

ABSTRAK

Bir Pletok adalah minuman khas Betawi yang unik. Minuman ini muncul sekitar abad ke-20 pada saat Belanda tinggal di Batavia/Betawi yang memiliki kebiasaan minum bir pada sore hari. Masyarakat Betawi juga ingin mencobanya, namun mayoritas masyarakat Betawi merupakan umat Muslim, oleh karena itu minum minuman beralkohol merupakan suatu hal yang haram. Mereka pun berinovasi untuk menciptakan bir sendiri dan jadilah Bir Pletok. Bir Pletok tersebut terbuat dari rempah-rempah seperti jahe, kayu seucang, biji pala, cengkeh, kayu manis, sereh, daun pandan, daun jeruk purut, cabe jawa, kapulaga, lada hitam, gula pasir dan garam.

Saat ini, Bir Pletok masih bisa ditemukan pada acara-acara khusus seperti saat ulang tahun DKI Jakarta dan pernikahan adat Betawi, selain itu Bir Pletok dapat ditemukan pada tempat-tempat wisata khusus yang sarat dengan hal-hal yang berhubungan dengan betawi seperti di Perkampungan Betawi Setu Babakan karena tidak banyak orang yang memproduksi Bir Pletok ini. Dalam jangka waktu yang lama, Bir Pletok ini bisa punah apabila tidak kita jaga.

Survey dilakukan disertai dengan menyebarkan angket kepada masyarakat Jakarta yang berusia 25-40 tahun (dewasa muda). Selain itu, penulis juga melakukan wawancara langsung dengan pembuat Bir Pletok, hal ini dilakukan untuk memperoleh data yang akurat.

Hasil akhir yang penulis buat adalah *photobook* dengan judul *Bir Pletok-Culinaire van Batavia* yang berisi tentang pembuatan Bir Pletok dan kilasan kuliner dan kebudayaan Betawi lainnya.

Saran untuk Pemerintah Daerah Jakarta agar Bir Pletok ini dipertahankan dan diperkenalkan kembali kepada masyarakat luas, khususnya Jakarta agar tidak punah. Saran untuk pembaca agar anda dapat menambah pengetahuan anda akan kuliner Betawi khususnya Bir Pletok.

ABSTRACT

Beer pletok is a unique Betawi's beverage. This drink appeared around the 20th century when the Dutch occupied Batavia. They have the habit of drinking beer in the afternoon. Betawi people also want to have a taste of it, but the majority of them are Moslema, therefore alcohol is a prohibited. Therefore they tried to formulate their own beer and then beer pletok was invented. Beer pletok is made from spices such as ginger, wood seucang, nutmeg, cloves, cinnamon, lemongrass, pandan leaves, kaffir lime leaves, chili Java, cardamom, black pepper, sugar and salt.

Currently, Beer pletok can still be found on special occasions such as the Anniversary of Jakarta and the Betawi traditional wedding. In addition, beer pletok can also be found at special tourist places related to Betawi cultures such as Betawi Village Setu Babakan because not many people can produce beer pletok. In the long term, beer pletok would extinct if not preserved.

The survey was conducted by distributed questionnaires to Jakarta people with aged 25-40 years (young adults). In addition, the author also conducted interviews with beer pletok maker to obtain accurate information.

*The end result of the author came up with is a photo book withen titled *The Beer Pletok - Culinaire van Batavia* that contains the process of making Beer Pletok and glimpses of culinary and others Betawi culture.*

Suggestion for the Jakarta Goverment is to maintain and reintroduce beer pletok to wider community especially in Jakarta so that it will not extinct. Advice to the readers that to can add our knowledge with Betawi culinairies especially beer pletok.

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN ORISINALITAS	
PERNYATAAN PUBLIKASI LAPORAN PENELITIAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
ABSTRAK	vi
<i>ABSTRACT</i>	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR GAMBAR	x
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Permasalahan dan Ruang Lingkup	2
1.2.1 Identifikasi Masalah	2
1.2.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Perancangan	4
1.4 Sumber dan Teknik Pengumpulan Data	4
1.5 Skema Perancangan	7
BAB II LANDASAN TEORI	
2.1 Fotografi	8
2.1.1 Fotografi Human Interest	9
2.2 Buku	9

2.2.1	Format dan Susunan Buku	9
2.2.2	<i>Layout</i>	10
2.2.3	<i>Book Design</i>	11
2.2.4	<i>Photobook</i>	11
2.3	Keberagaman Kuliner Indonesia	11
BAB III DATA DAN ANALISIS DATA		
3.1	Data dan Fakta	13
3.1.1	Institusi atau Lembaga yang Terkait	13
3.1.2	Tinjauan terhadap Proyek Sejenis	28
3.2	Analisis terhadap Permasalahan Berdasarkan Data dan Fakta	29
BAB IV PEMECAHAN MASALAH		
4.1	Konsep Komunikasi	31
4.2	Konsep Kreatif	32
4.3	Konsep Media	32
4.4	Hasil Karya	34
4.5	<i>Budgeting</i>	56
BAB V PENUTUP		
5.1	Simpulan	58
5.2	Saran	58
5.2.1	Umum	58
5.2.2	Khusus	59
DAFTAR PUSTAKA		60
DAFTAR LAMPIRAN		62
DATA PENULIS		63

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.5	Skema Perancangan	7
Gambar 2.1	Susunan penjilidan buku	10
Gambar 3.1	Logo Kota Administrasi Jakarta Selatan	13
Gambar 3.2	Logo Bentara Budaya	15
Gambar 3.3	Logo Dinas Pariwisata dan Kebudayaan DKI Jakarta	16
Gambar 3.4	Bir Pletok	24
Gambar 3.5	Penduduk Perkampungan Budaya Betawi	25
Gambar 3.6	Tempat pementasan seni	25
Gambar 3.7	Rumah adat Betawi	25
Gambar 3.8	Artikel Jokowi mendoba Bir Pletok	27
Gambar 3.9	Artikel tentang Jokowi mengenai Bir Pletok	28
Gambar 4.1	Tipografi utama dan pendukung	34
Gambar 4.2	Warna	35
Gambar 4.3	Cover depan dan belakang buku Bir Pletok- <i>Culinaire van Batavia</i>	35
Gambar 4.4	<i>End paper</i>	36
Gambar 4.5	<i>Copyright</i>	36
Gambar 4.6	Kata pengantar dan daftar isi	37
Gambar 4.7	<i>Introduction</i> bagian pertama	37
Gambar 4.8	Halaman 8-9	38
Gambar 4.9	Halaman 10-11	38
Gambar 4.10	Halaman 12-13	38

Gambar 4.11	Halamn 14-15	39
Gambar 4.12	Halaman 16-17	39
Gambar 4.13	Halaman 18-19	39
Gambar 4.14	Halaman 20-21	40
Gambar 4.15	Halaman 22-23	40
Gambar 4.16	<i>Introduction</i> bagian kedua	41
Gambar 4.17	Halaman 26-27	41
Gambar 4.18	Halaman 28-29	41
Gambar 4.19	Halaman 30-31	42
Gambar 4.20	Halaman 32-33	42
Gambar 4.21	Halaman 34-35	42
Gambar 4.22	Halaman 36-37	43
Gambar 4.23	Halaman 38-39	43
Gambar 4.24	Halaman 40-41	43
Gambar 4.25	Halaman 42-43	44
Gambar 4.26	Halaman 44-45	44
Gambar 4.27	Halaman 46-47	44
Gambar 4.28	Halaman 48-49	45
Gambar 4.29	Halaman 50-51	45
Gambar 4.30	Halaman 52-53	45
Gambar 4.31	Halaman 54-55	46
Gambar 4.32	Halaman 56-57	46
Gambar 4.33	Halaman 58-59	46
Gambar 4.34	Halaman 60-61	47

Gambar 4.35	Halaman 62-63	47
Gambar 4.36	Halaman 64-65	47
Gambar 4.37	Halaman 66-67	48
Gambar 4.38	Halaman 68-69	48
Gambar 4.39	Halaman 70-71	48
Gambar 4.40	Halaman 72-73	49
Gambar 4.41	<i>Introduction</i> bagian ketiga	49
Gambar 4.42	Halaman 76-77	49
Gambar 4.43	Halaman 78-79	50
Gambar 4.44	Halaman 80-81	50
Gambar 4.45	Biografi/ <i>biography</i>	50
Gambar 4.46	Poster promosi	51
Gambar 4.47	<i>X-Banner</i>	52
Gambar 4.48	<i>Gimmick (tote bag)</i>	53
Gambar 4.49	<i>Gimmick (nug)</i>	53
Gambar 4.50	<i>Gimmick (post card depan 1)</i>	54
Gambar 4.51	<i>Gimmick (post card depan 2)</i>	54
Gambar 4.52	<i>Gimmick (post card depan 3)</i>	55
Gambar 4.53	<i>Gimmick (post card depan 4)</i>	55
Gambar 4.54	<i>Gimmick (post card depan 5)</i>	55
Gambar 4.55	<i>Gimmick (post card belakang 1)</i>	56
Gambar 4.56	<i>Gimmick (post card belakang 2)</i>	56