

## **BAB VI**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

Pembuatan karya seni berbentuk audio visual, selalu melalui sebuah proses dari pra produksi, produksi, hingga pasca produksi. Begitu pula dalam pembuatan karya berupa program instruksional “*Happy Cooking*” ini yang menggunakan unsur grafis sebagai pelengkap daya tarik. Proses produksi program ini berjalan dengan cukup lancar dari proses pra hingga pasca produksi. Kendala-kendala yang terjadi di lapangan sebagian besar selalu dapat diatasi dengan dikomunikasikan ke semua kru yang terlibat dalam proses produksi. Perubahan yang dilakukan di lapangan karena pertimbangan beberapa hal, karena faktor-faktor di luar perkiraan.

Perwujudan karya program instruksional ini, penonton akan lebih tertarik untuk melihat program instruksional ini karena adanya grafis yang dibuat dengan kombinasi warna-warna pastel. Warna pastel dipadukan dengan grafis dengan bentuk sederhana tanpa banyak ornamen dan dengan set *kitchen* yang klasik agar pandangan penonton tertuju ke arah info-info dalam grafis.

Grafis dalam program instruksional ini bertujuan untuk membuat penonton tertarik melihat program ini dari awal segmen hingga segmen terakhir, karena akan berisi informasi yang memberikan alternatif menu dengan bahan pokok *non-beras*.

#### **B. Saran**

Penciptaan karya berupa program instruksional ini memerlukan pendekatan, terutama pendekatan (riset) tentang bahan makanan pokok alternatif selain beras, dan konsep grafis yang akan dipadukan ke dalam program instruksional ini. Penyutradaraan program instruksional ini membutuhkan persiapan dan kerjasama yang baik antar kru. Persiapan meliputi tata kamera, *blocking* pemain, pembagian bait lagu yang disesuaikan dengan *blocking* pemain, *setting* artistik, dan lain-lain. Proses produksi membutuhkan komunikasi yang

baik antar departemen, komunikasi yang baik sangat diperlukan akan tidak terjadi kesalahan komunikasi antar departemen dalam sebuah produksi. Proses pra produksi sangat mempengaruhi kelancaran dalam proses produksi.



## DAFTAR PUSTAKA

- Achlina, Leli & Purnama Suwardi. 2011. *Kamus Istilah Pertelevisionan*. Jakarta : Kompas
- Bahari, Nooryan. 2008. *KRITIK SENI (Wacana, Apresiasi dan Kreasi)*. Yogyakarta : Pustaka Pelajar
- Effendi, Heru. 2002. *Mari Membuat Film: Panduan Menjadi Produser*. Jakarta : Yayasan Konfiden
2008. *Industri Pertelevisionan Indonesia*. Jakarta : Penerbit Erlangga
- Mascelli, Joseph V (terjemahan H. Misbach Yusa Biran).2010. *The Five C'S Cinematography: Motion Picture Filming Techniques Simplified (Lima Jurus Sinematografi)*. Jakarta: FFTV IKJ
- Mudhoffir. 1990. *Teknologi Instruksional*. Bandung : Remaja Rosdakarya
- Naratama. 2004. *Menjadi Sutradara Televisi Dengan Single Camera dan Multi Camera*. Jakarta: Grasindo
- Pratista, Himawan. 2008. *Memahami Fim*. Yogyakarta: Homerian Industri
- Setiawan, Budi. 2015. *Budidaya Umbi-umbian Padat Nutrisi*. Yogyakarta : Pustaka Baru Press
- Subroto, Darwanto Sastro. 1995. *Televisi sebagai Media Pendidikan*. Yogyakarta : Duta Wacana University Press
- Sparke, Penny. 1998. *A Century of Design : Design Pioneers of The 20th Century*. London : Mitchell Beazley
- Wibowo, Fred. 2009. *Tekhnik Produksi Program Televisi*. Yogyakarta : Pinus Book Publisher
- Wibowo, Ibnu Teguh. 2015. *Belajar Desain Grafis*. Yogyakarta : NOTEBOOK
- Yusuf, Pawit M. 2010. *Komunikasi Instruksional*. Jakarta : PT. Bumi Aksara

### ***Sumber Online***

- <http://www.tapinkab.go.id/content/bkp3-gelar-sosialisasi-ke-sekolah-sekolah>  
<https://www.youtube.com/watch?v=gS-r-bNzQZs>  
[https://www.youtube.com/watch?v=ZiZ\\_Di8krUU](https://www.youtube.com/watch?v=ZiZ_Di8krUU)  
<https://www.youtube.com/watch?v=rQZ53WWzKW0>

<https://www.youtube.com/watch?v=MOUiQ3xoX9M>  
<https://www.youtube.com/watch?v=PohlyCrevQU>  
<https://www.youtube.com/watch?v=abA7cAlexjw>  
<https://www.youtube.com/watch?v=yt7sdYmcHdk>  
<https://www.youtube.com/watch?v=k36x7fCydi4>  
<https://www.youtube.com/watch?v=cXbq27Zkz-o>



## 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





KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN  
INSTITUT SENI INDONESIA YOGYAKARTA  
FAKULTAS SENI MEDIA REKAM  
JURUSAN TELEVISI  
Jl. Parangtritis Km 6.5 Yogyakarta 55188  
Telepon (0274) 384107  
www.isi.ac.id

Form III \*) : Penunjukan Pembimbing

Sesuai dengan hasil rapat jurusan yang dilangsungkan pada tanggal 13 Oktober 2014..... maka dengan ini diterangkan bahwa proposal tugas akhir penelitian/perancangan \*\*) atas :

Nama : Endaka Wahyu Putri Dewanti  
No. Mahasiswa : 1010979032  
Judul : Grafis sebagai unsur pelengkap Daya Tarik dalam program instruksional "Happy Cooking"

Diajukan : Periode semester 9 , tahun akademik 2014/2015

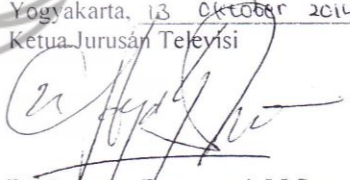
Telah disetujui untuk dilaksanakan dan dicatat di jurusan no : \_\_\_\_\_  
Pada tanggal : \_\_\_\_\_

Selanjutnya ditunjuk sebagai pembimbing tugas akhir penelitian/penciptaan karya seni\*\*), ini adalah :

Pembimbing I : Drs Arif Eko Suprihono, M.Hum  
Pembimbing II : Greg Arya Dhipayana, M.Sn

Demikian surat keterangan ini dibuat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, 13 Oktober 2014  
Ketua Jurusan Televisi

  
**Dyah Arum Retnowati, M.Sn**  
NIP : 19710430 199802 2 001

\*) Form III untuk dikirim ke Dosen Pembimbing sebagai lampiran  
\*\*) coret yang tidak perlu





KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN  
INSTITUT SENI INDONESIA YOGYAKARTA  
FAKULTAS SENI MEDIA REKAM  
JURUSAN TELIVISI  
Jl. Parangtritis Km 6,5 Yogyakarta 55188  
Telepon (0274) 384107  
www.isi.ac.id

Form IV : Kesiediaan dosen pembimbing

SURAT PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa saya bersedia/tidak bersedia \*) membimbing tugas akhir penelitian/penciptaan \*) atas :


Nama : ~~Agas~~ Endaka Wangu Putri Dewanti  
No. Mahasiswa : 1010479032  
Judul : Grafis sebagai unsur pelengkap Daya Tarik dalam program instruksional "Happy Cooking"

Diajukan : Periode semester 9 tahun akademik 2014/2015

Tidak bersedia karena

Demikian surat pernyataan ini saya buat, dan akan dilaksanakan penuh tanggung jawab.

Yogyakarta, 13 Oktober 2014  
Pembimbing I/II\*)

  
Agus Arca Dhipriyana, M.Sn  
NIP: 19820821 201021 1 003

\*) coret yang tidak perlu



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN  
INSTITUT SENI INDONESIA YOGYAKARTA  
FAKULTAS SENI MEDIA REKAM

JURUSAN TELEVISI

Jl. Parangtritis Km 6,5 Yogyakarta 55188  
Telepon (0274) 384107  
www.isi.ac.id

Form V : Kartu Konsultasi

Nama Mahasiswa : Endaka Wahyu Putri Dewanti  
No. Mahasiswa : 1010479032  
Judul Tugas Akhir : Penyutradaraan Program Instruksional "Happy Cooking" dengan grafis sebagai unsur pelengkap daya tarik.

No.	Tanggal	Bab/Materi	Saran/Perbaikan	Paraf
	16 Jan	BAB 1	revisi judul	du
		BAB 1-2	format	du
		BAB 1-2	Tinjauan Karya	du
4 Mei		BAB 2-3	analisis objek	du
5 Mei		BAB 3	landasan teori	du
7 Mei		BAB 3-4	konsep grafis	du
10 Mei		BAB 4	Konsep & Desain prog.	du
13 Mei		Tjin produksi		du
30 Mei		Priveu Karya	revisi kontenc.	du
4 Juni		BAB 5 A		du
12 Juni		Priveu Karya	revisi cutting.	du
18 Juni 2015		BAB 5		du
21 Juni 2015		BAB 5 + Karya		du
22 Juni 2015		Priveu Karya		du
23 Juni 2015		Priveu + BAB 5		du

Catatan : \*) coret yang tidak perlu  
Konsultasi dilakukan minimal 13 kali

Mengetahui  
Pembimbing I/II\*)

NIP : Greg Arya Dhipayana, M.Sn





KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN  
INSTITUT SENI INDONESIA YOGYAKARTA  
FAKULTAS SENI MEDIA REKAM  
JURUSAN TELEVISI  
Jl. Parangtritis Km 6,5 Yogyakarta 55188  
Telepon (0274) 384107  
www.isi.ac.id

Form V : Kartu Konsultasi

Nama Mahasiswa : Endang Wahyu Putri Dewanti  
No. Mahasiswa : 1010479032  
Judul Tugas Akhir : Penyusunan Program Instruksional ~~dengan~~ dengan <sup>desain</sup> grafis sebagai unsur pelengkap daya tarik

No.	Tanggal	Bab/Materi	Saran/Perbaikan	Paraf
1	16 Jan 2015	Proposal	revisi proposal	AP
2		Bab 1	revisi bab 1	AP
3		Bab 1-2	revisi latar blkg, 1 & 2	AP
4		Bab 1-2	revisi format, kutipan	AP
5		BAB 1, 2, 3	Tambah Teori	AP
6	4 Mei	Bab 3, 4	konsep estetik.	AP
7	8 Mei	Bab 4	konsep karya	AP
8	11 Mei	Bab 4	narasi	AP
9	12 Mei	BAB 4 + Jadwal		AP
10	30 Mei	Preview karya		AP
11	10 Juni	BAB 5 + karya	Melengkapi Bab 5	AP
12	14 Juni	Bab 5	Melengkapi floor plan.	AP
13	18 Juni	Preview karya		AP
14	20 Juni	Preview karya	Perbaiki Konten.	AP
15	23 Juni	Bab 5	Tambah gambar	AP

Catatan : \*) coret yang tidak perlu  
Konsultasi dilakukan minimal 13 kali

Mengetahui  
Pembimbing I/II\*)

Drs. Kris Eko Supriyono. M. Hum  
NIP: 19630513 1987031 001



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN  
INSTITUT SENI INDONESIA YOGYAKARTA  
FAKULTAS SENI MEDIA REKAM  
JURUSAN TELEVISI  
Jl. Parangtritis Km 6,5 Yogyakarta 55188  
Telepon (0274) 384107  
www.isi.ac.id

Form VII : Keterangan mengikuti Ujian Tugas Akhir (Penelitian/Perancangan\*)

Kepada : Ketua Jurusan Televisi  
Fakultas Seni Media Rekam  
Institut Seni Indonesia Yogyakarta


Diberitahukan dengan hormat, bahwa mahasiswa tersebut dibawah ini :

Nama Mahasiswa : Endang Wahyu Putri D  
No. Mahasiswa : 1010479032  
Judul Penelitian/ : Penyertradaran prog-Instruksiond "Happy Cooking"  
Perancangan karya : dengan grafis sebagai unsur pelengkap  
daya tarik.


telah menyelesaikan (Skripsi/Karya Seni)\* serta telah melengkapi persyaratan yang dibebankan kepadanya sehingga siap untuk mengikuti Ujian Tugas Akhir pada: Bulan Juli  
Semester (Gasal/Genap)\* Tahun Akademik 2014 / 2015, sehubungan dengan hal tersebut kami mohonkan diijinkan untuk mengikuti ujian tugas akhir.

Yogyakarta, 24 Juni 2015

Pembimbing II

  
Greg Arya Whipayana, M.Sn  
NIP: 196208212010121003

Pembimbing I

  
Dri. Arit Eko Suprihono, M. hum  
NIP: 196305131987031001

\*) coret yang tidak perlu

Lampiran 2

**CALL SHEET**  
**"Happy Cooking"**

LINE PRODUCER : Helena Diatrinari  
 DIRECTOR : Endaka Wahyu P. Dewanti  
 DOP : Titus Obing S.

DATE : 14 Mei 2015  
 CREW CALL : 04.30 WIB  
 CAM ROLL : 07.00 WIB  
 EST. WRAP : 18.00 WIB  
 LOCATION : D'Cangkringan Villa and Spa

05.30-07.00 set properti, wardrobe, makeup  
**"Happy Cooking"**

Time	Segmen	talent	Video	durasi	kamera	Timecode	Note
07.00-09.00	1		Landscape pemandangan sekitar	5"	flexible	00.00.35	
		host	Opening host (perkenalan diri, pengenalan acara, tema program)	2'	Cam 1, cam 3	00.02.35	
			Video Tiping (CU semua bahan alternatif beras /10" , LS suasana pasar /40" , gembili dan labu 10')	1'	mixer	00.03.35	
		Host	Memperkenalkan profil tamu (grafis)	20"	Cam 1, cam 2, cam 3	00.03.55	
		Tamu	Perkenalan	15"	Cam 1, cam 2	00.04.10	
		Host	Perkenalan bahan	20"	Cam 1, cam 2, cam 3, cam 4	00.04.30	
		Tamu	menjelaskan akan masak apa, kenapa labu kuning, biasa untuk apa? (tanya jawab)	1'	Cam 1, cam 2, cam 3, cam 4	00.05.30	
		tamu					
		host		30"	Cam 4	00.06.05	
		tamu		5"			

Break set 15 menit							
09.15-11.15	2	host	Labu dan kacang merah di kukus	10"	Comic strip kacang dan labu Cam 4	00.06.30	
			Menumbuk labu	15"	Cam 4	00.06.45	
			Memotong sosis	20"	Comic strip wortel dan sosis Cam 4	00.07.05	
		Tamu	Mengambil foto masakan, mencicipi	15"	Cam 1, cam 2, cam 4	00.07.20	
		Host	Menumis bawang, memotong bawang	25"	Cam 1, cam 3, cam 4	00.07.45	
		Host	Tamu membantu memasukan bahan yang akan di tumis	1'	All camera	00.08.45	
		tamu					
		Host	Tunggu mendidih, memasukan telur kocok	1'	All cam	00.09.45	
		Tamu	Menaburi irisan daun bawang dan mengambil foto	30"	All cam	00.10.15	
		Host	Menunjukkan pada pemirsa	15"	Cam 1	00.10.30	
Break set 15 menit							
11.30-12.30		Host dan tamu	Opening yang akan dimasak	30"	Cam 1, cam 3, cam 4	00.11.10	
		Host dan tamu	Menunjukkan bahan yang akan dimasak (fotoin bahan)	30"	Track kamera	00.11.40	
		Host	Menceritakan kandungan gembili	20"	Cam 1, cam 3, cam 4	00.12.00	
		tamu					
		Host	Merebus gembili	20"	Cam 4	00.12.20	
		Host	Potong wortel dan daging	20"	Comic strip	00.12.40	

					wortel dan daging Cam 4		
		Host dan tamu	Menumis daging dan bawang yang sudah dipotong	20"	Comic strip memotong bawang dan daging Cam1, cam 4	00.13.00	
<b>Break ishoma 30 menit</b>							
13.00-14.00		tamu	Menuang susu dan memasukan tumisan kedalamnya	35"	All cam	00.13.35	
		host					
		Host dan tamu	Memotong dadu gembili kukus  Host menceritakan kandungan dari bahan-bahan yg digunakan dalam schotel (selain gembili)	30"	All cam	00.14.05	
		Host dan tamu	Menunjukkan bahan yg akan dimasukan ke dalam susu ke kamera	30"	Track camera (bahan-bahan)	00.14.35	
		Tamu	Mengaduk bahan	20"	Cam 1, cam 2, cam4	00.14.55	
		Host	Memasukan adonan ke dalam jar	25"	Cam 1, cam 4	00.15.20	
		Host dan tamu	Menunggu adonan setengah matang host menjelaskan tentang sejarah gembili	30"	All cam	00.15.50	
<b>Break set 15 menit</b>							
14.15-16.15	4	Host	Menginformasikan schotel sudah setengah matang	25"	All camera	00.16.30	

			kemudian schotel dikeluarkan dan ditaburi parutan keju.				
		Tamu	Ingin tahu wujud dari setengah matang kemudian di foto	20"	Cam 1, cam 2, cam 4	00.16.50	
		Host	Schotel dimasukan kembali, kemudian host berbincang dengan tamu tentang gambaran rasa dari gembili.	1'15"	All camera	00.19.05	
		Host	Schotel telah matang dan dikeluarkan dari open lalu host melakukan plating	20"	Cam 1, cam 3, cam 4	00.19.25	
		Tamu	Mengambil foto dan memberi kesan kagum	15"	Cam 2, cam 4	00.19.40	
		Host	Menunjukkan pada penonton	20"	All camera	00.20.00	
		Tamu dan host	Mencicipi masakan yang telah dimasak dan memberi review masakan.	30"	All camera	00.20.30	

**16.15- 16.45 break snack and drink**

**16.45-18.00 packing**



## Lampiran 3

*Treatmen Happy Cooking***Episode 1**

<i>Segmen</i>	<i>Talent</i>	<i>Video</i>	<i>Audio</i>	<i>Durasi</i>	<i>Kamera</i>	<i>Keterangan</i>	<i>Timecode</i>
1		<i>Bumper in</i>	mixer	30"	mixer	Grafis bumper in	00.00.30
		<i>Landscape</i> pemandangan sekitar		5"		<i>Lower third</i> lokasi	00.00.35
	<i>host</i>	Opening <i>host</i> (perkenalan diri, pengenalan acara, tema program)	<i>Host</i> "Selamat pagi pemirsa, berjumpa bersama saya <i>Chef</i> .... dalam program acara baru yang nantinya akan menemani weekend kita di pagi hari yaitu "Happy Cooking". Pemirsa, "Happy Cooking" akan memberikan informasi baru, inovasi menu-menu makanan untuk santap pagi kita, dengan menggunakan bahan alternatif pengganti nasi sebagai makanan pokok sehari. Pastinya	2'	Cam 1, cam 3	<i>Lower third</i> nama <i>host</i> End shot bumper in (transisi)	00.02.35

			<p>bermanfaat untuk menambah pengetahuan kita ya dalam menyajikan menu sarapan. Indonesia dulu memang swasembada beras, karna rakyat nya mengkosumsi beragam bahan makanan sebagai makanan pokok. Seperti di papua mereka makan sagu dan di gunung kidul dulu mereka mengkonsumsi umbi2an karna tanahnya tdk berpotensi ditanam padi. Tapi sejak jaman orede baru orang2 mulai mengkonsumsi nasi sebagai makanan pokok karna para petani di suport bibit beras oleh pemerintah sehingga semua orang terbiasa makan nasi sebagai makanan pokok.//</p>				
--	--	--	--	--	--	--	--

			<p>Padahal kandungan gizi pada bahan makanan alternatif ini tidak kalah dengan nasi. Bahan2 ini cukup memenuhi kriteria dalam hal gizi bahkan lebih baik. Kandungan gula pada umbi2 an tidak tinggi seperti nasi sehingga cocok untuk diet dan tidak membuat perut buncit.</p> <p>Nah, sebelum kita mulai untuk memasak menu pagi ini, kita lihat dulu VT yang berikut ini</p>				
		<p>Video Tiping (CU semua bahan alternatif beras /10” , LS suasana pasar /40” , gembili dan labu 10’)</p>	<p>mixer</p>	<p>1’</p>	<p>mixer</p>	<p>CU bahan makanan alternatif Comic strip beberapa umbi2an <i>Lower third</i> nama lokasi</p>	<p>00.03.35</p>

						End shot bumper out (transisi)	
	<i>Host</i>	Memperkenalkan profil tamu (grafis)	Pemirsa, nanti setiap episodnya saya ga sendiri nih// Saya akan ditemani tamu yang tentunya punya cerita mengenai pengalaman mereka tentang instagram//Kali ini saya akan ditemani oleh seorang yang hobby banget dengan Instagram nih, ini dia masih mahasiswa, masih muda, cewek lagi, kira-kira siapa ya yg dateng hari ini.. haloo..	20"	Cam 1, cam 2, cam 3	Grafis instagram tamu, muncul love bnyak/s croll TL foto stop mation. Tamu ketutup scroll instagram	00.03.55
	Tamu	Perkenalan	Hai hai, selamat pagi senang sekali bisa hadir disini pagi-pagi ya	15"	Cam 1, cam 2	<i>Lower third</i> nama tamu	00.04.10
	<i>Host</i>	Perkenalan bahan	Hallo apa kabar Anissa//sebelumnya mau kasih tau dulu nih menu pertama kita kali ini/	20"	Cam 1, cam 2, cam 3, cam 4		00.04.30

			menggunakan bahan utama Labu / ini juga bahan alternatif yg lumayan mudah ditemui di pasar// bisa beli dalam bentuk utuh atau beli yang udh potongan				
	Tamu	menjelaskan akan masak apa, kenapa labu kuning, biasa untuk apa? (tanya jawab)	Oh, iya saya tau nih.. sering liat biasanya dibikin es//kenapa nih <i>Chef</i> memilih labu untuk menjadi salah satu bahan utama pengganti nasi” Tamu “wah saya gak sabar buat memasak menunya <i>Chef</i> , nanti saya bantu apa nih <i>Chef</i> ?//	1’	Cam 1, cam 2, cam 3, cam 4	<i>Lower third</i> nama <i>Host</i> <i>Lower third</i> nama Tamu	00.05.30
			Karna labu memiliki kandungan serat yang tinggi, bagus untuk melancarkan pencernaan// <i>betakaroten</i> pda labu dapat melindungi tubuh dari kanker dan mencegah penyakit jantung//menga				

			ndung sumber <i>karotenoid</i> yang dapat mencegah penyakit katarak/				
	tamu		Wah lumayan ya manfaatnya apalagi cewek2 yg pengen diet tuh.. bisa bantu apa nih aku?				
	host		<i>Host</i> km bisa perhatiin dulu nih, nanti km bisa terapin dirumah //Nanti kita akan menggunakan beberapa bahan lain seperti kacang merah, bawang putih, daun bawang, susu kedelai dan , sosis// cara bikinnya juga gampang kok	30"	Cam 4	Bird eye, LS bahan bahan makanan track out Grafis takaran setiap bahan	00.06.05
	tamu		Kalo gitu boleh aku ambil gambarnya ya, biar gampang di inget// hehey(Tamu memotret bahan-bahan) boleh ya ini aku foto (lalu mereka ngobrol dan menyiapkan panci untu merebus	5"			
		Next on	Mixer	5"	Mixer	CU	00.06.



						masakan jadi Grafis next on	10
		Bumper out	Mixer	5"	Mixer	Grafis bumper out	00.06.15
		COMERCIAL BREAK					
2		Bumper in	Mixer	5"	Mixer	Grafis bumper in	00.06.20
	<i>host</i>	Labu dan kacang merah di kukus	nah pertama kita tadi udah mengukus labu dan kacang merah// kalo sudah matang kita angkat dulu biar dingin/	10"	Comic strip kacang dan labu Cam 4	Grafis comic strip	00.06.30
		Menumbuk labu	lalu kita haluskan labunya sampe halus, kacang nya juga.. kalo udaah kita sisihin dulu	15"	Cam 4	Grafis takaran bahan	00.06.45
			Jadi lembut banget ya, bisa ga untuk orang sakit?				
		Memotong sosis	Bisa banget dong// karna teksturnya dia halus banget nih dan ada kacang merahnya sebagai sumber protein//kemudian kita potong sosisnya.	20"	Comic strip wortel dan sosis Cam 4	Grafis takaran bahan	00.07.05
	Tamu	Mengambil foto masakan,	Aku foto ya biar bisa dipamerin nih	15"	Cam 1, cam 2, cam 4	<i>Lower third</i> nama	00.07.20

		mencicipi	salah satu menu diet (kemudian memotret dengan HP”			Tamu	
	<i>Hos t</i>	Menu mis bawang, memotong bawang	Silahkan// nah selanjutnya kita tumis potongan bawang putihnya dan bawangnya// bawang putih rasanya lebih kuat tp kita perlu juga nih bawang bombai sebagai pelengkap rasanya teksturnya jadi kenyal nanti	25”	Cam 1, cam 3, cam 4	<i>Lower third</i> takaran bahan	00.07.45
	<i>Hos t</i>	Tamu membantu memasukan bahan yang akan di tumis	Nah abis itu kita tumis deh bawang nya.. nanti kalo udah harum baru masukin susu, aduk lalu labu yang udah dihalusin tadi. Susunya kita juga pake susu kedelai jadi dia manis dan gurih	1’	All camera	<i>lower third</i> masukk an bahan satu per satu dalam mangkuk susu	00.08.45
	tamu		Ow begitu, Oke siap.. (sambil menunjukan ke kamera bahannya satu persatu, susu, labu, kacang)				
	<i>Hos t</i>	Tunggu mendidih,	Masukin bumbunya,	1’	All cam		00.09.45

		memasukan telur kocok	garam dan lada buat bumbunya//nah kita tunggu mendidih dulu ya sambil di aduk sampai mendidih// Nah kalo udah matang kita matiin// kita pidah ke mangkuk (sambil menuang masakan), km bisa taburin irisan daun bawang di atasnya.				
	Tamu	Menaburi irisan daun bawang dan mengambil foto	wah sup kental udh kecium nih bau labunya juga ya” (sambil menaburi daun bawang, kemudian memotret dengan HP)	30”	All cam		00.10.15
	Host	Menunjukkan pada pemirsa	nah ini pemirsa menu pertama kita sudah siap disajikan sub Labu kuning kacang parang (lalu ngobrol sambil mencicipi)	15”	Cam 1	Lower third nama menu makanan	00.10.30
		Bumper out		5”		Grafis bumper out	00.10.35
		COMMERCIAL BREAK					
3		Bumper in		5”		Grafis	00.10.

						bumper in	40
	<i>Host</i> dan tam u	Opening yang akan dimasak	Pemirsa, menu kedua kita adalah schotel Gembili//gemb ili ini sejenis umbi- umbian//biasa kita pake pasta sekarang kita ganti ini// Nah ini bahan bahan yang akan kita gunakan.	30”	Cam 1, cam 3, cam 4	<i>Lower third</i> nama <i>Host</i>	00.11. 10
	<i>Host</i> dan tam u	Menunjukan bahan yang akan dimasak (foto in bahan)	ini dia bahan- bahannya (gembili,kornet ,daging ayam,kacang polong, wortel, bawang bombay,mente ga, susu cair, origano,keju,tel urm garam, pala, dan merica)”  Tam u memotret satu per satu bahan sambil mendengarkan <i>chef</i>	30”	Track kamer a	<i>Lower third</i> takaran bahan makana n	00.11. 40
	<i>Host</i> t	Menceritaka n kandungan gembili	<i>Host</i> “pemirsa gembili ini mengandung serat yang tinggi dan rendah bgt lemak, sehingga sangat cocok untuk dijadikan	20”	Cam 1, cam 3, cam 4	<i>Lower third</i> nama <i>Host</i>	00.12. 00

			salah satu bahan alternatif pengganti nasi// jadi kita dapat lemak dan protein nya dari keju dan susu				
	tamu		Biar seimbang gitu ya maksudnya				
	<i>Host</i>	Merebus gembili	Bener banget// selain itu bentuknya akan lebih menarik kan//nah, kak tamu kita bisa mulai merebus gembilinya.”	20”	Cam 4		00.12.20
	<i>Host</i>	Potong wortel dan daging	Sambil nunggu mateng, lalu potong wortel dan daging nya dulu	20”	Comic strip wortel dan daging Cam 4		00.12.40
	<i>Host dan tamu</i>	Menumis daging dan bawang yang sudah dipotong	<i>Host</i> “kemudian kita tumis daging dan bawang yang sudah dipotong-potong”	20”	Comic strip memotong bawang dan daging Cam1, cam 4		00.13.00
	tamu	Menuang susu dan memasukan tumisan kedalamnya	aku bantuin apa nih? Biar berguna	35”	All cam	<i>Lower third</i> Tuang bahan dalam mangkuk berisi susu	00.13.35
	<i>host</i>		Boleh, saya tuang susu ke dalam				

			mangkuk, lalu km tuangin tumisan bumbu dan dagingnya pelan-pelan ya (Tamu menuang tumisan)				
	<i>Host</i> dan tamu	Memotong dadu gembili kukus  <i>Host</i> menceritaka n kandungan dari bahan- bahan yg digunakan dalam schotel (selain gembili)	sekarang saya akan memotong dadu gembili yang udah dikukus tadi, teksturnya emang gampang ancur nih, Schotel yg akan kita buat ini banyak banget kandungan gizinya dari masing-masing bahan pendukungnya/ seperti susu itu tinggi kalsium dan fosfor demikin ada kacang polong dan wortel, dan daging ayam sebagai sumber vitamin dan protein yg rendah lemak pula” Tamu memperhatikan <i>chef</i>	30”	All cam	<i>Lower third</i> takaran bahan	00.14. 05
	<i>Host</i> dan tamu	Menunjukkan bahan yg akan dimasukan ke dalam	<i>Host</i> nah ini bahan bahan yang akan kita masukkan dalam susu .....	30”	Track camera (bahan - bahan)	Grafis takaran bahan	00.14. 35



		susu ke kamera	kak Tamu boleh bantu diaduk "bahan-bahannya"				
	Tamu	Mengaduk bahan	Tamu mengaduk bahan	20"	Cam 1, cam 2, cam4	<i>Lower third</i> nama Tamu	00.14.55
	<i>Host</i>	Memasukan adonan ke dalam jar	<i>Host</i> "kita masukkan adonan dalam Jar" ( <i>Host</i> menuangkan adonan dalam Jar)	25"	Cam 1, cam 4	<i>Lower third</i> nama <i>Host</i>	00.15.20
	<i>Host</i> dan tamu	Menunggu adonan setengah matang <i>host</i> menjelaskan tentang sejarah gembili	<i>Host</i> "kak Tamu kita tinggal tunggu scotelnya matang kita masukin nih dengan suhu kira-kira 170 C/ nah pemirsa saya mau cerita sedikit tentang gembili nih// tanaman ini tuh masa tanamnya cukup lama yaitu sekitar 7-9 bulan/ dan baru bisa dipanen ketika musim kemarau// Bisa dibilang ini tanaman musiman yang ada di dalam tanah// Sekarang sudah jarang kita temui karena	30"	All cam		00.15.50

			pohonnya yang berduri orang-orang cenderung enggan memelihara// jadi sudah saatnya kita menjaga gembili sebagai warisan budaya agar anak cucu kita besok masih kenal dengan umbi-umbian ini//				
	Next on		Mixer	5"	Mixer	CU menu Schotel Gembili Grafis next on	00.15.55
		Bumper out	Mixer	5"	mixer	Grafis bumper out	00.16.00
		COMMERCIAL BREAK					
4		Bumper in	Mixer	5"	mixer	Grafis bumper in	00.16.05
	Host	Menginformasikan schotel sudah setengah matang kemudian schotel dikeluarkan dan ditaburi parutan keju.	Setelah 20 menit kita keluarin nih// kita taburi keju, trus kita masukin lagi tunggu 20 menit lagi baru deh siap di hidangkan.	25"	All camera	Lower third nama Host  Lower third Angkat setengah matang, taburi keju parut	00.16.30

	Tamu	Ingin tahu wujud dari setengah matang kemudian di foto	Tamu “ <i>chef</i> aku mau liat dong scotelnya (sambil memotret)”	20”	Cam 1, cam 2, cam 4	<i>Lower third</i> nama Tamu	00.16.50
	<i>Host</i>	Schotel dimasukan kembali, kemudian <i>host</i> berbincang dengan tamu tentang gambaran rasa dari gembili.	<i>Host</i> “nah, scotel nya kita masukkan ke oven lagi sampe matang berwarna agak kecoklatan, sebagai gambaran nih kak Tamu gembili itu mempunyai tektur seperti kentang, tp rasanya sedikit manis.” Tamu “ <i>chef</i> , kira-kira perpaduan rasanya dari bahan-bahan tadi akan seperti apa ya, penasaram banget.” <i>Host</i> “sabar dulu, kita tunggu sebentar lagi matang nih (sambil menengok ke arah oven).”	1’15”	All camera	<i>Lower third</i> nama <i>Host</i> dan tamu	00.19.05
	<i>Host</i>	Schotel telah matang dan dikeluarkan dari open lalu <i>host</i> melakukan plating	<i>Host</i> “nah sudah matang schotelnya (sambil mengeluarkan dari oven dan melakukan	20”	Cam 1, cam 3, cam 4		00.19.25

			plating).”				
	Tamu	Mengambil foto dan memberi kesan kagum	Tamu mencium bau schotel dan mengambil gambar dengan kamera HP (ekspresi kagum)	15”	Cam 2, cam 4		00.19.40
	Host	Menunjukkan pada penonton	Host “ini dia schotel Gembili ala Chef ..... dan kak Tamu.” (sambil menunjukkan hasil masakan ke kamera)	20”	All camera	Lower third nama menu makanan	00.20.00
	Tamu dan host	Mencicipi masakan yang telah dimasak dan memberi review masakan.	Host “nah sekarang kita cicipin hasil masakan kita pagi ini Cream soup labu dan schotel gembili kak Tamu. Pemirsa, kami akan tayangkan review menu kita pagi ini, ini dia ”	30”	All camera	Lower third lokasi	00.20.30
	Grafis	Resep cream sub labu parang kacang merah dengan still photo dan teks yang berganti-ganti.	Mixer	1’	mixer	Grafis menu makanan dengan slide foto dengan keterangan takaran dan step memasak	00.21.30
	Graf	Resep	Mixer	1’	mixer	Grafis	00.22.

	is	schotel gembili dengan still photo dan teks yang berganti- ganti.				menu makana n dengan slide foto dengan keterangan an takaran dan step memasa k	30
	Cre dit tittle		Mixer	2'	mixer	Grafis credit title Motion grafis	00.24. 30



## Lampiran 4

### Resep dan cara memasak

#### *Schotel gembili*

##### BahanUtama :

- 750 g gembili yang sudah dkukus dan dipotong dadu
- ½ kaleng kornet
- ¼ kg daging ayam potong dadu
- 4 sendok makan kacang polong rebus
- 1 buah wortel potong dadu kecil
- 1 buah bawang Bombay cincang
- ½ bungkus mentega sachet
- 3 sdt garam
- ½ sdt Pala bubuk
- 1 sdt Merica
- 2 sdm Oregano bubuk
- 500 ml susu cair putih (plain)
- 180 gram keju parut kasar (dibagi 2)
- 3 butir telur

##### Cara Memasak:

- Tumis bawang Bombay hingga harum dengan mentega, kemudian masukan potongan ayam, aduk hingga berubah warna. Masukan wortel dan kacang polong, aduk rata, sisihkan.
- Campurkan tumisan kedalam susu cair, bubuhi bumbu (garam, pala,merica, oregano) masukan telur, kornet, dan keju, aduk rata.
- Masukan gembili rebus yang sudah dipotong dadu, aduk kembali. Tuangkan kedalam *pyrex* atau wadah tahan panas, taburi keju.
- Panggang di dalam oven dengan suhu (170 C) selama 20mnt hingga padat, kemudian keluarkan dan taburi keju kemudian masukan kembali hingga matang dan kecoklatan bagian atasnya.
- Sajikan dengan saus sambal.

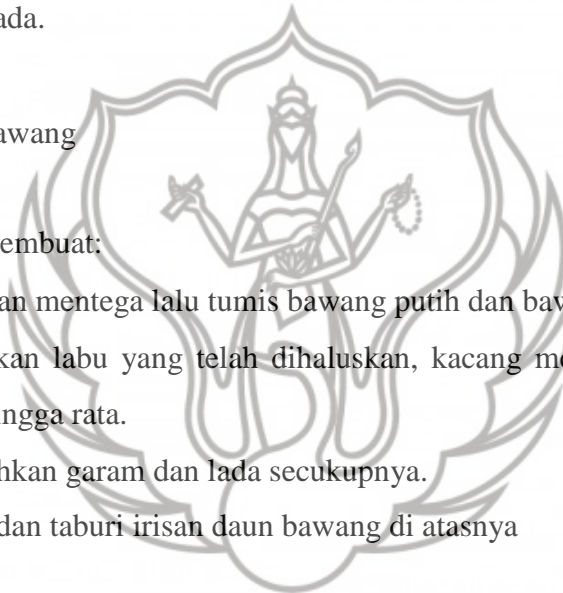
### Sub Labu Kacang Parang

- 500 gr Labu (kukus dan haluskan dengan di blender),
- Kacang merah (rebus dan haluskan),
- 450 ml Susu kedelai,
- 100 ml air
- 2 siung Bawang putih (haluskan)
- ¼ bawang Bombay cincang halus
- 1 sdt garam
- 1 sdt lada.
- 2 sosis
- daun bawang

Cara membuat:

- Panaskan mentega lalu tumis bawang putih dan bawang bombay.
- Masukkan labu yang telah dihaluskan, kacang merah dan susu kedelai, aduk hingga rata.
- Tambahkan garam dan lada secukupnya.

Sajikan hangat dan taburi irisan daun bawang di atasnya





Lampiran 5

Foto dokumentasi produksi program Instruksional “Happy Cooking”



Foto persiapan tim artistik sebelum shooting program “Happy Cooking”



Foto persiapan tim kamera sebelum *shooting* program “Happy Cooking”





Foto *breafing* sebelum memulai *shooting*



Foto *breafing talent* sebelum memulai *take*





Foto *breafing* host sebelum memulai *take*



Foto suasana produksi





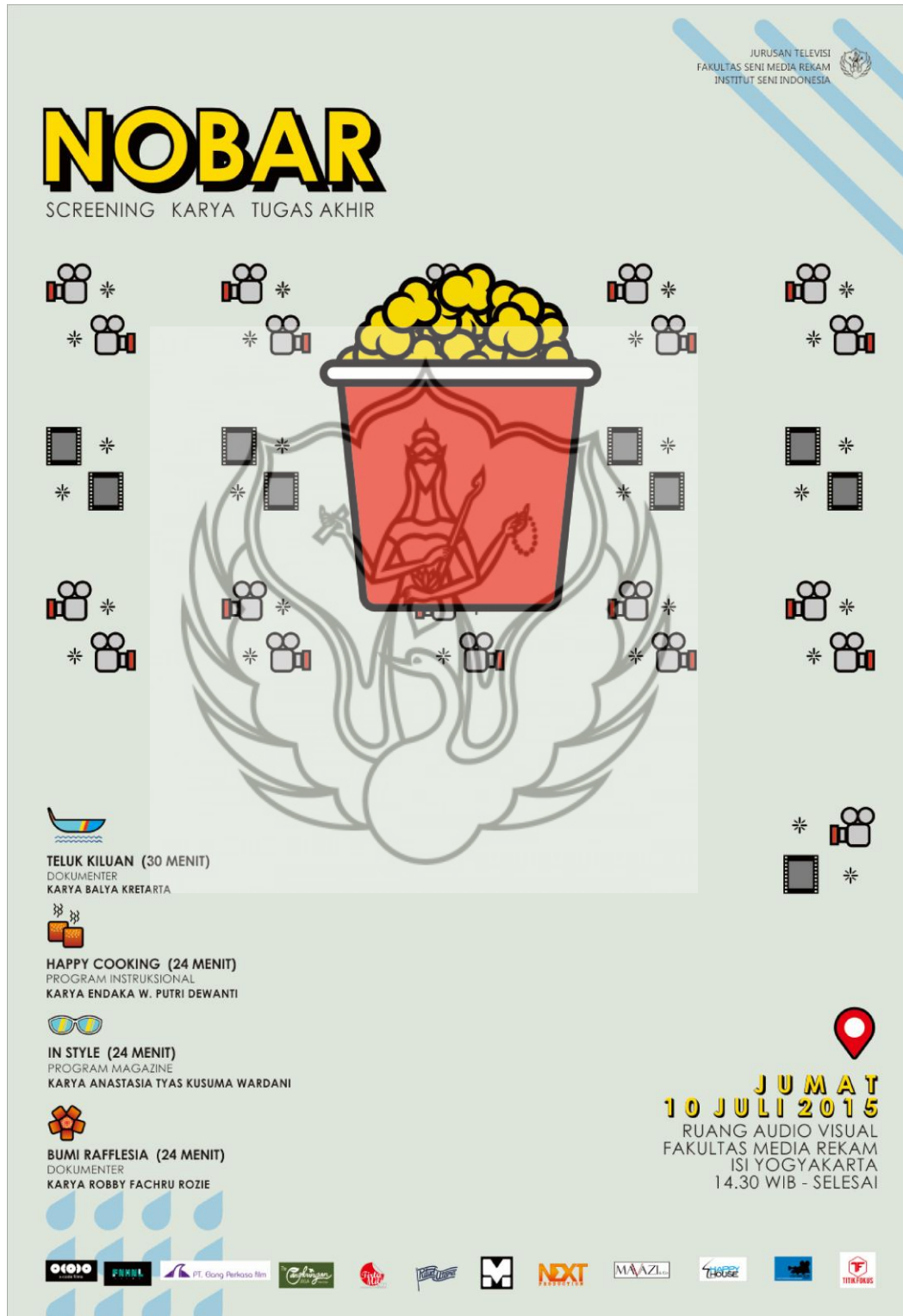
Foto pengambilan *still photo*



Foto seluruh kru "*Happy Cooking*"

Lampiran 8

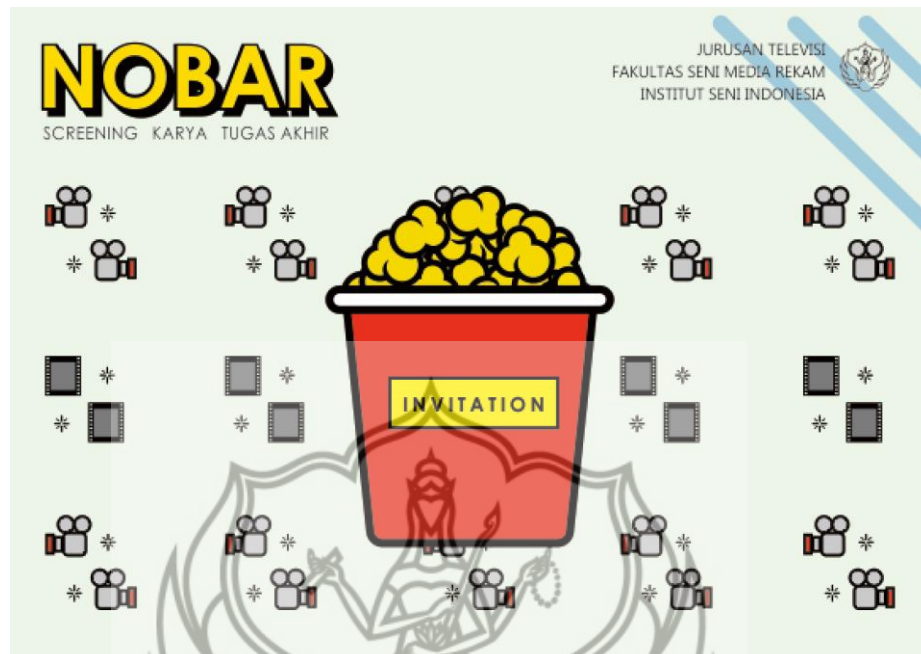
Poster screening program Instruksional "Happy Cooking"



Poster Screening

Lampiran 9

Desain undangan screening program Instruksional “Happy Cooking”



Undangan screening muka 1

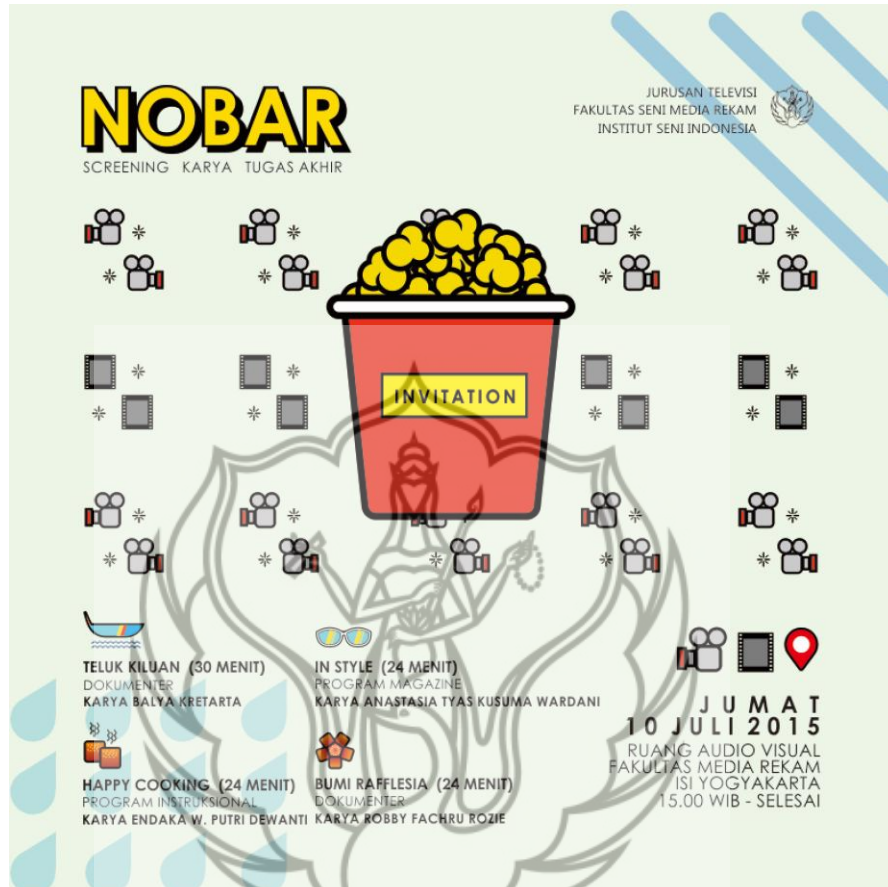


Undangan Screening (muka 2)



Lampiran 10

Desain publikasi *social media*



Publikasi Social Media




Lampiran 11

Desain katalog screening program instruksional “Happy Cooking”



Katalog Screening (muka 1)

 <p><b>Balya Kretarta</b>            Alamat: Ngadinegaran MJ III            No. 164 RT.03 RW.01,            Yogyakarta            Email:  <b>balyakretarta@yahoo.com</b>            No telp: 085743384792            Twitter: @balyaa            Instagram: balyaa</p>	 <p><b>Endaka Wahyu Putri Dewanti</b>            Ttl : Yogyakarta, 7 April 1992            Alamat : bausaran DN 3/679            yogyakarta            Email :  <b>endakawahyu@gmail.com</b>            Tlp : 08995164509            Twitter : @endakaa            Instagram : @endakadewanti</p>	 <p><b>Anastasia Tyas Kusuma Wardani</b>            Alamat: Jogonandan lor RT.04,            Tirtonirmolo, Kasihan,Bantul,            Yogyakarta            Email: <b>tyaz16@yahoo.com</b>            No telp: 085640415633            Twitter: @tyasanastacia            Instagram: Tyasanastasia16</p>	 <p><b>Robby Fachru Rozie</b>            Alamat: Kos kosan Sumarjo,            Panggungharjo, Sewon,Bantul            Email:  <b>robbyfachrurozie@yahoo.com</b>            No telp: 085640415633            Twitter: @robbyfachrurozie            Instagram: robbyfachrurozie</p>
<p>Synopsis:            Film dokumenter ini bercerita tentang kehidupan masyarakat Teluk Kiluan yang menjadikan lomba-lomba sebagai daya tarik wisata.</p>	<p>Synopsis            Program instruksional Happy Cooking adalah program instruksional memasak dengan gratis sebagai unsur pelengkap daya tarik yang mengangkat objek makanan alternatif pengganti beras yang akan di olah menjadi makanan yang lebih variatif. Pada program acara ini akan di pandu oleh seorang chef dan tamu yang menemani memasak. Pada episode kali ini chef akan memasak sup labu kacang parang dan scholel gambili yang kaya akan serat.</p>	<p>Synopsis:            InStyle merupakan suatu program magazine yang mengangkat seputaran dunia fashion dan make up yang banyak diminati di setiap kalangan, menampilkan beberapa rubrik yang membahas tentang dunia fashion yaitu meliputi trend fashion 2015 yang berkaitan dengan fashion dari ujung rambut sampai ujung kaki. Iputan komunitas face painting dan komunitas cosplay, serta tips and tutorial oleh pakar stylist.</p>	<p>Synopsis:            Bengkulu merupakan provinsi yang ada di Indonesia dengan memiliki nama lain atau ikon Bumi Rafflesia, nama rafflesia selalu ditekankan di setiap acara lokal dan nasional, akan tetapi habitat dan populasi Rafflesia Bengkulu terancam kepunahannya</p>

Katalog Screening (muka

Lampiran 11

Foto dokumentasi kegiatan Screening



Daftar hadir tamu



Suasana screening Tugas Akhir





Presentasi karya



Suasana setelah Screening



Foto bersama

