

## DAFTAR ISI

<b>PERNYATAAN ORISINALITAS DAN BEBAS PLAGIAT .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN .....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN PERBAIKAN.....</b>	<b>iii</b>
<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>iv</b>
<b>PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS .....</b>	<b>v</b>
<b>ABSTRAK.....</b>	<b>vi</b>
<b>ABSTRACT.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	6
1.3 Tujuan <i>Storytelling</i> .....	6
1.4 Target <i>Audiens</i> .....	7
<b>BAB II GAMBARAN UMUM OBJEK <i>STORYTELLING</i> .....</b>	<b>8</b>
2.1 Jenis Produk .....	8
2.2 Lokasi / Tempat.....	13
2.3 Lama Berkecimpung di Bidang Kuliner .....	13
2.4 Keunggulan Sate Merah di Sate Ratu.....	14
2.4.1 Sisi Rasa .....	14
2.4.2 Sisi Teknik Memasak .....	14

2.4.3	Sisi Penghargaan .....	15
<b>BAB III SKENARIO PELAKSANAAN OBSERVASI LAPANGAN .....</b>		<b>16</b>
3.1	Skenario Alur Cerita dan Pesan.....	16
3.2	Rancangan Pelaksanaan Observasi Lapangan .....	17
3.3	<i>Rundown</i> Pelaksanaan Observasi .....	19
3.4	Data Dan Informasi Yang Akan Diperoleh .....	21
3.5	Pemilihan Dan Analisis Data .....	22
3.8	Sinkronisasi Cerita dan <i>Shoot</i> .....	24
3.9	<i>Editing</i> .....	24
<b>BAB IV DESKRIPSI HASIL .....</b>		<b>25</b>
4.1	Deskripsi Naskah.....	25
4.2	Hasil Data Analisis .....	29
4.2.1	Responden Data.....	29
4.2.2	Analisis SWOT.....	32
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>		<b>33</b>
5.1	Kesimpulan .....	33
5.2	Saran .....	33
5.3	Rekomendasi.....	34
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>		<b>35</b>