

BAB V

PERWUJUDAN DAN PEMBAHASAN KARYA

A. Proses Perwujudan Karya

Pembuatan sebuah karya film dokumenter berjudul “Mirsani Badhogan” ini mencakup beberapa langkah atau tahapan yang menjadi satu kesatuan untuk mempermudah dalam penciptaannya. Tahapan yang dilalui adalah praproduksi, produksi dan pasca produksi. Masing masing tahapan tersebut terdapat proses yang harus dipersiapkan dengan matang untuk menghasilkan proses yang efektif dan efisien ketika dilaksanakan.

1. Pra Produksi

Pra produksi merupakan sebuah tahapan awal untuk merancang dan merencanakan ide cerita. Proses persiapan yang matang dan baik diperlukan untuk dapat meminimalkan hambatan selama proses produksi dikerjakan. Perencanaan ide tentunya harus dilandasi dahulu oleh pengumpulan bahan berupa data-data untuk mendukung subjek yang dipilih melalui beberapa sumber untuk menghimpun fakta-fakta yang kemudian dirangkai menjadi sebuah landasan cerita. Proses pra produksi film dokumenter “Mirsani Badhogan” telah dilakukan sejak tahun 2017 yang diawali dari proses penggalian ide kemudian pencarian informasi dan buku bacaan, hingga menggali informasi lebih dalam kepada tokoh yang telah memiliki pengalaman pada bidang yang berkaitan. Berikut penjabaran tahap pra produksi film dokumenter “Mirsani Badhogan” meliputi kegiatan seperti yang dideskripsikan dibawah ini.

a. Pencarian ide

Menentukan sebuah ide dalam pembuatan film dokumenter terkadang sulit karena ide akan selalu berkembang serta akan memiliki berbagai cabang yang banyak dan hampir semuanya menarik untuk diceritakan. Berbeda dengan film fiksi, pencarian sebuah ide dalam film dokumenter tidak bisa didapatkan dari khayalan melainkan dari kepekaan seorang dokumentaris dalam mengamati sebuah fenomena seperti politik, budaya,

alam semesta dan lingkungan sosial disekitarnya yang memiliki sebuah fakta yang dapat dibuktikan. Menurut Gerzon R. Ayawaila, rasa ingin tahu bisa dijadikan titik tolak untuk menggali inspirasi, sementara rasa ingin tahu yang besar bisa diimbangi dengan membaca dan/atau berkomunikasi antar manusia dalam pergaulan. Dengan kata lain, ide cerita untuk film dokumenter bisa didapatkan dari yang dilihat dan didengar, bukan berdasarkan suatu khayalan imajinatif. Menentukan sebuah ide harusnya sesuai dengan minat dan keinginan dari pembuatnya yang kemudian bisa dinikmati atau dianggap menarik oleh calon penontonnya.

Pada penciptaan film dokumenter “Mirsani Badhogan”, proses pencarian ide diawali dengan melihat hal-hal disekitar yang unik dan menarik untuk diangkat menjadi sebuah karya dokumenter. Petis menjadi sebuah subjek dari film dokumenter ini bukanlah karena hal yang kebetulan, tetapi melalui proses pemikiran yang panjang. Petis merupakan bahan masakan yang sering ditemui oleh masyarakat Kota Surabaya, hampir setiap hari rata-rata masyarakat Kota Surabaya akan mengkonsumsi petis baik ketika dicampurkan kedalam bumbu masakan atau menjadi pelengkap ketika memakan gorengan. Masyarakat asli yang lahir dan besar di Kota Surabaya pasti sudah hafal bagaimana rasa petis dan pasti akan merasa kurang puas jika memakan makanan yang harusnya menggunakan petis didalamnya namun tidak menggunakan petis dalam sajiannya. Hal tersebut secara tidak langsung petis merupakan bagian dari budaya masyarakat Kota Surabaya yang telah berakar dari ratusan tahun yang lalu.

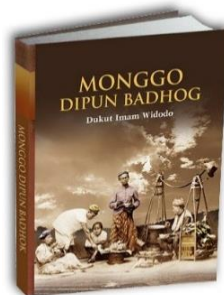
Dewasa saat ini karya *audio visual* yang memiliki tema kuliner banyak bermunculan dengan berbagai jenis topik pembahasan, sehingga untuk mendapatkan pengetahuan dan informasi mengenai kuliner seperti bagaimana cara memasaknya dan bagaimana rasa dari makanan tersebut akan sangat mudah. Namun di Indonesia, masih jarang ditemui sebuah karya *audio visual* yang membahas mengenai makanan namun tidak membicarakan mengenai rasa dan cara pembuat suatu makanan saja namun juga memperdalam cerita, sejarah dan fakta fakta dibalik suatu makanan

tersebut. Lebih jauh, makanan merupakan sebuah produk budaya dimana tercipta dari kebudayaan masyarakat yang sudah berakar dari ratusan tahun hingga ribuan tahun yang lalu, kemudian menjadi kebiasaan dan diteruskan oleh anak cucu hingga sekarang. Makanan bukan hanya yang dirasakan dilidah namun makanan juga dapat menjelaskan bagaimana sejarah sebuah daerah dan menggambarkan bagaimana masyarakat didaerah tersebut hidup dan bermasyarakat.

b. Riset

Sebuah film dokumenter hampir pasti memiliki proses riset didalamnya. Riset sangat dibutuhkan sebelum film dokumenter mulai diproduksi untuk menampilkan cerita yang mendalam, kredibel dan akurat, serta untuk menggali pengetahuan dan informasi yang disampaikan kepada penonton. Menurut Gerzon R. Ayawaila dalam bukunya yang berjudul Dokumenter: Dari Ide Hingga Produksi mengatakan bahwa riset adalah jantung dari dokumenter. Riset merupakan pengumpulan data atau informasi melalui observasi mendalam mengenai subjek, peristiwa, dan lokasi sesuai tema yang diangkat.

Ide dasar film dokumenter “Mirsani Badhogan” ini terinspirasi dari suatu fenomena yang ada disekitar dokumentaris yang sudah berlangsung sejak lama. Fenomena tersebut sudah sangat berakar di kebudayaan masyarakat Kota Surabaya, yaitu mengenai fenomena penggunaan petis sebagai bahan masakan dan sebagai pelengkap dalam makanan. Riset awal dalam menciptakan film dokumenter “Mirsani Badhogan” dimulai dari riset



Gambar 5.1 Buku Monggo Dipun Badhog
Sumber: <https://bit.ly/2LdjD5o> diakses pada 29 Agustus 2019

pustaka atau riset literatur. Sumber pertama yang mendasari pemahaman akan kuliner di Kota Surabaya berasal dari sebuah buku karangan Dhukut Imam Widodo yang berjudul “Monggo dipun Badhog” dimana dalam buku tersebut memberi banyak contoh dan cerita dibalik kuliner Kota Surabaya dari zaman dahulu hingga makanan-makanan yang menjadi ikonik Kota Surabaya.

Selain itu buku berjudul Hikayat Surabaya Tempo Dulu yang merupakan karangan Dhukut Imam Widodo juga menjadi bahan untuk menggali informasi mengenai sejarah kebudayaan masyarakat di Kota Surabaya. Sumber bacaan juga digali melalui pencarian informasi di internet dengan membaca artikel-artikel di portal berita, ulasan mengenai sejarah makanan dan video liputan yang dilakukan oleh stasiun televisi yang kurang lebih juga membahas tema yang sama yaitu mengenai cerita dibalik sajian kuliner.

Sulit untuk menemukan sumber rujukan literatur yang memberikan informasi mengenai petis yang ditinjau dari kebudayaan masyarakat dan sejarahnya serta hubungannya dengan kebiasaan masyarakat Kota Surabaya yang menggunakan petis dalam kehidupan sehari-hari dalam bersantap. Oleh karena itu setelah mendapat informasi dari berbagai sumber bacaan, selanjutnya dilakukan wawancara kepada informan-informan yang berkaitan dengan kuliner serta kebudayaan masyarakat di Kota Surabaya. Informan yang pertama adalah Nur Azizah yang merupakan pegawai di Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kota Surabaya yang mengurus bidang kuliner dan menjadi penanggung jawab Festival Rujak Uleg tahun 2019. Beberapa *statement* beliau secara garis besar bercerita mengenai kuliner-kuliner yang menjadi ikon dan unggulan bagi wisata di Kota Surabaya. Kemudian dilakukan juga wawancara kepada Bagus Supomo yang merupakan seorang pakar kuliner Kota Surabaya. Beliau sering dipercaya oleh Dinas Kebudayaan Jawa Timur untuk menjadi juri dalam kompetisi memasak atau yang berhubungan dengan kuliner di provinsi Jawa Timur. Selain itu beliau merupakan pencetus ide awal dari Festival Rujak Uleg

yang sudah berlangsung sejak tahun 2011 sehingga beliau memiliki pengalaman dalam bidang kuliner khususnya di Kota Surabaya. Selanjutnya wawancara dilakukan kepada seorang juru masak yakni Mudji. Seorang *chef* atau juru masak dipilih untuk proses penggalian informasi dari sudut pandang pelaku kuliner yang menceritakan mengenai bagaimana fakta dalam pengaplikasian petis dalam sebuah makanan. Beliau juga merupakan mantan ketua *Indonesia Chef Assosiation* (ICA) dan sering dipercaya sebagai juri sekaligus pembicara dalam bidang kuliner terutama kuliner Jawa Timur.

Berbicara mengenai petis dan perannya terhadap kuliner di Kota Surabaya, penting rasanya untuk menelusuri sejarah dan fakta dari pembuatan petis itu sendiri. Melalui seorang pengusaha yakni Mukminin yang merupakan generasi ke 3 dari usaha pabrik petis di daerah Sekardangan Kabupaten Sidoarjo, dilakukan penggalian informasi tentang petis. Mulai bahan dasar pembuatannya yang berupa kepala udang segar yang diolah hingga menjadi petis, kemudian dilakukan penggalian informasi tentang sejarah petis didaerah tersebut yang secara langsung berpengaruh terhadap disematkannya sebutan sebagai kota petis bagi kabupaten sidoarjo.

Proses pengumpulan informasi dan pendekatan tidak hanya dilaksanakan sekali saja. Hal tersebut dilakukan untuk menggali sebanyak-banyaknya informasi dan untuk menjalin kedekatan dengan narasumber agar memudahkan saat proses pengambilan gambar sehingga narasumber akan terbiasa berbicara sesuai tema dengan metode wawancara dan tidak gugup saat berhadapan dengan kamera.

c. *Treatment*

Treatment merupakan sketsa yang dapat memberikan gambaran pendekatan dan keseluruhan isi cerita dokumenter. *Treatment* mutlak diperlukan bagi dokumenter, meskipun tidak ada yang baku dalam penulisan bentuk dan gaya *treatment* (Ayawaila, 20017:62). Setelah tahapan

riset selesai, terkumpul banyak data mengenai objek sekaligus subjek. Berbagai informasi berupa cerita dan fakta menarik tentang petis terkumpul melalui wawancara langsung terhadap narasumber yang kompeten dan pengamatan di lapangan. Dari data-data yang terkumpul selanjutnya dilakukan analisa untuk menentukan jalan cerita secara garis besar, mengaitkan fenomena spesifik dengan konteks yang lebih besar dan mencari hubungan sebab akibat dari *statement* terbaik yang disampaikan masing-masing narasumber. Untuk kemudian akan dibuat *film statement*, *synopsis* dan *treatment*. *Treatment* yang telah dibuat merupakan sebuah alur yang berisi tatanan adegan. Setiap deskripsi dalam *treatment* akan memudahkan sutradara untuk mengimajinasikan alur cerita pada saat pengambilan gambar.

d. Konsultasi dengan Dosen Pembimbing

Mendapatkan gambaran alur cerita secara garis besar mengenai objek yang akan diangkat alangkah lebih baik bila dilakukan konsultasi dengan dosen pembimbing. Dosen pembimbing merupakan pihak yang mempunyai peranan penting dalam membantu mendapatkan sudut pandang karena karya yang dibuat adalah untuk kepentingan akademik. Sebagai seorang dokumentaris diharuskan memiliki subjektivitas atau sudut pandang yang tegas dalam melihat fakta dan peristiwa yang terjadi. Melalui konsultasi dengan dosen pembimbing menjadikan mahasiswa terarah dalam menjalankan proses dari pra-produksi, produksi hingga pasca-produksi. Melakukan pertemuan beberapa kali dengan dosen pembimbing akan membantu mencari jalan keluar dan dapat menyelesaikan masalah yang dihadapi dalam proses pembuatan karya film dokumenter ini.

e. Membentuk Tim Produksi

Dalam proses pembuatan sebuah karya film dibutuhkan kerja sama tim yang dapat melaksanakan tugas dan tanggung jawab masing-masing agar film yang akan dihasilkan dapat dicapai secara maksimal. Dalam pembuatan film dokumenter biasanya hanya membutuhkan tim yang sedikit agar lebih

efektif dan praktis. Pemilihan kerabat kerja dalam pembuatan film “Mirsani Badhogan” tidak dilaksanakan sekaligus melainkan dipilih sedikit demi sedikit sesuai dengan proses yang sedang berjalan. Pada proses riset, dipilih 1 orang yang mengerti seluk beluk Kota Surabaya sebagai tim riset yang bertugas untuk membantu proses pencarian narasumber yang akan di wawancara sekaligus penggalian informasi, melakukan adaptasi lingkungan di tempat yang akan digunakan untuk pengambilan gambar, kemudian menghubungi narasumber dan membuat janji wawancara serta melakukan dokumentasi pra produksi. Selanjutnya pada saat pengambilan gambar dipilih 2 orang penata gambar serta 1 orang perekam suara. Kemudian pada proses pasca produksi dipilih 1 orang sebagai transkrip wawancara yang digunakan sebagai acuan dalam pembuatan naskah, 1 orang sebagai penyunting gambar merangkap penyunting grafis sebagai pendukung *statement* narasumber dan 1 orang penyunting suara untuk memberikan nuansa dan pembangunan suasana pada film “Mirsani Badhogan”

Pemilihan kerabat kerja baik pada pra produksi, produksi hingga pasca produksi didasarkan pada rasa kepercayaan atas profesionalitas dalam bekerja. Setiap kru yang dipilih sudah lama saling mengenal dan sudah sering bekerjasama sebelumnya sehingga komunikasi yang terbentuk menjadi lebih mudah karena hal penting dalam bekerja tim adalah komunikasi. Komunikasi yang baik juga akan mempengaruhi kenyamanan dan pemahaman pada saat proses produksi berlangsung.

f. Persiapan Alat

Persiapan alat harus direncanakan semaksimal mungkin dan harus dipikirkan dengan matang. Karena hal teknis yang nantinya akan mendukung kelancaran proses produksi. Dalam proses produksi dokumenter *expository* yang menggunakan wawancara hanya menggunakan beberapa alat seperti kamera, perekam suara dan pencahayaan secukupnya.

- a. 1 Kamera Sony Alpha 6500
- b. 1 Kamera Sony Alpha 6300

- c. 2 Kamera EOS 60 D
- d. 1 Kamera EOS 600 D
- e. 1 Lensa *Fix* 30mm
- f. 1 Lensa *Fix* 16mm
- g. 1 Lensa *Fix* 50mm
- h. 1 Lensa 24-105mm
- i. 2 Tripod
- j. 1 Monopod
- k. *LED YN-600 III*
- l. *Lightstand*
- m. Kabel Power
- n. *Zoom H4n*
- o. *Clip On Sennheiser EW 112-P G3*
- p. 2 *Mic DSLR Rode VideoMic*

g. Menentukan Jadwal Produksi

Menentukan jadwal produksi merupakan satu kegiatan penting dalam proses pembuatan film dokumenter. Jadwal produksi dibuat agar persiapan yang dibutuhkan selama proses pembuatan film dokumenter bisa dipersiapkan terlebih dahulu salah satunya adalah melakukan perijinan pengambilan gambar. Perijinan yang diajukan bertujuan untuk memberi tahu kepada birokrasi setempat untuk memperlancar proses pengambilan gambar. Kelancaran dalam proses pengambilan gambar memiliki dampak positif seperti meminimalkan waktu dan biaya yang dikeluarkan. Pada pembuatan film dokumenter “Miirsani Badhogan” dibutuhkan waktu selama kurang lebih 10 bulan dari pra produksi hingga pasca produksi. Proses pra produksi dilaksanakan mulai bulan Januari 2019 yakni proses riset awal, baik riset pustaka maupun wawancara. Setelah data awal dirasa cukup, selanjutnya proposal disusun untuk diajukan sebagai bahan tugas akhir penciptaan film dokumenter yang berjudul “Mirsani Badhogan” dalam proses penyusunan proposal tugas akhir, proses riset

masih berlangsung namun lebih berfokus pada hal yang utama. Proses riset memakan waktu yang cukup panjang dikarenakan penyusunan proposal tugas akhir dilakukan di Yogyakarta sedangkan seluruh narasumber yang di wawancara berada di Kota Surabaya. Setelah proposal disetujui pada bulan februari 2019 yang kemudian dilanjutkan pada proses penyusunan skripsi, konsultasi kepada dosen pembimbing dilakukan berbarengan dengan proses pencarian narasumber yang akan diambil gambarnya pada proses produksi.

Proses produksi dilakukan selama 10 hari dimana 5 hari merupakan pengambilan wawancara terhadap 6 narasumber yaitu Nuril Maftuha yang merupakan peserta Festival Rujak Uleg, Mukminin yang merupakan pemilik pabrik petis di Kabupaten Sidoarjo, Bagus Supomo yang merupakan pakar kuliner Jawa Timur, Mudji yang merupakan Praktisi Kuliner, Antonio Carlos yang merupakan pengamat kuliner Kota Surabaya dan Hendrik sujito yang merupakan pemilik kedai rujak cingur legendaris di Kota Surabaya. Pengambilan gambar wawancara terhadap narasumber semuanya dilakukan di wilayah Kota Surabaya dan Kabupaten Sidoarjo. Kemudian 5 hari lainnya adalah pengambilan gambar untuk tambahan-tambahan guna mendukung *statement* narasumber.

Proses pasca produksi dilaksanakan mulai September 2019 dimulai dari mentranskripsikan wawancara yang direkam ke dalam bentuk *text*, dan proses pemilihan *statement* yang akan dimasukan ke dalam film. Proses pasca produksi selain merangkai setiap gambar yang sudah diambil juga dilakukan proses penyuntingan suara agar *level* suara yang nantinya dirangkai menjadi sama dan bisa dinikmati oleh penonton.

2. Produksi

Setelah tahapan pra produksi selesai dilaksanakan, maka kemudian memasuki proses produksi. Proses produksi merupakan proses pengambilan gambar yang sebelumnya telah disusun berdasarkan *treatment* dan ditentukan narasumber serta lokasi pengambilan gambarnya. Proses produksi dokumenter “Mirsani Badhogan” terdiri dari 2 tahapan yaitu wawancara dan pengambilan

stock shot atau *footage* yang dilakukan di Kota Surabaya dan Kabupaten Sidoarjo Provinsi Jawa Timur. Hampir semua pengambilan gambar dilakukan pada saat rangkaian jadwal produksi utama, kecuali pada saat pengambilan gambar rentetan Festival Rujak Uleg yang dilakukan terlebih dahulu, hal ini dikarenakan Festival Rujak Uleg diselenggarakan pada 17 maret 2019 sedangkan rangkaian pengambilan gambar yang utama dilakukan pada 16 juli 2019. Pengambilan gambar, *stock shot* maupun *footage* jika di total memakan waktu 10 hari yakni pada saat pengambilan gambar Festival Rujak Uleg yang dilaksanakan dari tanggal 15 maret 2019 sampai 17 maret 2019 dan pengambilan rangkaian gambar yang utama dilaksanakan pada tanggal 16 juli 2019 sampai 23 juli 2019. Wawancara pada saat Festival Rujak Uleg dilakukan kepada 1 narasumber yaitu Nuril Maftuh dan pada saat pengambilan gambar yang utama dilakukan kepada 5 narasumber yaitu Mukminin, Antonio Carlos, Bagus Supomo, Mudji dan Hendri Sujito. Sebelum proses pengambilan gambar tentu akan terlebih dahulu melakukan perijinan pengambilan gambar dilakukan jauh-jauh hari baik yang dilakukan secara lisan kepada beberapa narasumber dan secara tulisan dengan mengurus ijin kepada dinas terkait untuk memberikan kelancaran selama proses pengambilan gambar.

a. Wawancara

Wawancara merupakan proses pencarian fakta melalui narasumber atau orang yang berkompeten dalam memberikan *statement* yang bisa dipertanggungjawabkan. Wawancara merupakan unsur yang paling penting dalam pembuatan sebuah film dokumenter karena ada informasi yang tidak dapat divisualkan sehingga perlu disampaikan langsung melalui wawancara. Informasi yang bersifat fundamental seperti harapan, perasaan, masa lalu yang sulit dilacak arsip visualnya, serta hal-hal lain yang sulit untuk dijangkau secara visual, ini membuat wawancara yang dilakukan bisa menjadi media penyampaian informasi sehingga nilai faktual dari sebuah informasi tetap terjaga dan mutlak dibutuhkan.

Proses wawancara dalam film “Mirsani Badhogan” dilakukan semenjak riset awal yang merupakan proses pendekatan serta penggalian informasi awal kepada narasumber. Pada saat proses produksi, wawancara juga dilakukan sebanyak tiga kali untuk lebih memperdalam jawaban yang disampaikan oleh narasumber guna yang diungkap dapat terpenuhi. Dalam film “Mirsani Badhogan” terdapat 6 narasumber yang akan menyamakan *statement*-nya melalui proses wawancara. Semua narasumber memberikan *statement* sesuai bidang dan porsinya masing masing.

Mukminin merupakan seorang pengusaha dalam bidang produksi petis yang berada di Kabupaten Sidoarjo. Mukminin menyampaikan awal mula bagaimana pabrik petis yang dikelolanya saat ini bisa berdiri, kemudian menjelaskan bagaimana petis di olah dari bahan mentah sampai menjadi petis yang dapat dipasarkan ke masyarakat, serta menjelaskan beberapa fakta mengenai petis. Proses pengambilan gambar wawancara kepada beliau dilakukan pada 17 Juli 2019 yang berlokasi di Pabrik Petis Mukminin, Desa Sekardangan, Kabupaten Sidoarjo. Pertanyaan yang ditanyakan kepada Mukminin sebelumnya telah ditanyakan pada saat riset awal yang kemudian disepakati dan dipilih untuk langsung terfokus.



Gambar 5.2 Proses wawancara dan foto bersama Mukminin

Sumber: Dokumentasi Gading Sandro A, tanggal 17 Juli 2019 pukul 15:00 WIB

Pada *statement* yang tepat untuk menjelaskan terkait, sehingga pada proses produksi sutradara hanya mengulang pertanyaan dan memancing topik. Terdapat kendala dalam proses wawancara kepada beliau di antaranya, terdapat perbedaan *statement* yang berikan pada saat riset sebelumnya dengan

pada saat pengambilan gambar, walaupun sebelum pengambilan gambar telah diberitahukan pertanyaan dan hal-hal apa saja yang disampaikan. Selain itu, pada proses wawancara beliau terlihat sangat santai dalam penyampaian argumen namun pada proses pengambilan gambar beliau terlihat sangat gugup sehingga banyak terjadi pengulangan kata dan salah penggunaan kata hubung seperti “oleh karena itulah”, “sehingga”, “jadi” dan sebagainya.

Antonio Carlos merupakan pengamat kuliner yang juga seorang staf peneliti kebudayaan di Universitas Airlangga Surabaya. Dalam film “Mirsani Badhogan” Antonio Carlos akan menyampaikan beberapa *statement* diantaranya bagaimana kebudayaan suatu masyarakat dipengaruhi dari kuliner khas di daerah tertentu, seberapa besar peran petis terhadap kuliner dan kebudayaan masyarakat di Kota Surabaya, beliau juga menyebutkan makanan apa saja yang merupakan makanan khas di Kota Surabaya yang menggunakan petis sebagai bumbu utamanya dan memberikan fakta mengenai makanan tersebut yang tidak banyak diketahui oleh masyarakat. Proses pengambilan wawancara kepada Antonio Carlos dilaksanakan pada 22 Juli 2019 di Universitas Airlangga Surabaya.



Gambar 5.3 Proses wawancara dan foto bersama Antonio Carlos
 Sumber: Dokumentasi Gading Sandro A, tanggal 22 Juli 2019 pukul 10:00 WIB

Proses wawancara kepada beliau juga disepakati topik yang dibahas dan beliau juga telah menyeleksi pertanyaan dan jawaban mana saja yang berisi topik penting agar tidak melebar ke pembahasan lain. Proses wawancara bersama Antonio Carlos tidak terdapat hambatan yang signifikan karena topik yang dibahas sangat dekat dengan beliau sehingga dapat menyampaikan *statement* dengan cepat dan jelas.

Bagus Supomo merupakan seorang pakar kuliner yang juga direktur serta dosen dari *Surabaya Hotel School*, Bagus Supomo juga merupakan orang yang sering diminta oleh Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kota Surabaya untuk memberikan pelatihan dan juri dalam acara-acara yang berhubungan dengan kuliner di Kota Surabaya. Dalam film ini Bagus Supomo akan memberikan *statement* mengenai bagaimana hubungan dari perkembangan petis dan perkembangan masyarakat Kota Surabaya, mengapa masyarakat Kota Surabaya begitu menggilai petis yang ditandai dengan banyaknya makanan khas di Kota Surabaya yang menggunakan petis, beliau juga menjelaskan secara teoritis bagaimana perkembangan petis sehingga dapat diterima oleh masyarakat di Kota Surabaya, beliau juga bercerita bagaimana awal pencetusan ide Festival Rujak Uleg pertama yang diselenggarakan dalam rangka hari jadi Kota Surabaya. Proses wawancara kepada Bagus Supomo dilaksanakan pada 19 Juli 2019 di kantor beliau, yaitu *Surabaya Hotel School* di Jalan Joyoboyo, Wonokromo, Surabaya. Dalam proses wawancara kepada beliau juga disepakati topik yang dibahas dan beliau juga telah menyeleksi pertanyaan dan jawaban mana saja yang berisi topik penting agar tidak melebar ke pembahasan lain. Terdapat kendala dalam proses wawancara kepada beliau yaitu diantaranya, walaupun topik telah dibatasi dan dirangkum menjadi *treatment*, tetap saja apa yang disampaikan oleh beliau melebar dari topik satu dan yang lainnya. Selain itu penjabaran yang sangat kompleks dan menghubungkan dengan topik lain menjadi sulit bagi sutradara untuk memilih *statement* yang tepat dimasukkan ke dalam film.



Gambar 5.4 Proses wawancara dan foto bersama Bagus Supomo
Sumber: Dokumentasi Gading Sandro A, tanggal 19 Juli 2019 pukul 09:30 WIB

Mudji merupakan seorang praktisi kuliner atau Profesional *Chef* dan pernah menjadi ketua *Indonesia Chef Association* (ICA). Dalam film "Mirsani Badhogan" beliau akan menyampaikan *statement* mengenai bagaimana masyarakat Kota Surabaya sudah sangat melekat dengan keberadaan petis yang sudah dikonsumsi turun menurun dan beliau juga akan menyampaikan bagaimana makanan-makanan yang berbahan petis bisa menjadi ikon di Kota Surabaya, menyampaikan bagaimana jenis-jenis petis yang ada dan jenis apa saja yang cocok untuk makanan-makanan tertentu, selain itu beliau juga mempraktekan bagaimana proses pembuatan salah satu kuliner khas Kota Surabaya yang menggunakan petis sebagai bahan utama dalam pembuatannya yaitu krengsengan. Proses wawancara kepada Mudji dilaksanakan pada 19 Juli 2019 di kediaman beliau, yaitu Jalan Bambe, Driyorejo, Gresik. Dalam proses wawancara bersama Mudji tidak terdapat hambatan yang signifikan karena topik pembahasan merupakan bidang yang digeluti oleh beliau selama bertahun-tahun sehingga beliau sudah paham betul dengan apa yang dibahas dan ditanyakan oleh sutradara.



Gambar 5.5 Proses pengambilan gambar dan foto bersama Mudji

Sumber: Dokumentasi Gading Sandro A, tanggal 19 Juli 2019 pukul 16:30 WIB

Hendri Sujito Merupakan penerus dari usaha kedai Rujak Cingur Cak Durasim yang berada di daerah Genteng Surabaya. Kedai Rujak Cingur Cak Durasim merupakan kedai rujak cingur legendaris di Kota Surabaya dan beliau merupakan generasi ketiga yang melanjutkan usaha keluarga berjualan Rujak Cingur. Kedai Rujak Cingur Cak Durasim menjadi tujuan wisata kuliner bagi wisatawan luar kota yang sedang singgah dan ingin mencicipi kelezatan rujak cingur khas Kota Surabaya. Dalam film ini Hendrik bercerita

bagaimana sejarah dan perkembangan kedainya dari dahulu hingga sekarang, beliau juga memberikan penjelasan bagaimana Rujak Cingur disajikan dengan menggunakan bahan apa saja dan penggunaan petis apa saja dengan takaran yang sesuai agar rujak cingur memiliki rasa yang enak. Selain itu beliau menyampaikan mengapa rujak cingur menjadi ikon kuliner bagi Kota Surabaya. Pengambilan gambar kepada Hendri Sujito dilaksanakan pada 16 Juli 2019 di Kedai milik beliau yaitu, Kedai Rujak Cingur Cak Durasim, Genteng, Surabaya. Dalam proses wawancara bersama Hendri Sujito terdapat kendala waktu karena proses wawancara dilakukan saat beliau sedang bekerja di Kedai Rujak Cingur miliknya sehingga proses wawancara sering terjeda karena beliau harus melayani pelanggan dan proses pengambilan gambar wawancara juga tidak bisa dilakukan dalam waktu yang panjang.



Gambar 5.6 Proses pengambilan gambar wawancara bersama Hendri Sujito
Sumber: Dokumentasi Gading Sandro A, tanggal 16 Juli 2019 pukul 15:30 WIB

Nuril Maftuha merupakan seorang Ibu Rumah Tangga yang juga seorang pengurus PKK Kelurahan Tambak Rejo Surabaya. Beliau merupakan koordinator peserta dari kelurahan Tambak Rejo untuk mengikuti Festival Rujak Uleg yang di selenggarakan pada 17 Maret 2019. Nuril Maftuha dan timnya mengikuti Festival Rujak Uleg mewakili Kelurahan Tambak Rejo melawan peserta-peserta lain dari seluruh kelurahan dan instansi yang ada di Kota Surabaya. Dalam film ini Nuril Maftuha menjelaskan bagaimana persiapan sebelum mengikuti Festival Rujak Uleg yang merupakan festival pertama meraka. Proses wawancara kepada Nuril Maftuha dilaksanakan pada 16 Maret 2019 di kediaman beliau yaitu Tambak Madu, Tambak Rejo,

Surabaya. Dalam pengambilan gambar wawancara kepada beliau telah di sepakati untuk mengikuti serangkaian kegiatan persiapan dari awal sampai akhir di acara Festival Rujak Uleg.



Gambar 5.7 Proses pengambilan gambar kegiatan dan wawancara bersama Nuril Maftuha
Sumber: Dokumentasi Gading Sandro A, tanggal 16 Maret 2019 pukul 08:30 WIB

b. Pengambilan gambar

Proses pengambilan gambar *stock shot* merupakan inti dari kegiatan produksi pada film dokumenter “Mirsani Badhogan” yang digunakan untuk memperkuat informasi yang ingin disampaikan. Proses pengambilan gambar dilakukan sesuai *treatment* yang telah dibuat. *Treatment* merupakan naskah panduan yang dibuat pada tahap praproduksi yang berisi *breakdown* untuk dibuat *shooting list* yakni *shot-shot* apa saja yang akan diambil serta untuk membagi waktu pelaksanaan pengambilan gambarnya. Pada saat proses pengambilan gambar *stock shot* dibutuhkan kecermatan dan kesabaran karena apa yang terjadi di lapangan tidak selalu sama dengan apa yang telah direncanakan dan perlu menunggu sebuah momen untuk mendapatkan fakta yang faktual dan sesuai dengan kebutuhan film. Pengambilan gambar baik saat wawancara, maupun *stock shot* dan *footage* dilakukan sesuai dengan jadwal produksi. Namun tidak sedikit juga pengambilan *stock shot* dan *footage* dilakukan pada saat proses riset dan saat setelah jadwal produksi dilaksanakan, hal ini untuk menambah banyaknya *stock shot* dan mengantisipasi terjadinya kekurangan *stock* gambar pada film dokumenter ini. Selama proses pengambilan gambar yang bila ditotal memakan waktu

selama 14 hari, terhitung dari tanggal 16 Maret 2019 s/d 17 Maret 2019 kemudian 15 Juli 2019 s/d 23 Juli 2019 dan 6 November 2019 s/d 9 November 2019, sutradara harus memastikan segala kebutuhan *stock shot* dan *footage* telah mencukupi untuk dikemas menjadi sebuah film dokumenter yang bukan hanya menarik dari segi keindahan gambar, namun juga menarik dari segi cerita dan pengemasan film agar mendapatkan hasil yang berkualitas.

3. Pasca Produksi

Ketika proses pengambilan gambar selesai dan seluruh bahan terkumpul, kemudian dilanjutkan dengan proses pasca produksi. Dibutuhkan kerjasama dan komunikasi yang baik dari seorang sutradara dengan editor karena penyuntingan gambar pada film dokumenter merupakan proses yang kompleks dalam menentukan baik buruknya dari hasil akhir film. Proses penyuntingan gambar mengacu pada *treatment* yang sudah dibuat sebelumnya untuk membantu dalam merangkai setiap *stock shot* dan suara yang telah diambil pada proses produksi sehingga menjadi satu kesatuan cerita yang utuh. Proses pasca produksi pada film dokumenter "Mirsani Badhogan" dilakukan pada bulan Oktober hingga Desember 2019, dengan tahapan sebagai berikut.

a. *Loading file*

Produksi film dokumenter "Mirsani Badhogan" menggunakan tiga kamera yang terdiri dari dua kamera *mirrorless* dan satu kamera DSLR serta untuk perekaman suara menggunakan satu perekam audio. Hal yang sangat penting dilakukan setelah proses pengambilan gambar dan suara selesai adalah memindahkan file ke penyimpanan data seperti laptop maupun *hardisk external*. Semua peralatan yang digunakan menggunakan format digital, sehingga pemindahan data dari *memory card* ke penyimpanan data dapat langsung dilakukan. Jumlah keseluruhan data yang terkumpul adalah sekitar 450 *giga byte* yang terdiri dari data video wawancara, *stock shot*, *still image*, dan video ataupun foto proses produksi.

b. Transkrip wawancara

Mengalih mediakan dari bentuk wawancara video ke tulisan merupakan proses yang bertujuan untuk memudahkan saat pembuatan *editing script* dan membantu dalam penyusunan struktur cerita. Pada proses ini seluruh materi pembahasan yang didapatkan saat proses pengambilan gambar wawancara dengan narasumber dituliskan kembali dalam format teks yang kemudian dipilah-pilah bagian *statement-statement* dari narasumber yang akan dimasukkan kedalam film sesuai dengan jalan cerita yang akan menjadi bahan penciptaan film dokumenter ini.

c. *Editing Script*

Editing script merupakan proses pembuatan naskah dari sebuah film dokumenter karena naskah akan disusun saat bahan seperti wawancara, *stock shot* dan suara sudah terkumpul dan siap untuk dirangkai menjadi sebuah cerita. Proses pembuatan *editing script* merupakan proses yang menyita banyak waktu karena rumitnya memilih dan menyatukan potongan wawancara yang berisi *statement* narasumber yang tepat hingga menjadi sebuah cerita. Pembuatan *editing script* akan mempermudah pada proses penyuntingan gambar, karena pada proses ini alur cerita akan dibentuk sehingga yang akan disusun dan disampaikan dalam film dokumenter "Mirsani Badhogan" dapat tersampaikan.

d. *Editing Offline*

Dalam tahapan ini merupakan tahapan pertama dalam penggabungan dan penyusunan setiap *stock shot* yang memiliki tujuan untuk membentuk alur cerita film dokumenter "Mirsani Badhogan". Pemilihan setiap *stock shot* digunakan sebagai penguat wawancara maupun sebagai media penyampaian pesan kepada penonton. *Editor* melakukan pemotongan dan penyambungan setiap *stock shot* mengacu pada *treatment*, *statement* narasumber dan beberapa catatan untuk membangun struktur cerita, tempo dan irama gambar sesuai alur yang telah dirancang pada proses praproduksi. Durasi yang dihasilkan dari

penyusunan setiap *stock shot* dan wawancara pada film dokumenter "Mirsani Badhogan" mencapai 26 menit.

Pada penciptaan film dokumenter "Mirsani Badhogan" sutradara merangkap sebagai editor agar lebih menyingkat waktu pada proses pasca produksi dan memudahkan dalam memilih setiap *stock shot* dan menyusun rangkaian *statement* narasumber menjadi cerita. Selama proses *editing offline* juga dilakukan proses *preview*. Proses tersebut meliputi *preview* kepada dosen pembimbing dan kepada beberapa pihak yang dirasa bisa membantu dan memberikan pendapat berupa saran untuk hasil akhir film yang lebih baik. Setelah melewati proses *preview* dan akhirnya *stock shot* yang dipilih dan alur penceritaan sudah tidak bisa diubah, atau yang acap kali dikenal dengan istilah *picture lock* dan siap untuk masuk ke tahap selanjutnya. Proses *picture lock* didapatkan setelah melewati penyuntingan gambar beberapa kali dan *preview* berulang-ulang hingga hasil film sudah mencukupi durasi dan efektif dalam penyampaian informasi.

e. *Editing online*

Proses ini merupakan tahap akhir dari proses penciptaan karya film dokumenter "Mirsani Badhogan" dalam hal visual, seperti penyempurnaan dalam penyuntingan gambar, lalu memperbaiki kualitas warna (*color grading*) dari setiap *stock shot* agar warna yang ditampilkan menjadi serupa dan nyaman ketika film dokumenter ini ditonton. Pengaturan warna ini berpengaruh terhadap konsistensi dari *stock shot* satu dengan *stock shot* yang lain yang menghasilkan karakter warna yang bisa menimbulkan *mood* dan *look* tertentu. Setelah melewati proses *color grading* kemudian dilanjutkan dengan memberikan efek visual termasuk efek transisi dan penambahan grafis untuk mendukung narasi yang disampaikan dan pemberian nama tokoh dan judul film serta *credit title*.

f. *Audio mixing*

Jika *editing online* merupakan proses akhir dalam hal visual maka *audio mixing* merupakan proses akhir akhir dalam hal audio. Dalam proses ini meliputi dilakukannya penyetaraan suara seperti *level* setiap suara satu *stock shot* ke *stock shot* yang lain agar terdengar rapi. Penyetaraan transisi satu ke transisi berikutnya juga dilakukan pada proses ini. Proses *Audio mixing* pada penciptaan film dokumenter “Mirsani Badhogan” menjadi sangat penting mengingat penggerak cerita ialah *statement* narasumber dan penggunaan narasi yang disampaikan lewat *voice over*. Perekaman *voice over* juga dilakukan pada proses ini. *Voice over* digunakan untuk menyampaikan *statement* yang tidak disampaikan oleh narasumber dan untuk menggiring fakta lewat narasi yang dibacakan. Pada proses ini juga memasukan unsur-unsur *audio* pendukung dalam film, seperti atmosfer untuk membangun suasana ruang dan mengidentifikasi lokasi pengambilan gambar. Penambahan musik *scoring* ditambahkan untuk membangun *mood* di setiap segmen dalam film dokumenter ini.

B. Pembahasan Karya

1. Pembahasan Karya Dokumenter Dengan Gaya *Expository*

Sebagaimana telah dikemukakan pada bab-bab sebelumnya, karya dengan hasil akhir berupa film dokumenter “Mirsani Badhogan” menggunakan dengan gaya *expository* dan menggunakan gaya bertutur tematis pada proses penciptaannya. Cerita dituturkan dengan benang merah petis dari sisi peranannya dalam kuliner di Kota Surabaya. Dokumenter *expository* berusaha memperkenalkan peran petis terhadap kuliner dan budaya di Kota Surabaya, melalui *statement* dari narasumber yang telah dipilah dan disusun sebelumnya. Semua hal mengenai fakta dan hubungannya dengan kuliner dan budaya yang ada di Kota Surabaya sebisa mungkin dimasukkan ke dalam film ini. Petis merupakan bahan atau bumbu makanan yang terbuat dari olahan sampingan (limbah) pengolahan makanan seperti ikan, udang atau daging tergantung daerah mana yang memproduksi. Banyak daerah di Nusantara

yang memiliki budaya dalam menggunakan petis dalam makanan khas mereka sehari-hari. Di Surabaya petis menjadi bahan atau bumbu yang sangat lazim ditemui dalam khazanah kuliner masyarakat Surabaya. Peranannya yang besar ditandai dengan banyaknya kuliner khas yang menggunakan petis sebagai bumbu utama atau sebagai sambal pelengkap. Namun rasanya yang kuat menjadikan petis sebagai bahan atau bumbu yang tidak bisa digantikan dengan bahan atau bumbu yang lain karena petis memiliki rasa yang khas. Memilih petis sebagai objek karena ketertarikan terhadap peranannya yang besar sebagai ikon dari makanan-makanan khas di Kota Surabaya.

Gaya *expository* pada umumnya cenderung memasukan suara penjas atau narasi dari awal hingga akhir dalam menyampaikan informasi. Dalam film ini menggunakan narasi berupa *statement* yang disampaikan oleh tujuh narasumber sebagai penyampai utama dalam menyampaikan satu topik dengan pembahasan dan sudut pandang yang berbeda-beda. Narasi mampu menjadi media untuk dapat menyampaikan pesan yang mengandung aspek subjektif dari sutradara film dokumenter. Keterlibatan subjektif sutradara dokumenter ditunjukkan melalui wawancara-wawancara yang dilakukan kepada narasumber, sehingga narasumber akan memberikan penjelasan yang memiliki sifat mengarahkan penonton kepada akhir cerita dari film. sebagian besar film yang bersifat mengajak atau mengarahkan menggunakan gaya *expository*, dimana penonton akan lebih mudah mengerti maksud dan tujuan dari film tersebut bila melihat dan mendengarkan narasi yang sudah disusun sesuai kebutuhan. Sehingga *expository* akan terasa lebih kuat apabila digunakan untuk menjelaskan tentang sebuah fenomena yang akan diungkap kepada penontonya. Gaya *expository* dijadikan pilihan untuk lebih mengungkapkan objek yaitu petis yang memiliki fenomena karena peranannya yang besar terhadap budaya dan kehidupan masyarakat Kota Surabaya dalam bidang kuliner sehingga hal tersebut yang akan diungkap kepada penonton melalui film dokumenter “Mirsani Badhogan”.

Struktur tematis diterapkan dalam penyusunan alur dan plot untuk merangkum beberapa cerita dengan tema yang berbeda dalam satu *sequence* namun masih memiliki kesinambungan dalam satu kesatuan cerita. Struktur penceritaan tematis digunakan untuk menggiring penonton kepada *statement* film melalui tema-tema khusus terkait peranan petis terhadap budaya dan kehidupan masyarakat Kota Surabaya. Dengan cara bertutur yang menggunakan plot non-linier sebagai alur penceritaannya akan ditampilkan informasi cerita dari berbagai sudut pandang seperti yang ingin disampaikan sutradara pada film dokumenter “Mirsani Badhogan”. Pemakaian alur non-linier menjadikan jalan cerita lebih bervariasi karena tidak disajikan dengan waktu yang runtut.

2. Pembahasan Karya Dokumenter “Mirsani Badhogan”

Secara keseluruhan film ini bercerita mengenai petis dan peranannya terhadap kuliner, budaya dan kehidupan masyarakat di Kota Surabaya. Diceritakan menjadi satu kesatuan cerita yang setiap bagiannya menceritakan petis dengan pembahasan yang berbeda mulai dari proses pembuatannya, sejarah tercipta, perannya terhadap kuliner Kota Surabaya dan perannya yang memiliki dampak yang besar terhadap masyarakat Kota Surabaya. Penggabungan dari cerita mengenai petis yang satu ke cerita petis yang lain menjadi tantangan tersendiri agar penonton tidak merasa bingung ketika menonton film dokumenter ini. Karena pembahasan mengenai petis dari awal hingga akhir memiliki perbedaan yang signifikan secara penceritaan. Setiap bagian cerita akan memiliki sebab akibat dalam satu *sequence*, hal tersebut sesuai dengan struktur penceritaan tematis yang menggabungkan sebab akibat dalam satu *sequence* sehingga penceritaan akan dimulai dan berakhir pada satu *sequence*. Teknik penjelasan mengenai petis dan peranannya dijelaskan menggunakan narasi dari wawancara dengan narasumber. Visual yang berupa *insert* gambar ditampilkan sebagai penekanan dan pembuktian dari narasi yang disampaikan dari narasumber.



Gambar 5.8 Grafis judul film dokumenter “Mirsani Badhogan”
 Sumber: *Screenshot* film “Mirsani Badhogan”

Judul pada film dokumenter ini adalah “Mirsani Badhogan”. Judul tersebut diambil dari Bahasa Jawa halus yaitu *Mirsani* yang memiliki arti menyimak atau melihat dan *Badhogan* yang diambil dari Bahasa Jawa keseharian masyarakat Surabaya yang memiliki arti makanan, sehingga jika digabungkan akan memiliki arti menyimak makanan. Bahasa Jawa dipilih karena judul “Mirsani Badhogan” mewakili akar dari masyarakat Kota Surabaya yang mayoritas menggunakan bahasa Jawa dalam kehidupan sehari-hari. Dalam judul tersebut juga menggambarkan bahwa makanan tidak hanya bisa untuk disantap dan dirasakan oleh lidah namun dibalik itu makanan juga bisa disimak untuk dipelajari baik mengenai sejarahnya atau sebagai bahan pembelajaran. Karena makanan merupakan produk budaya yang harus dilestarikan.

Penyajian film dokumenter “Mirsani Badhogan” dijabarkan sesuai dengan struktur yang digunakan yaitu secara tematis. Alur cerita dalam film ini dibuat sedemikian rupa dengan penyambung benang merah menceritakan petis yang ditinjau dari peranannya dan aspek buday masyarakat. Film Dokumenter ini dibagi menjadi 4 bagian cerita yang memiliki temanya masing-masing. Bagian-bagian dari cerita ini dibagi menjadi sub judul sehingga penonton dapat memahami konteks yang akan disampaikan, seperti ketika akan masuk pada pembahasan pembuatan petis maka pada pembuka akan muncul sub judul yaitu “Kota Petis”. Hal tersebut bertujuan untuk memberikan

pemahaman kepada penonton bahwa yang sedang ditampilkan pada *sequence* tersebut adalah pembahasan mengenai kota petis yaitu Kota Sidoarjo yang merupakan sentra pembuatan petis sejak berpuluh-puluh tahun yang lalu. Kemudian saat akan masuk pada pembahasan rujak cingur maka yang muncul adalah sub judul “Rujak Cingur” karena rujak cingur merupakan kuliner khas yang menjadi ikon di Kota Surabaya dan rujak cingur juga merupakan salah satu kuliner yang menggunakan petis sebagai bahan atau bumbu utamanya yang tidak bisa digantikan dengan yang lain. Kemudian yang terakhir adalah sub judul “Festival Rujak Uleg” yang mengantarkan kepada pembahasan mengenai festival kuliner terbesar di Jawa Timur, dimana setiap peserta datang dari berbagai penjuru Kota Surabaya untuk meramaikan Festival Rujak Uleg untuk memperingati hari jadi Kota Surabaya.

1. Babak Pertama

Pada bagian ini merupakan bagian awal atau babak *Protasis* yaitu pengenalan film dalam struktur penceritaan. Karena film dokumenter “Mirsani Badhogan” bersifat memperkenalkan suatu topik atau fenomena yang ada, maka topik yang diceritakan akan ditampilkan terlebih dahulu. Penonton ditunjukkan *establish shot* yang digunakan untuk mengenalkan lokasi geografis dan suasana Kota Surabaya. Dalam film dokumenter “Mirsani Badhogan” Kota Surabaya menjadi objek yang juga diceritakan didalam film ini. Kota Surabaya juga merupakan salah satu topik yang berkaitan dengan topik yang lain. Hal tersebut divisualisasikan melalui *shot* jalanan yang ramai kendaraan lalu lalang, gedung-gedung tinggi yang menjulang ditengah kota (gambar 5.8 a dan b), kemudian kegiatan masyarakatnya dalam beraktivitas serta gambaran kebudayaan seperti kesenian ludruk dan tari-tarian yang umum digambarkan di Kota Surabaya (gambar 5.8 c dan d). Visualisasi seperti *Footage* atau *stock shot* tersebut ditampilkan bertujuan untuk mendukung narasi yang disampaikan lewat *voice over*.

Voice over: Surabaya selalu disebut sebagai kota metropolitan terbesar kedua di Indonesia, pusat bagi kota-kota lain di sekitarnya, kota yang sangat ramai dengan penduduk berjumlah dua setengah juta jiwa. Kota ini memiliki pertumbuhan yang pesat dari segi ekonomi maupun budaya, dari waktu ke waktu, Surabaya menjadi tempat berpadunya budaya dari daerah-daerah di sekitarnya. Budaya tersebut berdatangan, menetap, bahkan juga disantap oleh masyarakat sejak lama. Perpaduan budaya tersebut yang akhirnya menjadi akar dari budaya masyarakat saat ini. Tidak melulu soal tari atau pementasan di atas panggung. Budaya kota ini juga bisa terwujud dalam sepiring sajian kuliner.



(a)



(b)



(c)



(d)

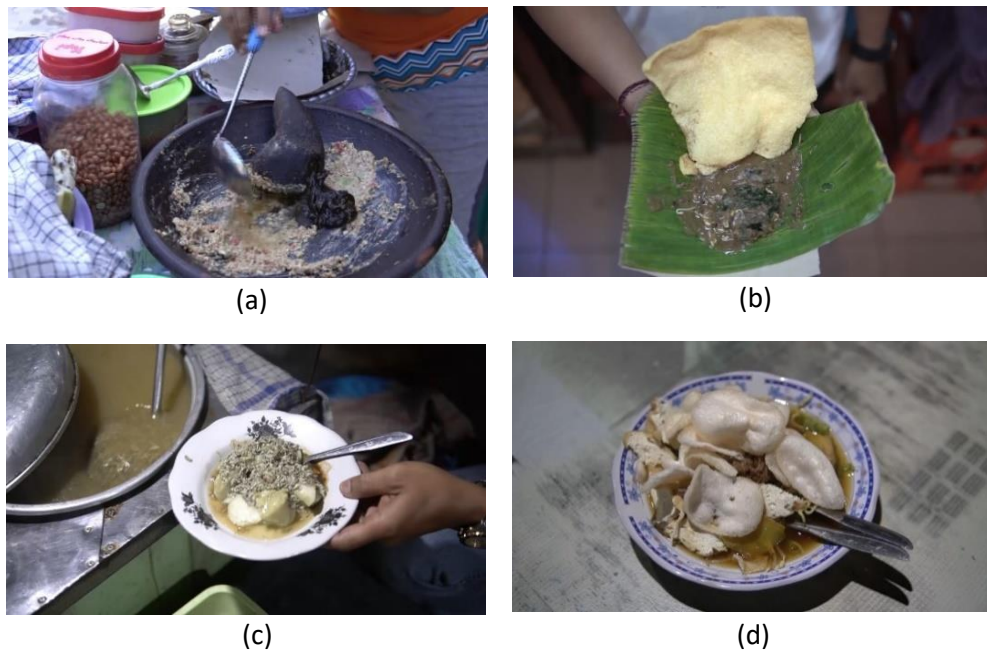
Gambar 5.9 (a,b) Suasana Kota Surabaya (c,d) Gambaran Kebudayaan di Kota Surabaya
Sumber: Screenshot film "Mirsani Badhogan"

Musik ilustrasi pada bagian awal menggunakan lagu yang didengarkan dari lampu penyebrangan jalan. Di Kota Surabaya zebra cross untuk penyebrang jalan yang dilengkapi dengan lampu lalu lintas akan membunyikan musik khas yang ikonik di Kota Surabaya. Dalam hal ini yang disematkan adalah lagu yang berjudul Semanggi Suroboyo yang dinyanyikan oleh Mus Mulyadi. Lagu ini bercerita tentang kuliner-kuliner khas di Kota Surabaya. Penggunaan musik pengiring tersebut bertujuan sebagai pembuka

bahwa film dokumenter “Mirsani Badhogan” menceritakan mengenai kuliner di Kota Surabaya. Musik ilustrasi tersebut akan mengiringi *stock shot* yang memperlihatkan sudut-sudut Kota Surabaya serta narasi melalui *voice over* yang menggambarkan mengenai Kota Surabaya.

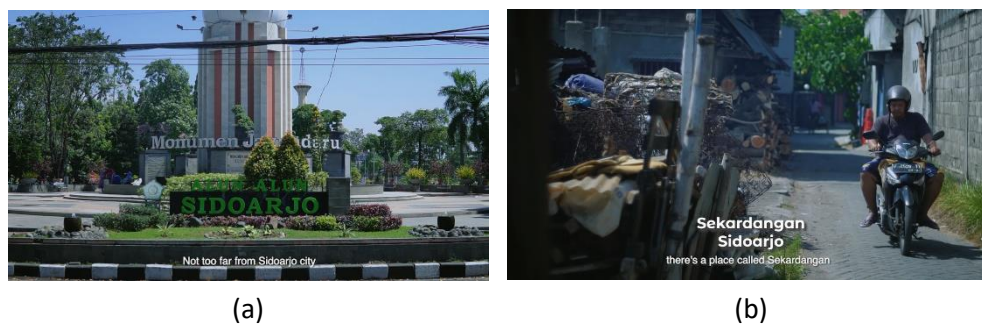
Sebelum melangkah pada objek utama yaitu petis, perlu diberikan pengantar pemahaman secara teoritis yang erat kaitanya dengan kuliner dan budaya masyarakat karena kuliner merupakan cerminan kebudayaan dari suatu daerah. Kuliner merupakan produk budaya yang sudah berlangsung selama bertahun-tahun selama masyarakat tersebut ada dan berkembang. Kuliner merupakan sebuah gaya hidup yang tidak dapat dipisahkan dari kehidupan sehari-hari karena makanan adalah sebuah kebutuhan primer yang harus selalu dipenuhi. Kuliner juga merupakan sebuah identitas di suatu daerah karena di setiap daerah manapun pasti mempunyai sajian kuliner yang tidak bisa ditemui di daerah lainnya. Kota Surabaya memiliki berbagai kuliner khas yang menjadi ikon dan kebanggaan dari kota ini. Hampir diseluruh kuliner Kota Surabaya memiliki ciri khas dan persamaan dari masing-masing sajiannya. Pada penyajian setiap kuliner Kota Surabaya diterapkan *shot close up* untuk setiap proses penyajian makanannya untuk lebih memperlihatkan bagaimana makanan-makanan tersebut dibuat dan dipergunakannya petis pada setiap proses masaknya. Selain itu pemilihan *shot close up* bertujuan untuk menggugah selera makan penonton yang sedang menyaksikan film dokumenter ini.

Voice over : Dari berbagai makanan khas tersebut terdapat satu kesamaan yang selalu ada dan merupakan komponen utama dalam kuliner kota Surabaya, yaitu petis. Petis adalah bumbu berwarna gelap yang dihasilkan dari bahan sampingan pengolahan makanan, petis menjadi bumbu yang tidak bisa digantikan dalam kuliner kota Surabaya. Untuk lebih mengetahui darimana petis ini berasal dan bagaimana pengaruhnya terhadap kuliner di Kota Surabaya, hanya ada satu tempat untuk memulainya.



Gambar 5.10 (a) Proses pembuatan rujak cingur (b) Sajian semanggi
 (c) Proses pembuatan lontong kupang (d) Sajian tahu campur
 Sumber: *Screenshot* film “Mirsani Badhogan”

Pada babak pertama ini juga berisi tentang proses pembuatan petis yang dilakukan di daerah Sekardangan Kabupaten Sidoarjo. Dibuka dengan gambaran *landmark* Kota Sidoarjo dan suasana kampung Sekardangan yang diiringi dengan pembacaan *voice over* yang berisi narasi mengenai pengenalan daerah Sekardangan sebagai sentra produksi petis dan memperkenalkan Mukminin sebagai penanda masuk ke dalam pembahasan selanjutnya.



Gambar 5.11 (a) *Landmark* Kota Sidoarjo (b) Suasana Kampung Sekardangan
 Sumber: *Screenshot* film “Mirsani Badhogan”

Voice over : tak jauh dari pusat kota sidoarjo, terdapat daerah bernama sekardangan, yang menjadi sentra pembuatan petis sejak berpuluh puluh tahun yang lalu. salah satunya adalah pak minin yang merupakan penerus generasi ketiga dari pabrik petis milik keluarganya.

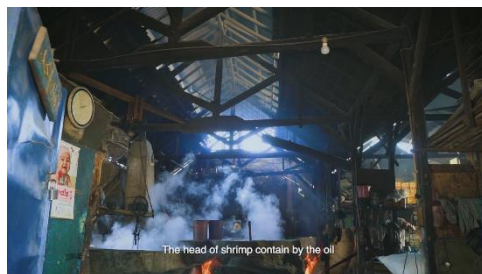
Mukminin adalah pemilik pabrik petis yang meneruskan usaha yang sudah dirintis sejak tiga generasi. Mukminin memaparkan informasi mengenai bagaimana perjalanan pabrik petisnya hingga sekarang masih berdiri dan konsisten memproduksi petis serta menjabarkan bagaimana proses pembuatan petis dari awal hingga akhirnya siap untuk dipasarkan. Pada proses pembuatan petis menerapkan *shot close up* pada setiap prosesnya untuk lebih menampilkan detail informasi pembuatan petis yang jarang diketahui oleh masyarakat luas dan *shot wide angel* diterapkan untuk memperlihatkan suasana pabrik pada saat proses produksi petis. Petis yang di produksi di pabrik ini menggunakan kepala udang segar sebagai bahan dasarnya. Penggunaan kepala udang memang menjadi ciri khas dari petis buatan Sidoarjo. Penggunaan kepala udang bukan tanpa alasan karena dapat menentukan kualitas dari petis yang dihasilkan.



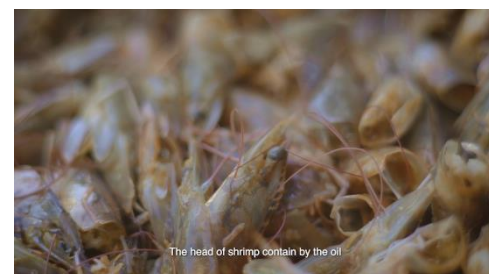
(a)



(b)



(c)



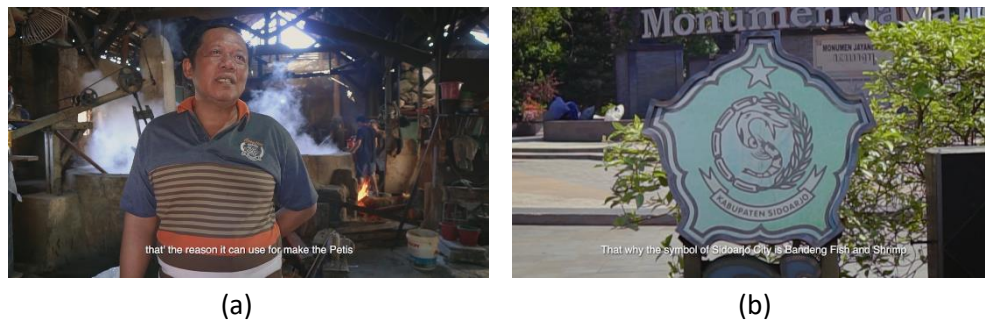
(d)

Gambar 5.12 (a) Proses pembuatan petis (b) Mukminin menjelaskan proses pembuatan petis (c) Suasana Pabrik petis (d) Kepala udang sebagai bahan baku petis

Sumber: *Screenshot* film “Mirsani Badhogan”

Mukminin: Udang itu kepalanya mengandung minyak jadi ada kandungannya minyak itu bisa jadi petis sari udang itu kalau dagingnya itu nggak ada dan jika dibikin petis itu tidak bisa menggumpal, pernah dulu saya coba sekaligus dagingnya itu ternyata nggak bisa istilahnya orang-orang itu perau (tidak bisa mengental)

Pada akhir babak pertama, ditampilkan narasi berupa penjelasan mengenai mengapa Kabupaten Sidoarjo disebut sebagai Kota Petis. Narasi yang disampaikan oleh Mukminin dan visual yang ditampilkan sekaligus menjadi penghubung untuk memasuki babak selanjutnya.



Gambar 5.13 (a) Mukminin menjelaskan asal usul penyebutan kota petis
(b) Lambang kabupaten Sidoarjo
Sumber: Screenshot film “Mirsani Badhogan”

Mukminin: dulu itu memang Sidoarjo itu tanah delta ya karena dia itu karena dikelilingi dua sungai antara Sungai Mas dan Sungai Porong, ketepatan di sini itu banyak petani tambak sehingga lambangnya saja bandeng dan udang karena bandeng paling banyak diekspor kemudian banyak yang diolah menjadi bandeng tanpa duri macam-macam cara memasak bandeng itu. Cara memasak udang ini ada yang dibikin Ebi, selain itu bagaimana udang inikan buanyak hasilnya, nah ada solusi dibuat petis sehingga Sidoarjo itu dinamakan Kota Petis. Memang khas dari daerah Jawa Timur.

Pemilihan komposisi pada saat pengambilan gambar wawancara Mukminin adalah *rule of third* lalu didukung dengan pengambilan gambar *insert* berupa suasana pembuatan petis dan proses pengemasan petis ke dalam

kemasannya untuk dipasarkan kepada konsumen. Dengan menerapkan teknik kamera penggunaan ruang tajam sempit dan luas untuk membangun kesan dekat pada *setiap shot* yang diambil. Pada bagian babak awal ini selain memperhatikan komposisi juga beberapa pengambilan gambar *wide angel* untuk menggambarkan dan memperlihatkan suasana agar informasi yang disajikan bisa tersampaikan, namun tetap harus memikirkan pertimbangan penting baik dari sudut visual maupun saat proses *editing*.



Gambar 5.14 (a) Mukminin menjelaskan proses pembuatan petis
(b) Proses pengemasan petis

Sumber: *Screenshot* film “Mirsani Badhogan”

Pada babak pertama menampilkan sebab akibat sesuai dengan struktur bertutur pada film yaitu tematis. Pada babak pertama tema besar yang dirangkum adalah pengenalan topik dari berbagai objek yang akan di sampaikan. Topik yang dibicarakan dalam film ditunjukkan pada babak ini untuk diperkenalkan melalui *statement* yang disampaikan oleh narator dan secara langsung oleh narasumber dengan tujuan untuk lebih deskriptif dan informatif, serta untuk membantu menjelaskan informasi apabila gambar tidak mampu untuk bercerita. Upaya *expository* pada babak pertama ini ditunjukkan melalui *shot* keramaian Kota Surabaya dan *shot* penggambaran umum mengenai budaya Kota Surabaya yang didukung dengan narasi yang disampaikan oleh narator agar lebih deskriptif dan informatif. Narasi dari *statement* narasumber yang dibangun dengan subjektivitas dan argumentasi diaplikasikan pada bagian pengenalan petis melalui *statement* yang disampaikan oleh mukminin yang dirangkai secara runut dan didukung oleh pemilihan *insert* bertujuan menampilkan argumentasi yang persuasif.

2. Babak Kedua

Pada babak kedua ini menghadirkan petis dari segi sejarah dan peranannya terhadap kuliner di Kota Surabaya. Pada babak ini merupakan *Espistasio* atau jalinan cerita yang menceritakan isu atau fenomena mengenai petis dan peranannya terhadap kuliner dan budaya masyarakat Kota Surabaya yang lebih spesifik melalui narasi yang divisualkan dengan apa yang dibicarakan. Dibuka dengan grafis yang menunjukkan bagaimana petis juga diolah di berbagai daerah di Indonesia.

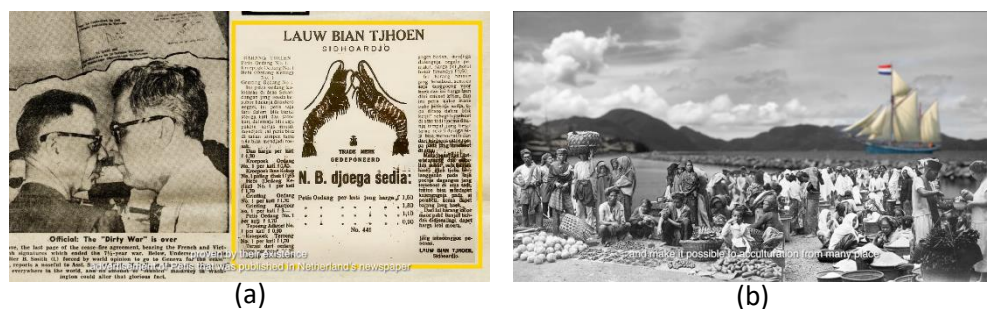


Gambar 5.15 (a) Grafis persebaran petis di Surabaya dan sekitarnya
 (b) Grafis persebaran petis di Indonesia
 Sumber: *Screenshot* film “Mirsani Badhogan”

Beberapa daerah di Indonesia memiliki kebiasaan mengkonsumsi petis. Seperti di Pulau Sumatra terdapat daerah bernama Sei Sembilang yang terkenal dengan petisnya yang disebut Petis Udang Sembilang, kemudian di Pulau Kalimantan terdapat daerah bernama Paser yang masyarakatnya terkenal dalam pembuatan petis yang dinamakan Petis Udang Paser, lalu di Pulau Sulawesi tepatnya di Makassar terdapat beberapa kuliner khasnya yang menggunakan petis sebagai bahan tambahan untuk bumbu maupun sambal pelengkap untuk hidangan di daerah tersebut, selain itu di Kepulauan Ambon juga terdapat makanan yang menggunakan petis. Di pulau Jawa sendiri beberapa daerah di sekitar Kota Surabaya memiliki kebiasaan menyantap petis seperti Madura, Lamongan dan Gresik yang juga memiliki andil dalam perkembangan petis di Kota Surabaya. Penjelasan mengenai perkembangan petis di Kota Surabaya yang sudah ada sejak abad ke-19 sendiri akan dibuktikan lewat iklan petis yang ada di surat kabar Belanda yang

menandakan bahwa hubungan antara petis dan masyarakat Surabaya sudah terjalin lama. Dalam penyampaian informasi tersebut digunakan *voice over* agar mudah untuk diterima oleh penonton.

Voice over: meskipun petis lebih dikenal berasal dari kawasan Surabaya dan sekitarnya, namun faktanya petis telah menancapkan akar sebagai bumbu makanan di berbagai daerah di Nusantara. Dari Pulau Sumatra, Kalimantan, Sulawesi, dan berbagai daerah di Pulau Jawa. Masyarakat di daerah-daerah tersebut menggunakan petis sebagai bumbu dalam makanan khas sehari-hari. Namun, tidak ada yang tau pasti daerah mana yang menjadi asal usul petis. Menurut cerita dari masing masing daerah, terdapat persamaan yaitu petis dihasilkan dari ketidaksengajaan para nelayan dalam mengolah hasil tangkapan yang melimpah. Di Surabaya sendiri petis hadir sejak abad ke 19 dibuktikan dengan adanya iklan petis yang terbit pada surat kabar Belanda. Hingga sekarang petis menjadi bahan utama dari berbagai makanan khas di Kota Surabaya. Hal tersebut terjadi, karena Surabaya merupakan pusat perekonomian sejak zaman dahulu, sehingga memungkinkan terjadinya pertukaran kebudayaan dari masing masing daerah penghasil petis, yang kemudian melebur dan menghasilkan berbagai sajian kuliner khas di Kota Surabaya.



Gambar 5.16 (a) Grafis iklan petis disurat kabar Belanda
(b) Grafis gambaran akulturasi budaya di Surabaya
Sumber: Screenshot film “Mirsani Badhogan”

Setelah dibuka dengan grafis kemudian masuk penjelasan mengenai bagaimana petis memiliki peran terhadap budaya terlebih lagi kuliner di Kota Surabaya. Antonio Carlos memberikan *statement* bahwa petis sangat besar

peranannya karena petis sendiri merupakan gambaran dari karakter masyarakat Kota Surabaya yang memiliki sifat keras dan dominan. Hal tersebut sesuai dengan rasa petis yang memang mendominasi rasa dari suatu sajian makanan yang menggunakan petis sebagai bahannya. Hal tersebut didukung dengan fanatiknya masyarakat Surabaya dalam mengkonsumsi petis yang ditandai dengan banyaknya makanan khas Kota Surabaya yang menggunakan petis sebagai bahan utama atau bahan pelengkap.

Antoni Carlos: Peran petis di dalam kuliner di Kota Surabaya itu sangat besar karena ya terutama yang paling jelas terlihat ya hampir semua makanan di Surabaya itu menggunakan petis bahkan rasanya kalau orang Surabaya tuh kalau makan gorengan nggak ada petisnya wes wani gak makan gorengan gitu ya bahkan nggak peduli gorengannya enak apa nggak gitu yang penting petisnya harus enak. Jadi seperti itu memang peranannya yang besar sekali.



(a)



(b)

Gambar 5.17 (a) Antonio Carlos menyampaikan *statement* tentang Peranan petis, (b) Sisipan gorengan yang dicicil petis diantara penyampaian *statement* Antonio Carlos
Sumber: *Screenshot* film “Mirsani Badhogan”

Selanjutnya Mudji seorang praktisi kuliner memberikan *statement* mengenai alasan mengapa petis mempunyai peranan yang besar terutama untuk keseharian bersantap masyarakat Surabaya yang akhirnya menjadi budaya yang sudah terbentuk selama ratusan tahun yang lalu. Masyarakat sangat menggilai petis lebih dari masyarakat lain yang juga memiliki budaya menyantap petis. Sehingga hal tersebut menjadikan petis lebih dikenal sebagai ikon kuliner di Kota Surabaya di bandingkan dengan daerah-daerah lain.

Mudji: Anak Surabaya yang mereka dilahirkan di Surabaya mulai dari orang tuanya minimal itu satu minggu itu makan petis paling tidak tiga kali paling paling jeleknya dua hari sekali pasti makan olahan petis contoh rujak cingur, lontong balap menggunakan petis tahu tek menggunakan petis krengsengan menggunakan petis apapun menggunakan petis sehingga mau tidak mau dia karena sudah sudah budayanya sudah setiap hari merasakan itu akhirnya Itulah bisa menjadi makanan khas Surabaya orang Surabaya pun di luar Kota Surabaya tetap dia ada rasa kangen harus makan makanan khas Surabaya yang ada petisnya itu.



Gambar 5.18 (a) Mudji menyampaikan *statement* tentang Peranan petis
 (b) Sisipan petis diantara penyampaian *statement* Mudji
 Sumber: *Screenshot* film “Mirsani Badhogan”

Petis memiliki rasa khas yang tidak bisa digantikan dengan bahan yang lain. Petis juga memiliki sensasi rasa yang berbeda, hal tersebut disampaikan oleh Bagus Supomo dalam *statement* yang diutarakannya. Petis memiliki beberapa macam kualitas. Setiap kualitas memiliki rasa yang berbeda dan masing masing kualitas dapat digunakan sesuai kebutuhan sajian makanan yang dibuat. Hal tersebut juga menjadi alasan bahwa mengapa masyarakat Surabaya merasa nikmat ketika menyantap petis denganocolan gorengan atau makanan-makanan yang berbahan petis. Bukan hanya karena kebiasaan yang sudah mengakar lama namun rasa dari petis sendiri yang membuat lidah masyarakat Surabaya dapat menerima dan menikmatinya.

Bagus Supomo: petis itu memberikan sensasi yang gurih jadi ada gurih-gurih aroma sari laut itu jadi gurihnya bukan gurih-gurih artifisial atau tiruan itu memberikan sensasi rasa dan aroma petis juga tidak hanya 1

macam petis ada beberapa macam petis misalkan dari bahan apa ya Sehingga itulah yang membuat sensasi rasa yang berbeda begitu.



Gambar 5.19 (a) Bagus Supomo menyampaikan *statement* mengenai rasa petis
 (b) macam-macam jenis petis di pasar
 Sumber: *Screenshot* film “Mirsani Badhogan”

Pada babak kedua ini, upaya *expository* seperti memasukkan narasi dengan paksaan yang dikombinasikan dengan serangkaian gambar yang bertujuan agar lebih deskriptif, informatif serta persuasif. Narasi paksaan dalam hal ini memiliki maksud sebagai narasi dari *statement* narasumber yang dibangun dengan subjektivitas diarahkan langsung kepada penonton dengan menawarkan serangkaian fakta dan argumentasi yang ilustrasinya bisa didapatkan dari *shot-shot* yang menjadi *insert*-nya. Pada segmen ini juga terjadi sebab akibat dimana pada awal segmen ditunjukkan asal usul mengenai petis dan persebarannya di Indonesia yang disampaikan melalui grafis, dan dilanjutkan dengan deskripsi lebih mendetail mengenai peran petis terhadap budaya, kuliner dan masyarakat di Kota Surabaya. *Expository* menggunakan bentuk format wawancara yang memungkinkan orang selain pembuat film bisa memberikan pendapatnya. Dalam karya ini teori tersebut diaplikasikan pada grafis yang ditampilkan sesuai dengan narasi yang dibacakan. Penerapan komposisi saat pengambilan gambar wawancara adalah *rule of third*, dengan menggunakan tipe keseimbangan tidak formal (asimetris) bertujuan untuk memberikan kesan santai kepada narasumber dalam pembawaannya selama pengambilan gambar wawancara serta memberikan lebih banyak ruang pandang. Pemilihan gambar *insert* disisipkan dengan gambar pada saat wawancara dan disesuaikan dengan yang akan disampaikan oleh narasumber.

Hal ini berlaku untuk seluruh narasumber dalam film dokumenter “Mirsani Badhogan”.

3. Babak Ketiga

Babak ini merupakan *Catastasis* dimana pada segmen ini akan berisi mengenai penggambaran dan penyampaian fakta mengenai dampak dan akibat dari petis yang memiliki peran besar terhadap kuliner di Kota Surabaya terutama dalam segi kuliner dan masyarakat Kota Surabaya. Babak ini dimulai dengan penjelasan mengenai keunikan bahwa makanan-makanan khas Surabaya yang menggunakan petis cenderung berwarna gelap dan terkesan tidak menarik secara *visual* bagi orang-orang awam yang belum pernah melihat atau mencicipi kuliner khas Kota Surabaya.



Gambar 5.20 (a) Rujak cingur makanan khas Surabaya yang berbumbu petis
(b) Tahu tek makanan khas Surabaya yang berbumbu petis
Sumber: *Screenshot* film “Mirsani Badhogan”

Antonio Carlos memberi *statement* bahwa penampilan tersebut memang terkesan tidak indah dan tidak menggugah selera namun jika sudah dirasakan oleh lidah pasti hal tersebut akan berubah 180 derajat.

Antonio Carlos: Menariknya juga bawa kuliner Surabaya itu mungkin Secara penampilan tidak terlalu menarik ya. Bahkan ada salah satu teman saya yang ketika pertama kali datang ke Surabaya, kemudian kami mengajak untuk makan-makan khas Surabaya dan ketika kemudian dikeluarkan melalui rawon rujak segala macem ada tahu tek. Itu komentarnya adalah makanan Surabaya itu monokromatik, lho kenapa? semua item Nggak ada yang kelihatannya menarik atau gimana gitu, nah kan tampilan boleh item boleh apa kalo orang Jawa bilang Boleh mbleketrek ya tapi rasanya.

Salah satu kuliner khas yang sangat terkenal dan menjadi ikon atau sesuatu yang harus di cicipi ketika sedang berwisata ke Kota Surabaya yaitu Rujak Cingur. Rujak cingur menggunakan petis sebagai bumbu dalam proses pembuatannya. Rujak cingur merupakan dampak dari besarnya peranan petis terhadap kuliner di Kota Surabaya sehingga sajian kuliner rujak cingur bisa sangat diminati oleh masyarakat Surabaya.

Antonio Carlos: Yang muncul di top of Mind orang-orang itu adalah makanan Surabaya pasti rujak cingur seperti itu terus belum lagi cerita-cerita tentang betapa rasanya tuh kan kalau orang Surabaya sudah makan rujak cingur tuh wes top topannya makanan, wes nikmatnya tiada tara.

Selain terkenal karena rasanya yang nikmat rujak cingur juga menjadi fenomena karena penggunaan cingur atau hidung sapi sebagai bahan pelengkap dalam sajian rujak cingur, hal tersebut menjadi unik karena penggunaan cingur atau hidung sapi tidak banyak digunakan dalam bahan masakan pada umumnya.

Mudji: rujak cingur adalah salah satu makanan yang otentik Surabaya dan bahannya itu menurut saya juga khas ya karena cingur tidak ada di daerah lain tuh digunakan untuk masakan itu nggak ada kecuali di Surabaya.

Salah satu kedai rujak cingur yang terkenal dan menjadi tempat tujuan bagi wisatawan yang sedang berkunjung di Kota Surabaya, yaitu Kedai Rujak Cingur Durasim yang melegenda. Hendri Sujito merupakan penerus usaha rujak cingur yang sudah dirintis sejak tahun 1942. Beliau memaparkan informasi bagaimana perjalanan kedai rujak cingurnya yang melegenda, hal-hal mengenai sejarah berdirinya kedai rujak cingurnya, perkembangannya pada zaman sekarang hingga rahasia dapur pembuatan rujak cingurnya yang menggunakan tiga jenis petis yang berbeda kualitas. Rasa yang diberikan dari campuran ketiga petis tersebut saling melengkapi satu sama lain sehingga memberikan rasa yang nikmat pada sajian rujak cingur di kedainya.

Hendri Sujito: Dulu petisnya agak item sekarang enggak, petis Madura ada petis dari Sidoarjo ada dan petis yang enggak enak kita bikin sendiri, petis enggak enak itu petis tambar mencampuri biar tidak terlalu enek kalau kita kasih yang enak tok banyak ya jadinya amis enggak enak rasanya Getir ya kita harus pintar racikannya.



(a)



(b)



(c)



(d)

Gambar 5.21 (a) Hendrik Sujito bercerita mengenai kedai rujak cingurnya
(b) suasana kedai rujak cingur (c,d) proses pembuatan bumbu untuk rujak cingur
Sumber: *Capture Screenshot* film “Mirsani Badhogan”

Dari sisi penataan kamera, menggunakan multi kamera untuk mengambil *shot* luas dan sempit serta *angle* yang berbeda dalam waktu yang bersamaan. *Angle* luas dengan ukuran *full shot* dan *shot* sempit dengan ukuran *medium close up*. Suara yang dihasilkan pada scene ini diambil pada waktu yang bersamaan dengan proses pengambilan gambar atau *diegetic sound*. Pada tahap editing menggunakan konsep editing kompilasi di mana sisipan gambar mengikuti dari statement Hendrik Sujito. Penggunaan musik ilustrasi pada babak ini digunakan pada saat ending dimana Hendrik Sujito menyebutkan bahwa Rujak cingur sudah diakui sebagai ikon Kota Surabaya beliau memeberikan fakta yaitu seorang penyanyi keroncong yaitu Mus Mulyadi menyanyikan lagu Rek Ayo Rek dengan tujuan untuk lebih menggambarkan

bahwa rujak cingur memang menjadi kuliner yang sangat terkenal dan disukai oleh masyarakat.

Selanjutnya dalam babak ini juga menceritakan mengenai Festival Rujak Uleg yang diadakan untuk memperingati hari jadi Kota Surabaya setiap tahunnya. Hal ini sebagai pengaruh dan dampak dari peran petis terhadap budaya dan masyarakat di Kota Surabaya sehingga rujak cingur bukan hanya sekedar makanan namun juga menjadi perayaan dan penggambaran dari suatu kebanggaan masyarakat Kota Surabaya terhadap kuliner dan kecintaan terhadap Kota Surabaya itu sendiri.

Salah satu bentuk kecintaan dan kebanggaan tersebut tergambar dari persiapan Ibu-ibu peserta Festival Rujak Uleg yang mewakili Kelurahan Tambak Rejo. Nuril Maftuha adalah koordinator dari peserta Festival Rujak Uleg dari Kelurahan Tambak Rejo. Nuril Maftuha memaparkan persiapan-persiapan yang sudah dilakukan untuk mengikuti Festival Rujak Uleg. Festival Rujak Uleg tahun 2019 adalah Festival Rujak Uleg pertama yang diikuti oleh Kelurahan Tambak Rejo sehingga mereka bersemangat dan antusias terhadap festival ini. Penyajian cerita persiapan peserta Festival Rujak Uleg dimaksudkan untuk memperlihatkan bagaimana masyarakat Surabaya juga memiliki dampak dari peranan petis terhadap kuliner dan budaya di Kota Surabaya. Pengambilan gambar adegan wawancara tetap menggunakan komposisi *rule of thrid*, digunakan agar *mood* pembawaan dari narasumber bisa menghadirkan suasana dekat dengan penoton.

Secara keseluruhan pada bagian penceritaan Festival Rujak Uleg akan disampaikan melalui *statement* oleh Bagus Supomo karena beliau merupakan salah satu inisiator awal terselenggaranya Festival Rujak Uleg. Hal hal seperti bagaimana awal mula atau ide awal pembuatan Festival Rujak Uleg, bagaimana acara tersebut berlangsung dan bagaimana masyarakat menyikapi adanya Festival Rujak Uleg.



Gambar 5.22 (a) Nuril Maftuha menceritakan persiapan (b) sebelum berangkat
 Sumber: *Screenshot* film “Mirsani Badhogan”

Pada pembuka sebelum masuk pada pembahasan Festival Rujak Uleg digunakan *shot establish* untuk memberikan informasi mengenai keramaian warga Surabaya yang datang untuk menghadiri Festival Rujak Uleg. Digunakan juga *wide angel* untuk menangkap keseruan dan mengambil *shot* peserta yang menggunakan kostum-kostum unik yang dikenakan untuk memeriahkan Festival Rujak Uleg. Teknik editing kompilasi diterapkan dalam bagian ini dimana dikompilasikan penjelasan dari Bagus Supomo mengenai bagaimana antusiasnya masyarakat Surabaya dalam memeriahkan Festival Rujak Uleg dan *shot* kemeriahan acara Festival Rujak Uleg.

Walikota Surabaya Tri Risma Harini sebelum membuka Festival Rujak Uleg 2019 menyampaikan dalam sambutannya bahwa rujak ulek atau rujak cingur memiliki kelebihan dan sudah menjadi ikon makanan khas di Kota Surabaya. *Statement* yang disampaikan oleh ibu walikota Tri Risma Harini menjadi klimaks atau puncak pada film dokumenter ini karena pesan yang disampaikan menggambarkan kepada penonton bahwa makanan sudah menjadi suatu identitas bagi Kota Surabaya sehingga kuliner ini akan terus berkembang dan tetap menjadi sajian kuliner yang wajib dinikmati saat berkunjung atau berwisata ke Kota Surabaya.

Tri Risma Harini : Festival Rujak Uleg 2019, sebuah kehormatan yang hadir pada Festival Rujak Uleg kali ini, saya perlu jelaskan kepada bapak ibu sekalian bahwa rujak ini mendapatkan penghargaan dari pemerintah pusat karena gizinya yang sudah lengkap jadi ada sayur ada daging ada kacang

kacangan sehingga rujak ini termasuk makanan yang gizinya sudah lengkap dan bapak ibu sekalian rujak ini masuk ke dalam hak paten hak merk kota Surabaya sehingga tidak ada yang bisa mengambil (hak cipta).



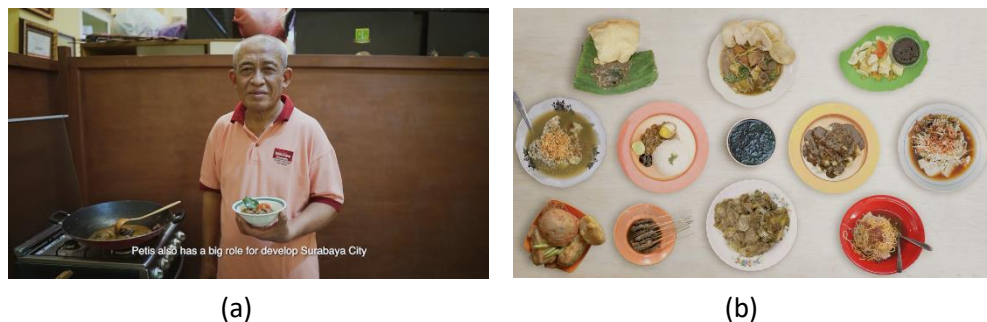
Gambar 5.23 (a,b) Suasana kemeriahan Festival Rujak Uleg
 (c) Ibu Risma memberikan sambutan
 (d) Masyarakat Surabaya menikmati Rujak cingur gratis di Festival Rujak Uleg
 Sumber: *Screenshot* film “Mirsani Badhogan”

Terdapat beberapa sebab dan akibat pada babak ketiga yang disampaikan melalui tiga penceritaan dari tiga narasumber dimana ketiganya berbicara dengan sudut pandang yang berbeda mengenai topik besar yang menjadi tema pada segmen ini yaitu akibat dari besarnya peran petis terhadap kuliner, budaya dan masyarakat Kota Surabaya. Topik tersebut digambarkan melalui penjelasan Antonio Carlos yang diwakili oleh *statement* bahwa makanan khas di Kota Surabaya secara *visual* tidak menarik karena penggunaan petis membuat warna makanan menjadi gelap dan tidak menarik. Kemudian akibat dari besarnya peran petis terhadap masyarakat Kota Surabaya yang tergambar dari antusiasnya peserta Festival Rujak Uleg dalam mempersiapkan keperluan dan kemeriahan selama festival berlangsung, yang terakhir adalah besarnya peran petis terhadap budaya Kota Surabaya yang

tergambar melalui makanan rujak cingur yang menjadi ikon dan kebanggaan kuliner Kota Surabaya. *Statement* tersebut menjadi upaya *expository* dalam babak ini dimana semua narasi dan *statement* ditampilkan secara langsung memaparkan berupa penjelasan secara bersamaan dengan *shot-shot* pada film. Narasi yang disampaikan diarahkan langsung kepada penonton dengan menawarkan serangkaian fakta dan argumentasi yang didukung dengan *shot-shot* yang menjadi *insert-nya*.

4. Penutup

Chatasthrope atau penutup pada film ini sama seperti pembuka film. Yaitu dengan menggunakan *voice over* serta *insert* gambar. Dalam babak penutup ini berisi kesimpulan dari seluruh cerita yang sudah disajikan dalam tiga babak sebelumnya. Dimana dalam penceritaannya yang mengkrucut diawal hingga melebar diakhir cerita dengan dampak yang terjadi karena besarnya peranan petis terhadap kuliner dan budaya masyarakat di Kota Surabaya. Musik yang digunakan pada bagian ini adalah musik yang memiliki tempo semangat dan menginspirasi karena dalam babak ini *mood* yang diciptakan harus membuat semangat. *Voice over* digunakan untuk menyampaikan pesan kesimpulan dan menjelaskan seluruh isi dari film ini dengan singkat.



Gambar 5.24 (a) Mudji menunjukan kreasi masakannya yang menggunakan petis
 (b) Makanan khas Surabaya yang berbahan petis
 Sumber: Screenshot film “Mirsani Badhogan”

Voice over: harus diakui bahwa orang-orang pada zaman dahulu memang kreatif. Dari ketidaksengajaan ternyata dapat menghasilkan olahan yang bernama petis. Dari petis itu sendiri kemudian terciptalah berbagai kuliner

yang menggambarkan kebudayaan Kota Surabaya. Dari petis pula masyarakat Surabaya bisa memiliki kebanggaan akan kuliner khas kotanya. Petis memang bukan produk asli Surabaya. Namun, tanpa disadari petis telah menyatu dan menjadi bagian dari masyarakat. Tidak hanya sebagai bumbu makanan, petis juga memiliki peranan yang besar dalam perkembangan budaya di Kota Surabaya.

C. Kendala Dalam Perwujudan Karya

Sebuah proses berkesenian, baik proses mencipta maupun menganalisis tentu akan menemukan sebuah hambatan dalam proses perjalanannya menciptakan karya audio visual yang bersinggungan dengan individual lain tentu memiliki kendala dalam prosesnya baik itu kecil maupun besar. Dalam proses penciptaan karya film dokumenter "Mirsani Badhogan" walaupun sebelumnya sudah dipersiapkan secara matang, namun tetap saja ada kendala dalam prosesnya di lapangan, namun hal tersebut tentu bisa diatasi secara cepat dan cermat. Adapun kendala-kendala yang dihadapi dalam proses pembuatan karya dokumenter ini antara lain:

- a. Susahnya mencari sumber rujukan pustaka mengenai petis yang ditinjau dari budaya dan kebiasaan masyarakat, kebanyakan yang beredar adalah tinjauan yang sifatnya teknis seperti cara pembuatan petis atau resep memasak petis.
- b. Susahnya menemukan narasumber yang sejalan dengan gagasan dan ide dasar dari film ini. Kebanyakan masih menganggap bahwa petis merupakan suatu makanan yang tidak memiliki keistimewahan dan peran yang besar terhadap budaya di Kota Surabaya.
- c. Mayoritas narasumber belum pernah berhadapan melakukan proses pengambilan gambar apalagi dengan berhadapan kamera secara langsung, mereka tampak gugup dan banyak mengucapkan kata yang diulang-ulang. Sehingga *statement* yang sebelumnya telah disepakati diawal menjadi berubah saat pengambilan gambar dilakukan.