

## **BAB III**

### **SKENARIO PELAKSANAAN OBSERVASI LAPANGAN**

#### **3.1 Skenario Alur Cerita dan Pesan**

Video *story telling* ini akan menceritakan keunikan sate merah yang ada di SateRatu. Inovasi sate merah ini dibentuk oleh pemilik Sate Ratu yaitu Bapak Budi dan Lanang. Cerita dibalik kesuksesan Sate Ratu dan keunikannya akan tersirat di dalam video ini. Dengan menggunakan alur yang maju, film pendek ini akan diawali dengan *footage* perjalanan menuju DI Yogyakarta menggunakan kereta, setelah itu beberapa *cinematic* suasana DI Yogyakarta seperti Tugu, Malioboro, macam-macam kuliner yang legendaris dan khas Yogyakarta. Saat masuk ke bagian isi dalam film pendek terdapat video *cinematic* suasana keramaian Sate Ratu, makanan sate merah, dan juga pemesanan sate merah.

Dalam film ini juga akan menceritakan dibalik perjuangan membuat inovasi sate merah yang sekarang menjadi ciri khas di Sate Ratu tersebut. Dalam mendukung film tersebut akan menampilkan hasil wawancara beberapa narasumber yang membuat video memperoleh pengetahuan yaitu pemilik Sate Ratu dan juga akan ada narasumber *chef*, pelanggan Sate Ratu yang akan menceritakan pengalaman menarik tentang rasa dari sate merah di Sate Ratu. Topik yang akan dibahas adalah apa itu sate merah serta inovasi dalam produk dan mengetahui keunikan dan kekhasan dalam sate merah.

Dalam penutupnya penulis akan memberikan cuplikan dokumentasi dan ucapan terima kasih kepada pihak yang bersangkutan dan memberikan kesimpulan dalam video ini.

### 3.2 Rancangan Pelaksanaan Observasi Lapangan

Pelaksanaan observasi lapangan akan dilakukan satu kali di Restoran Sate Ratu. Observasi ini bertujuan untuk berkoordinasi dengan pihak setempat terkait pengambilan video, berkeliling di Restoran Ratu, untuk mengetahui *spot* video yang akan diambil, serta untuk mencoba mengambil video di dapur Restoran Ratu. Observasi selanjutnya akan dilakukan di sekitar Restoran Sate Ratu untuk mengetahui keadaan dan lingkungan sekitar, serta mewawancarai Pemilik restoran Sate Ratu dan beberapa pengunjung di Restoran Sate Ratu.

Observasi terakhir akan dilakukan di Marriott Yogyakarta Hotel untuk mewawancarai Sous *Chef All day dining* yang bernama Dhian Ratwiyanto mengenai pendapatnya tentang sate merah di Sate Ratu. Observasi lapangan beserta tahap produksi akan dilakukan pada: Hari/tanggal: Sabtu, 26 November 2022 – Senin, 28 November 2022.

Tempat ;

1. Taman Sari
2. Restoran Sate Ratu
3. Tugu Jogja
4. Malioboro
5. Hotel Marriott Yogyakarta
6. Stasiun Yogyakarta

Perencanaan pelaksanaan observasi lapangan dilakukan selama 3 hari. Perjalanan menuju Yogyakarta, menggunakan transportasi pesawat dari Bandara Soekarno Hatta sampai Bandara Internasional Yogyakarta yang menempuh waktu sekitar 1 jam untuk sampai di Kulon Progo, Yogyakarta. Sesampai di Yogyakarta padapukul 08.15 pagi, langsung menuju ke hotel untuk beristirahat. Pada saat siang hari jam 12, aktivitas pertama yang dilakukan adalah menuju tugu Yogyakarta untuk melakukan *cinematic* video untuk pembukaan dan tempat – tempat yang menarik di Yogyakarta. Perjalanan ke restoran Yogyakarta yang terkenal lainnya untuk membuat klip singkat tentang kuliner di Yogyakarta.

Kemudian di sore hari pada pukul 18.00 dilakukanlah wawancara kepada *Sous Chef* ADD di Marriott Yogyakarta Hotel.

Pada hari selanjutnya, pagi hari dimulai dengan sarapan di hotel yang sudah disediakan oleh pihak hotel. Lalu pada pukul 12 siang menuju Sate Ratu yang menempuh perjalanan sekitar 30 menit dari hotel yang ditempati. Dilakukan *cinematic* dalam memesan makanan hingga makanan datang. Selain melakukan *cinematic* pada makanan, tidak lupa juga melakukan observasi dan menikmati menu sate yang sudah dipesan. Lalu kegiatan selanjutnya mewawancarai salah satu konsumen yang datang ke Sate Ratu dan memberikan beberapa pertanyaan mengenai Sate Ratu tersebut. Lalu dilakukanlah wawancara dengan Pak Budi selaku pemilik Satu Ratu sesuai dengan janji temu yang sudah di tentukan pada pukul 4 sore. Pak Budi memberikan kesempatan untuk melihat keadaan dalam dapur untuk membuat *cinematic* proses pembuatan Sate Ratu. Setelah selesai wawancara, dilakukan sesi foto kepada para narasumber untuk keperluan dokumentasi untuk mendukung lampiran observasi ini dan juga melakukan *cinematic* video keramaian Sate Ratu pada sore hari yang semakin malam akan semakin ramai. Setelah itu kembali ke hotel untuk beristirahat.

Pada hari terakhir, diisi dengan melakukan aktivitas seperti biasa turis lokal ke berbagai tempat wisata yang ada di DI Yogyakarta sembari mencari makan siang, perjalanan ke berbagai tempat dilakukan sampai jam 7 malam. Setelah itu bersiap-siap untuk ke stasiun untuk pulang ke Jakarta menggunakan kereta dengan jam keberangkatan pada pukul jam 10 malam. Diperkirakan sampai ke Jakarta kira-kira sampai jam 7 pagi.

### 3.3 Rundown Pelaksanaan Observasi

**Tabel 3.3. 1 Rundown Hari 1**

<b>Waktu</b>	<b>Kegiatan</b>
7.00	Berkumpul di Bandara Soekarno Hatta
7.00-8.15	Perjalanan menuju Bandara Internasional Yogyakarta
9.00- 10.00	Menuju hotel dan istirahat di hotel
12.00 – 17.00	<i>Shooting Cinematic</i> Tugu Yogyakarta dan restoran legendaris di Yogyakarta
18.00- 19.00	<i>Shooting wawancara Sous Chef</i> di Marriott Yogyakarta hotel
19.00 – 19.30	Istirahat di hotel

Sumber: Peneliti, 2022

**Tabel 3.3. 2 Rundown hari ke 2**

<b>Waktu</b>	<b>Kegiatan</b>
08.00 – 10.00	Sarapan di hotel
12.00 – 12.30	Perjalanan menuju ke Sate Ratu
12.30 – 14.00	<i>Shooting cinematic</i> Makanan Sate Ratu
14.00 – 15.30	<i>Interview</i> dengan salah satu pelanggan di Sate Ratu
16.00 – 17.50	<i>Interview</i> dengan pemilik Sate Ratu

17.50 – 18.30	<i>Shooting</i> dapur Sate Ratu
18.30 – 19.00	Dokumentasi
19.30 – 21.30	Makan malam
21.30	Pulang ke Hotel

Sumber: Peneliti, 2022

**Tabel 3.3. 3 Rundown hari ke 3**

<b>Waktu</b>	<b>Kegiatan</b>
08.00 – 10.00	Sarapan Restoran Kopi Klotok dan <i>shoot</i> beberapa video singkat
10.00 – 13.00	Menuju Malioboro untuk mengambil beberapa video
13.00 – 19.00	<i>Freetime</i>
19.00 – 21.30	Siap – siap ke stasiun
21.30 – 22.00	Sampai di Stasiun
22.30 – 06.30	Perjalanan ke Jakarta
06.30	Sampai di Jakarta

Sumber: Peneliti, 2022

### 3.4 Data Dan Informasi Yang Akan Diperoleh

Tabel 3.4 Data Dan Informasi Yang Akan Diperoleh

No	Informan	Profesi	Data & Informasi
1	Bpk. Budi	<i>Owner</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sejarah awal mula terbentuknya sate ratu</li> <li>- Informasi tentang keadaan sehari-hari di restoran sate ratu</li> <li>- Bagaimana Restoran Sate Ratu bisa sampai terkenal dan dikunjungi oleh turis dari 85 negara?</li> <li>- Apa keunikan dari Sate Merah yang di Sate Ratu?</li> <li>- Apa yang membuat banyak <i>customer</i> data kembali ke Sate Ratu ?</li> <li>- Bumbu Rempah apa saja yang terkandung di bumbu sate merah?</li> </ul>
2	<i>Chef</i> Dhian Ratwiyanto	Narasumber 1 ( <i>chef</i> )	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Apakah <i>chef</i> mengetahui keberadaan sate merah?</li> <li>- Pendapat <i>Chef</i> terhadap sate merah di Sate Ratu</li> <li>- Menurut <i>Chef</i> dari bahannya apa yang membedakan dengan sate lainnya?</li> <li>- Menurut <i>Chef</i> apa bumbu yang paling dominan pada Sate merah di Sate Ratu?</li> <li>- Menu favorite <i>Chef</i> di Sate Ratu</li> </ul>

3	Narasumber 2 dan 3	Kelas Pelanggan	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Informasi mengenai nama konsumen 1</li> <li>- Berasal dari mana ?</li> <li>- Sudah berapa kali berkunjung ke sateratu ?</li> <li>- <i>Experience</i> yang dialami dalam berkunjung ke sate Ratu</li> <li>- Apa yang membuat kalian, berkunjung ke sate ratu ?</li> <li>- menu favorit kalian di sate ratu ?</li> <li>- apakah kalian akan merekomendasikan sate ratu kepada teman atau kerabat kalian, dan mengapa ?</li> </ul>
---	-----------------------	--------------------	--

Sumber: Peneliti, 2022

### 3.5 Pemilihan Dan Analisis Data

Setiap pemilihan, penulisan, dan analisis data yang diuraikan di atas berdasarkan hasil observasi, survei (kuisisioner), dan tinjauan pustaka. Dalam pemilihan data penulis melakukan observasi secara *offline* dengan pergi ke DI Yogyakarta untuk melihat langsung lokasi-lokasi yang akan dikunjungi serta membuat janji wawancara dengan narasumber.

### 3.6 Penyusunan Skrip dan Storyboard

**Tabel 3.6 Rancangan Alur Cerita**

SKENARIO ALUR CERITA ( <i>STORYBOARD</i> )	
Pembukaan	Video klip tentang DI Yogyakarta
	Pembukaan dan pengenalan diri
	Penjelasan tentang perjalanan yang ditempuh dari penulis
	<i>Footage</i> perjalanan menuju Yogyakarta menggunakan kereta
	Video singkat kuliner yang populer di DI Yogyakarta
	<i>Shoot</i> keramaian di tempat Sate Ratu
	<i>Cinematic</i> para konsumen sedang menikmati makanan
	Memberikan penjelasan sedikit tentang rasa dan keunikan yang diberikan Sate Ratu
	Transisi
Isi	Memberikan tayangan <i>interview</i> dengan salah satu konsumen yang sedang menikmati Sate Ratu
	Transisi
	<i>Interview</i> dengan pemilik Sate Ratu
	Transisi
	<i>Cinematic</i> cara memasak Sate Ratu
	Transisi
	Penjelasan tulisan singkat mengenai Sate Ratu ( <i>credit scene</i> )

Penutup	Kesimpulan yang didapat dalam mewawancarai narasumber
	Dokumentasi penulis telah mendatangi Sate Ratu
	Foto penulis bersama narasumber
	Penutupan

Sumber: Peneliti, 2022

### 3.7 Pelaksanaan *Shooting*

Pelaksanaan *shooting* dilakukan sesuai dengan storyboard yang sudah disusun. *Shooting* menggunakan jasa profesional dan menggunakan kamera Iphone 12 *pro max*. Jasa videographer yang bernama Nizar Muhammad Nur menggunakan Sony A7 Lensa 50mm f1.8, Lensa 28-70mm f3.5, *Stabilizer* DJI ronin SC, *Drone* DJI mavic mini SE, *Audio saramonic shoutgun & wireless clip on*

### 3.8 Sinkronisasi Cerita dan *Shoot*

Sinkronisasi cerita akan sesuai dengan sinkronisasi antara data lapangan yang diperoleh dengan narasi yang disusun baik di Jakarta maupun narasi yang diperoleh dari lapangan.

### 3.9 *Editing*

Dalam penyusunan *storytelling* ini, adapun proses *editing* yang akan dilakukan. Proses *editing* dalam penyusunan ini menggunakan aplikasi, yaitu aplikasi *Adobe Premiere Pro* cc 2017.