

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Dalam berbagai buku termasuk buku Larousse Gastronomique *The World Greatest Cookery Encyclopedia*, tidak ditemukan arti *culinaire* atau *culinary* secara tepat. Kuliner memiliki banyak karakteristik yang disesuaikan dengan budaya, contohnya, budaya Jawa dalam praktik kulinernya membawa kebudayaan kuliner melalui tata cara duduk dilantai atau dapat dikatakan *lesehan*. Bessiere (1998) membuat simbolisme terhadap kuliner, meliputi (1) kuliner sebagai simbol, beberapa produk kuliner terhubung ke fantasi dan memiliki simbolik yang kuat; (2) kuliner sebagai tanda persekutuan; (3) kuliner sebagai kelas penanda; (4) kuliner sebagai lambang.

Teknik mengelola makanan dengan menggunakan teknologi, menggunakan resep tradisional, lalu dikembangkan lagi dengan teknik memasak yang baru, memberikan keterbukaan jendela-jendela baru terhadap dunia budaya masakan. Dengan demikian membuat sebuah trend baru yaitu *fine dining*, yang memberikan pengalaman kepada penikmat untuk merasakan dunia kuliner yang berbeda dan tentunya dengan harga yang relatif tinggi. Dikutip dari *Insider*, *fine dining* merupakan restoran yang memiliki konsep mewah dan berkelas yang mengutamakan pelayanan terhadap tamunya. Para koki di restoran ini biasanya adalah koki profesional yang terlatih belasan hingga puluhan tahun di bidangnya. Untuk menikmati pengalaman *fine dining* pun harus melakukan reservasi. Salah satu ciri khas lain yang membedakan *fine dining* dengan restoran biasa adalah

para pelayannya yang mengenakan pakaian serba rapi, sehingga jika berkunjung ke *fine dining restaurant* kita pun harus mengenakan pakaian yang rapi. Seperti yang dikatakan oleh Pakar Etiket Julia Esteve-Boyd yaitu “saat berkunjung ke *fine dining*, ada baiknya mengecek *dress code* yang dianjurkan. Karena ada beberapa aturan tak tertulis mengenai cara pengunjung berpakaian maupun bersikap di restoran *fine dining*, seperti tidak diperbolehkan mengenakan celana *jeans* atau celana pendek.” Budaya kuliner seperti ini sudah diangkat dalam bentuk karya seni film di *Netflix* dalam bentuk film dokumenter yang berjudul *Chef's Table*, namun *Chef's Table* tidak memfokuskan kepada satu kebudayaan kuliner saja, tetapi mengangkat banyak kebudayaan kuliner dari berbagai macam budaya. Penulis pun terinspirasi untuk membuat karya seni film dokumenter yang bertemakan kuliner yang fokus kepada satu kebudayaan, yaitu kebudayaan kuliner Italia yang dikombinasikan dengan budaya lainnya serta pengaplikasian gastronomi dalam praktiknya. Penulis memilih untuk menjadikan film dokumenter sebagai media penyampai informasi karena film dokumenter adalah suatu jenis film yang melakukan interpretasi terhadap subyek dan latar belakang yang nyata (Edmund F. Penney: 1991).

Film merupakan media komunikasi untuk khalayak yang di dalamnya mengandung pesan dan *statement* dari pembuat film. Pembuat film memiliki cara tersendiri untuk menyampaikan pesan di film yang akan dibuat. Melalui ide yang akan disampaikan pembuat film, lalu ditentukan jenis film yang akan digunakan sebagai media penyampaian pesan. Secara umum film dibagi menjadi tiga jenis

yakni film fiksi, film dokumenter, dan film *experimental* (Himawan Pratista, 2008: 4).

Penulis akan berperan sebagai sutradara di film dokumenter yang penulis buat. Bordwell (2008:112) mengatakan bahwa seorang sutradara berkewajiban dan bertanggung jawab penuh dalam proses kreatif pembuatan film, mengawasi atas apa yang muncul di dalam *frame*, termasuk *mise en scene*. Elemen dalam *mise en scene* antara lain adalah kostum, set, tata rias, tata kamera, tata cahaya, properti, *staging*, *blocking*, dan lain-lain. *Mise en scene* bertujuan untuk membuat penonton percaya terhadap sebuah cerita, baik dalam sebuah karya fiksi maupun karya dokumenter, animasi dan film eksperimental (Martin, 2014: 46). Berkaitan dengan hal tersebut, penulis akan berperan sebagai sutradara yang menerapkan *prinsip* komposisi dalam *mise en scene* yang terdapat di film dokumenter yang dibuat.

Penulis sebagai sutradara dalam film dokumenter ini akan membahas tentang latar belakang dan perjalanan *Chef* Andry Susanto, yaitu *co-owner* dan *head chef* dari Oma Elly Kitchen, restoran *fine dining* yang berlokasi di Jakarta. Untuk tugas akhir ini, penulis ingin menyampaikan kisah dari subyek yaitu *Chef* Andry Susanto, latar belakang, keseharian, dan serta menyelami unsur kebudayaan yang direpresentasikan melalui makanan yang dibuatnya. Dalam prosesnya, penulis akan menerapkan *mise en scene* yang mengacu kepada unsur komposisi di dalam pembuatannya, karena di film dokumenter yang akan diproduksi oleh penulis, akan banyak sekali penerapan *mise en scene* yang mengacu ke komposisi dengan tujuan untuk mengimplementasikan *beauty shot*,

penempatan objek, pengaplikasian warna, gerakan, dan lain sebagainya. Secara singkat, *mise en scene* dapat diartikan sebagai tindakan menempatkan beberapa hal ke dalam kerangka film, seperti mengatur objek yang akan difilmkan atau mengatur posisi kamera (Turner: 2006).

1.2 Perumusan Masalah

Masalah yang penulis ingin gali dari uraian diatas adalah bagaimana peran sutradara dalam menerapkan *mise en scene*: komposisi pada film dokumenter *La Cucina: Andry Susanto and his Italian Cuisine*

1.2 Batasan Masalah

Batasan masalah pada penelitian ini dibatasi oleh:

1. Penerapan *mise en scene* yang mengacu pada komposisi dalam film dokumenter *La Cucina*.
2. Penyampaian informasi mengenai latar belakang dan perjalanan hidup *Chef Andry Susanto*.
3. Penggambaran kebudayaan kuliner yang direpresentasikan melalui sajian *fine dining*.

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini yaitu untuk memberikan penggambaran kehidupan seorang *Chef* dan budaya kuliner yang berkonsep *fine dining* serta makanan dan

minuman yang dibuat melalui film dokumenter yang berjudul “*La Cucina: Andry Susanto and his Italian Cuisine*”

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Manfaat untuk Penulis

Manfaat untuk penulis adalah untuk menyelesaikan tugas akhir dan juga memproduksi karya seni film dokumenter yang dapat menjadi portfolio pribadi penulis sebagai sutradara.

1.4.2 Manfaat untuk Mahasiswa DKV

Manfaat untuk mahasiswa dkv adalah untuk mempelajari dan memahami teknik dari pembuatan film dokumenter dari proses pra-produksi, produksi, hingga pasca produksi serta penerapan *mise en scene* di dalamnya.

1.4.3 Manfaat untuk Masyarakat Luas

Manfaat untuk masyarakat luas adalah untuk mengetahui gambaran kehidupan *Chef* dan budaya kuliner yang dibawanya, yaitu *fine dining* dengan budaya kuliner Italia dengan penggabungan unsur budaya yang lain dan gastronominya.