-jawaban yang disampaikan oleh Chef Koko Hidayat terutama di bagian pertanyaan mengenai eksistensi Maison Weiner dan bahan-bahan yang digunakan dalam proses pembuatan *sourdough*.

3.9 Editing

Aplikasi editing yang dipakai oleh videografer dalam pembuatan video storytelling ini adalah Adobe Premiere Pro CC 2020.

