

ABSTRAK

Muhammad Gian Tama Sudrajat (1215010130): *Perkembangan Warteg di Jakarta Pada Tahun 1990-2000.*

Fenomena Urbanisasi masyarakat Tegal ke Jakarta menjadi latar belakang munculnya warteg sebagai bentuk usaha kuliner yang tumbuh pesat di tengah kebutuhan konsumsi masyarakat perkotaan. Warteg juga berkontribusi dalam penyediaan lapangan kerja, penguatan ekonomi keluarga migran serta pembentukan komunitas Tegal di Jakarta. Selain itu, perkembangan desain bangunan warteg, ragam menu dan tata kelola warteg turut memperkuat eksistensi warteg sebagai bagian dari budaya kuliner urban.

Berdasarkan persoalan yang telah disebutkan, penelitian ini dapat merumuskan masalah berikut: pertama, Bagaimana Urbanisasi dan Pembentukan Warteg di Jakarta Pada Tahun 1990-2000?. Kedua, Bagaimana Perkembangan Warteg di Jakarta Pada Tahun 1990-2000?. Berdasarkan rumusan masalah yang telah ditentukan, maka tujuan adanya penelitian ini, yaitu untuk mengetahui seperti apa Urbanisasi dan Pembentukan Warteg di Jakarta Pada Tahun 1990-2000 serta mengetahui Bagaimana Perkembangan Warteg di Jakarta Pada Tahun 1990-2000.

Dalam penelitian yang digunakan oleh penulis dalam penelitian ini adalah metode penelitian sejarah. Dalam metode penelitian sejarah ada empat langkah yang harus dilakukan, yaitu tahapan heuristik, tahapan kritik, tahapan intrepertasi dan tahapan yang terakhir yaitu historiografi.

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan oleh penulis dapat diketahui bahwa Perkembangan Warung Tegal di Jakarta Pada Tahun 1990-2000, adanya proses urbanisasi yang besar khususnya di daerah Tegal yang menjadi bagian dari strategi bertahan hidup masyarakat dari ketimpangan ekonomi antara desa dan kota. Warteg tumbuh sebagai sektor informal menjadi solusi bagi para migran yang tidak memiliki pendidikan atau modal besar. Jumlah warteg meningkat pesat terutama di sekitar kawasan padat penduduk, perkantoran, dan kampus. Desain warteg berkembang dari bentuk bedeng dengan bahan bangunan yang sederhana menjadi bangunan semi permanen yang terorganisir. Menu warteg khas Tegal seperti sego bumbun, tahu, tempe, sayur bening dan sambal menjadi ciri utama dan tetap dipertahankan. Seiringnya berkembang tata kelola warteg semakin terorganisir dari pembukaan jam operasional dan adanya komunitas warteg untuk memenuhi kebutuhan warteg.