

BAB III METODE PENELITIAN

3.1 Lokasi Penelitian

Lokasi yang dilakukan dalam penelitian ini adalah Kota Bandung. Karena *image* wisata kuliner melekat dalam aktivitas wisata di Kota Bandung. Kemudian, menurut pengamatan penulis aktivitas kuliner di Bandung selalu berkembang jika dilihat dari keberadaan restoran baru yang selalu bermunculan. Selain itu, aktivitas wisata kuliner di kota ini telah melegenda. Hal tersebut jugalah yang mendorong penelitian ini dalam mengungkapkan sejarah perkembangan restoran dari zaman kolonial hingga kini.

3.2 Metode Penelitian

Metode penelitian yang dipakai dalam penelitian ini yaitu metode sejarah dengan pendekatan kualitatif. Dalam pengertian umum metode sejarah merupakan analisa atas suatu masalah dengan menggunakan perspektif historis dalam mengaplikasikan jalan pemecahannya (Abdurahman, 2007). Lebih lanjut, sebagaimana dikemukakan oleh Louis Gottschalk (1985) metode sejarah adalah proses menganalisis dan menguji rekaman peninggalan masa lampau secara kritis. Kemudian menurut Gilbert J. Garraghan dalam (Abdurahman, 2007) mengemukakan lebih lanjut bahwa penelitian sejarah adalah sebuah aturan dan prinsip sistematis untuk mengumpulkan sumber-sumber sejarah secara efektif, kemudian menilainya secara kritis dan mengajukan sintesis dari hasil-hasil yang ditemukan dalam bentuk tertulis. Metode sejarah dipakai peneliti untuk menemukan data dan fakta dari masa lampau hingga kini yang berkaitan dalam perkembangan restoran di Bandung. Dalam metode penelitian sejarah terdapat beberapa tahapan, menurut beberapa sumber terdapat perbedaan nama-nama dalam setiap tahap, namun pada dasarnya mengacu pada tahapan yang sama. Menurut Ismaun (2005) tahap-tahap dalam metode penelitian sejarah adalah sebagai berikut. :

1. Heuristik

Yaitu proses pencarian dan pengumpulan sumber-sumber sejarah yang relevan. Dalam tahap ini penulis mencari dan mengumpulkan sumber data sekunder tertulis yang relevan dengan topik penelitian ini. Sumber yang didapat

dalam tahapan ini diantaranya adalah beberapa buku. Buku-buku tersebut adalah yang ditulis oleh Haryoto Kunto berjudul “Wajah Bandoeng Tempo Doeloe”, kemudian buku Her Suganda berjudul “Jendela Bandung” dan juga buku Fadli Rahman berjudul “ Rijsttafel : Budaya Kuliner di Indonesia masa Kolonial 1920-1942”. Pengumpulan sumber tersebut dilakukan di berbagai tempat seperti di perpustakaan umum di Bandung dan daerah Jatinangor. Dalam proses pengumpulan sumber, penulis banyak menemukan berbagai temuan dari sumber-sumber lain yang berkaitan dengan pokok permasalahan. Seperti sumber-sumber yang ditemukan dalam Jurnal penelitian. Baik jurnal internasional maupun lokal. Jurnal yang menjadi rujukan dalam penelitian ini adalah jurnal berjudul *Evolusi Aktual Aktivitas Urban Tourism di Kota Bandung dan Dampaknya Terhadap Pembentukan Tempat-Tempat Rekreasi* karya Wardhani dan juga jurnal *Restaurant and Tourist Market* karya Beverly Sparks, John Bowen dan Stefanie Klag.

2. Kritik Sumber

Tahap selanjutnya adalah dengan melakukan kritik terhadap sumber yang telah ditemukan sebelumnya. Sumber-sumber yang ditemukan harus sesuai dengan penelitian agar memudahkan penulis menjawab permasalahan penelitian. Kritik dilakukan agar ditemukan fakta yang valid terkait pokok permasalahan penelitian. Selain itu, dalam proses ini dilakukan seleksi terkait sumber mana yang sekiranya memberikan fakta yang valid dan sumber palsu yang tidak bisa digunakan dalam penelitian ini. Pola yang digunakan penulis dalam mengkritik sumber terbagi dua, yaitu kritik internal dan eksternal. Terdapat dua kategori dalam mengkritik sumber yaitu internal dan eksternal (Abdurahman, 2007). Kritik internal adalah kritik yang digunakan untuk menganalisis pembuktian fakta mengenai sejarah. Untuk memvalidasi sumber yang penulis dapat, penulis menggunakan beberapa sumber dan juga melakukan observasi ke lapangan untuk melihat keadaan saat ini dari sumber sejarah yang ditemukan. Sedangkan kritik eksternal adalah kritik yang digunakan untuk memperoleh keaslian sebuah sumber. Sumber yang diambil

oleh penulis diantaranya buku, jurnal dan juga website media online demi menjamin sumber keasliannya.

3. Interpretasi

Yaitu penafsiran terhadap arti dan fakta sejarah yang ditemukan. Proses ini dilakukan untuk menyusun fakta-fakta yang ada berdasarkan hasil interpretasi dan penafsiran sumber yang telah ditemukan dari berbagai sumber demi menjawab permasalahan terkait topik yang diteliti. Proses ini dilakukan demi memberikan bayangan mendalam mengenai perkembangan restoran dan fenomena yang mempengaruhi persebaran restoran di Kota Bandung. Setelah fakta dan sumber sejarah ditemukan dan dikritisi, penafsiran fakta tersebut kemudian diperkuat dengan rujukan penelitian terdahulu. Hal tersebut dilakukan untuk memperkuat dasar pemikiran sebagai kerangka menyusun skripsi.

3.3 Sumber Data

Dalam penelitian ini, sumber yang digunakan adalah data sekunder. Sumber-sumber data sekunder tersebut adalah sebagai berikut :

1. Sumber Tertulis

Sumber tertulis adalah sumber yang dikategorikan sebagai data sekunder dalam penelitian. Sumber tertulis tersebut diantaranya adalah buku, jurnal, majalah, lama berita online yang terkait dengan topik penelitian ini.

2. Foto

Sumber foto digunakan untuk menggambarkan situasi di lapangan, dokumentasi sejarah dan informasi lainnya yang ditampilkan terkait pembahasan topik dari penelitian ini,

3.4 Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut.

1. Studi Pustaka

Studi pustaka merupakan teknik pengumpulan data melalui pencarian data dan informasi dari dokumen-dokumen, baik tertulis, foto, gambar, ataupun

dokumen elektronik yang dapat mendukung proses penelitian (Sugiono, 2012). Studi pustaka dipakai untuk mengumpulkan data dan fakta secara tertulis dari berbagai bacaan yang berkaitan dengan topik penelitian. (Nazir, 2003).

2. Internet Searching

Internet digunakan penulis untuk mencari berbagai data dan informasi yang diperlukan dalam penelitian ini. Metode ini digunakan untuk mendapatkan data-data dari jurnal, artikel, *e-book*, *press release* dan *website* yang terkait dengan topik penelitian. Adapun cara penulis untuk menemukan data melalui metode internet searching adalah sebagai berikut :

- 1) Mencari nama-nama restoran menggunakan *search engine* www.google.com. berdasarkan klasifikasi restoran menurut Soekresno (2000). Soekresno mengklasifikasi restoran menjadi tiga jenis pertama, restoran formal contohnya adalah : *executive restaurant, gourmet, main dining room, grilled restaurant, super club, members restaurant*. Kedua, restoran informal contohnya adalah : *café, fast food, coffee shop, bistro, cafetaria, taverns, family restaurant, burger corner, pub, snack bar*. Ketiga, restoran khusus contohnya adalah : rumah makan Indonesia, *Italian food, Korean food, Japanese food, Thai food, Chinese food*.. Berikut merupakan data restoran yang dikumpulkan penulis.
- 2) Membuat catatan yang berkaitan dengan penelitian seperti : tahun berdiri, alamat, dan jenis restoran.
- 3) Mengolah catatan yang sudah terkumpul.

| Periode Kolonial(1870-1945) | Periode Pasca Kemerdekaan(1945-1998) | Periode Pasca Reformasi(1999-2010) | Periode Era Digital (2011- Sekarang) |
|-------------------------------------|---|------------------------------------|---|
| Restoran Formal | Restoran Formal | Restoran Formal | Restoran Formal |
| Restaurant Hotel Savoy Homan (1930) | Panyawangan Reviking Restaurant (1984) | Atmosphere Resort café (2002) | Belle Vue (2011) |
| Maison Bogenjien (1918) | Feast Restaurant at Sieraton Bandung (1993) | Congo Gallery & Café (2008) | 18th Restaurant & Lounge (2012) |
| Praagter Brasserie (1920) | Pago Restaurant (1982) | The restaurant (2009) | The Valley (2012) |
| Restoran Informal | Restoran Informal | Restoran Informal | Restoran Informal |
| Canary Bakery (1910) | Roti Gempol (1958) | 90 Gourmet (2009) | Miss Bee Proviore (2014) |
| Het Snoephuis (1929) | Tri Cake Shop & Restaurant (1974) | Fresco Restaurant (2009) | Tjokro Restaurant (2015) |
| Bandoengsche Melk Centrale (1928) | Sus Butcher (1984) | Mont's Bakery (2002) | Mosaic All Day Dining Restaurant (2015) |
| Chang Chong Se (1930) | Giosis (1984) | Starbucks (2005) | Saffron Restaurant (2016) |
| Firma C. H Hazes. (1936) | Café Bali (1988) | Siena Café & Lounge (2004) | Swiss Kitchen (2018) |
| | KFC (1998) | Bober café (2004) | Restoran Informal |
| | Restoran Khusus | Paskal Food Market (2005) | Giggle Box (2010) |
| | RML Lingariati (1950) | Ngori Dobe (2006) | HDL Cikiki (2010) |
| | Me'Uneh (1960) | Pizza Hut (2006) | Alas Daun (2011) |
| | RM Mampira (1963) | Pawon Pitea (2006) | Kamavor (2011) |
| | Mie Nanpan (1965) | Nasi kabang (2007) | Recheese Factory (2011) |
| | Baso Bregal (1988) | Kopi neng (2009) | Wingz o wingz (2011) |
| | Dago Panyawangan (1990) | Bebek Caring (2008) | Yellow Truck Coffee (2011) |
| | Hanumasa (1990) | Warung Pasta (2008) | Wiki Koffie (2012) |
| | Ayam Goreng Sukarti (1990) | Domino's Pizza (2008) | Infinito Café (2013) |
| | Hoka-hoka Bento (1990) | Abuba Steak (2008) | Pasar Cisankuy (2013) |
| | Korean House (1991) | Tree House Café (2009) | Golden Monkeys (2014) |
| | | 90 Gourmet (2009) | Kopi Anis (2014) |
| | | Nanny's Pavilion (2009) | Unormal (2014) |
| | | Surabi Enhai (2010) | Noah Bam (2014) |
| | | Hummingbird Eatry (2010) | Myloc Coffee (2015) |
| | | Iga Bakar Mas Gini (2010) | Bunga Art Café (2015) |
| | | Restoran Khusus | Armor Coffee (2015) |
| | | Cibinik (2002) | Drezeel Coffee (2015) |
| | | Bumbu desa (2004) | Kopi Coffee 1.0 (2015) |
| | | Saison Japara Cuisine (2004) | Eatboss (2015) |
| | | Sushi Tei (2005) | sulirman street (2015) |
| | | Sambel Hejo (2006) | One Eighty Coffee and Music (2016) |
| | | Kambing Bakar Cairo (2008) | Sylvia (2016) |
| | | The duck King | Bungee King (2016) |
| | | | The Parbr (2016) |
| | | | Cupok (2017) |
| | | | Dago Bakery (2017) |
| | | | Ambrogio Patisserie (2017) |
| | | | Kopi Toko Djawa (2017) |
| | | | 372 Kopi (2017) |
| | | | Kakua Tree (2017) |
| | | | Utara Café (2018) |
| | | | Hara Café & Resto (2018) |
| | | | Hi brew Coffee (2018) |
| | | | Teman Lama Coffee (2018) |
| | | | Ceritera (2018) |
| | | | Masagi Coffee (2018) |
| | | | Jardin Café (2018) |
| | | | Mama Café & Cottage (2019) |
| | | | Sawo Coffee (2019) |
| | | | District Café & Resto (2019) |
| | | | Dua Coffee (2019) |
| | | | Sans Co (2019) |
| | | | Mezzon Café (2019) |
| | | | Rumah Kentang (2020) |
| | | | Beswape (2020) |
| | | | Jendral Kopi (2020) |
| | | | Jurnal Risa Coffee (2020) |
| | | | Restoran Khusus |
| | | | Alas Daun (2011) |
| | | | Igoku Ramen (2012) |
| | | | Saka Bistro & Bar (2013) |
| | | | Dusun Bambu (2014) |
| | | | Mangame Udun (2014) |
| | | | Shabu Hachi (2015) |
| | | | Paviliun Sunda (2015) |
| | | | Ijana Suki (2016) |
| | | | Cham Khew Thailand Restaurant (2016) |
| | | | Pochajiang Korean BBQ (2018) |
| | | | Sumeragi (2019) |
| | | | Nonna Osteria (2021) |

Gambar 3.1 Restoran Berdasarkan Klasifikasi

Sumber : Olahan Penulis

Berdasarkan **Gambar 3.1** diatas, data diperoleh dari tahapan *internet searching* yang penulis lakukan

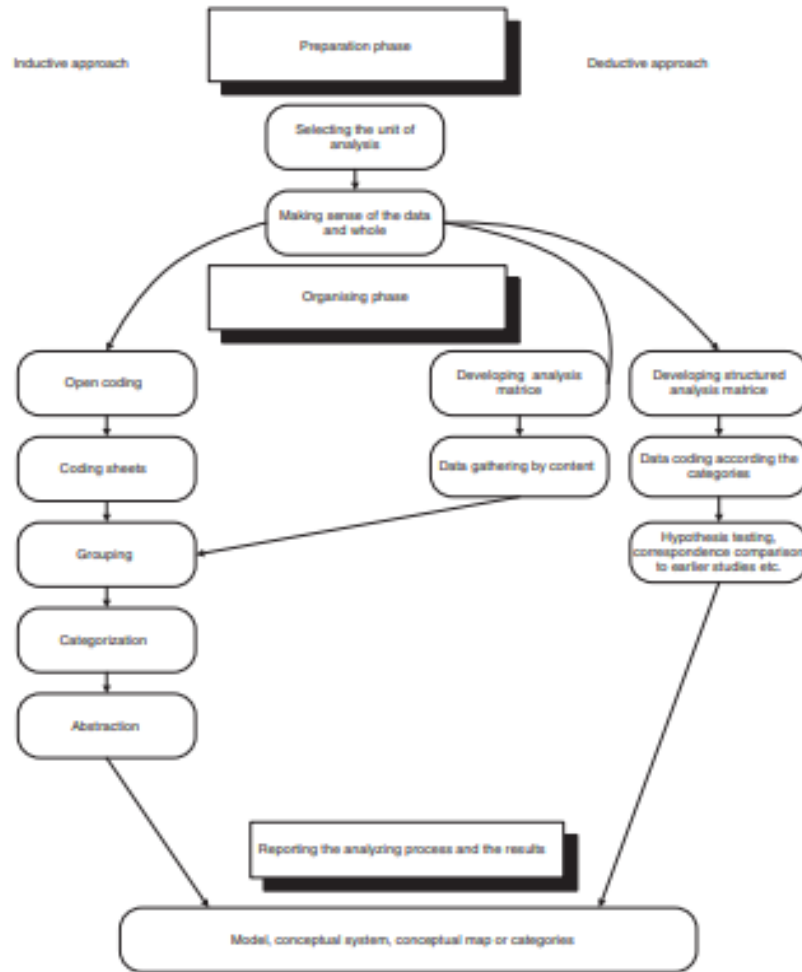
3.5 Metode Analisis

Teknik analisis yang digunakan dalam penelitian ini diantaranya adalah sebagai berikut:

1. Analisis Konten (Analisis isi)

Analisis isi (*content analysis*) adalah penelitian yang bersifat pembahasan mendalam terhadap isi suatu informasi tertulis atau tercetak dalam media massa (Asfar, 2019). Definisi lain, menurut Weber analisis isi adalah sebuah metode penelitian dengan menggunakan seperangkat prosedur untuk membuat inversi yang valid dari teks (Jumal Ahmad, 2018). Sedangkan menurut Holsti dalam (Ahmad 2018) metode analisis isi adalah suatu teknik untuk mengambil kesimpulan dengan mengidentifikasi berbagai karakteristik khusus suatu pesan secara objektif, sistematis dan generalis. Objektif berarti sesuai prosedur yang apabila dilakukan oleh peneliti menghasilkan kesimpulan yang serupa. Sistematis artinya penetapan isi atau kategori dilakukan dengan konsisten agar tidak bias. Generalis artinya penemuan harus berdasarkan referensi teoritis. Analisis isi dapat digunakan untuk menganalisis semua bentuk komunikasi, baik dari surat kabar, berita radio, iklan televisi, maupun bahan dokumentasi yang lain (Asfar, 2019).

Adapun proses analisis konten pada penelitian ini menggunakan pendekatan induktif. Sebagaimana menurut Lauri S. & Kyngas H. (2005) pendekatan induktif direkomendasikan jika pengetahuan sebelumnya terkait fenomena penelitian tidak cukup atau pengetahuannya terfragmentasi. Hal tersebut dapat dirasakan dalam penelitian ini dimana pengetahuan akan sejarah perkembangan restoran di Bandung dari zaman kolonial hingga kini dirasa kurang ditemui.



Gambar 3.2 Tahap-Tahap Metode Analisis
Sumber : Elo & Kyngas (2007)

Menurut **Gambar 3.1**, baik pendekatan induktif maupun deduktif terdapat tiga tahapan utama yaitu tahapan persiapan, pengorganisasian dan hasil. Penelitian ini mengadopsi langkah yang dijabarkan oleh Elo & Kyngas (2007) dimana tahap pengorganisasian terdiri dari :

1. Open Codings

Open codings artinya proses pencatatan bahan-bahan bacaan dan ditulis kembali dalam bentuk *coding sheets*. Dalam tahap ini penulis mencatat daftar restoran di Bandung dari periode kolonial sampai periode digital dengan kata kunci nama restoran, tahun berdiri dan alamat. Kemudian, data tersebut penulis kumpulkan dalam *sheet* Excel. Selain itu, juga

peneliti mencari sumber-sumber yang berkaitan dengan fenomena yang mempengaruhi perkembangan restoran di Bandung.

2. *Grouping* dan *Categorization*

Dalam tahap ini, data-data restoran dikelompokkan berdasarkan kategori restoran formal, restoran informal dan restoran khusus. Lalu, terkait fenomena perkembangan pariwisata data dan informasi dikelompokkan berdasarkan dampaknya terhadap perkembangan restoran di Bandung.

3. Abstraction

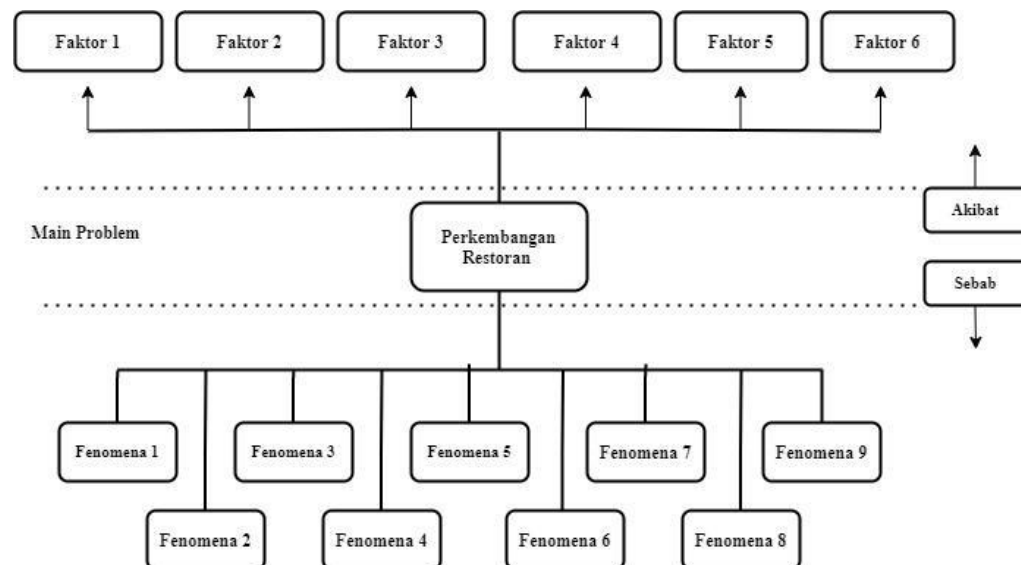
Dalam tahap ini, data dan informasi dikelompokkan kedalam kategori atau grup yang lebih besar (McCain, 1998). Tujuannya adalah untuk mengurangi jumlah kategori atau mempersempit kategori yang sama atau berbeda kedalam kategori yang lebih luas (Bunard, 1991). Kemudian, kategori tersebut terbagi dalam periode waktu yakni periode kolonial, periode pasca kemerdekaan, periode pasca reformasi, dan periode era digital.

Setelah melalui proses pengorganisasian, data yang dianalisis menghasilkan sebuah peta persebaran dan juga pola persebaran yang diadopsi dari konsep Beach Resort Model.

4. Analisis Pohon Masalah

Terdapat beberapa penamaan yang digunakan dalam definisi terkait analisis pohon masalah ini, seperti Miller dalam (Asmoko, 2014) menggunakan nama *issues trees*. Lebih lanjut, menurut Miller *issues trees* adalah pendekatan yang membantu merencanakan suatu masalah kedalam komponen-komponen yang bertujuan untuk menciptakan rencana kerja proyek. Selanjutnya Silverman (1994) menggunakan istilah *tree diagram* dan mengungkapkan bahwa sebuah diagram pohon dirancang untuk menghubungkan hubungan sebab-akibat. Pada dasarnya analisis pohon masalah adalah alat untuk mengidentifikasi dan menganalisis masalah yang digambarkan dalam rangkaian hubungan sebab akibat dari beberapa faktor yang saling terikat. Sebelumnya Owen et.al (2004) menggunakan metode *tree diagram* dalam

penelitiannya mengenai pengembangan aspek pariwisata melalui jalur budaya. Metode diagram pohon digunakan untuk menghasilkan kerangka kerja yang digunakan untuk perencanaan dan menerapkan jalur budaya dalam aspek pengembangan pariwisata. Selanjutnya, penelitian ini mengadopsi pendekatan analisis pohon masalah untuk menggambarkan faktor-faktor yang mempengaruhi perkembangan restoran di Kota Bandung. Pohon masalah digambarkan untuk memberikan informasi terkait analisis pengaruh apa yang menghubungkan sebab-akibat dari berkembangnya restoran di Kota Bandung. Berikut adalah kerangka kerja yang penulis adaptasi dari metode pohon masalah untuk menganalisis pertumbuhan dan perkembangan restoran di Kota Bandung.



Gambar 3. 2 Gambaran Analisis Pohon Masalah

Sumber : Olahan penulis