

BAB III

METODOLOGI

3.1. Gambaran Umum

Penelitian dalam laporan ini akan fokus kepada gerakan memasak karakter Tedjo pada masa tua. Hidangan yang akan dimasak adalah nasi goreng seperti yang kita kenal pada umumnya. Penulis tidak akan membahas seluruh teknik memasak, maka penelitian akan fokus pada gerakan yang diperlukan saat memasak nasi goreng.

Gerakan tersebut meliputi postur tubuh saat memasak, pergerakan tangan saat mengaduk nasi goreng, posisi dan pergerakan tangan saat menggunakan wajan dengan pegangan tegak lurus, dan penggunaan pisau untuk memotong sayuran. Gerakan-gerakan ini merupakan gerakan utama yang dilakukan ketika membuat nasi goreng. Tedjo, tokoh utama dalam film, membuat nasi goreng dalam *scene 3 shot 4-5* dan *scene 6*.

3.2. Sinopsis

Tedjo baru saja tiba di warung miliknya. Siang itu ia menyaksikan perobekan bendera di hotel Yamato. Ketika hendak masuk ke dalam warung, ia menemukan jejak darah di lantai. Dengan niatan untuk beristirahat, Tedjo malah menemukan seorang tentara Belanda sekarat yang sudah terkapar di lantai warungnya.

3.3. Posisi Penulis

Penulis memegang beberapa peranan dalam pembuatan film pendek ini. Posisi utama penulis adalah sebagai peneliti di bidang pergerakan karakter, khususnya karakter Tedjo Tua pada saat memasak nasi goreng. Posisi lain yang dipegang penulis adalah sebagai *director*, *lead animator*, serta membantu *project* dari sisi *modelling* membantu menulis *script*, menyusun workflow, menyusun timeline dan menyusun dokumen *pitch bible*.

3.4. Tahapan Kerja

Proses penelitian dimulai dari cerita. Peneliti dan tim memutuskan untuk membuat film pendek tentang Tedjo, seorang koki di Surabaya yang pada masa mudanya membantu Rudolf, seorang tentara Belanda. Mereka mengadakan reuni bersama pada masa tua dan menyantap nasi goreng.

Cerita fiksi ini mengambil latar tempat di Surabaya tahun 1945 dan Surabaya tahun 1980. Penyelamatan tentara Belanda terjadi pada tahun 1945 bertepatan dengan peristiwa perobekan bendera. Penulis dan tim sepakat untuk mengusung tema realistis ke dalam film ini. Rasa sejarah akan terasa agak kental khususnya pada adegan perobekan bendera.

Kisah penyelamatan diceritakan oleh Tedjo kepada Waiter dalam bentuk dialog. Tedjo menceritakan kisah tersebut sembari memasak nasi goreng. Oleh karena itu penulis memfokuskan penelitian pada pergerakan memasak yang dilakukan oleh Tedjo. Terdapat dua adegan memasak, yaitu adegan memotong sayur pada *scene 3 shot 3-5* dan adegan *tossing* nasi goreng pada *scene 7 shot 6*.

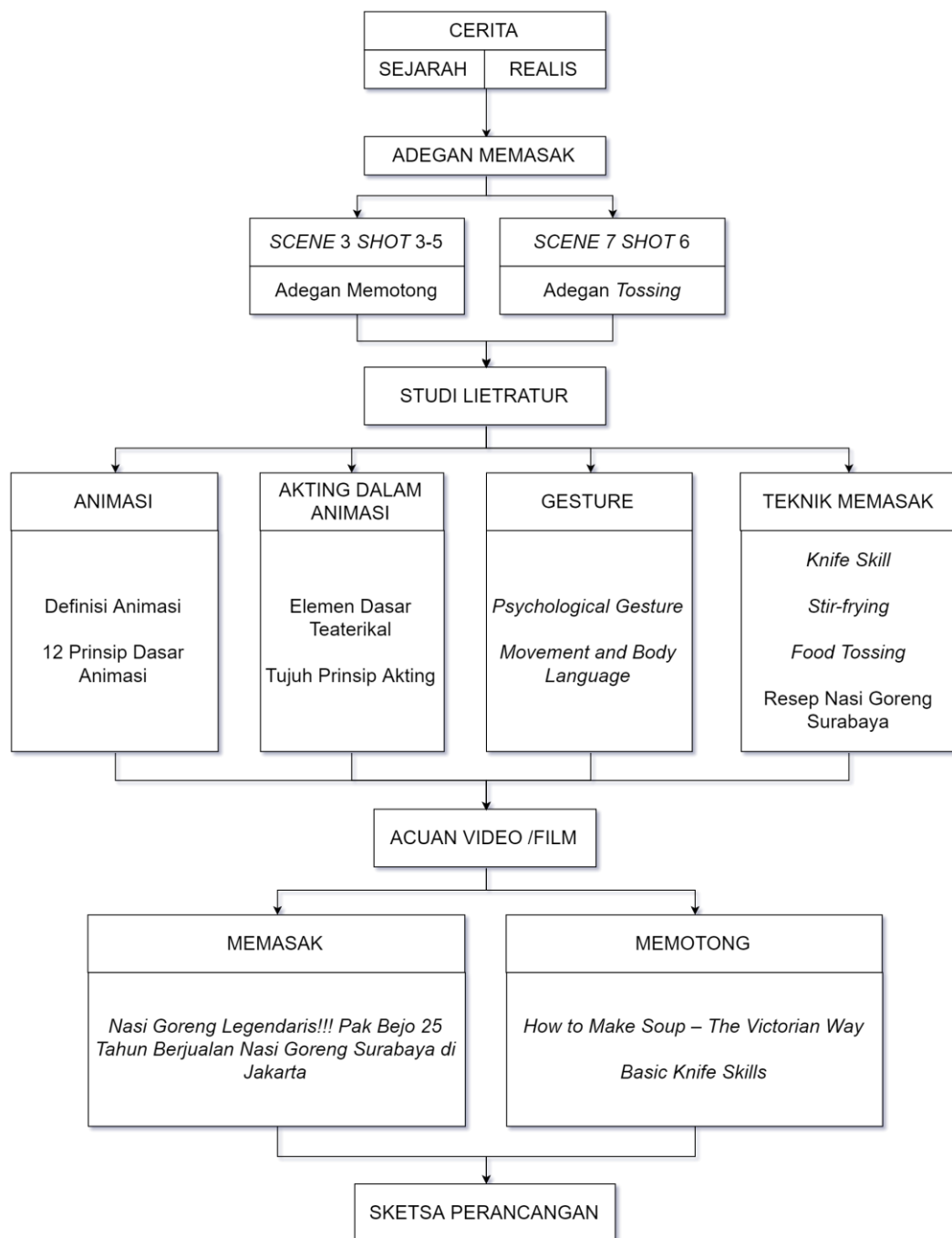
Untuk membuat pergerakan memasak dalam film animasi, penulis perlu mempelajari beberapa cabang ilmu yang berhubungan dengan memasak. Ada empat kategori, meliputi animasi, akting, *gesture* dan memasak. Pertama penulis perlu menjabarkan definisi dari animasi yang lalu dilanjutkan dengan menjabarkan 12 prinsip dasar animasi. Prinsip dasar ini akan menjadi pegangan penulis ketika menganimasikan karakter Tedjo agar mendapat kesan realis dan *believable*.

Penulis mengambil teori akting dan *gesture* dari buku yang sama, yaitu *Acting for Animators* oleh Ed Hooks. Beberapa sub-bab yang penulis jadikan pegangan adalah Elemen Dasar Teaterikal, Tujuh Prinsip Akting, *Psychological Gesture, Movement and Body Language*. Keempat sub-bab ini akan penulis jadikan dasar perancangan mekanisme pergerakan tubuh Tedjo.

Tiga teknik memasak yang penulis jadikan pegangan adalah *Knife Skill, Stir-frying, Food Tossing*. Ketiga teknik ini merupakan teknik dasar yang dibutuhkan untuk memasak nasi goreng. *Food Tossing* disertakan serta merta untuk mendapatkan efek dramatis. Pergerakan memasak akan mengacu pada tahapan pada resep nasi goreng surabaya.

Video referensi diambil dari situs Youtube. Acuan pembuatan nasi goreng diambil dari video amatir penjual nasi goreng surabaya di jakarta. Penulis tidak menggunakan film sebagai acuan karena penulis membutuhkan angle dan shot yang jelas. Kecenderungannya adegan memasak pada film dipotong sedemikian rupa untuk menciptakan kesan *cinematic* namun tidak dapat menunjukkan *gesture* dan keseluruhan proses memasak. Adegan memotong diambil dari dua video yang

berbeda. Pertama sebuah video mengenai memasak sup ala Victoria. Kedua sebuah video yang memang menunjukkan tata cara menggunakan *chef knife*.



Gambar 3.1. Skematika Perancangan

(sumber: dokumentasi pribadi)

3.5. Acuan

Penulis menggunakan referensi asli dalam merancang pergerakan karakter. Dikarenakan tidak memiliki kemampuan memasak yang baik, penulis mengambil seluruh referensi dari sumber *online* baik dari seri internet maupun dari video amatir.

3.5.1. Postur Tubuh Saat Memasak Nasi Goreng

Pada umumnya memasak dilakukan dengan posisi berdiri. Waktu yang dihabiskan saat memasak bervariasi dari singkat hingga cukup lama. Oleh karena itu menjaga postur tubuh yang baik akan memberikan manfaat bagi tokoh yang melakukan kegiatan memasak. Selain itu postur yang baik juga akan menciptakan kesan *believable* pada tokoh yang dianimasikan.

Hidangan yang akan dimasak oleh tokoh pada film ini adalah nasi goreng, oleh karena itu penulis mengambil referensi dari video seorang koki yang memasak nasi goreng. Berikut adalah tabel yang menunjukkan serangkaian postur dan gerakan yang menjadi elemen dasar dari kegiatan memasak.








Gambar 3.2. Postur Tubuh Saat Memasak.

(Sumber: Nasi Goreng Legendaris!!! Pak Bejo 25 Tahun Berjualan Nasi Goreng Surabaya di Jakarta /2017)

Pada Gambar 3.2. postur tubuh terlihat tegak dengan pinggung yang agak melengkung ke belakang. Pada saat mengaduk tangan kanan memegang spatula sedangkan tangan kiri dibiarkan melayang diudara. Pada saat *tossing* tangan kiri menggenggam wajan dengan postur seperti saat membuka dan menutup pintu.






Tabel 3.1. *Sequence* Mengaduk dan Membalik Nasi Goreng.

(Sumber: Nasi Goreng Legendaris!!! Pak Bejo 25 Tahun Berjualan Nasi Goreng Surabaya di Jakarta/2017)

	<p>Keyframe 1 Spatula mengarah ke tumpukan nasi. Dimulai dengan percepatan rendah.</p> <p>Prinsip: Slow in, Anticipation.</p>
	<p>Keyframe 2 Spatula menyelam ke dalam tumpukan nasi. Nasi menimbun diatas spatula.</p> <p>Prinsip: Timing, Arc.</p>
	<p>Keyframe 3 Spatula mengangkat nasi sambil mengaduknya dengan gerakan memutar pada poros gagang. Nasi berhamburan dan berbalik sisi.</p> <p>Prinsip: Arc, Overlapping Action, Arc.</p>
	<p>Keyframe 4 Pergerakan melambat. Sebagian nasi masih di udara, sebagian lagi sudah mendarat.</p> <p>Prinsip: Overlapping Acting, Slow Out.</p>
	<p>Keyframe 5 Spatula kembali pada posisi awal (F1). Seluruh nasi sudah mendarat.</p> <p>Prinsip: Anticipation.</p>

Tabel 3.2. *Sequence* Mendorong Nasi Goreng.








(Sumber: Nasi Goreng Legendaris!!! Pak Bejo 25 Tahun Berjualan Nasi Goreng Surabaya di Jakarta/2017)




	<p>Keyframe 1 Spatula mengarah ke tumpukan nasi. Pergerakan dimulai lambat.</p> <p>Prinsip: Anticipation, Slow In.</p>
	<p>Keyframe 2 Laju spatula semakin kencang dan mencapai puncaknya. Nasi mengalami perubahan bentuk akibat kontak dengan spatula.</p> <p>Prinsip: Overlapping Action, Arc.</p>
	<p>Keyframe 3 Kecepatan spatula mulai turun. Laju nasi mulai melampaui kecepatan spatula, seolah-olah melayang diudara.</p> <p>Prinsip: Overlapping Action, Arc, Slow In Arc.</p>
	<p>Keyframe 4 Spatula melaju ke arah berlawanan kembali ke titik awal. Nasi terlontro kencang ke pinggiran wajan.</p> <p>Prinsip: Overlapping Action. Slow Out Arc.</p>
	<p>Keyframe 5 Spatula kembali ke posisi awal (F1) Seluruh nasi sudah mendarat dan berpindah posisi.</p> <p>Prinsip: Slow Out, Arc.</p>

Pada kedua gerakan ini, nasi goreng secara aktif dimanipulasi menggunakan spatula. Fungsi utama antara lain adalah menjaga distribusi panas agar tetap merata dengan membalik, menempatkan di tengah, dan menghancurkan gumpalan nasi. Sebab panas pada wajan hanya terfokus di area tengah saja.

Tabel 3.3. *Tossing*.

(Sumber: Nasi Goreng Legendaris!!! Pak Bejo 25 Tahun Berjualan Nasi Goreng Surabaya di Jakarta/2017)

	<p>Keyframe 1 Kuali dalam posisi diam. Tangan kiri sudah berada di pegangan.</p> <p>Prinsip: Anticipation</p>
	<p>Keyframe 2 Kuali diangkat ke atas.</p> <p>Prinsip: Slow In</p>
	<p>Keyframe 3 Terjadi deforemasi pada kuali. Nasi mulai berhamburan ke arah depan.</p> <p>Prinsip: Strech (pada kuali dan nasi)</p>
	<p>Keyframe 4 Nasi kembali berkumpul. Kuali semakin cepat.</p> <p>Prinsip: Overlapping Action, Squash.</p>
	<p>Keyframe 5 Nasi dan kuali melaju pada kecepatan yang sama.</p> <p>Prinsip: Overlapping Action.</p>
	<p>Keyframe 6 Kuali mendadak berlawan arah. Nasi masi mengikuti alur laju kuali.</p> <p>Prinsip: Overlapping Action, Arc, Slow Out.</p>
	<p>Keyframe 7 Kuali tidak terlalu banyak bergerak. Nasi berayun ke arah depan.</p> <p>Prinsip: Arc, Slow In, Overlapping Action.</p>

	<p>Keyframe 8 Kuali dan Nasi melaju secara cepat pada arah yang berlawanan. Kuali Agak ditarik ke arah atas.</p> <p>Prinsip: Timing and Spacing, Overlapping Action, Arc.</p>
	<p>Keyframe 9 Kuali diayun sambil sedikit diputar. Laju nasi semakin kencang.</p> <p>Prinsip Overlapping Action, Arc.</p>
	<p>Keyframe 10 Kuali kembali melambat. Nasi tetap melaju dan mulai terlempar ke udara.</p> <p>Prinsip: overlapping Action, Arc, Slow Out.</p>
	<p>Keyframe 11 Kuali diam di tempat. Nasi mulai melontar ke udara.</p> <p>Prinsip: Arc. Time and Spacing, Slow Out. Anticipation.</p>
	<p>Keyframe 12 Laju kuali semakin cepat namun berlawanan arah. Kuali didorong ke arah kompor untuk menangkap nasi yang terlontarkan. Nasi mendarak di atas kuali.</p> <p>Prinsip: Slow In, Arc.</p>

Ketiga gerakan tersebut, mendorong, mengaduk dan membalik, sangat dipengaruhi oleh kelengkungan kuali yang digunakan. Spatula selalu bersentuhan dengan kuali kecuali pada saat membalik nasi. Begitu juga dengan gerakan *tossing*. *Path* nasi goreng yang terlontar mengikuti bentuk lengkungan kuali. Nasi tersebut tidak mengikuti bentuk lengkung hanya ketika terlontar ke udara. Nasi dapat terlontar disebabkan oleh perbedaan kecepatan antara nasi dengan kuali serta interaksi dengan kelengkungan kuali. Gerakan ini dapat diibaratkan seperti orang

yang sedang bermain *sake board* yang dapat meloncat tinggi ketika melalui kelengkungan dengan kecepatan yang tinggi.

3.5.2. Postur Tubuh Saat Memotong

Memotong merupakan bagian penting dari keseluruhan kegiatan memasak. Kegiatan ini dilakukan pada saat mempersiapkan bahan maupun pada saat menata masakan yang telah matang. Penulis menemukan banyak sekali teknik memotong yang berbeda untuk masing. Oleh karena itu penulis akan fokus pada gerakan memotong sayuran yang menjadi bagian dari keseluruhan proses memasak nasi goreng.

Untuk menciptakan gerakan memotong yang terlihat *believable* penulis perlu memahami prinsip dasar dari gerakan memotong. Hal ini meliputi cara menggenggam pisau, pergerakan lengan ketika menggunakan pisau, fingsi tangan kiri saat memotong, serta postur tubuh secara keseluruhan. Berikut adalah tabel yang menunjukkan serangkaian postur dan gerakan yang menjadi elemen dasar dari kegiatan memotong.



Gambar 3.3. Postur Tubuh Saat Memotong.

(Sumber: How to Make Soup - The Victorian Way/2018)

Tubuh agak membungkuk dengan pandangan ke arah bawah, fokus pada pergerakan tangannya. Dapat dilihat kedua tangan memainkan peran dalam kegiatan ini. Tangan kanan memegang pisau dan tangan kiri yang memosisikan bahan makanan yang akan dipotong. *Arc* yang paling jelas terlihat dari gerakan ini adalah pergerakan pisau yang bertumpu pada ujung pisau. Seluruh tubuh akan terpengaruh oleh gerakan ini. Pergerakan memotong dapat dianimasikan dengan siklus 6 – 8 frame.







Gambar 3.4. Cara Menggenggam Pisau (Kiri), Posisi Aman Jari Kiri (tengah, kanan).

(Sumber: Basic Knife Skills /2018)

Pisau digenggam dengan kuat, jari telunjuk dan jempol menyentuh bagian besi pisau dengan gerakan seperti menjepit. Hal ini dilakukan untuk menjamin kekuatan genggaman tangan saat mengoperasikan pisau. Pada praktik modern jari tangan kiri dibuat menekuk ke dalam, membentuk perlindungan terhadap ujung jari. Hal ini dilakukan untuk mengamankan ujung jari agar tidak terpotong.





Tabel 3.3. *Sequence* Memotong Sayur Lunak.

(Sumber: How to Make Soup - The Victorian Way/2018)

	<p>Keyframe 1 Pisau bertumpu pada ujungnya. Tangan kiri memegang bahan masakan.</p> <p>Prinsip: Anticipation.</p>
	<p>Keyframe 2 Pisau mulai mengayun ke arah sayuran. Ayunan bertumpu pada ujung pisau. Laju dimulai dengan agak lambat.</p> <p>Prinsip: Slow In, Arc.</p>
	<p>Keyframe 3 Ayunan pisau pada kecepatan tertinggi. Sayuran bergerak sedikit terpengaruh kontak dengan pisau.</p> <p>Prinsip: Overlapping Action, Arc.</p>
	<p>Keyframe 4 Ayunan pisau terhenti karena sudah menyentuh talenan.</p> <p>Prinsip: Overlapping Action, Arc, Timing.</p>

Tabel 3.4. *Sequence* Memotong Sayur Keras.




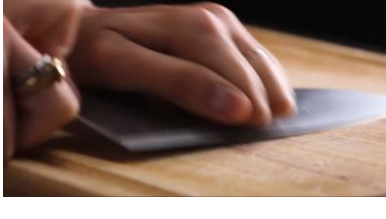
(Sumber: Basic Knife Skills/2017)

	<p>Keyframe 1 Pisau diletakan agak tinggi dan tidak menyentuh talenan.</p> <p>Prinsip: Timing and spacing, Anticipation.</p>
	<p>Keyframe 2 Ujung pisau menyentuh talenan sambil mengayun ke arah wortel yang sudah mulai terbelah secara perlahan.</p> <p>Prinsip: Overlapping Action, Arc, Timing Spacing, Slow In.</p>
	<p>Keyframe 3 Laju pisau semakin cepat. Wortel hampir terpotong sempurna.</p> <p>Prinsip: Overlapping action, Arc.</p>
	<p>Keyframe 4 Laju pisau terhenti mendadak pada titik puncak karena bertabrakan dengan talenan. Wortel terpotong sempurna.</p> <p>Prinsip: Overlapping Action, Arc, Timing and Spacing.</p>

Pada dasarnya gerakan memotong serupa. Yang membedakan kedua tabel ini adalah konsistensi bahan yang sedang dipotong. Tabel 3.3. menggunakan bahan yang lebih lunak sedang kan tabel 3.4. menggunakan bahan yang lebih keras. Dorongan ekstra diperlukan agar pisau dapat memotong wortel dengan lebih mantap.

Tabel 3.5. *Sequence* Menggeprek Bawang Putih.

(Sumber: Basic Knife Skills/2017)

	<p>Keyframe 1 Pisau diletakan di antara bawang dan tangan dengan posisi terputar pada porosnya sebesar 90 derajat.</p> <p>Prinsip: Anticipation.</p>
	<p>Keyframe 2 Tangan mulai menekan pisau dan bawang. Tangan terlihat semakin pipih.</p> <p>Prinsip: Squash, anticipation. Overlapping Action.</p>
	<p>Keyframe 3 Bawang mulai mengalami perubahan bentuk menjadi lebih rata.</p> <p>Prinsip: Squash, Overlapping Action.</p>
	<p>Keyframe 4 Bawang hancur sepenuhnya. Laju tangan mendadak tajam dan berhenti karena terbentur talenan.</p> <p>Prinsip: Overlapping Action, Squash, Timing and Spacing.</p>

Berbeda dengan gerakan memotong, menggeprek bawang putih tidak menunjukkan *arc* dengan jelas. Prinsip yang paling terlihat dari gerakan ini adalah *squash* dan *stretch*. Kedua prinsip ini dipakai untuk mensimulasukan gaya yang diaplikasikan dari koki menuju bawang putih melalui perantara lengan dan bagian rata pisau.

Pada saat tangan mengalami *squash* gaya yang dikeluarkan belum dapat menghancurkan bawang. Pada sesaat tangan tiba-tiba *stretch*, berarti gaya yang dihasilkan melampaui daya tahan bawang putih.

3.5.3. Video Akting

Sebelum penulis merancang sketsa pergerakan karakter, ada baiknya gerakan dipraktekan secara langsung. Dengan mempraktekan sendiri, penulis menjadi lebih dapat memahami otot dan sendi mana saja yang berperan dalam tiap gerakan.



Gambar 3.4. Screenshot Video Akting *Tossing*

(sumber: Dokumentasi Pribadi)

Penulis tidak memiliki kualiti dengan ukuran besar, oleh karena itu penulis menggunakan penggorengan kecil. Biji beras kering digunakan untuk mensimulasikan berat nasi goreng yang sebenarnya. Selain ukuran terdapat perbedaan pada arah gagang penggorengan. Kualiti yang digunakan tedjo memiliki pegangan vertikal, sedangkan penggorengan milik penulis berpegangan horizontal. Meski berbeda secara ukuran, penulis hanya mensimulasikan otot mana saja yang bekerja pada gerakan ini. Dapat disimpulkan otot lengan atas, lengan bawah dan pergelangan tangan bekerja secara bersamaan. Otot lengan atas berperan dalam

mengangkat beban keseluruhan. Otot lengan bawah dan pergelangan tangan memainkan peran dalam merotasikan penggorengan agar nasi terlontar.



Gambar 3.5. Screenshot Video Akting Memotong

(sumber: Dokumentasi Pribadi)

Pisau yang digunakan penulis bukan termasuk kategori *chef knife*. Oleh karena itu penulis menggunakan pisau masak kecil. Bahan makanan yang digunakan ada satu buah kiwi. Penulis memilih buah kiwi karena memiliki konsistensi dan struktur serta ukuran yang hampir sama dengan buah tomat. Melalui observasi ini penulis menemukan bahwa otot lengan atas, lengan bawah dan pergelangan tangan bergerak secara bersamaan. Berbeda dengan gerakan *tossing*, pada gerakan memotong otot lengan atas bekerja terlebih dahulu sebelum pisau dapat menembus lapisan kulit buah. Bila dianimasikan *keyframe* ketiga sendi tersebut akan dibuat saling *overlapping*.

3.6. Proses Perancangan

3.6.1. Konsep

Tokoh yang menjadi sorotan adalah Tedjo pada masa tua. Tedjo pada masa tua bekerja sebagai seorang koki. Pada sore itu ia memasak nasi goreng untuk teman lamanya yang datang berkunjung, Rudolf.

Tedjo merupakan seorang yang cukup teliti dan awas terhadap lingkungan. Fisiknya masih kuat meski sudah cukup tua. Hal ini dikarenakan ia sudah memasak sejak berusia 20 tahun. Pergerakan tubuhnya masih cukup lincah, begitu juga dengan kecepatannya dalam memasak.

Terdapat dua *timeline* dalam film ini. *Timeline* tahun 1945 dan tahun 1980. Tedjo (80) menceritakan kisah pertemuannya dengan Rudolf kepada Waiter ketika sedang memasak nasi goreng untuk kawan lamanya itu. Perpindahan *timeline* akan terjadi disela-sela adegan memasak. Secara garis besar *timeline* 1945 adalah cerita yang diceritakan oleh Tedjo kepada waiter disela-sela memasak pada *timeline* 1980.

Penulis akan memfokuskan penelitiannya pada gerakan memasak yang dilakukan oleh Tedjo. Gerakan memasak dalam film ini merupakan pengantar atas cerita yang disampaikan oleh Tedjo.

3.6.2. Storyboard



Gambar 3.6. Storyboard, Scene 3 Shot 3-5 dan Scene 6 shot 6 “Sepiring”

(sumber: Dokumentasi Pribadi)

Penulis mengambil 2 *shot* memasak untuk dijadikan bahan penelitian. Diambil dari 2 *scene* yaitu *scene* 3 dan 6. Pergerakan yang terlihat adalah gerakan memotong sayur lunak, mengaduk nasi goreng, dan *tossing*. Pada film ini Tedjo memasak nasi goreng Surabaya sambil berbincang santai dengan waiter yang kebetulan penasaran dengan kegiatan Tedjo.

Restoran ini menggunakan alat masak yang tergolong tradisional. Kualinya dengan gagang tegak, spatula dengan ujung rata serta kompor khas nasi goreng dengan tinggi agak rendah. Alat-alat ini persis yang biasa kita jumpai pada gerai nasi goreng di pinggir jalan.

Tabel 3.6. Penjelasan *Storyboard*.
(sumber: Dokumentasi Pribadi)

Scene 3 Shot 4 - 5	Tedjo memotong daun bawang sambil mengobrol dengan waiter.
Scene 6 Shot 6	Tedjo melakukan <i>tossing</i> pada nasi goreng tersebut.

3.6.3. 3 Dimensional Karakter Tedjo

Tedjo Tua (1980)

a) Fisiologi

Tinggi 160 cm (karena membungkuk) rambut sudah ber-uban, badan sedikit membungkuk dan jadi lebih kurus, wajah mulai timbul keriput, garis rambut mulai melebar dan rambut mulai menipis.

b) Sosiologi

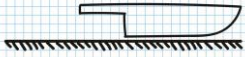


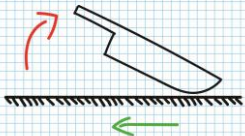


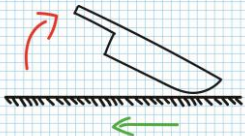


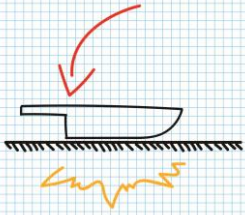

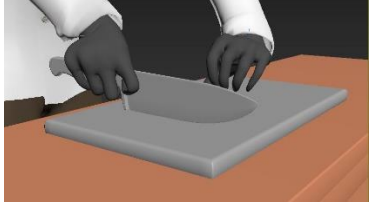
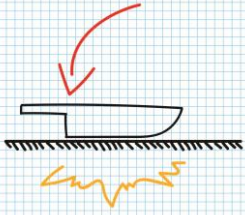

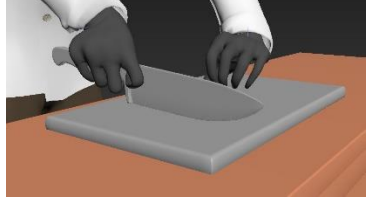
Tedjo yang mengembangkan usahanya sejak dulu kini sudah merenovasi warungnya menjadi restoran yang lebih bagus. Restoran Tedjo sekarang terlihat modern serta menyajikan masakan Indonesia dan beberapa masakan Barat yang dulu Tedjo pelajari ketika bekerja untuk majikannya dahulu pada tahun 1940an. Kini Tedjo tidak lagi tinggal di rumahnya karena telah berubah sepenuhnya menjadi restoran, ia juga memiliki seorang pelayan di restorannya.

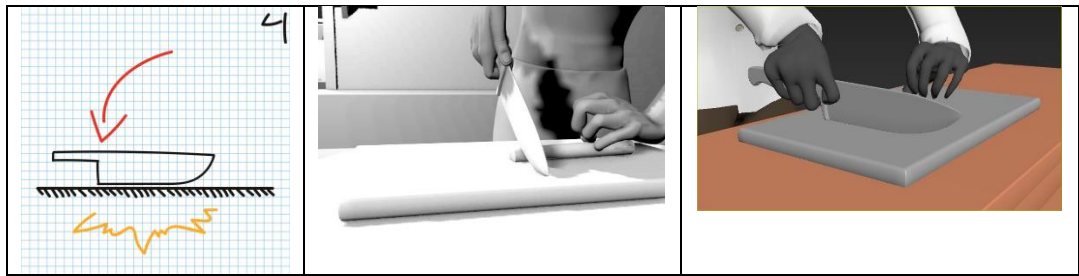
c) Psikologi

Tedjo masih memegang teguh prinsipnya untuk bersikap baik dan ramah terhadap orang disekitarnya. Di masa tuanya ini ia semakin menghargai kejadian yang terjadi padanya dimasa lalu dan menjadikannya sebagai pelajaran.

3.6.4. Scene 3 Shot 3-5

Tabel 3.7. Perancangan Gerakan Memotong
(sumber: Dokumentasi Pribadi)





Sketsa	Keyframe Trial	Keyframe Final
<p>1</p> 		
<p>2</p> 		
<p>2</p> 		
<p>4</p> 		
<p>4</p> 		

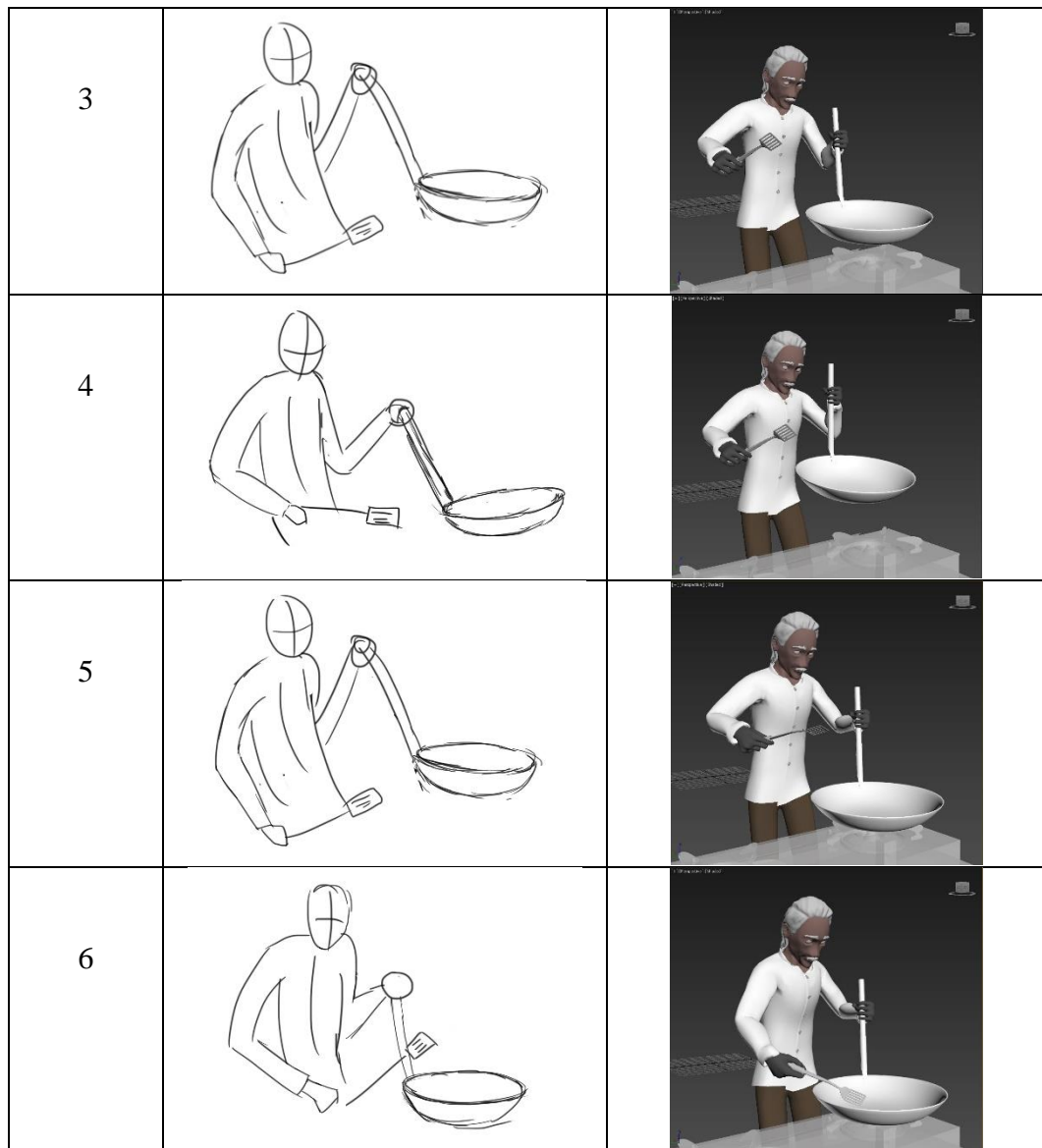


Terdapat perbedaan yang signifikan antara hasil akhir dengan upaya pertama. Pada *keyframe trial* pergerakan pisau terbalik. Pisau mendorong terlebih dahulu ketimbang menarik. Pergerakan tersebut bukan hanya keliru, namun tidak sesuai dengan bahan makanan yang sedang dipotong. Penulis merevisi pergerakan tersebut ketika sudah melakukan observasi pada video referensi yang sesuai.

3.6.5. Scene 6 Shot 6

Tabel 3.8. Perancangan Gerakan *Tossing*
(sumber: Dokumentasi Pribadi)

Keyframe	Sketsa	Keyframe Final
1		
2		



Sketsa menunjukan postur tubuh tedjo agak membungkuk, berbeda dengan hasil akhir. Hal ini dikarenakan pada saat penulis melihat kembali refrensi, tubuh koki tidak benar benar bungkok saat melakukan *tossing*. Dengan kata lain teknik *tossing* memerlukan postur yang tegap agar dapat dilakukan secara efektif.