

## DAFTAR ISI

<b>LEMBAR PENGESAHAN.....</b>	<b>i</b>
<b>PERNYATAAN KEASLIAN KARYA.....</b>	<b>ii</b>
<b>PERSEMBAHAN.....</b>	<b>iii</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>vii</b>
<b>ABSTRAK.....</b>	<b>viii</b>
<b>ABSTRACT.....</b>	<b>ix</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1. Latar Belakang Masalah.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	6
1.3. Tujuan Penelitian.....	6
1.4. Manfaat Penelitian.....	6
1.5. Kerangka Pemikiran.....	7
1.5.1. Wacana dan Ideologi.....	7
1.5.2. Konstruksi Budaya Kuliner.....	10
1.6. Model Penelitian.....	14
1.7. Metodologi penelitian Penelitian.....	15
1.7.1 Metode Penelitian.....	15
1.7.2. Obyek Penelitian.....	18
1.7.3. Unit Analisis & Kategorisasi.....	21
1.7.4. Teknik Pengumpulan Data.....	22
1.7.5. Teknik Analisis Data.....	22
<b>BAB II KAJIAN TEORI .....</b>	<b>25</b>
II.1. Lanskap Riset Terdahulu.....	21
II.2. Media Masyarakat dan Budaya.....	27
II.3. Konstruksi Budaya di Media.....	30
II.4. Competition Show Sebagai Genre Program Televisi.....	34
II.5. Kebudayaan Dalam Bingkai Globalisasi.....	37

<b>BAB III RCTI, MASTER CHEF DAN TAYANGAN KULINER.....</b>	<b>41</b>
III.1 RCTI : Perjalanan Sebuah Televisi Swasta Pertama...	41
III.2. Potret Tayangan Kuliner di Televisi.....	45
III.2.1. Jejak Program Kuliner di Beberapa Negara.....	45
III.2.2. Tayangan Kuliner dalam Industri Hiburan di Indonesia...51	
III. 3. Master Chef : Tayangan yang Mendunia.....	56
III.3.1. Profil Master Cher.....	56
III.3.2. Di Balik Layar Master Chef Indonesia.....	62
<b>BAB IV KONSTRUKSI BUDAYA KULINER DALAM</b>	
<b>MASTER CHEF INDONESIA.....</b>	<b>72</b>
IV.1. Membedah Teks Dalam Tayangan MCI Session .....	72
IV.1.1 Scene Opening di Awal Tayangan.....	71
IV.1.2. Scene Informasi Jenis Tantangan.....	76
IV.1.3. Scene Menu Pertama.....	79
IV.1.4. Scene Menu Kedua.....	82
IV.1.5. Scene Menu Ketiga.....	85
IV.1.6. Scene Aturan Dalam Tantangan.....	88
IV.1.7. Scene <i>Preparation</i> .....	90
IV.1.8. Scene Mengolah <i>Main Course</i> .....	93
IV.1.9. Scene Mengolah <i>Dessert</i> .....	95
IV.1.10. Scene Agus Menjelaskan Menu ke Waiters.....	96
IV.1.11. Scene Lucky Menjelaskan Menu ke Waiters.....	99
IV.1.12. Scene Santiana Menjelaskan Menu ke Waiters.....	101
IV.1.13. Scene Pemesanan Awal.....	102
IV.1.14. Scene Pemesanan Pertengahan.....	105
IV.1.15. Scene Komentar Tamu.....	107
IV.1.16. Scene Respon Terhadap <i>Complain</i> Tamu.....	110
IV.1.17. Scene Pesanan Terakhir.....	112
IV.1.18. Scene Komentar Tamu (2).....	114
IV.2. Praktek Kewacanaan : Produksi dan Konsumsi Teks Master Chef Indonesia.....	116
IV.3. Praktek Sosiokultural : Membaca Perkembangan Pangan dan	



Industri Kuliner di Indonesia.....	125
<b>V. PENUTUP.....</b>	<b>132</b>
V.1. Kesimpulan.....	132
V.2. Diskusi dan Rekomendasi.....	136
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>138</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>145</b>
Daftar negara yang mengadaptasi tayangan <i>Master Chef</i>	