

PROGRAM FEATURE KULINERITRIP EPISODE RAGAM RENDANG DENGAN KONSEP DIRECTOR TREATMENT

Hamdan Algifari Piliano, Dynia Fitri

Institut Seni Indonesia Padangpanjang, Sumatera Barat, Indonesia

Artikel info	ABSTRAK
Corresponding Author: Hamdan Algifari Piliano Desnita hamdanalgifari20@gmail.com Institut Seni Indonesia Padangpanjang	Rendang merupakan salah satu warisan kuliner terbaik dari Sumatera Barat yang telah diakui dunia sebagai makanan terenak. Namun, masih banyak masyarakat di luar Sumatera Barat yang belum mengetahui keberagaman variasi rendang yang tidak kalah lezat dan kaya rasa. Skripsi ini mengangkat isu kurangnya informasi mengenai variasi rendang dengan tujuan memberikan wawasan kepada masyarakat Nusantara melalui program televisi “KulineriTrip”. Program ini dirancang menggunakan konsep director treatment, yaitu melalui teknik pengambilan gambar complex shot dan teknik penyuntingan jump cut, guna menyajikan tayangan yang informatif sekaligus menghibur. Diharapkan, melalui pendekatan visual ini, penonton dapat lebih mengenal dan mengapresiasi kelezatan serta kekayaan varian rendang sebagai bagian dari petualangan kuliner Indonesia. Keywords: <i>variasi rendang, Sumatera barat ,program tv feature, kulineritrip.</i>
This article distributed under the terms of the Creative Commons Attribution-Share Alike 4.0 International License (https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/)	

PENDAHULUAN

Kuliner tradisional nusantara menyimpan kekayaan rasa yang mendalam contohnya pada salah satu daerah di Indonesia yang memiliki ciri khas kuliner unik dan terdiri dari beragam rempah rempah lokal yang melimpah. Daerah yang terkenal dengan keunikan masakan dan pengolahannya salah satunya yaitu rendang yang berasal dari Sumatera Barat. Rendang pada umumnya terbuat dari daging sapi yang di masak perlahan dengan bahan-bahan seperti santan, cabai, jahe, lengkuas dan berbagai bumbu lainnya hingga lunak dan menggugah selera.

Rendang tidak hanya dibuat dengan daging sapi saja ada berbagai variasi rendang yang menggunakan bahan-bahan lain yang sama lezatnya. Masyarakat sering kali mengenal rendang daging sapi yang paling terkenal, di Sumatera Barat, tetapi faktanya ada rendang di daerah Kabupaten 50 Kota masyarakat sekitar membuat rendang maco yang dibuat dari ikan asin, rendang di daerah Kabupaten Pasaman khususnya di daerah Bonjol rendang pakis

adalah hidangan wajib untuk pesta yang terbuat dari daun pakis, kemudian rendang telur yang biasanya di jumpai pada daerah Payakumbuh dan jenis rendang lainnya.

Fenomena yang terjadi pada perubahan variasi rendang seiring perkembangan zaman dari rendang yang awalnya hanya dibuat dari daging sapi dan pada saat ini berkembang di daerah Sumatera Barat banyak ditemukan rendang-rendang yang pengolahannya dibuat dari bahan-bahan lainnya, tak hanya dari bahan yang berbeda tetapi dari segi pengolahannya juga berbeda tergantung dari keunikan pengolahan.

Sangat disayangkan ketika variasi rendang makanan yang pernah menjadi makanan terenak nomor satu di dunia pada tahun 2017 banyak warga Indonesia yang tidak mengetahuinya Penulis menyimpulkan bahwa fenomena ini menarik untuk dijadikan ke dalam program TV *feature kulineritrip*, selain ingin memberikan informasi kepada penonton tetapi penulis juga ingin memberikan pandangan baru terhadap pengetahuan penonton bahwa rendang banyak variasi.

Program televisi merupakan program yang berfungsi untuk memberikan informasi, menghibur dan mendidik, salah satu program televisi adalah *feature* yang efektif dalam memberikan fungsi media memperkenalkan dan melestarikan kuliner tradisional (Freddy, 2016: 52). *Feature* adalah suatu program televisi yang membahas suatu pokok bahasan, satu tema, diungkapkan dengan berbagai pandangan yang saling melengkapi, mengurai, menyoroti secara kritis, dan disajikan dengan berbagai format. Dalam suatu *feature*, satu pokok bahasan disajikan dengan merangkai beberapa format program sekaligus, misalnya wawancara (interview), *Show*, *vox-pop*, puisi, musik, nyanyian, sandiwara pendek, atau fragmen (Fred Wibowo, 2007:195).

Feature adalah suatu program yang membahas suatu pokok bahasan, satu tema, diungkapkan lewat berbagai pandangan yang saling melengkapi, mengurai, menyoroti secara kritis, dan disajikan dengan berbagai format. Dalam satu Feature, satu pokok bahasan boleh disajikan dengan merangkai beberapa format program sekaligus. Misalnya, wawancara (interview), *show*, *vox-pop*, puisi, musik, nyanyian, sandiwara pendek atau fragmen. (Fred Wibowo, 2014:165)".

Program *feature Kulineritrip* bertujuan untuk memperkenalkan kembali kuliner tradisional, seperti pada episode ragam ragam rendang, dengan konsep *director treatment* yang lebih mendalam daripada sekadar menyajikan makanan tetapi juga memberikan hal baru terhadap penonton. Konsep ini menawarkan visual yang menarik dan narasi yang informatif, sehingga penonton tidak hanya menikmati hidangan, tetapi dapat mengetahui bahwa rendang itu ternyata tidak terbuat dari daging saja, tetapi juga terbuat dari ikan asin, dauk pakis, telur , dan lainnya.

Alasan penulis memproduksi program TV *feature* adalah untuk memberikan pengetahuan baru terhadap penonton Indonesia secara menyenangkan, mengemas informasi yang penting dalam bentuk yang menarik dan mudah dicerna. Dengan cara ini, penonton dapat memperoleh wawasan yang lebih luas tentang kuliner nusantara, tanpa merasa terbebani oleh cara penyampaian yang monoton atau kaku. Program TV *feature* juga berfungsi untuk mengedukasi dan menginspirasi, serta memperkenalkan sudut pandang yang berbeda dalam cara yang lebih ringan, namun tetap mendalam, dalam

pengemasan program *feature kulineritrip* ini penulis akan mengemas acara ini secara teknis audio visual yang ciamik dengan konsep pengambilan gambar dan editing dinamis.

Pada segmen pertama, Host akan memperkenalkan diri dan memberikan informasi mengenai bahwasanya kalo rendang tidak terbuat dari daging sapi saja dan mencari tahu cara pemasakan rendang belut dan mencicipinya. Di segment kedua host akan menjelaskan Sejarah rendang, prestasi rendang dan membahas 5 variasi rendang . Pada segmen ketiga, host memakan 5 variasi rendang dan mengdeskripsikan cita rasa dari masing masing rendang Pada segmen terakhir petualangan kuliner ini di akhiri dengan kita mengajak penonton ke pusat oleh-oleh di Payakumbuh, penonton akan dimanjakan dengan beragam pilihan makanan khas yang menggugah selera.

METODE PENELITIAN

1. Persiapan

Pada tahap persiapan program *Feature Kulineritrip*, langkah pertama yang dilakukan adalah mencari tema, dan menentukan objek yang akan diangkat. Proses ini dilakukan dengan cara berkonsultasi dengan beberapa pihak yang memiliki pemahaman mengenai objek yang akan dijadikan fokus. Untuk memperdalam wawasan tentang program *Feature*, penulis merujuk pada buku *Produksi program tv* karya Freddy Yusanto dan Diah Agung, serta buku *Menjadi Sutradara Televisi* oleh Naratama, yang dijadikan referensi dalam.

Proses eksplorasi untuk mengumpulkan informasi mengenai kuliner ragam ragam rendang melibatkan riset literatur melalui buku, artikel, dan sumber *audiovisual*. Penulis juga menonton program televisi sejenis dan melakukan survei ke beberapa daerah seperti Payakumbuh kabupaten Pariaman dan kabupaten Lima puluh kota untuk mengamati langsung objek yang akan diangkat, termasuk melakukan polling audiens di Instagram. Selain itu, wawancara masyarakat yang memiliki pengetahuan tentang Sejarah Ragam ragam rendang untuk mendapatkan pemahaman yang lebih mendalam.

Program feature ini, penulis akan menggunakan konsep director treatment sebagai kerangka kerja utama. Konsep ini membantu penulis dalam merancang setiap elemen fitur dengan sistematis dan terencana dan menjadi catatan penting bagi penulis Ketika produksi berlangsung. Program *feature Kulineritrip* akan menggunakan konsep *Complex shot* dalam pengambilan gambarnya, *Complex shot* adalah teknik sinematografi yang menggabungkan beberapa elemen visual dalam satu pengambilan gambar. Ini bisa melibatkan berbagai aspek, seperti pergerakan kamera yang dinamis, penggunaan efek visual, dan interaksi antara aktor. Teknik ini sering digunakan untuk menciptakan momen dramatis atau menyoroti tindakan yang kompleks dalam satu frame. Dengan menyusun berbagai komponen dalam satu shot, sutradara dapat menyampaikan lebih banyak informasi dengan lebih menarik.

Prinsip pengambilan gambar pada kamera televisi adalah pastikan bahwa kamera seolah-olah mewakili mata penonton untuk melihat suatu adegan di lokasi peristiwa (Andi Fachruddin, 2014: 149). *feature kulineritrip* lebih nyaman dan

menyerap informasi yang disampaikan didalam diterima dengan baik dan cepat.

2. Perancangan

Tahap Tahap perancangan dalam proses pembuatan program televisi *Feature Kulineritrip* dengan menggunakan *director treatment* melibatkan beberapa langkah penting untuk memastikan visi sutradara dapat terealisasi dengan maksimal. Langkah pertama adalah merancang segmen-segmen yang akan ditayangkan pada episode *Ragam rendang*. Episode ini terdiri dari empat segmen yang masing-masing menceritakan ragam ragam rendang dari beberapa kota di Sumatra Barat. Segmen satu : Kamu belum tahu menceritakan sejarah rendang dan terjadi nya variasi makanan dari olahan rendang, memakan rendang maco dan melihat langsung pembuatan rendang maco. Segmen kedua: Kita ikut mereka memasak narasumber akan ikut serta dalam memasak variasi rendang sambil menanyakan bentuk proses pemaksakan. Segmen tiga: Kita beritahu di awal segmen memperlihatkan vox pop Masyarakat Indonesia apa mereka tahu tentang variasi rendang dan dilanjut dengan narasumber yang paham dengan rendang dan memberi tahu secara rinci. Segmen terakhir atau segmen empat : Kamu harus Punya *host* akan pulang ke Jakarta dan membeli oleh oleh di Payakumbuh membeli dan membahas Rendang telur, Program ini berdurasi 30 menit dengan target audiens semua umur dengan menggunakan jenis *Feature* kuliner.

Pengembangan konsep visual yang dilakukan untuk menentukan estetika dan gaya visual sesuai tema yang diangkat. Penulis akan bekerja sama dengan tim penata gambar dan tim editing untuk merancang tampilan visual yang lebih menarik ditonton hingga akhir dengan cara menggunakan *constructive editing* dan *visual effect* yang beragam seperti pengambilan gambar dengan tehnik *Complex shot*.

3. Perwujudan

Tahap perwujudan dalam produksi program televisi *Kulineritrip* dimulai dengan proses pengambilan gambar di lokasi yang telah ditentukan, yang disesuaikan dengan skenario dan konsep visual yang telah disusun. Penulis bersama tim produksi memastikan semua elemen, seperti pencahayaan dan komposisi shot agar terwujud dengan baik. Lokasi yang dipilih dirancang untuk mencerminkan budaya dan ragam rendang yang menjadi fokus utama program. Sutradara memimpin arahan terhadap host dan kru di lokasi agar setiap adegan dapat terlaksana sesuai dengan rencana. Koordinasi yang intens dengan tim kamera, sound, dan departemen artistik dilakukan untuk memastikan keselarasan antara konsep yang telah disusun dan hasil visual yang dicapai.

Tahap perwujudan dalam program *Kulineritrip* dimulai dengan pengambilan gambar untuk segmen pertama, yang bertujuan untuk mengenalkan lokasi serta rendang tidak terbuat dari daging saja. Proses pengambilan gambar dimulai dengan visual keindahan alam Sumatera Barat, yang diambil menggunakan drone. Gambar ini menampilkan pemandangan ikon Jam Gadang.

Pada segmen pertama, host diperlihatkan baru saja tiba di Sumatera Barat, yang ditandai dengan pengambilan gambar ikon Jam Gadang di Bukittinggi sebagai representasi visual lokasi. Host kemudian memberikan penjelasan singkat mengenai rendang, salah satu makanan khas daerah tersebut yang telah dikenal luas, terutama jenis rendang daging. Namun demikian, tujuan kedatangan host kali ini bukanlah untuk mencari rendang daging yang umum, melainkan untuk mengeksplorasi variasi rendang lain yang lebih jarang diketahui oleh masyarakat luas.

Proses pengambilan gambar pada segmen ini menggunakan teknik multicam dan complex shot untuk memberikan tampilan visual yang dinamis dan mendalam. Selanjutnya, host digambarkan tiba di salah satu rumah warga lokal yang masih aktif memasak rendang tradisional, khususnya rendang belut. Di lokasi tersebut, host melakukan interaksi langsung dengan tuan rumah dan menyampaikan permintaan untuk dijelaskan proses pembuatan rendang belut secara rinci, sebagai bagian dari upaya penggalan informasi kuliner lokal yang otentik.

4. Penyajian

Karena ini berupa karya audio visual program televisi, maka pengkarya akan menayangkannya melalui platform digital seperti YouTube. Hal ini memungkinkan program *Sendok Waktu* lebih mudah untuk diakses oleh penonton yang lebih luas tanpa batasan lokasi atau waktu. Juga memberikan fleksibilitas bagi penonton untuk menonton kapan saja.

HASIL

Penyampaian informasi secara mendalam dapat dilakukan melalui format feature, yang bersifat interpretatif dan memungkinkan penyajian dalam berbagai bentuk yang beragam. Keberagaman format ini diharapkan mampu menarik perhatian penonton sekaligus membuka ruang kreativitas bagi tim produksi dimana dalam setiap format, sutradara dapat melakukan beberapa kreatifitas, baik penataan gambar, penataan adegan dan lainnya.

Feature KulineriTrip ini dalam perancangannya serta catatan sutradara, eksekusi gambar menggunakan teori complex shot dan simple shot sebagai dasar pendekatan visual. Complex shot digunakan untuk menciptakan dinamika visual yang menarik, terutama saat host melakukan interaksi aktif dengan lingkungan atau narasumber. Sementara itu, simple shot diterapkan pada momen-momen penyampaian informasi inti secara langsung, agar fokus penonton tetap terjaga.

Adapun analisis setiap *segment feature Kulineritrip episode ragam rendang* sebagai berikut:

1. Segment I

Segmen pertama dalam director treatment berfokus pada pengenalan host serta tujuan kedatangannya ke Sumatra Barat, yaitu untuk mencari kuliner khas daerah tersebut, yakni rendang. Namun, yang dicari oleh host bukan rendang yang umum dikenal masyarakat, melainkan ragam atau variasi dari rendang. Setelah adegan

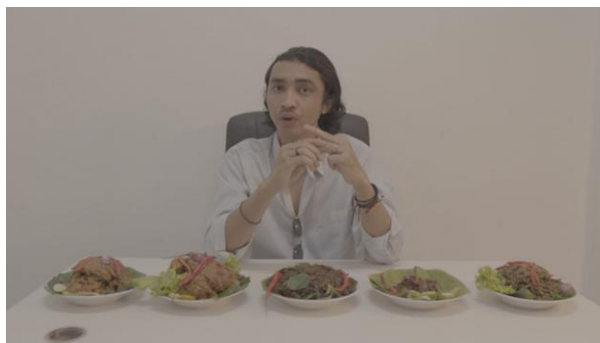
pembuka, host melanjutkan perjalanan ke rumah salah satu warga setempat guna menggali informasi seputar proses memasak dan mencicipi ragam rendang.

Catatan sutradara untuk segmen ini mencakup arahan teknis penting demi mendukung penyampaian cerita secara maksimal. Selain menjelaskan tujuan kedatangannya, host juga harus terlihat berada di depan ikon Jam Gadang sebagai penanda visual bahwa lokasi pengambilan gambar berada di Sumatra Barat dengan menggunakan *complex shot* dan multikamera visual yang diberikan tidak membosankan. Bagian dari penyuntingan menggunakan *motion graphic* untuk memberikan informasi nama host dan transisi antar tempat.

Pada segmen pertama, teknik pengambilan gambar dilakukan dengan menggunakan kombinasi *complex shot* yang melibatkan dua unit kamera. Kamera pertama berfungsi untuk menghasilkan visual yang dinamis guna mempertahankan ketertarikan penonton, sementara kamera kedua digunakan untuk merekam sudut pandang tambahan yang berperan sebagai pelengkap visual serta memperkaya materi dalam tahap pascaproduksi, khususnya proses penyuntingan. Penerapan teknik ini dilakukan secara konsisten di berbagai lokasi pengambilan gambar, seperti di area Jam Gadang, halaman depan rumah warga, serta di area dapur rumah tempat perekaman berlangsung. Dalam penyuntingan segmen ini, penulis menggunakan teknik *jump cut* untuk menyampaikan informasi secara cepat dan menjaga ritme narasi tetap dinamis. Teknik ini juga membantu menyoroti poin penting secara langsung. Selain itu, ditambahkan *graphic motion* untuk menampilkan informasi nama host.

2. Segment II

Pada Segment II, terjadi perubahan peran karakter, di mana sosok pencuri rendang yang sebelumnya mencuri rendang belut dalam segmen pertama, kini tampil sebagai host dalam program feature kuliner [KulineriTrip](#). Pergantian peran ini menjadi elemen transisi naratif yang unik, sekaligus menghadirkan nuansa baru dalam penyampaian informasi kepada penonton. Dalam segmen ini, fokus utama terletak pada pemaparan informasi mengenai sejarah rendang, mulai dari asal-usulnya di wilayah Minangkabau, hingga bagaimana rendang menjadi simbol warisan budaya yang diakui secara nasional maupun internasional. Selain itu, dijelaskan pula perkembangan rendang dari masa ke masa, termasuk aspek filosofis yang melekat di dalamnya, seperti nilai-nilai kesabaran, ketekunan, serta makna kebersamaan.



Gambar 1. Potongan feature kulineritrip, 2025
(Sumber: Arsip pribadi)

Director treatment pada Segmen kedua berfokus pada penyampaian informasi mengenai sejarah, prestasi, dan nilai filosofis rendang sebagai bagian dari identitas budaya masyarakat Minangkabau. Tujuannya adalah memperkaya pemahaman audiens terhadap makna rendang, tidak hanya sebagai kuliner, tetapi juga sebagai simbol budaya.

Catatan sutradara mencakup arahan teknis seperti pengambilan gambar terhadap lima variasi rendang yang dijelaskan oleh host sebagai materi utama narasi. Pencahayaan dijaga agar ekspresi wajah host terlihat jelas dalam setiap adegan, mendukung kejelasan penyampaian informasi. Properti berupa perlengkapan bergaya detektif digunakan oleh host untuk memperkuat karakter dalam konsep film yang digunakan. Dari segi penyuntingan, digunakan teknik jump cut untuk menciptakan ritme visual yang cepat dan dinamis, sehingga informasi dapat tersampaikan secara ringkas dan tetap menarik.

Pada segmen kedua, pengambilan gambar menggunakan simple shot dengan sedikit pergerakan kamera untuk menjaga fokus penonton pada host dikamera satu dan dikamera dua menggunakan *complex shot* untuk memberikan sudut pandang yang baru secara variasi. Penggunaan multikamera tetap diterapkan guna menghadirkan variasi sudut pandang tanpa mengganggu konsentrasi pada isi konten. Dalam penyuntingan segmen ini, penulis menggunakan teknik jump cut untuk mempercepat penyampaian informasi dan menjaga ritme narasi tetap dinamis. Musik khas Sumatra Barat digunakan sebagai background, tidak hanya sebagai latar, tetapi juga memperkuat suasana dan memberikan nuansa otentik serta kedalaman emosional pada narasi.

3. Segmen III

Segment III berfokus pada penjelasan mengenai keragaman cita rasa dari lima jenis variasi rendang yang berasal dari Sumatra Barat. Pada bagian ini, pendekatan yang digunakan masih berada dalam format feature, dengan penyampaian informasi yang bersifat deskriptif dan interpretatif, sehingga penonton tidak hanya memperoleh pengetahuan, tetapi juga merasakan rasa dengan sajian yang diperkenalkan. Tujuan

dari segmen ini adalah untuk memperkenalkan kekayaan rasa yang dimiliki oleh masing-masing variasi rendang, sekaligus menunjukkan betapa luasnya inovasi dalam pengolahan kuliner tradisional ini sebagai bagian dari kekayaan budaya lokal dan dilanjutkan Kembali dengan konsep film yang mengisahkan kedatangan seorang junior interpol yang datang telat dan membantu seniornya untuk membereskan pencuri rendang yang tadi telah ditangkap.



Gambar 2. Potongan *feature kulineritrip*, 2025
(Sumber: Arsip pribadi)

Penerapan *director treatment* dalam segmen ketiga memiliki pendekatan yang serupa dengan segmen sebelumnya. Director treatment pada segmen ini menitikberatkan pada eksplorasi cita rasa dari lima variasi rendang, yaitu rendang pakis, belut, ikan bilih, ayam, dan jengkol, yang dicicipi secara langsung oleh host. Fokus utama adalah menghadirkan pengalaman rasa yang memperkaya pemahaman penonton terhadap keragaman rasa dalam kuliner rendang. Catatan sutradara mencakup sejumlah arahan teknis guna mendukung penyampaian cerita secara optimal. Pengambilan gambar menggunakan teknik *complex shot* untuk menyajikan visual yang bervariasi dan menarik saat host mencicipi setiap jenis rendang. Pencahayaan menjadi aspek penting untuk memastikan wajah host terekam dengan jelas dalam setiap adegan, sehingga ekspresi dan reaksi dapat tersampaikan secara maksimal kepada penonton. Properti pendukung berupa masker gas beracun digunakan oleh host sebagai elemen naratif untuk memperkuat karakter serta konsep film.

Pada segmen kedua, teknik pengambilan gambar menggunakan pendekatan simple shot dengan pergerakan kamera yang minimal pada kamera pertama, bertujuan untuk menjaga fokus penonton terhadap host. Sementara itu, kamera kedua menggunakan complex shot guna menghadirkan variasi sudut pandang yang lebih dinamis. Pendekatan multikamera tetap dipertahankan untuk menambah keragaman visual tanpa mengganggu konsentrasi penonton terhadap isi konten utama. Dalam proses penyuntingan, digunakan teknik *jump cut* untuk mempercepat alur

penyampaian informasi serta mempertahankan ritme narasi agar tetap dinamis.

4. Segmen IV

Pada segmen keempat, host berada di salah satu pusat oleh-oleh khas Sumatra Barat yang terletak di Kota Payakumbuh. Lokasi ini dikenal sebagai sentra produksi dan penjualan berbagai jenis makanan tradisional yang menjadi daya tarik wisata kuliner di daerah tersebut. Dalam segmen ini, host secara khusus mengulas salah satu produk unggulan, yaitu rendang telur. Pembahasan tidak hanya berfokus pada pengenalan produk, tetapi juga mencakup proses pembuatan secara tradisional, mulai dari pemilihan bahan, teknik memasak. Selain itu, host juga menjelaskan keunikan cita rasa rendang telur yang menjadi pembeda dari jenis rendang lainnya, baik dari segi tekstur maupun perpaduan bumbu khas Minangkabau.



Gambar 4. Potongan *feature kulineritrip*, 2025
(Sumber: Arsip pribadi)

Pada segmen terakhir, director treatment difokuskan pada pencarian oleh-oleh khas Sumatra Barat yang dilakukan oleh host sebagai bentuk perhatian kepada komandannya. Tujuan utama segmen ini adalah memperkenalkan ragam produk lokal yang menjadi ciri khas daerah, sekaligus menutup rangkaian cerita dengan nuansa personal dan budaya. Catatan sutradara pada segmen ini mencakup sejumlah arahan teknis untuk memastikan alur cerita tersampaikan secara optimal. Pengambilan gambar diarahkan untuk mengikuti pergerakan host di lokasi pusat oleh-oleh, serta merekam interaksinya dengan para penjual atau pembuat rendang telur. Teknik pengambilan gambar ini bertujuan untuk membangun kedekatan visual dan naratif antara host dan lingkungan sekitarnya. Pencahayaan dalam segmen ini dirancang agar tetap natural, guna menciptakan kesan realistis dan membaur dengan kondisi lokasi secara faktual. Dari segi penyuntingan, teknik jump cut kembali digunakan untuk menyampaikan informasi secara ringkas dan jelas sehingga memperkuat daya tarik visual sekaligus mempertahankan kontinuitas cerita.

Segmen terakhir dirancang untuk memperkenalkan oleh-oleh khas Sumatra

Barat melalui pendekatan visual dan naratif yang mendukung penyampaian informasi secara efektif. Lokasi pengambilan gambar dilakukan di ruang indoor, yaitu toko oleh-oleh dan area dapur tempat pembuatan rendang telur, yang menjadi salah satu produk khas daerah. Dari segi videografi, digunakan teknik follow shot untuk mengikuti pergerakan host saat menjelajahi lokasi, serta medium shot untuk merekam interaksi antara host dan penjaga toko. Teknik ini bertujuan menciptakan kedekatan antara audiens dengan aktivitas yang ditampilkan. Dalam tahap penyuntingan, diterapkan teknik jump cut untuk mempercepat ritme visual dan menyampaikan informasi secara ringkas namun tetap jelas, tanpa mengurangi konteks narasi utama.

Feature *KulineriTrip* ini dalam perancangannya serta catatan sutradara, eksekusi gambar menggunakan teori *complex shot* dan *simple shot* sebagai dasar pendekatan visual. *Complex shot* digunakan untuk menciptakan dinamika visual yang menarik, terutama saat host melakukan interaksi aktif dengan lingkungan atau narasumber. Sementara itu, *simple shot* diterapkan pada momen-momen penyampaian informasi inti secara langsung, agar fokus penonton tetap terjaga.

KESIMPULAN

Menciptakan sebuah program televisi dengan format feature merupakan proses yang tidak mudah dan memerlukan perencanaan yang matang. Tahapan-tahapan yang dimulai dari pra-produksi, produksi, hingga pascaproduksi bertujuan untuk menghasilkan tayangan yang informatif, menarik, dan sesuai dengan konsep yang telah ditetapkan. Tahapan pra-produksi memiliki peranan yang sangat penting dalam menentukan keberhasilan suatu program. Konsep yang jelas, riset yang mendalam, serta *director treatment* yang terstruktur menjadi landasan utama bagi kelancaran proses syuting dan pencapaian tujuan karya.

Dalam pelaksanaannya terdapat berbagai kendala teknis maupun nonteknis yang dihadapi, tetapi kendala tersebut menjadi bahan evaluasi yang memberikan pengalaman berharga dalam proses produksi program televisi. Penyutradaraan tidak hanya tentang memberi arahan saat proses pengambilan gambar berlangsung, tetapi juga tentang bagaimana menyusun tampilan visual secara menyeluruh dari awal hingga akhir dengan kerja sama tim dan menghargai nilai budaya yang ingin ditampilkan.

Untuk menyampaikan cerita secara runtut dan menarik, program *Sendok Waktu* episode *Cancang Karani* disusun dalam empat segmen utama yang menggambarkan perjalanan mengenal kuliner tradisional dari berbagai sisi. dan memperkenalkan kuliner Cancang Karani yang masih belum banyak dikenal oleh masyarakat. Segmen kedua menampilkan penjelasan dari narasumber, yaitu *Bundo Kanduang* yang berisi latar sejarah dan fungsi sosial dari *Cancang Karani* dalam kehidupan masyarakat Kurai. Segmen ketiga memperlihatkan proses pembuatan Cancang Karani dengan keterlibatan host dalam pencarian bahan hingga tahap memasak di dapur tradisional. Segmen keempat menampilkan hasil akhir dari proses pembuatan Cancang Karani yang kemudian dicicipi dan program ditutup dengan ajakan untuk terus menjaga serta menghargai kekayaan kuliner tradisional nusantara.

Program *Sendok Waktu* dibuat untuk memperkenalkan kembali kuliner tradisional

kepada masyarakat melalui tayangan televisi yang informatif, ringan dan mudah dimengerti untuk semua kalangan *Cancang Karani* ini sudah ada sejak lama dan menjadi bagian dari tradisi masyarakat Kurai di Bukittinggi. Makanan ini biasanya disajikan pada acara adat atau momen penting seperti pernikahan dan pertemuan keluarga besar. Fungsi karya ini tidak hanya sebagai hiburan, tetapi juga sebagai sarana pembelajaran budaya yang bisa menumbuhkan rasa ingin tahu terhadap kekayaan daerah.

Kehadiran program *Sendok Waktu* diharapkan bisa menjadi salah satu cara untuk ikut menjaga budaya lewat tayangan televisi. Penyutradaraan yang memakai konsep *director treatment* menunjukkan bahwa proses kreatif yang dirancang dengan baik bisa menghasilkan program feature yang mudah dipahami dan punya makna. Program ini juga diharapkan bisa memberi semangat bagi anak muda yang ingin membuat karya bertema budaya daerah dengan penyutradaraan yang punya ciri khas.

DAFTAR PUSTAKA

- Brown, B. (2012). *Cinematography: theory and practice: image making for cinematographers and directors*. Los Angeles: Taylor & Francis Ltd
- Gibbs, J. (2002). *Mise-en-scène: Film Style and Interpretation*. Wallflower Press.
- Holman, Tomlinson. 2010. *Sound For Film and Television*. Third Edition. UK: Focal Press
- Irwanto, Nina Kusumawati, Muhammad Tsabieth. 2019. *Tata Artistik TV*. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Latief, Rusman & Yusiati Utud. 2017. *Menjadi Produser Televisi*. Jakarta: PT Fajar Interpretama Mandiri
- Latief, Rusman & Yusiati Utud. 2017. *Kreatif Siaran Televisi*. Jakarta: PT Fajar Interpretama Mandiri
- Naratama. 2013. *Menjadi Sutradara Televisi*. Jakarta: PT. Grasindo
- Wibowo, Fred. 2014. *Teknik Produksi Program Televisi*, Cetakan 4. Yogyakarta: Grasia Book Publisher
- Wyatt, Hillary, dan Tim Amyes. 2005. *Audio Post Production for Television and Film*. Third Edition. UK: Focal Press
- Yusanto, Freddy & Diah Agung Espandari. 2016, *Produksi Program Televisi Single Camera dan Multi Kamera*. Yogyakarta: CV Budi Utama
- Zoebazary Ilham. 2010. *Kamus Istilah Televisi & Film*. Jakarta: PT. Gramedia