

BAB IV

DESKRIPSI HASIL STORY TELLING

4.1 Scene 1: Perjalanan di daerah Monas dan Kota Tua.

Scene ini diisi *Shoot* yang diambil dari dalam mobil diisi dengan judul yang dilakukan oleh tim dan memberikan background musik tradisional betawi saat awal scene dan juga scene perjalanan di daerah Monas dan Kota Tua, kemudian memperlihatkan berbagai makanan tradisional Betawi seperti Es Kelapa, Ketoprak, Kerak Telor dan Soto Betawi. Visual berbeda dengan alur Scene Pertama dikarenakan mengikuti arahan dari Videografer dan alur editing.

4.2 Scene 2: Perjalanan menuju Monas.

Scene ini diisi dengan penjelasan tentang kedatangan tim ke Monas untuk mensyuting daerah sekitaran Monas namun dikarenakan *shooting* dilakukan pada hari senin menyebabkan tim tidak dapat melakukan *shooting* dalam daerah Monas sehingga harus melakukan *shoot* dari depan Monas saja.

Scene 2.2: Rumah makan tradisional di kawasan Monas.

Scene ini diisi dengan penjelasan tentang kedatangan tim mencari rumah makan yang berada di Monas tetapi tim tidak dapat menemukan rumah makan yang berada di Monas.

Scene 2.3: Waroeng Ketoprak.

Scene ini diisi dengan penjelasan tentang kedatangan tim mengunjungi salah satu warung yang berada di Monas yang menjual Ketoprak dan tim memesan dan meminta izin agar dapat melakukan *shooting* pembuatan Ketoprak tersebut.

Scene 2.4: Waroeng Soto Betawi.

Scene ini diisi dengan penjelasan tentang kedatangan tim mengunjungi salah satu warung yang berada di Monas yang menjual Soto Betawi dan memesan Soto tersebut dan meminta izin agar dapat di *shooting* pembuatan Soto tersebut.

Scene 2.5: Kerak Telor

Scene ini diisi dengan penjelasan tentang kedatangan tim mencari pedagang kerak telor untuk melakukan *shooting* pembuatan Kerak telor yang dibuat oleh penjual.

4.3 Scene 3: Perjalanan menuju Kota.

Scene ini diisi dengan penjelasan tentang keberangkatan tim dari daerah Hayam Wuruk menuju Kota Tua dan memperlihatkan beberapa view perjalan sampai ke Museum yang berada di Kota Tua.

4.4 Scene 4: View di sekitaran Kota Tua

Scene ini diisi dengan penjelasan tentang view di sekitaran Kota Tua seperti museum Fatahillah, Wayang, Gedung Jasindo, Pos Indonesia dan museum seni rupa dan keramik, bahkan beberapa manusia pantung yang menggunakan kostum sebagai karakter bersejarah di Indonesia, Visual berbeda dengan scene dikarenakan tim tidak dapat masuk ke dalam museum dikarenakan museum sedang tutup.

Scene 4.2: Rumah makan bergaya tradisional

Scene ini diisi dengan penjelasan tentang rumah makan bergaya tradisional yang berada di daerah Kota Tua, namun visual berbeda dengan alur scene dikarenakan saat syuting museum dan tempat wisata tidak dibuka secara publik karena syuting dilakukan di hari senin dan tempat wisata ditutup pada hari senin.

Scene 4.3: Kesenian di Kota Tua

Scene ini diisi dengan penjelasan tentang kesenian yang berada di Kota Tua terutama Ondel-ondel namun tidak ditemukan Ondel-ondel disana karena tempat wisata tutup dan hanya bisa menyewa sepeda saja.

4.5 Scene 5: Kedai Zainal Fanani.

Scene ini diisi dengan penjelasan tentang kedatangan tim ke kedai Zainal Fanani untuk memberikan view dari depan dan dalam kedai Zainal Fanani. Visual berbeda dikarenakan mengikuti arahan dari Videographer untuk mengikuti alur editing.

Scene 5.2: Pilihan dan pemesanan lauk Kedai Zainal Fanani

Scene ini diisi dengan penjelasan tentang pemilihan lauk kemudian memesan lauk yang akan disajikan dengan nasi uduk dan *shoot* penyajian nasi uduk yang dilakukan oleh tim dan melakukan proses *shooting* tim memesan lauk-pauk yang tersedia di kedai Zainal Fanani dan juga mencicipi makanan yang disajikan oleh kedai. Visual dari scene ini berbeda dari sequence dikarenakan mengikuti arahan dari videographer agar mencocoki alur editing.

Scene 5.3: Proses Pembuatan Nasi Uduk dan Proses Masak dari tiap lauk

Scene ini diisi dengan penjelasan tentang pembuatan nasi uduk yang dilakukan oleh karyawan kedai mulai dari pengambilan nasi uduk, kemudian pembungkusannya menggunakan daun pisang dan menaburinya dengan bawang goreng dan juga melakukan *shooting* pemasakan lauk-pauk yang dipesan oleh tim.

Scene 5.4: Profil Bapak Wawan

Scene ini diisi dengan penjelasan tentang profil dari bapak Wawan sebagai juru masak dari kedai Zainal Fanani yang sudah bekerja selama 35 tahun.

Scene 5.5: Wawancara dengan Bapak Wawan

Scene ini diisi dengan penjelasan tentang wawancara yang dilakukan dengan Bapak Wawan sebagai kepala juru masak di kedai Zainal Fanani dengan memberikan beberapa pertanyaan seperti “apa keunikan nasi uduk Zainal Fanani dengan nasi uduk lainnya? dan apa yang Bapak wawan lakukan agar karyawan dapat terus konsisten?”.

Scene 5.6: Wawancara dengan Bapak Zainal Fanani

Scene ini diisi dengan penjelasan tentang wawancara yang dilakukan dengan bapak Zainal Fanani langsung sebagai pemilik Kedai Zainal Fanani serta memberi beberapa pertanyaan seperti

“Apa yang membuat kedai Nasi Uduk Zainal Fanani dapat bertahan dari berbagai era?” dimana Bapak Zainal memberi jawaban agar kita harus selalu sabar dan mencoba mengikuti alur keadaan jakarta saat itu.

Kemudian pertanyaan kedua “Bagaimana perjuangan Bapak Zainal Fanani sampai bisa di titik kesuksesan membangun Kedai Nasi Uduk Zainal Fanani?”

Bapak Zainal memberikan jawaban bahwa dia membangun untuk kehidupannya dan juga keluarganya karena tanpa menurutnya dulu tanpa uang maka jalan akan kurang mulus dan memberikan saran agar tidak tinggi ego dan jangan terlalu mengikuti zaman melainkan harus membalance dimana harus mengikuti zaman dan juga kebiasaan dari orang-orang zaman dahulu.

Untuk pertanyaan ketiga “Bagaimana agar selalu konsisten dalam bisnis Kedai Nasi Uduk hingga saat ini ?.”

Bapak Zainal memberi saran agar sebagai pebisnis harus turun tangan dan tidak mengandalkan karyawan sehingga ketika terjadi masalah dari karyawan seperti ditinggal atau berhenti bekerja, kita tidak ambruk dan masih dapat menjalankan usaha. Karena bila terlalu mengandalkan karyawan dapat membuat impresi yang buruk karena pebisnis juga harus tampil untuk menangani bisnisnya.

Untuk pertanyaan keempat “Apa yang membuat Bapak Zainal Fanani dapat mempertahankan bisnis dari berbagai masalah yang dimiliki dari dunia bisnis ?”

Bapak Zainal memberi jawaban bahwa kunci di dunia bisnis itu harus sabar dan selalu tekun usaha dan hanya dapat berubah bila sudah banyak jatuh sehingga harus mencoba berubah dan menyarankan bahwa agar hanya memiliki 1 kepala di sebuah Usaha karena bila ada 2 kepala dapat menyebabkan kekacauan dikarenakan orang-orang memiliki prinsip tersendiri.

Penulis melakukan list pertanyaan baru yang tidak berada di dalam sequence dikarenakan adanya situasi dimana bapak Zainal Fanani selaku pemilik kedai yang awalnya tidak menerima untuk di interview akhirnya mau menerima dan memberi waktu untuk penulis agar dapat diwawancarai.

Begitu juga untuk *Food Expert* dimana penulis sudah mencoba untuk mencari dan tidak dapat meluangkan waktunya dikarenakan adanya kesibukan dari *Food Expert* sendiri.

Scene 5.7: Transisi

Scene ini diisi dengan penjelasan tentang penulis yang melakukan transisi video dengan memberikan scene-scene dari proses penyajian nasi uduk, lauk-pauk di kedai, proses pemasakan lauk dan juga dari berbagai proses memasak makanan Khas Betawi.

4.6 Scene 6: Layar hitam dengan nama kelompok

Scene ini diisi dengan nama kelompok dan juga tanda terima kasih kepada Kedai Zainal Fanani dan juga kepada narasumber yaitu pak Zainal Fanani dan juga pak Wawan yang sudah memberikan waktu dan juga motivasi agar para pebisnis dapat mendapatkan pengalaman.