

**PENYUTRADARAAN PROGRAM INSTRUKSIONAL  
“HAPPY COOKING” DENGAN GRAFIS SEBAGAI UNSUR PELENGKAP  
DAYA TARIK**

**KARYA SENI**  
Untuk memenuhi sebagian persyaratan  
mencapai derajat Sarjana Strata 1  
Program Studi Televisi



Diajukan oleh:  
Endaka Wahyu Putri Dewanti  
NIM: 1010479032

**JURUSAN TELEVISI  
FAKULTAS SENI MEDIA REKAM  
INSTITUT SENI INDONESIA  
YOGYAKARTA**

**2015**

## HALAMAN PENGESAHAN

Tugas Akhir Karya Seni ini telah diajukan dalam ujian Tugas Akhir Jurusan Televisi, Fakultas Seni Media Rekam, Institut Seni Indonesia Yogyakarta yang diselenggarakan pada tanggal 27 Juli 2015 dan telah diuji, serta telah dinyatakan lulus oleh Tim Penguji Jurusan Televisi, Fakultas Seni Media Rekam, Institut Seni Indonesia Yogyakarta.

Dosen Pembimbing I

**Drs. Arif Eko Suprihono, M.Hum.**

NIP: 19630513 198703 1 001

Dosen Pembimbing II

**Gregorius Arya Dhipayana, M.Sn.**

NIP: 19820821 201012 1 003

Penguji Ahli / *Cognate*

**Nanang Rakhmad Hidayat, M.Sn.**

NIP: 19660510 199802 1 006

Ketua Jurusan Televisi

**Dyah Arum Retnowati, M.Sn.**

NIP: 19710430 199802 2 001

Mengetahui,  
Dekan Fakultas Seni Media Rekam  
Institut Seni Indonesia Yogyakarta

**Drs. Alexandri Luthfi R., M.S.**

NIP: 19580912 198601 1 001

Surat pernyataan  
(materai form 8)



Karya tugas akhir ini dipersembahkan untuk orang-orang terkasih, orangtua, teman-teman yang telah membantu, dan semuanya yang telah mendedikasikan hidup untuk perkembangan ilmu pengetahuan



## KATA PENGANTAR

Assalamu alaikum Wr. Wb.

Salam sejahtera bagi semua, puji syukur pada Tuhan yang Maha Esa, dengan bekal ilmu pengetahuan dan pengalaman kita dapat melanjutkan langkah setelah masa perkuliahan ini usai.

Melaksanakan pendidikan di Jurusan Televisi tentunya tidak akan lepas dari sebuah proses kreatif berupa produksi karya televisi baik program fiksi maupun non-fiksi. Menyelesaikan setiap rangkaian mata kuliah, hingga dapat menempuh Tugas Akhir, membutuhkan proses yang cukup panjang hingga dapat menyelesaikan persyaratan tugas akhir satu demi satu.

Tugas Akhir adalah menerapkan seluruh ilmu yang telah didapat selama masa studi dan menerapkannya dalam sebuah konsep dalam menciptakan Karya Seni. Terimakasih kepada semua pihak yang telah membantu dalam proses Tugas Akhir :

1. Allah SWT atas segala nikmat dan Anugerah yang diberikan
2. Nabi besar Muhammad SAW
3. Kedua orang tua dan keluarga
4. Drs. Alexandri Luthfi R. MS., Dekan Fakultas Seni Media Rekam Institut Seni Indonesia Yogyakarta
5. Dyah Arum Retnowati, M.Sn. ketua Jurusan Televisi Fakultas Seni Media Rekam Institut Seni Indonesia Yogyakarta
6. Latief Rakhman Hakim, M.Sn. selaku Dosen Wali
7. Dosen Pembimbing I, Drs. Arif Eko Suprihono, M.Hum.
8. Dosen Pembimbing II, Gregorius Arya Dhipayana, M.Sn.
9. Seluruh Dosen, Penguji, dan karyawan Jurusan Televisi, Fakultas Seni Media Rekam, ISI Yogyakarta
10. Seluruh kru dan *talent* yang membantu proses produksi program instruksional “*Happy Cooking*”
11. Meutia Kirana, Helena Diatrinari, Galih Wardani, Maharani, Fitri Wulandari, Rani Permata Sari, Christian Dwiki, dan Vebrio Kusti

12. Teman-teman Fakultas Seni Media Rekam ISI Yogyakarta angkatan 2010.
13. Dan semua pihak telah membantu yang tidak dapat dituliskan satu persatu, terimakasih atas segala bentuk dukungannya.

Akhir kata, masih terdapat kekurangan dalam Tugas Akhir ini. Oleh karena itu, kritik dan saran kami harapkan dari semua pihak. Semoga penulisan Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi penulis sendiri dan bagi yang membacanya.

Wassalamu alaikum Wr. Wb.



Yogyakarta, 2015

Penulis

## DAFTAR ISI

Halaman Judul .....	i
Halaman Pengesahan .....	ii
Halaman Pernyataan .....	iii
Halaman Persembahan .....	iv
Kata Pengantar .....	v
Daftar Isi .....	vii
Daftar Gambar .....	ix
Daftar Tabel .....	x
Daftar Foto .....	xi
Daftar <i>Capture</i> .....	xii
Daftar Lampiran .....	xiii
Abstrak .....	xiv
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang Penciptaan .....	1
B. Ide Penciptaan Karya .....	5
C. Tujuan dan Manfaat .....	6
D. Tinjauan Karya .....	7
<b>BAB II OBJEK PENCIPTAAN DAN ANALISIS</b>	
A. Objek Penciptaan .....	12
B. Analisis .....	26
<b>BAB III LANDASAN TEORI</b>	
A. Penyutradaraan .....	30
B. Instruksional .....	30
C. Grafis .....	31
D. Tata Kamera .....	34
E. Tata Cahaya .....	36
F. Suara .....	37
G. <i>Editing</i> .....	38
H. Tata Artistik .....	38
<b>BAB IV KONSEP KARYA</b>	
A. Konsep Estetik .....	40
B. Desain Program .....	43
C. Desain Produksi .....	44
D. Konsep Teknis .....	45
<b>BAB V PERWUJUDAN DAN PEMBAHASAN KARYA</b>	
A. Tahapan Perwujudan Karya .....	50
a. Penciptaan Ide .....	50
b. Pra Produksi .....	50

c. Produksi .....	67
d. Pasca Produksi .....	68
B. Pembahasan Karya .....	69
a. Penyutradaraan .....	69
b. Videografi .....	70
c. Artistik .....	70
d. Editing dan Grafis .....	71
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan .....	87
B. Saran .....	87
DAFTAR PUSTAKA .....	89
LAMPIRAN	





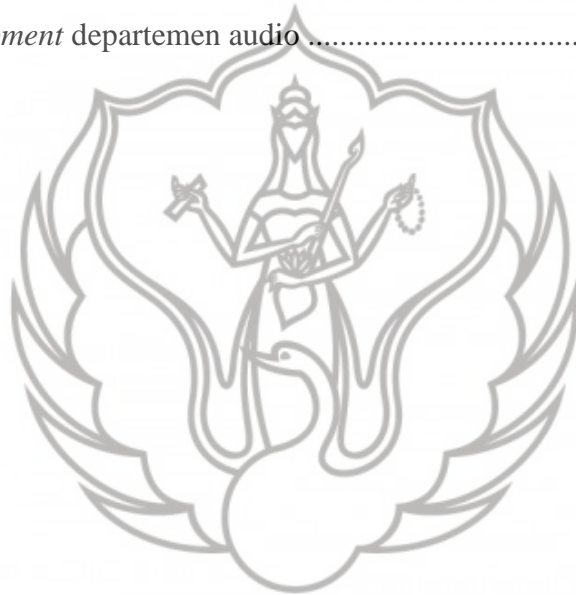
## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Logo Program Sendok Garpu .....	7
Gambar 1.2 Logo Program Ala Chef .....	8
Gambar 1.3 Logo program Rasa Sayange .....	9
Gambar 1.4 Logo Program Chef Table .....	10
Gambar 2.4 contoh olahan ubi ungu “Es krim ubi ungu” .....	26
Gambar 2.5 contoh olahan talas “ <i>Roll cake</i> Talas” .....	27
Gambar 2.6 contoh olahan ganyong “Brownies ganyong” .....	27
Gambar 2.7 contoh olahan jagung “ <i>Quiche</i> jagung” .....	27
Gambar 4.1 <i>Floorplan</i> kamera .....	46



**DAFTAR TABEL**

Tabel 5.1 <i>Time Schedulle</i> .....	52
Tabel 5.2 <i>shotlist</i> program instruksional “ <i>Happy Cooking</i> ” .....	56
Tabel 5.3 laporan <i>finance</i> program instruksional “ <i>Happy Cooking</i> ” .....	57
Tabel 5.4 laporan unit manager program instruksional “ <i>Happy Cooking</i> ” .....	59
Tabel 5.5 laporan tambahan program instruksional “ <i>Happy Cooking</i> ” ....	59
Table 5.6 Kebutuhan <i>Equipment Artistik</i> .....	60
Tabel 5.4 <i>equipment</i> departemen kamera.....	66
Tabel 5.5 <i>equipment</i> departemen lighting.....	66
Tabel 5.6 <i>equipment</i> departemen audio .....	67



## DAFTAR FOTO

Foto 2.1 umbi-umbian uwi .....	15
Foto 2.2 Umbi Gembili .....	16
Foto 2.3 Gembolo .....	17
Foto 2.4 Tomboreso .....	17
Foto 2.5 Ganyong.....	18
Foto 2.6 singkong.....	19
Foto 2.7 umbi Talas .....	19
Foto 2.8 Suweg .....	20
Foto 2.9 Gadung.....	21
Foto 2.10 umbi garut.....	22
Foto 2.11 Kimpul .....	23
Foto 2.12 Labu kuning.....	24
Foto 2.13 Jagung.....	25
Foto 2.14 Kentang.....	26
Foto 5.1 lokasi <i>shooting</i> episode pertama.....	53
Foto 5.2 <i>host</i> program “ <i>Happy Cooking</i> ” .....	54
Foto 5.3 bintang tamu episode pertama .....	55
Foto 5.4 Suasana proses produksi “ <i>Happy Cooking</i> ” .....	68

## DAFTAR CAPTURE

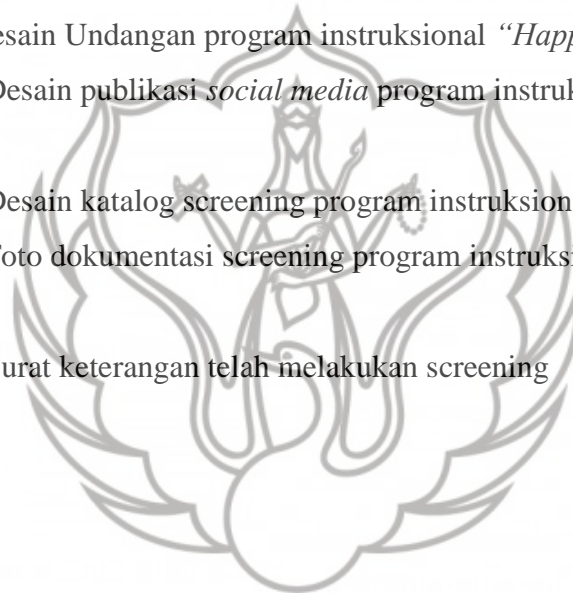
<i>capture 5.1 a, b, dan c tracking</i> bahan-bahan masakan .....	70
<i>capture 5.2 a dan b</i> salah satu bagian <i>stop motion</i> bahan masakan .....	70
<i>capture 5.3</i> mangkuk saji untuk sup labu parang.....	71
<i>capture 5.4</i> karakter pada opening bumper program “ <i>Happy Cooking</i> ” ..	72
<i>capture 5.5</i> info grafis import beras .....	74
<i>capture 5.6</i> kandungan umbi-umbian .....	74
<i>capture 5.7 capture 5.7</i> grafis profil instagram bintang tamu.....	74
<i>capture 5.8 a,b, dan c</i> motion graphic pada lower third.....	75
<i>capture 5.9 lower third</i> untuk keterangan nama lokasi.....	75
<i>capture 5.10 lower third</i> untuk menunjukkan nama bintang tamu .....	75
<i>capture 5.11</i> transisi menuju VT.....	76
<i>capture 5.12</i> transisi kembali ke video utama.....	76
<i>capture 5.13</i> grafis bintang tamu mengunggah foto ke media sosial.....	76
<i>capture 5.14 comic strip</i> proses memotong-mengukus labu.....	77
<i>capture 5.15</i> transisi menuju <i>bumper out</i> .....	77
<i>capture 5.16 a-i</i> tipografi keterangan bahan dan langkah memasak .....	78
<i>capture 5.17</i> dan transisi ke <i>commercial break</i> .....	78
<i>capture 5.18 a dan b stop motion</i> bahan-bahan schotel gembili .....	78
<i>capture 5.19</i> info-grafis kandungan gembili.....	79
<i>capture 5.20</i> cara mengukus gembili .....	79
<i>capture 5.21 comic strip</i> proses memotong gembili .....	79
<i>capture 5.22 comic strip</i> proses memotong ayam.....	80
<i>capture 5.23 comic strip</i> proses memotong wortel .....	80
<i>capture 5.24</i> grafis bintang tamu meng- <i>upload</i> foto bahan makanan.....	80
<i>capture 5.25</i> grafis bintang tamu meng- <i>upload</i> foto langkah memasak ...	81
<i>capture 2.26</i> info-grafis diamkan tumisan beberapa saat .....	81
<i>capture 5.27</i> info grafis masa tanam gembili.....	81
<i>capture 5.28 a-m</i> tipografi bahan dan langkah memasak .....	82
<i>capture 5.29</i> tipografi bahan dan langkah memasak.....	82

<i>capture 5.30</i> grafis bintang tamu mengunggah foto ke sosial media.....	83
<i>capture 5.31</i> grafis transisi untuk mempersingkat waktu .....	83
<i>capture 5.32 A-H</i> review kedua menu yang sudah dimasak .....	84
<i>capture 5.33</i> halaman <i>credit title</i> bintang tamu .....	85
<i>capture 5.34 A dan B</i> halaman <i>credit title</i> <i>director</i> .....	85
<i>capture 5.35</i> halaman <i>credit title</i> DOP .....	86
<i>capture 5.36</i> halaman <i>credit title</i> tim artistik.....	86



## DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1. *Form* syarat mengikuti ujian TA
- Lampiran 2. *Call Sheet*
- Lampiran 3. *Treatment* episode 1
- Lampiran 4. Resep makanan menu episode 1
- Lampiran 5. Foto-foto *Behind The Scene*
- Lampiran 6. Label dan cover DVD program instruksional “*Happy Cooking*”
- Lampiran 7. Poster program instruksional “*Happy Cooking*”
- Lampiran 8. Poster Screening program instruksional “*Happy Cooking*”
- Lampiran 9. Desain Undangan program instruksional “*Happy Cooking*”
- Lampiran 10. Desain publikasi *social media* program instruksional “*Happy Cooking*”
- Lampiran 11. Desain katalog screening program instruksional “*Happy Cooking*”
- Lampiran 12. Foto dokumentasi screening program instruksional “*Happy Cooking*”
- Lampiran 13. Surat keterangan telah melakukan screening



## ABSTRAK

Penyutradaraan program instruksional “*Happy Cooking*” dengan grafis sebagai unsur pelengkap daya tarik bertujuan untuk: Memperkenalkan bahan makanan pokok alternatif selain beras kepada khalayak. Mengajak khalayak untuk beralih pada makanan berbahan dasar *non*-beras dengan variatif yang memiliki nilai gizi sama dengan beras bahkan lebih baik. Menciptakan alternatif tontonan yang mengandung informasi pengetahuan diantara tayangan hiburan. Karya Seni ini berbentuk program instruksional memasak. Objek penciptaan dalam program instruksional ini adalah bahan makanan pokok alternatif selain beras.

Konsep estetik penciptaan Karya Seni ini adalah dengan memberikan grafis sebagai penambah daya tarik bagi penonton. Program instruksional ini menggunakan grafis dengan gaya *postmodern* dipadu dengan warna-warna pastel. Gaya dan warna dipilih untuk menambah daya tarik penonton.

Kata kunci : penyutradaraan, instruksional, grafis



## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. Latar Belakang Penciptaan**

Makanan adalah kebutuhan hidup setiap insan manusia untuk memenuhi kebutuhan energi setiap harinya. Pangan memang menjadi kebutuhan pokok bagi setiap makhluk hidup demi menjaga kelangsungan hidup individu. Makanan yang biasa dikonsumsi masyarakat Indonesia dalam memenuhi energinya setiap harinya adalah nasi. Tahun demi tahun, lahan pertanian semakin menyempit. Pemerintah mulai menggalakan diversifikasi pangan sebagai salah satu cara menyandingkan beras dengan bahan pokok lain, alasan lain diversifikasi pangan karena konsumsi beras di Indonesia terbilang tinggi. Hampir diseluruh belahan Indonesia mengkonsumsi nasi sebagai kebutuhan sehari-hari. “Tahun 2014 ini Negara Republik Indonesia ini harus surplus beras sepuluh juta ton secara nasional, di Kalimantan Selatan kabupaten Tapin khususnya ada tiga ratus ribu ton untuk mendukung program nasional dalam mengejar target surplus beras 10 juta ton.” (Sumber: <http://www.tapinkab.go.id/content/bkp3-gelar-sosialisasi-ke-sekolah-sekolah,di> akses pada 30/08/2014 pukul 12:51)

Diversifikasi pangan *non*-beras dengan mengembangkan serta mengoptimalkan pemanfaatan sumber pangan lokal yang ada selain beras seperti jagung, pisang, labu dan umbi-umbian. “Sebenarnya sumber pangan tidak hanya dari beras saja. Banyak alternatif pangan lainnya yang lebih menyehatkan, misalkan dengan beralih ke umbi-umbian untuk pola hidup yang lebih baik dan mengurangi resiko perut buncit.” (Setiawan, 2015:1) Ketergantungan terhadap beras sebagai makanan pokok menyisakan banyak masalah. Seiring berjalan waktu, kesediaan bahan pokok pangan beras dan kebutuhan beras semakin timpang. Persediaan beras secara nasional lebih sedikit dibanding kebutuhan masyarakat akan beras. Setiap tahun kebutuhan semakin meningkat berbanding lurus dengan pertumbuhan penduduk Indonesia. Selain itu, kekayaan sumber daya pangan kita akan sia-sia jika tidak pernah dimanfaatkan. Kearifan lokal di masyarakat yang memanfaatkan umbi dan bahan pangan alternatif selain beras.



Nasi bukanlah makanan yang mutlak ada di piring karena banyak aneka makanan pokok selain nasi yang bisa dikonsumsi. Kalangan masyarakat tertentu mengkonsumsi singkong dengan lauk, jagung dengan ikan, namun asupan zat gizi yang diperoleh sama bahkan lebih baik dari pada nasi. Kita dapat ikut menyelamatkan negeri ini dari ketergantungan *import* beras dan memanfaatkan kekayaan Sumber Daya Alam (SDA) yang ada di negeri ini. Indonesia memiliki aneka ragam bahan makanan yang dapat diolah menjadi bahan alternatif makanan pokok selain nasi. Tidak hanya menunjang ketahanan pangan dengan memanfaatkan sumber daya hayati lokal juga dapat menunjang pemenuhan gizi masyarakat karena sumber pangan menjadi lebih beragam. Salah satu sumber daya pangan lokal yang melimpah di tanah air adalah umbi-umbian. Indonesia memiliki banyak jenis dan ragam umbi-umbian yang potensial sebagai bahan makanan alternatif selain beras. “Indonesia memiliki banyak jenis tumbuhan penghasil umbi-umbian yang dulu banyak dikonsumsi oleh kakek dan nenek kita. Umbi-umbian itu antara lain: *uji*, *gembili*, *gembolo*, dan *tomboro*.”(Setiawan, 2015:42) Minimnya pengetahuan masyarakat menjadikannya sekedar *cemilan* atau dianggap kampung untuk dikonsumsi. Makanan alternatif ini dapat dijadikan berbagai makanan yang beragam yang lebih menarik ketimbang hanya direbus saja. “Tak hanya menunjang ketahanan pangan, diversifikasi pangan dengan memanfaatkan sumber daya hayati lokal juga dapat menunjang pemenuhan gizi masyarakat karena sumber pangan menjadi lebih beragam.” (Setiawan, 2015:41)

Beragam umbi-umbian tersebut akan menjadi bahan-bahan utama sebagai bagian dari menu makanan alternatif selain bahan pokok beras, yang akan dikemas dalam program memasak dengan format program instruksional. Program instruksional menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia adalah sebuah program yang bersifat pengajaran, atau mengandung pelajaran (petunjuk, penerangan). Program instruksional yang akan diproduksi adalah program instruksional memasak dengan bahan-bahan alternatif selain makanan pokok nasi. Program instruksional memasak ini akan dikemas dengan nama program “*Happy Cooking*”.

Program instruksional ini akan menyajikan variasi masakan dari bahan *non*-beras disertakan juga informasi nilai gizi dengan menampilkan grafis sebagai pelengkap daya tarik. Program acara ini dikemas dalam format instruksional karena program ini bertujuan mengajarkan pada penonton untuk mengolah makanan berbahan alternatif makanan pokok selain beras dalam bentuk yang lebih variatif, dengan kemasan makanan yang menarik maka perlahan masyarakat akan mengkonsumsi makanan *non*-beras dan juga mengenalkan kembali kepada masyarakat bahwa banyak hasil umbi-umbian di sekitar yang mungkin tidak diketahui manfaatnya. Program acara ini selain memperkenalkan kembali makanan pokok alternatif juga mengajarkan kepada penonton bentuk masakan lain dari makanan yang berbahan dasar umbi-umbian atau biasa disebut makanan pokok selain beras, dalam format instruksional penonton akan lebih cepat menangkap inti yang disampaikan dengan informasi yang lebih lengkap karena kontens dari acara yang lebih fokus.

Program acara ini diberi judul "*Happy Cooking*" karena dalam memasak diperlukan unsur kebahagiaan dari pembuatnya tanpa rasa keterpaksaan, tidak sekedar menciptakan makanan untuk mengganjal perut saja namun ada kebanggaan yang diciptakan dan menjadikan pembuatnya merasa senang membuat sesuatu dengan rasa bahagia, yang dalam istilah bahasa Inggris ditunjukkan dengan kata "*happy*". Program "*Happy Cooking*" akan tayang selama 30 menit dengan empat segmen dan tiga kali *commercial break* dalam 30 menit tersebut penonton akan disuguhkan dua resep dari dua bahan dasar berbeda. Karena "*Happy Cooking*" ini adalah program acara berseri maka setiap episode akan menghadirkan bahan dasar berbeda pula tentunya bahan pokok berasal dari bahan alternatif makanan pokok selain beras seperti *ganyong*, *garut*, *labu kuning*, *sukun*, *kimpul*, *ubi kayu*, *ubi jalar*, *pisang*, *jagung*, *uji/ubi kelapa*, *sagu*, *gadung*, *gembili* dan *talas*. Program acara ini akan mengambil set *outdoor* dengan satu orang *chef* yang memandu acara dan memasak dan satu orang tamu penggemar instagram yang akan membantu mengabadikan gambar sebagai media pembelajaran guna mempermudah penonton untuk mengingat, yang nantinya akan ditampilkan di akhir segmen pada program instruksional "*Happy Cooking*".

Grafis juga akan menjadi salah satu elemen penting dalam program instruksional ini, selain itu akan menjadi salah satu hal yang akan membuat program lebih menarik.

Penerapan grafis pada program acara ini tentunya juga akan melengkapi informasi yang disampaikan oleh pemandu acara sehingga penonton lebih mudah menyerap informasi yang disampaikan. Grafis menambah daya tarik program instruksional “*Happy Cooking*” untuk terus diikuti. Program acara memasak tentunya diperlukan informasi takaran pasti, grafis dalam bentuk teks berwarna cerah akan membantu penonton menyerap informasi dengan suasana yang lebih menyenangkan.

Grafis merupakan salah satu bentuk seni terapan yang memberikan kebebasan kepada sang perancang untuk memilih, menciptakan, atau mengatur elemen rupa seperti ilustrasi, foto, tulisan, dan garis dengan tujuan untuk diproduksi dan dikomunikasikan sebagai sebuah pesan. Gambar maupun tanda yang digunakan bisa berupa tipografi atau media lainnya seperti gambar atau fotografi. Desain grafis umumnya diterapkan dalam dunia periklanan, *packaging*, perfilman, dan lain-lain. Konsep yang diusung pada program instruksional ini yakni menghadirkan visual yang menarik, hal ini akan diwujudkan dengan adanya grafis. Elemen grafis dalam program instruksional ini akan terdiri dari tipografi, warna, *comic strip*, dan garis. Elemen grafis tersebut akan diterapkan dalam *bumper in*, *bumper out*, *caption*, transisi, *video comic strip*, dan *credit title* pada program ini sehingga akan menambah nilai informatif dan nampak lebih menarik secara visual.

Grafis keseluruhan pada program acara ini bersifat dua dimensi dengan memadukan warna-warna pastel. Warna pastel biasanya bersifat kejantanan yang lembut atau mendalam. Warna pastel terdiri dari warna-warna seperti krem, coklat muda, putih susu, hijau kaki, kuning gading, dll. Warna pastel akan menonjolkan grafis dari set pengambilan gambar yang dominan dengan warna-warna klasik seperti hijau, hitam, biru, putih, beige, dll. Durasi memasak dipersingkat dengan menggunakan *comic strip* yang membagi *frame* menjadi beberapa bagian yang diinginkan kemudian setiap bagian akan diisi dengan

kegiatan yang sama pada objek yang berbeda. *Still photo* juga akan banyak muncul pada segmen empat sebagai penutup sebagai *review* resep yang sudah dimasak sehingga memudahkan penononton mengingat yang telah diinformasikan selama proram berlangsung. *Still photo* berisi pengelompokan bahan agar mudah diingat kembali langkah memasak yang harus dilakukan. *Stop motion* juga memberi variasi gambar sebagai pengenalan bahan pada awal memulai membuat makanan agar video tidak terkesan monoton.

## **B. Ide Penciptaan Karya**

Ide pembuatan karya berupa program instruksional ini berawal dari pengalaman pribadi yang ingin membuat menu-menu alternatif selain nasi sebagai menu sarapan utama namun tetap mengandung karbohidrat yang cukup. Sementara di pasaran menu-menu dari bahan umbi-umbian sebagai salah satu bahan alternatif *non*-beras hanya direbus atau digoreng. Hal ini menjadi salah satu motivasi untuk membuat program instruksional ini, sekaligus sebagai sarana menambah informasi bagi masyarakat melalui sajian program instruksional memasak. Selain itu, program ini juga akan menjadi alternatif bagi masyarakat tentang pengolahan menu dengan bahan utama alternatif selain nasi yang selama ini menjadi makanan pokok hampir seluruh masyarakat Indonesia, sedangkan isu yang berkembang pada saat ini ketersediaan beras yang timpang dengan laju pertumbuhan penduduk menjadikan harga beras melonjak, sementara Indonesia memiliki potensi makanan pokok selain beras yang sanggup menopang jutaan jiwa masyarakat di Indonesia tentu bukanlah hal mudah untuk beralih pada makanan alternatif selain beras dan menggeser beras sebagai bahan makanan pokok sehari-hari, namun bukan tidak mungkin makanan alternatif ini menjadi makanan olahan yang menarik pula untuk dimakan sebagai makanan pokok sehari-hari. Membuat masakan dari bahan *non*-beras dengan wujud yang beragam akan memunculkan minat khalayak umum untuk mencoba. Sama halnya dengan nasi yang memiliki pendamping lauk pauk yang berbeda, program instruksional "*Happy Cooking*" memberi informasi kepada khalayak bahwa bahan makanan *non*-beras dapat diolah menjadi beragam olahan sehingga menjadi inspirasi bahwa

bahan makanan yang dianggap makanan kelas bawah ini dapat diolah menjadi makanan yang memiliki nilai jual tinggi. Hal ini diharapkan memberi pandangan kepada khalayak untuk mengkonsumsi makanan berbahan dasar *non*-beras sebagai alternatif selain makanan pokok nasi yang memiliki kandungan gizi sama dengan nasi bahkan lebih baik.

### **C. Tujuan dan Manfaat**

#### **a. Tujuan Penciptaan**

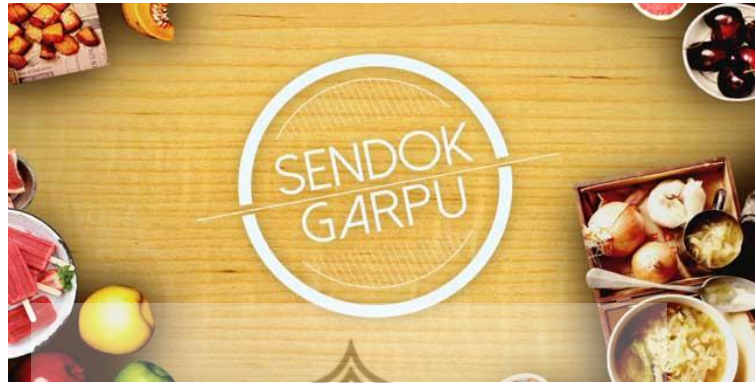
1. Memperkenalkan bahan makanan pokok alternatif selain beras kepada khalayak
2. Mengajak khalayak untuk beralih pada makanan berbahan dasar *non*-beras yang memiliki nilai gizi sama dengan beras bahkan lebih baik dengan cara menghadirkan menu makanan yang lebih bervariasi pada setiap episode.
3. Menciptakan alternatif tontonan yang mengandung informasi pengetahuan diantara tayangan hiburan.

#### **b. Manfaat Penciptaan**

1. Menumbuhkan rasa cinta kepada bahan pangan lokal sebagai makanan pokok di Indonesia
2. Mengenal pengolahan bahan *non*-beras dalam bentuk lain sehingga memberi alternatif menu makanan pokok selain beras.
3. mendapatkan alternatif tontonan yang mengandung informasi tentang pengolahan bahan alternatif *non*-beras.

## D. Tinjauan Karya

### 1. Sendok Garpu



Gambar 1.1 Logo Program Sendok Garpu  
(sumber <http://www.kompas.tv/front/detail/2/6.html>)

Judul : Sendok Garpu  
 Tahun : 2014  
 Negara : Indonesia  
 Durasi : 30 menit  
 Bahasa : Indonesia  
 Jenis Program : Magazine

Program acara “Sendok Garpu” tayang di Kompas TV setiap hari sabtu dan hari minggu pukul 10.00 WIB. Dua orang *chef* muda, enerjik serta memiliki hobi *travelling*, mempunyai misi keliling Indonesia untuk mencoba dan mengeksplorasi beragam makanan yang ada di nusantara, lalu memperkenalkannya dan menerapkan kedalam resep baru. Dua orang *chef* memiliki kedekatan sehingga perbincangan yang dimunculkan nampak natural dan *fresh* karena keduanya muda dan berwawasan luas. Setiap episode mereka akan berkunjung dan *me-review* beberapa resto dan menu dengan konsep berbeda.

Program ini digunakan sebagai tinjauan karya adapun yang dijadikan tinjauan karya dalam program “*Happy Cooking*” pada penokohan *host*, yang membedakan dari program instruksional “*Happy Cooking*” dengan “Sendok Garpu” adalah pada *partner* dari pembawa acara. Program “Sendok Garpu” dipandu oleh dua koki sekaligus yang bereksperimen tentang menu makanan,

sedangkan pada program instruksional “*Happy Cooking*” *chef* ditemani oleh tamu bukan seorang koki tetapi orang biasa yang memiliki ketertarikan pada makanan dan memiliki hobi lain. Aktif di sosial media, sehingga rasa ingin tahunya mewakili keingintahuan penonton. Program “*Happy Cooking*” nantinya akan dipandu oleh seorang *chef* sebagai pembawa acara dan didampingi seorang tamu yang nantinya akan berbeda pada setiap episodenya, berbeda dengan program “Sendok Garpu” yang dipandu oleh dua koki.

## 2. *Ala Chef*



Gambar 1.2 Logo Program *Ala Chef*  
(sumber <http://www.ristizona.com/2013/08/chef-priscil-gantikan-farah-quinn-di.html>)

Judul : *Ala Chef*  
 Tahun : 2011  
 Negara : Indonesia  
 Durasi : 30 menit  
 Bahasa : Indonesia  
 Jenis Program : Instruksional

“*Ala Chef*” merupakan program acara kuliner di Trans TV yang menampilkan aneka resep masakan dari *chef* yang sekaligus sebagai pembawa acaranya. Setiap episodenya, *chef* mengambil ide masakan dari daerah yang berbeda-beda. *Setting* acara ini *non-studio*, demikian dengan program acara

“*Happy Cooking*” yang mengambil *setting out-door*. Program acara “*Ala Chef*” di Trans TV setiap sabtu dan minggu pada pukul 10.00 WIB.

Program memasak “*Ala Chef*” dipilih sebagai referensi pada perpindahan gambarnya dalam program instruksional “*Happy Cooking*”, karena tempo yang digunakan tidak begitu cepat sehingga perpindahan gambarnya memiliki jeda tidak hanya untuk dilihat keindahannya secara visual, tetapi juga memberikan jeda pada khalayak penonton untuk mencerna apa yang ditampilkan dalam program acara. Perbedaan pada program acara “*Happy Cooking*” dengan “*Ala Chef*” adalah perpindahan gambar akan menggunakan beberapa variasi misalnya, untuk mengefektifkan waktu dalam satu *frame* akan dibagi menjadi dua bagian berbeda (*comic strip*) tujuannya untuk memperpendek durasi waktu tayang yang singkat namun penonton tetap mendapatkan informasi yang lengkap dan akurat.

### 3. Rasa Sayange



Gambar 1.3 Logo program Rasa Sayange

(sumber : [http://rasasayange.co.id/assets/images/thumb\\_slider\\_65\\_header%20copy.jpg](http://rasasayange.co.id/assets/images/thumb_slider_65_header%20copy.jpg))

Judul : Rasa Sayange

Tahun : 2014

Negara : Indonesia

Durasi : 30 menit

Bahasa : Indonesia

Jenis Program : Instruksional

“Rasa Sayange” adalah program instruksional memasak yang ditayangkan di MNC TV pada hari Sabtu setiap jam 08.00 pagi, dipandu oleh *chef*



utama Rudi Choirudin. Program memasak “Rasa Sayange” memiliki kemasan yang unik dengan menggunakan *comic strip* pada proses *editing* pada tahap memasak menu, ini yang akan dijadikan referensi pada program instruksional “*Happy Cooking*”.

Perbedaan program memasak “*Happy Cooking*” dengan “Rasa Sayange” adalah pada program “Rasa Sayange” tidak menggunakan bintang tamu, *chef* hanya sendirian di set pada saat memasak, sedangkan pada program “*Happy Cooking*” *chef* akan ditemani oleh tamu yang berbeda pada setiap episodenya. Perbedaan dalam kemasan *comic strip*-nya, pada program “Rasa Sayange” *comic strip* digunakan untuk mempertegas *detail* gambar dengan tiga *shot size* yang berbeda, sedangkan pada program instruksional “*Happy Cooking*” akan digunakan untuk mempercepat tahapan memasak dapat kolom-kolom *comic strip*.

#### 4. *Chef's Table*



Gambar 1.4 Logo Program *Chef's Table*

(sumber <http://www.muville.com/video/chefs-table-net-tv-1402123.html>)

Judul : *Chef's Table*

Tahun : 2014

Negara : Indonesia

Durasi : 30 menit

Bahasa : Indonesia

Jenis Program : Instruksional

“*Chef's Table*” adalah program acara *cooking show* oleh *Chef* Candra yang dikemas dengan tampilan *fancy food* ditambah *reality*, dimana *chef* akan

mengundang langsung tamu (artis atau *public figure*) untuk hadir mencicipi masakan di acara “*Chef’s Table*”. Program acara yang tayang di Net TV ini diproduksi oleh Ayu Theresia.

Program acara ini akan dijadikan referensi grafis yang muncul pada setiap *close-up* bahan masakan, serta pengambilan gambarnya dengan komposisi yang menarik dan enak untuk dilihat. Hal yang membedakan dalam program acara “*Happy Cooking*” dengan program “*Chef’s Table*” adalah grafisnya akan dibuat lebih berwarna dengan menonjolkan warna-warna pastel yang cerah dan berkarakter, sehingga terkesan ceria dan lebih ekspresif, sehingga menarik perhatian penonton.

