

JURNAL
MENGENALKAN PERAN PETIS TERHADAP KULINER DI SURABAYA
DALAM FILM DOKUMENTER “MIRSANI BADHOGAN”
DENGAN GAYA *EXPOSITORY*

SKRIPSI

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



Disusun oleh
Gading Sandro Amarmaghfira
NIM: 1410706032

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

2020

**MENGENALKAN PERAN PETIS TERHADAP KULINER DI SURABAYA
DALAM FILM DOKUMENTER “MIRSANI BADHOGAN”
DENGAN GAYA *EXPOSITORY***

Gading Sandro Amarmaghfira¹

1410706032

Program Studi Film dan Televisi

Institut Seni Indonesia Yogyakarta

Jl Parangtritis Km 6,5 Sewon, Bantul, Yogyakarta, 55188, Indonesia

Telp. 0274-379133, 373659

arts@isi.ac.id

ABSTRAK

Karya tugas akhir penyutradaraan film dokumenter “Mirsani Badhogan” menceritakan seberapa besar peran petis terhadap kuliner, budaya dan masyarakat di Kota Surabaya. Petis merupakan bumbu masakan yang terbuat dari bahan sampingan hasil laut, seperti ikan, udang atau kerang yang dimasak hingga menjadi kental. Banyak daerah di Indonesia juga mengenal petis sebagai bahan masakan namun barangkali tidak ada yang sampai menggilai petis seperti masyarakat di Kota Surabaya.

Film ini dibuat menggunakan gaya *expository* sebagai kemasan untuk menampilkan penjabaran peran petis dari sudut pandang para narasumber. Gaya *expository* dapat merangkai sebuah fakta dengan runut, melalui subjektivitas sutradara. Karena kekuatan dari gaya *expository* adalah pada susunan narasi yang mampu mempersuasi penonton untuk mempercayai sebuah fakta.

Berdasarkan hasil karya yang telah diwujudkan dapat disimpulkan bahwa film ini diharap mampu memberikan pandangan baru mengenai Kota Surabaya yang tergambar dari sudut pandang kuliner karena kuliner sejatinya bukan hanya apa yang dirasakan dilidah namun terdapat berbagai cerita yang memberi kita pemahaman lebih mengenai keragaman budaya.

Kata kunci: Film dokumenter, Petis, Kota Surabaya, gaya *expository*

¹ **Korespondensi Penulis:**

Telp: +6287754394333

e-mail: sandrogading@gmail.com

Alamat: Jl Dukuh Setro Va No. 40, Surabaya, Jawa Timur 60134, Indonesia

ABSTRACT

The directing documentary film's final project "mirsani badhogan" tells about how big the role of petis for culinary, culture, and people in Surabaya. Petis is a seasoning that made from sea products, such as fish, shrimp, or clam that cooked until it become condensed. Many regions in Indonesia know petis as a seasoning but none of them were crazed by it like people in Surabaya.

This film is made by using expository style as a way to show details of petis's role from the informant's point of view. Expository style can put together the facts coherently through the director subjectivity because expository style's power is from the narrative's arrangement that will persuade viewer to believe the fact.

Based on the product that have been made can be concluded that this film will hopefully be able to give a new view about Surabaya from it's culinary side. Culinary should not just be for the tongue, but there is also many stories that will give us more knowledge about the cultural diversity.

Keyword: documentary film, petis, surabaya city, expository style

PENDAHULUAN

Kota Surabaya merupakan kota metropolitan terbesar kedua di Indonesia. Dampak dari fungsi administratif ini adalah pesatnya pembangunan dan tumbuhnya perekonomian. Hal tersebut yang membuat penduduk Surabaya sangat heterogen proses migrasi para perantau yang berdatangan ke Kota Surabaya sudah lama terjadi sehingga muncullah budaya atau kebiasaan dari para perantau yang dibawa ke Kota Surabaya dan akhirnya berakulturasi dengan budaya yang sudah ada sebelumnya. Budaya seperti penggunaan sarung untuk kegiatan sehari-hari dan sajian menu makanan yang tercipta dari perpaduan bahan dan cara masak dari berbeda kebudayaan yang ada menjadi satu menu baru yang akhirnya menjadi kearifan lokal yang ada di Kota Surabaya.

Berbicara mengenai makanan Surabaya pasti akan merujuk pada satu bumbu yang pasti selalu ada dalam sajian makanan Surabaya yaitu petis. Di Indonesia, banyak daerah

dengan beragam tradisi kuliner yang mengenal petis. Namun, barangkali tidak ada yang sampai ”menggilai” petis seperti masyarakat Kota Surabaya. Petis hadir dalam beragam makanan khas Surabaya. Petis sejak lama menjadi bagian dari keseharian bersantap orang Surabaya. Namun faktanya di Kota Surabaya tidak terlacak atau tidak ditemukan budaya pengolahan petis. Petis yang sekarang banyak beredar dan digunakan diberbagai makanan Surabaya kebanyakan didatangkan dari daerah lain seperti Sidoarjo, Madura, Gresik ataupun Lamongan. Dengan daerah lain yang juga memproduksi petis, pemanfaatan petis sebagai bahan makanan lebih banyak dilakukan di Surabaya ini dibuktikan dengan mayoritas makanan khas yang ada di Surabaya menggunakan petis. Budaya makan petis di Surabaya dan sekitarnya juga masih sangat kental diterapkan dalam kegiatan makan sehari-hari. Kebiasaan memakan gorengan denganocolan sambel petis menjadi penanda bahwa budaya

makan petis bagi masyarakat Surabaya sudah mendarah daging.

Petis dibuat dari produk sampingan atau limbah pengolahan makanan hasil laut seperti ikan, kerang, atau udang yang dimasak hingga menjadi kental seperti saus yang lebih padat dan berwarna gelap. Tidak jelas bagaimana sejarah petis, sangat sulit menemukan sumber pasti yang menjelaskan asal usul petis. Namun dari berbagai sumber terdapat kesamaan cerita yaitu petis dihasilkan dari proses pembusukan yang tak sengaja dan spontan. Ketika para nelayan mendapatkan tangkapan yang melimpah maka sisa ikan dan udang tangkapan tidak tahu dikemakan, tidak tahu diapakan, dan karena keadaan dan kondisi terdesak, maka hasil tangkapan tersebut diawetkan dengan cara direbus dan dari sanalah petis tercipta. Di Surabaya petis tak hanya menjadi penyedap rasa, tetapi menjadi bahan utama dari sajian berbagai makanan. Terdapat kurang lebih sekitar sepuluh sajian kuliner yang menambahkan petis sebagai bahan utama atau bahan pendampingnya. 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 merupakan dampak dari besarnya peranan petis terhadap kuliner di Kota Surabaya sehingga sajian kuliner rujak cingur bisa sangat diminati oleh masyarakat Surabaya. 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. Hal tersebut digambarkan lewat antusias masyarakat Surabaya dalam mengikuti Festival Rujak Uleg yang merupakan salah satu agenda hari jadi Kota Surabaya.

Dari latar belakang permasalahan yang sudah terurai di atas, dirasa tepat untuk menelusuri peranan petis terhadap makanan khas Surabaya serta pengaruhnya terhadap budaya kuliner di Kota Surabaya yang kemudian akan diangkat menjadi film dokumenter, karena film dokumenter merupakan salah satu media yang tepat untuk

menyampaikan fakta agar penontonnya mendapatkan pengetahuan dari topik yang akan disampaikan. Film dokumenter dengan judul “Mirsani Badhogan” akan dikemas dengan gaya *expository* dengan penyusunan cerita dari wawancara terhadap narasumber mengenai permasalahan yang menjadi latar belakang cerita. *Expository* tidak berarti memberikan segalanya, akan tetapi memberikan penjelasan mengenai apa yang diperlukan penonton yang mungkin tidak cukup dijelaskan melalui visual saja. *Statement* narasumber digunakan sebagai narasi utama dalam penuturan dan penyambungan cerita. Penjelasan dari pemilik pabrik petis mengenai asal muasal bahan petis dan cara pengolahannya kemudian para ahli dibidang kuliner yang menjabarkan mengenai sejarah petis yang menjadi dasar bumbu diberbagai makanan khas Kota Surabaya hingga masyarakat yang sudah merasakan dampak dari besarnya peran petis.

Film dokumenter “Mirsani Badhogan” akan disajikan dengan

pemaparan yang mengacu pada bentuk piramida yang akan dicapai dengan menggunakan struktur tiga babak atau *pyramida dramatic action* yang dikenal dalam teori Aristoteles. *Dramatic action* dibagi menjadi 4, yaitu *Protaris* yang berarti permulaan, dalam film ini diwujudkan dengan visualisasi pengenalan Kota Surabaya sebagai kota metropolitan, penggambaran makanan-makanan khas Surabaya apa saja yang menggunakan petis, serta pengenalan petis melalui cara pembuatannya. *Espistasio* akan diceritakan bagaimana perkembangan petis sehingga bisa memiliki peran yang cukup besar terhadap kuliner dan budaya di Kota Surabaya. *Catastasis* akan menyajikan bagaimana akibat dari besarnya peranan petis terhadap kuliner dan budaya di Kota Surabaya dan *Chatasthrope* atau penutup akan berisi kesimpulan bahwa petis yang merupakan bahan atau bumbu yang tercipta dari ketidak sengajaan namun memberikan dampak yang besar terhadap kuliner dan budaya di Masyarakat Kota Surabaya.

PEMBAHASAN

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.

Judul pada film dokumenter ini adalah “Mirsani Badhogan” yang memiliki arti dalam Bahasa Indonesia yaitu menyimak makanan. Dalam judul tersebut 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.

Dokumenter “Mirsani Badhogan” 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.

Desain Program

1. **Judul program** :Mirsani
Badhogan
2. **Kategori program**: Non Cerita
3. **Tema** : Cerita dibalik sajian Kuliner
4. **Format Film** :Film Dokumenter
5. **Durasi** : 30 Menit
6. **Narasumber** :
 - Mukminin
 - Antonio Carlos
 - Bagus Soepomo
 - Mudji
 - Hendri sudjikto
 - Nuril maftuha
7. **Film Statement**

Masakan bukan sekadar apa yang dirasakan lidah, namun ada banyak

cerita dibaliknya yang memberi kita pemahaman lebih baik mengenai keragaman budaya.

8. Sinopsis

Petis merupakan komponen penting dalam sajian kuliner di Kota Surabaya. Bahan masakan berwarna gelap yang terbuat dari olahan sampingan ini juga memiliki peran yang besar terhadap budaya kuliner masyarakat Surabaya karena petis hadir dalam berbagai makanan khas dan juga ada dalam keseharian bersantap masyarakat Kota Surabaya. Banyak fakta yang tersimpan mengenai petis dan cerita-cerita dibalik tampilannya yang kurang menarik yang disampaikan oleh narasumber dari sudut pandang yang beragam guna memberikan gambaran seberapa besar peranan petis terhadap kuliner di Kota Surabaya.

Pembuatan sebuah karya film dokumenter berjudul “Mirsani Badhogan” ini mencakup beberapa langkah atau tahapan yang menjadi satu kesatuan untuk mempermudah dalam penciptaannya.

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 budaya 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. Karena film dokumenter “Mirsani Badhogan” bersifat memperkenalkan suatu topik atau fenomena yang ada, maka topik yang diceritakan akan ditampilkan terlebih dahulu. Seperti visualisasi sudut-sudut Kota Surabaya yang



Gambar 1.1 Sudut kota Surabaya

Sumber: *screenshot* pada film

menggambarkan pengenalan dari *setting* tempat dari cerita film.

Kemudian makanan-makanan khas Surabaya berbahan petis. 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.



Gambar 1.2 Pembuatan rujak cingur

Sumber: *screenshot* pada film

Pada babak ini juga akan menampilkan pembahasan mengenai petis lewat penggambaran proses pembuatannya. Pada proses pembuatan petis menerapkan *shot*

close up pada setiap prosenya 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.



Gambar 1.3 Proses pembuatan petis
Sumber: *screenshot* pada film

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

Babak ini merupakan *Espistasio* atau jalinan cerita yang menceritakan isu atau fenomena mengenai petis yang akan disampaikan lebih spesifik melalui narasi yang disampaikan narator dan



Gambar 1.4 Persebaran petis di Surabaya dan sekitarnya
Sumber: *screenshot* pada film

didukung oleh gambar untuk memperkuat informasi. Dibuka dengan grafis yang menunjukkan bagaimana petis juga diolah di berbagai daerah di Indonesia.



Gambar 1.5 Persebaran petis di Indonesia

Sumber: *Screenshot* pada film

Pada babak kedua ini, upaya *expository* seperti memasukkan narasi dengan paksaan. Narasi paksaan dalam hal ini memiliki maksud sebagai narasi dari *statement* narasumber yang dibangun dengan subjektivitas diarahkan langsung



Gambar 1.6 Antonio Carlos menyampaikan *statement* mengenai besarnya peran petis

Sumber: *Screenshot* pada film

kepada penonton dengan menawarkan serangkaian fakta dan argumentasi yang ilustrasinya bisa didapatkan dari *shot-shot* yang



Gambar 1.7 Gorengan dan petis

Sumber: *Screenshot* pada film

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. 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* karena penggunaan petis membuat warna makanan menjadi gelap dan tidak menarik.



Gambar 1.8 Tahu tek salah satu makanan khas Surabaya berbahan petis
Sumber: *Screenshot* pada film

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. 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.



Gambar 1.9 Proses pembuatan rujak cingur
Sumber: *Screenshot* pada film

Salah satu kedai rujak cingur yang terkenal di Kota Surabaya, yaitu Kedai Rujak Cingur Durasim. 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.



Gambar 1.10 Hendri Sujito menyampaikan *statement* mengenai fakta rujak cingur
Sumber: *Screenshot* pada film

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.



Gambar 1.11 Nuril Maftuha memberikan *statement*
Sumber: *Screenshot* pada film



Gambar 1.12 Peserta Festival Rujak Uleg Kelurahan Tambak Rejo
Sumber: *Screenshot* pada film

Pada pembahasan Festival Rujak Uleg digunakan *shot establish* untuk memberikan informasi mengenai keramaian warga Surabaya yang

dateng 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.



Gambar 1.13 Suasana keramaian peserta Festival Rujak Uleg
Sumber: *Screenshot* pada film



Gambar 1.14 Peserta Festival Rujak Uleg
Sumber: *Screenshot* pada film

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 tergambarkan 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 tergambarkan 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. Babak 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.



Gambar 1.15 Shot Terakhir Film Dokumenter “Mirsani Badhogan”
Sumber: *Screenshot* pada film

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.

KESIMPULAN

Film dokumenter *expository* "Mirsani Badhogan" berupaya menghadirkan film yang membicarakan mengenai makanan dari sudut pandang kebudayaan dan identitas sebuah budaya yang ditinjau dari bidang kuliner, karena pada saat riset lapangan dan mencari fakta mengenai petis sebagai bahan yang lazim digunakan di Kota Surabaya, kemudian menjadi menarik ketika menghadirkan film dokumenter ini dari sudut pandang berbeda, proses mengenal dan proses mengidentifikasi sebuah kuliner yang dirunut hingga pangkal memberikan pandangan baru bahwa sebuah makanan tidak hanya sekedar kebutuhan sehari-hari namun juga memiliki nilai, ideologi, edukasi serta proses akulturasi atau pencampuran budaya yang akhirnya akan membentuk budaya baru. Dengan mengangkat dan menceritakan petis ke dalam media film dokumenter diharapkan bisa memberikan umpan balik kepada penonton untuk bisa memberikan informasi mengenai khazanah kuliner di Kota Surabaya.

Hal tersebut merupakan tujuan dari film dokumenter "Mirsani Badhogan" yang informatif dengan didukung oleh *statement-statement* yang disampaikan oleh narasumber dan dikuatkan pula dengan *shot-shot* untuk memperkuat informasi. Dengan adanya proses pendokumentasian terkait sejarah singkat dan peranan petis terhadap kuliner dan budaya di Kota Surabaya bisa menjadi sumber data dalam hal pendidikan maupun bidang ilmu lain yang ingin mengetahui peran petis lebih dalam dari proses pembuatannya hingga pengaruhnya yang besar terhadap Kota Surabaya karena tujuan edukasi merupakan salah satu alasan tujuan dalam pembuatan karya film dokumenter ini.

Gaya *expository* merupakan konsep yang diterapkan pada film dokumenter "Mirsani Badhogan". Konsep ini menjadi kekuatan yang berhasil digunakan untuk menyampaikan informasi baik melalui *statement* narasumber atau narasi yang disampaikan lewat *voice over* yang digunakan untuk

menjelaskan visualisasi yang tidak dapat sepenuhnya tergambarkan. Dalam film ini sutradara juga mudah untuk menentukan sudut pandang mana yang akan dicapai karena

subjektivitas seorang sutradara akan menentukan hasil akhir dari sebuah film dokumenter.

DAFTAR PUSTAKA

- Ayawila, Gerzon R. 2008. *Dokumenter dari Ide sampai Produksi*. Jakarta: FFTV-IKJ Press.
- Bernard, Shila Curran. 2007. *Documentary Storytelling 2 Edition*. United Kingdom: Focal Press.
- Beaver, Frank Eugene. 2006. *Dictionary of Film Terms: The Aesthetic Companion to Film Art*. New York: Peter Lang Publishing
- Forum Lingkar Pena Surabaya. 2015. *Prejengane Kutho Suroboyo*. Surabaya: PT. Smelting
- Trimarsanto, Tonny. 2011. *Renita, Renita: catatan proses membuat film dokumenter*. Klaten: Rumah Dokumenter
- Nichols, Bill. 1991. *Representing Reality*. Bloomington: Indiana University Press.
- _____. 2001. *Introduction to Documentary*. Bloomington & Indianapolis: Indiana University Press.
- Pratista, Himawan. (2017). *Memahami Film* (Edisi 2 ed.). Yogyakarta: Montase Press.
- Rabiger, M. 1992. *Directing Documentary*. Boston-London: Focal Press.
- Rahman, Fadly. 2016. *Jejak Rasa Nusantara: Sejarah Makanan Indonesia*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
- Sumarno, Marselli. 1996. *Dasar-Dasar Apresiasi Film*. Jakarta : PT. Grasindo.
- Tanzil, Chandra. 2010. *Pemula Dalam Film Dokumenter: Gampang-Gampang Susah*. Jakarta: In-Docs.
- Wibowo, F. 1997. *Dasar-Dasar Program Televisi*. Jakarta: PT. Grasindo.
- Widodo, Dukut Imam. 2008. *Hikajat Soerabaia Tempo Doeloe*. Surabaya: Dukut Publishing.
- _____. 2011. *Monggo Dipun Badhog*. Surabaya: Dukut Publishing.
- Winarno, Bondan. 2003. *Jalansutra: Kumpulan kolom tentang Jalan-jalan dan Makanan di Suara Pembaruan Minggu*. Jakarta: Jalansutra.com