BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Provinsi Maluku Utara selama ini sudah dikenal sebagai daerah penghasil rempah seperti cengkih dan pala. Dari rempah-rempah tersebut dapat diolah menjadi minuman khas tradisional yang dikenal luas oleh masyarakat. Pada zaman dahulu, kekayaan rempah-rempah di Maluku Utara tersebut merupakan barang yang sangat berarti bagi bangsa Eropa karena bernilai besar apabila diperdagangkan.

Di Tidore terdapat berbagai minuman khas tradisional, salah satunya adalah minuman *sarabati,* yang diolah dan diproduksi dengan menggunakan bahan dari rempah-rempah seperti jahe, daun pandan, kayu manis dan lain-laian. Dan alat tradisional yang mereka gunakan untuk memproduksi minuman tersebut.

Masyarakat Tidore memandang minuman sarabati sebagai minuman ritual. Masyarakat menggangap minuman tersebut sebagai minuman para leluhur mereka di Tidore, sehingga membuat minuman tersebut hanya untuk pada hari dan waktu tertentu saja seperti saat mereka melakukan hajatan ritual dabus dan tahlilan untuk kematian. Minuman tersebut dibuat dan diolah untuk disajikan pada saat hari ketika mereka melakukan ritual tersebut sebagai syarat untuk meningkatkan keyakinan akan ajaran-ajaran islam yang dibawakan oleh para pendahulu mereka, hingga sampai pada saat ini mereka sering melakukanya ketika membuat ritual untuk menyajikan sarabati sebagai syarat tersebut. Pandangan dan kepercayaan masyarakat terkait dengan sakral minuman sarabati tersebut jika mereka tidak membuat dan menyajikan sarabati pada hajatan tersebut maka mereka menggangap hal tersebut adalah dapat merusak nilai dan tradisi budaya mereka di

Tidore, dan akan memengaruhi generasi mereka. Dari zaman dahulu Tidore adalah kota yang dikenal sebagai kota yang sangat menjunjung tinggi akan adat, budaya dan kota penghasil rempah-rempah, seperti cengkih, pala, kayu manis, jahe dan lain-lain. Dari rempah-rempah tersebut dapat diolah dan diproduksi menjadi minuman tradisional *sarabati* di Tidore.

Bagaimana proses pembuatan minuman *sarabati* sebagai minuman tradisional mereka di Tidore, masyarakat mengolanya dengan mengunakan bahan dari rempah seperti jahe, kayu manis, daun pandan, bunga gambi, dan beberapa buah-buahan yang digunakan seperti buah nanas dan buah jeruk. Untuk memproduksi minuman tersebut, alat tradisional yang mereka gunakan seperti parut atau kukur, tapis atau penyaring, dan lain-lain untuk mengolah bahan-bahan yang telah disiapkan.

Sejak dahulu masyarakat Tidore sudah memegang teguh adat dan budaya mereka, hingga dari rempah-rempah tersebut yang diolah untuk memproduksi minuman tersebut dapat digunakan.

Proses perubahan minuman sarabati sebagai minuman ritual ke komersil. Sarabati awalnya sebagai minuman untuk ritual, masyarakat menggangap minuman tersebut sebagai minuman yang sakral yang memiliki berbagai khasiat yang dapat menyembuhkan berbagai penyakit dalam tubuh jika dikonsumsi setelah melakukan ritual, dan juga dapat menghangatkan tubuh. Dengan sebagai syarat minuman tersebut untuk disajikan pada saat hari ritual seperti dabus dan tahlilan untuk kematian, masyarakat membuatnya dengan cara, dan langkah-langkah tertentu seperti yang dilakukan oleh orang-orang pendahulu mereka. Dimulai dari proses untuk mengolah bahan-bahanya, dan diproduksi sampai pada sesajian pada ritual tersebut. Sarabati tersebut dibuat hanya untuk pada orang-orang tertentu juga

misalkan antara laki-laki dan perempuan yang lebih tua di tempat tersebut dan lebih mengetahui banyak terkait dengan minuman tersebut sampai pada ritual.

Mereka menggangap sesuai dengan tradisi dan budaya yang dibawakan oleh para pendahulu mereka. Sering membuat minuman tersebut sebagai minuman para leluhur mereka sebagai syarat untuk disajikan pada ritual, seperti dabus dan tahlilan untuk kematian yang dapat untuk dikonsumsi. Akhirnya dengan berkembangnya zaman timbulah berbagai pemikiran dari masyarakat sekarang terhadap minuman sarabati tersebut, karena dilihat dari berbagai nilai dan manfaat minuman sarabati yang sering dikonsumsi masyarakat ketika dalam membuat ritual. Masyarakat sekarang mencoba untuk membuatnya minuman tersebut sebagai minuman tradisional mereka yang dapat untuk dikomersilkan di tempat luas seperti di pasaran, dan tempat umum lainya sebagai minuman untuk dapat diperjual-belikan.

Masyarakat sekarang melihat minuman sarabati ketika dikonsumsi dapat menyembukan berbagai penyakit dan menghangatkan tubuh hal ini akan membuat masyarakat luas mengetahui dan ingin mencari tahu untuk mencobanya maka dengan alasan mereka membuatnya dalam bentuk kemasaan berbotol dan didesain dengan gambar dan dibuat dalam bentuk label, lalu diperjual-belikan sebagai kebutuhan mata pencarian mereka, dengan membuat hal tersebut agar rasa ingin tertarik dari masyarakat luas untuk membeli dan mencobanya sebagai minuman tradisional mereka yang dapat untuk dikomersilkan.

Berdasarkan latar belakang di atas maka yang menjadi rumusan masalah dalam penelitian ini adalah untuk mengungkapkan persepsi masyarakat Tidore tentang minuman sarabati sebagai minuman yang bersifat ritual. Selain itu penelitian ini juga berupaya mengungkapkan proses pembuatan minuman sarabati serta

mengungkapkan persepsi dari masyarakat terkait dengan *sarabati* sebagai minuman ritual ke komersil.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang tersebut, maka pokok permasalahan dalam kajian ini adalah:

- 1. Bagaimana proses pembuatan minuman sarabati?
- 2. Bagaimana persepsi orang Tidore terhadap minuman sarabati?
- 3. Bagaimana dinamika minuman sarabati dari ritual ke komersil?

1.3 Tujuan Penelitian

Penelitian ini dilakukan dengan tujuan sebagai berikut:

- 1. Untuk mengetahui bagaimana proses pembuatan minuman sarabati.
- 2. Untuk mengetahui bagaimana persepsi orang Tidore terhadap minuman sarabati.
- Untuk mengetahui bagaimana dinamika minuman sarabati dari ritual ke komersil.

1.4 Manfaat Penelitian

Dalam penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat sebagai berikut:

a. Teoritis:

Diharapkan melalui penelitian ini akan membawa perubahan terhadap upaya pelestarian budaya khususnya minuman tradisional *sarabati* pada orang Tidore, serta memperkaya khazanah dan referensi untuk penelitian/kajian yang relevan dengan penelitian ini.

b. Praktis:

Memacu serta meningkatkan perhatian pemerintah serta masyarakat luas untuk melestarikan budaya masyarakat Tidore.

1.5 Tinjauan Pustaka

Penulis menggunakan penelitian terdahulu sebagai pijakan melihat objek penelitian ini. Berikut adalah hasil-hasil penelitian yang dimaksudkan.

Hasil penelitian dari Kurniahu dkk (2021) dengan judul penelitian identifikasi tumbuhan dalam bahan baku minuman tradisional khas tuban Jawa Timur ini memberi gambaran bahwa kearifan lokal menjadi salah satu langkah penting dalam pengelolaan sumber daya alam, salah satunya adalah minuman khas daerah. Metode yang digunakan dalam penelitian kualitatif, untuk melihat Jenis minuman khas tradisional dan bahan penyusunnya diperoleh dari hasil survey terhadap 117 responden dari 17 kecamatan dan 10 orang pembuatnya. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui jenis minuman tradisional khas Tuban dan jenis tumbuhan bahan bakunya. Identifikasi bahan baku dilakukan secara langsung dengan lembar observasi kemudian hasilnya dibandingkan dengan referensi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat 5 jenis minuman tradisional yaitu legen, toak, dawet siwalan, sirup kawis, dan cendol sagu.

Selanjutnya penelitian yang dilakukan Serfiani dkk (2020) dengan judul penelitian perlindungan hukum terhadap minuman alkohol tradisional khas Indonesia (legal protection towards Indonesian traditional alcoholic beverages). Minuman alkohol tradisional telah ada di budaya masyarakat Indonesia dengan berbagai tujuan peruntukan. Tulisan ini meneliti mengenai pelindungan hukum minuman alkohol tradisional khas Indonesia yang disesuaikan pula dengan karakteristiknya dan pengaruh budaya hukum masyarakat Indonesia terhadap minuman alkohol tradisional tersebut. Penelitian ini merupakan penelitian normatif dengan metode

pendekatan perundang-undangan, pendekatan konseptual, serta pendekatan perbandingan dengan Korea Selatan dan Prancis. Penelitian ini menyimpulkan bahwa minuman alkohol tradisional khas Indonesia yang memenuhi 3 karakteristik khusus dapat dilindungi sebagai warisan budaya tak benda (milik publik) ataupun indikasi asal (milik masyarakat lokal) walaupun yang lebih tepat untuk diterapkan saat ini adalah indikasi asal sehingga Pemerintah perlu menyesuaikan perancangan regulasi di tingkat pusat sesuai indikasi asal.

Berikut kegiatan yang dilakukan oleh Rachmani (2020) dengan judul penelitian *pengolahan* sirup rempah sebagai minuman tradisional untuk pengembangn produk lokal kabupaten Banyumas. Konsumsi minuman tradisional, secara empirik maupun ilmiah bermanfaat untuk kecantikan, kesehatan dan perawatan badan. Tujuan kegiatan ini untuk (1) meningkatkan pengetahuan mengenai teknik pasca panen bahan baku dan proses produksi agar produk yang dihasilkan berkualitas berdasar kandungan komponen bioaktif, (2) memberi informasi teknik menentukan masa kadaluarsa, (3) inovasi produk baru sediaan sirup minuman rempah. Metode pelaksanaan kegiatan adalah dengan melakukan sosialisasi dan workshop tentang metode pasca panen dan metode proses produksi, membuat sediaan sirup rempah yang berkualitas serta penentuan masa kadaluarsa. Hasil dari pelaksanaan kegiatan ini adalah perajin mengadopsi ipteks yang diberikan oleh tim pengusul. Perajin mengetahui metode pasca panen, metode proses produksi produk baru yaitu sirup rempah sebagai minuman tradisional dan dapat menentukan masa kadaluarsa.

Selanjutnya penelitian yang dilakukan oleh Adriani (2020) dengan judul penelitian factor-faktor penentu keberhasilan usaha minuman tradisional. Minuman tradisional adalah minuman yang diracik menggunakan bahan – bahan yang alami

dan berasal dari daerah yang memiliki bahan baku tradisional. Tujuan dari penelitian ini adalah teridentifikasinya faktor – faktor penyebab keberhasilan perusahaan dan terbentuknya solusi dalam mempertahankan keberlanjutan usaha yang ada. Penelitian ini menggunakan desain kualitatif dengan metode studi kasus. Hasil penelitian menunjukkan bahwa faktor internal yang ada pada perusahaan terdiri dari organisasi, kualitas pelayanan dan pengalaman.

Selanjutnya hasil penelitian dari Firmando (2020). Dengan judul penelitian kearifan lokal minuman tradisional tuak dalam merajut harmoni sosial di Tapanuli bahagian Utara. Tulisan ini bertujuan untuk melihat sejauh mana minuman tradisional tuak sebagai bagian dari kearifan lokal bermanfaat bagi individu dan masyarakat. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan teknik pengumpulan data yaitu observasi, wawancara, dan studi dokumen. Hasil penelitian menunjukkan bahwa, bagi individu tuak merupakan minuman yang bermanfaat bagi kesehatan sedangkan bagi masyarakat tuak berfungsi sebagai alat untuk bersosialisasi.

Berikutnya dilakukan oleh Riskadewi dkk (2021). Dengan judul penelitian studi kriminologi tentang pembuatan dan peredaran minuman keras tradisional di kabupaten Enrekang. Tujuan penelitian menganalisis di balik maraknya pembuatan minuman keras tradisional di kabupaten Enrekang serta untuk mengetahui factor apa yang membuat sulitnya penanganan masalah tersebut. Penelitian ini adalah penelitian yuridis empiris bersifat deskriptif kualitatif. Hasil penelitian bahwa adanya beberapa alasan mengapa minuman keras tradisional di kabupten enrekang tidak dapat di hilangkan karna ada beberapa faktor salah satunya faktor budaya dimana minuman ini adalah bagian dari budaya yang telah turun menurun.

Berikutnya penelitian yang dilakukan oleh Hafizah dkk (2017). Dengan judul penelitianya pengaruh Minuman tradisional kameko Terhadap kadar SGOT, SGPT, dan jaringan hati mencit (mus musculus). Penelitian ini bertujuan untuk melihat pengaruh minuman tradisional kameko terhadap kadar alanine transaminase (ALT), aspartate transaminase (AST). Metode yang dipakai kualitatif, mencit yang digunakan sebanyak 18 ekor masing – masing perlakuan terdiri atas 9 ekor yang dibagi atas 2 kelompok perlakuan yaitu kelompok etanol 2% dan kameko. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kadar AST kelompok etanol 2% (1632 U/I) lebih tinggi di bandingkan kelompok kameko (1154 U/I), sementara kadar ALT lebih tinggi pada kelompok kameko (1263 U/I) dibanding etanol 2% (1015 U/I).

Selanjutnya penelitian yang dilakukan oleh Zulfahmi dkk (2018). Dengan judul penelitianya pembangunan sistem menejmen rantai pasok dalam proses produksi minuman tradisional di CV. Cihanjuang inti tekhnik. Seiring berjalannya waktu, peningkatan kapasitas produksi menyebabkan pengontrolan bahan baku merupakan hal yang harus diperhatikan untuk mencegah kekurangan bahan baku pada saat proses produksi berlangsung. Metode yang digunakan adalah kualitatif. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui keadaan produksi perusahaan guna meningkatkan proses produksi.. Hasil penelitian ini sangat memungkinkan tercapainya peningkatan dalam proses produksi serta dapat menghasilkan informasi terkait perencanaan produksi yang akan membantu kegiatan produksi, serta dapat mengetahui kendala yang dihadapi yaitu berkurangnya jumlah hasil produksi dari target yang telah di tentukan sebelumnya, maka dari itu kepala produksi dapat dengan mudah melakukan pengontrolan pada sub bagian produksi yang melakukan kesalahan dalam proses produksi, dan terdapatnya peringatan akan stok bahan baku yang sudah sampai batas minimum yang berguna dalam menghemat waktu produksi.

Selanjutnya hasil penelitian yang di lakukan oleh Rosmawati dkk (2021). Dengan judul penelitianya *Pengaruh Jenis Kemasan dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Minuman Khas Sinjai (Ires)*. Metode yang di gunakan dalam penelitian ini adalah kualitatif, Penelitian ini bertujuan untuk memastikan penggunaan kemasan yang tepat dalam mengemas minuman Ires sehingga dapat menjaga kualitas dan mutu minuman Ires sampai ke tangan konsumen. Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa terdapat pengaruh jenis kemasan dan lama penyimpanan terhadap kandungan kadar etanol, protein, glukosa dan hasil organoleptik yaitu rasa, warna, dan aroma.

1.6 Kerangka Konseptual

1. Kebudayaan

Istilah kebudayaan berasal dari bahasa sanskerta *buddhaya*, yang merupakan bentuk jamak dari buddhi yang berarti budi atau akal. Kebudayaan adalah seluruh sistem gagasan dan rasa, tindakan, serta karya yang dihasilkan manusia dalam kehidupan bermasyarakat, yang dijadikan miliknya dengan belajar (Koentjaraningrat, 2015:72).

Selain kaya akan keragaman bahasa dan budaya, daerah-daerah di Indonesia juga memiliki minuman yang bisa menjadi ciri khas karena rasanya yang unik. Ciri utama minuman khas daerah adalah bahan-bahan yang digunakan lebih banyak rempah-rempah. Karena terbuat dari rempah-rempah alhasil minuman tersebut bisa menjadi pilihan untuk menghangatkan tubuh di musim hujan. Selain rasanya yang unik-unik, nama-nama dari minuman khas daerah juga mengundang penasaran terutama bagi warga asing yang tidak tinggal di Indonesia. Warisan nenek moyang yang perlu dilestarikan bukan hanya budaya, melainkan juga kulinernya. Di tengah maraknya minuman kekinian minuman khas daerah tidak

pernah ditinggalkan oleh peminatnya. Selain rasanya yang khas minuman tradisional khas daerah juga memiliki beragam manfaat yang baik untuk memelihara kesehatan tubuh (Alamsyah, 2008).

2. Minuman Tradisional dan Modern

Minuman tradisional harus memiliki karakteristik minuman yang memberikan kekhasan sensori atau sesuatu yang berhubungan dengan pancaindra baik dari segi warna maupun cita rasa, juga dari segi proses pembuatanya dari bahan-bahan dan alat tradisional yang digunakan.

Minuman tradisional juga dapat didefinisikan sebagai minuman yang apabila dikonsumsi, tidak hanya menghilangkan haus dan dahaga, tetapi juga memiliki efek menguntungkan terhadap kesehatan. Efek kesehatan yang dimaksud adalah dapat mencegah atau mengobati berbagai macam penyakit atau dapat menjaga kesehatan secara prima apabila dikonsumsi secara rutin (Winarti, 2006).

Sedangkan minuman modern merupakan minuman yang telah di kombinasikan antara minuman yang satu dengan yang lain, dengan mengolahnya mengunakan alat yang modern seperti mesin, dan alat lainya untuk mengolah dengan keterampilan yang berbeda dimulai dari tempat dan bentuk kemasaanya.

3. Ritual

Ritual memiliki aturan dan tata cara yang telah ditentukan oleh masyarakat atau kelompok pencipta ritual tersebut, sehingga masing-masing ritual mempunyai perbedaan, baik dalam hal pelaksanaan ataupun perlengkapannya. Ritual juga merupakan suatu tindakan nyata dalam beragama seperti halnya tindakan yang selalu melibatkan agama *magi*, yang dimantapkan melalui tradisi. Seperti halnya di

Tidore masyarakat percaya dan menggangap bahwa minuman sarabati adalah minuman para leluhur mereka yang mereka sajikan pada saat melakukan tradisi ritual.

Ritual adalah sistem aktifasi atau rangkaiyan tindakan yang ditata oleh adat atau hukum yang berlaku dalam masyarakat yang berhubungan dengan berbagai macam peristiwa tetap yang biasanya terjadi pada masyarakat yang bersangkutan. Ritual memiliki aturan dan tatacara yang telah ditetukan oleh masyarakat atau sekelompok pencipta ritual tersebut, hingga masing-masing ritual mempunyai perbedaan, baik dalam hal pelaksanaan ataupun perlengkapanya (Koentjaraningrat, 1984:190).

4. Komersil

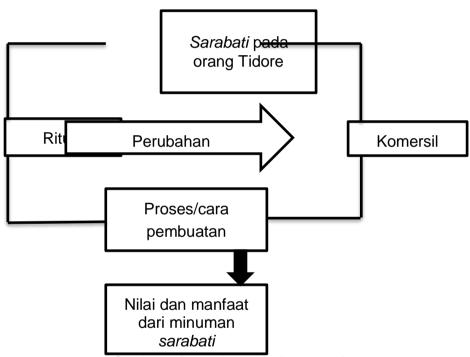
Komersil adalah segala sesuatu yang berhubungan dengan perdagangan, bernilai niaga tinggi sehingga terkadang mengorbankan nilai-nilai sosial dan budaya. Atau komersil dapat juga diartikan sebagai segala sesuatu yang bernilai ekonomis atau memiliki nilai lebih sehingga dapat diambil keuntungan darinya. Apapun barangya berpotensi dibuat menjadi komersil. Misalnya bangunan berupa rumah dapat dibuat komersial dengan direnovasi dan kemudian disewakan atau dibuat menjadi rumah kos sehingga menghasilkan keuntungan.

5. Konsep Perubahan Budaya

Perubahan budaya adalah perubahan yang terjadi dikarenakan adanya ketidaksesuaian terhadap unsur-unsur budaya. Perubahan kebudayaan biasanya terjadi karena adanya ketidakserasian terhadap fungsi yang ada pada kehidupan. Seiring dengan berkembangnya zaman maka perubahan kebudayaan akan terus terjadi, hal ini dikarenakan perubahan kebudayaan terjadi untuk memenuhi kebutuhan masyarakat.

Perubahan budaya menurut Soemardjan adalah semua perubahan yang terjadi pada lembaga kemasyarakatan yang dapat mempengaruhi suatu sistem sosial, baik itu sikap, nilai-nilai, maupun pola perilaku seseorang yang ada diantara kelompok dalam masyarakat.

Telah terhadap beberapa konsep di atas membentuk suatu kerangka konseptual yang membangun keterhubungan antara konsep-konsep di atas, keterhubungan itu dapat digambarkan dalam bagan alur di bawah ini:



Gambar 1: Bagan kerangka konseptual

1.7 Metode penelitian

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode kualitatif untuk mengungkapkan persepsi orang Tidore tentang minuman *sarabati* yang berdampak pada perubahan dari sesuatu yang bersifat ritual ke komersil. Selain itu penelitian ini juga berupaya mengungkapkan nilai dan manfaat serta dinamika yang berkaitan dengan minuman *sarabati* pada masyarakat Tidore. Sehingga fokus penelitiannya

menyangkut *sarabati* pada orang Tidore kajian antropologi tentang minuman untuk ritual ke komersil.

1.7.1 Jenis Penelitian

Jenis penelitian ini menggunakan etnografi. Etnografi adalah sebuah metode penelitian yang bermanfaat dalam menemukan pengetahuan yang tersembunyi dalam suatu budaya atau komunitas (LeComte dan Schensul 1999 dalam Emzir 2018). Jenis penelitian etnografi dianggap mampu menggali informasi secara mendalam dengan sumber-sumber yang luas.

1.7.2 Lokasi dan Waktu Penelitian

Sesuai dengan judul penelitian ini maka yang menjadi tempat dan waktu penelitian adalah di Kota Tidore Kepulauan, Provinsi Maluku Utara, karena sejauh yang bisa penulis telusuri belum menemukan riset tentang minuman *sarabati* di Kota Tidore.

1.7.3 Teknik Penentuan Informan

Teknik penentuan informan pada penelitian ini dilakukan secara *pusposive*, artinya informan yang dipilih terkait dengan fokus penelitian ditentukakan secara sengaja, yang mengacu pada indikator utama yakni kemampuan informan memberikan data-data yang dibutuhkan oleh peneliti terkait dengan fokus penelitian, yakni mengenai *sabati* pada orang Tidore beserta hal-hal yang berkaitan dengannya.

1.7.4 Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data adalah cara yang digunakan untuk memperoleh data yang nantinya akan diproses menjadi informasi yang telah akurat sesuai dengan permasaalahan yang akan diteliti.

Pemahaman mengenai objek kajian akan membawa penulis untuk lebih lanjut melakukan penelusuran sumber-sumber dokumen wawancara dan sumber lisan yang relevan dengan penulisan ini. Sumber lisan yang dimaksud adalah sumber yang akan memberikan informasi kepada penulis melalui proses wawancara yang kemudian disebut sebagai informan. Informan yang dipilih adalah mereka yang banyak mengetahui tentang *sarabati* pada orang Tidore, serta dapat memberikan masukan kepada penulis agar mampu meneliti lebih dalam tentang topik penelitian. Untuk memahami objek kajian, penulis melakukan observasi langsung ke lapangan (partisipasi observasi), mencari segala data yang diperlukan nantinya. Adapun langkah yang akan ditempuh oleh penulis pada tahapan ini adalah sebagai berikut:

a. Analisis Dokumen

Dokumen atau literatur yang digunakan peneliti dalam menyelidiki sumbersumber yang diteliti, dan lain sebagainya. Metode tersebut digunakan untuk memperoleh data yang terkait dengan penelitian dan sebagai pelengkap dalam usaha mendapatkan data mengenai sarabati pada Orang Tidore.

b. Observasi

Observasi atau pengamatan merupakan suatu mekanisme pengumpulan data dengan meneliti secara langsung kondisi obyektif dilapangan, terkait dengan fenomena yang diteliti. Observasi memungkinkan peneliti untuk melihat dunia sebagaimana yang diteliti oleh subyek, menangkap fenomena dari pengertian dan pandangan subyek. Sebagai titik permulaan pengumpulan data dilapangan, saya melakukan observasi terkait dengan minuman tradisional *sarabati* pada orang Tidore. Walaupun sebelumnya saya pernah ke lokasi penelitian.

Observasi partisipasi ini dilakukan dengan tujuan untuk mendapatkan gambaran secara langsung di lokasi penelitian terhadap permasalahan yang diteliti

dengan cara melakukan pengamatan terfokus pada objek penelitian selama pengumpulan data berlangsung. Melalui metode ini realitas dan konteks penelitian akan dipahami secara mendalam.

c. Wawancara

Wawancara yang dimaksud adalah mengadakan tanya jawab dengan informan yang erat kaitannya dengan penelitian ini dalam pelaksanaan wawancara ini penulis akan mewawancarai masyarakat setempat secara langsung atau tidak langsung.

Wawancara yang dilakukan oleh penulis, pada dasarnya bertujuan menciptakan hubungan yang bebas dan wajar dengan informan. Hal ini dimaksudkan agar para informan tidak merasa terpaksa memberikan data yang diperlukan oleh penulis. Penulis tidak boleh memaksakan keinginannya untuk merekam hasil wawancara tanpa persetujuan informan. Penulis tidak dibenarkan merekam hasil wawancara secara tersembunyi. Dengan demikian, hubungan antara penulis dan informan harus tetap dijaga, sehingga proses pengumpulan data berjalan dengan baik

d. Teknik Analisis Data

Teknik analisa data merujuk pada prosedur yang ditawarkan oleh James Spradley. Prosedur yang ditawarkan meliputi beberapa jenis analisis, yaitu analisis domain, analisis taksonomi, analisis komponen, dan analisis tema.

Analisis domain, yaitu memperoleh gambaran umum dan menyeluruh dari objek penelitian atau situasi sosial. Melalui pertanyaan umum dan pertanyaan rinci peneliti menemukan berbagai kategori atau domain tertentu sebagai pijakan penelitian selanjutnya. Semakin banyak banyak domain yang dipilih, semakin

banyak waktu yang diperlukan untuk penelitian. Analisis taksonomi, yaitu menjabarkan domain-domain yang dipilih menjadi lebih rinci untuk mengetahui struktur internalnya. Hal ini dilakukan dengan melakukan pengamatan yang lebih terfokus. Analisis komponensial, yaitu mencari ciri spesifik pada setiap struktur internal dengan cara mengontraskan antar-elemen. Hal ini dilakukan melalui observasi dan wawancara terseleksi melalui pertanyaan yang mengontraskan. Analisis tema budaya, yaitu mencari hubungan diantara domain dan hubungan dengan keseluruhan, yang selanjutnya dinyatakan ke dalam tema-tema sesuai dengan fokus dan subfokus penelitian.