

TEKNIK PENULISAN NASKAH DALAM PROGRAM FEATURE TEMPOE DOELOE Episode ROTI GANJEL REL LEGENDARIS SEMARANG

Ardifa Intan

Program Studi Penyiaran-D3, Fakultas Ilmu Komputer

Universitas Dian Nuswantoro

Jl. Nakula 1 No. 5-11, Semarang, Kode Pos 50131

Telp: (024) 3517361, Fax: (024) 3520165

E-mail : Ardifabcr@gmail.com

ABSTRAK

Keanekaragaman etnis suku dan budaya merupakan ciri khas suatu negara di dunia. Indonesia merupakan negara yang mempunyai beranekaragam etnis suku dan budayanya banyak di dunia. Oleh karena itu Indonesia memiliki beragam makanan khas tradisional daerah. Salah satu wilayah Indonesia yang memiliki keberagaman menu tradisional adalah kota Semarang. Roti Ganjel Rel adalah salah satu makanan tradisional yang dapat dijumpai di kota Semarang. Proyek Akhir ini mengambil topik tentang kuliner Roti Ganjel Rel Semarang dalam format *feature* dengan judul Teknik Penulisan Naskah Feature dalam Acara Tempoe Doeloe eps. Roti Ganjel Rel Legendaris Semarang tujuan dari proyek ini adalah untuk menyampaikan dan memberikan informasi seputar makanan khas kota Semarang melalui *feature* Kuliner Tempoe Doeloe khususnya menu liputan seputar Roti Ganjel Rel agar jenis makanan ini lebih diketahui oleh masyarakat umum, maupun pengunjung dari luar daerah kota Semarang. Pelaksanaan proyek akhir ini membutuhkan waktu seperti halnya riset, observasi, wawancara dan pengambilan gambar di berbagai tempat di Semarang hingga akhirnya menjadi sebuah karya *feature* Teknik Penulisan Naskah Feature dalam Acara Tempoe Doeloe Eps. Roti Ganjel Rel Legendaris Semarang selama ±22 menit yang menyajikan informasi seputar makanan alternatif khas kota Semarang. Hasil dari proyek akhir ini dapat menjadi salah satu cara untuk melestarikan makanan-makanan tempo dulu yang sekarang mulai tergerus oleh makanan luar negeri yang lebih instan.

Kata kunci : *Feature* Kuliner, Roti Ganjel Rel, Kota Semarang, Indonesia, Jaman Dulu

Abstract

Ethnic and cultural diversity was a hallmark of a country in the world. Indonesia was a country that had the largest diverse ethnic and culture in the world. Because of that, Indonesia had a variety of typical traditional regional food. One of area that had a diversity of Indonesian traditional menu was Semarang. Ganjel rel bread was one of the traditional foods that could be found in Semarang. This final project took about culinary topics Ganjel Rel Bread Semarang in the format feature with the title Ganjel Rel Legendaris Semarang. The objective of this project was to deliver and provide information about the typical food Semarang through Culinary Tempoe Doeloe feature in particular coverage menu regarding Ganjel Rel Bread so that these types of food were more known to the general public, as well as visitors from outside Semarang. This final project implementation takes time as does the research, observation, interviews and shooting at various locations in Semarang until it became a feature showcase Tempoe Doeloe Eps. Ganjel Rel Legendary Semarang for ± 22 minutes which presents information about alternative the typical food of Semarang. Results of this final project can be one way top reserve foods in the past that are now starting to be eroded by instant foreign food.

Key Word : *Culinary Feature, Ganjel Rel Bread, Semarang City, Indonesia, In Earlier Times*

1. PENDAHULUAN

Indonesia merupakan salah satu negara dengan etnis suku dan budaya terbanyak di dunia. Yang memiliki beragam makanan khas tradisional daerah. Beraneka ragam makanan khas atau tradisional tersebut merupakan kekayaan budaya yang sebenarnya bisa dimanfaatkan untuk memperkaya keberagaman khas Indonesia. Sayangnya, keberagaman makanan khas tradisional tersebut kurang mendapat perhatian misalnya makanan khas jaman Belanda yang berada di kota-kota di Indonesia, mulai dari pusat sampai ke daerah. Akibatnya, banyak kekayaan budaya berupa makanan tradisional yang mulai sulit ditemui, kalau tidak mau dikatakan hampir atau bahkan sudah punah.

Salah satu wilayah Indonesia yang khas dengan menu tradisionalnya adalah Semarang. Semarang adalah ibu kota provinsi Jawa Tengah, dari kota Semarang dapat dijumpai berbagai macam menu khas seperti Tahu Pong, Lumpia, Bandeng Presto, Tahu Gimbal. Biasanya memang Lumpia dan Bandeng yang selalu menjadi primadona.

Berbagai menu khas Semarang tadi, biasanya yang dikenal secara umum, namun sebenarnya masih terdapat berbagai macam makanan khas Semarang yang mulai agak tertinggalkan yaitu Roti Ganjel Rel. Metro TV dan Trans 7 pada kesempatan berbeda telah meliput proses pembuatan ganjel rel yang dilakukan bersama santri-santri Pondok Tahfizd Raudhotul Qur'an Kauman Semarang. (Koran Hari Kemarin, Hanya Dari Keinginan Masjuki Hari Ini, 2014)

Roti Ganjel Rel atau Roti Gambang adalah roti yang rasanya legit, sedikit empuk setelah memakan bagian atas. Rasanya, cukup enak. Apalagi orang yang baru pertama kali makan. Ganjel Rel merupakan makanan khas kota Semarang yang sekarang menjadi kue paling dicari oleh mereka yang ingin mendapatkan sesuatu yang menarik dari kota Semarang.

Bentuk kue Ganjel Rel sebenarnya sangat mirip dengan bentuk roti khas Prancis, yang biasanya berbentuk panjang dan bertekstur padat keras, bentuk tekstur yang panjang ini menurut para ahli roti, sangat baik bagi pencernaan.

Ganjel Rel atau yang biasa disebut kue gambang yang selalu menjadi rebutan masyarakat kota Semarang saat perayaan Dugderan. Momen pembagian kue Ganjel Rel di tengah tradisi menjelang Ramadan menjadi

acara yang dinanti warga. Roti ini merupakan salah satu peninggalan Belanda. Kenapa disebut Ganjel Rel, hal ini tak lain karena selain teksturnya yang bantat, dan juga bentuknya yang seperti ganjel rel (bantalan rel). Rasanya manis karena menggunakan campuran gula aren. Cocok sekali untuk teman minum teh seperti nonik-nonik Belanda, dan juga karena roti ini padat jadi sangat cocok sekali untuk sarapan. Bukan hanya cocok untuk teman minum teh dan untuk sarapan saja tetapi juga dapat dimakan dengan di dampingi dengan es kornet.

Penulis menyadari sebagai bagian dari tanggung jawab untuk ikut mencintai produk dalam negeri, khususnya makanan tradisional roti Ganjel Rel. Dalam proyek akhir ini, penulis akan mengambil Liputan *Feature* yang mengupas tema tentang makanan khas tradisional Semarang. Adapun *Feature* ini penulis beri judul Teknik Penulisan Naskah *Feature* dalam acara Tempoe Doeloe eps. Roti Ganjel Rel Legendaris Semarang.

2. LANDASAN TEORI

2.1 Sinopsis

Program acara *feature* Tempoe Doeloe Eps. Ganjel Rel legendaris Semarang adalah sebuah acara yang memberikan informasi kepada *audience* mengenai makanan jaman dulu. Tempoe Doeloe memiliki durasi 22 menit dan dipandu oleh satu pembawa acara. Kali ini Tempoe Doeloe membahas makanan khas / jaman dulu dari kota Semarang yaitu Roti Ganjel Rel. Acara ini dikemas sangat unik dengan menayangkan vox pop dan penampilan host yang berbeda agar *audience* tidak bosan untuk melihat episode-episode selanjutnya.

2.2 Treatment

SEGMENT 1

Segment 1 merupakan awal langkah penonton untuk mengenal objek. Pada tahap ini berisi narasi penjelasan lokasi dimana Tempoe Doeloe berada lalu mengantar ke host untuk *opening* acara dan *establish* Kota Semarang untuk memberitahu jika host di Tugu Muda dan juga menampilkan Vox Pop mahasiswa Undip Video yang disajikan pun masih berkaitan dengan tema yang akan diusung.

SEGMENT 2

Segment 2 merupakan bagian isi tentang pembuatan ganjel rel. Awalnya tayangan Semarang jaman dulu lalu masuk cara pembuatan ganjel rel.

SEGMENT 3

Segment 3 ini mewawancarai narasumber yaitu Bu Aunil dan Dra. Titiek Suliyati, MT Dosen Sejarah FIB Undip Mengenai asal-usul roti Ganjel Rel.

SEGMENT 4

Segment terakhir penulis mengambil shoot Establish event Ganjel Rel di Banjir Kanal lalu host chitchat sambil memakan roti ganjel rel kemudian datang penjual minuman dan menawarkan es kendor dan menayangkan VT es kendor lalu host meminum Es kendor dan makan Ganjel Rel kemudian closing program acara tempo dulu.

DAFTAR PUSTAKA

[1] Romli, Asep Syamsul M. 1999-2000. *Jurnalistik Praktis Untuk Pemula*. Jakarta: PT Remaja Rosdakarya.

[2] Suliyati, Titiek 2015. *Dosen sejarah FIB Universitas Diponegoro*. Semarang.

[3] A.N.M. Massardi, Yudhistira Redaktur Senior Majalah Gatra. April 22 2009. terjemahan dari Asep Syamsul M. Romli. 1999-2000. *Jurnalistik Praktis Untuk Pemula*. Jakarta.

[4] Syahputra, Iswandi (2006). “*Jurnalistik Infotainment, kancan baru jurnalistik dalam industri televisi*”, dilengkapi dengan Kode Etik Jurnalistik. Yogyakarta: Pilar media.

[5] Lutters, Elizabeth. 2004. *Kunci Sukses: Menulis Skenario*. Jakarta. Grasindo.

[6] Valk, Jos Van Der. 1992. *Mengarang Naskah Video*. Kanisius. Jakarta.

[7] Naratama. 2004. *Menjadi sutradara televisi: dengan single dan multi camera*. Jakarta. Grasindo.

[8] Sutrisno. 1996. *Pedoman praktis penulisan skenario Televisi dan Video*. Jakarta. Gramedia Widayarsana Indonesia.

[9] Warsihna, Jaka dkk. *Pedoman Pemanfaatan Siaran Televisi Edukasi*. 2009. Departemen Pendidikan Nasional. Pusat Teknologi Informasi dan Komunikasi Pendidikan. www.tvedukasi.org. Jakarta.

[10] Wibowo. 2007. *Teknik Produksi Program Televisi*. Yogyakarta. Pinus Book Publisher.

[11] Koran Hari Kemarin Hanya Dari Keinginan Masjuki Hari Ini. 2014. Semarang.

Sumber Lain, Media Online:

[12] <https://musa666.wordpress.com/2012/10/02/program-Acara-televisi-/>, diakses pada tanggal 16 Mei 2015

[13] <http://www.dotsemarang.com/makana-khas-semarang-roti-ganjel-rel/> diakses pada tanggal 26 Februari 2013

[14] <http://citizen6.liputan6.com/read/718223/ganjel-rel-roti-manis-nan-legit-khas-semarang/> diakses pada tanggal 12 Oktober 2013