

## DAFTAR PERTANYAAN

WAKTU WAWANCARA Tanggal 21 Mei 2018 jam 16.11 wib ruang editor TVE

TIM KREATIF

### 1. STRATEGI APA YANG DILAKUKAN OLEH TIM KREATIF DALAM MENYAJIKAN PROGRAM DAPUR ANAK NUSANTARA ?

strategi yang di lakukan tim kreatif berawal dari sebuah ide kita kembangkan kemudian setelah mengembangkan ide kita bikin synopsis, treatment dan segala macam hal, sampai naskah kemudian kita bedah sama-sama, eh...teruss eh... Kita mulai mencari lokasi sesuai dengan scenario kemudian kita atur tim, kita recruitment tim dari tim kreatif yang lainnya, cameramen, terus artistic, terus kita cari talent, terus eh.. kita cari segala hal yang diperlukan dalam produksi ini semaksimal mungkin, sehingga ketika kita produksi nantinya tidak mengalami kendala eh... kendala dalam melakukan produksi.

Tanggal 21 Mei 2018 jam 16.11

### 2. BAGAIMANA STRATEGI TIM KREATIF DALAM MENENTUKAN PENYAJIAN PER EPISODENYA DALAM PROGRAM TERSEBUT ?

Ehh... bagaimana strategi tim kreatif ya kita menentukan penyajian adalah kita mencari episode yang berbeda-beda sih,... baik itu dari segment per segment nya, setiap episode nya kita cari lokasi yang berbeda-beda supaya apaya ya namanya... dalam penyajiannya tidak sama tetapi kita tetap pada benang merahnya.. bahwa di segment satu ngomongin apa di segment dua ngomongin apa, eh... Masalah set up eh... desaint eh... lokasi yang kita pilih sesuai dengan target atau tempat yang kita inginkan tempat-tempat rekreasi dimana banyak anak-anak disitu banyak anak-anak yang membawa bekal, dimana orang tua dan anak-anaknya membawa bekal kemudian liburan terus kita Tanya dan kita ajak ke dapur untuk membuat sesuatu eh.. makan yang sesuai dengan tema apa yang kita angkat perepisodanya Tanggal 21 Mei 2018 jam 16.11

### **3. STRATEGI APA YANG DILAKUKAN TIM KREATIF AGAR ACARA DAPUR ANAK NUSANTARA TERUS DIMINATI OLEH KHALAYAK ?**

Ehhh strategi yang dilakukan tim kreatif adalah kami mencari, mencoba mencari menu-menu makanan yang lebih dekat dengan anak karna sesuai dengan target kita yaitu usia 7 sampai 20 tahun dimana makanan apa yang menjadi bekal untuk anak sekolah, jadi eh.. pointnya adalah dari program ini bagaimana program ini bias jadi inspirasi eh... buat anak-anak Indonesia untuk membawa bekal ke sekolah dari masakan orang tua ya seperti itu targetnya jadi eh.. jadi strategi yang akan kita lakukan untuk diminati khalayak kita harus mencari beberapa menu makanan yang lebih dekat dengan mereka dan bentuknya eh diolah dengan sedemikian rupa eh terus mereka juga tampilannya lebih menarik, eh.. mungkin cara membuatnya juga lebih gampang, lebih simple tapi eh.. buat mereka sebenarnya harus dikawal oleh orang tua itu sih sebenarnya dari program ini jadi mereka tetap mencoba mengkreasikan masakannya sendiri tapi tetap dikawal oleh orang tua sih sebenarnya itu. **Tanggal 21 Mei 2018 jam 16.11**

### **4. STRATEGI DALAM MEMILIH CHEF DALAM PROGRAM TERSEBUT SEPERTI APA ?**

Ehhh.. awalnya kenapa kita memakai chef karna kita butuh dalam program ini karna ada disegment eh kedua dan segment pertama dibagian akhir kita mencoba meramu makanan dengan menggunakan chef kenapa kita memilih chef karna kita pingin menunjukkan bagaimana seorang dalam membuat masakan itu selain dari cara memasaknya, bahan-bahannya tapi bentuk penyajian juga kita perhatikan sehingga eh.. chef disini sangat diperlukan karna dalam bentuk penyajian, kalo kita mungkin ibu atau pembantu kita yang membuat masakan ya penyajiannya ya begitu aja ya kalo chef mungkin ada hiasannya dan kenapa harus pakai garnis segala macam itu, sehingga dari

bentu penyajiannya itu menarik dan tergugah untuk memakannya sehingga anak juga tergugah untuk memakannya **Tanggal 21 Mei 2018 jam 16.11**

##### **5. TARGET PENONTON DALAM PROGRAM TERSEBUT ?**

target audiens dari program Intruksional “dapur anak nusantara” termasuk ke dalam golongan pagi dan siang, dimana audiensnya ialah Anak-anak, ibu rumah tangga, pria dan wanita dewasa yang bekerja di luar rumah, pensiunan, pelajar dan karyawan yang akan berangkat ke kantor dan karyawan yang bertugas secara giliran (shift). **Tanggal 21 Mei 2018 jam 16.11**

##### **6. TANGGAPAN DENGAN ADANYA PROGRAM ACARA YANG SEJINIS MENGENAI SOAL MAKANAN ?**

Ya memang banyak stasiun-stasiun televisi banyak membuat program-program kuliner tentang makanan karna memang kita tau bahwa Indonesia ini kaya dengan hal kulinernya cukup banyak sehingga stasiun televisi berlomba-lomba membuat program kuliner dengan cara mereka masing-masing, eh.. kita tau Trans TV juga bikin, kita juga tau RCTI juga bikin dengan beberapa chef yang canggih-canggih dan hebat-hebat di indonesia mereka bikin tatapi dengan segmentasi yang berbeda-beda, jadi setiap televisi yang beda-beda segmentasinya untuk ibu-ibu ada dikalangan chef dan juga membuat lomba chef master ya karna memang untuk menggugah makanan itu kita perlu chef sih.. jadi setiap program kuliner ya stasiun tv juga memiliki segmentasi yang berbeda-beda segmentasinya **Tanggal 21 Mei 2018 jam 16.11**

## 7. TEMA APA YANG DI SAJIKAN DALAM ACARA TERSEBUT ?

Kalo tema kita tidak mengikuti tema nasional, tema yang kita pilih perepisodenya macam-macam, kita lebih ke jenis makanan yang sifatnya lebih dekat ke ehh.. makanan Indonesia misalnya kita itu kaya roti bakar dengan kita mix dengan minuman yang lebih dekat dengan anak-anak ya, kita tidak punya tema tertentu yang hari apa untuk apa misalnya hari Kartini chef harus memakai pakaian adat tetapi tidak seperti itu, tetapi kita punya makanan yang dimasak tetapi tema kita menggunakan bahan makanan seperti daging dan daging itu bisa dibuat dengan menu berbagai olahan masakan, menu daging dengan berbagai masakan yang terbuat dari daging ataupun dengan ikan bisa jenis makanan apa saja. Tema yang kita buat dari bahan baku, menurut saya tema ya bermacam-macam ya tinggal kita bagaimana menentukan tema itu sendiri. **Tanggal 21 Mei 2018 jam 16.11**

**Waktu wawancara 22 Mei 2018 Jam 13.41 WIB Ruang studio tve  
PRODUSER**

**1. BAGAIMANA PERAN DAN TUGAS SEORANG PRODUSER DALAM PROGRAM ACARA DAPUR ANAK NUSANTARA ?**

Kalo kita lihat bahwa program ini formatnya intruksional, jadi awal kita membuat program, dengan format intruksional kita harus merujuk pada kurikulum smk jurusan memasak, program ini juga bisa di kategorikan untuk umum maupun smk tata boga, dengan segmentasi umum dari umur 7 tahun hingga 20 tahun, kemudian kita berkerja sama dengan smk tata boga untuk menyediakan narasumber yang kita butuhkan untuk mengidentifikasi tema apa saja yang memang baik untuk di jadikan konsep tayangan yang bertemakan tata boga, dengan tema yang sudah ada yaitu menyiapkan bekal makanan untuk kesekolah yang sangat sederhana. GBMJM sebelum naskah, singkatan dari garis besar isi materi jabaaran materi jadi lebih menyiapkan lebih ke isi materi, synopsis, ide pokok, sebelum di tuliskan dalam bentuk naskah dengan format intruksional setelah sampai ke naskah dan sudah di finalkan kemudian siap untuk produksi, dengan tahapan pra-produksi ,produksi dan pasca produksi, mengadakan script confrense mendiskusikan kembali oleh stim kreatif dan pengkaji materi narasumber yang berkompeten dengan masalah tata boga supaya terjadi satu kesamaan visi jadi ketika dari naskah menurut pengkaji materi ini bisa di visualisasikan oleh tim kreatif yang di pimpin oleh sutradara itu bagian tahap pra produksi, kita juga melakukan hunting misalkan untuk segment satu kita perlu settingnya seperti apa untuk segment dua kita seperti apa konsep nya begitu juga segment tiga, supaya desain produksinya lebih mudah pengaturan segment per segment nya breakdown nya supaya moving nya gag kebanyakan pada saat produksi nantinya, karna konsepnya menggunakan host yang pakar memasak tim kreatif setuju untuk melibatkan guru smk tata boga smk 39, jadi supaya kontennya tetap terjaga dia juga sebagai pelaku terbiasa itu membuat tim produksi mudah pada saat shooting, menyiapkan konsep dengan beberapa talent dengan host untuk pemberian informasi dari semua materi yang ada di segmentnya sampai ke produksi memberikan fasilitas menyediakan fasilitas baik sarana maupun prasarana nya buat tim kreatif supaya mereka

bisa memvisualisasikan naskah sesuai dengan script conferencee, POST produksi produser memantau supaya tetap dengan kontennya **22 Mei 2018 Jam 13.41**

## **2. SEPERTI APA FORMAT KESELURUHAN DARI PROGRAM DAPUR ANAK NUSANTARA?**

Program ini mengenalkan dua menu makanan untuk bekal sekolah Format program ini *intruksional* kemasannya dengan durasi 24 menit memberikan informasi tentang dua resep menu masakan dari bahan sampai cara pembuatannya itu dibagi menjadi tiga segment yaitu : 1. Prolog sampai sampai masakan segment 2 mencicipi masakan 3 pendapat ahli gizi dan koki yang pakar di bidangnya atau pakar tata boga mereka itu akan memberikan steatment dengan bahan dengan menu tersebut yang berhubungan dengan manfaat dari bahan gizi yang terkandung dalam bahan kalo statement dari koki biasa lebih penyajian persentasi atau dari komposisi **22 Mei 2018 Jam 13.41**

## **3. BAGAIMANA PROSES PRODUKSI YANG DILAKUKAN DALAM MENGEMAS PROGRAM D.A.N UNTUK PEMIRSA?**

pra produksi, kita juga melakukan hunting misalkan untuk segment satu kita perlu settingnya seperti apa untuk segment dua kita seperti apa konsep nya begitu juga segment tiga, supaya desain produksinya lebih mudah pengaturan segment per segment nya breakdown nya supaya moving nya gag kebanyakan pada saat produksi nantinya, karna konsepnya menggunakan host yang pakar memasak tim kreatif setuju untuk melibatkan guru smk tata boga smk 39, jadi supaya kontennya tetap terjaga dia juga sebagai pelaku terbiasa itu membuat tim produksi mudah pada saat shooting, menyiapkan konsep dengan beberapa talent dengan host untuk pemberian informasi dari semua materi yang ada di segmentnya sampai ke produksi memberikan fasilitas menyediakan fasilitas baik sarana maupun prasarana nya buat tim kreatif supaya mereka bisa memvisualisasikan naskah sesuai dengan script conferencee, POST produksi produser memantau supaya tetap dengan kontennya **22 Mei 2018 Jam 13.41**

#### **4. SEGMENTASI DAN GOLONGAN YANG SEPERTI APA UNTUK PROGRAM ACARA D.A.N ?**

Kalo kita lihat bahwa program ini formatnya intraksional, jadi awal kita membuat program, dengan format intraksional kita harus merujuk pada kurikulum smk jurusan memasak, program ini juga bisa di kategorikan untuk umum maupun smk tata boga, dengan segmentasi umum dari umur 7 tahun hingga 20 tahun, **22 Mei 2018 Jam 13.41**

#### **5. KEDEPANNYA APA YANG AKAN DIBUAT UNTUK PROGRAM ACARA D.A.N DALAM MENARIK PEMIRSA ?**

Kedepannya apa yang akan dibuat untuk program acara D.A.N supaya lebih menarik Semua program bagus ketika sasarannya untuk anak-anak sekolah karna memang pustekkom yang mempunyai tugas yang membuat tayangan audio visual yang berbasis pendidikan supaya lebih mempermudah anak-anak mencari sumber belajar, untungnya tema nya tentang memasak jadi meskipun judulnya dapur anak dirasa semua orang orang juga pasti baik yang anak-anak maupun yang dewasa yang suka dengan makanan suka dengan memasak pasti juuga tertarik jadi bagaimana dari kemasannya, dengan kemasannya lebih di perbaiki dan lebih dengan tema masakan tradisional maupun nusantara dengan membuat program ini jalan-jalan tempat masakan khas daerah tersebut dengan entertaint nya dapet edukasinya juga dapet. **22 Mei 2018 Jam 13.41**