

**PERAN *HOST* DALAM PROGRAM ACARA PADA PENYUTRADARAAN
PROGRAM TELEVISI *FEATURE “CULINARY TRIP”*
EPISODE “*GAGEGO NING PATI*”**

SKRIPSI PENCIPTAAN SENI
untuk memenuhi sebagian persyaratan
mencapai derajat Sarjana Strata 1
Program Studi Film dan Televisi



Disusun oleh
Safitri Dwi Shony
NIM: 1410699032

PROGRAM STUDI FILM DAN TELEVISI
JURUSAN TELEVISI
FAKULTAS SENI MEDIA REKAM
INSTITUT SENI INDONESIA YOGYAKARTA
YOGYAKARTA

2019

LEMBAR PENGESAHAN

Tugas Akhir Skripsi Penciptaan Seni/Pengkajian Seni yang berjudul :

**PERAN *HOST* DALAM PROGRAM ACARA PADA PENYUTRADARAAN
PROGRAM TELEVISI *FEATURE* “*CULINARY TRIP*” EPISODE “*GAGEGO NING
PATI*”**

yang disusun oleh
Safitri Dwi Shony
NIM 1410699032

Telah diuji dan dinyatakan lulus oleh Tim Penguji Tugas Akhir Skripsi Program Studi S1
Film dan Televisi FSMR ISI Yogyakarta, yang diselenggarakan pada tanggal

.....

Pembimbing I/Ketua Penguji

Deddy Setyawan, M.Sn.
NIP 19760729 200112 1 001

Pembimbing II/Anggota Penguji

Andri Nur Patrio, M.Sn.
NIP 19750529 200003 1 002

Cognate/Penguji Ahli

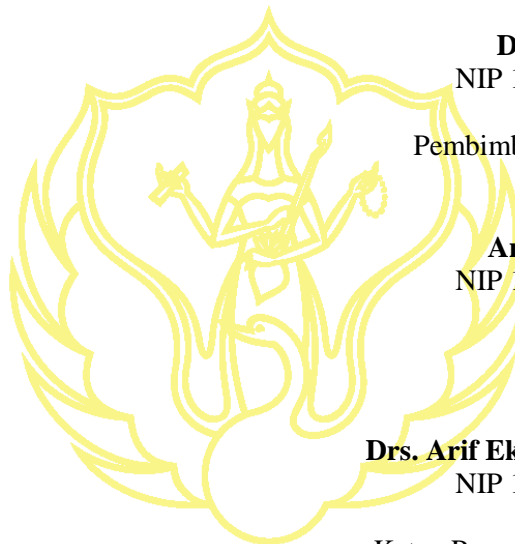
Drs. Arif Eko Suprihono, M.Hum.
NIP 19630513 198703 1 001

Ketua Program Studi/Ketua Jurusan

Agnes Widiasmoro, S.Sn., M.A.
NIP.19780506 200501 2 001

Mengetahui
Dekan,
Fakultas Seni Media Rekam

Marsudi, S.Kar., M.Hum.
NIP 19610710 198703 1 002



**LEMBAR PERNYATAAN
KEASLIAN KARYA ILMIAH**

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Safitri Dwi Shony

NIM : 1410699032

Judul Skripsi : Peran *Host* dalam Program Acara pada Penyutradaraan Program
Televisi *Feature “Culinary Trip”* episode “*Gagego Ning Pati*”

Dengan ini menyatakan bahwa dalam Skripsi Penciptaan Seni/Pengkajian Seni saya tidak terdapat bagian yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu perguruan tinggi dan juga tidak terdapat karya atau tulisan yang pernah ditulis atau diproduksi oleh pihak lain, kecuali secara tertulis diacu dalam naskah atau karya dan disebutkan dalam Daftar Pustaka.

Pernyataan ini saya buat dengan penuh tanggung jawab dan saya bersedia menerima sanksi apapun apabila di kemudian hari diketahui tidak benar.

Dibuat di : Yogyakarta
Pada tanggal :
Yang Menyatakan,

Safitri Dwi Shony
1410699032

**LEMBAR PERNYATAAN
PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH
UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Safitri Dwi Shony

NIM : 1410699032

Demi kemajuan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Institut Seni Indonesia Yogyakarta, Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif (*Non-Exclusive Royalty-Free Rights*) atas karya ilmiah saya berjudul PERAN *HOST* DALAM PROGRAM ACARA PADA PENYUTRADARAAN PROGRAM TELEVISI *FEATURE “CULINARY TRIP”* EPISODE “*GAGEGO NING PATI*” untuk disimpan dan dipublikasikan oleh Institut Seni Indonesia Yogyakarta bagi kemajuan dan keperluan akademis tanpa perlu meminta ijin dari saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis atau pencipta.

Saya bersedia menanggung secara pribadi tanpa melibatkan pihak Institut Seni Indonesia Yogyakarta terhadap segala bentuk tuntutan hukum yang timbul atas pelanggaran Hak Cipta dalam karya ilmiah saya ini.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di : Yogyakarta

Pada tanggal :

Yang Menyatakan,

Safitri Dwi Shony

1410699032

KATA PENGANTAR

Dengan menyebut nama Allah SWT yang Maha Pengasih lagi Maha Penyayang. Segala Puji bagi Allah SWT yang telah melimpahkan RahmatNya sehingga terselesaikannya karya tugas akhir program televisi *feature* untuk memenuhi salah satu persyaratan kelulusan program studi S-1 Jurusan Film dan Televisi, Fakultas Seni Media Rekam, Institut Seni Indonesia Yogyakarta.

Terwujudnya tugas akhir karya seni audio visual dengan judul **Peran Host dalam Program Acara pada Penyutradaraan Program Televisi *Feature* “Culinary Trip” Episode “Gagego Ning Pati”**. Telah terlewatinya proses perwujudan karya dari praproduksi hingga pascaproduksi yang membutuhkan waktu yang panjang. Karya ini telah disusun dengan maksimal dan tentunya membutuhkan bantuan dari berbagai pihak sehingga dapat melancarkan dalam perwujudan karya. Dengan segala kerendahan hati ucapan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Tuhan Yang Maha Esa
2. Kedua Orang Tua
3. Marsudi, S. Kar, M. Hum., Dekan Fakultas Seni Media Rekam
4. Pamungkas Wahyu Setiyanto M.Sn., Pembantu Dekan I Fakultas Seni Media Rekam
5. Agnes Widyasmoro, S.Sn, M.A., Ketua Jurusan Film dan Televisi Fakultas Seni Media Rekam
6. Arif Sulistiyono, M.Sn., Sekretaris Jurusan Televisi
7. Lucia Ratnaningdyah Setyowati, S.IP, M.A., Dosen Wali
8. Deddy Setyawan, M.Sn., Dosen Pembimbing I
9. Andri Nur Patrio, M.Sn., Dosen Pembimbing II
10. Drs. Arif Eko Suprihono, M.Hum., Dosen penguji ahli
11. Seluruh dosen Jurusan Televisi
12. Seluruh Karyawan Jurusan Televisi
13. Seluruh Karyawan Fakultas Seni Media Rekam
14. Tim produksi yang telah terlibat dalam pembuatan tugas akhir

15. Riska Amelia
16. Rony Ramadhan
17. Petra Amelia Griselda Anggraeni
18. Isroviana
19. Itha Ammalia
20. Annisa Fadillah
21. Danial M Wawang
22. Seluruh pemilik warung kuliner yang telah bekerja sama dalam produksi
“*Culinary Trip*”
23. Teman-teman yang telah membantu dan terlibat dalam proses praproduksi
hingga pascaproduksi
24. Teman-teman Jurusan Televisi, Fakultas Seni Media Rekam, Institut Seni
Indonesia Yogyakarta

Semoga hasil tugas akhir karya seni *feature* televisi “*Culinary Trip*” dapat bermanfaat bagi orang-orang yang menontonnya, khususnya dalam program televisi.

Yogyakarta,
Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
LEMBAR PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN	xii
ABSTRAK	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Ide Penciptaan Karya	2
C. Tujuan dan Manfaat	4
1. Tujuan	4
2. Manfaat	4
D. Tinjauan Karya.....	5
1. <i>OK Food</i>	5
2. <i>Food Story</i>	6
3. <i>Weekend List</i>	7
BAB II OBJEK PENCIPTAAN	9
A. Objek Penciptaan	9
B. Analisis Objek.....	10
1. Kuliner khas Pati.....	10
a. <i>Sego Gandul</i>	10
b. <i>Petis Runting</i>	11
c. <i>Gethuk Runting</i>	12
d. <i>Soto Kemiri</i>	13
2. <i>Host</i>	15
BAB III LANDASAN TEORI.....	16
A. <i>Feature</i>	16
B. <i>Feature</i> Kuliner.....	17
C. Sutradara Televisi	17
D. Naskah.....	22

E. <i>Host</i>	23
F. Ekspositori	27
BAB IV KONSEP PENCIPTAAN	29
A. Konsep Penciptaan	29
B. Konsep Teknis	30
1. Penyutradaraan	30
2. <i>Host</i>	31
3. Naskah	31
4. Videografi	32
5. Tata Cahaya	32
6. Tata Artistik	33
a. Tata Rias	33
b. Tata Busana	34
7. Tata Suara	35
8. Editing	35
C. Desain Program	35
D. Desain Produksi	36
BAB V PEMBAHASAN KARYA	39
A. Tahapan Perwujudan Karya	39
1. PraProduksi	39
a. Ide	39
b. Riset	40
c. Menentukan target penonton	40
d. Naskah	40
e. Pemilihan Kerabat Kerja	41
f. <i>Hunting Lokasi</i>	42
g. <i>Casting Host</i>	42
h. <i>Reading host</i>	45
i. Rapat Produksi	45
j. Jadwal Produksi	45
k. Persiapan Alat Produksi	45
2. Produksi	46
3. PascaProduksi	47

a.	<i>Offline Editing</i>	47
b.	<i>Scoring Jingle</i>	48
c.	<i>Mixing Audio</i>	48
d.	Grafis.....	48
e.	<i>Editing online</i>	48
f.	Pengemasan.....	48
B.	Pembahasan Karya.....	49
1.	Pembahasan Program Televisi <i>Feature “Culinary Trip”</i>	49
a.	Judul dan Logo Program	49
b.	Format acara.....	50
c.	Target Penonton	51
d.	<i>Host</i>	52
e.	Naskah.....	54
2.	Penyutradaraan.....	54
a.	Tata Kamera.....	55
b.	Tata Cahaya	56
c.	Tata Suara	57
d.	Editing.....	58
C.	Pembahasan Program.....	58
1.	<i>Bumper</i> Program	58
2.	<i>Opening</i> Program.....	62
3.	Segmen I	65
4.	Segmen II.....	69
5.	Segmen III.....	73
6.	Segmen IV	78
7.	Grafis Resep.....	81
8.	Penutup Program.....	82
D.	Kendala dalam perwujudan karya.....	83
	BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN	85
A.	Kesimpulan	85
B.	Saran	86
	DAFTAR PUSTAKA.....	88
	LAMPIRAN.....	90

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Logo program “ <i>OK Food</i> ”	5
Gambar 1. 2 <i>Host</i> program “ <i>OK Food</i> ”	5
Gambar 1. 3 Logo program “ <i>Food Story</i> ” Kompas TV	6
Gambar 1. 4 <i>Host</i> program “ <i>Food Story</i> ” Kompas TV	6
Gambar 1. 5 Logo program “ <i>Weekend List</i> ” Net	7
Gambar 1. 6 <i>Host</i> program “ <i>Weekend List</i> ” Net	7
Gambar 2. 1 <i>Capture</i> Sego Gandul	11
Gambar 2. 2 <i>Capture</i> Petis Runting	12
Gambar 2. 3 <i>Capture</i> Gethuk Runting	12
Gambar 2. 4 <i>Capture</i> Soto Kemiri	13
Gambar 4. 1 <i>Make up</i> korektif	33
Gambar 4. 2 Referensi busana <i>host</i> wanita	34
Gambar 4. 3 Referensi busana <i>host</i> pria	34
Gambar 5. 1 <i>Host</i> utama wanita	43
Gambar 5. 2 <i>Host</i> tamu pria	44
Gambar 5. 3 Logo Program “ <i>Culinary Trip</i> ”	49
Gambar 5. 4 <i>Capture Bumper</i> Program <i>Layer</i> 1	59
Gambar 5. 5 <i>Capture Bumper</i> Program <i>Layer</i> 2	59
Gambar 5. 6 <i>Capture Bumper</i> Program <i>Layer</i> 3	59
Gambar 5. 7 <i>Capture Bumper</i> Program <i>Layer</i> 4	60
Gambar 5. 8 <i>Capture Bumper</i> Program <i>Layer</i> 5	61
Gambar 5. 9 <i>Capture Bumper</i> Program <i>Layer</i> 6	61
Gambar 5. 10 <i>Capture Bumper</i> Program <i>Layer</i> 7	61
Gambar 5. 11 <i>Capture Footage</i> Kota Pati	64
Gambar 5. 12 <i>Capture Opening</i> Program “ <i>Culinary Trip</i> ”	64
Gambar 5. 13 <i>Capture Footage Host</i> keliling Kota Pati	65
Gambar 5. 14 <i>Capture Host opening</i> segmen I	66
Gambar 5. 15 <i>Capture Host</i> wawancara pemilik warung	66
Gambar 5. 16 <i>Capture footage</i> Gethuk Runting	67
Gambar 5. 17 <i>Capture footage</i> sajian Gethuk Runting	68
Gambar 5. 18 <i>Capture Host</i> mencicipi Gethuk Runting	69
Gambar 5. 19 <i>Capture Host review</i> Petis Runting	70
Gambar 5. 20 <i>Capture Footage</i> warung Petis Runting	70
Gambar 5. 21 <i>Capture Host</i> menikmati Petis Runting	71
Gambar 5. 22 <i>Capture</i> wawancara pemilik warung	72
Gambar 5. 23 <i>Capture Host</i> mencicipi Petis Runting	73
Gambar 5. 24 <i>Capture Footage Host</i> jalan-jalan	74
Gambar 5. 25 <i>Capture Host opening</i> segmen III	74

Gambar 5. 26 <i>Capture Footage</i> warung Sego Gandul.....	75
Gambar 5. 27 <i>Capture Host</i> mencicipi Sego Gandul.....	76
Gambar 5. 28 <i>Capture Host review</i> Sego Gandul.....	77
Gambar 5. 29 <i>Capture opening</i> segmen IV	78
Gambar 5. 30 <i>Capture bumbu</i> Soto Kemiri.....	79
Gambar 5. 31 <i>Capture Host</i> memasak Soto Kemiri	80
Gambar 5. 32 <i>Capture Host</i> menata nasi	80
Gambar 5. 33 <i>Capture Host</i> mencicipi Soto Kemiri.....	81
Gambar 5. 34 <i>Capture grafis</i> cara membuat Soto Kemiri	81
Gambar 5. 35 <i>Capture Closing</i> program.....	82

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Naskah	90
Lampiran 2 <i>Timetable Culinary Trip</i>	118
Lampiran 3 <i>Shooting Schedule</i>	120
Lampiran 4 Rencana Anggaran Belanja	124
Lampiran 5 Laporan Pertanggung Jawaban	127
Lampiran 6 Dokumentasi Produksi	131
Lampiran 7 Dokumentasi <i>Screening</i>	134
Lampiran 8 <i>Resume Screening</i>	135
Lampiran 9 Desain Undangan	137
Lampiran 10 Desain Poster	138
Lampiran 11 Desain Flayer	139
Lampiran 12 Capture Publikasi	140
Lampiran 13 Buku Tamu <i>Screening</i>	141

ABSTRAK

Karya Tugas Akhir penciptaan seni dengan judul Peran *Host* dalam Program Acara pada Penyutradaraan Program Televisi *Feature “Culinary Trip”* episode “*Gagego ning Pati*” berawal dari pengalaman pribadi dan hasil menonton program kuliner.

Program *feature* ini membahas mengenai berbagai kuliner khas dari berbagai daerah di Indonesia. Episode pertama “*Culinary Trip*” adalah “*Gagego ning Pati*”, episode kuliner dari Pati dengan membahas empat kuliner khas Pati. Pati menjadi episode pembuka karena pada *season* pertama “*Culinary Trip*” membahas kuliner dari daerah deretan Pantura, Pantai Utara Jawa.

Segala informasi pada program “*Culinary Trip*” disampaikan melalui *host*. Konsep dari program *feature “Culinary Trip”* adalah menggunakan peran *host* dalam sebuah program acara dan sebagai pemberi informasi kepada penonton. Penggunaan *host* wanita sebagai *host* utama pada program karena belum banyak program kuliner yang menggunakan *host* wanita. Tujuan dari pembuatan karya ini adalah memberikan informasi dan memberikan referensi kuliner. Selain itu, diharapkan program “*Culinary Trip*” dapat menjadi media promosi untuk mengenalkan kuliner dari berbagai daerah di Indonesia.

Kata kunci: *Feature*, *Kuliner*, *Host*

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Setiap kota pastinya memiliki makanan atau kuliner khas. Makanan atau kuliner khas merupakan salah satu daya tarik wisatawan, karena salah satu hal utama yang dicari wisatawan ketika berkunjung ke suatu kota adalah kuliner khas dari kota tersebut.

Salah satu jalur utama di Pulau Jawa adalah Jalur Pantai Utara atau biasa disebut Jalur Pantura. Deretan kota di Jalur Pantura pastinya memiliki kuliner khasnya masing-masing. Meskipun tidak semua kota di deretan Pantura memanfaatkan hasil laut sebagai bahan dasar makanan khas.

Pantura adalah salah satu jalur utama di Pulau Jawa, namun belum banyak orang mengenal kuliner dari deretan Jalur Pantura. Kuliner dari berbagai kota di deretan Pantura akan dikenalkan melalui program *feature* “*Culinary Trip*”. Program ini akan memberikan informasi mengenai kuliner yang menarik dan enak dari berbagai daerah di Jalur Pantura.

Pati sebagai episode pembuka dalam program *feature* “*Culinary Trip*” karena Pati adalah salah satu kota yang dilintasi Jalur Pantura, juga belum banyak orang yang mengetahui mengenai Kota Pati dan kuliner khasnya. Lahir dan besar di Pati, pengkarya ingin memperkenalkan Pati kepada masyarakat luas. Tidak banyak orang mengetahui tentang Kota Pati karena Pati bukanlah kota yang memiliki potensi wisata. Meski demikian Pati tetap memiliki kuliner khasnya. Bahkan kuliner dari beberapa kecamatan di Kota Pati juga menarik untuk dicicipi. Setiap kecamatan atau desa di Pati sebagian besar memiliki makanan andalan masing-masing. Selain itu, pemilihan Kota Pati sebagai episode pertama karena pada *season* pertama “*Culinary Trip*” akan membahas kuliner dari daerah di deretan jalur Pantura.

Melalui *host*, berbagai informasi akan disampaikan secara menarik. *Host* bersifat ceria dan komunikatif menjadi kriteria untuk memandu jalannya program *feature* “*Culinary Trip*”. Penggunaan *host* dengan sifat ceria akan menarik penonton di berbagai kalangan secara umum. Begitupun dengan informasi yang disampaikan akan lebih mudah dipahami oleh penonton. Sifat ceria dan humoris *host* akan membuat program *feature* “*Culinary Trip*” terkesan lebih *fresh* dan menghibur. *Host* dengan sifat ceria akan lebih mudah berinteraksi dengan narasumber atau lawan bicaranya, sehingga program “*Culinary Trip*” tidak hanya bersifat informatif tapi juga menghibur.

Program *feature* “*Culinary Trip*” akan menggunakan satu *host* utama dan satu *host* tamu. *Host* utama adalah *host* pemandu program di setiap episodenya, sedangkan *host* tamu adalah orang yang didatangkan dari setiap daerah yang dikunjungi.

“*Culinary Trip*” pada dasarnya adalah program *feature* kuliner yang dikemas secara ringan namun tetap memberikan informasi kepada penonton. Memperkenalkan kuliner dari berbagai kota dan *host* dengan hobi makannya akan mengajak penonton untuk ikut merasakan bagaimana nikmatnya mencicipi kuliner dari berbagai kota di Indonesia.

B. Ide Penciptaan Karya

Memiliki hobi makan tentunya sangat menyenangkan, dengan demikian akan muncul keinginan untuk mencoba atau mencicipi makanan dari berbagai kota. Hobi makan dari diri pengkarya menjadi ide awal dari pembuatan program kuliner. Ide ini semakin diperkuat dengan munculnya pertanyaan-pertanyaan dari beberapa orang mengenai kuliner khas Kota Pati. Berasal dari Kota Pati membuat orang-orang menanyakan kuliner khas Pati kepada pengkarya. Meskipun Pati adalah salah satu kota yang dilintasi jalur Pantura, namun belum banyak orang mengetahui tentang Kota Pati. Dari sinilah ide untuk membuat program kuliner “*Culinary Trip*” muncul

untuk mengenalkan kuliner dari berbagai kota di Indonesia khususnya daerah di deretan Pantura.

Sebagai program kuliner, “*Culinary Trip*” akan membahas kuliner dari berbagai kota. Melalui kuliner dari kota-kota di deretan Pantura, program “*Culinary Trip*” akan disajikan sebagai program *feature*, dikemas ringan dan sederhana tetapi tidak menghilangkan unsur informasi namun tetap menarik dan menghibur.

Program “*Culinary Trip*” akan menggunakan dua *host*. Satu *host* utama dan satu *host* pendamping atau *host* tamu, didatangkan dari setiap kota, sehingga *host* tamu tidak akan sama pada setiap episode. *Host* tamu akan menunjukkan kuliner wajib untuk dicicipi oleh *host* utama. Pada setiap episode akan ditunjukkan sedang mengulas kuliner dari kota mana melalui logat dan gaya berbicara *host* tamu. Selain berlogat, sifat lain *host* tamu adalah ceria dan komunikatif. Sehingga program “*Culinary Trip*” akan lebih mudah untuk dipahami oleh penonton dan memberikan kesan *fresh* pada program. Selain bersifat ceria dan komunikatif, *host* juga memiliki kesukaan dalam bidang kuliner. Melalui *host* wanita yang memiliki hobi makan inil menjadikan ciri khas *host* pada program “*Culinary Trip*”. *Host* akan berkomentar tentang tampilan makanan di awal dan menyampaikan pendapatnya tentang bagaimana rasa dari setiap makanan yang di cicipi.

Program “*Culinary Trip*” memiliki durasi 24 menit dan dibagi menjadi empat segmen. Tiga segmen kuliner dan satu segmen memasak. Tiga segmen kuliner diawal adalah segmen *host* mencicipi berbagai kuliner rekomendasi dari *host* tamu, akan ada dua makanan berat dan satu makanan ringan. Sedangkan di segmen terakhir atau segmen keempat adalah segmen masak-masak. Segmen masak-masak adalah segmen dimana *host* utama dan *host* tamu akan memasak bersama, makanan yang akan dimasak adalah salah satu makanan khas daerah dari setiap episode. Program “*Culinary Trip*” ini akan dibagi menjadi beberapa *season* dan setiap *season*-nya terdapat 13 episode.

Episode “*Culinary Trip*” pada season pertama:

1. Gagego ning Pati
2. Nitik Lasem
3. Rembang, Kuthane R.A Kartini
4. Kudus Kota Kretek
5. Demak Kota Wali
6. Dolan ing Metropolitane Jateng
7. Kutho Curug Sewu
8. Batang Kota Lebah Madu
9. Pekalongan Kota Batik
10. Peralang Pusere Jawa
11. Breber, Mumbai Van Java
12. Tegalan ning Tegal
13. Comal Kota Apem

C. Tujuan dan Manfaat

1. Tujuan
 - a. Memberikan informasi kepada penonton mengenai kuliner di berbagai daerah di Indonesia
 - b. Memberikan referensi kuliner dari berbagai daerah di Indonesia
 - c. Memperkenalkan kuliner dari berbagai daerah di Indonesia
 - d. Memberikan empat referensi kuliner dari Kota Pati
 - e. Memperkenalkan kuliner dari Kota Pati
2. Manfaat
 - a. Menjadi media informasi mengenai kuliner dari berbagai daerah di Indonesia
 - b. Memberikan hiburan kepada penonton
 - c. Menjadi media promosi untuk mengenalkan kuliner dari berbagai daerah di Indonesia

D. Tinjauan Karya

1. *OK Food*

Nama Program : *OK Food*
 Stasiun Televisi : NET. TV
 Format : *Feature Kuliner*
 Hari Tayang : Senin - Jumat
 Jam Tayang : 14.00 WIB



Gambar 1. 1 Logo program “*OK Food*”

Sumber gambar : *Google image*, diakses pada 12 Maret 2019



Gambar 1. 2 *Host* program “*OK Food*”

Sumber gambar : *Google Image*, diakses pada 12 Maret 2019

OK Food adalah salah satu program kuliner yang ditayangkan di NET.tv . Tayang setiap hari Senin hingga Jumat pada pukul 14.00 WIB. Program ini adalah program kuliner yang dipandu oleh seorang *host*, yakni Peppy.

Konsep dari program ini adalah seorang *host* yang memiliki hobi makan sehingga jalan-jalan ke berbagai kota untuk mencicipi kuliner yang ada di kota tersebut. *Host* ini selalu mencicipi berbagai makanan di kota yang Ia singgahi bersama seorang juru kamera yang dipanggil Eneng. Seorang juru kamera wanita di program ini tidak tampak di

depan kamera, sehingga seolah-olah Peppy sedang berbicara kepada penonton.

OK Food menjadi salah satu tinjauan karya untuk program “*Culinary Trip*”, dari segi *hosting*. Program “*Culinary Trip*” memiliki kesamaan dengan *OK Food* untuk karakteristik *host*, yakni *host* yang memiliki hobi makan. Hanya saja yang membedakan dari *OK Food* adalah akan ada dua *host* yang tampil di depan kamera pada program “*Culinary Trip*”.

2. *Food Story*

Nama Progra : *Food Story*
 Stasiun Televisi : Kompas TV
 Format : *Feature Kuliner*
 Hari Tayang : Sabtu
 Jam Tayang : 11.00 WIB



Gambar 1. 3 Logo program “*Food Story*” Kompas TV
 Sumber gambar : *Google Image*, diakses pada 12 Maret 2019



Gambar 1. 4 *Host* program “*Food Story*” Kompas TV
 Sumber gambar : *Google image*, diakses pada 12 Maret 2019

Food Story merupakan salah satu program kuliner yang tayang di Kompas TV. Program yang mengulik tentang berbagai kuliner yang ada

di Indonesia. Program ini dipandu oleh seorang *host*, Benu Buloe. *Host* yang memiliki ketertarikan akan makanan atau kuliner menjadikan ciri khas dari program ini.

Host dari program *Food Story* inilah yang akan menjadi referensi *host* untuk program “*Culinary Trip*”. *Host* yang sama-sama memiliki ketertarikan di dunia kuliner atau memiliki hobi makan.

3. *Weekend List*

Nama Program : *Weekend List*
 Stasiun Televisi : NET. TV
 Format : *Magazine*
 Hari Tayang : Sabtu & Minggu
 Jam Tayang : 10.00 WIB



Gambar 1. 5 Logo program “*Weekend List*” Net
 Sumber gambar : *Google image*, diakses pada 12 Maret 2019



Gambar 1. 6 *Host* program “*Weekend List*” Net
 Sumber gambar : *Google image*, diakses pada 12 Maret 2019

Weekend List adalah program yang tayang di NET. TV. Program *magazine* yang tayang setiap hari Sabtu dan Minggu jam 10.00 WIB. Dipandu oleh dua *host*, Marsya Manopo dan Shinta Rosari. Acara yang membahas tentang berbagai *event* seru, *traveling*, makan-makan,

berbagai tips, resensi film, musik dan semua yang perlu diketahui untuk menghabiskan akhir pekan yang menyenangkan.

Weekend List menjadi salah satu tinjauan karya untuk program “*Culinary Trip*”. Konsep *host* dan konsep gambar dari “*Culinary Trip*” akan ditinjau dari program *Weekend List*. Kesamaan dari program “*Culinary Trip*” dan *Weekend List* adalah dari konsep *host*, hanya saja salah satu *host* yang ada di program “*Culinary Trip*” akan ditampilkan sebagai orang daerah dengan logat *medhok*.