

**PERANCANGAN *VIDEO* DOKUMENTER KULINER IKAN PATIN ASAM PEDAS
KHAS KOTA PEKANBARU
*DESIGN VIDEO DOCUMENTARY CULINARY FISH PATIN SPICY ACID TYPICAL
OF PEKANBARU CITY***

Haris Sandi Matondang, Andreas Rio Adriyanto, S.E., M.Eng.

Program Studi S1 Desain Komunikasi *Visual*, Fakultas Industri Kreatif, Universitas Telkom

Jl. Telekomunikasi no. 01, Terusan Buah Batu, Bandung 40257

harisandidkv11@gmail.com, rioadriyanto@gmail.com

Abstrak

Kuliner dapat meningkatkan branding baik di tingkat Lokal, Nasional, maupun Global khususnya pada kuliner kota Pekanbaru. Kota Pekanbaru memiliki cukup banyak kuliner dengan masakan khas melayu, contoh ikan patin asam pedas, sambal salai, ikan salai patin, sambal terung asam, gulai salai selais, dan lain-lain. Dengan penggunaan rempah-rempah yang cukup banyak seperti, cabai merah, asam kandis, lengkuas, jahe, serai, daun salam, dan daun jeruk. Salah satu kuliner yang paling populer bagi masyarakat kota Pekanbaru adalah ikan patin asam pedas. Untuk mendorong promosi yang lebih masif mengenai sejarah dan olahan ikan patin asam pedas, agar *audience* yang berkunjung ke kota Pekanbaru yang menikmati kuliner ikan patin asam pedas juga dapat mengetahui sejarah dari ikan patin dan juga pengolahan tersebut. Untuk mendukung penelitian ini akan dilakukan sebuah wawancara, pembuatan kuesioner dan analisis matriks, maka dibuat sebuah *video* kuliner yang akan mendorong mengenai informasi objek kuliner tersebut. Media berupa *video* ini juga sudah mendapatkan perhatian dari Dinas Kebudayaan dan Pariwisata kota Pekanbaru untuk dapat di tampilkan di media sosial milik Dinas Kebudayaan dan Pariwisata kota Pekanbaru. Dalam proyek ini akan membuat satu tim produksi untuk membuat proyek tersebut, selain itu juga akan membuat beberapa media pendukung seperti baju, katalog, mug, *sticker*. Pemilihan kuliner ikan patin asam pedas ini dilakukan karena memang untuk kualitas informasi masih kurang detail dan masih kurang dipromosikan dengan baik oleh Dinas Kebudayaan dan Pariwisata kota Pekanbaru dalam ranah vidiografi. Diharapkan setelah melakukan penelitian ini dapat tersampaikan kepada *audience* sehingga tujuan tersebut dapat memberikan informasi yang efektif.

Kata Kunci : Kuliner, Ikan Patin, Kota Pekanbaru, Dokumenter, *Video*

Abstract

Culinary can improve branding both at local, national, and Global level, especially in the culinary of Pekanbaru city. Pekanbaru City has a lot of culinary with typical Malay cuisine, examples of spicy sour patin fish, sambal salai, Ikan salai patin, sambal eggplant asam, Gulai Salai Selais, and others. With the use of spices are pretty much like, red chili, kandis acid, galangal, ginger, lemongrass, Salam leaves, and citrus leaves. One of the most popular culinary for the people of Pekanbaru city is the spicy sour patin fish. To encourage more massive promotion of the history and processed spicy tamarind patin, so that the audience who visit the city of Pekanbaru who enjoy the culinary spicy tamarind Patin can also know the history of Patin fish and also the processing. To support this research will be conducted an interview, making questionnaires and matrix analysis, then created a culinary video that will encourage the information of the culinary object. Media in the form of video has also gained attention from the Department of Culture and Tourism of Pekanbaru to be in the social media that belongs to the Department of Culture and Tourism of Pekanbaru. In this project will create a production team to create the project, besides it will also make some supporting media such as clothes, catalogs, mugs, sticker. Culinary selection of this spicy sour patin is done because it is for the quality of information is still less detailed and still less well promoted by the Department of Culture and Tourism Pekanbaru City in the realm of vidiography. It is hoped that after doing this research can be conveyed to the audience so that the goal can provide effective information.

Keywords: Culinary, Fish Patin, Pekanbaru City, Documentary, *Video*

1. Pendahuluan

Kuliner bisa meningkatkan branding baik di tingkat Lokal, Nasional, maupun Global. Indonesia memiliki 5.000 resep dan 17.000 rempah, ditambah lagi tren wisatawan semakin antusias dengan beragam kuliner di Indonesia. Melalui kuliner wisatawan bisa memasuki budaya suatu kota.

Seperti halnya pada daerah Sumatera Barat, rendang masuk dalam makanan terenak pertama versi CNN Travel. Selain daerah Sumatera Barat, di pulau Sumatera masih memiliki makanan khas kota lainnya, khususnya di kota Pekanbaru. Kota Pekanbaru merupakan salah satu kota di Provinsi Riau dengan ibu kotanya adalah Pekanbaru.

Potensi kuliner di kota Pekanbaru terbilang cukup banyak, hal itu diutarakan oleh Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kota Pekanbaru. Kota Pekanbaru memiliki makanan yang mempunyai ciri khas rasa tersendiri, serta budaya melayunya yang masih terjaga membuat kota Pekanbaru bisa menjadi andalan dalam bidang kuliner. Ciri utama dalam masakan melayu adalah penggunaan rempah-rempah yang cukup banyak seperti, cabai merah, asam kandis, lengkuas, jahe, serai, daun salam, dan daun jeruk. Ada sekian

banyak kuliner di kota Pekanbaru berdasarkan data yang diperoleh dari Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kota Pekanbaru, salah satunya pada makanan olahan ikan, yaitu ikan patin asam pedas.

Dinas Kebudayaan dan Pariwisata kota Pekanbaru sudah memiliki media informasi seperti website dan akun media sosial, tetapi belum ada yang menginformasikan lebih detail mengenai makanan kuliner tersebut. Selain itu media yang saat ini digunakan masih kurang dalam sisi konten, contohnya pada media Youtube PKU *Everywhere Official* yang kontennya berisi konten-konten ciri khas Kota Pekanbaru. Oleh karena itu dibutuhkan sebuah media yang menginformasikan secara detail mengenai ciri khas kota Pekanbaru khususnya di bidang kuliner ikan patin asam pedas.

2. Dasar Teori

2.1. Desain Komunikasi Visual

Teori yang digunakan dapat diimplentasikan terhadap konsep-konsep yang dibuat seperti pengambilan gambar, tatanan huruf, dan juga komposisi warna dalam pengambilan pada objek tersebut.

2.2. Sinematografi

Pada teknik yang digunakan dalam pembuatan *video* kuliner ikan patin asam pedas beberapa teknik pada kamera yang dilakukan, seperti pada aspek kamera menggunakan tonalitas, *contrast* dan *brightness*, warna, fps (*frame per-second*), menggunakan lesan fix dan lensa kit. Lalu menggunakan teknik focus pada kamera, seperti *selective focus*, *deep focus*, dan *rack focus*. Kemudian teknik pengambilan gambar yang dilakukan, mulai dari *Extreme long shot*, *Long shot*, *Full shot*, *Medium long shot*, *Medium close up*, *Close up*, *Big close up*, dan *Extreme close up*. untuk pengambilab sudut kamera menggunakan : *High angel*, *Eye level*, dan *Low angel*. Serta pengambilan gerak kamera yang dilakukan, mulai dari *Pan*, *Tilt*, *Tracking*, dan *Handheld*.

Hal terakhir yang dilakukan setelah selesai mengambil semua objek adalah melakukan *editing* dari penggabungan semua gambar, mulai dari melakukan *offline editing*, *online editing*, dan yang terakhir adalah *mixing*.

2.3. Penelitian Terdahulu

Pada penelitian perancangan buku fotografi kuliner sunda yang ada di kota Bandung pada tahun 2019 oleh Fajar Wahyudi, menjelaskan kota bandung memiliki berbagai macam kuliner. Bagaimana agar makanan tersebut dapat dilihat dengan menggunakan media yang bisa memberikan gambaran dan penjelsan secara nyata mengenai kuliner, yaitu dengan membuat buku fotografi untuk mendokumentasikan makanan sunda di kota Bandung. Melalui fotografi dapat membawa dan meningkatkan *mood* yang baik. Fotografi dengan menampilkan *visual* makanan yang bagus dapat membuat orang merasa lapar dan ingin mencoba makanan tersebut.

Selanjutnya penelitian pembuatan *video* pariwisata Kabupaten Kuningan pada tahun 2019 oleh Zahran Dhia. R. F. Di sini dijelaskan bahwa kabupaten kuningan memiliki beberapa objek wisata yang indah untuk dikunjungi, tetapi dari sekian banyak tempat wisata tersebut ada salah satu tempat objek wisata yang juga menurun karena kurang terekspos, seperti wisatawan yang belum mengetahui lokasi, dan fasilitas di objek wisata sehingga pihak objek wisata juga kesulitan dalam memasarkan objek wisata tersebut. Kurangnya beberapa media promosi yang kurang efektif dan inovatif disebabkan belum adanya pemahaman dalam pembuatan *video*. Dengan dibuatnya *video* pariwisata Kabupaten Kuningan, wisatawan dapat langsung mengetahui gambaran lokasinya, kondisi lokasinya, letak lokasinya, bahkan tempat-tempat menarik yang ada di lokasinya sehingga mereka berminat untuk mengunjungi objek wisata tersebut dan menyebarkan potensi yang ada di Kabupaten Kuningan.

3. Data dan Analisis

3.1. Data Pemberi Proyek

Nama Pekanbaru dahulunya dikenal dengan nama “Senapelan” yang saat itu dipimpin oleh seorang Kepala Suku disebut Batin. Daerah ini terus berkembang menjadi kawasan pemukiman baru dan seiring waktu berubah menjadi Dusun Payung Sekaki yang terletak di muara Sungai Siak. Senapelan yang kemudian lebih populer disebut Pekanbaru resmi didirikan pada tanggal 21 Rajab hari Selasa tahun 1204 H yang kemudian ditetapkan sebagai hari jadi Kota Pekanbaru.

Setelah berjalannya waktu kota Pekanbaru telah memiliki peningkatan pada sektor pembangunan dan menjadikannya bangunan-bangunannya sebagai *icon* kota Pekanbaru seperti, tugu zapin, tugu keris, jembatan, bangunan pustaka wilayah dan masjid Agung An-Nur.

3.2. Objek Ikan Patin Asam Pedas



Gambar 3. 1 Ikan Patin Asam Pedas

Sumber: (Dokumen Pribadi)

Patin merupakan salah satu jenis ikan dari kelompok lele - lelean atau dalam bahasa Inggris adalah *catfish*, yang menjadi salah satu komoditas unggulan di ikan air tawar. Nama atau sebutan ikan patin di setiap tempat daerah dan negara – negara berbeda. Di negara asalnya, patin siam diberi nama *pla sawai*, di Vietnam disebut *ca tre yu*, dan di Kamboja disebut *trey pra*. Sementara itu di Malaysia patin

siam selain disebut ikan patin, juga disebut ikan lawang, martinus, dan tikol. Sedangkan di Indonesia sendiri, selain dinamakan ikan patin, disebut juga jambal, pangasius, lele bangkok sebutan di Jawa, patin kunyit di Riau dan juga ikan juara di Sumatera dan kalimantan.

3.3. Data Khayalak Sasaran

Membuat *video* kuliner untuk mengarah kepada target *audience* tertentu berdasarkan segmentasi deografis, psikografis, dan demografis.

Tabel 3. 1 Khalayak Sasaran

Sumber: (Dokumen Pribadi)

Segmentasi Calon Wisatawan	
Geografis	<ul style="list-style-type: none"> • Dalam dan luar negeri • Kota-kota besar di Indonesia
Psikografis	<ul style="list-style-type: none"> • Mudah bergaul • Suka kuliner
Demografi	<ul style="list-style-type: none"> • 21-25 tahun • Laki-laki • Mahasiswa • Karyawan • Pegawai negeri sipil • Wirausaha

3.4. Data Proyek Sejenis

Ada beberapa *video* yang berkaiyan langsung dengan kuliner, berikut beberapa *video* atau proyek sejenis : Indonesia Bagus (Net.TV), Kersanan Ndalam, *Cheesy Bolognese Baked Rice*, Wisata Kuliner Solo.

4. Konsep dan Hasil Perancangan

4.1. Konsep Pesan

Konsep utama pesan disini adalah ingin memberikan informasi sekaligus mengajak para *audience* baik luar kota maupun dalam kota untuk dapat menyebarkan informasi mengenai cerita di balik kuliner olahan ikan patin asam pedas kha kota Pekanbaru. Perancangan *video* dokumenter diiringi narasi dengan narator dan juga wawancara menggunakan bahasa Indonesia dengan pengayaan bahasa populer.

Ada beberapa opsi judul yang di buat antara lain “patin di tanah melayu”, “garis rasa melayu”, dan “asam pedas melayu”. Nama judul *video* yang di pilih adalah garis rasa melayu, karena cocok untuk menceritakan tentang perjalanan kuliner ikan patin asam pedas tersebut.

4.2. Konsep Kreatif

Konsep kreatif yang dibuat adalah menghadirkan unsur *visual cinematic lanskap* kota Pekanbaru, menggunakan *tone* warna yang hangat, seperti warna merah, kuning, dan *orange* untuk di olahan makanan ikan patin. Menggunakan jenis *font serif*, kemudian penggunaan *audio* dan *sound effect* yang dekat dengan unsur melayu.

4.3. Konsep Visual

4.3.1. Story Board

Video yang akan diproduksi di mulai dari pembukaan suasana kota Pekanbaru dari atas udara lalu di lanjutkan dengan *visual icon* kota Pekanbaru, kemudian memperlihatkan suasana kuliner di kota Pekanbaru dari pagi hingga malam hari. Keesokan harinya di lanjutkan dengan menampilkan bangunan pustaka wilayah, dan masjid lalu masuk ke rumah makan yang dimana ada seorang remaja mengunjungi restoran yang menyajikan olahan ikan patin asam pedas lalu dilanjutkan dengan mencicipi olahan ikan patin asam pedas. Lalu tampilan aliran sungai siak dan juga suasana kota kemudian pindah ke transisi suasana pasar yang menjual berbagai macam ikan dan sayuran dan lanjut ke rumah seorang ibu-ibu yang sedang membuat ikan patin asam pedas. Selanjutnya kembali menampilkan suasana kota Pekanbaru dan transisi berubah ke bangunan kota-kota dan jembatan yang menceritakan sejarah ikan patin. Lalu di tutup dengan menampilkan *sunset* di tugu zapin kemudian *zoom out* malam hari kota Pekanbaru dari atas menggunakan Drone.

4.3.2. Warna

Warna yang digunakan dalam perancangan *video* dokumenter adalah *natural color*, *high saturation* dan *contrast* agar *audience* dapat merasakan kehangatan dan kenikmatan makanan ikan patin asam pedas.

4.3.3. Tipografi

Tipografi yang digunakan dalam perancangan *video* dokumenter adalah *font famosa* karena memiliki unsur tradisional ditambah *font* ini berjenis *serif* di mana teori yang dijelaskan dalam mendesain tipografi ada dua hal yang harus diperhatikan, yaitu estetis dan komunikasi.

4.3.4. *Editing*

Editing yang diterapkan adalah mulai dari *editing continuity ratio fullscreen*, karena *video* tersebut bersifat dokumenter agar menyesuaikan perkembangan *gadget* saat itu, lalu menggunakan *sound effect atmosfer*, agar dapat merasakan suasana kota Pekanbaru, kemudian memasukan *ambience*, agar memberikan suara natural dari objek *video*, kemudian memberikan sentuhan melayu dengan menambahkan *background aransemen* musik melayu.

4.4. Konsep Media

Media yang akan digunakan untuk menyampaikan informasi, berikut ini adalah beberapa media yang akan digunakan :

4.4.1 *Video*

Menggunakan media *video* sebagai media utamanya, penggunaan media ini dikarenakan penyampaian informasi yang jauh lebih efektif dan efisien sehingga *audience* yang akan berkunjung mengetahui cerita kuliner olahan ikan patin asam pedas khas kota Pekanbaru.

Video yang akan digunakan memiliki keterangan sebagai berikut :

- a) Jenis *Video* : *Video* dokumenter kuliner.
- b) Judul *Video* : Garis rasa melayu.
- c) Durasi *Video* : 10 (sepuluh menit)
- d) Resolusi : maksimal 1080p (*Full HD*)
- e) Tim Produksi : Haris Sandi MTD, merangkap sebagai :
 - Kepala Produksi
 - Director
 - DOP (Director Of Photography)Ronni Syahputra, merangkap sebagai :
 - Asisten Produksi
 - Pilot DroneNaufal Adryanto, merangkap sebagai :
 - Sound *Designer*

Bagian pertama dari pembukaan video ini adalah menampilkan suasana kota Pekanbaru dari atas menggunakan *drone* lalu menunjukkan tugu-tugu yang bercorak melayu, kemudian memperlihatkan suasana jajan kuliner pada pagi hari saat acara *car free day*, diiringin dengan narasi yang menceritakan tentang kota Pekanbaru.



Bagian kedua adalah memperlihatkan suasana kuliner pada malam hari, begitu banyak makanan yang di jual oleh pedagang-pedagang yang menjual makanan khas melayu dan besok paginya menampilkan kembali bangunan-bangunan yang bercorak melayu.



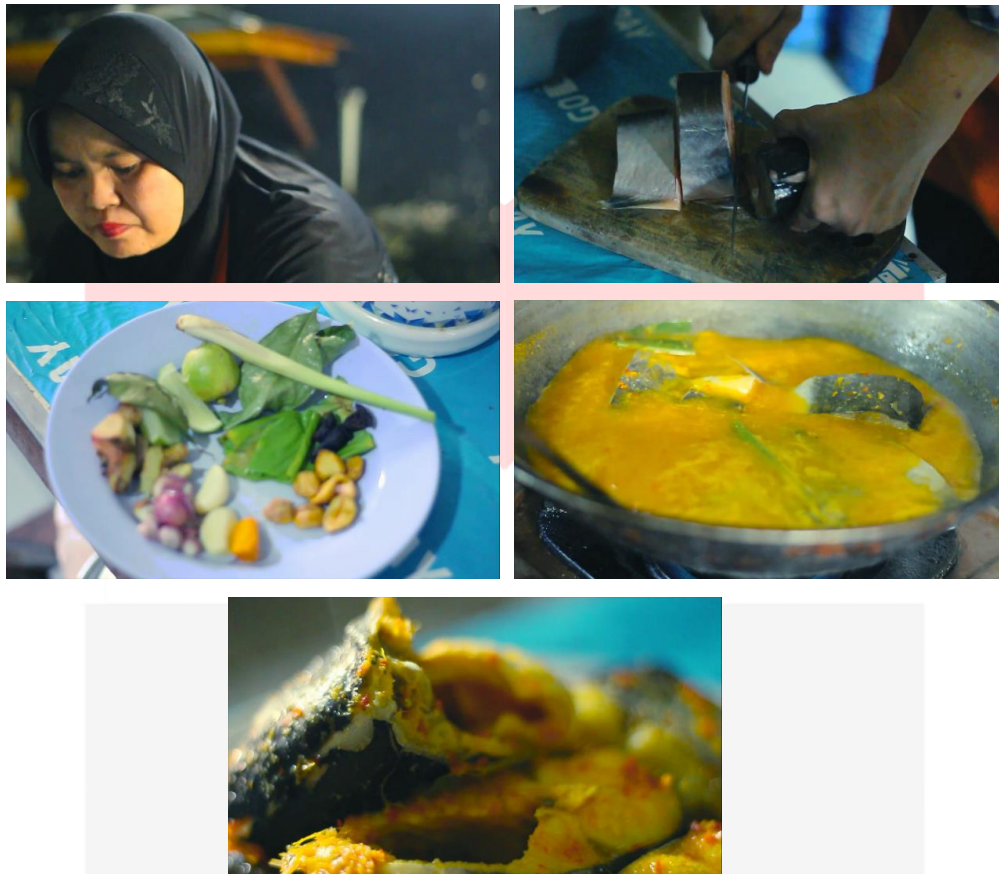
Bagian ketiga menampilkan rumah makan melayu yang menjual masakan khas melayu diiringan dengan model datang ke rumah makan tersebut dan mencicipi masakan ikan patin asam pedas. Lalu melakukan wawancara kepada pemilik rumah makan mengenai pengolahan ikan patin asam pedas.



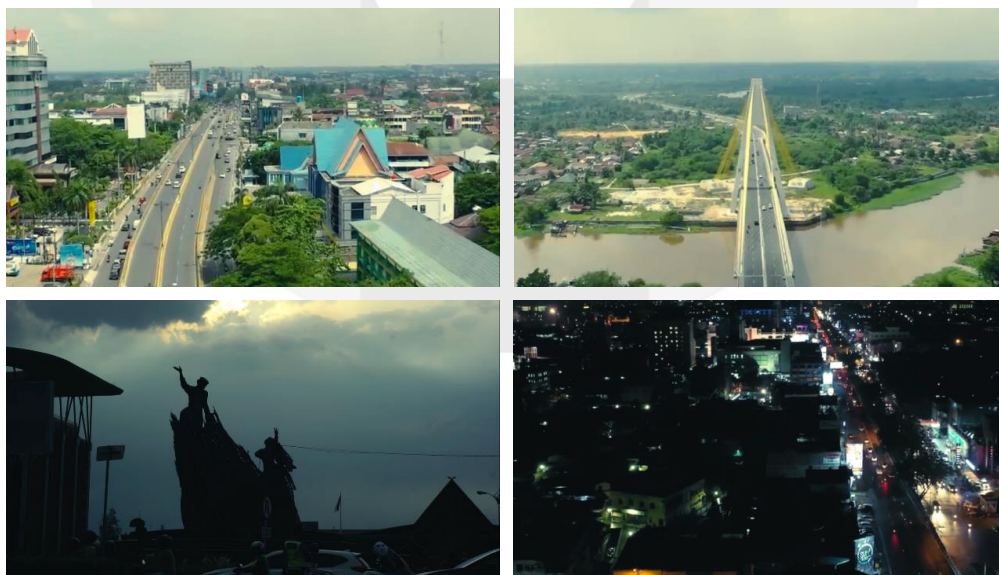
Bagian keempat menampilkan suasana keramaian pasar, terutama memperlihatkan pedagang yang menjual ikan patin.



Bagian kelima adalah memperlihatkan proses pembuatan ikan patin asam pedas mulai dari bahan-bahan yang di gunakan dan bumbu-bumbu yang diolah hingga menjadi masakan ikan patin asam pedas. kemudian di lanjutkan dengan cerita legenda ikan patin dari narasi



Bagian terakhir menunjukan kembali suasana dan keadaan kota Pekanbaru hingga malam, sekaligus menjadi penutup dari *video* dokumenter ikan patin asam pedas ini.



5. Kesimpulan dan Saran

Setelah menyelesaikan penelitian, dapat disimpulkan dengan adanya perancangan *video* kuliner ikan patin asam pedas khas kota Pekanbaru ini yang dikemas dengan strategi yang baik mulai dari penempatan, dan media pendukung akan memberikan informasi yang lebih kepada *audience* sehingga dapat mengetahui cerita tentang *video* tersebut dengan dibuat strategi-strategi dalam penempatan, penayangan *video* tersebut.

Diharapkan dapat berkomunikasi dengan baik dalam mengatur jadwal dengan pihak Dinas Kebudayaan dan Pariwisata kota Pekanbaru agar tidak terjadinya *miss communication* dalam pengerjaan proyek. Dapat mengatur jadwal dari awal baik dari produksi *vidoe*, pencarian lokasi, bertemu dengan pihak Dinas, dan pengeloran rumah makan kuliner olahan ikan patin kha kota Pekanbaru. Harus memperkirakan segala kemungkinan yang akan terjadi, mulai dari antisipasi cuaca yang buruk, hingga jaringan sosial dengan pemilik rumah makan, jaringan dengan pihak Dinas sehingga dapat membantu dalam perizinan selama mengerjakan proyek *video*.

Daftar Pustaka

- Arsyad, A. (1997). *media pembelajaran*. depok: Rajawali Pers.
- Karyadi, b. (2017). *Belajar Fotografi*. Bogor: NahlMedia.
- Kusrianto, A. (2009). *Pengantar Desain Komunikasi Visual*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Lexy J. Moleong, M. (2017). *Metodologi Penilitan Kuantitatif*. Bandung: Rosda.
- Purbasari, M. (2000). *Pengertian Warna*. *Warna*, 12-13.
- Riduwan. (2014). *Metode dan Teknik Menyusun Proposal Penelitian (Untuk Mahasiswa S-1, S-2, dan S-3)*. Yogyakarta: Alfabeta.
- Roy Thompson, C. J. (2009). *Grammar of the Edit*. United States of America: Elsevier.
- Saladin, D. (1994). *Dasar-Dasar manajemen Pemasarann*. Bandung: CV Mandar Maju.
- Setiadi, T. (2017). *Dasar Fotografi-Cara Cepat Memahami Fotografi*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Sihombing, D. (2015). *Tipografi Dalam Desain Grafis*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Sugiyono. (2013). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.

Sutoyo, A. (2009). *Pemahaman Individu (Observasi, Checklist, Interviu, Kuesioner, Sosiometri)*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.

Sumber Lain

Adiakurnia, M. I. (2019, 12 3). *membangkitkan kuliner daerah lewat forum komunikasi kuliner indonesia*.

Retrieved from <https://travel.kompas.com/read/2017/10/06/101900027/membangkitkan-kuliner-daerah-lewat-forum-komunikasi-kuliner-indonesia> kompas.com:

Arni, U. D. (2018, Agustus). *Kegunaan Storyboard Untuk Simulasi Cinema Visual*. Retrieved from Garuda Cyber Indonesia: <https://garudacyber.co.id/artikel/937-kegunaan-storyboard-untuk-simulasi-cinema-visual>

Bro. Nungky, O. (2019, 12 3). *cinematography*. Retrieved from academia.edu: <https://www.academia.edu/4139330/Cinematografi?auto=download>

CSinema. (2018, January 6). *Tahapan Pra Produksi*. Retrieved from Tahapan Produksi Film: <http://csinema.com/tahapan-produksi-film/>

fred Wibowo. (2019, 12 3). Retrieved from Teknik Produksi Program Televisi: https://issuu.com/idhamabandi/docs/teknik_produksi_program_tv__fred_wi

Rahadi. (2018). *Dasar-dasar Proses Editing Dalam Perfilman*. Retrieved from Rumahkreative.id: <https://rekreative.com/dasar-dasar-proses-editing-dalam-perfilman/>

Varios, R. Y. (2019, 12 3). *pekanbaru minim wisata, kuliner jadi solusi*. Retrieved from goriau.com: <https://www.goriau.com/berita/baca/pekanbaru-minim-wisata-kuliner-jadi-solusi.html>