

VIDEO 30 KULINER LEGENDARIS KOTA SURABAYA

TUGAS AKHIR



Oleh:

YULIA FITRI

NIM 152011313057

PROGRAM STUDI D-III PERPUSTAKAAN

DEPARTEMEN TEKNIK

FAKULTAS VOKASI

UNIVERSITAS AIRLANGGA

2023

VIDEO 30 KULINER LEGENDARIS KOTA SURABAYA

TUGAS AKHIR



Oleh:

YULIA FITRI

NIM 152011313057

PROGRAM STUDI D-III PERPUSTAKAAN

DEPARTEMEN TEKNIK

FAKULTAS VOKASI

UNIVERSITAS AIRLANGGA

2023

HALAMAN PERNYATAAN TIDAK MELAKUKAN PLAGIAT

Bagian atau keseluruhan isi Tugas Akhir ini tidak pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademis pada bidang studi dan / atau Universitas lain dan tidak pernah dipublikasikan / ditulis oleh individu selain penyusun, kecuali bila dituliskan dengan format dalam isi Tugas Akhir.

Apabila ditemukan bukti bahwa pernyataan saya tidak benar, maka saya bersedia menerima sanksi sesuai ketentuan yang berlaku di Universitas Airlangga.

Surabaya, Juni 2023

Penulis



Yulia Fitri

NIM 152011313057

LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

VIDEO 30 KULINER LEGENDARIS KOTA SURABAYA

TUGAS AKHIR

Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar Ahli Madya

Bidang Perpustakaan

Pada Departemen Teknik Fakultas Vokasi

Universitas Airlangga

Oleh:

Yulia Fitri

NIM.152011313057

Disetujui oleh:

Pembimbing



Tiara Kusumaningtiyas, S. Hum, M. Hum.

NIP.199207202019032027

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR
VIDEO 30 KULINER LEGENDARIS KOTA SURABAYA

TUGAS AKHIR

Disusun Oleh:

Yulia Fitri

NIM. 152011313057

Telah diuji pada tanggal 20 Juli 2023

Mengetahui

Koordinator Program Studi D – III Perpustakaan

Fakultas Vokasi Universitas Airlangga



Dessy Harisanty, S.Sos., MA

NIP. 198412152009122007

LEMBAR PENGESAHAN PANITIA PENGUJI

Tugas Akhir Ini Telah Diujikan dan Disahkan Dihadapan Komisi Penguji

Program Studi : DIII Perpustakaan
Departemen : Teknik
Fakultas : Vokasi Universitas Airlangga
Hari/Tanggal : Kamis/20 Juli 2023
Pukul : 13.00 – 14.00 WIB
Tempat : Ruang 301 (LT.III) Fakultas Vokasi

Panitia Penguji terdiri dari:

Ketua Penguji



Dessy Harisanty, S.Sos., MA
NIP. 198412152009122007

Anggota Penguji I

Anggota Penguji II



Dyah Puspitasari Srirahayu., S.Kom., M.Hum
NIP. 197905152007012001



Tiara Kusumaningtiyas, S.Hum., M.Hum
NIP. 199207202019032027

PEDOMAN PENGGUNAAN TUGAS AKHIR

Tugas akhir ini tidak di publikasikan, namun tersedia di perpustakaan dalam lingkungan Universitas Airlangga, diperkenankan untuk dipakai sebagai referensi kepustakaan, tetapi pengutipan harus seizin penyusun dan harus menyebutkan sumbernya sesuai kebiasaan ilmiah.

Dokumen tugas akhir ini merupakan hak milik Universitas Airlangg

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, atas rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Tugas Akhir yang berjudul **“VIDEO 30 KULINER LEGENDARIS KOTA SURABAYA”**. Maka penulis ucapkan rasa hormat dan terima kasih keada semua pihak yang telah membantu. Pihak pihak yang terkait diantaranya yaitu:

1. Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan hidayah-Nya.
2. Bapak Prof. Dr. Anwar Ma’aruf, drh., M. Kes. Selaku Dekan Fakultas Vokasi Universitas Airlangga.
3. Bapak Drs. Eto Wuryanto, DEA. Selaku Ketua Departemen Teknik Fakultas Vokasi Universitas Airlangga.
4. Dessy Harisanty, S. Sos., M.A. selaku Koordinator Program Studi Perpustakaan Fakultas Vokasi Universitas Airlangga Surabaya yang telah memberikan arahan penulis selama berkuliah pada program studi D-III Perpustakaan Fakultas Vokasi Universitas Airlangga.
5. Ibu Tiara Kusumaningtyas, S. Hum, M. Hum. Selaku dosen pembimbing prodi perpustakaan selama Menegrjakan Laporan Tugas Akhir.
6. Seluruh dosen penulis di Fakultas Vokasi yang sudah memberikan banyak informasi dan bimbingan selama masa pembuatan Laporan Tugas Akhir dengan baik dan benar.
7. Terima Kasih kepada Orang tua dan saudara kandung yang senantiasa memberi dukungan dan semangat.
8. Terakhir terima kasih kepada *Spotify, Weverse, Youtube, Instagram, Tiktok* lagu K-Pop terutama Kim Namjoon, Kim Seokjin, Min Yoongi, Jong Hope, Park Jimin, Kim Taehyung, Jeon Jungkook, BTS yang telah menghibur penulis agar tidak setres dan spaneng dalam menyusun laporan Tugas Akhir ini.

Manusia tidak luput dari apa yang namanya salah begitu juga dengan penulisan serta penyusunan Tugas akhir ini, sehingga penulis mengharapkan kritik saran yang membangun sebagai bahan pertimbangan penulisan selanjutnya.

Akhir kata dengan segala keterbatasan yang ada, penulis berharap Tugas Akhir ini dapat memberikan manfaat dan menambah wawasan bagi seluruh pihak yang membacanya.

Surabaya, Juli 2023

Penulis

ABSTRAK

Surabaya merupakan salah satu pusat kota besar di Indonesia, Surabaya terletak di pulau Jawa, provinsi Jawa Timur dan merupakan pusat dari semua kegiatan ekonomi, terutama dalam hal makanan. Setiap sudut Kota Surabaya banyak kuliner khas yang melegenda yang bisa di jumpai dan dapat menjadi daya tarik wisatawan lokal maupun mancanegara. Salah satu daya tarik wisata, adalah adanya makanan legendaris. Makanan legendaris menjadi salah satu ciri khas kuliner dari suatu budaya di daerah tertentu. Penelitian ini dilakukan dengan cara pengambilan gambar dan video di 30 gerai makanan yang menjadi objek kunjungan selama bulan April – Juni 2023 di Kota Surabaya. Produk tugas akhir ini memuat rangkuman informasi 30 makanan legendaris yang ada di Kota Surabaya dalam bentuk sebuah video pendek. Tujuan dari produk tugas akhir ini adalah untuk lebih memperkenalkan pelestarian warisan budaya, mempromosikan keanekaragaman kuliner, mendukung ekonomi lokal, dan membangun pemahaman lintas budaya. Diharapkan dalam hasil video 30 rekomendasi kuliner legendaris di Kota Surabaya ini dapat menjadi salah satu referensi wisata kuliner bagi pembaca.

Kata Kunci: Kota Surabaya, Kuliner Legendaris, Video Pendek

ABSTRACT

Surabaya is one of the major urban centers in Indonesia, Surabaya is located on the island of Java, East Java province and is the center of all economic activities, especially in terms of food. Every corner of the city of Surabaya has many legendary culinary specialties that can be found and can become an attraction for local and foreign tourists. One of the tourist attractions, is the existence of legendary food. Legendary food is one of the culinary characteristics of a culture in a certain area. This research was conducted by taking pictures and videos at 30 food outlets which were the object of visits during April - June 2023 in the city of Surabaya. This final product contains a summary of information on 30 legendary people in the city of Surabaya in the form of a short video. The purpose of this final project is to introduce more cultural heritage, promote culinary, support the local economy, and build cross-cultural understanding. It is hoped that the video results of 30 legendary culinary recommendations in the city of Surabaya can become a reference for culinary tourism for readers.

Keywords: Information, City of Surabaya, Legendary Culinary, Short Video

DAFTAR ISI

HALAMAN PERNYATAAN TIDAK MELAKUKAN PLAGIAT	i
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR	ii
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	iii
LEMBAR PENGESAHAN PANITIA PENGUJI	iv
PEDOMAN PENGGUNAAN TUGAS AKHIR	v
KATA PENGANTAR	vi
ABSTRAK	viii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR GAMBAR	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Perumusan Masalah	2
1.3 Batasan Masalah	2
1.4 Tujuan	3
1.5 Manfaat Pembuatan Produk	3
1.5.1 Manfaat Akademis	3
1.5.2 Manfaat Praktis	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Kuliner Legendaris	6
2.2. Video Pendek	6
2.3 Promosi	7
BAB III METODE PEMBUATAN PRODUK	9
3.1 Tempat	9
3.2 Waktu Pelaksanaan	12
3.3 Bahan	12
3.4 Alat	12
3.5 Prosedur Penyajian	12
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	15
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	29

DAFTAR PUSTAKA	30
LAMPIRAN.....	31

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Sampel 30 Kuliner Legendaris	13
Gambar 4. 1 Bahan/Data video pendek.....	17
Gambar 4. 2 Tampilan awal aplikasi Canva.....	18
Gambar 4. 3 Penggabungan Video	19
Gambar 4. 4 Memilih Template	20
Gambar 4. 5 Tambah Proyek Baru	21
Gambar 4. 6 Insert Keterangan Judul Video	22
Gambar 4. 7 Insert Audio	23
Gambar 4. 8 Save dan Eksport Video	26
Gambar 4. 9 Tampilan Website QR Code Generator	27
Gambar 4. 10 Pemilihan Jenis Barcode	28
Gambar 4. 11 Input Judul dan Link Website yang terhubung.....	28

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Surabaya memiliki banyak makanan legendaris yang terkenal dan populer di kalangan penduduk setempat maupun wisatawan (migrationology, 2023). Melalui video-video tersebut, kita dapat memperlihatkan bagaimana makanan-makanan tersebut dibuat, bahan-bahan yang digunakan, dan juga cerita di balik makanan tersebut. Hal ini akan membantu mempromosikan kuliner Surabaya dan menarik minat orang untuk mencoba makanan-makanan legendaris di kota ini. Membuat video 30 kuliner legendaris kota Surabaya adalah untuk menggambarkan kekayaan dan keunikan kuliner yang ada di kota tersebut.

Penulis membuat produk Tugas Akhir ini untuk memuat konten video yang merangkum informasi mengenai 30 macam kuliner legendaris Kota Surabaya yang dapat mencakup berbagai aspek yang membuatnya menarik dan menghibur. Pada Project Tugas Akhir ini berisikan video 30 kuliner legendaris Kota Surabaya yang termasuk dalam daftar makanan legendaris. Kumpulan dokumentasi video pendek pada saat penelitian di lapangan, potongan video pendek dan gambar akan di kemas menjadi satu kesatuan video konten dan memuat 30 rangkuman informasi berbagai kedai kuliner legendaris di Kota Surabaya.

Membuat 30 video kuliner legendaris kota Surabaya adalah untuk menggambarkan kekayaan dan keunikan kuliner yang ada di kota tersebut. Surabaya memiliki banyak makanan legendaris yang terkenal dan populer di kalangan penduduk setempat maupun wisatawan. Melalui video-video tersebut, kita dapat memperlihatkan bagaimana makanan-makanan tersebut dibuat, bahan-bahan yang digunakan, dan juga cerita di balik makanan tersebut. Hal ini akan membantu mempromosikan kuliner Surabaya dan menarik minat orang untuk mencoba makanan-makanan legendaris di kota ini.

Selain hal tersebut, Kenapa penulis memilih membuat produk konten video 30 kuliner legendaris Kota Surabaya, karena diharapkan dengan konten video, sebagai media dalam rangka memperkuat manfaat video informasi mengenai kuliner legendaris yang ada di Kota Surabaya dapat belajar dan menambah informasi *audience* terkait makanan khas di Kota Surabaya. Searah mengenai hal Video Konten, perlu di ketahui bahwa Levie & Levie menyimpulkan bahwa stimulus visual membuahkan hasil belajar yang lebih baik untuk tugas-tugas seperti mengingat, mengenali, mengingat kembali dan menghubungkan fakta dan konsep. Baugh dan Achsin memiliki pandangan yang searah mengenai hal itu.

(Mufidah, 2017) Perbandingan memperoleh hasil belajar melalui indra pandang dan indera dengar sangat menonjol perbedaannya kurang lebih 90% hasil belajar seseorang diperoleh melalui indera pandang (visual), dan hanya sekitar 5% diperoleh melalui dengar (auditorial), dan 5% lagi dengan indera lainnya (termasuk dalam kinestik) sekitar 12%. Bisa dilihat dari konten-konten yang viral sekarang ini, hampir semuanya berasal dari aplikasi konten video pendek.

1.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka perumusan masalah yang akan dibahas pada tugas akhir ini adalah bagaimana proses pembuatan Video 30 Kuliner Legendaris Kota Surabaya?

1.3 Batasan Masalah

Batasan masalah pada produk tugas akhir Video 30 Kuliner Legendaris Kota Surabaya tersebut dapat di fokuskan ada aspek berikut:

1. Fokus pada satu daerah atau budaya: batasan masalah dapat membatasi penelitian dan eksplorasi pada satu daerah atau budaya tertentu. Ini memungkinkan penelitian yang lebih mendalam dan analisis keunikan makanan khas dari daerah atau budaya tersebut.
2. Keunikan makanan khas: fokus pada identifikasi dan eksplorasi keunikan makanan khas dari daerah surabaya. Ini mencakup bahan-bahan, teknik

pengolahan, rasa aroma, dan presentasi visual yang membedakan makanan tersebut dari hidangan lainnya.

3. Signifikansi budaya: Menyoroti signifikansi makanan khas dalam konteks budaya dan warisan. Penelitian dapat difokuskan pada cerita di balik makanan tersebut, peran dalam ritual atau perayaan, serta bagaimana makanan khas menjadi bagian integral dari identitas budaya dan mempertahankan nilai-nilai tradisional.

1.4 Tujuan

Tujuan pembuatan video 30 Kuliner Legendaris Kota Surabaya adalah untuk memahami keunikan serta sejarah dari 30 kuliner legendaris di Kota Surabaya.

1.5 Manfaat Pembuatan Produk

1.5.1 Manfaat Akademis

Pembuatan produk video 30 Kuliner Legendaris Kota Surabaya memiliki manfaat akademis yang beragam. Berikut adalah beberapa manfaat akademis:

1. Peningkatan Pengetahuan Budaya: Membuat konten tentang makanan khas melibatkan penelitian dan pemahaman mendalam tentang budaya dan warisan suatu daerah atau budaya. Proses ini dapat meningkatkan pengetahuan akademis tentang berbagai aspek budaya seperti sejarah, tradisi, nilai-nilai, dan praktik kuliner.
2. Keterampilan Riset dan Analisis: Pembuatan produk konten makanan khas memerlukan keterampilan riset yang baik, termasuk pencarian dan evaluasi sumber informasi yang relevan. Selain itu, analisis yang kritis dan pemilihan informasi yang tepat adalah aspek penting dari pembuatan konten yang akademis.
3. Pemahaman Keanekaragaman Budaya: Menyelami dunia makanan khas membuka pandangan tentang keanekaragaman budaya di berbagai daerah atau budaya. Ini memperluas pemahaman akademis tentang keragaman manusia, keanekaragaman kuliner, dan kompleksitas hubungan antara makanan dan identitas budaya.

4. Penerapan Kreativitas dan Keterampilan Komunikasi: Pembuatan produk konten makanan khas melibatkan keterampilan kreatif dalam merancang konten yang menarik dan menghibur. Dalam proses ini, keterampilan komunikasi juga diperlukan untuk mengomunikasikan informasi dengan jelas dan efektif kepada audiens.
5. Pemahaman Praktik Kuliner: Melalui penelitian dan eksplorasi tentang makanan khas, seseorang dapat memperoleh pemahaman yang lebih baik tentang praktik kuliner, termasuk bahan-bahan, teknik memasak, dan budaya makan di berbagai daerah atau budaya.
6. Peningkatan Kemampuan Penulisan dan Presentasi: Pembuatan konten makanan khas melibatkan kemampuan dalam menulis teks yang informatif dan menarik, serta kemampuan dalam menyajikan konten dengan cara yang menarik dan efektif. Ini dapat meningkatkan kemampuan akademis dalam penulisan dan presentasi.
7. Pendidikan Lintas Disiplin: Membuat konten makanan khas memadukan aspek-aspek budaya, sejarah, kuliner, dan komunikasi. Ini memungkinkan pemahaman lintas disiplin yang melibatkan ilmu sosial, ilmu budaya, seni, komunikasi, dan banyak lagi. Dengan merangkul manfaat akademis ini, pembuatan produk konten menyenangkan tentang makanan khas dapat menjadi cara yang kreatif dan bermanfaat untuk menggali dan berbagi pengetahuan tentang keanekaragaman budaya dan keunikan kuliner di dunia.

1.5.2 Manfaat Praktis

Berikut adalah beberapa manfaat praktis terkait pembuatan produk konten video 30 kuliner legendaris Kota Surabaya:

1. Promosi Wisata dan Pariwisata: Konten menyenangkan tentang makanan khas dapat menjadi alat yang efektif untuk mempromosikan destinasi wisata tertentu. Dengan memperlihatkan hidangan khas dan menggambarkan pengalaman perjalanan kuliner, konten tersebut dapat menarik minat wisatawan untuk mengunjungi daerah tersebut dan mencoba hidangan lokal.

2. Peningkatan Ekonomi Lokal: Melalui konten yang menyoroti makanan khas, para pelaku usaha kuliner lokal dapat mendapatkan eksposur yang lebih besar. Ini dapat membantu meningkatkan permintaan terhadap makanan khas dan mendukung pertumbuhan ekonomi lokal melalui peningkatan penjualan dan pendapatan.
3. Peluang Usaha dan Kewirausahaan: Konten tentang makanan khas dapat menginspirasi orang-orang untuk mencoba membuat dan menjual makanan khas tersebut. Ini dapat membuka peluang usaha dan kewirausahaan, baik dalam bentuk restoran, warung makan, kafe, atau bahkan bisnis online yang menghadirkan makanan khas kepada konsumen.
4. Promosi Budaya dan Warisan: Konten yang menyoroti makanan khas juga dapat membantu mempromosikan budaya dan warisan suatu daerah. Dengan membagikan informasi tentang sejarah, nilai-nilai, dan tradisi yang terkait dengan makanan khas, konten tersebut dapat memperkuat kesadaran akan pentingnya menjaga dan mempertahankan budaya dan warisan budaya tertentu.
5. Pengalaman Belajar Interaktif: Pembuatan produk konten menyenangkan tentang makanan khas dapat melibatkan interaksi dengan penonton, baik melalui komentar, diskusi, atau pertanyaan dan jawaban. Ini menciptakan pengalaman belajar interaktif di mana penonton dapat berbagi pengetahuan, pengalaman, dan cerita mereka sendiri tentang makanan khas.
6. Keterampilan Kreatif dan Produksi Konten: Melalui pembuatan produk konten tentang makanan khas, seseorang dapat mengembangkan keterampilan kreatif dalam desain grafis, fotografi, videografi, dan penyuntingan konten. Ini dapat memberikan manfaat praktis dalam bidang produksi konten dan multimedia.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Kuliner Legendaris

Indonesia dikenal sebagai negara dengan berbagai kuliner yang nikmat. Anda bisa bahwa dari Sabang sampai Merauke banyak sekali kuliner yang tak terlukiskan secara singkat. Bisa di lihat beraneka ragam kuliner yang tersebar dari sabang sampai merauke tidak dapat di narasikan secara singkat. Pengertian kuliner dalam bahasa inggris "*culinary*" *Culinary* diartikan sebagai yang berhubungan dengan dapur atau masakan. Menurut (Echols & Shadiy,2000) Masakan tersebut dapat berupa lauk-pauk, makanan (panganan) dan minuman.

Dilansir dari website (Tricky Tricky, 2018) Salah satu daya tarik wisata, adalah adanya makanan legendaris. Kata "kuliner" menyebar di Indonesia karena berita ini media massa dan televisi, yaitu program perjalanan. Jadi kuliner adalah segala sesuatu yang berhubungan dengannya atau berhubungan dengannya dunia memasak.

Makanan ini diolah dengan menggunakan resep turun-temurun dan biasanya dikenal masyarakat luas karena memiliki rasa yang khas serta sulit ditemukan di tempat lain selain di kedai tersebut. Menurut (Informatif.id, 2020) Kuliner di artikan sebagai sesuatu yang berkaitan dengan kegiatan masak-memasak. Karena masakan merupakan hasil olahan, dari kegiatan masak-memasak, maka masakan juga dapat dikatakan sebagai kuliner.

2.2. Video Pendek

Sedang trend saat ini adalah *short videos* atau video pendek dengan durasi 30 (tiga puluh) detik hingga 3 (tiga) menit. Karena dampak video pendek ini sejumlah *platform* di toko *online* menjadi sangat tinggi. Sebagai strategi komunikasi visual yang efektif, video promosi banyak digunakan oleh pemasar destinasi untuk menarik wisatawan potensial.

Video pendek yang dibagikan di media sosial seperti Tik-Tok, Instagram, dan snapchat memberikan akses yang baik bagi individu untuk menonton klip video berdurasi pendek, dari 15 detik hingga 1 menit (Lu & Lu, 2019). Format dan waktu video pendek sangat mengakomodir gaya hidup kekinian para masyarakat. Video pendek membentuk kembali gaya hidup orang dan memengaruhi preferensi makanan mereka (Du, Liechty, Santos, & Park, 2020).

2.3 Promosi

Secara umum, promosi merujuk pada rangkaian kegiatan yang dilakukan oleh perusahaan atau organisasi untuk memperkenalkan, mempromosikan, dan mempengaruhi target pasar agar tertarik, memahami, dan mengambil tindakan terkait produk, layanan, atau merek tertentu (Promotion Marketing, 2023). Tujuan promosi umumnya adalah untuk meningkatkan penjualan, meningkatkan kesadaran merek, membangun citra positif, dan mempengaruhi perilaku pembelian pelanggan.

Kebutuhan manusia akan informasi Jika dilihat dari jenis *vlog*, disebut *vlog* tentang kuliner; sedangkan bagi pelakunya bernama *food vlogger* (*vlogger* untuk kuliner), serta materi yang kini mendominasi di youtube pun adalah video memasak tidak terelakkan lagi telah dipenuhi dengan hadirnya media yang sarat dengan ragam konten. Masyarakat saat ini selalu terpapar paparan media seiring perkembangan zaman; selain keberagamannya, eksistensi media mengalami perkembangan (Girsang et al., 2022, p. 175).

Bahkan secara fenomenal media mengalami transformasi menjadi media sosial (baru) dalam genggamannya individu, dimulai dari *youtube* sebagai pelopor dari aplikasi penyedia *video sharing* terbesar di dunia. Seiring dengan meluasnya penggunaan perangkat pintar seluler dan jejaring sosial video pendek di platform sosial seluler menjadi semakin populer (Gan et al., 2023, p. 1). Menurut Roger A. Kerin dan Robert A. Peterson: Kerin dan Peterson mengartikan promosi sebagai “aktivitas yang melibatkan penggunaan komunikasi nonpersonal dan personal yang disesuaikan untuk mempengaruhi target pasar”.

Terdampak dari fenomena tersebut, tidak heran bermunculan berbagai kanal kuliner di *youtube* yang dapat di jadikan sebagai salah satu tontonan masyarakat yang cukup digemari, khususnya bagi pecinta kuliner. Fenomena tersebut sudah terbalik dengan masa dimana kuliner tradisional masih mendominasi pasar dengan cara konvensional (Antonius Rizki Krisnadi et al., 2022). Beberapa *food vlogger* di indonesia yang terkenal adalah Nex Carlos, Magdalenaf, Tanboy Ku, dan Ria SW. Salah satu konten khusus kuliner di *Youtube* adalah “Magdalenaf”, merupakan platform berisi informasi video dan *review* dari para penggemar kuliner mengenai produk makanan yang sedang viral, enak dan harga terjangkau.

BAB III

METODE PEMBUATAN PRODUK

3.1 Tempat

Produk Tugas Akhir “**VIDEO 30 KULINER LEGENDARIS KOTA SURABAYA**”. Di laksanakan di berbagai lokasi sesuai 30 Kuliner Legendaris Kota Surabaya.

No	Nama Kuliner	Alamat
1	Rawon Setan	No. 78/I, Jl. Embong Malang, Genteng, Kec. Genteng, Surabaya, Jawa Timur 60261
2	Lontong Balap Asli Pak Gendut	Jl. Embong Malang No.38, Genteng, Kec. Genteng, Surabaya, Jawa Timur 60275
3	Es Dawed Blauran	Ps. Blauran Baru, Jl. Kranggan No.2, Sawahan, Kec. Sawahan, Surabaya, Jawa Timur 60174
4	Lontong Kupang	Jl. Kalasan No.30, Pacar Keling, Kec. Tambaksari, Surabaya, Jawa Timur 60131
5	Ote-Ote Porong	Jl. Raya Porong No.120, Mindi, Kec. Porong, Kabupaten Sidoarjo, Jawa Timur 61274
6	Mie Ayam Pak Jumadi	Jl. Ikan Duyung No.55, Perak Bar., Kec. Krembangan, Surabaya, Jawa Timur 60177
7	Nasi Cumi-Cumi (Bu Atun)	Jl. Waspada No.30, Bongkaran, Kec. Pabean Cantikan, Surabaya, Jawa Timur 60161

8	Bakso dan Tahu Campur Cak Naim	Jl. Dupak No.2, Gundih, Kec. Bubutan, Surabaya, Jawa Timur 60172
9	Tahu Tek Pak Jayen	Jl. Dharmahusada No.112, Mojo, Kec. Gubeng, Surabaya, Jawa Timur 60115
10	Depot J&J pak San Bakso	Jl. Bubutan No.121 - 125, Alun-alun Contong, Kec. Bubutan, Surabaya, Jawa Timur 60174
11	Rujak Cingur Joko Dolog	Jl. Taman Apsari, Embong Kaliasin, Kec. Genteng, Surabaya, Jawa Timur 60271
12	Es Coklat Tambah Umur 1950	Jl. Simokerto No.49, Simokerto, Kec. Simokerto, Surabaya, Jawa Timur 60143
13	Es Permen Karet	Jl. Sidodadi Baru No.50a, Sidodadi, Kec. Simokerto, Surabaya, Jawa Timur 60145
14	Nasi Bebek Tugu Pahlawan Asli	Jl. Pasar Turi No.27-C, RW.-09, Bubutan, Kec. Bubutan, Surabaya, Jawa Timur 17960
15	Soto Madura Gubeng Pojok	Jl. Dharmawangsa No.67, Airlangga, Kec. Gubeng, Surabaya, Jawa Timur
16	Bakwan Dempo Asli	Jl. Dempo No.17, Petemon, Kec. Sawahan, Surabaya, Jawa Timur 60252
17	Pecel Semanggi	Jl. Dempo No.16, Petemon, Kec. Sawahan, Surabaya, Jawa Timur 60252
18	Es Campur Tidar	PPRJ+JXH, Jl. Tidar, Sawahan, Kec. Sawahan, Surabaya, Jawa Timur 60251
19	Es Teler Tanjung Anom	Jl. Tanjung Anom No.2, Genteng, Kec. Genteng, Surabaya, Jawa Timur 60275

20	Bubur Madura Pasar Atom	Pasar Atom Surabaya, Bongkaran, Kec. Pabean Cantikan, Surabaya, Jawa Timur 60161
21	Sate Klopom ondomohen	Jl. Walikota Mustajab No.36, RT.001/RW.05, Ketabang, Kec. Genteng, Surabaya, Jawa Timur 60272
22	Pisang Keju Bang Jo	Jl. Karang Menjangan No.73, Mojo, Kec. Gubeng, Surabaya, Jawa Timur 60285
23	Nasi Bebek Pak Sayeki	Jl. Dharmahusada No.117-A, Mojo, Kec. Gubeng, Surabaya, Jawa Timur 60285
24	Lontong Ny Marlia	Plaza Surabaya, Jl. Pemuda No.102, Embong Kaliasin, Kec. Genteng, Surabaya, Jawa Timur 60271
25	Sate Karak	Jl. Ampel Lonceng No.60, Ampel, Kec. Semampir, Surabaya, Jawa Timur 60151
26	Cakue Peneleh Pasar Atom	Jl. Bunguran No.45, Bongkaran, Kec. Pabean Cantikan, Surabaya, Jawa Timur 60161
27	Es Teler Pak no	Jl. Penataran No.2, Pacar Keling, Kec. Tambaksari, Surabaya, Jawa Timur 60131
28	Spesial Belut Surabaya H. Poer	Jl. Raya Mulyosari No.394, Kalisari, Kec. Mulyorejo, Surabaya, Jawa Timur 60115
29	Depot Bu Rudy	Jl. Dharmahusada No.140, Mojo, Kec. Gubeng, Surabaya, Jawa Timur 60285

30	Zangrandi Ice Cream	Jl. Yos Sudarso No.15, Embong Kaliasin, Kec. Genteng, Surabaya, Jawa Timur 60271
----	---------------------	--

3.2 Waktu Pelaksanaan

April – Juni 2023

3.3 Bahan

1. *Microsoft Word*
2. *Canva*
3. *QR Code Generator*
4. *Capcut*

3.4 Alat

Berikut ini adalah beberaa alat yang digunakan dalam pembuatan Produk Tugas Akhir

1. *Smartphone Android Samsung A71*
2. *Laptop*
3. *Charger*
4. *Script*
5. *Bolpoint*

3.5 Prosedur Penyajian

Prosedur penyajian produk Tugas Akhir “Video 30 Kuliner Legendaris Kota Surabaya”. Adalah sebagai berikut:

1. Penentuan Tujuan: Menentukan tujuan dari video konten yang akan di buat. Apakah ingin memerikan informasi menghibur, mempromosikan sesuatu ataupun keduanya
2. Penyusunan Konsep: Membuat Konsep atau ide dasar untuk konten yang akan di buat. Memilih topik/ Tema yang relevan, karena produk Tugas Akhir ini umumnya bertemakan kuliner khas, maka temanya adalah sesuai Produk Tugas Akhir yaitu Mengenai informasi kuliner khas Kota Surabaya. Setelah

Itu, membuat skrip atau outline untuk mengatur alur cerita atau informasi yang akan di sampaikan.

3. Perencanaan Produksi: Menentukan Lokasi, Waktu dan sumber daya yang diperlukan untuk produksi Video.
4. Pengambilan Gambar (*Shooting*): Mulailah pengambilan gambar atau perekaman sesuai dengan rencana produksi. Karena objek dan datanya terdapat pada setiap tempat makan, maka video ataupun gambar di amabil secara langsung di Tempat/ Lokasi.



Gambar 3. 1 Sampel 30 Kuliner Legendaris

5. Pengeditan: Setelah pengambilan gambar selesai, impor rekaman video perangkat lunak pengeditan video yang sesuai. Potong dan susun adegan sesuai dengan skrip atau alur cerita yang telah di tentukan. Menyunting video dengan menambahkan efek visual, transisi, grafis, atau musik latar yang relevan.
6. Penyuntingan Audio: Memastikan audio dalam video jelas terdengar aik. Memeriksa tingkat suara, menghilangkan kebisingan yang tidak di inginkan, dan menambahkan efek suara atau musik jika perlu. Pada produk ini konten video yang dibuat penulis menggunakan narasi dalam

pembawaan informasinya. Memastikan bahwa rekaman narasi terdengar dengan jelas dan mudah di menegerti.

7. Penggabungan dan pengeksporan: Setelah pengeditan selesai, kegiatan selanjutnya adalah menggabungkan audio dan video menjadi satu kesatuan. Memilih format dan resolusi video yang sesuai untuk platform atau saluran distribusi yang digunakan, saluran distribusi yang di gunakan penulis adalah *platform Tiktok*. Selanjutya mengekspor video kedalam format yang sesuai, seperti MP4 atau MOV.
8. Pengunggahan dan Penyebaran: setelah video selesai diekspor, unggah ke platform atau saluran distribusi yang telah di targetkan. Memastikan untuk memberi judul yang menarik, deskripsi yang jelas dan tentunya tagar yang relevan, karena *Platform* distribusi yang di targetkan penulis adalah tiktok maka, sangat penting menambahkan tagar kuliner agar daat meningkatkan visibilitas konten video.
9. Pengukuran dan Analisis: memantau kinerja video dengan memperhatikan jumlah tayangan, suka, komentar, dan berbagi. Jika diperlukan menggunakan alat Anal.

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Pra Produksi

Pada tahap ini penulis melakukan beberapa tahap persiapan pembuatan video **“VIDEO 30 KULINER LEGENDARIS KOTA SURABAYA”**.

1. Perencanaan:

Melakukan perencanaan menyeluruh tentang makanan khas surabaya yang ingin ditampilkan dalam video. Menyiakan data 30 jenis makanan yang akan di jadikan folus penelitian/ konten video, memeriksa popularitas, sejarah, dan kisah-kisah dibalik makanan tersebut, merencanakan urutan penampilan makanan dan bagaimana penulis ingin menyajikan dalam bentuk video.

2. Penulisan naskah:

Menulis naskah yang akan digunakan sebagai bahan pertanyaan pada saat melakukan wawancara kepada pemilik kedai/ tempat makan. Sebagai bahan konten video. Adapun daftar pertanyaan yang kami ajukan seperti: Sejarah berdirinya tempat/kedai makan, Ciri Khas Menu *Best Seller*, dan beserta Daftar Harganya. Menambahkan beberapa informasi menarik dan fakta unik tentang makanan.

3. Pengeumpulan bahan:

Memastikan semua bahan yang diperlukan untuk merekam video tentang 30 Kuliner Legendaris Kota Surabaya. Daftar semua bahan yang dibutuhkan untuk setiap makanan dalam video, mempersiapkan bahan-bahan tersebut dengan benar agar siap digunakan saat proses produksi.

4. Perencanaan lokasi dan peralatan:

Menentukan lokasi/tempat yang akan menjadi objek konten rekam seperti dapur, kemudian tempat makan yang sesuai dengan tema, memastikan peralatan yang diperlukan seperti kamera, mikrofon, pencahayaan dalam pengambilan gambar.

4.2 Produksi

Pada tahap ini, penulis menetapkan jadwal pengambilan gambar untuk setiap makanan yang akan di rekam. Memastikan penulis memiliki cukup waktu dan sumber daya untuk merekam/mengambil gambar semua menu makanan yang menjadi daftar makanan khas Surabaya. Selanjutnya membuat daftar tugas setiap anggota tim yang terlibat dalam produksi video. Memastikan makanan dalam tampilan menarik dan menggugah selera. Meminta izin terlebih dahulu kemudian mulai mengambil gambar dan merekam video sesuai dengan naskah pertanyaan yang telah ditentukan. Memastikan pengambilan gambar dilakukan dengan baik, mengambil gambar dengan berbagai sudut yang menarik dan berbeda untuk memberikan variasi dan visual video.

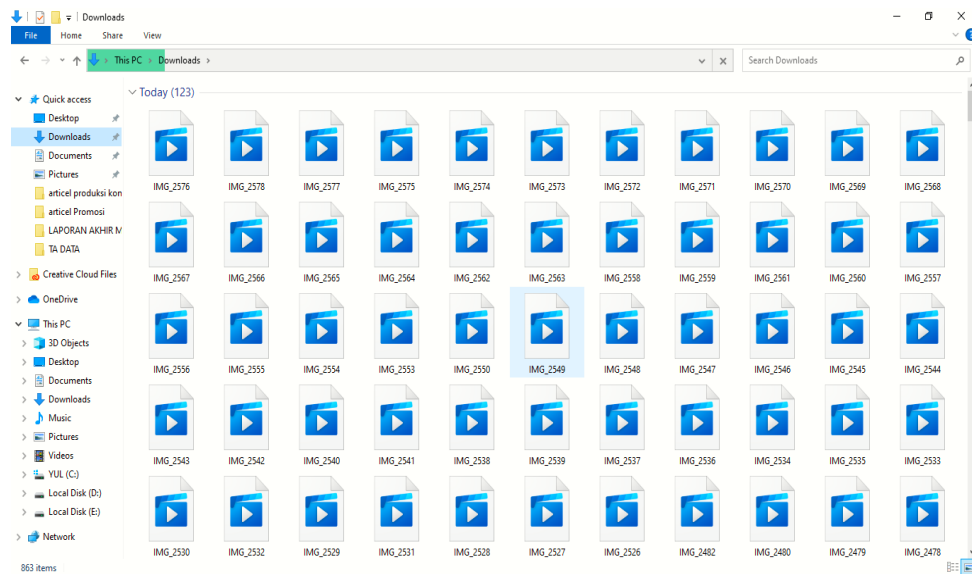
Setelah tahap pra-produksi dan produksi, penulis kemudian melanjutkan ke tahap produksi yang meliputi pengeditan video, gambar, penambahan suara, dan penyelesaian lainya untuk membuat video tentang 30 makanan legendaris Kota Surabaya.

4.3 Pasca Produksi

Pada tahap ini penulis melakukan pengeditan video setelah proses pengambilan gambar selesai, langkah pertama adalah mengedit video dan gambar menggunakan software pengedit video. Penulis menggunakan *Canva* dan *Cap Cut* dalam membuat konten video. Berikut tampilan awal dan proses editing dari *Aplikasi Canva dan Cap Cut*.

- a. Langkah awal adalah mempersiapkan video/ bahan yang akan di edit.

Untuk konsep tampilan video produk ini, menggunakan templete format Berita News, sehingga untuk keterangan judul dan keterangan alamat dari kulinernya akan menyesuaikan dengan templete yang tersedia pada aplikasi penunjang pengeditan video.



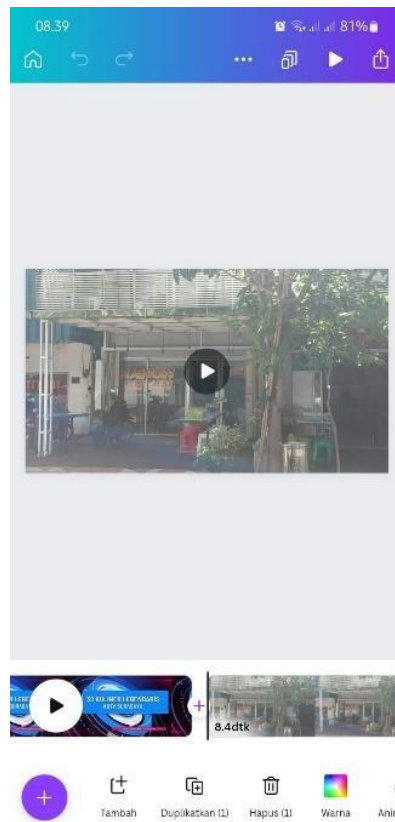
Gambar 4. 1 Bahan/Data video pendek

- b. Tahap selanjutnya adalah membuka Aplikasi *Canva*, pada tampilan klik proyek baru untuk membuat proyek baru.



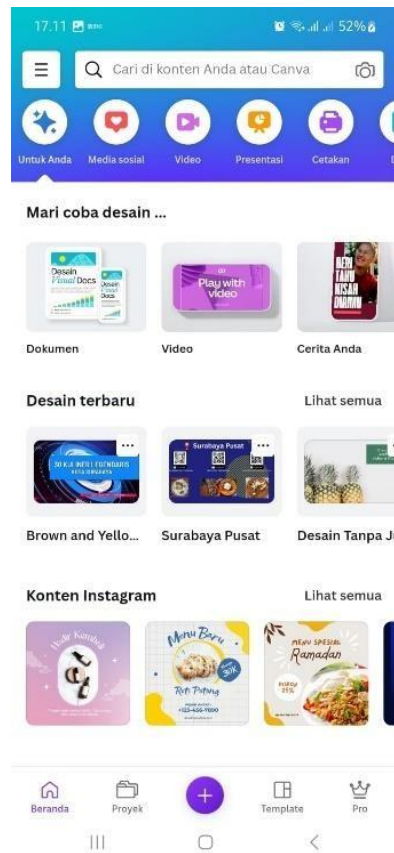
Gambar 4. 2 Tampilan awal aplikasi Canva

- c. Lanjut dengan menggabungkan video pendek satu demi satu dengan mengklik ikon plus pada tampilan kiri bawah.



Gambar 4. 3 Penggabungan Video

- d. Setelah selesai menggabungkan video, tambahkan *templete opening* pada *Canva* sesuai yang diinginkan. Kemudian klik *eksport* jika semua video sudah dirasa pas.

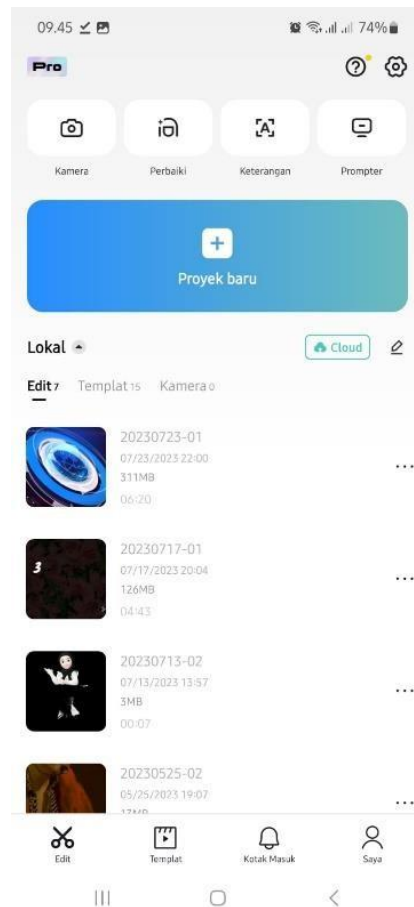


Gambar 4. 4 Memilih Template

Cap Cut

- a. Langkah pertama adalah membuka aplikasi *Cap Cut*, kemudian klik proyek baru. Kemudian import video yang sebelumnya telah di gabungkan di aplikasi *canva*.

Insert proyek baru:



Gambar 4. 5 Tambah Proyek Baru

- b. Selanjutnya menambahkan templete keterangan deskripsi pada video meliputi judul dan lokasi.



Gambar 4. 6 Insert Keterangan Judul Video

- c. Selanjutnya menambahkan audio dalam setiap *scene video* sesuai dengan Script yang telah di buat.



Gambar 4. 7 Insert Audio

Adapun *script* untuk audio yang digunakan adalah sebagai berikut:

A. Salam Pembuka

“ Welcome to 30 rekomendasi kuliner legendaris Kota Surabaya Yuk
Yuk Kepoin. ...ada makanan apa saja ya(14 detik)

B. Isi Keunikan dan sejarah Makanan

1. Rawon Setan

“Yang Pertama ada Rawon Setan...

Rawon Setan termasuk kuliner khas Kota Surabaya, yang populer. Bumbu dan isinya tidak berbeda dari rawon pada umumnya, hanya saja potongan daging lebih besar sehingga bikin ketagihan. Disebut rawon setan karena jaman dulu kedai ini buka mulai pukul 12 malam hingga 3 dini hari.” (30 detik)

2. Lontong Balap Asli Pak Gendut

“Yang ke 2 ada...Lontong Balap Asli Pak Gendut.

Lontong balap adalah makanan khas Indonesia yang merupakan ciri khas kota Surabaya di Jawa Timur. Makanan ini terdiri dari lontong, tauge, tahu goreng, lentho, bawang goreng, kecap dan sambal. Lontong balap biasanya didominasi oleh tauge. Menurut cerita dahulu lontong balap masih dijual dalam gentong-gentong yang berat dan dipikul ke seluruh kota”. (27 detik)

3. Nasi Cumi-cumi (Ibu Atun)

“Yang ke 3 ada Nasi Cumi, Warung Nasi Cumi berdiri sejak 1970-an. Pertama kali yang mendirikan adalah Sitina, ibu kandung bu Atun yang tidak lain dari anaknya sendiri. Nasi Cumi yang diolah dengan bumbu khas berwarna hitam menjadi andalan dan membuat banyak orang ketagihan”. (15 Detik)

Meski namanya Nasi Cumi, tapi warung ini tak hanya menjual sepiring nasi cumi saja”. (15 Detik)

4. Bakso dan Tahu campur Cak Naim

“Ke 4 ada Tahu campur cak naim. Kedai ini tidak hanya menjual tahu campur, mereka menjual bakso kikil dan lontong kikil juga. Yang menjadi best sellernya yaitu kikil yang sangat empuk sehingga menjadi nilai plus bagi pelanggan. ketika datang ke sana siap- siap berebut meja dan kursi di karenakan Pembeli yang sangat membludak.”(14 Detik)

5. Depot J&J Pak San Bakso

“Lima... ada Depot J&J Pak San Bakso

Pada awalnya depot ini berdiri pada tahun 1970 yang posisinya berdekatan dengan monumen tugu pahlawan, Hingga saat ini Depot J&J pak san digantikan oleh generasi ke 2 yaitu anak dari pak san itu sendiri. dalam sehari depot ini bisa membuat bakso sebanyak 50 kg, untuk isian bakso komplet ini berisi bakso besar dan kecil, gorengan, siomay, tahu bakso, serta mie kuning yang di siram kuah bening berkaldu”. (28 detik)

6. Rujak Cingur Joko Dolog

“ Enam, Rujak Cingur Joko Dolog....Beberapa orang ada yang menyebut kuliner ini dengan sebutan Rujak Embong Sawo. Dulunya, Rujak Cingur

Joko Dolog ini berada di Jalan Embong Sawo sebelum pindah ke tempat yang sekarang. Rujak Cingur Joko Dolog buka dari pukul 10 pagi sampe pukul 4 sore tiap harinya. Kalau lagi tidak beruntung, sebelum jam 4 sore kalian bisa saja kehabisan. Harus gercep kalo mau nyobain kuliner legend yang satu ini”. (36 detik)

7. Es Coklat Tambah Umur 1950

“Yang ke 7 ada Es Coklat Tambah Umur. Kedai ini sudah dipegang oleh generasi kedua Sebelumnya sejak tahun 1950, es ini terbuat dari bahan dsar coklat yang kental serta campuran roti secara terpisah. Pendiri dari usaha ini sudah merintis dagangannya dengan berjualan menggunakan gerobak kayu”. (21 detik)

8. Es Permen Karet

“Ke 8 ada Es Permen Karet, Warna merah muda, dengan rasa manis nan segar membuat es ini banjir pembeli beberapa waktu terakhir. Es Permen Karet yang dijual oleh Warung Ampel Kemang ini berlokasi di Jalan Jl. Sidodadi Baru No.50a Surabaya Jawa Timur”. (15,5 detik)

9. Soto Madura Gubeng Pojok Asli

“Yang ke 9 ada Soto Gubeng Pojok..., Soto ini ada yang berbahan dasar daging ayam, sapi, yang dilengkapi daun bawang, bawang goreng, jeruk nipis, dan sambal (tidak lupa tambahan topping sesuai keinginan)Tempat makan ini buka pukul 06.30-12.00 yang terletak di Jalan Kusuma Bangsa Nomor 30. Seperti dikutip dari buku Food Report Surabaya, soto ini terkenal di kalangan penggemar Soto Madura di Surabaya“. (27 detik)

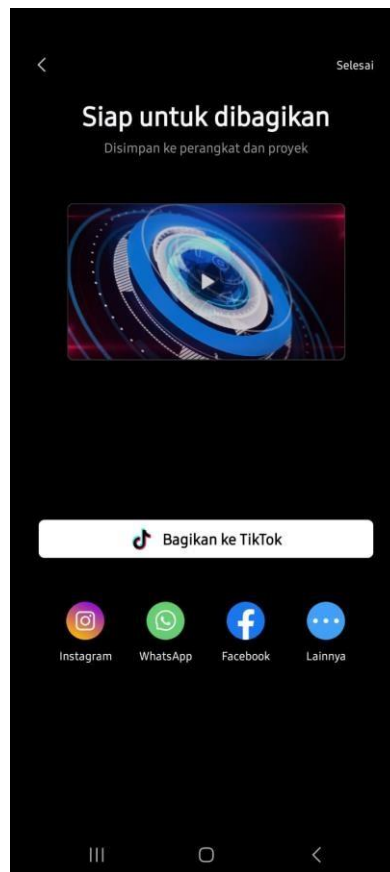
10. Bakwan Dempo Asli

“Ke 10 ada Bakwan Dempo Asli, begitu nama asli dari warung makan di jalan Dempo Surabaya ini. warung ini ternyata sudah ada sejak tahun 1970-an. Bakwan di tempat makan ini bukan nama dadar jagung. Melainkan daging yang dibentuk bulat, atau dikenal dengan bakso. Selain daging sapi, masakan di tempat ini juga menggunakan bahan yang mengandung campuran daging babi.” (28 detik)

C. Penutup

“ Selain 10 Makanan tadi, masih ada 20 makanana lainnya yang bisa di jadikan referensi... .untuk informasi lebih lanjut mengenai tiap makanannya, bisa langsung Scan QR nya...yaa...Sekian dari video ini, dan semoga bisa menjadi referensi kulinermu yaa Terima Kasih”. (27 detik)

- d. Setelah selesai memasukkan audio dan menyelaraskan dengan potongan *secen video*, selanjutnya finishing dan setelah itu video sudah bisa di eksport. Video akan langsung tersimpan otomatis ke dalam galeri atau terhubung langsung ke akun tiktok.



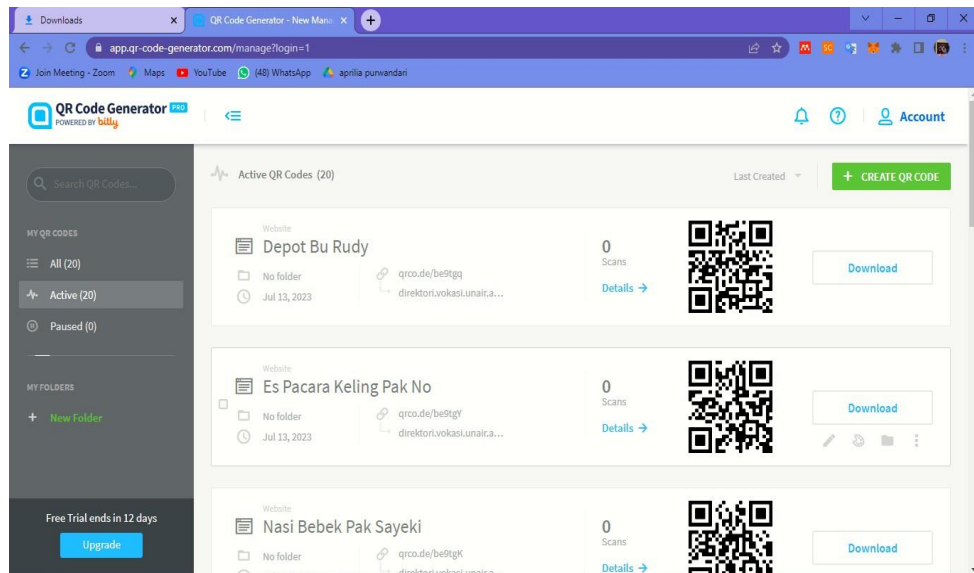
Gambar 4. 8 Save dan Eksport Video

QR Code Generator

Didalam pembuatan video proyek Tugas Akhir “VIDEO 30 KULINER LEGENDARIS KOTA SURABAYA” memuat 10 video rekomendasi utama dari kuliner legendaris Khas Surabaya, selebihnya di rangkup dalam sebuah *Barcode* yang terhubung dengan situs Website <http://direktori.vokasi.unair.ac.id/kuliner/>

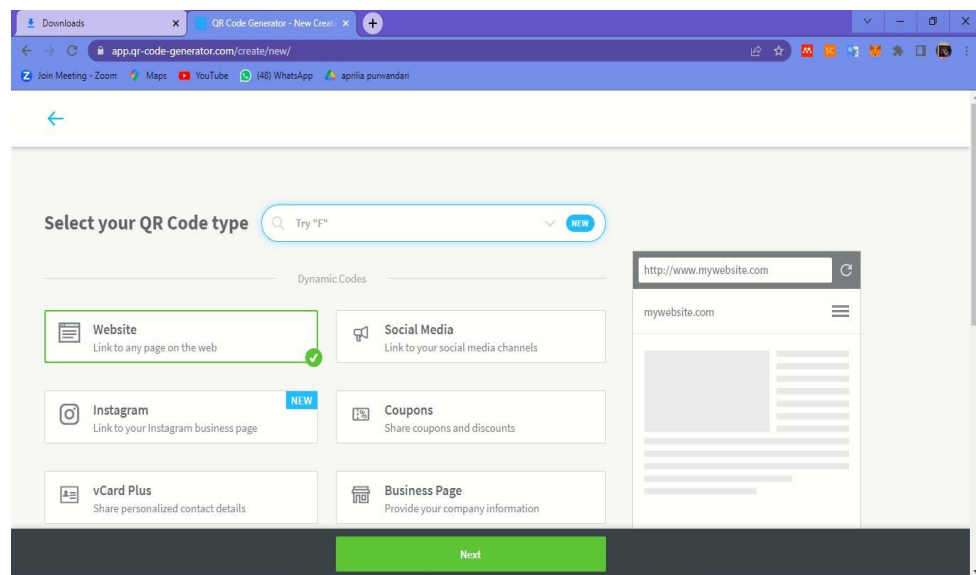
Adapun langkah-langkah dalam membuat *barcode* dengan menggunakan aplikasi/website *QR Code Generator* adalah sebagai berikut:

- a. Buka situs *Website* melalui *windows* ataupun *android*.

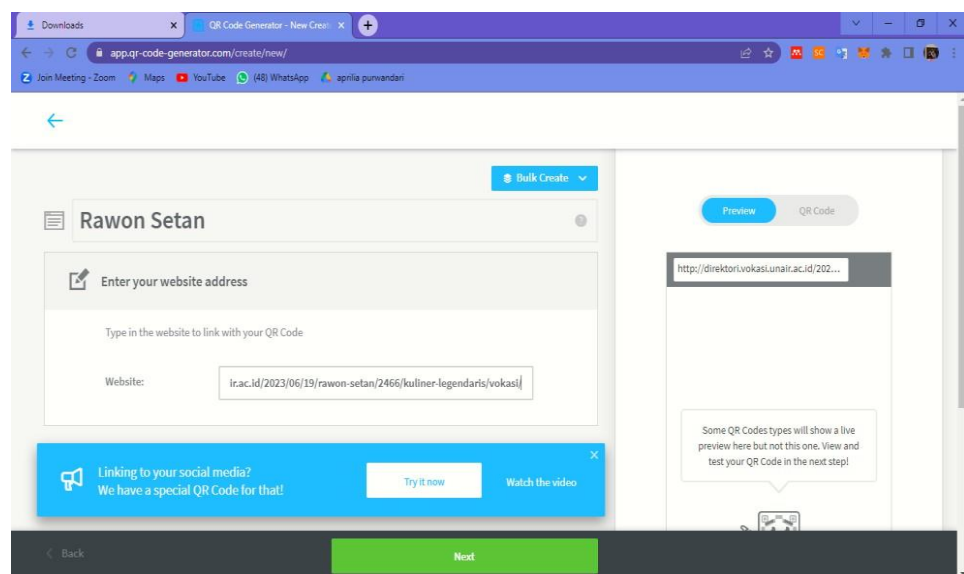


Gambar 4. 9 Tampilan Website QR Code Generator

- b. Berikutnya dengan memilih opsi *website* untuk jenis *barcode* yang akan terhubung ke link *website*. Masukkan judul dan link *website*.



Gambar 4. 10 Pemilihan Jenis Barcode



Gambar 4. 11 Input Judul dan Link Website yang terhubung

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Kesimpulan yang bisa diambil dari laporan tugas akhir tentang video 30 kuliner legendaris Kota Surabaya adalah salahsatu inisiatif yang menarik untuk bagaimana cara memperkenalkan kekayaan kuliner dan surabaya kepada masyarakat. Penulis menggunakan Video Pendek sebagai format informasi yang merangkum Profil dari 30 kuliner legendaris di Kota Surabaya. Video pendek 30 kuliner legendaris Kota Surabaya diharapkan dapat tersaji lebih menarik dan menghibur bagi pembaca. Meskipun upaya maksimal telah dilakukan penulis dalam proses pembuatan produk tugas akhir ini, terdapat batasan dan kendala tertentu yang perlu diperhatikan. Hal ini meliputi keterbatasan data yang tersedia, metode yang digunakan, dan faktor-faktor lain yang dapat memengaruhi hasil project tugas akhir.

5.2 Saran

Adapun saran yang dapat di bangun dalam pembuatan proyek tugas akhir video ini adalah:

1. Masih kurangnya teknik pengambilan gambar yang menyebabkan hasil video kurang estetik, sehingga diharakan penulis harus terus belajar mengenai teknik pengambilan gambar.
2. Keterbatasan alat dan bahan yang digunakan dalam pembuatan video. Dihranken dapat menjadi pembelajaran untuk kemudian pembaca ketika ingin membuat karya video yang lebih menraik agar lebih mempersiapkan kebutuhan segala sesuatunya.
3. Diharapkan video 30 kuliner legendaris Kota Surabaya dapat menjadi salah satu referensi wisata kuliner bagi pembaca.

DAFTAR PUSTAKA

- Azhar Arsad, 1952- (penulis); Asfah Rahman (editor). (2017). Media pembelajaran / Prof. Dr. Azhar Arsyad, M.A.; editor, Dr. Asfah Rahman, M.Ed..Jakarta: Rajawali Pers,
- Du, X., Liechty, T., Santos, C. A., & Park, J. (2022). ‘I want to record and share my wonderful journey’: Chinese Millennials’ production and sharing of short-form travel videos on TikTok or Douyin. *Current Issues in Tourism*, 25(21), 3412-3424. Informatif.id. (2020, February 26). *Pengertian Apa Itu Kuliner dan Wisata Kuliner Lengkap*. Retrieved from www.informatif.id: <https://www.informatif.id/2021/02/pengertian-definisi-kuliner-dan-wisata.html>
- Echols, J. M., & Shadily, H. (2000). Kamus Inggris Indonesia, Jakarta, Gramedia. *Jakarta: Gramedia*.
- migrationology. (2023, July 24). *Indonesian Food: 50 Dishes*. Retrieved from [migrationology.com](https://migrationology.com/indonesian-food/): <https://migrationology.com/indonesian-food/>
- Promotion Marketing. (2023, Juni 06). *Definition of Marketing Promotion*. Retrieved from www.studysmarter.co.uk: <https://www.studysmarter.co.uk/explanations/marketing/integrated-marketing-communications/promotion-marketing/>
- Tricky Tricky. (2018, July 17). *3 Penyebab Mengapa Makanan Legendaris Tetap Dicari di Zaman Sekarang*. Retrieved from kumparan.com: <https://kumparan.com/tricky-tricky/3-penyebab-mengapa-makanan-legendaris-tetap-dicari-di-zaman-sekarang-27431110790547467/full>
- yourdictionary. (2023, Juni 24). *Fun Fact Definition*. Retrieved from www.yourdictionary.com: <https://www.yourdictionary.com/fun-fact>

LAMPIRAN



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS AIRLANGGA
FAKULTAS VOKASI
PROGRAM STUDI D-III PERPUSTAKAAN
Jl. Dharmawangsa dalam No. 28-30 (kampus b) Surabaya 60286 Telp.031-
5033869, 5053156
Fax : 03199005114 Laman : vokasi.unair.ac.id, email :
info@vokasi.unair.ac.id

Form Bimbingan Tugas Akhir (TA)

Nama Mahasiswa : Yulia Fitri
NIM : 152011313057
Judul TA : 30 Makanan Legendaris Kota Surabaya
Dosen Pembimbing : Tiara Kusumaningtyas, S.Hum., M.Hum.

Tanggal	Topik Konsultasi	Saran Dosen	TTD Mahasiswa	TTD Dosen
2 Juni, 2023	- Bagikan Bab I - III	- Bagikan outline, paragraf masih belum baik		
16 Juli, 2023	- Bagikan Bab I - III	- Daftar isi masih banyak kean, Pembedaan tidak rapi		
7 Juli 2023	Konsul Revisi Judul	- Tambahkan Referensi Tugasan Pustaka		
12 Juli 2023	- Konsep Video	Pembahasan Konsep Video		
14 Juli 2023	- Konsul Judul	- Konsul Judul kembali		
16 Juli 2023	- Konsep Video Produk	- Konsep Animasi - Penambahan atribut Video		
17 Juli 2023	- Konsep Video Produk	- Penambahan kelengkapan Harga dan Subtitle		
17 Juli 2023	- Penulisan	- Penambahan Referensi Bab IV		



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS AIRLANGGA
FAKULTAS VOKASI
PROGRAM STUDI D-III PERPUSTAKAAN
 Jl. Dharmawangsa dalam No. 28-30 (kampus b) Surabaya 60286 Telp.031-
 5033869, 5053156
 Fax : 03199005114 Laman : vokasi.unair.ac.id, email :
info@vokasi.unair.ac.id

Form Bimbingan Tugas Akhir (TA)

Nama Mahasiswa : Yulia Fitri
 NIM : 152011313057
 Judul TA : 30 Makanan Legendaris Kota Surabaya
 Dosen Pembimbing : Tiara Kusumaningtyas, S.Hum., M.Hum.

Tanggal	Topik Konsultasi	Saran Dosen	TTD Mahasiswa	TTD Dosen
18 Juli 2023	- Penulisan Bab I - II	- Penulisan nama dan Nip dosen Pembimbing		

Dokumentasi Kegiatan

