

BAB III

METODE PENCIPTAAN KARYA

3.1 Deskripsi Karya

Penulis memilih format program *magazine* kuliner dalam produksi ini :

1. Kategori program : Informasi dan hiburan
2. Media : Televisi
3. Format Program : Program *magazine* Televisi
4. Judul : DAILY CHEF
5. Episode : *Junk and Healthy Food*
6. Target Audien : Remaja / Dewasa (17-50)
7. Jenis Kelamin : Perempuan / Laki – laki
8. SES : A-B
9. Hari/Jam tayang : Sabtu/ 10.00 – 10.30
10. Durasi : 30 menit
11. Format produksi : *indoor - outdoor*
12. Sifat Produksi : *Tapping*

3.2 Obyek karya dan Analisis obyek

Dalam perkembangannya, penggunaan istilah kuliner meliputi berbagai macam kegiatan mulai dari proses dan pengolahan makanan, penyajian dan presentasi makanan, bisnis dan profesi di bidang kuliner serta wisata kuliner. Saat ini kuliner sudah merupakan sebuah gaya hidup

yang tidak dapat dipisahkan dari kehidupan sehari-hari karena makanan adalah sebuah kebutuhan utama. Pada perkembangannya beberapa stasiun televisi memiliki program-program yang bertemakan kuliner. Bahkan di luar negeri, sudah ada stasiun televisi yang merupakan stasiun televisi kuliner. Seperti *Asian Food Channel* (AFC) dengan contoh program *family kitchen* dan *Food notes*. Sementara di dalam negeri sendiri terdapat juga beberapa stasiun televisi yang memiliki program-program dengan tema kuliner seperti Trans TV dengan *demen makan*, dan Net TV dengan *chef table* dan *OK food*.

Di kehidupan yang serba praktis dan cepat saat ini, pola makan masyarakat juga ikut berganti. Dari yang semula lebih sering makan makanan dari dapur rumah sendiri menjadi sering makan makanan yang banyak tersedia di pinggir-pinggir jalan dan juga *junk food*. Dimana *Junk Food* sendiri identik dengan makanan yang kurang sehat karena mengandung sedikit nutrisi dan vitamin. Namun tidak bisa dipungkiri juga bahwa makanan *junk food* yang itu menarik, mudah, murah dan juga memiliki citarasa yang baik.

Namun Disamping maraknya *junk food*, terdapat kelompok yang masih memperhatikan kesehatannya dan memiliki gaya hidup yang sehat dengan makan makanan yang bersih, dan gizi cukup.

Maka dari itu penulis ingin menyajikan program televisi yang bertujuan memberikan informasi seputar dunia kuliner yang langsung dipandu oleh *host* yang berprofesi sebagai seorang *chef*. Hal tersebut diwujudkan dengan adanya segmen ketiga dari program ini, dimana dalam segmen tersebut akan diberikan tips dan juga cara memasak sebuah makanan yang sehat, bergizi, bersih, unik, menarik dan juga enak dengan harga yang terjangkau oleh masyarakat luas.

3.3 Komparasi Program

1. Chef Table (NET TV ,Sabtu-Minggu, 15.00 – 15.30)

Chef Table adalah sebuah program kuliner yang menyajikan berbagai macam cara memasak dan proses pembuatan makanan dari berbagai menu di seluruh dunia. Acara ini langsung dipandu oleh seorang *host* yang juga seorang *executive chef*. Kelebihan dari acara ini adalah sangat edukatif, dimana disamping memberikan *tutorial* memasak, program ini juga memberikan *tips – tips* yang sangat berguna bagi masyarakat dalam dunia makanan atau kuliner. Dari sisi pengambilan gambar pun tidak membosankan, dan tidak bosan untuk ditonton. Bahkan sering juga mendatangkan artis sebagai bintang tamu dalam beberapa episode nya. Kekurangannya adalah tempat yang selalu sama dan sangat jarang berpindah lokasi *shooting*. Yang mana lokasi *shooting* tersebut berada di sebuah dapur restoran. Program ini hanya focus pada proses pembuatan makanan.

2. Demen Makan (Trans TV - Minggu, 09.00-09.30)

Demen makan adalah sebuah acara wisata kuliner. Dimana dalam setiap episodenya selalu mengunjungi tempat – tempat yang menyediakan makanan – makanan yang unik dan menarik di setiap daerah. Kelebihannya adalah program ini dapat menjadi sarana untuk mempromosikan kekayaan kuliner suatu daerah. Acara ini juga memberikan *price list* harga restoran yang mereka kunjungi di tengah – tengah acara. Kekurangannya adalah acara ini hanya bersifat hiburan semata, karena informasi yang diberikan tidak mendetail dan hanya sebatas untuk mempromosikan sebuah tempat.

3. OK FOOD (NET TV, Senin – Jumat, 14.30-15.00)

Hampir sama dengan Demen Makan Trans Tv, OK FOOD adalah sebuah program wisata kuliner. Namun perbedaan terletak pada konsepnya yang sekaligus menjadi kelebihannya yaitu *host* acara seakan – akan menganggap cameramen nya adalah orang yang hidup dan dianggap sebagai teman dalam perjalanannya. Ditambah lagi

dengan *gimmick* cameramen yang bias berbicara merupakan konsep baru di program kuliner. Acara ini juga memberikan *price list* harga serta alamat lengkap restoran yang mereka kunjungi di tengah – tengah acara. Kekurangannya sama dengan program sebelumnya yaitu acara ini hanya bersifat hiburan semata, karena informasi yang diberikan tidak mendetail dan hanya sebatas untuk mempromosikan sebuah tempat.

4. DAILY CHEF (Sabtu, 10.00-10.30)

Tayangan DAILY CHEF adalah sebuah program kuliner yang mempunyai konsep menggabungkan wisata kuliner dengan proses pembuatan sebuah makanan atau proses memasak. Dimana pada segmen pertama dan kedua penonton akan disajikan sebuah informasi berupa tayangan wisata kuliner yang sesuai dengan tema. Pada segmen pertama dan kedua memiliki pembahasan suatu masalah yang kontras. Kontras disini tidak berarti bahwa program ini memberi suatu keberpihakan atau penilaian terhadap kedua tema kontras tersebut. Dan pada segmen ketiga penonton akan disajikan proses memasak sebuah makanan yang sesuai dengan tema yang diusung oleh penulis. Inovasi terbaru yang diberikan di program ini adalah dalam teknik pengambilan gambar yang lebih baru contohnya pengambilan gambar *aerial*. Lalu lebih fokus pada detail–detail makanan, serta editing dengan perpindahan gambar yang bisa dinikmati oleh penonton serta diberikan penjelasan berupa *tittle* yang memuat informasi.

3.4 Perencanaan Konsep kreatif dan Konsep Teknis

3.4.1 Konsep Kreatif

Sebagai seorang pengarah acara dalam sebuah program kuliner “DAILY CHEF” memberikan kesempatan bagi kru khususnya *cameramen* untuk dapat mengambil gambar dengan baik sesuai dengan arahan yang sudah diberikan. Gambar – gambar

yang diambil lebih didominasi oleh gambar-gambar *insert* makanan, bumbu masakan, pergelangan tangan, mulut, mata, serta objek lainnya yang diperlukan dengan tujuan mendapatkan gambar detail dari objek-objek tersebut. Sehingga penonton dapat dengan jelas melihat dan mengerti apa yang disajikan. Serta lebih mengarahkan kepada *talent* untuk lebih aktif berbicara serta interaktif kepada kamera. Gaya penyajian yang digunakan adalah gaya yang ringan, menarik namun tidak meninggalkan sisi *knowledge* atau pengetahuannya. Tentunya gaya ini dipilih untuk menghindari kesan membosankan dari tayangan sebuah program. Program ini dikemas secara menarik dengan program yang bersifat *tapping* memiliki tujuan agar penonton mendapatkan unsur hiburan, edukasi, informasi di setiap segmennya. Dalam sebuah episode kali ini menyuguhkan sebuah tema yaitu *junk food* dan *healthy food* yang terbagi atas 3 segmen

1. SEGMENT PERTAMA

Adalah sebuah segmen yang diawali oleh sebuah *voxpop* yang sesuai tema. Kemudian dilanjutkan dengan wisata kuliner. Dimana wisata kuliner kali ini akan mengunjungi penjual – penjual makanan *junk food* yang unik yang ada di kota Semarang

2. SEGMENT KEDUA

Sama dengan segmen sebelumnya yaitu sebuah segmen dengan konsep wisata kuliner. Namun kali ini akan mengunjungi sebuah restoran yang mempunyai makanan *healthy food* yang unik dan menarik yang ada di kota Semarang

3. SEGMENT KETIGA

Menyuguhkan sebuah tayangan memasak. Dimana *host* yang juga seorang *chef* akan memberikan sebuah *tutorial* memasak makanan jalanan yang unik dan menarik namun sehat dan bergizi untuk dimakan.

3.4.1.1 IDE

Membuat sebuah program *feature* kuliner dengan berbagi jenis serta konsep yang berbeda di setiap episode nya dan memberikan unsur pendidikan serta informasi dirangkai dalam 3 Segmen Video *tapping*. Dimana terdapat penggabungan konsep pada program ini yaitu segmen pertama dan kedua adalah wisata kuliner, lalu segmen ketiga adalah segmen memasak. Konsep tersebut yang menjad dasar bagi penulis untuk menciptakan karya program *feature* kuliner “DAILY CHEF” yang bertujuan memberikan hiburan, informasi dan edukasi yang besar harapannya akan memberikan pengaruh positif untuk masyarakat yang menonton

3.4.1.2 SINOPSIS

Program *mgazine TV* kuliner “DAILY CHEF” yang berdurasi kurang lebih 30 menit dengan sistem indoor – outdoor. Indoor untuk segmen wisata kuliner dan outdoor untuk segmen memasak dan juga *voxpath*. Acara ini di bawakan oleh seorang *host* yang sekaligus merupakan seorang *chef* di salah satu restoran di Kota Semarang.. Pada segmen wisata kuliner membahas tentang makanan *street food* dan *healthy food*. Dan pada segmen ketiga adalah segmen sebuah segmen yang menjelaskan proses memasak makanan yang sesuai dengan tema yaitu sebuah jajanan jalanan namun bergizi dan

sehat. Tidak lupa pula pada program ini juga menampilkan *voxpop* yang sesuai dengan tema.

3.4.1.3 TREATMENT

Tabel 3.1 Treatment

No	ITEM	DURASI
1	COLOR BAR	5"
2	IDENTITAS KARYA	5"
3	COUNTDOWN	10"
4	OBB	20"

SEGMENT I

5	BUMPER IN	10"
6	VOXPOP TEMA	1'
7	OPENING HOST	30"
8	WISATA KULINER 1, MENGUNJUNGI DUA TEMPAT BERKONSEP "Junk food"	6'
9	BUMPER OUT	10"

SEGMENT 2

10	BUMPER IN	10"
11	WISATA KULINER 2 "Healthy food"	6'
12	BRIDGING MENUJU SEGMENT MEMASAK DAN MENJELASKAN APA YANG AKAN DIBUAT	30"
13	BUMPER OUT	10"

SEGMENT 3

14	BUMPER IN	10"
15	MEMASAK	10"
16	CLOSING + CREDIT TITLE	2'

3.4.1.4 Naskah

Tabel 3.2 Naskah

SEGMENT	VIDEO	AUDIO	NOTES
OBB	MOTION GRAPHIC	JINGLE	OPENING IDENTITY PROGRAM DAILY CHEF
I	VOXPOP	DUBBING HOST + LIVE PENDAPAT MASYARAKAT	
I	OPENING PROGRAM	HOST : "HALO SEMUA, BERTEMU LAGI DI DAILY CHEF BERSAMA SAYA CHEF BAYU, DAN KALI INI SESUAI VOXPOP SEBELUMNYA, KITA KALI INI AKAN MEMBAHAS MAKANAN JUNK AND HEALTHY FOOD" OKE, SETELAH INI KITA AKAN LANGSUNG MENUJU BEBERAPA TEMPAT UNTUK MENGICIP BEBERAPA	

		MAKANAN DAN SEPERTI BIASA DI AKHIR NANTI SAYA AKAN MEMASAK SEBUAH HIDANGAN YANG MENARIK DAN ENAK”	
I	WISATA KULINER	HOST : “HALO SEKARANG SAYA BERADA DI TEMPAT YANG MENYAJIKAN JUNK FOOD. INI ADALAH BOOM BURGER DI JALAN MEDOHO, AYO SEGERA KITA MESEN MAKANAN DAN KITA CICIP BAGAIMANA RASANYA”	MENGUNJUNGI DUA TEMPAT UNTUK WISATA KULINER
1	PENJELASAN JUNK FOOD	OKÉ KITA TADI SUDAH MERASAKAN BEBERAPA MAKANAN YANG MASUK DALAM KATEGORI JUNK FOOD// KARENA JUNK FOOD SENDIRI YANG BIASA KITA TAHU HANYA BURGER/ AYAM DAN KENTANG GORENG ALA RESTORAN FAST FOOD// SEBENARNYA JUNK FOOD TIDAK HANYA SEBATAS	

		<p>BEBERAPA MAKANAN TERSEBUT KARENA ARTI DARI JUNK FOOD SENDIRI ADALAH MAKANAN NUTRISI// DAN ADA 10 JENIS MAKANAN YANG DIKATEGORIKAN OLEH WHO (WORLD HEALTH ORGANITATION) SEBAGAI JUNK FOOD</p> <ol style="list-style-type: none">1. YANG PERTAMA GORENGAN/ YAITU BAKWAN/ MENDOAN DAN KAWAN KAWANNYA2. MIE INSTAN DAN MAKANAN CEPAT SAJI3. JEROAN ATAU DAGING BERLEMAK SEPERTI BABAT GONGSO TADI4. LALU ADA ASINAN5. LALU DAGING	
--	--	--	--

		<p>OLAHAN SEPERTI HAM, BAKSO, NUGGET, SISIS</p> <p>6. KEENAM MAKANAN YANG DIBAKAR ATAU DIPANGGAN G KARENA DAPAT MENYEBAB KAN RESIKO KANKER</p> <p>7. SAJIAN MANIS BEKU</p> <p>8. ASINAN KERING</p> <p>9. MAKANAN KALENG</p> <p>10. DAN YANG TERAKHIR SEMUA MAKANAN OLAHAN KEJU</p>	
I	BRIDGING	<p>OKE ITU TADI BEBERAPA BURGER YANG SUDAH KITA COBA, SETELAH INI KITA AKAN MENUJU KE TEMPAT YANG MENYAJIKAN SAJIAN HEALTHY</p>	

		FOOD. MASIH BERSAMA SAYA CHEF BAYU DI DAILY CHEF”	
I	BUMPER OUT	VTR	
II	BUMPER IN	VTR	
II	VT WISATA KULINER	HOST : “HALO SEKARANG SAYA BERADA DI SEBUAH TEMPAT YANG MENYAJIKAN HEALTHY FOOD YAITU KARUNA RESTO. TEPATNYA ADA DI JALAN DEPOK KOTA SEMARANG, AYO KITA MASUK DAN PESAN MAKANANNYA	MENGUNJUNGI DUA TEMPAT UNTUK WISATA KULINER
II	BRIDGING MENUJU KE SEGMENT MEMASAK	OKE BARUSAN KITA SUDAH MENCICIP DUA JENIS MAKANAN, JUNK DAN HEALTHY FOOD, SETELAH INI SAYA AKAN MENCOBA MEMASAK DENGAN SEDIKIT MENGGABUNGAN KEDUA JENIS TERSEBUT MENJADI MASAKAN YANG UNIK DAN MENARIK, KIRA – KIRA SAYA AKAN MASAK APA? KITA LIHAT NANTI”	
II	BUMPER OUT	VTR	
III	BUMPER IN	VTR	
III	VT PROSES	HOST : “HAI	

	MEMASAK DAN PENGENALAN BAHAN	SAHABAT CHEF, KITA SUDAH BERADA DI SEBUAH TEMPAT YANG COCOK UNTUK MEMASAK. TEMPAT NYA DI KAWASAN BSB, DIPINGGIR TAMAN DAN DANAU DI BELAKANG, KIRA KIRA SAYA AKAN MASAK APA? YUK KITA LIHAT DULU BAHAN - BAHANNYA”	
III	CLOSING HOST DAN CREDIT TITLE	BAIK SAHABAT CHEF KITA SAMPAI PADA PENGHUJUNG ACARA, KITA SUDAH JALAN – JALAN, MENCICIPI MASAKAN MASAKAN JUNK FOOD DAN HEALTHY FOOD. LALU KITA JUGA SUDAH MEMASAK SEBUAH MAKANAN YANG SEDAP INI, SAMPAI JUMPA DI EPISODE SELANJUTNYA”	

3.4.2 **Konsep Teknis**

3.4.2.1 Pemilihan Alat dan Bahan

Dalam pembuatan sebuah program acara tentunya terlebih dahulu memperhatikan alat dan bahan yang dibutuhkan, agar nantinya tidak menghambat proses produksi. Adapun alat dan bahan yang dibutuhkan pada program acara *magazine* televisi ini sebagai berikut :

1. Video

Tabel 3.4 Alat dan bahan video

NO	JENIS	JUMLAH
1	C Kamera Sony A7s	1 Unit
2	. Kamera Canon EOS 60D	1 unit
3	Canon 7000D	1 unit
4	Canon EOS M3	1 Unit
5	Kamera Samsung NX300	1 unit
6	Baterai Kamera	5 Unit
6	Lensa Canon 24-70 mm	1 unit
6	Lensa 16-35 EOS M3	1 Unit
7	Lensa Canon Fix 1.4 50mm	1 Unit
8	Lensa Canon 100 mm	1 Unit
9	Gimbal mirrorles	1 Unit
10	Memory card 16GB, 64GB	4 Unit
11	Tripod	1 Unit

2. Audio

Tabel 3.5 Alat dan bahan Audio

No	JENIS	JUMLAH
1	Clip On	1 Unit
2	Tascam Recorder	1 Unit

3. Lighting

Tabel 3.6 Alat dan bahan Lighting

No	JENIS	JUMLAH
1	Lampu LED 500 Watt putih	1 Unit

4. Editing

Tabel 3.7 Alat dan bahan Editing

No	JENIS	JUMLAH
1	PC Asus Tropper	1 Unit
2	Memory Card 16 GB	2 Unit
3	Memory Card 64 GB	1 Unit
4	Adobe Premier Pro CC 2015	1
5	Adobe After Effect Pro CC 2015	1

3.4.2.2 Konsep Teknik Berkarya

Dalam proses pembuatan program “DAILY CHEF” episode *street food and healthy food* penulis berperan sebagai pengarah acara sesuai dengan SOP (*Standart Operating Procedure*) antara lain :

- a. Membuat synopsis untuk mempermudah saat proses produksi
- b. Pada saat pengambilan gambar berpegang pada *treatment* konsep serta naskah yang sudah dibuat

- c. Menggunakan system *multicam* , yaitu pada hari pertama menggunakan 3 kamera yaitu Canon 60 D sebagai master dan Sony A7s dengan Samsung NX300 untuk mengambil detail dan *insert – insert* gambar bahan makanan dan *talent* Lalu pada hari kedua menggunakan 60D, 700D dan EOS M3

3.5. Proses Berkarya

3.5.1 Pra Produksi

Proses produksi program kuliner “DAILY CHEF” ini penulis langsung berkonsultasi dengan seorang *chef* yang juga akan menjadi *host* di acara ini yang benar benar paham tentang dunia makanan atau kuliner. Berikut adalah teknis dalam proses produksi :

1. Merencanakan budget sesuai dengan kebutuhan produksi

Tabel 3.8 Perencanaan Budget

No	JENIS	JUMLAH	HARGA
1	Sewa Lensa 24-70	1 Unit	Rp 125.000/hari
2	Sewa Lensa 70 – 200	1 Unit	Rp 300.000/hari
3	Sewa Kamera A7s	1 Unit	Rp 300.000/hari
3	Sewa Clip On	1 Unit	Rp 125.000/hari
4	Konsumsi	5 crew x 2 hari	Rp 500.000
5	Transportasi Talent		Rp 250.000
6	Biaya Segment Wisata Kuliner		Rp 300.000
7	Bahan Masakan		Rp 200.000
8	Sewa Tempat		Rp 250.000/hari

9	Print Naskah		Rp 50.000
	Total Pengeluaran		Rp 2.400.000

2. Survey dan Riset

. Penulis jugamelakukan pencarian informasidi internet untuk mencari tahu sedikit banyak informasi tentang acara kuliner dan kuliner itu sendiri. Tidak lupa juga penulis juga melakukan pencarian seorang *chef* yang nantinya akan menjadi seorang *host* pula

3. Penulisan naskah

Naskah yang dibuat berdasarkan ide kreatif dan juga konsep acara yang telah dirancang. Konsep dan ide yang menampilkan sebuah tayangan kuliner yang bertujuan untuk memberi informasi dan juga menghibur penontonnya

4. Menentukan tim produksi

Tabel 3.9 Tabel tim produksi

No	JOBDESK	NAMA
1	Producer	Ivan Irdiyant Waluyo Sutomo Gilang Rizki P.
2	Pengarah Acara	Waluyo Sutomo
3	Script Writer	Waluyo Sutomo

4	Pengarah Teknis	Gilang Rizki Putra
5	Kameramen	Gilang Rizki Putra Ivan Irdiyant Rizky Firmansyah
6	Audioman	Waluyo Sutomo
5	Lighting	Rizky Firmansyah
6	Artistik	Waluyo Sutomo Gilang Rizki P Ivan Irdiyant Aditya Putra K.
7	Koorodinator pengisi acara	Ivan Irdiyant
8	Unit Manajer	Alifa Maulidina
9	Editor	Ivan Irdiyant
10	Kameramen Behind The scene	Bagas Prayitno
11	<i>Aerial shooter</i>	Ardy Rizky Darmawan
11	Pembawa acara	Chef Bayu Sakti

5. HUNTING LOKASI

Melakukan hunting lokasi kuliner daerah Semarang dengan mengunjungi beberapa restoran dan gerai yang menjual makanan yang sesuai dengan tema dari program kuliner ini. Dan akhirnya dipilih beberapa tempat yaitu kawasan pecinan semarang, karuna vegetarian resto, dan boom burger. Sementara tempat untuk melakukan segmen memasak di kawasan bukit semarang baru

6. JADWAL PRA – PASCA PRODUKSI

Tabel 3.10 Jadwal Pra – pasca Produksi

Februari	Maret	April	Mei	Juni
Membuat dan memematangkan konsep, <i>treatment</i> dan bertemu narasumber	Bertemu narasumber dan <i>reschedule</i> produksi	<i>Hunting</i> lokasi <i>shooting</i> dan pembuatan naskah	14 dan 18 Mei produksi “Daily Chef”	Editing dan <i>preview</i>

7. ALAT

Sebelum proses produksi dilaksanakan, pengecekan kesiapan dan kelengkapan alat, dan suasana di lokasi sebagai penunjang utama sangat diperlukan untuk memperoleh hasil yang maksimal dan sesuai dengan apa yang diinginkan.

Tabel 3.11 Tabel alat

No	Alat	JUMLAH
1	Lensa 24-70 Lensa fix 1.4 Kit 18-55	1 Unit
2	kamera Sony A7s Kamera Samsung nx300m Canon 60D	1 Unit
3	Mic Rode	1 Unit
4	Memory	5 unit
5	Laptop	1 Unit
6	Tascam	1 Unit
7	Tripod	1 Unit
8	Gimbal	1 Unit
9	Glade	1 Unit

3.5.2 Produksi

Proses pengambilan audio visual sesuai dengan jadwal yang telah disusun. Produksi segmen tiga yaitu segmen memasak di ambil pada tanggal 14 Mei 2017 bersamaan dengan pengambilan *vox pop*. Lalu tanggal 18 Mei merupakan produksi segmen 1 dan 2 yaitu wisata kuliner

3.5.3 Pasca Produksi

1. *Editing*

Menyusun gambar serta memberi tittle-tittle penjelasan

2. *Mixing*

Menyatukan video dengan audio (music, atmosphere, suara host)

3. *Coloring*

Memberi warna agar sinkron warna kamera satu dengan yg lainnya

4. *Rendering*

Proses dimana project di export menjadi output berupa video

5. *Preview*

Proses evaluasi video yang sudah jadi sebelum dintakan layak tayang.

6. *Mastering*

Proses transfer hasil editing dalam keeping dvd.

