

Sebuah Program *Feature* Perjalanan Kuliner Citra Rasa Indonesia Episode Kuliner Baso Aci Khas Garut Jawa Barat

Ditra Wirochadi, Muhammad Darwinsyah

Program Studi Ilmu Komunikasi, STIKOM Inter Studi

Jl. Wijaya II No.62, RT.5/RW.1, Melawai, Kec. Kby. Baru, Kota Jakarta Selatan, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 12160

Ditrawirochadi@gmail.com, emdarwinsyah@gmail.com

Abstract—Traditional snacks are one of the most popular cuisines in Jabodetabek, we could find the original traditional culinary or just choose the snacks which wrapped in modern touches such as Baso Aci Akang on Jalan Margonda Raya. The feature program created by the writer will later document the whole things that culinary lovers usually want to know, and also about the impressions of consumers who eat dishes on the spot. To apply it, the writer made a final project entitled “Sebuah Program Feature Perjalanan Kuliner Citra Rasa Indonesia Episode Kuliner Baso Aci Khas Garut Jawa Barat.” The writer chooses this final project in the form of a feature program, which is categorized in travel and tourism features, as a promotional to introduce traditional Indonesian food. The process of this program itself consists of 3 processes, which are; pre-production, production, and post production. The pre-production stage is about preparing whatever is needed to enter the production stage, such as ideas, the tools used, budgeting, and preparing the crews. The production process is the execution of the planning that we prepared earlier in the pre-production stage, which is the process of shooting the video to completion which will be followed by the post-production process. In the post-production process, this is the final stage before the video is ready to air, which contains the editing process until the producer and director approves the video. This feature culinary program is guided by a host who acts as a consumer, who will describe the taste of the food and the atmosphere of the restaurant in Baso Aci Akang and also give a question and answer session with the owner and the chef.

Keywords— *Program feature, Production process, Indonesia culinary, Baso Aci Akang.*

Abstrak—Jajanan tradisional merupakan salah satu bentuk kuliner yang banyak diminati khalayak ramai di Jabodetabek, mulai dari kuliner tradisional yang orisinal sampai yang terbalut sentuhan modern seperti Baso Aci Akang yang berada di Jalan Margonda Raya. Program feature yang dibuat olen pencipta karya nantinya akan mendokumentasikan secara lengkap tentang hal-hal yang biasanya ingin diketahui oleh pecinta kuliner, dan juga tentang kesan konsumen yang menyantap hidangan langsung di tempat. Untuk mengaplikasikannya, pencipta karya membuat sebuah tugas akhir berjudul “Sebuah Program Feature Perjalanan Kuliner Citra Rasa Indonesia Episode Kuliner Baso Aci Khas Garut Jawa Barat”. Pencipta karya memilih tugas akhir berbentuk program feature ini, yang merupakan kategori dari travelogue feature / perjalanan dan wisata, sebagai salah satu upaya untuk

memperkenalkan makanan khas tradisional Indonesia. Pengerjaannya sendiri terdiri dari 3 tahapan, yakni; pra produksi, produksi, paska produksi. Tahap pra produksi yaitu tentang mempersiapkan apa-apa saja yang yang diperlukan untuk masuk ke tahap produksi, seperti ide-ide, alat-alat yang digunakan, budgeting, serta mempersiapkan kru. Sedangkan tahap produksi merupakan eksekusi dari perencanaan yang kita siapkan sebelumnya di tahap pra produksi, yaitu proses proses pengambilan gambar sampai selesai yang nantinya diikuti proses paska produksi. Di tahap paska produksi ini merupakan proses akhir sebelum video siap tayang, yang berisikan proses editing hingga produser dan sutradara menyetujui. Program feature perjalanan kuliner ini dipandu oleh seorang host yang bertindak sebagai konsumen, yang akan mendeskripsikan rasa makanan dan keadaan restoran di Baso Aci Akang dan tidak lupa juga mengadakan tanya jawab dengan pemilik dan juga juru masaknya.

Kata Kunci— *Program feature, Tahap produksi, Kuliner Indonesia, Baso Aci Akang.*

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia adalah negara dengan ribuan pulau yang membentang dari Sabang sampai Merauke yang didiami oleh ratusan suku bangsa beserta adat dan kebiasaan masing-masing yang sangat kaya dan Indonesia mencakup keragaman budaya, agama, serta berbagai macam kuliner khas tradisionalnya (Rasmi,2018). Makanan tradisional merupakan salah satu komponen penting dalam suatu budaya, oleh karenanya masakan Indonesia memegang peranan penting dalam budaya nasional Indonesia. Berbicara tentang makanan atau kuliner, Indonesia bisa dikatakan ‘surga’nya kuliner, hal ini dikarenakan banyaknya ragam masakan yang terdapat di setiap daerah baik itu makanan berat maupun jajanan ringan.

JABODETABEK merupakan salah satu daerah potensial yang menjadi tempat berkembangnya usaha kuliner, yang nantinya juga berpotensi untuk dijadikan sebagai salah satu destinasi kuliner. Namun dari sekian banyaknya jajanan yang tersedia, tidak sedikit yang menggunakan bahan-bahan yang kurang sehat apabila dikonsumsi berlebih seperti pewarna makanan kimiawi,

monosodium glutamate (MSG), dll. (**Ardiansyah website resmi Baso Aci Akang**) Oleh karenanya, pencipta karya ingin membuat suatu acara yang mengangkat tema makanan tradisional sehat yang berjudul judul “**Citra Rasa Indonesia**”.

Pencipta karya akan menyajikan *program feature* perjalanan kuliner yang membahas tentang makanan khas garut, yang biasa dikenal dengan sebutan Baso Aci. Pada *program feature* ini, pencipta karya akan memfokuskan karyanya pada salah satu kedai bakso aci kekekinian, yaitu Baso Aci Akang yang terletak di jl. Margonda, Depok. Pasalnya, Baso Aci Akang adalah salah satu jajanan tradisional Indonesia yang terbilang sehat, karena tidak menggunakan MSG (Baso Aci Akang).

Selain membahas bakso aci itu sendiri, *program* ini nantinya juga akan memberikan informasi mengenai jajanan tradisional Bakso Aci dari kacamata konsumen; mulai dari rasa makanan, harga, hingga cara penyajian yang nantinya akan dipandu oleh *host*. *Host* nantinya juga akan memberikan informasi sampingan mengenai cara memasak Baso Aci. *Program* ini juga dikemas menjadi konten yang unik dan menghibur para penontonnya dengan gaya *editing* terkini, transisi video yang menarik, serta *host* yang “seru” yang tentunya akan menghasilkan *program feature* yang menghibur. *Program* ini secara tidak langsung juga memberi manfaat kepada Baso Aci Akang sebagai *exposure* sehingga dapat lebih dikenal oleh masyarakat. (Prakoso,2017).

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas maka dapat ditentukan beberapa rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana informasi mengenai Bakso Aci pada *program feature* perjalanan wisata Kuliner “**Citra Rasa Indonesia**” dipahami masyarakat?
2. Bagaimana membuat *program feature* perjalanan wisata kuliner “**Citra Rasa Indonesia**” yang dapat diterima dan menarik minat masyarakat?

C. Identifikasi Masalah

Program “Citra Rasa Indonesia” dibuat agar *audiens* mendapatkan informasi mengenai wisata kuliner yang menyajikan makanan tradisional Indonesia yang enak dan mudah dijangkau, terutama di wilayah JABODETABEK. Dengan adanya *program feature* ini pula, *audience* dapat memahami lebih jauh mengenai makanan tradisional Indonesia, khususnya bakso aci. Pencipta karya juga ingin memberikan informasi tentang sejarah singkat yang disajikan dengan penuh inspiratif dan keseruan, dalam *program feature* yang dibuat pencipta karya

D. Tujuan Pencipta Karya

Tujuan utama pencipta karya dalam pembuatan *program feature* ini ialah memperkenalkan salah satu makanan tradisional khas Indonesia supaya dapat diterima dan menarik minat masyarakat. Serta memberikan informasi lengkap mengenai makanan tradisional yang

diangkat pada *program feature* perjalanan wisata Kuliner “**Citra Rasa Indonesia**” sehingga mudah dipahami masyarakat, dan juga secara tidak langsung mengajak *audiens* untuk mencicipi kuliner yang disajikan *program feature* ini.

E. Manfaat Karya

Program acara “**Citra Rasa Indonesia**” diharapkan dapat memberikan manfaat secara praktis dan akademis, sebagai berikut. Manfaat Praktis yaitu, dengan dibuatnya *program “Citra Rasa Indonesia”* ini, diharapkan dapat menampilkan suatu *program* kuliner yang berbeda dan lebih unik. Selain itu, juga dapat bermanfaat untuk memberikan nilai informasi tentang ragam kuliner yang ada di Indonesia. Manfaat akademis dari pembuatan *program* ini adalah untuk menambah kajian ilmiah dalam ilmu komunikasi beserta pengaplikasiannya, khususnya bidang penyiaran yang diterapkan langsung pada *program feature* ini.

F. Ruang Lingkup Dan Batasan Projek

Pencipta karya akan membuat *feature* perjalanan kuliner tentang makanan yang dikenal dengan Baso Aci. *Program* ini nantinya juga akan memberikan informasi tentang bagaimana perkembangan jajanan tradisional Baso Aci, pendapat konsumen mengenai rasa makanan, cara membuatnya yang akan diperagakan sendiri oleh *host*, serta memberikan informasi sampingan mengenai kuliner cara memasak bahan baku (Rasmi,2018). *Program* ini juga nantinya berisi konten yang unik supaya menghibur dan juga dilengkapi dengan *review* tempat atau lokasi jajanan Baso Aci tersebut dan bagaimana suasana ketika makan langsung di *restaurant*. *Program* ini juga memberikan info tentang harga Baso Aci tersebut yang sudah tentu harganya cukup bersahabat di kantong mahasiswa, ataupun keluarga.

Batasan projek karya ini, dari informasi dasar mengenai bahan baku yang dapat dibuat menjadi sebuah Baso hingga terbentuk kuliner Baso Aci hingga memberikan beberapa pertanyaan kepada konsumen dan pengelola *restaurant* Baso Aci ini.

II. LANDASAN TEORI

A. Kajian Sumber Penciptaan

Program feature merupakan hasil liputan atau repotase dengan gaya bertutur yang ringan. Tujuan *program feature* adalah memberi penjelasan latar belakang suatu peristiwa yang menghibur serta mendidik, lalu diberikan sentuhan human interest agar terkesan dramatis. Pokok bahasan atau tema dalam *feature* diungkap melalui berbagai pandangan secara kritis dan kreatif. Kreasi dalam *feature* dapat berupa suatu narasi, wawancara, maupun kumpulan opini pada hal tertentu (Fachruddin, 2017)

Format ini merupakan salah satu jenis *program* yang banyak diminati oleh *audiens*. Hal tersebut dikarenakan sifatnya yang menampilkan informasi softnews secara ringan. *Feature* berasal dari serapan kata bahasa Inggris, *feature*, yang berarti binaan atau buatan, karena

sebuah program feature ditulis secara subjektif oleh penulisnya yang lebih banyak menuangkan ide yang menarik dan juga kreatif. Feature mengandung informasi yang ringan, dalam arti tidak langsung pada persoalan pokok (straight news) dan juga pemaparan bahasanya terstruktur serta memiliki sifat laporan berbentuk investigasi. Maka feature bisa disebut bagian dari liputan mendalam (Fachruddin, 2017). Di Negara Indonesia yang memiliki beraneka ragam budaya, kuliner tradisional, kepercayaan, keadaan alam, serta wilayah yang sangat luas menjadikannya sasaran tepat sebagai objek pembuatan feature.

Setiap pendatang mancanegara yang hadir di Indonesia, selalu mendokumentasikan keanekaragaman dan keindahan nusantara untuk ditayangkan kembali ketika kembali ke negaranya. Sehingga stasiun televisi tanah air tentu harus lebih aktif lagi untuk mengeksplorasi kekayaan Indonesia pada layar kaca televisi.

Dalam pembuatan program feature, ide dapat diperoleh dari berbagai hal, bisa dari berita-berita aktual dan kehidupan sehari-hari atau public figure yang sedang ramai dibicarakan. Intinya apapun bisa dijadikan pokok pembahasan dalam feature apabila mengandung newpage, karena format ini bukan fiksi, melainkan fakta yang ditulis dengan gaya mirip fiksi.

B. Jenis Program Feature

Jenis-jenis *program feature* menurut Andi (Fachruddin,2017) sebagai berikut:

1. Human Interest Feature

Konten yang meliputi kehidupan sehari-hari. Format ini memiliki konten informatif, inspiratif, merangsang emosional, serta kesabaran yang menjadi kelebihan dan kekurangan manusia. Andi (Fachruddin,2017)

2. Biography Feature / Profil

Profil pengungkap riwayat perjalanan hidup seorang tokoh yang menarik, sehingga mengungkap karakter manusia dengan menarik agar lebih efektif. Tampilan harus lebih dari sekedar daftar pencapaian data, atau momen-momen penting dari kehidupan sang tokoh. Andi (Fachruddin,2017)

3. Feature Historical / Sejarah

Memperingati tanggal-tanggal dan peristiwa penting, seperti proklamasi kemerdekaan, pemboman *Hiroshima*, atau pembunuhan jenderal-jenderal revolusi. *Program feature* sejarah juga sering menyiarkan peringatan 100 tahun atau meninggal tokoh pahlawan nasional. *Feature* yang baik seharusnya bisa memberikan kesan kepada pemirsanya bahwa mereka telah bertemu dan berbicara dengan sang tokoh. Informasi dari sumber-sumber yang penting akan memberi keseimbangan dalam penggambaran si tokoh. Andi (Fachruddin,2017)

4. Adventure Feature / Petualangan

Feature petualangan melukiskan pengalaman-pengalaman istimewa dan mencengangkan seperti pengalaman seseorang yang selamat dari sebuah kecelakaan pesawat terbang, mendaki gunung, berlayar keliling dunia

hingga pengalaman ikut dalam peperangan. Dalam format ini, kutipan dan deskripsi sangat penting. Andi (Fachruddin,2017)

5. Travelogue Feature / Perjalanan dan Wisata

Travelogue Feature merupakan kunjungan ketempat-tempat bersejarah di dalam dan luar negeri atau ketempat yang dapat dikunjungi orang. Dalam *Feature* jenis ini, biasanya unsur subjektifitas yang menonjol, karena biasanya pencipta karya yang terlibat langsung dalam peristiwa atau perjalanan itu mempergunakan “aku”, “saya” atau “kami” (sudut pandang orang pertama). Andi (Fachruddin,2017)

6. Feature / Petunjuk Praktis

Format ini berkesan kepada pemirsa untuk menginformasi, mengajak, dan memberikan edukasi seperti sebagaimana *membreakdown*, mengajak pemirsa untuk mencicipi sesuatu, mengajak cara melakukannya Andi (Fachruddin,2017)

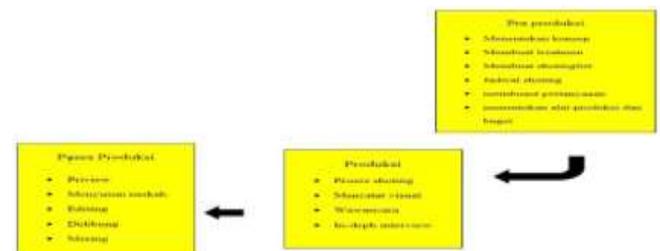
C. Karya sebelumnya

Sebelum memutuskan untuk membuat *program feature* tentang kuliner, pencipta karya telah terlebih dahulu mempelajari karya *program feature* kuliner berjudul “Kuliner Mania” yang membahas mengenai asinan khas Betawi, yaitu kuliner lokal yang disusun oleh Dyo Baskara

D. Kerangka Teori dan Konsep

1. Pra produksi di sini adalah pra kondisi mempersiapkan segala kebutuhan *shooting* baik bersifat administratif atau teknis. Persiapan produksi dimaksud agar kerja eksekusi / produksi di lapangan lebih efisien dalam hal waktu, tenaga dan biaya (*on time on budget*). Demikian juga, supaya mekanisme kerja antar kru produksi menjadi lebih efektif (Mabruri Anton,2013).
2. Tahap produksi dilaksanakan apabila seluruh persiapan studio sudah selesai. Proses produksi dipimpin oleh pengarah acara. Secara umum, persiapan yang dilakukan anatara lain: melakukan persiapan studio, *camera blocking*, gladi resik, dan *video tapping* (Fachruddin,2017).
3. Tahap terakhir atau Pasca produksi / *editing*. Hal yang dilakukan bukanlah sekedar memilih gambar dan menggabungkannya saja, tetapi lebih dari itu.

Pemberian sentuhan seni juga perlu dilakukan, seperti memberi *visual effect* atau *sound effect* yang mendukung jalan cerita (Mabruri Anton, 2013)



Gambar 1. langkah langkah pembuatan produksi

Pencipta karya menggunakan teori produksi yang akan memudahkannya pada saat mengerjakan proses pra produksi, yaitu merencanakan dan mencari informasi mengenai tema dan konsep *feature* yang akan dibuat. Sehingga pada saat produksi, bisa melakukan pengambilan gambar (*shooting*) secara on time, sesuai dengan apa yang direncanakan pada fase pra produksi. Kemudian pencipta karya akan masuk ke paska produksi, yaitu mentransfer data pengambilan gambar yang diperlukan, lalu melihat dan memilih video dan mengawasi proses penyuntingan (*editing*) yang dilakukan editor dan tidak lupa untuk meninjau kembali (*review*) dari hasil akhir karya dan mengevaluasi keseluruhan proses pembuatan *program feature* “**Citra Rasa Indonesia**” di episode jajan hits Baso Aci.

E. Deskripsi Karya

Karya yang pencipta hasilkan adalah sebuah *feature* perjalanan kuliner yang tentunya berbeda dengan *feature* kuliner lainnya, karena dikemas dengan konsep yang menarik serta ditemani oleh *host* yang memiliki pengetahuan luas yang mampu menarik perhatian *audiens*. *Feature* perjalanan kuliner ini sengaja disajikan dengan gaya kekinian agar dapat menarik *audiens* dari segala usia dan tentunya dilengkapi informasi *review* makanan yang dipadu dengan teknik pengambilan gambar yang bervariasi.

F. Teknik pengumpulan data dan pengembangan instrumen

Teknik pengumpulan data yang digunakan oleh pencipta karya adalah observasi terlebih dahulu kepada karyawan kuliner Baso Aci dan pengunjung Baso Aci. Pengembangan instrumen dalam penelitian ini adalah dengan menyebarkan kuesioner guna untuk mengetahui seberapa besar ketertarikan, keinginan, serta pengetahuan untuk membentuk sebuah *program* acara televisi yang akan ditujukan kepada pencinta kuliner hidangan Indonesia dan diperkuat dengan teknik pengumpulan data yaitu wawancara sehingga akan didapatkan informasi untuk melengkapi pengumpulan data dalam penelitian karya ini.

G. Sasaran Karya

Populasi dalam penelitian ini adalah pencinta kuliner Baso Aci dan penentuan jumlah sampel minimal pada penelitian ini mengacu pada pernyataan bahwa banyaknya sampel sebagai responden harus disesuaikan dengan banyaknya indikator pertanyaan yang digunakan pada kuesioner, dengan asumsi $n \times 5$ indikator sampai dengan $n \times 10$ indikator (Hair et al. 2010). Maka, dalam penelitian ini jumlah item sebanyak 8 item pertanyaan, sehingga jumlah responden yang digunakan adalah 8 item pernyataan dikali 5 sama dengan 40 responden.

H. Teknik Pengolahan data

Teknik pengolahan data dalam penelitian ini adalah menggunakan perhitungan melalui *Computer* dengan *program* SPSS (*Statistical Product and Service Solution*) dan reduksi data yang merupakan proses pemilihan data,

penyederhanaan data, pengabstrakan data, dan transformasi data kasar yang muncul dari catatan-catatan tertulis di lapangan (Yulia, 2013).

I. Teknik Analisis Data

Metode analisis data dalam penelitian ini Deskriptif, Persentase diolah dengan cara frekuensi dibagi dengan jumlah responden dikali 100 persen (Sudjana, 2002).

$$P = \frac{f}{N} \times 100\%$$

Gambar 2. cara penghitungan Analisis Data

J. Teknik Konfirmasi Data

Dalam melakukan uji keabsahan data dalam penelitian ini pencipta karya menggunakan metode triangulasi data (Sumber) dengan cara melakukan konfirmasi data yang diperoleh dengan melakukan studi lapangan dalam bentuk dokumentasi gambar foto, guna konfirmasi data yang akan diperoleh.

K. Objek karya dan analisis objek

Citra Rasa Indonesia merupakan sebuah *program feature* perjalanan kuliner. Dalam membuat suatu *program* acara, Pencipta karya mendapatkan sebuah judul yang cocok untuk menjadi sebuah karya, yaitu, Citra Rasa Indonesia, yang nantinya akan memiliki pembahasan objek karya dalam bidang perkulineran daerah Indonesia. Setelah Citra Rasa Indonesia menjadi judul *program* karya pencipta, lebih spesifik, karya yang akan dibahas dalam *Program* Citra Rasa Indonesia adalah Baso Aci, yang merupakan Kuliner Khas Garut, Jawa Barat yang sedang *booming* di Indonesia.

L. Perencanaan produksi

Teori yang pencipta karya gunakan adalah teori produksi yang terdiri dari pra produksi, produksi, hingga pasca produksi dan untuk memenuhi kriteria pembuatan sebuah karya yang berbentuk *program feature* perjalanan kuliner, diawali dari tahap pra produksi yakni perencanaan dan persiapan secara matang tentang apa saja yang harus dilakukan pada proses produksi. Sebelum melakukan tahap produksi, pencipta karya terlebih dahulu melakukan pengambilan gambar atau *shooting* adegan pertama sampai dengan pengambilan gambar terakhir. Kemudian setelah proses produksi selesai, akan dilanjutkan ke tahap pasca produksi, yang dimaksud pasca produksi adalah tahapan terakhir dalam sebuah pembuatan video, tahapan ini akan menentukan kualitas dan hasil akhir sebuah *program feature*. Sesuai dengan segmentasi penonton yang akan dicapai, *program feature* “**Citra Rasa Indonesia**” ini diharapkan akan memenuhi segmentasi penonton melalui informasi yang disampaikan.

Estimasi Sub Judul untuk 13 episode *Program* “**Citra Rasa Indonesia**” yang akan datang

1. Baso Aci Akang khas garut jawa barat ini

merupakan episode pertama yang akan dibuat dalam *program* acara “**Citra Rasa Indonesia**” dimana akan membahas sejarah Baso Aci Akang khas garut Jawa Barat, cara penyajiannya, hingga *review* hidangan.

2. Gudeg Jogja Bu Hani dimana akan membahas sejarah, cara penyajian, hingga *review* hidangan.
3. Sop konro sartika dimana akan membahas sejarah, cara penyajian, dan *review* hidangan.
4. Gultik goreng budi santoso dimana akan membahas sejarah, cara penyajian, hingga *review* hidangan.
5. Pecel lele mas Jamal dimana akan membahas sejarah, cara penyajian, hingga *review* hidangan.
6. Opor ayam kampung sari rasa dimana akan membahas sejarah, cara penyajian, hingga *review* hidangan.
7. Cireng bang dayat dimana akan membahas sejarah, cara penyajian, hingga *review* hidangan.
8. Nasi uduk bang isro dimana akan membahas sejarah, cara penyajian, hingga *review* hidangan.
9. Bakmi Gajah Mungkur BEJO ex TM dimana akan membahas sejarah, cara penyajian, hingga *review* hidangan.
10. Sate Lilit Mantap Sujiwa dimana akan membahas sejarah, cara penyajian, hingga *review* hidangan.
11. Pempek Palembang kadung dimana akan membahas sejarah, cara penyajian, hingga *review* hidangan.
12. Padang merdeka tebet dimana akan membahas sejarah, cara penyajian, hingga *review* hidangan.
13. Sop duren 46 kalibata dimana akan membahas sejarah, cara penyajian, dan *review* hidangan.

M. Pra produksi

Langkah-langkah pada tahapan pra produksi ini adalah:

Pencipta karya menentukan *program feature* dilanjutkan dengan melakukan riset konsep yang akan dibahas. kemudian menetapkan konsep *program*, judul acara dan tema yang spesifik. Pencipta karya mendapatkan ide *program feature* perjalanan kuliner dengan judul *program* Citra Rasa Indonesia yang bertema kulineran Baso Aci. Setelah itu mencari tim produksi/ *crew* Pencipta karya telah menentukan *crew* / tim produksi yaitu : 2 orang Kameramen, Audiomen 1 orang, penata cahaya 1 orang terutama yang paham dengan penata cahaya ruangan yang baik, 1 editor yang mampu membuat *bumper in commercial break*, mampu menggunakan aplikasi *editing Adobe premiere pro* dan juga *after effect* dan terakhir 1 orang yang ahli pada pembuatan poster. Pencipta karya mensurvey lokasi untuk melakukan proses *shooting*, dan berkoordinasi dengan pihak terkait agar proses produksi berjalan dengan baik dan tidak lupa membuat rincian *budget*. Pencipta karya harus merincikan *budget* keseluruhan mulai dari sewa alat produksi, ongkos transportasi ketika berangkat dan pulang, konsumsi pada saat *shooting* untuk seluruh tim produksi Baso Acinya tersebut dan biaya lain-lain atau yg tidak terduga.

Kemudian menentukan jadwal produksi jika semua tahapan sebelumnya sudah lengkap. Pencipta karya harus menentukan jadwal produksi *shooting* dan membagikannya dengan tim produksi. Lalu untuk mendapatkan tangkapan gambar yang baik sebaiknya memaksimalkan pencahayaan matahari, sehingga waktu yang cocok untuk membuat suatu karya pencipta adalah jam 10 siang hingga 2 siang agar bisa mendapatkan hasil optimal.

Naskah pencipta karya

Segment 1

OBB

Halo sobat kuliner Indonesia!/ Bersama Gue Akew,

Di *program* Citra Rasa Indonesia sekarang gue berada di Pasar Cimanggis Kota Depok. Ohh ini Pasar Cimanggis kita akan ubek-ubek, nah ada jajanan yang menarik nih guys di Pasar di Cimanggis.

Kali ini gue akan pergi ke suatu tempat kuliner, eits sebelum kesana gw mau kasih kalian info sedikit mengenai kuliner yang kita akan kunjungi// pasti sobat kuliner Indonesia Sering makan baso kan?/

Nah, biasanya kan baso itu terbuat dari olahan daging. Tetapi baso yang akan kita kunjungi pada episode kali ini menggunakan bahan dasar tepung tapioka.

Soo biar enggak berlama-lama lagi, kita langsung aja on the way kesana yuk!/see you//

(background)

(Naskah Host)

Halo sobat kuliner Indonesia!/sekarang gue berada di Jl Margonda Raya, kota Depok.

Nah bagi sobat kuliner yg belum tau kenapa sih dinamain Margonda?//

Di sini gue akan beri tau sedikit, jadi Margonda itu pendiri sekaligus pemimpin Laskar Perjuangan Angkatan Muda Republik Indonesia/Nah, untuk menghormati nama pemuda pejuang yg gugur pada 16 November 1945 dalam pertempuran Heroik Melawan Belanda, nama Margonda kemudian diabadikan menjadi nama jln utama di Depok, Sobat kuliner.

Guys, gue sudah pas sekali di depan tempat kuliner yang nama Baso Aci Akang nih.

(Background musik)

Untuk sobat kuliner Indonesia, yang tinggal di Margonda, dan sekitarnya melipir yuk kesini, cocok untuk penggemar baso yang unik dan berbeda .

(Naskah wawancara dgn Pegawai)

Halo disini gue sudah Bersama salah satu pegawai Baso Aci Akang/ berkenalan dahulu.

Udh berate tahun baso aci ini buka

sejak kapan baso aci ini buka dan ber operasi di sini ?

(Lanjut ke pertanyaan selanjutnya)

Baso Aci Akang ini buka dari jam berapa dan tutup jam berapa?

(Naskah Host)

Nah itu penjelasan dari pelayan Baso Aci Akang/ setelah ini gue akan pesen makanan-makanan yang tersedia di Baso Aci Akang ini/ makanya jangan kemana tetap di

program Citra Rasa Indonesia///
(Backsound musik)

Keterangan, lokasi teknik pengambilan gambar opening host Pasar Cisolak, Cimanggis dan Depok Jawa Barat menuju jalan Margonda raya menjelaskan sejarah sedikit mengenai Jalan Margonda Depok Jawa Barat dan gambar sudah berada di dalam diluar baso aci akang margonda depok sehingga establish jalan depan margonda depok belakang baso aci akang Pasar Cimanggis dan jalan Raya Margonda Depok host wawancara dengan pelayan Baso Aci Akang Margonda di dalam Baso Aci Akang Margonda Depok pan left pan right following perbanyak stok shot - stok shot

Comercial break

Segment 2

OBB

Host mulai memesan paket yang ada di menu Baso Aci Akang

Host dan kasir Baso Aci Akang dapat menjelaskan mengenai menu dan promo yang seru seru di Baso Aci Akang ini

Keterangan cara proses penyajian host mewawancara dengan pengelola Baso Aci Akang. Beauty Shoot Penyajian Baso Aci

(Naskah Host)

nah sobat kuliner Indonesia balik lagi Bersama gue Akew di Citra Rasa Indonesia.

Ada beberapa paket yang di tawarkan di tempat Baso Aci Akang ini. Dari menu Baso Aci Akang ini memiliki beberapa varian menu paket yang bisa dipesan yaitu paket Olab/Culamietan dan juga Bociyaki///

halo mas!/ kalau di dalam menu ini yang paling banyak di pesen apa yah ?

dan kalo di Baso Aci Akang ini biasanya ada promo tidak?/

(Naskah Host)

nah sobat kuliner indonesia katanya Baso Aci ini tidak mengandung MSG sama sekali jadi aman untuk kesehatan kalian.. Tapi untuk lebih jelasnya nanti kita tanyakan di segment berikutnya kepada pengelola apakah benar Baso Aci ini tidak mengandung MSG?//

backsound

Nah sobat kuliner Indonesia gue sudah pesen nihh //

dari menu 3 ini yang membedakan menu adalah isinya saja, ada yang menggunakan mie, cecek dan bocayaki.

(Naskah Host)

Nah sobat kuliner Indonesia dimeja makan didepan gue, ada ini paket pertama yaitu paket Culamietan, paket Bociayki dan paket Olab di dalamnya ada bla bla bla seperti nya enak sekali sobat kuliner Indonesia kita langsung cobain yuk! (Review dengan kejujuran terdapat ada backsound musik)

selanjutnya kita ada paket Olab dengan isi didalam nya sangat berbeda dengan paket laper (Review dengan kejujuran dan ada backsound musik) dan

(Review Host Pribadi menu 1)

Selanjutnya

(Review Host Pribadi menu 2 & 3)

(backsound musik)

Segment 3

OBB

nahhh, gue akan akan bertanya ke beberapa pertanyaan, kepada pengelola Baso Aci Akang dan juga pengunjung Baso Aci Akang setelah makan Baso Aci Akang jangan kemana akew akan kembali lagi di program Citra Rasa Indonesia ///

Pertanyaan kepada pengelola Baso Aci Akang

Baso Aci Akang ini? /dan sekarang ada berapa cabang Baso Aci Akang di seluruh indonesia?

Respond pertanyaan untuk pengelola

Respond jawaban untuk host

Adakah tips and trik cara mengelola bisnis Baso Aci dan quotes until memulai berbisnis

Respond Dari pertanyaan untuk penglola

Apakah benar Baso Aci tanpa MSG

iya dong kita tidak hanya brand saja dan betul-betul mendukung generasi tanpa micin

Pertanyaan dan testimoni pengunjung

Sebelum kita menutup acara ini kita wawancara beberapa pengunjung yang sedang makan baso aci ini yuk.... sudah berapa kali Mengunjungi baso aci ini? dari semua menu Baso Aci Akang, manakah menu favorite dari baso aci? Mengetahui buka baso aci akang Margoda ini dari mana?

Closing segment

Nahh gimana kuliner yang tadi gue/saya bahas menurut gue/saya pribadi sihh (review dengan jujur /improvisasi) gue /saya merecomendasi tempat baso aci untuk hangout bersama temen gua tempatnya sangat cozy sekali oke sekian dulu dari gua/saya sampai jumpai lagi di episode selanjutnya salam Citra Kuliner Indonesia. Sampai jumpa lagi ! abisin yahh lanjut!

Ket, lokasi teknik pengambilan gambar lokasi di meja makan di didepan, diluar restaurant baso aci dan dalam Baso Aci Akang Margonda Depok hingga di meja makan teknik pengambil gambar till down establish shot sinematic shot untuk wawancara

N. Produksi

Tahapan proses produksi dalam karya ini adalah :

Melakukan proses *shooting* sesuai dengan *jobdesk* masing-masing tim produksi lalu pencipta karya meninjau hasil *shooting*. Kemudian harus melakukan *review* hasil *shooting* dan menentukan, apakah hasil *shooting*nya layak ditayangkan, atau perlu diulang pengambilan gambarnya (*retake*). Setelah itu, mengevaluasi hasil *shooting*, setelah semua produksi sudah selesai.

Dalam hal ini, pencipta karya harus melakukan evaluasi menyeluruh kepada *crew* dan tim yang telah bertugas dalam pembuatan karya ini.

O. Pasca produksi

Tahap-tahap pasca produksi dalam karya ini yaitu: Pencipta karya mendampingi editor saat proses editing, dan

menentukan instrument lagu untuk backsound, dan juga melakukan evaluasi serta finishing, kemudian melihat hasil akhir keseluruhan feature yang nantinya akan ditayangkan

P. Kerangka Pencipta

TABEL. 1 KOMPARASI KARYA SEBELUMNYA

Karya pencipta	Karya sebelumnya
Pencipta karya mengemas <i>feature</i> dengan gaya yang modern, terutama dalam perkulineran Indonesia.	Pada karya sebelumnya, <i>program</i> kuliner sudah cocok dengan gaya kasual yang diangkat dari pencipta karyanya.
Kuliner yang pencipta angkat bertema jajanan kekinian, Baso Aci yaitu jajanan yang berasal dari garut jawa barat. Indonesia.	Karya sebelumnya mengikat tema asinan Betawi kuliner yang khas ibu kota Jakarta Indonesia.
Cara pengambilan gambar yang unik tidak monoton dan tentunya bervariasi. Dan pencahayaan yang memadai, karena mendapatkan cahaya matahari dan lampu LED	Beberapa pengambilan gambar di karya sebelumnya, backlight agak redup dan tidak ada penerangan, hanya memakai cahaya yang ada di kamera.

Pencipta Karya mengangkat jajanan Baso Aci ini karena sedang *booming* dan berkembang sehingga cocok dijadikan referensi tempat usaha perkulineran di Indonesia yang nantinya dikemas dalam *program* acara yang bernama "Citra Rasa Indonesia". *Program feature* ini nantinya akan ditayangkan hari sabtu atau minggu dengan total durasi 30 menit.

III. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Pembahasan Proses penciptaan karya

1. Pra produksi

Pencipta karya membuat naskah lalu bertemu director untuk membuat breakdown timeline dan biaya *host*, sewa alat, konsumsi dan juga meeting dengan *host*. *Host* sudah memahami konsep yang di buat oleh pencipta karya, kemudian pencipta karya mengadakan *meeting* dengan keseluruhan tim produksi pencipta karya.

Pencipta karya menampung kritik, saran maupun masukan dari *host* dan juga team produksi, lalu. Pencipta karya melakukan *hunting* di beberapa lokasi pasar dengan sutradara. Kemudian pencipta karya melihat kondisi tempat Baso Aci Akang di Margonda, Depok dan juga Baso Aci Akang di Jatiasih, Bekasi, lalu pencipta karya memutuskan akan mengambil *main shooting* di Baso Aci Akang Marogonda Depok. Lalu salah satu tim produksi pencipta karya menyarankan melakukan opening *shooting* videonya di pasar cisalak, cimanggis. Setelah naskah sudah revisi sedikit, pencipta karya melakukan pembayaran uang muka

(DP) alat dan perlengkapan *shooting*. Dan melakukan pelunasan setelahnya, dan tidak lupa juga memberikan biaya jasa *host* dan tim produksi yang membantu.

2. Produksi

Pada tanggal 31 agustus 2020 hari senin pencipta karya, all crew dan juga *host* tak lupa berdoa agar diberikan kelancaran dalam proses *shooting* pembuatan *program feature* ini. Pencipta karya kemudian membantu untuk memuat barang ke dalam Kedai Baso Aci Akang Margonda, Depok, dan di saat yang sama, sebagian *crew* bersama dengan *host* sedang mengambil video untuk pembukaan acara *program* kuliner Citra Rasa Indonesia di Pasar Cisalak Cimanggis, Depok. Kemudian berlanjut ke Jalan Raya Juanda dekat Margonda, Depok dan mengambil beberapa stok *shoot* jalan untuk mendapatkan keadaan suasana di sekitar Pasar Cisalak, Cimanggis serta mengangkat keindahan kawasan Kota Depok, Jawa Barat. Lalu semua tim produksi dan *host* beristirahat dan makan siang, setelah itu pencipta karya melanjutkan *shooting* di lokasi keadi Baso Aci Akang dan mewawancarai pengelolanya terlebih dahulu. Pada saat *take* video wawancara pengelola, tim produksi tidak menemukan kendala apa pun dan wawancara dilakukan didalam restaurant Baso Aci Akang, di lantai 2 nya. Kemudian set lokasi dibawah (lantai 1) untuk *shooting review* menu Baso Aci Akang, termasuk 3 menu yang paling direkomendasikan juru masaknya yaitu; bociyaki, olab dan culamietan. Tidak lupa *host* memberikan penilaian dengan jujur setelah mencicipi ketiga menu rekomendasi tadi. Sesudah itu, tim pencipta karya melakukan *take* testimoni pada pengunjung yang makan di tempat restoaran Baso Aci. Pengambilan *shooting* di lantai 1 ini berjalan sangat lancer dan tidak ada kendala apapun.

Setelah seluruh rangkaian *shooting* selesai, pencipta karya melakukan *loading* data bersama sutradara dan juga asisten editor untuk melihat beberapa video, setelah dicek file videonya dibuat *double save* supaya lebih aman guna dilanjutkan ke proses pengeditan nantinya. Kemudian pencipta karya dan tim produksi mengadakan evaluasi di lokasi *shooting*, namun berhubung tempat parkir kurang memadai dan kota Depok saat ini memberlakukan PSBB (Pembatasan Sosial Berskala Besar) ketat, maka evaluasi kami percepat. Sebab tidak lama setelahnya, ada beberapa mobil Satuan Polisi Pamong Praja (SatPol PP) melintas untuk menjaga ketertiban jam malam di Kota Depok.

3. Pasca produksi

Setelah pencipta karya melihat hasil keseluruhan video cukup baik dan sangat memuaskan bahkan dari tampilan *shot pershot* sudah enak dilihat. Kemudian pencipta karya meninjau hasil akhir dan mereview *editing* video yang sudah ditambahkan judul *program*, musik *countdown*, *bumper in comercial break* dan juga *credit title*. Setelah selesai secara keseluruhan, pencipta karya mengcopy hasil videonya dan memindahkan ke *hardisk* eksternal dan juga ke dalam laptop pencipta karya

Perjalanan dari proses pra produksi hingga produksi sendiri sangat dilancarkan. Tidak ada *retake* bekali-kali, hanya 2 atau 3 kali *retake*, begitu pula pasca produksi yang

sangat memuaskan dan layak untuk ditampilkan.

B. Laporan Penciptaan Karya

Biaya Produksi: "FEATURE BASO ACI"

PRODUSER: DITRA WIROCHADI

SUTRADARA: YOSUA ROSARIO

Honor artis *host* dan pendukung

1. HOST Rp. 1.000.000

Total harga Rp. 1.000.000

Honor tenaga ahli

1. Director Rp 500.000

2. DOP Rp. 400.000

3. Chift lighting Rp. 300.000

4. Lighting men Rp. 200.000

5. Sound men Rp. 700.000

6. Editor Rp. 500.000

Total harga Rp 2.600.000

Sewa Alat produksi

1. all set sewa alat produksi Rp. 6.000.000

Total harga Rp. 6.000.000

Biaya oprasional

Konsumsi makan pagi siang dan malam

50.000 / orang 8 orang

Total harga Rp. 400.000

TOTAL 10.000.000

Naskah pencipta karya

Segment 1

OBB

Halo sobat kuliner Indonesia!// Bersama Gue Akew,

Di *program* Citra Rasa Indonesia sekarang gue berada di Pasar Cimanggis Kota Depok. Ohh ini Pasar Cimanggis kita akan ubek-ubek, nah ada jajanan yang manarik nih guys di Pasar di Cimanggis.

Kali ini gue akan pergi ke suatu tempat kuliner, eits sebelum kesana gw mau kasih kalian info sedikit mengenai kuliner yang kita akan kunjungi// pasti sobat kuliner indonesia Sering makan baso kan?//

Nah, biasanya kan baso itu terbuat dari olahan daging. Tetapi baso yang akan kita kunjungi pada episode kali ini menggunakan bahan dasar tepung tapioka.

Soo biar enggak berlama-lama lagi, kita langsung aja on the way kesana yuk!/see you///

(*backsound* musik)

(Naskah *Host*)

Halo sobat kuliner Indonesia!//sekarang gue berada di Jl Margonda Raya,kota Depok.

Nah bagi sobat kuliner yg belum tau kenapa sih dinamain Margonda?//

Di sini gue akan beri tau sedikit, jadi Margonda itu pendiri sekaligus pemimpin Laskar Perjuangan Angkatan Muda Republik Indonesia/Nah, untuk menghormati nama pemuda pejuang yg gugur pada 16 November 1945 dalam pertempuran Heroik Melawan Belanda, nama Margonda kemudian diabadikan menjadi nama jln utama di Depok, Sobat kuliner.

Guys, gue sudah pas sekali di depan tempat kuliner yang nama Baso Aci Akang nih.

(*Backsound* musik)

Untuk sobat kuliner Indonesia, yang tinggal di Margonda, dan sekitarnya melipir yuk kesini, cocok untuk penggemar baso yang unik dan berbeda .

(Naskah wawancara dgn Pegawai)

Halo disini gue sudah Bersama salah satu pegawai Baso Aci Akang/ berkenalan dahulu.

Udh berate tahun baso aci ini buka

sejak kapan baso aci ini buka dan ber operasi di sini ?

(Lanjut ke pertanyaan selanjutnya)

Baso Aci Akang ini buka dari jam berapa dan tutup jam berapa?

(Naskah *Host*)

Nah itu penjelasan dari pelayan Baso Aci Akang/ setelah ini gue akan pesen makanan-makanan yang tersedia di Baso Aci Akang ini/ makanya jangan kemana tetap di *program* Citra Rasa Indonesia//

(*Backsound* musik)

Keterangan, lokasi teknik pengambilan gambar *opening host* Pasar Cisalak, Cimanggis dan Depok Jawa Barat menuju jalan Margonda raya menjelaskan sejarah sedikit mengenai Jalan Margonda Depok Jawa Barat dan gambar sudah berada di dalam diluar baso aci akang margonda depok sehingga establish jalan depan margonda depok belakang baso aci akang Pasar Cimanggis dan jalan raya Margonda Depok *host* wawancara dengan pelayan Baso Aci Akang Margonda di dalam Baso Aci Akang Margonda Depok *pan lift pan right following* perbanyak stok shot - stok *shot*

Comersial break

Segment 2

OBB

Host mulai memesan paket yang ada di menu Baso Aci Akang

Host dan kasir Baso Aci Akang dapat menjelaskan mengenai menu dan promo yang seru seru di Baso Aci Akang ini

Keterangan cara proses penyajian *host* mewawancara dengan pengelola Baso Aci Akang. *Beauty Shoot* Penyajian Baso Aci

(Naskah *Host*)

nah sobat kuliner Indonesia balik lagi Bersama gue Akew di Citra Rasa Indonesia.

Ada beberapa paket yang di tawarkan di tempat Baso Aci Akang ini. Dari menu Baso Aci Akang ini memiliki beberapa varian menu paket yang bisa dipesan yaitu paket Olab/Culamietan dan juga Bociyaki//

halo mas!/ kalau di dalam menu ini yang paling banyak di pesen apa yah ?

dan kalo di Baso Aci Akang ini biasanya ada promo tidak?//

(Naskah *Host*)

nah sobat kuliner indonesia katanya Baso Aci ini tidak mengandung MSG sama sekali jadi aman untuk kesehatan

kalian.. Tapi untuk lebih jelasnya nanti kita tanyakan di *segment* berikutnya kepada pengelola apakah benar Baso Aci ini tidak mengadakan MSG?//

backsound

Nah sobat kuliner Indonesia gue sudah pesen nihh //

dari menu 3 ini yang membedakan menu adalah isinya saja, ada yang menggunakan mie, cekeur dan bocayaki.

(Naskah *Host*)

Nah sobat kuliner Indonesia dimeja makan didepan gue, ada ini paket pertama yaitu paket Culametan, paket Bociayki dan paket Olab di dalamnya ada bla bla bla seperti nya enak sekali sobat kuliner Indonesia kita langsung cobain yuk! (*Review* dengan kejujuran terdapat ada *backsound* musik)

selanjutnya kita ada paket Olab dengan isi didalam nya sangat berbeda dengan paket laper (*Review* dengan kejujuran dan ada *backsound*) dan

(*Review Host* Pribadi menu 1)

Selanjutnya

(*Review Host* Pribadi menu 2 & 3)

(*backsound* musik)

Segment 3

OBB

nahhh, gue akan akan bertanya ke beberapa pertanyaan, kepada pengelola Baso Aci Akang dan juga pengunjung Baso Aci Akang setelah makan Baso Aci Akang jangan kemana akew akan kembali lagi di *program* Citra Rasa Indonesia ///

Pertanyaan kepada pengelola Baso Aci Akang

Baso Aci Akang ini? /dan sekarang ada berapa cabang Baso Aci Akang di seluruh indonesia?

Respond pertanyaan untuk pengelola

Respond jawaban untuk *host*

Adakah tips and trik cara mengelola bisnis Baso Aci dan *quotes* until memulai berbisnis

Respond Dari pertanyaan untuk pengloa

Apakah benar Baso Aci tanpa MSG

iya dong kita tidak hanya *brand* saja dan betul-betul mendukung generasi tanpa micin

Pertanyaan dan testimoni pengunjung

Sebelum kita menutup acara ini kita wawancara beberapa pengunjung yang sedang makan baso aci ini yuk.... sudah berapa kali Mengunjungi baso aci ini? dari semua menu Baso Aci Akang, manakah menu favorite dari baso aci? Mengetahui buka baso aci akang Margoda ini dari mana?

Closing segment

Nahh gimana kuliner yang tadi gue/saya bahas menurut gue/saya pribadi sih (*review* dengan jujur /improvisasi) gue /saya merekomendasi tempat baso aci untuk hangout bersama temen gua tempatnya sangat *cozy* sekali oke sekian dulu dari gua/saya sampai jumpa lagi di episode selanjutnya salam Citra Kuliner Indonesia. Sampai jumpa lagi ! abisin yahh lanjut!

Ket, lokasi teknik pengambilan gambar lokasi di meja makan di didepan, diluar *restaurant* baso aci dan dalam Baso Aci Akang Margonda Depok hingga di meja

makan teknik pengambil gambar *till down establish shot cinematic shot* untuk wawancara

Timeline Baso Aci Akang

Penjadwalan dari pra produksi produksi hingga pasca produksi *shooting program* kuliner baso aci

Meeting Bersama sutradara pada tanggal 17 agustus 2020 bertemu dengan *host* meeting Bersama tanggal 23 agustus 2020 dan bertemu crew pada tanggal 26 agustus 2020 sehingga 28 agustus 2020 pada tanggal 29 pencipta karya melakukan DP atau uang muka untuk menglock alat produksi pada tanggal 30 agustus mengecek seluruh alat lalu 31 agustus 2020 shooting dari jam 8:30 WIB pagi hingga 17:30 WIB sore pada tanggal 4 september 2020 melihat dari kesleuruhan video sebelum disatukan dan diedit dengan menambahkan *backsound* melakukan edit lain – lain tanggal 11 september 2020 melihat keseluruhan sehingga mengcopy melalui hardisk atau langsung kelaptop dan juga google drive

C. Analisis dan diskusi konseptual hasil penciptaan karya

Setelah pencipta karya menganalisa dan melihat dari hasil keseluruhan video, hampir seluruh konseptual yang direncanakan di awal terwujud. Hanya beberapa konsep yang tidak terwujud karena sudah diganti dan didiskusikan dengan sutradara. Seperti mengganti penceritaan sejarah baso aci dengan memberikan informasi tentang jalan utama tempat lokasi Baso Aci Akang Margonda, lalu tidak menginsert beberapa konsep protokol kesehatan yang sudah pencipta karya berikan. Selebihnya, konseptual yang pencipta karya inginkan sudah terwujud, seperti saat *opening* yang berada di lokasi tradisional terlebih dahulu, dan *host* yang memberikan testimony jujur terhadap makanan di Baso Aci Akang. Beberapa konsep itulah yang pencipta karya inginkan dari sebelum melakukan *shooting*.

D. Evaluasi Penciptaan karya dengan model Evaluasi yang konseptual

Pencipta karya akan mengevaluasi dari segi konseptual pencipta karya dan realitas pada penciptaan karya. Dalam pembuatan skenario atau naskah, pencipta karya baru memahami bahwa naskah untuk *host* dan naskah untuk crew sangat berbeda. Sehingga pencipta karya beberapa kali membetulkan naskah yang salah dan memberikan perbaikan kata-kata untuk disampaikan ke permirsa yang menonton acara ini. Pencipta karya menginginkan *beauty shot* di Jalan Margonda Raya dan pada saat wawancara dengan owner Baso Aci Akang Margonda, namun terlalu menggunakan teknik *overshoulder*. Jika menggunakan teknik ini, harus divariasikan dengan *slider*. Pencipta karya juga menyayangkan tidak mengambil logo Baso Aci Akang Margonda yang besar dan namun dengan file video *shooting* yang sudah ada, dapat dikemas dengan menarik.

Pada saat di Pasar Cimanggis, ada adegan saat *host* membeli jajanan pasar, yang menurut pencipta karya sangat kurang dengan *cutting*, dan juga penambahan logo di samping nama *host*, seolah kurang menekankan judul *program* Citra Rasa Indonesia.

Pencipta karya memberikan saran di credit tittle, di bagian nama produser untuk di ganti huruf p menjadi huruf o, dan ada satu *angel shot* yang kurang fokus dibagian testimoni penguji baso aci. Sehingga pencipta karya harus melakukan sedikit *editing* lagi untuk mendapatkan hasil yang maksimal dalam tugas akhir pencipta karya

IV. KESIMPULAN

Berdasarkan apa yang tercantum pada teori produksi, pencipta karya sudah melakukan tahapan-tahapan dari pra produksi, produksi, hingga pasca produksi dan membentuk sebuah konsep penciptaan karya dalam bentuk *program feature*. Pencipta karya akan memaparkan berbagai kesimpulan dari pesan yang ingin disampaikan ke dalam karya ini. Pencipta karya sudah dan hampir memenuhi keseluruhan konsep awal yang dibuat, namun tidak ada yang sempurna dalam pembuatan suatu karya. Baik dari proses pembuatan naskah dan proses *shooting*, namun karya yang dihasilkan sangat memuaskan bagi pencipta karya. Dan ditambahkan pula beberapa inovasi, yang kebetulan saat diterapkan pada pasca produksi memberikan hasil yang sangat memuaskan. Hal yang terpenting adalah *program feature* ini telah menyampaikan keseluruhan pesan yang pencipta karya ingin sampaikan. Pencipta karya sangat puas dengan hasil akhir *program feature* Citra Rasa Indonesia ini, dan merasa bangga dengan penciptaan karya tersebut.

V. SARAN

Pencipta karya sangat berharap agar kedepannya dapat membuat suatu karya yang lebih baik dari sebelumnya, dan memiliki konsep lebih tentang isi pesan dan juga konten yang matang dan tentunya memiliki tim produksi yang solid untuk membuat suatu karya. dan harapan terbesar pencipta karya adalah terciptanya program *feature* kuliner ini dapat memuaskan audiens, terutama pencinta kuliner dimanapun mereka berada.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Andi Fachruddin. (2017). *Dasar-dasar Produksi Televisi: Produksi Berita, Feature, Laporan Investigasi, Dokumenter dan Teknik Editing*. Retrieved from <https://books.google.co.id/books?id=0KRPDwAAQBAJ&dq=Fachruddin+Andi+Dasar-dasar+Produksi+Televisi:+Produksi+Feature,Laporan+Investigasi,+Dokumenter+dan+Teknik+Editing>
- [2] Baso Aci Akang "Cara Beda Makan Aci" <https://basoaciakang.com/>, 2019, URL.Diakses pada 27 oktober 2020
- [3] Dwi Yulia. (2013). PENERAPAN PENILAIAN KINERJA BERBASIS PRAKTIKUM UNTUK MENGIDENTIFIKASI KINERJA SISWA PADA PEMBELAJARAN IPA DI SMP. *PENERAPAN PENILAIAN KINERJA BERBASIS PRAKTIKUM UNTUK MENGIDENTIFIKASI KINERJA SISWA PADA PEMBELAJARAN IPA DI SMP. SI Thesis, Universitas Pendidikan Indonesia*. Retrieved from <http://repository.upi.edu/5823/>
- [4] Firman Reza Ardiansyah <https://gayahidup.republika.co.id/berita/gaya->

- hidup/kuliner/19/01/31/pm59jc366-review-kesegaran-bakso-aci-tanpa-msg
- [5] Hair, J. F., Risher, J. J., Sarstedt, M., & Ringle, C. M. (2019). The Results of PLS-SEM Article information. *European Business Review*, 31(1), 2–24. <https://doi.org/10.1108/EBR-11-2018-0203>
 - [6] Lina Citra Rasmi. (2018). *Dodolism, Tempat Kuliner yang Mengusung Garut Authentic Food*. Retrieved from <https://akurat.co/gayahidup/id-238825-read-dodolism-tempat-kuliner-yang-mengusung-garut-authentic-food>
 - [7] Mabruhi Anton. (2013). *Manajemen Produksi Program Acara TV Format Acara Drama*. Retrieved from <https://ebooks.gramedia.com/books/manajemen-produksi-program-acara-tv-format-acara-drama>
 - [8] Sudjana. (2002). *Metode riset bisnis: panduan mahasiswa untuk melaksanakan riset dilengkapi contoh proposal dan hasil riset bidang manajemen dan akuntansi*. Retrieved from [https://books.google.co.id/books?id=iHn8T5S8HaQC&dq=Sudjana+\(2002\)](https://books.google.co.id/books?id=iHn8T5S8HaQC&dq=Sudjana+(2002))
 - [9] Sugeng Prakoso. (2017). *Teknokultur: Menautkan Teknologi dan Budaya Mengilmui Praktik Kuliner. Teknokultur: Menautkan Teknologi Dan Budaya Mengilmui Praktik Kuliner Program Studi Pendidikan Sejarah Fakultas Ilmu Sosial Universitas Negeri Jakarta*. Retrieved from https://www.academia.edu/40606867/Teknokultur_Menautkan_Teknologi_dan_Budaya_Mengilmui_Praktik_Kuliner