

**PERANCANGAN FILM DOKUMENTER PROMOSI MASAKAN KHAS
DAERAH MELAYU JAMBI**

JURNAL

Diajukan sebagai Salah Satu Persyaratan untuk Menyelesaikan Studi S1 pada
Fakultas Bahasa dan Seni (FBS) Universitas Negeri Padang



Oleh :

MELLY PRATIWI FL

1201188/2012

PROGRAM STUDI DESAIN KOMUNIKASI VISUAL

JURUSAN SENI RUPA

FAKULTAS BAHASA DAN SENI

UNIVERSITAS NEGERI PADANG

2017

PERSETUJUAN JURNAL

**PERANCANGAN FILM DOKUMENTER PROMOSI MASAKAN KHAS
DAERAH MELAYU JAMBI**

Artikel ini disusun berdasarkan laporan karya akhir “Perancangan Film Dokumenter Promosi Masakan Khas Daerah Melayu Jambi” untuk persyaratan wisuda periode Maret 2017 yang telah diperiksa dan disetujui oleh kedua dosen pembimbing.

Padang, Februari 2017

MELLY PRATIWI FL

Dosen Pembimbing I,



Drs. Syafwan, M.Si

NIP.19570101.198101.1.010

Dosen Pembimbing II,



San Ahdi, S.Sn., M.Ds.

NIP.19791216.200812.1.004

Perancangan Film Dokumenter Promosi Masakan Khas Daerah Melayu Jambi

Melly Pratiwi FL¹, Drs. Syafwan, M.Si², San Ahdi, S.Sn., M.Ds³.
Program Studi Desain Komunikasi Visual, Jurusan Seni Rupa,
Fakultas Bahasa dan Seni, Universitas Negeri Padang
Email : Mellyp672@gmail.com

ABSTRAK

Karya ini bertujuan untuk merancang film dokumenter promosi masakan khas daerah melayu jambi yang bertujuan untuk menginformasikan serta mempromosikan kuliner khas daerah melayu Jambi kepada masyarakat nasional maupun internasional sebagai salah satu gerakan kuliner nasional sekaligus pengenalan kuliner tradisional. Jenis film dokumenter yang menjadi media utama gerakan kuliner ini yakni film dokudrama dengan menyajikan informasi yang bertujuan mengajak dan mempengaruhi masyarakat untuk lebih mengenal masakan tradisional serta lebih memperhatikan dan mempertahankan budaya dan tradisi daerah yang di khawatirkan perlahan-lahan semakin hilang. Selain media utama, penyampaian informasi kepada audiens juga didukung oleh beberapa media lainnya seperti poster, *cover* CD, tas, baju Kaos, stiker, *wall of fame*, *x banner*, CD label, gelas kertas (*paper cup*), dan gelang tangan (*wrist band*).

Metode yang digunakan dalam menganalisis data yakni metode 5W+1H yang terdiri dari apa (What), dimana (Where), kapan (When), siapa (Who), mengapa (Why), dan bagaimana (How). Metode 5W+1H digunakan untuk membantu mencari berbagai informasi mengenai objek perancangan serta mencari jawaban terhadap segala kemungkinan yang ada serta mengoptimalkan informasi-infomasi dan data objek yang akan disampaikan kepada audiens secara efektif dan komunikatif agar tercapai tujuan perancangan.

Kata kunci: Film Dokumenter, Masakan Daerah Melayu Jambi

¹Mahasiswa penulis karya akhir Prodi Desain Komunikasi Visual

²Pembimbing I, Dosen FBS Universitas Negeri Padang

³Pembimbing II, Dosen FBS Universitas Negeri Padang

A. PENDAHULUAN

Kota Jambi yang terkenal dengan pahlawannya yakni Sultan Thaha Syaifuddin merupakan salah satu daerah di Indonesia yang memiliki kekayaan kuliner, terutama masakan tradisionalnya. *Keris Siginjau* yang menjadi salah satu icon kemenangan Sultan Thaha Syaifuddin pada masa penjajahan dulu termasuk menjadi salah satu warisan budaya di Jambi. Namun kurangnya perhatian masyarakat terhadap warisan budaya leluhur terutama kuliner daerah, tidak menutup kemungkinan seiring berjalannya waktu, masakan melayu hanya akan menjadi sajian kuno yang nantinya perlahan-lahan menghilang dari pandangan masyarakat yang semakin maju serta hanya dikenal masyarakat daerah itu sendiri. Penyebab menurunnya minat masyarakat terhadap makanan tradisional ini sangat beragam, salah satunya muncul kehadiran tempat-tempat makan yang menyajikan menu yang baru dan dikemas lebih modern serta bermacam-macam masakan dari daerah luar Jambi. Cita rasa tradisional khas daerah juga semakin dilupakan dengan hadirnya makanan cepat saji yang tidak memakan tenaga dan waktu yang banyak dalam penyajiannya namun kurang bergizi bagi kesehatan.

Masyarakat nasional maupun internasional baik turis maupun wisatawan asing lainnya yang berkunjung ke daerah Jambi kurang mengenal cita rasa masakan khas daerah melayu Jambi karena kurangnya kesadaran masyarakat dalam mempromosikan cita rasa tersebut, maka sangat mungkin masyarakat luas maupun generasi selanjutnya akan mulai melupakan hal-hal yang menjadi warisan budaya daerah khususnya bagi masyarakat melayu Jambi. Kurangnya informasi dari dalam

daerah khususnya dalam bentuk Audio Visual dikhawatirkan juga akan mengakibatkan terjadinya penyimpangan hak dari pihak lain atau pengklaiman hak paten. Oleh karena itu, kehadiran pembuatan karya ini menjadi salah satu gerakan pengenalan kuliner tradisional kepada masyarakat nasional maupun internasional yang diharapkan mampu mengajak masyarakatnya untuk memperkenalkan kepada khalayak luas bahwa jambi kaya akan kuliner, serta menumbuhkan kembali budaya tradisional dan rasa cinta terhadap daerah dari berbagai kalangan.

Dalam mempertahankan aneka kuliner asli dari daerah Jambi, maka penulis akan merancang media promosinya yaitu berbentuk film dokumenter. Pemilihan film dokumenter sebagai media memiliki alasan selain belum adanya penggunaan media yang sama dalam perancangan ini, media tersebut juga sangat efektif dalam penggunaannya karena memiliki kelebihan dalam menggambarkan suatu proses kepada masyarakatnya dan dapat memberi kesan ruang dan waktu. Film dokumenter juga tidak banyak memakan tenaga *crew* dan dapat diproduksi sendiri. Film dokumenter dianggap lebih menarik dengan memanfaatkan teknologi multimedia, nantinya semua bidang yang dilakukan akan terlihat lebih hidup, baik dalam ekspresi maupun cara berkreatifitasnya. Pada pembuatan karya akhir ini penulis mengangkat judul mengenai ***“Perancangan Film Dokumenter Promosi Masakan Khas Daerah Melayu Jambi”*** dalam menggali potensi wisata yang dimiliki daerah.

B. METODE PENELITIAN

Penelitian yang akan dilakukan terhadap objek perancangan film dokumenter promosi masakan khas daerah melayu Jambi ini membutuhkan teknik

pengumpulan data, yakni observasi dan wawancara. Dalam observasi ini, peneliti secara langsung terlibat dalam kegiatan sehari-hari orang atau situasi yang diamati sebagai sumber data. Observasi yang akan ditinjau adalah melakukan kunjungan langsung ke lokasi objek penelitian dalam hal ini yaitu area Jambi khususnya masyarakat setempat serta rumah makan yang menyediakan masakan khas daerah melayu Jambi.

Wawancara merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan melalui tatap muka dan tanya jawab langsung antara pengumpul data maupun peneliti terhadap nara sumber atau sumber data. Bungin (2003: 108) mengatakan “wawancara adalah proses percakapan dengan maksud untuk mengkonstruksikan mengenai orang, kejadian, organisasi, motivasi, perasaan dan sebagainya, yang dilakukan dua pihak yaitu pewawancara (*interviewer*) yang mengajukan pertanyaan dengan yang diwawancarai (*interviewee*)”. Data yang diperoleh dari proses wawancara yang hal-hal yang berkaitan tentang bagaimana pendapat masyarakat tentang aneka masakan khas daerah Jambi tersebut.

Perancangan film dokumenter ini juga memerlukan analisa yang mendeskripsikan tentang aneka resep masakan khas melayu. Metode 5W+1H dapat digunakan untuk membantu mencari berbagai informasi penting mengenai objek perancangan serta mempertanyakan dan mencari jawaban terhadap segala kemungkinan yang ada untuk kelancaran perancangan film dokumenter ini. Analisis data 5W+1H, yakni apa (*What*), dimana (*Where*), kapan (*When*), siapa (*Who*), mengapa (*Why*), dan bagaimana (*How*) dapat mengoptimalkan segi

positif yang dapat mendukung, serta meminimalkan segi negatif yang dapat menghambat proses perancangan.

C. PEMBAHASAN

Perancangan film dokumenter promosi masakan khas daerah melayu Jambi memiliki beberapa teori penting yang mendukung laporan karya akhir ini, antara lain: desain komunikasi visual, promosi, film, dan film dokumenter serta media utama dan media pendukung dalam mempromosikan masakan khas daerah melayu Jambi.

1. Teori Desain Komunikasi Visual

Supriyono (2010:9) “desain komunikasi visual” (DKV) karena memiliki peran mengkomunikasikan pesan atau informasi kepada pembaca dengan berbagai kekuatan visual, seperti tipografi, ilustrasi, warna, garis, *layout*, dan sebagainya dengan bantuan teknologi.

2. Teori Promosi

Menurut Tjiptono (2001:219), promosi pada hakekatnya adalah suatu komunikasi pemasaran, artinya aktifitas pemasaran yang berusaha menyebarkan informasi, mempengaruhi/membujuk, dan atau mengingatkan pasar sasaran atas perusahaan dan produknya agar bersedia menerima, membeli, dan loyal pada produk yang ditawarkan perusahaan yang bersangkutan. Sedangkan menurut Gitosudarmo (2000:237) promosi adalah merupakan kegiatan yang ditujukan untuk mempengaruhi konsumen agar

mereka dapat menjadi kenal akan produk yang ditawarkan oleh perusahaan kepada mereka dan kemudian mereka menjadi senang lalu membeli produk tersebut.

3. Teori Film

Menurut Andi Fachruddin (2012:315) Sinematografi (*cinematography*) adalah kata serapan dari bahasa Inggris, dan bahasa Latinnya *Kinema* (gambar) dan *Graphoo* (menulis). Sinematografi merupakan ilmu yang membahas tentang teknik dalam penangkapan gambar dan penggabungan gambar tersebut sebagai ilmu terapan sehingga menjadi rangkaian gambar yang dapat menyampaikan ide.

4. Film Dokumenter

Menurut Fachruddin (2012:315) karena sebuah karya dokumenter dapat dikerjakan oleh seseorang saja yang sekaligus merangkap sebagai produser/sutradara/penulis naskah/juru kamera dan editornya.

5. Media Utama dan Media Pendukung

Media promosi masakan khas daerah Melayu Jambi adalah film dokumenter. Film dokumenter ini diberi judul "The Taste Of Siginjai". Kata Siginjai sendiri diambil dari nama sebuah keris yang menjadi lambang perjuangan Sultan Thaha Syaifuddin yang pada zaman dahulu yang telah membawa Jambi menuju zaman keemasannya. Kata *the taste of Siginjai* dipilih menjadi Tagline film karena mewakili rasa yang berasal dari negeri

keris siginjai itu sendiri yakni Jambi. Film *the taste of siginjai* merupakan film yang berisi cuplikan video mengenai negeri melayu Jambi. Mulai dari masyarakat, budaya serta kuliner yang ada di daerah Jambi. *The taste of siginjai* sendiri mewakili rasa kuliner tradisional daerah dari berbagai pelosok daerah di negeri melayu Jambi. Mulai dari daerah timur dipengaruhi oleh Sumatera Selatan, contohnya pempek kemudian dipengaruhi daerah barat yakni Sumatera Barat contohnya gulai. Kuliner dari masing-masing daerah memiliki filosofi cerita tersendiri. Baik cara mengelola masakan maupun cara penyajiannya. Film ini terlebih dahulu dibuka dengan sekilas budaya dan kehidupan sehari-hari masyarakat melayu di Jambi.

Film dokumenter ini tergolong kedalam jenis dokudrama dengan menyajikan informasi melalui wawancara terhadap narasumber serta dilengkapi dengan gambar dan cuplikan penjelasan yang menguatkan informasi data pada film. Durasi film dokumenter *the taste of siginjai* kurang lebih 10 menit dengan melalui berbagai proses pembuatan mulai dari mewawancarai narasumber, pengambilan gambar, pemilihan video, proses editing, pemberian efek pada video, hingga menghasilkan karya film dokumenter. Film ini diharapkan mampu memenuhi tujuan perancangannya serta tercapai harapan yang sesuai penulis sajikan pada tujuan perancangan karya yakni mampu mempengaruhi dan menarik minat masyarakat untuk ikut serta mempertahankan budaya dan tradisi kuliner tradisional kemudian memperkenalkannya pada khalayak luas.

Berikut adalah *story line* dari film *The Taste Of Siginjai* promosi masakan khas daerah melayu Jambi.

Judul: The Taste Of Siginjai (all about culinary and culture of Jambi)

Cerita dibuka dengan sekilas sejarah Jambi dan perkembangannya:

Pada zaman dahulu di pulau Sumatera provinsi Jambi merupakan bekas wilayah kesultanan islam melayu Jambi (1500-1901). Letak kerajaan yang lebih dekat ke jalur pelayaran selat Malaka menjadikan Jambi pusat perdagangan pada masa itu. Namun, kejayaan rakyat di *Tanah Pilih Pesako Petuah* berakhir ketika ekspansi Belanda menjajah *Sepucuk Jambi Sembilan Lurah*. Hingga abad ke-19 muncullah sosok pahlawan Sultan Thaha Syaifuddin yang dengan tegas dan berani menentang kekuasaan Belanda. Beliau memiliki sebilah keris Siginjai yang kini merupakan lambang kerajaan. Keberhasilan itu menjadikan kerajaan melayu Jambi kembali jaya dan berkuasa hingga kemerdekaan sampai memasuki era modern pada saat ini.

Daerah Jambi yang dulu nya belantara hutan perlahan-lahan menjadi kota yang padat penduduknya. Hingga memiliki salah satu akses jalur masuk transportasi internasional yaitu Bandara yang diberi nama Sultan Thaha *Airport*. Generasi muda yang ikut andil dalam proses perkembangan serta pemerintahan yang bergerak di bidang pembangunan. Meski telah berada di

era yang sangat modern, namun masyarakat jambi tidak melupakan kebudayaan. Tugu penari sekapur sirih merupakan bukti sejarah yang melambangkan budaya adat melayu Jambi hingga rumah adat daerah Jambi yang juga masih memiliki bentuk asli pada masanya.

Berkembangnya masyarakat melayu di Jambi, konon berasal nya dari seberang kota Jambi. Namun penyebaran masyarakat melayu daerah Jambi saat ini telah meliputi wilayah dari Kerinci sampai ke Tanjung Jabung serta di sepanjang aliran sungai Batanghari. Kebudayaan melayu identik dengan kebudayaan Islam karena hal ini sangat erat kaitan nya dengan pepatah melayu *Bak Tali Berpilin Tiga*. Pepatah tersebut memberi pengertian yang terdiri dari tiga hal yaitu yang pertama ada Islam sebagai agama, kedua adat istiadat dan ketiga adalah bahasa sebagai pengikatnya. Hal-hal tersebut yang memperkuat keberadaan Islam di Jambi terutama di Jambi Sebrang. Bukti yang memperkuat keyakinan akan Islam di kota Jambi dapat dilihat di Museum Gentala Arasy. Disana terdapat berbagai data fakta dan tokoh yang berperan membawa islam ke Jambi Sebrang.

Era modern tidak menghilangkan sisi tradisional daerah melayu Jambi. Terbukti dari keragaman kuliner khas nya yang masih diwariskan turun-temurun pada setiap generasi. Kuliner melayu Jambi dipengaruhi oleh dua daerah. Bagian timur dipengaruhi oleh Sumatera Selatan dan daerah

barat dipengaruhi oleh Sumatera Barat. Pada bagian timur yang dipengaruhi Sumatera Selatan juga dipengaruhi oleh daerah melayu terutama Tanjung Jabung barat dan Tanjung Jabung Timur. Kuliner daerah salah satunya *mpek-mpek* yang terdapat di Palembang juga terdapat di daerah Jambi. Kue-kue khas tradisional Jambi juga banyak dipengaruhi dari Sumatera Selatan. Hal ini tidak terlepas kaitannya bahwa dahulunya Candi Muara Jambi merupakan salah satu pusat pengaruh kerajaan Sriwijaya. Jadi, untuk daerah Jambi sendiri masakan yang paling khas yaitu Nasi minyak beserta perangkannya seperti acar timun, sambal nanas, dan kari daging serta lainnya. Kuliner ini bisa ditemukan di setiap acara pesta, baik pesta pernikahan, pesta khitanan, aqiqah dan lainnya. Kemudian, terdapat masakan dari daerah Muaro Jambi yang berbahan dasar ikan Senggung berbumbu sederhana yaitu ditaburi garam serta dibungkus dengan daun pisang dan dimasukkan ke dalam buluh atau bambu lalu dibakar dengan api besar. Masakan ini kemudian dapat dinikmati dengan tambahan bumbu colek dari irisan cabe dan asam jawa. Gulai terjun merupakan salah satu masakan khas yang terdapat di setiap daerah dan memiliki ciri khas tersendiri pada masing-masing wilayahnya. Namun, masakan ini biasanya dapat dijumpai dalam menu makan saat sesudah membantu menyiapkan acara pesta. Pada saat menyiapkan masakan untuk pesta, terlebih dahulu disiapkan makanan untuk yang membantu acara pesta terlaksana. Salah

satunya yaitu Gulai Terjun, dimana segala macam daun-daunan sayur dimasukkan dengan cara diterjunkan ke dalam kuah serta ditambahkan daging. Masakan khas daerah melayu Jambi lebih banyak berbahan dasar masakan yaitu ikan air tawar seperti tabakang untuk menu ikan kerutup, ikan patin untuk brengkes tempoyak dan ikan nila untuk pindang.

Daerah barat mulai dari Muaro Bungo, Tebo, Merangin, Kerinci, Sungai Penuh, Sarolangun, sangat dipengaruhi oleh Sumatera Barat. Ciri khasnya adalah menggunakan Santan. Salah satu contohnya yaitu masakan dari daerah Kerinci, Nasi Ibad Gulai merah Gulai putih. Gulai merah terbuat dari nangka dan daging, sedangkan gulai putih terbuat dari kentang dan daging. Masakan ini merupakan menu yang sangat ditonjolkan pada acara adat di daerah tersebut. Kemudian, di daerah Merangin, terdapat nama masakan Sambal Pijak yang dahulunya berbahan dasar ikan kecil-kecil diberi cabe lalu dibuat sambal pijak. Masih di daerah Merangin terdapat pula gulai ikan diberi cabe kemudian dihancurkan. Hal ini dilakukan karena zaman dahulu setiap keluarga memiliki banyak anak, dan harus dibagi sama rata. Beralih ke daerah Sarolangun, dapat dijumpai menu masakan yang bernama Ondang Ayam Mali-mali. Ayam dimasak seperti rending tapi tidak menggunakan santan serta cabe nya tidak digiling melainkan dimasukkan kemudian hancur dengan sendirinya. Menu ini biasanya dibuat untuk persiapan bulan puasa. Cerita ditutup dengan penyajian menu masakan

tradisional khas daerah melayu Jambi pada acarat adat tertentu di suatu daerah oleh masyarakat setempat.

Berikut adalah beberapa cuplikan dari film *The Taste Of Siginjau* :



Gambar 1. Melly Present
Sumber: Melly Pratiwi FL



Gambar 2. Flashback ke zaman dahulu
Sumber: Melly Pratiwi FL



Gambar 3. Rumah adat Jambi
Sumber: Melly Pratiwi FL



Gambar 4. Wawancara mengenai budaya melayu Jambi
Sumber: Melly Pratiwi FL



Gambar 5. Menara Gentala Arasy
Sumber: Melly Pratiwi FL



Gambar 6. Judul Film Dokumenter
Sumber: Melly Pratiwi FL



Gambar 7. Wawancara mengenai masakan tradisional Jambi
Sumber: Melly Pratiwi FL



Gambar 8. Menyajikan masakan
Sumber: Melly Pratiwi FL



Gambar 9. Memasak gulai
Sumber: Melly Pratiwi FL

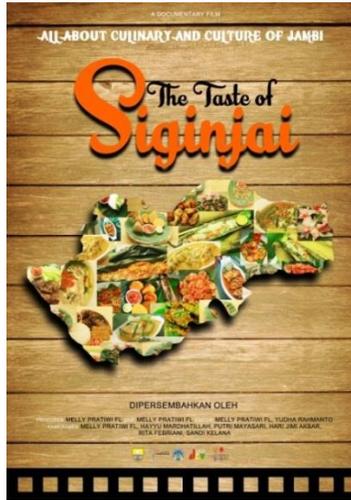


Gambar 10. Makan bersama
Sumber: Melly Pratiwi FL

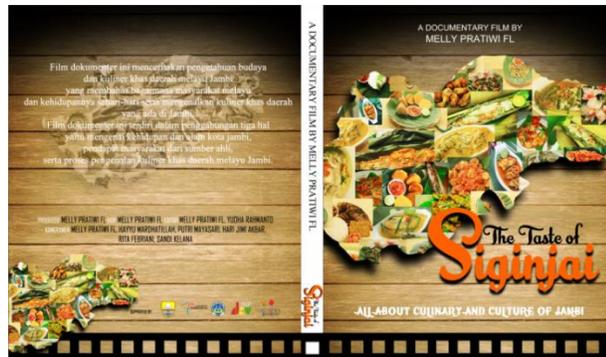


Gambar 11. Membantu pesta
Sumber: Melly Pratiwi FL

Selanjutnya *beberapa* media pendukung yaitu:



Gambar 12. Poster
Sumber : Melly Pratiwi FL



Gambar 13. Cover CD
Sumber: Melly Pratiwi FL



Gambar 14 . Tas
Sumber: Melly Pratiwi FL



Gambar 15 . Baju Kaos
Sumber: Melly Pratiwi FL



Gambar 16. Stiker
Sumber: Melly Pratiwi FL



Gambar 17. Wall Of Fame
Sumber: Melly Pratiwi FL



Gambar 18. Label CD
Sumber: Melly Pratiwi FL



Gambar 19 . Paper Cup
Sumber: Melly Pratiwi FL



Gambar 20. Wrist Band
Sumber: Melly Pratiwi FL

Media pendukung memiliki keunikan pada bagian ilustrasi yang dibuat serta penyusunan tulisan. Pemilihan ilustrasi peta Jambi yang terdiri dari gambar aneka masakan khas daerah melayu Jambi menjadi ilustrasi utama dalam poster ini. Peta Jambi mewakili daerah provinsi Jambi keseluruhan

dengan memberikan efek *shadow* (bayangan), ilustrasi akan terlihat lebih hidup dan menarik. Papan berwarna kecoklatan yang menjadi pilihan *background* mengilustrasikan kesederhanaan dan kesan tradisional, serta klise film yang menjadi hiasan penguat poster sekaligus mewakili maksud dari poster tersebut yakni film dokumenter.

D. SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan, Film dokumenter *The Taste Of Siginjai* ini diharapkan menjadi awal yang baik untuk memperkenalkan kepada masyarakat bagaimana mengetahui tentang berbagai masakan khas daerah melayu Jambi yang sangat mempengaruhi dalam setiap acara adat maupun festival budaya melayu. Film dokumenter masakan khas daerah melayu Jambi *The Taste Of Siginjai* ini diharapkan mampu mengajak masyarakat khususnya etnik melayu Jambi untuk mampu memperkenalkan dan menginformasikan kepada khalayak luas bahwa *negeri pusako betuah* kaya akan kuliner tradisionalnya. Film dokumenter ini diharapkan mampu menumbuhkan kembali pengetahuan budaya tradisional dan rasa cinta terhadap daerah dari berbagai kalangan masyarakat baik dari dalam maupun luar daerah. Film dokumenter yang memberikan informasi serta pengetahuan dalam hal kuliner mengenai masakan khas daerah melayu Jambi diharapkan mampu mendapatkan respon yang positif dari masyarakat melayu Jambi khususnya baik yang berdomisili didalam maupun diluar daerah.

Saran, Dengan adanya film dokumenter ini, diharapkan mampu memberi daya tarik kepada masyarakat untuk dapat mengenal dan ikut serta dalam mempertahankan tradisi kuliner serta menginformasikan ke khalayak luas bahwa Jambi memiliki masakan tradisional khas melayu yang sangat unik dan menarik pada setiap masing-masing daerah. Masyarakat setempat khususnya etnik melayu Jambi juga diharakan untuk dapat melestarikan, mempertahankan, serta menjaga tradisi dan budaya daerah yang masih ada dengan baik agar suatu saat generasi selanjutnya tidak akan buta pengetahuan dan dapat mengenal kembali tradisi adat dan budaya yang dulunya pernah berjaya pada masanya.

Catatan : Artikel ini disusun berdasarkan tugas akhir penulis melalui bimbingan oleh pembimbing I bapak Drs. Syafwan, M.Si dan pembimbing II bapak San Ahdi, S.Sn., M.Ds.

Rujukan

- Fachruddin, Andi. 2012. *Dasar-Dasar Produksi Televisi: Produksi Berita, Feature, Laporan Investigasi, Dokumenter, Dan Teknik Editing*. Jakarta: Kencana Prenada Media Group.
- Fandy, Tjiptono. 2001. *Strategi Pemasaran*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Supriyono, R. 2010. *Desain Komunikasi Visual-Teori dan Aplikasi*. Yogyakarta: C.V Andi Offset.