

SKRIPSI
MINUMAN TRADISIONAL MOKE SEBAGAI WISATA GASTRONOMI
(Studi Eksplorasi Pada Rumah Produksi Moke “Kuwu Habi” Kabupaten
Sikka)



OLEH
FARAH FADILAH PUTRI JOAN
518101034

PROGRAM STUDI PARIWISATA
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA

2022

HALAMAN PENGESAHAN
MINUMAN TRADISIONAL MOKE SEBAGAI WISATA GASTRONOMI
(Studi Eksplorasi Pada Rumah Produksi Moke “Kuwu Habi” Kabupaten
Sikka)



Disusun Oleh:

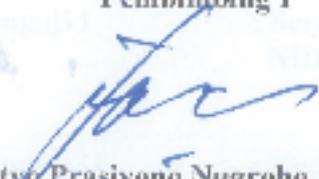
Nama: FARAH FADILAH PUTRI JOAN

NIM: 518101034

Jurusan: Pariwisata

Telah Disetujui Oleh:

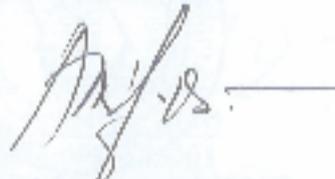
Pembimbing I


Setyo Prasiyono Nugroho, S.ST, M.Sc
NIDN. 0523098001

Pembimbing II


Yudi Setiaji, S.H, M.M
NIDN. 0508066401

Mengetahui
Ketua Program Studi


Arif Dwi Saputra, S.S, M.M
NIDN. 0525047001

BERITA ACARA UJIAN
MINUMAN TRADISIONAL MOKE SEBAGAI WISATA GASTRONOMI
(Studi Eksplorasi Pada Rumah Produksi Moke “Kuwn Habi” Kabupaten
Sikka)

Disusun Oleh:

Nama: FARAH FADILAH PUTRI JOAN

NIM: 518101034

Jurusan: Pariwisata

Telah Dipertahankan Di-Depan Tim Penguji

Dan Dinyatakan LULUS

Pada Tanggal.....

TIM PENGUJI :

Penguji Utama : Mona Erythrea Nur Islami, S.IP., M.A :
NIDN. 0516097101

Penguji I : Setyo Prasiyono Nugroho, S.ST. M.Sc :
NIDN. 0523098001

Penguji II : Yudi Setiaji, S.H, M.M :
NIDN. 0508066401

Mengetahui
Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta



PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Farah Fadilah Putri Joan

Nim : 518101034

Program Studi : Pariwisata

Judul Skripsi : MINUMAN TRADISIONAL MOKE SEBAGAI WISATA
GASTRONOMI (Studi Eksplorasi Pada Rumah Produksi
Moke "Kuwu Habi" Kabupaten Sikka.

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam penulisan skripsi ini merupakan karya tulis saya sendiri dan bukan merupakan tiruan, salinan atau duplikat dari skripsi yang telah dipergunakan untuk mendapatkan gelar kesarjanaan baik di lingkungan STP AMPTA maupun di Perguruan Tinggi lain serta belum pernah di publikasikan. Pernyataan ini dibuat dengan penuh kesadaran dan rasa tanggung jawab serta bersedia menikul segala resiko jika ternyata pernyataan di atas tidak benar.

Yogyakarta, Mei 2022



Farah Fadilah Putri Joan

HALAMAN MOTTO

*Para amar se necesita coraje (Untuk mencintai kamu butuh keberanian) –
Nairobi La Casa De Papel*

HALAMAN PERSEMBAHAN

Puji Syukur tak henti – hentinya diucapkan kehadiran Tuhan Yesus Kristus, karya ini peneliti persembahkan sebagai wujud rasa hormat, dan tanda terimakasih yang sebesar – besarnya kepada kepada orang – orang terdekat dan terkasih, kepada:

1. Tuhan Yang Maha Esa, atas karunia dan berkat yang dilimpahkan kepada penulis selama penulisan skripsi
2. Ibunda tercinta (Almh) Retno Ismudiasuti, yang sangat penulis cintai dan rindukan
3. Bunda Susana Elfira Fono Seso dan Ayah Yohanes Berchmans Sedo, Terimakasih atas segala dukungan, doa, kepercayaan, dan pengorbanan kalian selama ini.
4. Adik – adikku Nalla Nabila Putri Joan dan Yohanes Berchmans Jr, Terimakasih atas doa dan dukungan kalian..
5. Seluruh Bapak dan Ibu dosen di STP AMPTA Yogyakarta, Terimakasih telah memberikan ilmu yang bermanfaat kepada penulis.
6. Binsar Arif Prakoso Silaen sebagai mantan *partner* penulis selama berkuliah di STP AMPTA, terimakasih atas doa dan dukungannya selama ini kepada penulis.
7. Saudara tercinta Abang Eno dan Rio, Terimakasih telah memberikan dukungan penuh kepada penulis
8. Keluarga Besar Trah Sarbini (Imogiri), Terimakasih atas perhatian dan dukungan yang telah diberikan.

9. Keluarga Besar Odorikus Makavia (Maumere), Terimakasih atas segala doa dan dukungan yang diberikan
10. Teman – teman dari “Kontrakan Temen Maguwo” (Gea, Asa, Dhea, Cindhy), Terimakasih atas dukungan kalian kepada penulis.
11. Teman – teman dari “Kost Lantana” (Jeje, Ratri, Rere), Terimakasih atas dukungan dan motivasi kepada penulis.
12. Teman – teman calon chef (Vernal, Otniel), Terimakasih atas dukungan dan motivasinya kepada penulis.
13. Dan semua pihak yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu, terimakasih sebesar – besarnya penulis ucapkan atas segala doa, dukungan dan motivasi.

KATA PENGANTAR

Segala Puji dan Syukur penulis panjatkan kepada Allah Bapa Di Surga atas berkat dan karuniaNya, penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan baik. Penyusunan skripsi dengan judul “MINUMAN TRADISIONAL MOKE SEBAGAI WISATA GASTRONOMI (STUDI EKSPLORASI)” adalah syarat untuk dapat menyelesaikan program sarjana (S1) pada program studi pariwisata di Sekolah Tinggi Pariwisata Ampta Yogyakarta.

Dalam penyusunan skripsi penulis kerap menemukan hambatan dan rintangan, namun berkat adanya bimbingan serta bantuan dari berbagai pihak penulis dapat mengatasinya. Oleh karena itu penulis mengucapkan terimakasih kepada:

1. Setyo Prasiyono Nugroho, S.ST. M.Sc selaku dosen pembimbing I, yang selalu sabar dan teliti memberikan bimbingan juga arahan selama penyusunan skripsi.
2. Yudi Setiaji, S.H, M.M., selaku dosen pembimbing II yang dengan sabar dan teliti memberikan bimbingan dan juga arahan selama penyusunan skripsi.
3. Mona Erythrea Nur Islami, S.IP., M.A selaku penguji utama yang telah memberi kesempatan kepada peneliti untuk menjelaskan isi skripsi secara keseluruhan
4. Arif Dwi Saputra, SS. M.M selaku Ketua Jurusan Program Studi Strata Satu (S-1) Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah membantu untuk melengkapi segala dokumen dalam penyusunan skripsi.

5. Drs. Prihatno, M.M. selaku ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah menjadi salah satu teladan terbaik seorang pemimpin.
6. Christo Isa Mia, selaku ahli gastronomi dan narasumber dalam penelitian ini
7. Laurensius Lepo, STr.Par, selaku Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kabupaten Sikka, dan juga sebagai narasumber dalam penelitian ini.
8. Asnul Rosicky, selaku pihak dari Dinas Kehutanan Kabupaten Sikka dan juga narasumber dalam penelitian ini.
9. Elias Ware, selaku mantan ketua adat Desa Habi dan narasumber dalam penelitian ini.
10. Venni Sue, selaku pihak dari Museum Museum Bikon Blewut – Sikka dan narasumber dalam penelitian ini.
11. Markus, selaku pemilik dari rumah produksi moke “Kuwu Habi” dan narasumber dalam penelitian ini.
12. Maria Alfanista, selaku perwakilan dari masyarakat Desa Habi, dan narasumber dalam penelitian ini.
13. Semua pihak yang telah memberikan dukungan kepada penulis.

Akhir kata penulis berharap semoga hasil dari penelitian yang dilakukan ini bermanfaat bagi pembaca dan juga peneliti selanjutnya, mohon maaf apabila masih banyak kekurangan dalam penelitian ini, Sekian dan Terimakasih.

Yogyakarta, Mei 2022

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
BERITA ACARA UJIAN.....	iii
PERNYATAAN KEASLIAN.....	iv
HALAMAN MOTTO	v
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	vi
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
ABSTRAK	xvi
ABSTRACT	xvii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang.....	1
B. Fokus Masalah	6
C. Tujuan Penelitian	6
D. Manfaat Penelitian	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Definisi	8
1. Pariwisata.....	8
2. Wisata Kuliner	12

3. Definisi Wisata Gastronomi.....	14
4. Definisi Gastronomi.....	16
5. Minuman Tradisional.....	18
B. Penelitian Terdahulu	19
C. Kerangka Pemikiran.....	24
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Metode dan Desain Penelitian	26
B. Lokasi Dan Waktu	27
C. Teknik Cuplikan.....	27
D. Sumber Data	28
E. Metode Pengumpulan Data	29
F. Uji Keabsahan Data.....	32
G. Metode Analisis Data	33
H. Alur Penelitian	34
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Gambaran Umum Kabupaten Sikka	36
B. Minuman Tradisional Moke Sebagai Wisata Gastronomi	39
1. Asal Usul Minuman Tradisional Moke.....	39
2. Budaya Minuman Tradisional Moke	50
3. Lanskap/Faktor Lingkungan Yang Mempengaruhi Minuman Tradisional Moke	65
4. Metode Memasak Minuman Tradisional Moke.....	69

BAB V KESIMPULAN DAN REKOMENDASI

A. Kesimpulan	83
B. Rekomendasi.....	85

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Informan Penelitian.....	28
------------------------------------	----

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1: Kerangka Pemikiran.....	25
Gambar 4.1 : Buah lontar yang menjadi bahan dasar moke	43
Gambar 4.2: Minuman Tradisional Moke.....	49
Gambar 4. 3.....	57
Gambar 4.4: Ritual Tung Piong yang menyajikan moke	63
Gambar 4.5: Upacara pernikahan adat Sikka	64
Gambar 4.6: Pohon Lontar	66
Gambar 4.7 : Peta persebaran tumbuhan lontar di Kepulauan Indonesia	67
Gambar 4.8: Proses pengambilan buah lontar.....	71
Gambar 4.9: Minuman Tradisional Moke yang baru selesai di proses.....	72
Gambar 4.10: Periuk tanah dan kayu api yang digunakan untuk proses penyulingan moke	75
Gambar 4.11: Batang bambu yang digunakan untuk aliran uap	76
Gambar 4.12: Pisau iris lontar (ki'at).....	76
Gambar 4.13: Wadah penyimpan air lontar dari anyaman bambu.....	77
Gambar 4.14: Wisata mancanegara yang sedang menikmati moke “ Kuwu Habi”	80

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 Pedomannya Wawancara
- Lampiran 2 Surat Permohonan Penelitian

ABSTRAK

Moke adalah minuman tradisional asal flores, minuman ini merupakan hasil dari fermentasi buah lontar yang kemudian disuling untuk mendapatkan hasil moke yang terbaik. Salah satu daerah dengan penghasil minuman tradisional moke terbaik berada di daerah Kabupaten Sikka.

Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis minuman tradisional moke dalam kajian gastronomi yang dikemukakan oleh Ketaren (2017). Populasi dan sampel pada penelitian ini adalah minuman tradisional moke ". Key informan pada penelitian ini adalah ahli gastronomi, budayawan, sejarawan, yang paham akan pembuatan minuman tradisional moke serta dapat menjelaskan asal usul serta budaya yang berhubungan dengan minuman tradisional moke. Sedangkan informan tambahan yaitu, produsen pembuat moke, Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kabupaten Sikka, Dinas Kehutanan dan masyarakat desa Habi

Teknik analisa dalam penelitian ini adalah menggunakan teori Milles and Hubberman dengan cara reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Hasil dari penelitian ini didapat bahwa minuman tradisional moke merupakan minuman khas flores yang terbuat dari buah lontar, selain itu moke juga dikenal dengan nama sopi atau dewe. Proses pembuatan minuman moke memiliki dua tahap dimana tahap pertama adalah fermentasi buah lontar dan tahap kedua adalah penyulingan setelah buah lontar di fermentasi. Hasil dari penelitian ini adalah Minuman tradisional moke biasa disajikan dalam upacara Tung Piong dan upacara pernikahan. Minuman tradisional moke merupakan minuman simbol adat dimana minuman ini sebagai simbol persaudaraan dalam kehidupan sosial, dari segi lingkungan bahan baku dari minuman tradisional moke yaitu buah lontar ini memang cocok tumbuh di iklim Sikka yang kering. Asal usul dari minuman tradisional ini juga berasal dari pengaruh portugis yang diadaptasi oleh masyarakat Sikka. Minuman Tradisional moke ini juga merupakan bentuk akulturasi dari budaya Portugis dengan budaya asli Sikka.

Kata Kunci: Minuman Tradisional, Gastronomi. Moke

ABSTRACT

Moke is a traditional drink from Flores. This drink is the result of fermenting lontar (palm) fruit which is then distilled to get the best moke results. One of the areas with the best producers of traditional moke drinks is in the Sikka Regency area.

The aims of this study are to analyze the traditional drink moke in the gastronomic study proposed by Ketaren (2017). The population and sample in this study were moke as traditional drink. Key informants in this study are gastronomic experts, historian, and the producers of “Kuwu Habi” who understand the manufacture of traditional moke drinks and he can explain the origins and culture associated with traditional moke drinks. Meanwhile, additional informants are the Tourism Office, Cultural Practitioner and Forestry Service. The analysis technique in this study is using the theory of Milles and Hubberman including data reduction, data presentation, and drawing conclusions.

The results of this study show that the traditional moke drink is a typical Flores drink made from palm fruit, besides that moke is also known as sopi or dewe. The process of making moke drinks has two stages, the first stage is fermenting the palm fruit and the second stage is distillation the fermented palm fruit. The traditional moke drink is usually served in the Tung Piong ceremony, and the wedding ceremony. Moke traditional drink is a traditional symbol drink where this drink is a symbol of brotherhood in social life. In terms of the environment, the raw material of the traditional moke drink, namely palm fruit, is indeed suitable for growing in the dry climate of Sikka. The origin of this traditional drink also comes from the Portuguese influence which was adapted by the Sikka community. This traditional moke drink is also a form of acculturation from Portuguese culture and native Sikka culture.

Keywords: Gastronomy, Traditional Drink, Moke

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia adalah Negara kepulauan terbesar di dunia yang memiliki sekitar 17.000 pulau dengan lima pulau besar yaitu, Sumatera, Jawa, Kalimantan, Sulawesi, dan Papua. Maka dari itu Indonesia juga memiliki kekayaan alam, budaya, dan sejarah yang beraneka ragam. Bahkan sebagian besar dari tempat di Indonesia sudah dinobatkan sebagai situs warisan dunia oleh *UNESCO (United Nations, Educational, Scientific and Cultural Organization)*, tempat – tempat tersebut adalah, Candi Prambanan dan Candi Borobudur sebagai warisan budaya dunia (*World Cultural Heritage*) serta Taman Nasional Komodo sebagai warisan alam dunia (*World Natural Heritage*). Dengan dinobatkannya ketiga tempat di Indonesia oleh organisasi UNESCO maka hal ini menandakan bahwa Indonesia memiliki berbagai berbagai tempat – tempat indah yang bahkan tidak dimiliki oleh Negara lain, sehingga hal ini harusnya dapat menjadikan Indonesia sebagai Negara yang daya tarik wisata yang luas.

Kegiatan pariwisata di Indonesia dinilai sebagai salah satu sektor ekonomi yang penting, karena disamping menjadi mesin penggerak ekonomi, pariwisata juga merupakan sektor yang potensial untuk mengurangi angka pengangguran mengingat berbagai jenis wisata dapat ditempatkan dimana saja. Selain itu sektor pariwisata mempunyai *trickle-down effect* ke sektor lain seperti industri kerajinan, makanan/kuliner,

perhotelan dan biro wisata, Sehingga secara pasti mampu menciptakan lapangan pekerjaan dan meningkatkan pendapatan (Firmansyah 2021:161). Salah satu bidang industri pariwisata yang sedang berkembang pada era ini adalah tren wisata kuliner. Semakin banyak wisatawan yang tertarik untuk mencicipi kuliner khas dari suatu daerah. Walaupun wisata kuliner sering kali dijadikan sebagai wisata pendukung bagi wisata bahari, alam dan budaya, namun wisata kuliner juga cukup potensial untuk dijadikan sebagai sebuah daya tarik wisata di suatu daerah.

Provinsi Nusa Tenggara Timur adalah salah satu dari sekian banyak tempat di Indonesia yang menyimpan banyak potensi wisata yang mampu bersaing dengan daerah lain di Indonesia. Pulau Flores adalah salah satu kepulauan di provinsi Nusa Tenggara Timur yang kini sedang dalam tahapan pengembangan pada industri pariwisatanya. Flores sendiri jika diterjemahkan dalam bahasa Portugis memiliki arti tanjung bunga, nama asli dari pulau ini adalah “Nusa Nipa” yang berarti pulau ular. Pulau Flores terdiri dari sembilan kabupaten yaitu Kabupaten Sikka dengan ibu kotanya Maumere, Kabupaten Manggarai Barat dengan ibu kotanya Labuan Bajo, Kabupaten Manggarai dengan ibu kotanya Ruteng, Kabupaten Manggarai Timur dengan ibukotanya Borong, Kabupaten Ngada dengan ibu kotanya Bajawa, Kabupaten Nagekeo dengan ibu kotanya Mbay, Kabupaten Ende dengan ibu kotanya Ende, Kabupaten Flores Timur dengan ibu kotanya Larantuka, dan Kabupaten Lembata dengan ibu kotanya Lewoleba.

Masing – masing dari kabupaten ini memiliki tradisi, kesenian dan budaya yang berbeda – beda, walaupun berada dalam satu pulau yang sama setiap kabupaten juga memiliki ciri khas mereka sendiri, terutama dalam segi kuliner, sebagai contoh di salah satu kabupaten yaitu Kabupaten Ngada – Bajawa yang memiliki sebuah kuliner khas yang berasal dari fermentasi lemak babi yang telah dicampurkan dengan tepung jagung dan di fermentasi didalam bambu yang biasa dikenal sebagai “*suwi wu’u*”, makanan ini adalah makan yang sudah turunkan secara turun temurun dari nenek moyang yang biasanya akan dihidangkan pada saat upacara adat dan sebagai persembahan bagi nenek moyang orang Ngada. Kabupaten Manggarai juga memiliki cemilan yaitu roti “*kompyang longa*”, “*kompyang*” sendiri dalam bahasa manggarai memiliki arti roti panggang dan “*longa*” yang berarti wijen, sesuai dengan namanya, makanan ini berbentuk roti bulat yang terbuat dari tepung gandum yang dipanggang dan ditaburi biji wijen. Makanan ini sebenarnya adalah bentuk adaptasi dari roti khas Tionghoa dan kini sudah menjadi oleh – oleh khas yang harus dicicipi saat berkunjung ke Manggarai.

Selain makanan tradisional, salah satu kabupaten di Pulau Flores, yaitu Kabupaten Sikka juga memiliki sebuah minuman tradisional. Secara geografis, luas wilayah Kabupaten Sikka 7.553,24 Km² terdiri atas luas daratan (Pulau Flores) 1.614,80 km² dan pulau-pulau kecil sebanyak 18 buah 117,11 km² serta luas lautan 5.821,33 Km². Kabupaten Sikka kerap kali dikenal sebagai daerah yang memiliki banyak pantai dan juga

keindahan bawah laut yang mampu menarik banyak perhatian wisatawan. Selain dari keindahan alam, Kabupaten Sikka juga dikenal dengan budayanya yang masih dilestarikan seperti alat musik dan juga tarian tradisional yang masih sering ditampilkan di berbagai event budaya maupun saat upacara adat seperti upacara perkawinan, upacara syukuran, dan sebagainya. Dari segi makanan dan minuman, Kabupaten Sikka memiliki makanan minuman khas yang wajib disajikan disetiap acara besar di Sikka. Salah satu makanan wajib dan juga merupakan ciri khas di Kabupaten Sikka adalah jagung boshe, makan yang terbuat dari jagung yang ditumbuk dilesung adalah makanan yang sudah ada sejak lama di Kabupaten Sikka, alasan utama adanya makanan ini adalah karena banyaknya kebun jagung dengan hasil yang melimpah di Kabupaten Sikka, biasanya jagung boshe ini di makan berdampingan dengan sayur yang terbuat dari tumbukan daun ubi yang dioseng bersama dengan cengkeh, pala dan cabe dan biasa disebut dengan rumpu rampe, citarasa yang didapat saat mecicipi hidangan ini adalah manis yang didapat dari jagung boshe dan juga sedikit rasa pahit dari rumpu rampe. Pada upacara adat yang diselenggarakan di Sikka, kedua makanan tersebut adalah hidangan wajib yang harus disiapkan di setiap kampung adat yang berada di Kabupaten Sikka. Selain makanan tersebut ada juga sebuah minuman tradisional yang juga selalu menjadi sorotan banyak orang, yaitu "*Moke*". "*Moke*" adalah minuman tradisional berbahan dasar buah lontar yang memang banyak ditemukan di daratan timur, buah lontar ini nantinya akan

di fermentasi kemudian disuling dan tetesan dari hasil penyulingan itulah yang disebut sebagai “*moke*”, tujuan dari dilakukannya penyulingan itu adalah untuk menurunkan kadar alkoholnya sehingga dapat dinikmati. Bagi masyarakat Sikka, “*moke*” adalah simbol dari ramah tamah dan kerukunan, dan mengkonsumsi *moke* sudah menjadi gaya hidup bagi sebagian besar masyarakat di Kabupaten Sikka. Melihat hal ini peneliti melihat bahwa “*moke*” memiliki potensi yang cukup besar untuk menjadi daya tarik wisata gastronomi, karena “*moke*” memiliki unsur sejarah dan nilai budaya yang kuat. Keterikatannya yang kuat pada setiap upacara adat Kabupaten Sikka menjadikan “*moke*” tidak hanya sebuah minuman tradisional biasa, namun juga menjadi bentuk dari keramah tamahan dan kekeluargaan dari masyarakat Kabupaten Sikka dan potensinya untuk mengembangkan wisata gastronomi di Kabupaten Sikka.

Gastronomi menurut Sanitch B dalam Nugroho (2020) Gastronomi adalah panduan mengenai berbagai cara yang melibatkan setiap hal tentang makanan dan minuman. Kajian dalam gastronomi berhubungan dengan gambaran sejarah serta suasana lingkungan mengenai dimana (*where*), kapan (*when*), mengapa (*why*), dan bagaimana (*how*) (Nugroho 2020 : 52). Perbedaan yang signifikan antara wisata kuliner dengan gastronomi adalah kajiannya, jika wisata kuliner hanya berfokus pada *taste* atau rasa makanan atau minuman yang disajikan, maka gastronomi berfokus pada awal mula atau asal usul dari makanan atau minuman tersebut. Berdasarkan pemaparan diatas penelitian ini akan menjelaskan

bagaimana asal usul “*moke*” sebagai minuman tradisional Flores, cara pembuatan, alat dan bahan yang digunakan, juga fungsinya dalam kebudayaan masyarakat Kabupaten Sikka.

B. Fokus Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka fokus masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimana asal usul “*moke*” di Kabupaten Sikka ?
2. Bagaimana cara pengolahan, bahan dan alat yang digunakan dalam proses pembuatan “*moke*”?
3. Bagaimana kaitan “*moke*” dengan budaya di Kabupaten Sikka – Nusa Tenggara Timur?
4. Bagaimana perkembangan faktor lingkungan dan masyarakat (*landscape*) yang mempengaruhi perkembangan minuman tradisional “*moke*” sebagai wisata gastronomi?

C. Tujuan Penelitian

Tujuan dari dilakukannya penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui asal usul dari “*moke*” di Kabupaten Sikka
2. Untuk mengetahui cara pengolahan, bahan dan alat yang digunakan dalam proses pembuatan “*moke*”
3. Untuk mengetahui kaitan *moke* dengan budaya di Kabupaten Sikka – Nusa Tenggara Timur
4. Untuk mengetahui perkembangan minuman tradisional “*moke*” dari segi lingkungan dan masyarakat (*landscape*)

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

- a. Menganalisis apakah daya tarik gastronomi mampu dijadikan daya tarik wisata dalam sebuah daerah.
- b. Penelitian ini diharapkan mampu menjadi bahan acuan untuk penelitian yang akan datang.
- c. Menganalisis faktor – faktor apa saja yang menjadi pendukung dan penghambat pengembangan gastronomi wisata di Nusa Tenggara Timur.

2. Manfaat Praktis

- a. Memberikan motivasi untuk masyarakat untuk mengembangkan nilai ekonomis dari produk yang mereka miliki.
- b. Memberikan inovasi destinasi wisata baru bagi wisatawan yang berkunjung ke Kabupaten Sikka.
- c. Memperkenalkan kebudayaan Kabupaten Sikka dari segi gastronomi wisata kepada masyarakat luas