

BAB V

KESIMPULAN DAN REKOMENDASI

A. Kesimpulan

Berdasarkan pada hasil studi eksplorasi yang dilakukan pada minuman tradisional moke sebagai wisata gastrono dengan menganalisis menggunakan keempat kajian elemen gastronomi yang dikemukakan oleh Ketaren (2017) maka dapat disimpulkan bahwa sejarah awal minuman tradisional moke memiliki sebutan awal tua, namun karena adanya perbedaan arti kata tua yang memiliki makna arak, yang berarti minuman berfermentasi anggur, tetapi di Sikka masyarakatnya mengganti buah fermentasi tersebut menggunakan lontar yang biasa disebut moke, sehingga minuman ini terkenal sebagai moke dikalangan masyarakat Sikka maupun luar Sikka.

Dalam sejarah perkembangannya, terdapat 2 faktor sejarah yang mempengaruhi berkembangnya minuma tradisional moke ini, yaitu yang pertama didasarkan pada pengaruh bangsa Portugis yang datang di tahun 1511, dan membawa kebiasaan meminum minuman beralkohol dan kemudian diadaptasi oleh raja – raja Sikka dengan mengganti bahan utamanya menjadi buah yang banyak terdapat di daratan Sikka yaitu lontar. Dan yang kedua berasal dari kepercayaan pada cerita rakyat yang berkembang secara turun temurun di masyarakat Sikka yang intinya menceritakan perjuangan leluhur mereka saat menemukan moke.

Minuman tradisional moke juga sering disajikan dalam setiap upacara adat, pernikahan dan hari besar di daerah Sikka, ini karena meminum moke sudah menjadi budaya bagi masyarakat Sikka, sebagai bentuk penghargaan tuan rumah kepada tamu. Minuman tradisional moke ini juga dijadikan sebagai simbol tali persudaraan dan penghormatan bagi leluhur.

Diketahui juga bahwa budaya meminum moke ini merupakan bentuk akulturasi dari pengaruh budaya Portugis yang sering meminum minuman alkohol, dan kemudian masyarakat sikka mengadaptasinya dengan mengganti bahan yang digunakan menjadi buah lontar, dan biasanya menyajikannya didalam upacara adat, dan fungsinya diganti tidak hanya untuk memabukan namun sebagai bentuk perasaudaraan dan juga untuk menghangatkan badan.

Minuman tradisional moke ini juga merupakan salah satu sumber penghasilan bagi masyarakat di Sikka, karena bagi masyarakat yang bertempat tinggal di daerah perbukitan, mereka umumnya bermata pencaharian sebagai petani lontar, pengiris lontar, dan pembuat minuman tradisional moke.

Proses pembuatan minuman tradisional moke juga masih menggunakan peralatan yang tradisional. Hal ini dilakukan untuk menjaga kualitas dan juga citarasa dari minuman tradisional moke. pembuatan minuman tradisional moke yang diproses secara tradisional juga dapat menjadi keunikan, ciri khas dan daya tarik tersendiri bagi wisatawan yang

ingin mempelajari lebih dalam mengenai proses dan cara pembuatan minuman tradisional moke.

Dari hasil kajian keempat elemen gastronomi yang dikemukakan oleh Ketaren (2017) dapat kita lihat bahwa jika keempat elemen dalam kajian ini terus ditonjolkan dalam upaya pengembangan wisata gastronomi yang berada di Kabupaten Sikka, maka peneliti percaya bahwa akan banyak wisatawan minat khusus yang memang memiliki motivasi untuk mempelajari secara mendalam tentang minuman tradisional moke ini. Dan wisata gastronomi ini dapat menjadi produk wisata baru di dalam pariwisata Kabupaten Sikka.

B. Rekomendasi

Berdasarkan dari kesimpulan diatas, maka peneliti dapat memberikan rekomendasi, sebagai berikut:

1. Untuk Pengelola Rumah Produksi “ Kuwu Habi”

Dalam meningkatkan produksi minuman tradisional “*moke*” agar lebih bisa mencapai sasaran pemasaran yang lebih luas, maka sebaiknya kemasan yang digunakan lebih menarik perhatian konsumen, dan tetap menjaga kualitas serta citarasa yang sudah diwariskan secara turun temurun.

2. Untuk Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kabupaten Sikka

Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kabupaten Sikka yang meupakan institusi tertinggi dalam kegiatan yang berkenaan dengan pariwisata di Kabupaten Sikka harus terus berupaya memberikan dan

memfasilitasi pengembangan wisata gastronomi dalam bentuk memberikan penyuluhan sadar wisata kepada setiap masyarakat yang tinggal di daerah yang memiliki potensi wisata. Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kabupaten Sikka juga harus terus gencar dalam melancarkan aksi promosi terhadap kuliner dan minuman tradisional khas Kabupaten Sikka di setiap ajang event nasional maupun internasional, sebagai salah satu contoh adalah ajang lomba balap sepeda internasional “*Tour De Flores*” . Pemerintah juga harus memperhatikan kebijakan terkait minuman beralkohol, dan memperkenalkan moke bukan sebagai minuman beralkohol melainkan sebagai minuman tradisional khas Sikka. Pemerintah juga harus memberikan edukasi tentang bentuk dari wisata gastronomi, dan minuman tradisional moke yang memiliki potensi sebagai daya tarik dan awal dalam perkembangan tren wisata gastronomi di Kabupaten Sikka, maupun di Indonesia Timur.

DAFTAR PUSTAKA

1. Buku :

- Miles, M., Huberman, A., & Saldana, J. (2014). *Qualitative Data Analysis; A Methods Sourcebook*. Los Angeles: SAGE Publication, Inc
- Marc B Stierand. (2013). *Key Concepts in Hospitality Management: Gastronomy and Hayte Cuisine*. 55 City Road: SAGE Publication, Inc
- Jonathan Sarwono.(2006). *Metode Penelitian Kuantitatif dan Kualitatif*. Yogyakarta : Graha Ilmu
- Hall, C. M., Sharples, L., Mitchell, R., Macionis, N., dan Cambourne, B. (2003). *Food Tourism Around the World: Development, Management, and Markets*. Burlington: Butterworth-Heinemann.
- Wardiyanta. (2010). *Metode Penelitian Pariwisata*. Yogyakarta: CV ANDI OFFSET
- Irwansyah. (2020). *Gastronomi (Brand): Konsep dan Gagasan Awal*. Yogyakarta: Quantum (Anggota IKAPI)
- I Gusti Bagus Rai Utama. (2014): *Pengantar Industri Pariwisata*. Yogyakarta: DEEPUBLISH
- Fatma Dwi Oktaria. (2021): *Tinjauan Historis Akulturasi Budaya Dalam Kuliner Palembang Sebagai Sumber Pembelajaran Sejarah*. Klaten: Lakeisha

2. Jurnal / Skripsi :

- Ade Firmansyah.2021. Analisis Deskriptif Potensi Pariwisata di Desa Sekitar Ekonomi Khusus (KEK) Likupang, *Jurnal Pariwisata Terapan* : Vol.5, No 2.
- Ani Wijayanti.2020. Wisata Kuliner Sebagai Strategi Penguatan Pariwisata di Kota Yogyakarta Indonesia, *Jurnal Pariwisata dan Budaya*: Vol.11, No.1
- Annytha Detha, Frans Umbu Datta. (2016). Skrining Fitokimia Minuman Tradisional Moke dan Sopi sebagai Kandidat Antimikroba, *Jurnal Kajian Veteriner*: Vol. 4. <https://doi.org/10.35508/jkv.v4i1.1011>
- Ayu Ida Savitri, Setyo Prasiyono Nugroho.2017.Asal Usul Nama Makanan Dalam Wisata Kuliner Khas Kerton di Resto Gadri Yogyakarta.

Prosiding Seminar Nasional : Peran Bahasa, Sastra dan Budaya Dalam Pengembangan Pariwisata 2017

Caria Ningsih, Dewi Turgarini. 2020. Pelestarian dan Pengembangan Kampung Nikmat Ciguguriang Sebagai Destinasi Warisan Budaya Gastronomi Sunda, *Jurnal Pariwisata*: Vol.5, No.2.

Charolus Luanga Saka. (2020). Evaluasi Kebijakan Pengawasan Dan Pengendalian Minuman Beralkohol Di Kabupaten Sikka Provinsi Nusa Tenggara Timur, *Jurnal Ilmiah Wahana Bhakti Praja*: Vol. 10, No. 1. <https://doi.org/10.33701/jiwbp.v10i1.1083>

Harisan Boni Firmando. 2020. Kearifan Minuman Tradisional Tuak Dalam Merajut Harmoni Sosial Di Tapanuli Bahagian Utara, Aceh *Antropological Journal*: Vol.4, No.2

Haritsah Kusumaningrum, Dyah Wahyuningtyas, Pipin Kusumawati. 2022. Angkringan Kopi Joss Sebagai Daya Tarik Wisata Gastronomi Kota Yogyakarta Dan Kondisinya Akibat Pandemi Covid – 19, *Jurnal Pariwisata dan Budaya*: Vol. 13, No. 1. <https://doi.org/10.31294/khi.v13i1.11317>

46

Karina Sinthiya, Caria Ningsih, Dewi Turgarini. 2021. Potensi Jawadah Takir Sebagai Atraksi Wisata Gastronomi Di Desa Panjalu Kecamatan Panjalu Kabupaten Ciamis, *Jurnal Industri Pariwisata*: Vol.4, No.1

Made Antara, Made Vairagya Yogantari. (2018). Keragaman Budaya Indonesia Sumber Inspirasi Inovasi Industri Kreatif, Seminar Nasional Desain Dan Arsitektur. <https://eprosiding.idbbali.ac.id/index.php/senada/article/view/68>

Mandradhitya Kusuma Putra. 2021. Identitas Gastronomi dan Perspektif Pariwisata Berkelanjutan, *Jurnal Ilmiah Pariwisata*: Vol.6, No.1

Maurice Kerubim Reda. (2020). Analisis Sosial Ekonomi Produsen Minuman Tradisional Moke Di Desa Kokowahor Kecamatan Kangae Kabupaten Sikka. Universitas Bosowa Makassar. Fakultas Pertanian. <https://repository.unibos.ac.id/xmlui/bitstream/handle>

Ni Luh Putu Widhya Pibrirari, I Made Sunanta. 2020. Pemetaan Potensi Kuliner Lokal Dalam Menunjang Pengembangan Desa Wisata Blimbingsari Kabupaten Jembrana, *Jurnal Perhotelan dan Pariwisata*: Vol. 10, No. 2

Natalia Nopia. (2018). Nilai – Nilai Pendidikan Moral Dalam Novel Putri Komodo Karya Michael Yudha Winarno Dan Relevansinya Sebagai Bahan Ajar Bahasa Indonesia Di SMA. Universitas PGRI Yogyakarta.

Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan.
<http://repository.upy.ac.id/3349/>

- Putri Diana, I Ketut Suwena, Ni Made Sofia Wijaya.2017. Peran dan Pengembangan Industri Kreatif Dalam Mendukung Pariwisata di Desa Mas dan Desa Peliatan Ubud, *Jurnal Analisis Pariwisata* : Vol.17, No.2.
- Parlindungan Tambunan. (2010). Potensi Dan Kebijakan Pengembangan Lontar Untuk Menambah Pendapatan Penduduk, *Jurnal Analisis Kebijakan Kehutanan*: Vol.7, No.1.
<https://doi.org/10.20886/jakk.2010.7.1.27-45>
- Sahlit Sugesti.2021. Strategi Pemasaran 7P Restoran Bertema Autentik di Bale Raos Sebagai Potensi Wisata Kuliner di Area Keraton Yogyakarta, *Jurnal Media Wisata*: Vol.19, No.2
- Setyo Prasiyono Nughroho, I Putu Hardani.2020. Gastronomi Makanan Khas Keraton Yogyakarta Sebagai Upaya Pengembangan Wisata Kuliner, *Jurnal Pariwisata*: Vol.7, No.1
- Syprianus Ceufin, Yakobus, Martinus Reno Manikin. (2021). Pengaruh Modifikasi Tinggi Sok Penyulingan Dan Jenis Bunga Lontar (*Borassus flabellifer L.*) Terhadap Kualitas Produk Sopi Timor, *Jurnal Penelitian Kehutanan*: Vol. 5, No. 2. <http://ejournal.forda-mof.org/ejournal-litbang>
- Vernal Agriansya, Otniel Christiawan, Setyo Prasiyono Nughroho.2021. Analisis Makanan Tradisional Gudeg Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner di Yogyakarta, *Undergraduate Conference on Language, Literature and Culture* : Vol. 1, No.1
- Vivin Afanin Hasnah, Setyo Prasiyono Nugroho. 2021. Gastronomi Makanan Yogyakarta Sebagai Atraksi Wisata Kuliner, *Undergraduate Conference on Language, Literature and Culture*: Vol.1, No.1.
- Yosef Dentis. 2017. Kehidupan Sosial Ekonomi Komunitas Penyuling Minuman Tradisional (*Tu Api Tua*) Di Desa Hokor Kecamatan Bola Kabuapten Sikka, *Jurnal Pendidikan Ekonomi*: Vol.2, No.1.
<http://www.uniflor.ac.id/e-journal/index.php/JPE/article/view/104>
- Zefri Wardi Zen, Berri Brilliant Akbar.2017. Daya Tarik Wisata dan Promosi Terhadap Keputusan Memilih Objek Wisata Kawasan Mandeh Kabupaten Pesisir Selatan, *Jurnal Manajemen dan Kewirausahaan* : Vol.8 , No.1

3. Website :

Undang – Undang No.10 Tahun 2009 Tentang Kepariwisataa :
<https://peraturan.bpk.go.id/Home/Details/38598/uu-no-10-tahun-2009>
(Diakses pada 3 Maret 2022)

<https://www.aman.or.id/story/ritual-tung-piong-di-wolomotong,-sikka,-ntt>
(Diakses pada 5 Maret 2022)

<https://www.penanusantara.com/peringatan-kecelakaan-akibat-moke-tidak-ditanggung-bpjs/>
(Diakses pada 16 Maret 2022)

Gastronomi: Buku Ensiklopedi Online

https://p2k.utn.ac.id/ind/3077-2966/Gastronomi_23051_utn_p2k-utn.html

Betha Ketaren (Indra). (2017). Gastronomi Upboga Indonesia. E- Book
<file:///C:/Users/LENOVO%20G40/Downloads/Ebook%20GUI%20Combine.d.pdf>

LAMPIRAN

LAMPIRAN

Lampiran 1: Pedoman Wawancara

Responden: Ahli Gastronomi

1. Apa itu minuman tradisional moke menurut anda ?
2. Apakah anda mengetahui asal – usul dari minuman tradisional moke ?
3. Bagaimana awal mulanya minuman tradisional moke bisa dikenal masyarakat Sikka?
4. Apakah minuman tradisional moke sudah menjadi suatu budaya di Kabupaten Sikka?
5. Kapan biasanya masyarakat Sikka menyajikan minuman tradisional moke?
6. Mengapa banyak produsen moke di daerah Sikka?
7. Bagaimana cara pembuatan minuman tradisional moke ?
8. Apakah anda mengetahui jenis – jenis minuman tradisional moke ?
9. Bagaimana cara mengetahui kualitas dari minuman tradisional moke?
10. Apakah itu wisata gastronomi menurut pandangan anda?
11. Bagaimana tanggapan anda mengenai minuman tradisional moke yang dijadikan sebagai wisata gastronomi
12. Bagaimana harapan anda terhadap perkembangan wisata gastronomi di daerah Sikka?

Responden: Sejarahwan Sikka

1. Apa itu minuman tradisional moke menurut pandangan anda ?

2. Bagaimana sejarah awal minuman tradisional ini diberi nama moke?
3. Bagaimana sejarah awal berkembangnya minuman tradisional moke di kalangan masyarakat Sikka ?
4. Apakah anda mengetahui sejarah dari upacara tung piong yang sering menyajikan minuman tradisional moke ?
5. Bagaimana pandangan anda pada minuman tradisional moke yang dijadikan sebagai wisata gastronomi di Kabupaten Sikka?
6. Apa harapan anda terhadap perkembangan wisata gastronomi di Kabupaten Sikka?

Responden: Budayawan Sikka

1. Apa itu minuman tradisional moke menurut pandangan anda ?
2. Mengapa minuman tradisional moke bisa berkembang di masyarakat ?
3. Apa filosofi moke dalam kebudayaan masyarakat Sikka ?
4. Bagaimana peran moke dalam kebudayaan masyarakat Sikka?
5. Apakah menurut anda dengan dijadikannya minuman tradisional moke dapat melestarikan budaya asli Sikka?

Responden: Dinas Kehutanan Kabupaten Sikka

1. Apakah anda mengetahui minuman tradisional moke?
2. Apa alasan minuman tradisional moke ini bisa berkembang di Sikka ditinjau dari sisi lingkungan ?

3. Apakah bahan baku minuman tradisional moke adalah tumbuhan asli dari Sikka?

Responden: Pemilik Rumah Produksi Moke “Kuwu Habi”.

1. Bagaimana awal mula saudara membuka rumah produksi minuman tradisional moke ini?
2. Bagaimana proses pembuatan minuman tradisional moke?
3. Apakah benar moke dibagi menjadi 2 kelas atau tingkatan ?
4. Alat apa saja yang diperlukan dalam proses pembuatan moke?
5. Apa harapan saudara pada perkembangan minuman tradisional moke?

Responden: Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kabupaten Sikka

1. Bagaimana pihak dinas pariwisata menyikapi perkembangan tren gastronomi wisata akhir –akhir ini ?
2. Apakah menurut pandangan saudara gastronomi wisata di Sikka sudah berkembang ?
3. Apa upaya dinas pariwisata dan kebudayaan sikka dalam mengembangkan minuman tradisional moke sebagai salah satu wisata gastronomi di Kabupaten Sikka?
4. Menurut saudara apakah eksistensi moke nantinya mampu menarik banyak wisatawan berkunjung ?
5. Upaya Apa saja yang sudah dilakukan dari dinas pariwisata untuk terus mengembangkan wisata gastronomi di Maumere?

Responden: Masyarakat lokal Sikka

1. Apakah anda mengetahui minuman tradisional make?
2. Apakah anda pernah mencicipi minuman tradisional make?
3. Apakah anda sering menyajikan minuman tradisional make dirumah ?

Lampiran 2. Surat Permohonan Penelitian



YAYASAN PENDIDIKAN KARYA SEJAHTERA
**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA**

Jl. Laksono Adhigito Km.5 (Tanjak, Dukuhlungga, Depok, Sleman) Yogyakarta-55081
Telp / Fax : (0274) 405115 - 405114 Website : www.ampta.ac.id Email : info@ampta.ac.id, ampta@yahoosk.id

Nomor : 857/Q.AMPTA/H/2022 19 Maret 2022
Lampiran : 1 bendel
Hal : Permohonan Penelitian

Yth. Pengelola Rumah Produksi Moka Kawa Habi
Desa Habi Catur, Kecamatan Kragan
Kabupaten Sleka Nusa Tenggara Timur

Dengan Hormat,

Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan Penelitian di Rumah Produksi Moka Kawa Habi selama 1 bulan terhitung mulai tanggal 01 April 2022 sampai dengan tanggal 30 April 2022, bagi mahasiswa/kami dari Jurusan Pariwisata :

Nama Mahasiswa : Farah Fadiah Putri Aoni
No. Induk Mahasiswa : 518101034
Semester : VIII

Besar harapan kami bahwa Bapak/Ibu berkenan memberikan izin pada mahasiswa kami untuk melaksanakan penelitian, sehingga dapat menyajikan laporan penelitian yang berjudul :

Minuman Tradisional Moka sebagai Wisata Gastronomi (Studi Eksplorasi) (proposal penelitian terlampir).

Atas kepercayaannya dan bantuan Bapak/Ibu, kami ucapkan terimakasih.

Hormat kami,

Dekan, M.M.