

LAPORAN TUGAS AKHIR
FAKULTAS ILMU KOMPUTER
UNIVERSITAS DIAN NUSWANTORO
Jl. Nakula 1 No. 5-11, Semarang, Kode Pos 50131

NIM : A24.2010.00251
Nama : MIRSA INDAH DIANASARI
Program Studi : Penyiaran-D3
JUDUL (Bhs. Indonesia) : PENULIS NASKAH PROGRAM ACARA
TELEVISI “KANAYA ON TRIP”
JUDUL (Bhs. Inggris) : THE SCRIPT WRITING TELEVISION
PROGRAM OF KANAYA ON TRIP

Abstrak (Bhs Indonesia) :

Indonesia memiliki banyak wisata kuliner di setiap penjuru daerahnya. Baik daerah yang berada di pulau Sumatra, Jawa, Kalimantan, maupun daerah-daerah lain. Salah satu contohnya, ada satu cemilan yang terkenal di Semarang, akan tetapi bukan asli dari daerah tersebut. Namanya wingko babat. Cemilan yang terbuat dari kelapa, tepung ketan, gula, dan perasa ini cukup dicari sebagai oleh-oleh bagi pendatang di Semarang yang ingin kembali ke asalnya. Oleh karenanya, sungguh sayang sekali apabila salah satu produk wisata kuliner di kota Semarang tersebut tidak bisa diekspos dengan lebih, sehingga turis domestic maupun mancanegara kurang begitu mengenal panganan khas tersebut. Untuk mengekspos materi-materi tentang wingko babat tersebut, penulis membuat sebuah karya berupa program acara *feature* yang berjudul KANAYA ON TRIP. Penulis menitikberatkan tanggung jawab selaku *Script Writer* dalam program *feature* ini, sebagai kompetensi pilihan yang dikuatkan dalam berkarya. Pemilihan kompetensi ini sesuai, karena untuk menghasilkan sebuah karya *feature* yang baik dibutuhkan pengarahannya ke detail dalam penggalian materi wisata kuliner Wingko Babat. Diharapkan, *feature* ini dapat menambah pengetahuan bagi khalayak yang akan melakukan kunjungan dan mengenal tempat wisata kuliner di Indonesia yang merupakan bagian dari peradaban dan budaya bangsa.

Abstrak (Bhs Inggris) :

Indonesia has many kind of culinary tourism. There are in Sumatra, Java, Kalimantan, and other areas. One of them, there is a famous snack in Semarang, but not native in that area. It calls Wingko babat. This snack is made by coconut, flour, and sugar. Some people that came in Semarang must bring it to their family at home. So, it is a pity if wingko don't publish to other people, in order to tourist and region's people know about wingko. For publishing it, the writer created the "feature" program entitle KANAYA ON TRIP. The writer as Script Writer in this program, as an option competence in work. The choice is appropriate because it produce good feature. The writer thinks this program need focus and details and deep comprehension in culinary. Hopefully, this feature can increase knowledge

for audiences who will visit familiar places and culinary tourism in Indonesia, which is part of the civilization and culture of the nation.

Dekan Fakultas Ilmu Komputer

Verifikator

Dr. Abdul Syukur Drs, MM

NPP 0686.11.1992.017

Nama :

NPP :

PENULIS NASKAH PROGRAM ACARA TELEVISI “KANAYA ON TRIP”

Mirsa Indah Dianasari A24.2010.00251

Penyiaran-D3 | Fakultas Ilmu Komputer | Universitas Dian Nuswantoro Semarang

Abstrak

Indonesia memiliki banyak wisata kuliner di setiap penjuru daerahnya. Baik daerah yang berada di pulau Sumatra, Jawa, Kalimantan, maupun daerah-daerah lain. Salah satu contohnya, ada satu cemilan yang terkenal di Semarang, akan tetapi bukan asli dari daerah tersebut. Namanya wingko babat. Cemilan yang terbuat dari kelapa, tepung ketan, gula, dan perasa ini cukup dicari sebagai oleh-oleh bagi pendatang di Semarang yang ingin kembali ke asalnya. Oleh karenanya, sungguh sayang sekali apabila salah satu produk wisata kuliner di kota Semarang tersebut tidak bisa diekspos dengan lebih, sehingga turis domestic maupun mancanegara kurang begitu mengenal panganan khas tersebut. Untuk mengekspos materi-materi tentang wingko babat tersebut, penulis membuat sebuah karya berupa program acara *feature* yang berjudul KANAYA ON TRIP. Penulis menitikberatkan tanggung jawab selaku *Script Writer* dalam program *feature* ini, sebagai kompetensi pilihan yang dikuatkan dalam berkarya. Pemilihan kompetensi ini sesuai, karena untuk menghasilkan sebuah karya *feature* yang baik dibutuhkan pengarahannya ke detail dalam penggalian materi wisata kuliner Wingko Babat. Diharapkan, *feature* ini dapat menambah pengetahuan bagi khalayak yang akan melakukan kunjungan dan mengenal tempat wisata kuliner di Indonesia yang merupakan bagian dari peradaban dan budaya bangsa.

Kata Kunci: Kuliner, *feature*, penulis naskah, Semarang, Indonesia
vii + 84 halaman; + 1 gambar; + 8 tabel;

Daftar acuan : 17 (1981-2011)

Indonesia memiliki banyak wisata kuliner di setiap penjuru daerahnya. Baik daerah yang berada di pulau Sumatra, Jawa, Kalimantan, maupun daerah-daerah lain. Salah satu contohnya, ada satu cemilan yang terkenal di Semarang, akan meskipun asli dari daerah tersebut. Namanya wingko

babat, Cemilan yang terbuat dari kelapa, tepung ketan, gula, dan perasa ini cukup dicari sebagai oleh-oleh bagi pendatang di Semarang yang ingin kembali ke asalnya. Rasa originalnya cukup manis dan gurih, Serat parutan kelapanya terasa sekali di lidah. Kelembutan dalam setiap

gigitan terasa enak. Dengan ukuran porsi cukup kecil, membuat selera makan tergugah untuk terus menambah lagi. Selain itu, ada pula wingko babat yang dipadu dengan perasa coklat, durian, dan pandan. Variasi rasa membuat kudapan ini semakin nikmat. Di Indonesia sendiri, Wingko babat berasal dari daerah Babat yang terletak di Kabupaten Lamongan, Jawa Timur. Di kota kecil dekat Bojonegoro itu, wingko babat sudah menjadi barang produksi penopang kehidupan masyarakat. Gara-gara ada pengusaha wingko dari Babat yang hijrah ke Semarang, akhirnya makanan ini dikenalkan ke masyarakat setempat. Respon masyarakat ternyata bagus dan menjadikan wingko babat semakin populer di sana. Biasanya wingko dikemas dalam bentuk bundaran kecil. Diameternya kira-kira 5-8 centimeter, dengan tebal lebih kurang lebih satu sentimeter. Atau, ada juga yang mengemasnya dalam bentuk kotak tebal. Luarnya

cukup garing, tetapi didalamnya lembut dan berserat. Satu keping wingko biasa dikemas dalam satu bungkus kertas kecil. Harganya cukup terjangkau. Satu kepingnya sekitar seribu rupiah. Apabila membeli dalam bentuk paketan pastinya bisa menjadi lebih murah. Ada beberapa merek yang bisa dipilih. Dan, mudah sekali mendapatkan wingko di Semarang. Yakni dengan mengunjungi pusat oleh-oleh yang ada, karena hampir selalu tersedia. Oleh karenanya, sungguh sayang sekali apabila salah satu produk wisata kuliner di kota Semarang tersebut tidak bisa diekspos dengan lebih, sehingga turis domestic maupun mancanegara kurang begitu mengenal panganan khas tersebut. Sebagai seorang *broadcaster*, penulis tahu bahwa media elektronik seperti televisi mampu memberikan suatu informasi dan berita dalam memngembangkan suatu potensi yang ada di daerah tersebut. Dan menjadikan

sebuah program yang menarik untuk ditonton oleh para pemirsa. Berawal dari latar belakang yang di atas, penulis mengangkat tema wisata kuliner kota Semarang. Karena potensi wisata kuliner yang ada di kota Semarang harus dilestariakan dan diperjuangkan, agar menarik perhatian dari wisatawan luar negeri. Terbukti bahwa ini telah mampu meningkatkan kesejahteraan dan kehidupan perekonomian masyarakat, memperluas lapangan pekerjaan dan memberikan kontribusi yang besar bagi pendapatan daerah. Meninjau dari jenis program acara yang berbagai macam anekaragam, penulis memilih sebuah program *feature* untuk mengangkat tentang potensi wisata kuliner yang ada di kota Semarang. Sebuah program *feature* dikenal sebagai program majalah udara. Baik dengan adanya menampilkan beberapa macam potensi wisata yang ada berbagai macam perbedaan dengan memberikan sesuatu yang membuat penonton

menyukainya. Pada akhirnya penulis memilih untuk program *feature* sebagai program yang akan dipakai saat eksekusi akhir yang konsepnya bertema wisata kuliner kota Semarang. Dengan unsur *entertainment* yang kental, *feature* mampu menawarkan informasi ringan yang cenderung santai untuk disimak tanpa perlu berpikir terlalu berat untuk mengerti isi dari *feature* itu sendiri. Untuk mengekspos materi-materi tentang wingko babat tersebut, penulis membuat sebuah karya berupa program acara *feature* yang berjudul KANAYA ON TRIP. Program KANAYA ON TRIP memiliki arti “Perjalanan Si Kanaya” dimana Kanaya melakukan kegiatan traveling dan diekspos mengenai apa saja hal-hal yang ada didalamnya, termasuk penjelajahan sejarah kuliner, produksi kuliner, maupun proses penjualan kuliner tersebut. Dalam episode wingko babat kali ini, Kanaya akan menjelaskan kepada pemirsa mengenai sejarah dari wingko babat, proses produksi wingko babat, serta penjualan

kepada konsumennya. Kanaya sendiri merupakan nama host dari program tersebut. Pemilihan nama program tersebut dikarenakan penulis ingin memberikan sesuatu yang nantinya akan mudah diingat dan membekas diingatan masyarakat luas bahwa tempat-tempat yang nantinya dikunjungi itu menandakan kalau kita sedang berada di Indonesia, Sehingga nantinya melalui karya ini Indonesia dapat dikenal oleh negara-negara lain melalui objek wisata kuliner yang menarik dan menjadi ciri khas identitas

Sinopsis

Acara KANAYA ON TRIP merupakan sebuah program *feature* yang berdurasi selama 30 menit. Dibagi menjadi tiga segmen, dimana segmen pertama bercerita tentang awal mula host tertarik dengan makanan yang bernama wingko babat. Kemudian di segmen kedua, program ini menjelaskan tentang proses

bangsa indonesia itu sendiri. Objek dalam *feature* kali ini menampilkan beberapa potensi wisata kuliner yang ada di Kota Semarang yang belum banyak dibahas secara mendalam. Dengan demikian, penonton program *feature* berjudul “KANAYA ON TRIP” ini bisa mengenal potensi-potensi wisata kuliner yang ada di Indonesia tepatnya di Kota Semarang merupakan bagian dari peradaban dan kebudayaan, sehingga bisa dijadikan cermin karakter dari masyarakat.

produksi pembuatan wingko babat oleh produsen. Dan segmen terakhir tentang bagaimana menjual produk dari wingko babat tersebut ke pasaran. Dalam program kali ini mengangkat tentang wingko babat. Program ini memiliki makna dan tujuan, yakni menerangkan bahwa negara Indonesia memiliki

keanekaragaman kuliner yang khas di setiap daerahnya, memberikan informasi kepada masyarakat tentang kuliner di daerahnya sehingga masyarakat menjadi tahu dan diharapkan ikut melestarikan

kuliner tersebut, dan yang terakhir adalah memberikan materi tentang omzet dari penjualan wingko babat itu sendiri. Hal ini tentunya akan memberikan gambaran bahwa untuk berwirausaha.

Treatment

| No | Keterangan | Visual | Audio | Durasi |
|----|------------|---|--|--------|
| 1. | Bumper in | Gambar Bumper | Musik bumper in | |
| 2. | Scene 1 | <ol style="list-style-type: none"> 1. Host nyebrang dari Gedung padanaran ke Tugu Muda (LS) 2. Sampai tugu muda opening program 3. Gara gara liat orang bawa wingko babat dia terinspirasi buat nyari produsen wingko babat, Trus bilang kalo mau di ajak buat ngeliat proses pembuatan wingko babat 4. kayanya kalo nyegat angkot buat ke lokasi keren juga (optional) | ----- | |
| 3. | Scene 2 | Depan gang menuju bu Wiwik (Follow host yak) | ----- | |
| 4. | Scene 3 | <ol style="list-style-type: none"> 1. Host sampe di depan rumah bu wiwik 2. Temuin bu wiwik yang lagi prepare buat bikin wingko (ajak ngobrol) 3. Menuju ke tempat produksi, host pengen nyoba bikin wingko | | |
| 5. | Scene 4 | <ol style="list-style-type: none"> 1. Ambil gambar proses pembuatan secara detail urut urutannya 2. Monggo kalo kameramen tiba tiba dapet gambar bagus boleh | Wawancara host dan narasumber (bu wiwik) jadi narasi | |

| | | di ambil | sekalian | |
|----|---------------------------------|--|----------|--|
| 6. | Scene 5 | <ol style="list-style-type: none"> 1. Host dan narasumber masuk kedalam buat pembungkusan wingko 2. Host tanya tanya sama narasumber tentang sejarah wingko babat miliknya 3. Host pamit buat pulang, nara sumber ngasih oleh oleh wingko babat | ----- | |
| 7. | Scene 6 | <ol style="list-style-type: none"> 1. jalanan rame di pandanaran, host boleh kalo liat liat pedagang yang ada disana dulu, trus nyamperin bu atik (narasumber 2) pemilik kios disitu 2. host tanya tanya tentang penjualan, omset, dll.nya 3. host pamit sama bu atik | | |
| 8. | Scene 7 Closing ---- Host | <ol style="list-style-type: none"> 1. host closing dan ngingetin buat nonton episode selanjutnya yang pastinya juga bakal lebih seru lagi 2. credit title | ----- | |

DAFTAR PUSTAKA

Buku

1. Asep Syamsul M. Romli. (1999-2000). *Jurnalistik Praktis*. Jakarta
2. Bruce dan Douglas [terjemahan dari Asep Syamsul M. Romli. (1999-2000). *Jurnalistik Praktis*. Jakarta]
3. Redaktur Senior Majalah Gatra, Yudhistira A.N.M. Massardi [terjemahan dari Asep Syamsul M. Romli. (1999-2000). *Jurnalistik Praktis*. Jakarta]
4. Brady, J. (1981). *The Craft of the Program Director*. New York : Simon & Schuster
5. Werner J. Severin dan James W. Tankard. (2011). *Sejarah, Metode, dan Terapan di Dalam Media Massa Edisi ke-5*. Jakarta : Kencana
6. Wolseley & Campbell. (2004). *The Type of Feature*. New York
7. Nurdin (2011) . *Pengantar Komunikasi Massa*. Jakarta : PT Rajagrafindo Persada
8. Wibowo, Fred (1997). *Dasar-dasar Produksi Program Televisi*. Jakarta : Grasindo
9. Subroto, Darwanto (1994) *Produksi Acara Televisi*. Yogyakarta : Duta Wacana University Press
10. Suprpto, Tommy, (2006). *Berkarir di Bidang Broadcasting*. Yogyakarta : Media Presindo
11. Naratama. (2004). *Menjadi Sutradara Televisi*. Jakarta: PT. Grasindo
12. Morissan. (2008). *Jurnalistik Televisi Terakhir*. Jakarta : Kencana Predana Media Grup
13. Swain, D.V. dan Swain, J.R. (2007). *Film and Television Scriptwriting : A Practical Manual*. Boston : Focal Press
14. Brady, J. (2006) *The Craft of the Screenwriter*. New York : Simon & Schuster
15. Blum, R.A. (2008). *Television Writing from Concept to Contract*. London : Focal Press
16. Nurdin (2011) . *Pengantar Komunikasi Massa*. Jakarta : PT Rajagrafindo Persada
17. Wibowo, Satria (2007). *Dasar-dasar Naskah Produksi Program Televisi*. Jakarta : Grasindo

web

1. <http://nustaffsite.williamsom/blog/widyo/2007/10/24/bagaimana-menulis-program-tvvideo/>, diakses pada tanggal 17 Desember 2013
2. <http://stasiun-informasi.blogspot.com/2013/08/tata-cara-penulisan-naskah-televisi.html>, Diakses Tanggal 2 Januari 2014