

Produksi Program Feature " Kuliner Tradisional, Jamu Jun Riwayatmu Kini"

MARGARETHA SARAS W

*Program Studi Broadcasting - D3, Fakultas Ilmu Komputer,
Universitas Dian Nuswantoro Semarang*

URL : <http://dinus.ac.id/>

Email : ignajikurniawan@gmail.com

ABSTRAK

Jamu jun merupakan kuliner tradisional khas kota Semarang, yang terbuat dari aneka ragam rempah-rempah sebanyak delapan belas macam yang disebut sariwangi bataanget. Serta diberi campuran santan, merica dan bahan-bahan lainnya yang akhirnya menjadi satu minuman yang nikmat, hangat, dan sehat. Jamu jun yang nikmat itupun sempat berjaya di tahun 70-an, namun sayang seiring perkembangan zaman kuliner tradisional itu semakin terlupakan bahkan hampir punah. Kecintaan dan keinginan penulis untuk membagi informasi kepada pemirsa mengenai jamu jun ini pulalah yang melatar belakangi penulis untuk membuat produksi program feature ini. Penulis menggunakan metode pengumpulan data observasi yang dilakukan selama tiga minggu, wawancara dengan narasumber, serta studi pustaka. Pemilihan lokasi produksi adalah areal berjualan narasumber yaitu di Tugu Muda, rumah narasumber, serta jalan Pandanaran. Tujuan dari pembuatan produksi program feature ini adalah untuk memberikan informasi mengenai keberadaan kuliner-kuliner tradisional di kota Semarang. Sehingga pemirsa dapat mengenal, mencintai, dan akhirnya tergerak untuk melestarikan kuliner tradisional. Produksi program feature berjudul *Kuliner Tradisional "Jamu Jun Riwayatmu Kini"* ini berdurasi lima belas menit. Untuk kelanjutannya, produksi program feature ini akan menampilkan kuliner tradisional khas kota Semarang yang berbeda setiap episodenya.

Kata Kunci : Feature, jamu jun, kuliner, tradisional, khas

Feature Production Program "Kuliner Tradisional, Jamu Jun Riwayatmu Kini"

MARGARETHA SARAS W

*Program Studi Broadcasting - D3, Fakultas Ilmu Komputer,
Universitas Dian Nuswantoro Semarang*

URL : <http://dinus.ac.id/>

Email : ignajikurniawan@gmail.com

ABSTRACT

Jamu jun is a traditional culinary typical of the city of Semarang, which is made from a variety of spices as much as eighteen kinds of so-called Sariwangi bataanget. And given a mixture of coconut milk, pepper and other ingredients that eventually became one drink a delicious, warm, and healthy. Jamu jun delights and even then had triumphed in the 70's, but unfortunately over the times that the more traditional culinary forgotten even endangered. love and the author wishes to share information to viewers about the jamu jun is precisely the background for the authors to make this feature production program. The author uses the method of data collection observations made during three weeks, interviews with sources, as well as literature. The selection of production sites is a resource that is in the area selling the Tugu Muda, home speakers, as well as road Pandanaran. The purpose of this feature of making the production program is to provide information about the existence of traditional culinary, culinary in Semarang. So that viewers can know, love, and eventually moved to preserve traditional cuisine. Production of feature program titled Kuliner Tradisional,"Jamu Jun Riwayatmu Kini" is a duration of fifteen minutes. For the sequel, the production of this program will feature displays of traditional cuisine typical of the city of Semarang is different each episode.

Keyword : Feature, jamu jun, kuliner, tradisional, khas