

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kota Depok merupakan salah satu kota yang paling strategis di Jawa Barat. Jumlah penduduk merupakan salah satu potensi bagi pembangunan kota Depok. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik tahun 2018, jumlah penduduk kota Depok sebanyak 1.143.403 jiwa¹. Jumlah penduduk sebesar ini membawa berbagai dampak penting bagi kehidupan sosial ekonomi masyarakat. Salah satunya adalah kebutuhan makanan yang sangat banyak untuk memenuhi kebutuhan konsumsi penduduk. Oleh sebab itu banyak bermunculan industri kuliner di perkotaan khususnya kota Depok.

Industri kuliner di kota Depok sudah sangat mendominasi khususnya pada rumah makan atau yang sering dikenal dengan sebutan restoran etnik. Restoran etnik atau restoran yang bertema etnik merupakan restoran yang mewakili budaya tertentu, yang memanfaatkan seni etnik seperti dekorasi, musik, dan bangunan eksternal, nama, yang memberikan kesempatan pada konsumen untuk merasakan sesuatu yang berbeda dan eksotis tetapi tetap dapat dikenali². Mengacu pada definisi restoran etnik tersebut, maka keaslian merupakan atribut yang sangat erat

¹ Badan Pusat Statistik Kota Depok, 2018, *Jumlah Penduduk menurut usia dan jenis kelamin di kota Depok*, Depok: Badan Pusat Statistik <https://depokkota.bps.go.id/statictable.html> diakses 7 september 2019 Pukul 17.00 WIB

² Beardsworth, A., & Bryman, A, 1999, *Late Modernity and the Dynamics of Quasification: The Case of the Themed Restaurant*, *The Sociological Review*, hlm.242

hubungannya dengan restoran etnik. Selain itu restoran khas etnik juga selalu mengutamakan keaslian rasa masakan yang mencirikan daerah tertentu. Misalnya rumah makan khas Betawi ini menyediakan makanan-makanan yang menjadi ciri khas daerahnya, tidak hanya makanan, desain restoran etnik ini juga disesuaikan dengan ciri khas budayanya tersebut. pada saat ini industri kuliner restoran etnik memiliki potensi yang sangat besar dalam bidang kuliner.

Bertolak dari pada itu, penelitian ini ingin menggali mengenai restoran etnik makanan tradisional gabus pucung sebagai salah satu jenis kuliner etnik khas budaya Betawi. Gabus Pucung dipandang bukan sekedar kuliner tetapi juga menjadi masakan yang memiliki nilai budaya Betawi. Kuliner yang memiliki nilai yang sama dengan karya sastra dan produk kebudayaan lainnya, karena di dalam kuliner ada nilai kearifan lokal³. Restoran etnik Gabus Pucung Villa Betawi ini merupakan salah satu restoran etnik khas Betawi yang terdapat di kota Depok Jawa Barat. Restoran etnik ini memiliki desain restoran yang unik yaitu di desain dengan khas budaya Betawi. Selain itu restoran etnik ini menyajikan masakan-masakan tradisional yang bercita rasa khas Betawi. Gabus Pucung Villa Betawi ini memiliki menu utama yang sangat khas yaitu Ikan Gabus Pucung.

³ Aris Heru Utomo, 2016, Gabus Pucung dan Kuliner Betawi yang Terpinggirkan, <https://www.kompasiana.com> diakses 16 januari 2020 pukul 18.05 WIB

Gambar I.1

Ikan Gabus Pucung



Sumber : Google.com , 2020)

Merujuk pada artikel yang berjudul Gabus Pucung Makanan Khas Betawi yang Langka, gabus pucung merupakan makanan khas asal Betawi. Ikan gabus pucung ini termasuk kedalam ikan yang sudah mulai sulit untuk ditemukan atau terbilang langka dan hampir punah karena habitat ikan gabus tersebut mulai menghilang. Gabus pucung merupakan makanan khas Betawi yang sudah ada pada era tahun 70an. Gabus pucung adalah berupa ikan gabus yang dipadukan dengan kuah atau saur pucung yang berwarna hitam pekat yang memiliki cita rasa asin dan gurih. Menurut anak kelahiran pada tahun 1980-2000an atau yang sering disebut dengan generai millennial gabus pucung terdengar asing. Salah satu rumah makan yang menjual ikan gabus pucung di Depok khususnya di daerah kelurahan Grogol,

Kecamatan Limo, Depok, Jawa Barat yaitu Rumah Makan Gabus Pucung Villa Betawi.⁴

Rumah Makan Gabus Pucung Villa Betawi ini berlokasi di Jalan Mampang Indah 1 RT 03 RW 07 Limo, Kota Depok. Rumah makan ini terkenal sebagai primadona yang kental akan suasana budaya Betawi. Rumah Makan ini sudah berdiri sejak tanggal 04 september 2013. Pendiri rumah makan ini bernama H. Acep Al Azhari yang merupakan orang asli Betawi dan salah satu tokoh Pendidikan di kota Depok. Menurutnya, mengapa ia membangun rumah makan ini sebagai bentuk dari tanggung jawab menjadi putra daerah untuk memperkenalkan dan melestarikannya kepada generasi ke generasi mengenai makanan atau kuliner khas Betawi.

Makanan tradisional dalam tulisannya Agnes Siwi Purwaning Tyas ia mengutip menurut guerrero bahwa makanan tradisional merupakan makanan kuliner lokal yang sering dikonsumsi oleh suatu kelompok masyarakat yang dihidangkan sebagai bentuk untuk perayaan pada waktu tertentu yang dibuat dari resep turun temurun tidak ada rekayasa, tentunya memiliki ciri khas atau karaktersistik tersendiri yang dapat membedakannya dengan kuliner lain, serta diwariskan kepada generasi selanjutnya.⁵ Hal ini dapat di katakana bahwa makanan tradisional berarti

⁴ Ardhi Mg, 2017, Gabus Pucung, Makanan Khas Betawi yang Langka, <http://www.aspirasionline.com> media komunikasi dan informasi, diakses 28 maret 2019 pukul 20.17 WIB

⁵ Agnes Siwi Purwaning Tyas, 2017, Identifikasi Kuliner Lokal Indonesia dalam Pembelajaran Bahasa Inggris, Jurnal Pariwisata Terapan, No. 1, Vol. 1, hlm.3

memberikan pengaruh kepada identitas lokal karena dilihat dari keberadaannya yang menjadi bagian dari budaya masyarakat. Jadi dapat dikatakan makanan tradisional adalah makanan khas daerah lokal yang sudah ada sejak lama dan masih tetap bertahan sebagai warisan budaya. Resep dalam makanan khas lokal juga digunakan secara turun temurun dari generasi ke generasi yang secara tidak langsung membuat makanan tradisional ini memiliki identitas dalam keberadaannya.

Dari paparan di atas, maka Fokus dari penelitian ini adalah untuk mengetahui apa yang menjadi Strategi Usaha yang dilakukan rumah makan tersebut sebagai bentuk usaha gabus pucung dalam keberlanjutan kebudayaan Betawi dalam usaha kuliner diperkotaan. Sayur ikan gabus pucung merupakan makanan lokal yang mampu bertahan dengan mewarnai kuliner lokal yang ada. Tidak jauh dari usaha kuliner lain pasti mempunyai strategi dalam pengembangan usahanya dalam keberlanjutan kuliner berbasis etnik Betawi di perkotaan. Strategi tersebut adalah bentuk usaha lokal ini bertahan di tengah perkulineran Indonesia. Subjek penelitian yang peneliti pilih ialah kepada restoran etnik atau rumah makan khas budaya Betawi yaitu “Gabus Pucung Villa Betawi” yang berada di kota Depok.

I.2 Permasalahan penelitian

Proses modernisasi ini telah membawa perubahan sosial, ekonomi, dan budaya. Perubahan sosial, ekonomi, dan budaya ini juga berdampak pada perubahan eksistensi makanan dalam sistem budaya kuliner Betawi. Salah satunya adalah kuliner Betawi yaitu Gabus Pucung yang merupakan makanan khas betawi yang hampir punah. Gabus pucung termasuk makanan yang langka hanya beberapa rumah makan yang menyediakan gabus pucung sebagai menu makanan khas budaya betawi. Salah satu rumah makan yang masih melestarikan dan mempertahankan makanan khas betawi tersebut adalah rumah makan Gabus Pucung Villa Betawi di Depok. Mereka terus berusaha mengembangkan usaha rumah makan tersebut sebagai makanan identitas masyarakat khas Betawi.

Dari pemaparan rumusan masalah tersebut, peneliti telah membatasi penelitian dengan merumuskan permasalahan ke dalam bentuk pertanyaan sebagai berikut ini.

1. Bagaimana strategi keberlanjutan rumah makan gabus pucung villa Betawi dalam melestarikan kebudayaan betawi?
2. Bagaimana dampak jaringan sosial dalam mempertahankan rumah makan gabus pucung villa Betawi ?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Untuk mendeskripsikan bagaimana strategi keberlanjutan rumah makan gabus pucung villa Betawi dalam melestarikan kebudayaan Betawi.
2. Untuk mendeskripsikan dampak jaringan sosial dalam mempertahankan rumah makan gabus pucung villa Betawi.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini dibagi menjadi dua, yaitu manfaat teoritis dan manfaat praktis.

Adapun masing-masing manfaat tersebut pada penelitian ini adalah :

a. Manfaat Teoritis

1. Pada penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat bagi masyarakat maupun pihak peneliti. Penelitian ini bermanfaat untuk memberikan informasi yang terkait dengan kuliner khas Betawi serta nilai – nilai sosial budaya yang ada di dalamnya.
2. Studi ini juga berupaya untuk menjelaskan kepada pembaca mengenai strategi usaha rumah makan gabus pucung dalam keberlanjutan kebudayaan Betawi di kota Depok. Masyarakat lokal menjadi mampu menerapkan dan mengambil nilai – nilai positif yang terkandung dalam komunitas Betawi dalam hal berdagang.
3. Penelitian ini bermanfaat dalam segi pengembangan bidang ilmu-ilmu sosial khususnya ‘sosiologi makanan’ (*sociology of food*) yang terkait pengetahuan budaya masyarakat tentang kuliner dan Sosiologi Ekonomi

dimana hal ini dilihat dari tindakan ekonomi yang dilatar belakangi oleh faktor sosial. Mengingat keterkaitan para ahli ilmu-ilmu sosial dalam mengkaji permasalahan tersebut masih amatlah kurang.

b. Manfaat Praktis

1. Bagi Pemerintah : penelitian ini diharapkan dapat memberi manfaat dan rekomendasi baru bagi pemerintah untuk membuat wadah organisasi untuk pelestarian budaya kuliner khas Betawi.
2. Bagi Lembaga Pendidikan : penelitian ini diharapkan mampu memberikan informasi baru mengenai refleksi kependidikan mengenai *entrepreneurship* yang lebih baik pada masa sekarang.
3. Bagi Masyarakat : penelitian ini diharapkan mampu memberikan kebaharuan penelitian yang dapat meningkatkan kesadaran masyarakat mengenai pentingnya melestarikan budaya lokal dan mensosialisasikannya kepada generasi muda sebagai warisan budaya.

1.5 Tinjauan Penelitian Sejenis

Tinjauan penelitian sejenis berguna sebagai acuan penulis dalam melakukan penelitian ini. Pada penelitian ini penulis mengkaji beberapa jurnal Nasional maupun jurnal Internasional yang sesuai dengan penelitian. Tinjauan pustaka guna menghindari adanya plagiat penelitian. Tinjauan pustaka yang digunakan ialah:

Makanan Tradisional

Pertama, penelitian jurnal Maria Anggia Widyakusumastuti pada tahun 2014.

Dalam penelitian ini membahas mengenai bagaimana upaya pemilik restoran etnik Jawa menghadirkan keaslian (*authenticity*) rasa dan budaya khas Jawa melalui elemen-elemen atmosferic dan tantangan yang dihadapi dalam menghadirkan keaslian (*authenticity*) rasa dan budaya khas Jawa di tengah ketatnya persaingan bisnis kuliner saat ini⁶. Kehadiran restoran etnik khas Jawa makin mewarnai ramainya industri makanan di Jakarta. Agar dapat bertahan di tengah persaingan bisnis makanan yang kian tajam, keaslian (*authenticity*) rasa dan budaya khas Jawa menjadi atribut utama dalam restoran etnik khas Jawa. Tanggung jawab para pemilik restoran etnik khas Jawa juga menjadi kian berat. Panggilan untuk terus dapat melestarikan budaya Jawa telah menjadi alasan utama para pemilik restoran ketika memutuskan untuk mendirikan restoran mereka. Baik konsumen lokal maupun wisatawan asing yang hanya sempat berkunjung ke Jakarta diharapkan dapat tetap merasakan suasana khas Jawa di tengah hiruk pikuk Ibu kota Jakarta.

Hasil penelitian tersebut dapat disimpulkan bahwa dalam mempertahankan dan menghadirkan keaslian (*authenticity*) rasa dan budaya Jawa dalam restoran etnik khas Jawa ini terdiri dari beberapa elemen *atmospheric* yang harus

⁶ Maria Anggia Widyakusumastuti, 2014, Pengelolaan Keaslian Rasa dan Budaya pada Restoran Etnik Khas Jawa: Analisis Atmospheric Restoran Etnik Khas Jawa di Jakarta Selatan dan Jakarta Pusat, *Humaniora*, Vol.5, No.2, hlm. 978

diperhatikan yaitu indra penglihatan (visual), kedua elemen *aural* atau indra pendengaran, seperti lagu – lagu yang di putar di restoran khas jawa yang memberikan kesan seperti suasana di jawa. Elemen ketiga adalah *olfactory* atau indra penciuman, penciuman masakan khas jawa yang keluar dari dapur tradisional restoran tersebut. Elemen keempat adalah *tactile* atau indra sentuhan atau peraba, dimana pada restoran ini tidak menggunakan ac tetapi menggunakan kipas angin agar tetap mempertahankan kesan tradisonalnya. Jadi untuk dapat memperkenalkan restoran etnik khas jawa ini diharapkan pemilik restoran dapat meningkatkan kesadaran masyarakat tentang kebudayaan jawa lewat restoran ini. Hal itu dapat dilakukan dengan cara menyewakan tempat restoran tersebut untuk acara pernikahan adat jawa , dan acara lainnya yang berhubungan dengan pelestarian budaya jawa tersebut. maka dari itu restoran ini sangat bermanfaat bagi masyarakat dan wisatawan dalam mengetahui kebudayaan dan makanan khas etnik jawa.

Kedua, Dhian Tyas Untari dkk pada tahun 2016. Penelitian ini penulis bertujuan untuk menganalisis potensi dan fungsi Masakan Tradisional Betawi dan representasi sosial budaya dari kuliner masyarakat. Jadi dalam mengembangkan masakan tradisional Betawi ini agak terhambat karena kurangnya dalam pengetahuan dalam nilai-nilai budaya kuliner Betawi dari generasi ke generasi. Oleh sebab itu maka harus ada sosialisasi untuk mengembangkan kebudayaan kuliner Betawi untuk masyarakat Betawi sendiri dan non Betawi. Masakan ini

dapat diklasifikasikan ke dalam beberapa kelompok pada karakteristik seperti klasifikasi umum, fungsi sosial, nilai historis, nilai baru, modifikasi untuk bahan kuliner dan kandungan zat makanan.⁷

Masakan Betawi ini merupakan masakan budaya yang memiliki sejarah tersendiri dimasa lalunya bagi masyarakat Jakarta, dimana di dalam penelitian ini menemukan bahwa hampir disemua masakan Betawi mengalami perubahan dalam semua peralatan memasak, sampai dengan proses memasaknya. Kesulitan hal tersebut membuat rasa masakan Betawi ini jauh dari orisinalitas. Dalam hal ini sangat diperlukan bagi masyarakat Betawi untuk menjaga kelestarian masakan kuliner Betawi dengan cara selalu mengenalkan nilai-nilai budaya yang ada dikuliner Betawi ini kepada generasi ke generasi.

Ketiga, Jurnal internasional lainnya dalam penelitian ini fokus utamanya adalah untuk memanfaatkan perspektif bisnis makanan etnis di Inggris sebagai contoh untuk memfokuskan argumen dan menafsirkannya kompleksitas citra negara asal atau persepsi tentang kewirausahaan etnis⁸. Jadi dapat disimpulkan bahwa hasil dari penelitian ini menganggap bahwa makanan berpengaruh terhadap identitas etnis tertentu hal ini merupakan hal yang paling penting dalam operasional

⁷ Dhian Tyas Untari, Ricky Avenzora , Dudung Darusman, Joko Prihatno & Harnios Arief, 2016, Betawi Traditional Cuisines; Reflection the Native Culture of Jakarta (Formerly Known as Batavia), *Journal of Economic Development and People*, Vol.6, No.4, hlm.68

⁸ Sanya ojo,2016, Identity, Ethnic Embeddedness, and African Cuisine Break-Out in Britain, *Journal of Foodservice Business Research*, vol.21, No.1, hml.1-22

atau sebuah strategi konvergensi implikasi moral, sosial, medis, dan sosiologis dari konsumsi makanan sangat kuat di banyak negara.

Keempat, penelitian jurnal internasional yang di tulis oleh Christy Spackman & Jacob Lahne pada tahun 2019. Dalam penelitiannya membahas mengenai pengindraan dalam rasa. Secara tidak langsung rasa dalam makanan telah membentuk sistem perekonomian . Dimana dalam penelitian ini ingin memahami bagaimana sensasi yang dihasilkan oleh penginderaan atau yang dihasilkan oleh mulut dan hidung bisa membawa kepada nilai ekonomi⁹. Dalam penelitian ini masalah yang ditemukan yaitu ada dalam pemeriksaan penginderaan berkelanjutan. Dalam rasa bahan makanan secara tidak langsung telah membentuk sistem perekonomian dunia. Di mana dalam penelitian ini ingin memahami bagaimana sensasi yang dihasilkan oleh penginderaan atau yang dihasilkan oleh mulut dan hidung bisa membawa kepada nilai ekonomi. Seperti dalam sistem makanan tampak fokus makanan sebagai objek konsumsi, dievaluasi pada prinsip-prinsip estetika, dan produksi, dievaluasi pada implikasi etis.

Strategi Usaha

Kelima, jurnal nasional penelitian terdahulu yang membahas mengenai strategi ekonomi yaitu, penelitian yang dilakukan oleh Made Dwi Setyadhi

⁹ Christy Spackman & Jacob Lahne, 2019, Food, Culture & Society (Sensory labor: Considering the work of taste in the food system), *International Journal of Multidisciplinary Research*, Vol. 22 No. 2, hlm. 143

Mustika dan Putu Desy Apriliani pada tahun 2013. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis faktor yang mempengaruhi keberlanjutan pedagang kuliner tradisional dalam upaya pelestarian kearifan lokal di kabupaten klungkung. Hasil analisis faktor menunjukkan bahwa keberlanjutan pedagang kuliner tradisional di kabupaten Klungkung, dipengaruhi oleh dua faktor utama, yaitu faktor eksternal (proses pemasaran dan pengaruh keberadaan pesaing) dan faktor internal (kemudahan memperoleh modal usaha, ketersediaan bahan baku, dan proses pengolahan bahan baku)¹⁰.

Hasil temuan yang didapatkan oleh peneliti ialah bahwa yang mempengaruhi pedagang serobotan ini bertahan di usaha kuliner tradisional adalah kemudahan dalam memperoleh modal usaha, ketersediaan bahan baku, proses pengolahan bahan baku, proses pemasaran, dan pengaruh keberadaan pesaing. Selain itu berdasarkan wawancara yang telah dilakukan oleh penulis tersebut ternyata kebanyakan usaha berdagang serobotan ini merupakan usaha turun temurun atau warisan dari keluarganya terdahulu.

Keenam, penelitian yang dilakukan oleh LB. Ruth Florida W.M Hutabarat pada tahun 2015. Dalam Penelitian ini lebih membahas mengenai model strategi pengembangan usaha kuliner berbasis Ekonomi Kreatif diantaranya membahas

¹⁰ Made Dwi Setyadi Mustika & Putu Desy Apriliani, 2013, Analisis Faktor-faktor yang Mempengaruhi Keberlanjutan Pedagang Kuliner Tradisional di Kabupaten Klungkung, *Jurnal Ekonomi Kuantitatif Terapan*, Vol. 6, No.2, hlm.118

mengenai strategi dalam aspek industri, aspek teknologi, aspek sumber daya, aspek insitusi, dan aspek strategi Lembaga keuangan¹¹. Model strategi pengembangan usaha kuliner berbasis ekonomi kreatif ini memiliki peluang yang besar untuk pengembangan usaha kuliner daerah dan dapat meningkatkan basis perekonomian daerah di kota malang.

Ketujuh, Penelitian yang dilakukan oleh Yanah dkk, Dalam penelitian ini penulis bertujuan untuk menentukan faktor apa saja yang dapat meningkatkan daya saing UKM dan seberapa besar faktor-faktor tersebut mempengaruhi peningkatan daya saing UKM. Selain itu juga penulis ingin mengetahui strategi apa yang harus dilakukan oleh UKM dalam menghadapi ekonomi ASEAN. Dengan membangun kemitraan akan ada banyak keuntungan diperoleh oleh pelaku bisnis UMKM seperti transfer teknologi, kualitas produk peningkatan, peningkatan kualitas karyawan, pendanaan, pasokan bahan baku, pemasaran keduanya berbasis tradisional dan internet, desain produk, bantuan bisnis dan banyak manfaat lainnya yang dapat diperoleh oleh pelaku UMKM¹².

Kedelapan, Pada tulisan Irvina Safitri Irvina Safitri dkk, pada tahun 2018. peneliti membahas mengenai strategi–strategi yang dilakukan dalam mengembangkan usaha kuliner. Didalam penelitian ini penulis ingin menjelaskan

¹¹ LB.Ruth Florida W.M. Hutabarat, 2015, Strategi Pengembangan Usaha Kuliner di Kota Malang Berbasis Ekonomi Kreatif, *Jurnal JESP*, Vol.7, No.1, hlm.19

¹²Yanah, Haulah Nakhwatunnisa & Tri Amalia Sukarno, 2018, Strategy to Increase the Competitiveness of SME's Entreprises, *Jurnal Ekonomi dan Kebijakan*, Vol.11, No.1, hlm 139

strategi dalam hubungan dengan penyedia Lemang Dg Awing, menjelaskan strategi dalam mempertahankan hubungan dengan bisnis Lemang Dg Awing, menjelaskan strategi yang terdapat dalam menjaga kualitas Lemang, dan dapat menganalisis lubang kontinuitas bisnis di kasus bisnis Lemang Dg Awing.¹³

Permasalahan yang ditemukan dalam penelitian ini merupakan permasalahan yang dihadapi dalam pengembangan usaha Lemang ini adalah ketersediaan bahan baku terutama pada beras ketan yang membutuhkan jumlah dan mutu yang sesuai dengan kebutuhan, selain itu masalah dengan sumber daya manusia dalam tenaga kerja serta aspek dalam peningkatan kualitas produksi. Sebenarnya permasalahan tersebut dapat diantisipasi atau dicegah dengan cara menjaga hubungan dengan baik kepada penyuplai bahan baku, tenaga kerja, dan para pelanggan.

Tabel I.1

Tinjauan Pustaka Sejenis

Nama Penulis	Judul Penelitian	Jenis Penelitian	Persamaan	Perbedaan
Maria Anggia Widyakusumastuti	Pengelolaan Keaslian Rasa dan Budaya pada Restoran Etnik Khas Jawa: Analisis	Jurnal Humaniora <i>Faculty of Economic and Communication,</i>	Membahas mengenai upaya pemilik restoran menghadirkan	Lebih membahas mengenai restoran khas etnik jawa dalam mempertahankan

¹³ Irvani Safitri, Darmawan Salman & Rahmadanah, 2018, Strategi Pengembangan Usaha Kuliner: Studi Kasus Warung Lemang di Jeneponto Sulawesi Selatan, Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian, Vol.14, No.2, hlm. 183

Nama Penulis	Judul Penelitian	Jenis Penelitian	Persamaan	Perbedaan
	Atmospheric Restoran Etnik Khas Jawa di Jakarta Selatan dan Jakarta Pusat	<i>BINUS University</i>	keaslian rasa dan budaya khas yang diciptakan untuk mempertahankan restoran khas etnik.	dan menghadirkan keaslian rasa dan budaya jawa.
Dhian Tyas Untari dkk	Betawi Traditional Cuisines; Reflection the Native Culture of Jakarta (Formerly Known as Batavia	<i>Journal of Economic Development, Environment and People</i>	Membahas mengenai masakan Betawi ini merupakan masakan budaya yang memiliki sejarah tersendiri dimasa lalunya bagi masyarakat jakarta	Lebih membahas mengenai makanan Betawi mengalami perubahan dalam semua peralatan memasak, sampai dengan proses memasaknya.
Sanya ojo	Identity, Ethnic Embeddedness, and African Cuisine Break-Out in Britain, <i>Journal of Foodservice Business Research Identities in Football</i>	<i>Journal of Foodservice Business Research</i>	Membahas mengenai perspektif bisnis makanan etnis di inggris dalam menafsirkan kompleksitas citra negara asal tentang kewirausahaan etnis.	Kurang membahas bagaimana cara makanan etnis ini dapat bertahan
Christy Spackman & Jacob Lahne	Food, Culture & Society (Sensory labor: Considering the work of taste in the food system)	<i>International Journal of Multidisciplinary Research</i>	Dalam penelitiannya membahas mengenai penginderaan dalam rasa. Secara tidak langsung rasa dalam makanan telah membentuk sistem perekonomian .	Lebih membahas mengenai penginderaan dalam rasa. Memahami bagaimana sensasi yang dihasilkan oleh penginderaan membawa kepada nilai ekonomi

Nama Penulis	Judul Penelitian	Jenis Penelitian	Persamaan	Perbedaan
Made Dwi Setyadhi Mustika & Putu Desy Apriliani	Analisis Faktor-faktor yang Mempengaruhi Kebertahanan Pedagang Kuliner Tradisional di Kabupaten Klungkung	Jurnal Ekonomi Kuantitatif Terapan, Universitas Udayana	Membahas mengenai analisis faktor-faktor yang mempengaruhi kebertahanan pedagang kuliner dalam upaya pelestarian makanan lokal	Lebih membahas mengenai faktor eksternal dan internal dalam mempengaruhi pedagang kuliner serobotan
LB.Ruth Florida W.M. Hutabarat	Strategi Pengembangan Usaha Kuliner di Kota Malang Berbasis Ekonomi Kreatif	Jurnal JESP Ekonomi Universitas Negeri Malang	Membahas mengenai strategi pengembangan usaha kuliner	Membahas strategi pengembangan berbasis ekonomi kreatif
Yanah, Haulah Nakhwatunnisa & Tri Amalia Sukarno	Strategy to Increase the Competitiveness of SME's Entreprises	Jurnal Ekonomi dan Kebijakan <i>University of 17 Agustus 1945</i>	Membahas mengenai analisis faktor-faktor yang mempengaruhi kebertahanan pedagang kuliner dalam upaya pelestarian makanan lokal	Lebih membahas mengenai menjaga hubungan baik dengan kemitraan dan daya saing agar dapat bertahan dipasar ekonomi ASEAN
Irvani safitri dkk	Strategi Pengembangan Usaha Kuliner: Studi Kasus Warung Lemang di Jeneponto Sulawesi Selatan	Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian, Universitas Hasanuddin, Makassar	Membahas mengenai strategi-strategi yang dilakukan dalam mengembangkan usaha kuliner	Lebih membahas kemasalah potensial, seperti kurangnya bahan baku, kualitas produksi,, dan sumber daya ketenaga kerjaan

Sumber : Tinjauan Pustaka Peneliti, 2019

1.6 Kerangka Konseptual

Pada penelitian ini penulis menganalisa menggunakan kerangka konsep jaringan sosial yang dikemukakan oleh Mark Granovetter. Jaringan sosial yang digunakan sebagai bentuk kebertahanan Rumah Makan Gabus Pucung Villa Betawi dalam mempertahankan usahanya.

1.6.1 Jaringan Sosial dalam Rumah Makan Gabus Pucung Villa Betawi

Jaringan sosial merupakan suatu hubungan yang tercipta atau terbentuk karena adanya hubungan antar banyak individu dengan kelompok, kelompok dengan kelompok lain yang saling berinteraksi dan membentuk suatu hubungan yang formal maupun informal, hubungan ini terjalin jika sekelompok individu melakukan aktivitas secara bersama karena adanya ikatan sosial yang aktif yang didukung dengan adanya kerjasama dan koordinasi yang tepat sehingga mereka dapat dikelompokkan sebagai kesatuan sosial.¹⁴

Menurut Granovetter menjelaskan Jaringan Sosial memiliki konsep suatu hubungan sosial yang diikat oleh adanya kepercayaan dan kepercayaan itu dipertahankan dan dijaga oleh norma-norma yang ada dan pada dasarnya jaringan sosial terbentuk karena adanya rasa saling tahu, saling menginformasikan, saling mengingatkan, dan saling membantu dalam melaksanakan ataupun mengatasi

¹⁴ Damsar, 2002, Sosiologi Ekonomi. Jakarta:Pranadamedia Group.hlm. 157

sesuatu.¹⁵ Menganalisis jaringan sosial menurut Granovetter lebih lanjut, ia berpendapat bahwa terdapat empat prinsip utama yang melandasi pemikiran mengenai adanya hubungan pengaruh antara jaringan sosial dengan manfaat ekonomi, yakni: norma dan kepadatan jaringan (*network density*), Kedua lemah atau kuatnya ikatan (*ties*), Ketiga peran lubang struktur (*structuralholes*), terakhir keempat interpretasi terhadap tindakan ekonomi dan non ekonomi, Granovetter juga memperkenalkan empat prinsip bekerjanya jaringan sosial yang salah satunya dapat mempengaruhi kinerja individu atau kelompok dalam kegiatan ekonomi.¹⁶

Lebih lanjut, prinsip ini menghubungkan antara satu dengan beberapa kelompok lainnya yang menduduki posisi strategis dalam jalinan hubungan antar kelompok yang lebih luas guna mempermudah dalam mencapai tujuan ekonomi. Dalam penjelasannya Granovetter mengelompokkan dua bentuk jaringan sosial yaitu kelekatan relasional (*relation embeddedness*) dan kelekatan struktural (*structural embeddedness*).¹⁷ Kelekatan relasional itu sendiri menunjuk pada pola hubungan antar individu dimana dilihat dari personal relasi yang dimiliki sedangkan keterlekatan struktural yaitu sebagai suatu hubungan antar kelompok yang lebih luas bukan hanya dianggap mampu untuk menyebarkan informasi saja melainkan bisa membentuk struktur sosial dan budaya yang memiliki manfaat terhadap nilai ekonomi. Jaringan sosial

¹⁵ George Ritzer & Douglas J. Goodman, *Teori Sosiologi Modern*, (Bantul : Kreasi Wacana.2014), hlm 470

¹⁶ Ibid,hlm 471

¹⁷ Mark,Granovetter “The Impact of Social Structure on Economic Outcome”, *Journal of Economic Perspectives*, 2005, Vol. 19, No. 1, hlm 50

guna mengetahui informasi yang berhubungan dengan peluang usaha dalam memperluas usahanya dengan jaringan yang dimiliki. Aktivitas usaha yang dilakukan oleh Rumah makan secara tidak langsung akan membentuk hubungan dengan satu dengan lain hal yang dapat berpengaruh penting bagi keadaan sosial maupun ekonomi.

1.6.2 Konsep strategi dan keberlanjutan kebudayaan

Strategi merupakan suatu yang dirancang untuk mencapai suatu tujuan. Strategi biasanya direncanakan untuk rencana jangka panjang dan menyeluruh yang mencakup dengan serangkaian gerakan secara langsung yang diarahkan untuk mencapai suatu tujuan dimana dapat dilihat bahwa strategi adalah sebuah rencana yang memadu sumber-sumber investasi untuk dimodalkan pada kesempatan bisnis yang potensial.¹⁸ Berdasarkan hal tersebut strategi dapat mempengaruhi perkembangan jangka panjang perusahaan dalam memberikan keuntungan. Strategi merupakan alat untuk mencapai tujuan perusahaan dengan cara yang efektif dan efisien. Adapun pendapat atau definisi lain mengenai strategi.

Strategi adalah sebuah tindakan yang memiliki tujuan jangka panjang yang hendak dicapai yang memiliki kekuatan, dibutuhkan untuk pengambilan keputusan dan strategi memiliki konsekuensi yang multifungsi dan multidimensi serta perlu

¹⁸ Justin G. Longenecker, *Kewirausahaan Manajemen Kecil*. (Jakarta: PT. Salemba Empat, 2014), hlm.124

mempertimbangkan faktor-faktor eksternal dan internal yang dihadapi perusahaan.¹⁹ Strategi dalam usaha sangatlah dibutuhkan untuk mencapai visi dan misi yang dimiliki oleh perusahaan, baik dalam tujuan jangka panjang maupun tujuan jangka pendek. Penentuan dalam memilih strategi yang digunakan oleh perusahaan paling tidak memiliki aspek-aspek yang harus diperhatikan. Aspek- aspek itu meliputi kondisi eksternalitas dalam perkembangan industri, perubahan yang terjadi dari para pemasok dan saluran distribusi, dan pergeseran rintangannya mobilitas. Dari beberapa definisi di atas maka dapat disimpulkan bahwa pengertian strategi usaha adalah suatu hasil interpretasi dari tindakan manusia dengan menggunakan kerangka berpikir dalam pembuatan strategi untuk mendapatkan keuntungan, serta dilakukan berdasarkan dengan apa yang diharapkan oleh para konsumen di masa depan oleh sebab itu strategi dilakukan dengan cara melihat apa yang dapat terjadi dan bukan di mulai dengan apa yang terjadi. Hal ini dipengaruhi oleh inovasi pasar baru dan perubahan pola konsumen.

Kata "kebudayaan" berasal dari bahasa sanskerta *buddhaya* yang merupakan bentuk jamak kata "buddhi" yang berarti budi atau akal. Kebudayaan diartikan sebagai "hal-hal yang bersangkutan dengan budi atau akal".²⁰ Adapun istilah *culture* merupakan istilah bahasa asing yang sama artinya dengan kebudayaan, berasal dari

¹⁹ Fred R. David, 1992, *Strategic management: concepts and cases*, publishing as Prentice Hall, One Lake Street, Upper Saddle River, New Jersey, hlm.15

²⁰ Koentjaraningrat, 2009, *Pengantar Ilmu Antropologi*, Jakarta:Rineka Cipta, hlm. 144

kata latin yaitu *colere*.²¹ Menurut Clauss Ehler mengatakan bahwa kebertahanan budaya sebagai istilah yang menggambarkan sejauh mana kekuatan budaya dalam mengatasi perkembangan yang terjadi pada kawasannya²². Kebertahan yang dimaksud yaitu bagaimana individu atau kelompok usaha dapat mempertahankan aktivitas budaya atau kebiasaan sehari-harinya terutama pada proses produksi, dan menjalin hubungan dengan orang lain, yaitu termasuk para karyawan dan para konsumen. Strategi kebertahanan budaya juga merupakan suatu proses yang dilakukan dengan cara memahami, menyesuaikan dan bersosialisasi untuk mempertahankan eksistensinya dimana didalamnya terdapat pola perilaku yang mempengaruhi tindakan individu dalam mempertahankan kebudayaannya dari generasi ke generasi berikutnya. Konsep kebudayaan biasanya terdapat pola-pola tingkah laku yang dapat dikaitkan dengan kelompok masyarakat tertentu seperti adat atau cara hidup masyarakat yang memiliki manfaat terhadap ekonomi. Pada jajaran strategi dimana dalam mempertahankan ekonomi, etnis dibolehkan untuk berpartisipasi dalam pasar, sebagaimana yang dapat dipahami pada saat ini, ekonomi etnis terdiri dari dua faktor yaitu kepemilikan etnis ekonomi dan ekonomi yang dikendalikan etnis.²³ Ekonomi

²¹ Soerjono Soekanto, 1990, *Sosiologi Suatu Pengantar*, Jakarta: PT. Grafindo Persada.hlm.150

²² Caroline S. Clauss-Ehlers, 2008, "Sociocultural Factors, Resilience and Coping: Support for a culturally sensitive measure of resilience", *Journal Applied Development*, Vol.2, hlm. 198

²³ Neil J. Smelser & Richard Swedberg , 2005, *The Hand Book of Economic Sociology* , Inggris:Princeton University Press, hlm.651

kepemilikan etnis dimana ekonomi yang dikendalikan membutuhkan kontrol dari etnis setempat dalam memajukan perekonomiannya.

Ekonomi yang dikendalikan etnis ini dapat bertahan karena dipengaruhi oleh kelompok etnis yang didominasi pada Kawasan tertentu. Kepemilikan etnis ekonomi dan ekonomi yang dikendalikan etnis memiliki perbedaan dimana perbedaan diantaranya yaitu pada kepemilikan dan kendali perusahaan itu untuk bertahan. Individu atau kelompok yang saling bekerja sama dalam ekonomi kepemilikan etnis atau ekonomi yang dikendalikan etnis termasuk kedalam kelompok ekonomi etnis tersebut.

Hal ini dilihat dari ukuran ekonomi etnis yang terkait dengan historis dan kelompok etnis. Oleh sebab itu kebudayaan mempengaruhi seluruh tindakan manusia karena hanya sedikit tindakan manusia yang berasal dari naruli melainkan semuanya berawal dari sebuah proses pembelajaran dalam historis yang ada. Hal ini membuat kebudayaan itu bertahan dari generasi ke generasi. Kemampuan Strategi bertahan biasanya dimiliki oleh industri kecil menengah. Industri kecil menengah cenderung memiliki sifat bisnis yang lebih fleksibel karena di bawah kepemimpinan sendiri dan diuntungkan dengan kondisi geografis yang membuat produk memiliki proteksi alamiah. Seperti pada ekonomi etnis yang mewujudkan makanan sebagai budaya yang tidak dapat diubah berdasarkan dengan sejarahnya.

1.6.3 Makanan dalam Perspektif Sosiologi

Makanan merupakan kebutuhan dasar manusia yang mutlak harus dipenuhi karena manusia tidak dapat hidup tanpa makanan.²⁴ Dalam tulisannya Alan Beardsworth and Teresa Keil mengatakan bahwa analisis dalam mengkonsumsi makanan secara efektif menggambarkan cara dimana dimensi budaya yang mendasarinya.²⁵ Ketika membahas mengenai makanan yang dipertanyakan seperti bagaimana kita memperolehnya, membagikannya, memilihnya, mempersiapkannya, dan bagaimana kita mengalokasikan makna untuk apa kita melakukan hal tersebut²⁶. Perspektif makanan menurut sosiologi dalam buku ini selalu melibatkan makanan dengan masa lalu, jika dipahami sistem produksi dan pola konsumsi makanan terlibat dengan historis penting dimasa lalunya.

Menurut sosiolog Prancis Pierre Bourdieu membahas mengenai makanan, makanan dibedakan dalam kelas sosial bagaimana kualitas dan kuantitas makanan bervariasi dan sesuai dengan status sosial atau posisi seseorang dalam hierarki sosial, dimana jika dilihat dalam masyarakat Barat kontemporer, perbedaan kelas sosial dalam konsumsi makanan dikelompokkan ditandai dengan perbedaan gizi antara kelas sosial, Perbedaan ini direproduksi dari generasi ke generasi sebagai proses sosialisasi gizi

²⁴ Eni Harmayani, 2017, Makanan Tradisional Indonesia Kelompok Makanan Fermentasi dan Makanan yang populer di Masyarakat, Yogyakarta:Gadjah Mada University Press, hlm.1

²⁵ Alan Beardsworth and Teresa Keil, 2002, *Sociology on the Menu (an invitation to the study of food and society)*, Taylor & Francis,hlm.5

²⁶ *Ibid.*,hlm.6

yang membentuk paparan individu terhadap makanan, dan ideologi makanan yang menjadi ciri khas lokasi dalam tatanan sosial.²⁷ Jadi dapat dikatakan bahwa makanan terbagi berdasarkan kelas sosialnya dimana golongan kelas rendah dibidang pola makanan mereka lebih seadanya tidak mementingkan gizi berbeda dengan mereka yang berada di golongan kelas atas mereka makan dengan kemewahan dan bergizi tinggi. Perbedaan kelas dalam makanan ini juga membedakan cara mereka memproduksi makanan dari generasi ke generasi yang disosialisasikan dalam kebudayaannya.

Dalam buku *Sociology on the Menu (an invitation to the study of food and society)* yang di tulis oleh Alan Beardswort and Teresa Keil chapter yang membahas mengenai perspektif sosial tentang makanan, identitas, dan sosialisasi. Fischler pada tahun 1988 berpendapat bahwa makanan itu sangat penting bagi identitas karena begitu kuatnya potensi simbolis makanan sebagai identitas suatu budaya. Fischler juga menunjukkan bahwa makanan adalah pusat identitas individu atau kelompok. Hal ini dapat dilihat dari pola makanan kelompok tertentu yang menegaskan identitas kolektif²⁸. Pada pendapat lain, Rutherford pada tahun 1990, mendefinisikan identitas sebagai mata rantai yang menghubungkan nilai-nilai sosial budaya masa lalu dengan masa sekarang²⁹. Artinya, identitas ini memiliki aspek historis yang terjadi dimasa lalu.

²⁷ *Ibid.*, hlm.87

²⁸ *Ibid.*, hlm.53

²⁹ Jonathan Rutherford , 1990, *Identity, Community, Culture, Difference*, London:Lawrence&Wishart

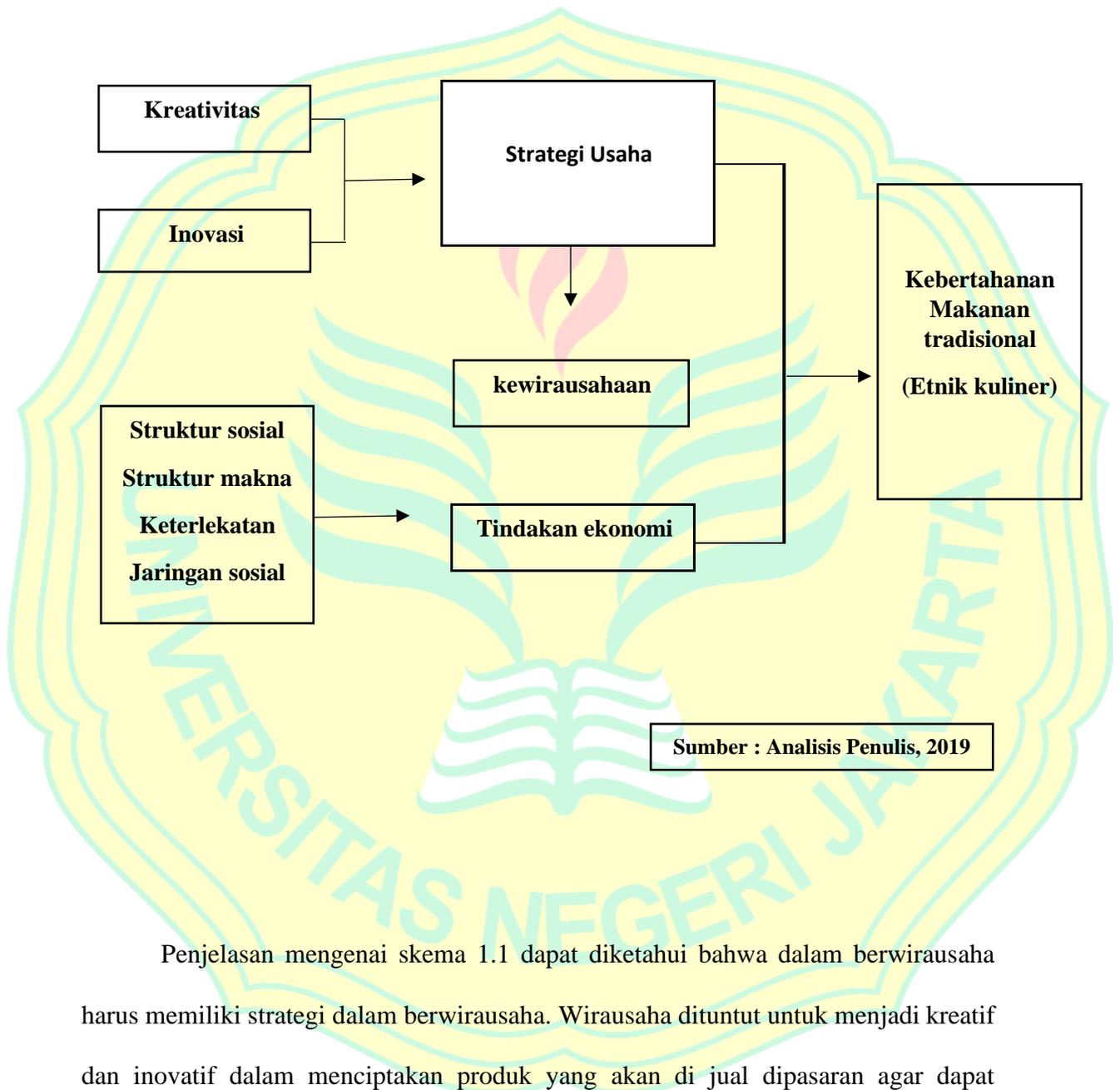
Dimana identitas ini merupakan bagian dari masa lalu, yang membentuk masa kini dan mungkin masa yang akan datang.

Makanan merupakan sebagai penanda utama individu atau kelompok identitas. Karenanya makanan sangat afektif dalam menentukan nilai rasa di lidah yang dapat menghanyutkan emosi individu yang memakannya. Makanan memiliki keunikan tersendiri sesuai dengan apa yang kita makan, dimana kita makan, dengan siapa kita makan, yang dapat membedakan makanan itu secara unik dari tempat satu ketempat lainnya sesuai dengan letak geografis, kondisi sosial dan ekonomi. Oleh sebab itu makanan dapat dikatakan sebagai pengikat kelompok individu melalui ruang dan waktu, sebagai individu secara kolektif mengingat hal tersebut sebagai pengalaman masa lalu dengan makanan tertentu dan bayangan leluhurnya. Ketika hal ini terjadi, makanan ditransformasikan menjadi warisan³⁰. Warisan adalah hasil dari wujud yang dimiliki masyarakat dari masa lalu, mempertahankan di masa sekarang, dan meneruskannya ke masa depan. Warisan ini memberikan klaim atau nilai tertentu pada orang-orang, sejarah mereka, struktur sosial, dan tradisinya. Dengan hal ini makanan sebagai warisan budaya. Makanan sebagai penanda dapat menentukan masyarakat tertentu berdasarkan kelas, jenis kelompok etnis, dan identitas etnis.

³⁰ Michael A. Di Giovine and Ronda L. Brulotte, 2014, Heritage Culture and identity, England: ashgate Publishing limited, hlm.3-10

Skema 1.1

Kerangka konseptual



Penjelasan mengenai skema 1.1 dapat diketahui bahwa dalam berwirausaha harus memiliki strategi dalam berwirausaha. Wirausaha dituntut untuk menjadi kreatif dan inovatif dalam menciptakan produk yang akan di jual dipasaran agar dapat mendapatkan respon yang baik bagi konsumen. Kreatifitas dalam wirausaha

merupakan kemampuan wirausahawan untuk menuangkan ide-ide atau gagasan yang dimiliki dengan cara berfikir kreatif untuk menciptakan sesuatu sedangkan inovatif merupakan kemampuan dalam menciptakan peningkatan nilai potensi.

Menjadi wirausaha harus memiliki strategi yang kreatif dan inovatif, tindakan keputusan pembelian dipengaruhi oleh berbagai faktor, pertama yaitu struktur sosial, dimana struktur sosial ini melihat budaya makan individu sebagai kelas sosial. Terkait dengan budaya makan, hal ini mempengaruhi pilihan dari masing-masing individu untuk memilih makanan berdasarkan jenis makanan apa yang ia konsumsi, hal ini mempengaruhi bagaimana tindakan seseorang. Kedua, yaitu struktur makna, dimana hal yang dilakukan melibatkan makna dan kepentingan tersendiri. Ketiga, keterlekatan yang dimaksud yaitu keterlekatan dengan budaya dan sejarah yang mempengaruhi seseorang untuk bertindak, dari keterlekatan tersebut individu jadi memiliki hubungan sosial antar individu atau kelompok yang melekat dalam suatu jaringan sosial.

Hal tersebut yang mempengaruhi tindakan seseorang untuk memilih makanan tradisional sebagai makanan yang mereka pilih. Makanan tradisional selain memiliki rasa yang unik, makanan ini juga memiliki nilai-nilai sosial, budaya yang tertanam didalamnya bagi mereka yang mengetahuinya. Hal inilah yang menjadi faktor keberlanjutan makanan tradisional atau etnik kuliner.

1.7 Metode Penelitian

1.7.1 Pendekatan penelitian

Penelitian ini menggunakan metode penelitian kualitatif. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode studi kasus (*case study*). Metode studi kasus merupakan suatu hal yang relevan ketika melakukan penelitian dengan memfokuskan pada suatu isu fenomena sosial dan mendalaminya. Kasus yang diangkat dalam penelitian ini adalah mengenai bagaimana strategi yang dilakukan rumah makan gabus pucung villa Betawi dalam kebertahanan kebudayaan kuliner tradisional khas Betawi yang sudah hampir punah di perkotaan khususnya kota Depok. studi kasus yang dilakukan oleh peneliti yaitu pada Rumah Makan Gabus Pucung Villa Betawi Depok.

Tujuan penelitian kualitatif adalah memahami situasi, peristiwa, peran, kelompok, atau interaksi sosial tertentu. Penelitian kualitatif ini dapat diartikan sebagai proses investigatif yang di dalamnya peneliti secara perlahan – lahan memaknai suatu fenomena sosial dengan membedakan, membandingkan, menggandakan, mengatalogkan, dan mengklasifikasikan objek penelitian. Penelitian kualitatif muncul dalam setting yang alamiah di mana di dalamnya ada banyak perilaku dan peristiwa kemanusiaan yang terjadi³¹.

³¹ John W. Creswell, 2016, *Research Design Pendekatan Metode Kualitatif kuantitatif dan campuran*, Yogyakarta;Pustaka Pelajar, hal. 275

1.7.2 Teknik pengumpulan data

Teknik pengumpulan data yang digunakan peneliti dalam skripsi ini adalah berkenaan dengan metode kualitatif. Secara keseluruhan Teknik pengumpulan data yang digunakan yaitu;

1. Observasi

Melalui Teknik ini peneliti mengumpulkan data dan memperoleh informasi-informasi dari Rumah Makan Gabus Pucung Villa Betawi Depok. Observasi dilakukan dengan cara observasi langsung ke lokasi penelitian yang telah ditentukan serta beberapa lokasi serupa yang relevan.

Observasi yang dilakukan oleh peneliti melalui pengamatan yang dilakukan secara langsung oleh panca indera mengenai strategi apa saja yang terdapat pada rumah makan dan apa saja yang menjadi daya tarik konsumen untuk datang kerumah makan tersebut. Observasi langsung, data yang didapat melalui observasi langsung terdiri dari pemerian rinci tentang kegiatan, perilaku, tindakan orang-orang, serta juga keseluruhan kemungkinan interaksi interpersonal, dan proses penataan yang merupakan bagian dari pengalaman manusia yang dapat diamati.³²

2. Wawancara

Wawancara yang digunakan ialah dengan teknik tidak terstruktur dan terbuka, yang tentunya lebih rileks, tetapi tetap pada fokus pada pembicaraan utama.

³² Bagong Suyanto & Sutinah, 2011, Metode Penelitian Sosial;Berbagai Alternatif Pendekatan, Jakarta:kencana, hlm. 186

wawancara tidak terstruktur dan terbuka, mencatat hal-hal penting, merekamnya dengan audiotape lalu mentranskripsinya³³. Wawancara terhadap informan-informan yang telah ditentukan peneliti sebelumnya Wawancara yang dilakukan oleh peneliti untuk memperdalam data dan informasi yang telah didapat dari hasil observasi lapangan. Untuk mempermudah dalam mengingat hasil wawancara, maka peneliti menggunakan *handphone* untuk merekam pembicaraan untuk mentranskripsinya.

Tabel I.2

Teknik Wawancara

Informan	Teknik Wawancara
Pemilik Usaha Rumah Makan Gabus Pucung Villa Betawi	Terstruktur dan terbuka
Manager Rumah Makan Gabus Pucung Villa Betawi	Terstruktur dan terbuka
Juru Masak Rumah Makan Gabus Pucung Villa Betawi	Terstruktur dan terbuka
Karyawan Usaha Rumah Makan Gabus Pucung Villa Betawi	Terstruktur dan terbuka
Masyarakat sekitar	Tidak terstruktur dan terbuka
Konsumen rumah makan	Tidak terstruktur dan terbuka
Dosen Tata Boga	Terstruktur
Jumlah	14 orang

(Sumber : peneliti,2020)

³³Bagong Suyanto & Sutinah, *Ibid.*, hlm. 258

3. Dokumentasi

Teknik pengumpulan data dengan cara ini bisa dilakukan dengan cara mendokumentasikan terhadap objek yang diteliti terkait dengan data-data dokumentasi atau hasil temuan di lapangan. Dokumentasi merupakan kumpulan dokumen yang berisi catatan menu makanan, tata cara pembuatan ikan gabus penghasilan yang dihasilkan rumah makan, foto-foto desain interior dan eksterior rumah makan, dan arsip-arsip yang berhubungan dengan keunikan rumah makan tersebut. Teknik ini digunakan dengan tujuan untuk memperkaya data dan informasi yang dirasa masih kurang dalam observasi dan wawancara.

1.7.3 Subjek Penelitian

Subjek penelitian merupakan keseluruhan objek yang terdapat beberapa narasumber atau informan yang nantinya akan memberikan informasi tentang masalah yang berkaitan dengan penelitian yang akan dilakukan. Pemilik Rumah Makan Gabus Pucung Villa Betawi yang merupakan informan kunci dan fokus yang diambil dalam penelitian yang sedang dilaksanakan. Disamping itu terdapat pula karyawan dan masyarakat sekitar yang menjadi informan kunci lainnya.

Tabel 1.3

Karakteristik Informan Penelitian

No	Kriteria Informan	Jumlah	Keterangan	Jenis Informan
1	Pemilik Usaha Rumah Makan Gabus Pucung Villa Betawi	1 orang	Sebagai informan kunci Untuk mengetahui sejarah berdirinya Rumah Makan Gabus Pucung Villa Betawi	Informan Utama
2.	Manager Rumah Makan Gabus Pucung Villa Betawi	1 orang	Sebagai informan kunci dan sebagai fokus kajian pada penelitian strategi Usaha Rumah Makan Gabus Pucung Villa Betawi	Informan Utama
3.	Juru Masak Rumah Makan Gabus Pucung Villa Betawi	2 orang	Untuk mengetahui apa yang menjadi masakan gabus pucung ini berbeda dengan makanan lainnya	Informan Tambahan
4.	Karyawan Usaha Rumah Makan Gabus Pucung Villa Betawi	3 orang	Sebagai informan kunci lainnya untuk mengatahui strategi yang digunakan dalam keberthanan usaha Rumah Makan Gabus Pucung Villa Betawi	Informan Tambahan
5	Masyarakat sekitar	2 orang	Untuk mengetahui bagaimana dampak sosial dan dampak ekonomi terhadap	Triangulasi Data
6.	Konsumen	4 orang	Untuk mengetahui keunikan cita rasa seperti apa yang ada pada gabus pucung sehingga bisa bertahan di era modern	Triangulasi Data
7	Dosen Tata Boga	1 orang	Untuk memberikan penjelasan gambaran umum mengenai pentingnya makanan tradisional dalam keberthanan kebudayaan betawi dalam usaha kuliner diperkotaan	Triangulasi data
Jumlah		14 Orang		

(Sumber : peneliti,2020)

1.7.4 Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan di Rumah Makan Gabus Pucung Villa Betawi , kelurahan Grogol, kecamatan Limo, Kota Depok Jawa Barat. Penelitian ini dimulai sejak bulan Oktober 2019 sampai dengan selesai. Peneliti ingin mendeskripsikan Kebertahanan Kuliner Berbasis Etnik Betawi Di Perkotaan

1.7.5 Peran Peneliti

Penelitian ini diteliti berdasarkan metodologi penelitian kualitatif, oleh sebab itu peneliti sebagai aktor tunggal yang memiliki otoritas untuk menentukan informan-informan serta menganalisis fenomena berdasarkan sudut pandang teori yang digunakan. Peran peneliti sebagai aktor kunci dari keberhasilan suatu penelitian dan kualitas hasil temuan itu sendiri. Posisi peneliti juga berada dalam posisi yang objektif dalam mengkaji suatu fenomena. Disini , peneliti memainkan peranan yang penting dalam merencanakan, mencari data, mengolah data, serta menganalisis data terkait tema penelitian.

Dalam penelitian ini, peneliti mempunyai peran sebagai pengamat realitas langsung yang terjadi di lapangan, perencana, pelaksana, pengumpul data, kemudian penganalisis data dari berbagai data yang didapat dari subjek penelitian yang akan diteliti yaitu strategi usaha yang dilakukan rumah makan gabus pucung villa Betawi di perkotaan. Dalam penelitian ini peneliti akan turun langsung kelapangan untuk

mendapatkan daya yang dibutuhkan. Selain itu, peneliti sudah mendapatkan persetujuan dari pihak-pihak yang akan terlibat dalam penelitian ini sehingga memudahkan peneliti dalam mendapatkan data-data yang dibutuhkan.

1.7.6 Triangulasi Data

Triangulasi data yang dilakukan yakni, peneliti membandingkan pendapat informan-informan yang terkait dengan temuan dilapangan. Peneliti juga membandingkan informasi yang didapatkan dari informan inti dengan data yang didapatkan dari informan lainnya agar dapat dipastikan bahwa data yang didapat adalah valid sehingga dapat memastikan kebenaran dan keakuratan data. Di samping itu studi dokumen yang relevan juga penting dilakukan untuk menjawab fenomena sosial yang ada berdasarkan sudut pandang teoritis. Triangulasi data pada penelitian ini yakni konsumen Rumah Makan Gabus Pucung Villa Betawi dan Masyarakat Betawi sekitar Rumah Makan Gabus Pucung Villa Betawi serta dosen tata boga Universitas Negeri Jakarta.

1.8 Sistematika Penelitian

Sistematika penulisan pada penelitian ini terdiri dari lima bab, yaitu satu bab pendahuluan, dua bab uraian empiris, satu bab analisis, dan satu bab kesimpulan. Adapun sistematika penelitian-penelitian ini adalah sebagai berikut :

BAB I : Pada bab penelitian ini membahas mengenai latar belakang akan masalah dan fenomena sosial yang akan diteliti. Latar belakang penelitian ini dapat merumuskan dalam tiga pertanyaan permasalahan penelitian, tujuan dan manfaat penelitian, uraian konseptual teori, serta mengkaji penelitian sejenis yang pernah dilakukan oleh penelitian-penelitian sebelumnya, metodologi penelitian, dan sistematika penelitian.

BAB II : Pada penelitian bab ini peneliti akan menguraikan gambaran mengenai profil lokasi penelitian yaitu usaha rumah makan Gabus Pucung Villa Betawi yang merupakan tempat penelitian ini berlangsung. Profil usaha rumah makan Gabus Pucung Villa Betawi akan mendeskripsikan konteks sejarah berdirinya usaha rumah makan Gabus Pucung Villa Betawi serta pengenalan terhadap keberadaan usaha rumah makan Gabus Pucung Villa Betawi di kota Depok. Sebagai pelengkap akan membahas mengenai historis keberadaan etnis Betawi di kota Depok. Deskripsi dan profil dari informan yang diwawancarai oleh peneliti sebagai sumber data primer peneliti.

BAB III : Pada bab ini peneliti akan membahas mengenai hasil temuan peneliti yaitu strategi bertahan rumah makan gabus pucung sebagai upaya melanggengkan kebudayaan Betawi. Dalam bab ini akan diuraikan mengenai strategi yang dilakukan pengusaha rumah makan tersebut sebagai bentuk keberlanjutan kebudayaan Betawi.

BAB IV : Bab ini akan berisikan uraian analisis data mengenai jaringan sosial sebagai strategi usaha gabus pucung dalam keberlanjutan kebudayaan betawi yang merupakan hasil dari temuan peneliti yang akan mengaitkan hasil temuan di lapangan dengan teori dan konsep yang berkaitan.

BAB V : Bab ini berisi penutup, yakni bagian yang berisi mengenai kesimpulan dan saran dari hasil penelitian yang berupa jawaban-jawaban dari pertanyaan-pertanyaan penelitian yang telah dirumuskan.

1.9 Penutup

Bab I ini telah dijelaskan mengenai latar belakang penelitian ini dilakukan, kemudian rumusan masalah, kerangka konseptual yang dapat digunakan sebagai pisau analisis pada bab berikutnya. Pada Bab ini dijelaskan informan dalam penelitian ini, lokasi penelitian dan juga waktu pelaksanaan penelitian. Bab ini dengan apa yang telah dijelaskan diharapkan dapat memberikan kemudahan pembaca dalam memahami penjelasan pada bab selanjutnya.

