

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
KATA PENGANTAR	iii
UCAPAN TERIMA KASIH	iv
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Rumusan Masalah Penelitian	6
1.3 Tujuan Penelitian.....	6
1.4 Manfaat Penelitian.....	6
1.4.1 Manfaat Akademis.....	7
1.4.2 Manfaat Keilmuan	7
1.5 Struktur Organisasi Skripsi	7
Agar skripsi ini dapat dipahami oleh berbagai pihak, maka skripsi ini disajikan kedalam 5 bab yang disusun berdasarkan struktur penulisan skripsi dengan pedomannya sebagai berikut:	7
BAB II KAJIAN PUSTAKA DAN KERANGKA PEMIKIRAN	9
2.1 Kajian Pustaka	9
2.1.1 Pengertian Pariwisata.....	9
2.1.2 Macam-macam Wisata dan Jenis-Jenis Wisata.....	10
2.1.3 Pengertian Wisatawan.....	12
2.2 Gastronomi	13
2.3 Wisata kuliner	13
2.4 Pengertian Pelestarian	14
2.5 Sejarah DKI Jakarta	15
2.5.1 Budaya Betawi.....	16
2.6 Minuman	22

2.6.1. Klasifikasi Minuman.....	23
2.6.2 Minuman tradisional	24
2.7 Bir pletok	24
2.8 Bahan-bahan dalam Pembuatan Bir Pletok	26
2.8.1 Rempah-rempah	26
2.8.1.1 Daun Jeruk Purut (<i>Allium porrum</i>).....	27
2.8.1.2 Kayu Manis (<i>Cinnamon burmannii</i>).....	27
2.8.1.3 Kayu Seacang (<i>Caselpina Sappan L</i>).....	28
2.8.1.4 Serai (<i>Cymbopongon citrates</i>)	28
2.8.1.5 Daun Pandan (<i>Pandanus amaryllifolious Roxb</i>).....	29
2.8.1.6 Kapulaga	29
2.8.1.7 Cengkeh (<i>Syzgium aromaticum</i>).....	29
2.8.1.8 Pala (<i>Myristica fragrans Houtt</i>)	30
2.8.1.9 Jahe (<i>Zingiber officinale Roscoe</i>).....	30
2.9 Kerangka Pemikiran.....	31
BAB III OBJEK DAN METODE PENELITIAN	32
3.1 Metode Penelitian.....	32
3.2 Partisipan dan Tempat Penelitian	33
3.2.1 Partisipan Penelitian	33
3.2.2 Lokasi Penelitian	33
3.3 Teknik Pengumpulan Data	34
3.3.1 Wawancara Mendalam.....	35
3.3.2 Observasi.....	36
3.3.3 Dokumentasi.....	37
3.3.4 Studi Literatur	38
3.4 Instrumen Penelitian.....	38
3.5 Penyusunan Alat dan Pengumpulan Data	39
3.5.1 Tahap Persiapan	39
3.5.2 Tahap Pelaksanaan	39
3.5.3 Tahap Pengolahan Data.....	40
3.5.3.1 Penyusunan Kisi-kisi Penelitian	40
3.5.3.2 Penyusunan Alat Pengumpulan Data.....	41
3.5.3.3 Penyusunan Pedoman Wawancara	41
3.6 Pengecekan Keabsahan Temuan	41

3.6.1 Triangulasi.....	42
3.6.2 Member Check.....	44
3.7 Analisis Data	45
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	48
4.1 Lokasi dan Waktu Penelitian.....	48
4.2 Deskripsi Lokasi Penelitian.....	50
4.2.1 Daerah Khusus Ibukota (DKI) Jakarta.....	50
4.2.2 Keadaan Geografis DKI Jakarta.....	51
4.2.3 Jumlah Penduduk DKI Jakarta	52
4.2.4 Keadaan Sosial dan Ekonomi Penduduk DKI Jakarta	53
4.3 Hasil wawancara	54
4.3.2 Wawancara dengan Tokoh Masyarakat Betawi, Produsen Bir Pletok, Akademisi, Pemerintah, Asosiasi.	59
4.4 Hasil Wawancara dan Observasi Tentang Proses Pembuatan Minuman Tradisional Bir Pletok	87
4.4.1 Bir Pletok Ayu Lestari	87
4.4.2 Bir Pletok Cipedak Lestari.....	92
4.5 Upaya Pelestarian Minuman Tradisional Bir Pletok	102
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	105
5.1 Kesimpulan.....	105
5.2 Saran.....	106
<u>DAFTAR PUSTAKA</u>	108
<u>LAMPIRAN</u>	

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Wisatawan Mancanegara yang Mengunjungi DKI Jakarta Menurut Pintu Masuk.....	3
Tabel 1.1 Hasil Perhitungan Pra-Penelitian	4
Tabel 3.1 Proses Triangulasi.....	44
Tabel 4.1 Jumlah Penduduk Menurut Kelompok Umur dan Jenis Kelamin DKI Jakarta, 2015	53
Tabel 4.2 Waktu Wawancara dan Biodata Narasumber	58
Tabel 4.3 Jawaban narasumber tentang minuman tradisional Bir Pletok	59
Tabel 4.4 Jawaban narasumber tentang sejarah minuman tradisional Bir Pletok ..	60
Tabel 4.5 Jawaban narasumber tentang alasan masyarakat betawi miliki ide	65
Tabel 4.6 Jawaban narasumber tentang pengetahuan masyarakat saat ini.....	66
Tabel 4.7 Jawaban narasumber tentang manfaat minuman Bir Pletok	67
Tabel 4.8 Jawaban narasumber tentang bahan-bahan untuk membuat Bir Pletok	69
Tabel 4.9 Jawaban narasumber tentang proses untuk membuat Bir Pletok	70
Tabel 4.10 Jawaban narasumber tentang paling khas dalam proses pembuatan Bir Pletok.....	71
Tabel 4.11 Jawaban narasumber tentang proses untuk membuat Bir Pletok	73
Tabel 4.12 Jawaban narasumber tentang proses untuk membuat Bir Pletok.....	74
Tabel 4.13 Jawaban narasumber tentang proses untuk membuat Bir Pletok	75
Tabel 4.14 Jawaban narasumber tentang proses untuk membuat Bir Pletok	77
Tabel 4.15 Jawaban narasumber tentang potensi yang dapat dikembangkan	78
Tabel 4.16 Jawaban narasumber tentang langkah-langkah untuk mempopulerkan minuman Bir Pletok	80
Tabel 4.17 Jawaban narasumber mengenai saran yang ingin disampaikan	84

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	Kerangka Pemikiran.....	31
Gambar 3.1	Peta DKI Jakarta.....	34
Gambar 3.2	Peta Lokasi Penelitian.....	34
Gambar 3.3	Triangulasi Teknik Pengumpulan Data.....	43
Gambar 3.4	Triangulasi Teknik Pengumpulan Data.....	43
Gambar 3.5	Komponen dalam analisis data model interaktif (Miles dan Huberman, 1994).....	47
Gambar 4.1	Wilayah Daerah DKI Jakarta 2016.....	51
Gambar 4.2	Foto Bersama Tokoh Masyarakat Di UPK PBB Setu Babakan.....	54
Gambar 4.3	Foto Bersama Pemilik Usaha Bir Pletok Ayu Lestari.....	55
Gambar 4.4	Foto Bersama Pengelola Usaha Bir Pletok Cipedak Lestari.....	55
Gambar 4.5	Foto Bersama Akademisi Antropogi Universitas Indonesia.....	56
Gambar 4.6	Wawancara bersama Akademisi Antropogi Universitas Indonesia.....	56
Gambar 4.7	Wawancara Mendalam dengan narasumber Titik Lestari.....	57
Gambar 4.8	Wawancara Mendalam dengan narasumber Een Heranwati.....	57
Gambar 4.9	Wawancara Mendalam dengan narasumber Cypsianus Ade.....	58
Gambar 4.10	Proses Membersihkan Botol Dengan Membuang Label.....	86
Gambar 4.11	Proses Membersihkan Botol Dengan Menggunakan Sabun.....	86
Gambar 4.12	Proses membersihkan botol dengan menggunakan pompa air.....	87
Gambar 4.13	Proses Membersihkan Botol Dengan Memanaskan Botol.....	87
Gambar 4.14	Proses Memasukan Ramuan Kedalam Botol.....	89
Gambar 4.15	Proses Pengawetan Dengan Merebus Kembali Bir Pletok.....	89
Gambar 4.16	Proses Penyegehan Botol.....	90
Gambar 4.17	Proses Pemberian Label Botol.....	90
Gambar 4.18	Produk Bir Pletok hasil olahan Produsen Ayu Lestari.....	90
Gambar 4.19	Rempah-Rempah Yang Digunakan Untuk Membuat Bir Pletok Cipedak Lestari.....	91
Gambar 4.20	Proses Membersihkan Botol Kemasan.....	92
Gambar 4.21	Proses Penyimpanan Botol Yang Sudah Dibersihkan.....	93
Gambar 4.22	Alat Yang Digunakan Untuk Menimbang Rempah-Rempah.....	93
Gambar 4.23	Bahan-Bahan Yang Sudah Diiris Tipis.....	94
Gambar 4.24	Proses Memasukan Rempah-rempah.....	94
Gambar 4.25	Proses Pewarnaan Ramuan Dengan Kayu Secang.....	95

Gambar 4.26 Proses Memasukan Ramuan Bir Pletok kedalam Botol	95
Gambar 4.27 Proses Menutup Botol Yang Terisi Ramuan Bir Pletok	96
Gambar 4.28 Proses Pengawetan sekaligus Pemasangan Segel	96
Gambar 4.29 Proses Pemasangan Label	97
Gambar 4.30 Produk Bir Pletok Cipedak Lestari Yang siap Untuk Dipasarkan ...	97