



DAFTAR ISI

	Halaman
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
I. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	2
1.3 Manfaat	2
1.4 Luaran	2
1.5 Kerangka Berpikir	3
II. KONDISI UMUM	4
3.1 Letak dan Luas Kawasan	4
3.2 Sejarah Kawasan	4
3.3 Kondisi Fisik Kawasan	5
3.4 Kondisi Sosial Ekonomi Masyarakat	6
3.5 Kondisi Kepariwisata	6
3.6 Aksesibilitas	6
III. METODE TUGAS AKHIR	8
4.1. Lokasi dan Waktu	8
4.2. Alat dan Obyek	8
4.3. Jenis Data	8
4.4. Metode Pengambilan Data	9
4.5. Analisis Data	12
4.6. Metode Penyusun Luaran	13
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	14
5.1 Sumberdaya Kuliner	14
5.2 Perencanaan Festival Kuliner di Kota Bekasi	31
5.3 Desain <i>Merchandise</i>	40
5.4 Data Karakteristik, Persepsi, dan Preferensi Kelompok Pendidik atau Guru	45
5.5 Data Karakteristik, Persepsi, dan Preferensi Kelompok Budayawan	48
5.6 Rancangan <i>Output</i>	51
KESIMPULAN DAN SARAN	54
Kesimpulan	54
Saran	54
DAFTAR PUSTAKA	56
LAMPIRAN	58





DAFTAR TABEL

No.		Halaman
1.	Aksesibilitas menuju Kota Bekasi	7
2.	Alat dan Obyek	8
3.	Jenis Data	9
4.	Analisis Data terhadap Desain <i>Merchandise</i> pada Festival Kuliner	12
5.	Kuliner di Kota Bekasi	14
6.	Keanekaragaman Oleh-Oleh di Kota Bekasi	30
7.	Rencana Anggaran Biaya	37
8.	<i>Rundown</i> Hari Ke-1 Festival Kampoeng Bekasi	37
9.	<i>Rundown</i> Hari Ke-2 Festival Kampoeng Bekasi	39
10.	Karakteristik Responden Pendidik atau Guru	45
11.	Penilaian Preferensi Kelompok Pendidik	47
12.	Karakteristik Responden Budayawan	48
13.	Penilaian Preferensi Kelompok Budayawan	50
14.	<i>Storyline</i> Rancangan Video Promosi	52



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



DAFTAR GAMBAR

No.	Halaman
1. Kerangka Berpikir.	3
2. Peta Administrasi Kota Bekasi	4
3. Sayur Gabus Pucung	16
4. Pecak Lele	16
5. Nasi Uduk Betawi	17
6. Semur Jengkol Betawi	18
7. Sayur Bekasem	18
8. Bir Pletok	19
9. Kue Rangi	19
10. Kue Duit	20
11. Kue Jalabia	20
12. Dodol Betawi	21
13. Kue Cucur	22
14. Kue Bugis	22
15. Kue Pepe Betawi	23
16. Kue Putu Mayangs	23
17. Kue Talam	24
18. Kue Lopis	25
19. Dadar Gulung	25
20. Kue Geplak	26
21. Kue Gemblong	26
22. Kue Dongkal Betawi	27
23. Kue Akar Kelapa	28
24. Kue Kembang Goyang	28
25. Kue Telur Gabus	29
26. Kue Biji Ketapang	29
27. Bandeng Rorod	30
28. Kue Satu	31
29. Desain <i>Tagline</i> Festival Kampoeng Bekasi	32
30. Desain Logo Festival Kampoeng Bekasi	35
31. <i>Merchandise T-Shirt</i>	41
32. <i>Merchandise Note Book</i>	42
33. <i>Merchandise Pouch</i>	42
34. <i>Merchandise Tote Bag</i>	43
35. <i>Merchandise Cangkir</i>	43
36. <i>Merchandise Tumbler</i>	44
37. <i>Merchandise Topi</i>	44
38. <i>Merchandise Payung</i>	45
39. Penilaian Persepsi Desain 1 Kelompok Pendidik atau Guru	46
40. Penilaian Persepsi Desain 2 Kelompok Pendidik atau Guru	47
41. Penilaian Persepsi Desain 1 Kelompok Budayawan	49





- | | |
|--|----|
| 42. Penilaian Persepsi Desain 2 Kelompok Budayawan | 50 |
| 43. <i>Output</i> (Poster) | 51 |

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



DAFTAR LAMPIRAN

No.	Halaman
1. Lampiran 1 Rekapitulasi Data	59



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang memurnikan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.