



- 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 mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

DAFTAR ISI

	Halaman
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xii
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	3
1.3 Manfaat	4
1.4 Kerangka Pemikiran	4
1.5 Luaran	5
II KONDISI UMUM	6
2.1 Letak dan Luas Wilayah	6
2.2 Sejarah Kawasan	7
2.3 Kondisi Fisik	7
2.4 Kondisi Biotik	8
2.5 Potensi Wisata	9
2.6 Kondisi Masyarakat	10
2.7 Kondisi Kepariwisata	11
2.8 Aksesibilitas	12
III METODE TUGAS AKHIR	14
3.1 Lokasi dan Waktu	14
3.2 Alat dan Obyek	14
3.3 Jenis Data	14
3.4 Metode Pengambilan Data	16
3.5 Analisa Data	21
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	23
4.1 Sumberdaya Wisata Kuliner	23
4.2 Profil Wisatawan	81
4.3 Persepsi dan Motivasi Wisatawan	89
4.4 Karakteristik, Persepsi, dan Kesiapan Pelaku Usaha	93
4.5 Karakteristik, Persepsi, dan Kesiapan Pengelola	100
4.6 Perencanaan Program Wisata Kuliner	103
V KESIMPULAN DAN SARAN	118
5.1 Kesimpulan	118
5.2 Saran	118
DAFTAR PUSTAKA	119
LAMPIRAN	121

DAFTAR TABEL

No.	Halaman
1	2
2	6
3	9
4	10
5	11
6	11
7	14
8	14
9	22
10	79
11	81
12	82
13	88
14	89
15	93
16	101
17	105
18	108
19	108
20	111
21	113
22	114

DAFTAR GAMBAR

No.	Halaman
1	6
2	8
3	9
4	10
5	11
6	12
7	13
8	23
9	24
10	25
11	26
12	27
13	28
14	29
15	30
16	31



17 Pecak Ikan Nila di Kranggan, Tangerang Selatan	32
18 Kue Dongkal di Pondok Aren, Tangerang Selatan	33
19 Aseupan sebagai alat untuk membuat Kue Dongkal	33
20 Tahu Putih Serpong salah satu kuliner tradisional asli Tangerang Selatan	35
21 Proses pembuatan Tahu Serpong tahap pencetakan	36
22 Gado-Gado Betawi di Tangerang Selatan	36
23 Kue Cucur kuliner tradisional Tangerang Selatan	38
24 Sayur Besan kuliner asli Betawi	39
25 Kue tradisional Ongol-Ongol	40
26 Minuman tradisional Beer Pletok di Tangerang Selatan	41
27 Peta Persebaran Kuliner Modern di Tangerang Selatan	42
28 Kuliner modern Dimsum Mentai	43
29 Kuliner modern Odeng yang berasal dari Korea Selatan	44
30 Toast Chocolate Vanilla Oreo Ice Cream di Ciputat, Tangerang Selatan	45
31 Kuliner Modern Burgushi (Burger Sushi)	46
32 Bento Cake sebagai kue ulangtahun di Tangerang Selatan	48
33 Croffle kuliner kekinian di Tangerang Selatan	49
34 Kuliner modern Spicy Fried Chicken	50
35 Minuman modern Jus Mix	51
36 Peta Persebaran Sumberdaya Kuliner Favorit di Tangerang Selatan	52
37 Kuliner favorit Seblak AA Cianjur di Pondok Aren, Tangerang Selatan	53
38 Proses memasak pada pembuatan kuliner favorit Seblak AA Cianjur	54
39 Kuliner favorit Bubur Ayam C7 dengan topping satai	55
40 Kuliner favorit satu mangkuk Sayur Asem H. Masa	56
41 Mie kering smoked beef sebagai menu favorit di Mie DP	59
42 Kuliner favorit Pempek Bang H. Odih di Ciputat	59
43 Beef pepper rice sebagai menu favorit di Taman Jajan Bintaro	60
44 Minuman Boba sebagai minuman favorit di Tangerang Selatan	61
45 Bakso Iga sebagai menu favorit di Bakso Wow Serpong	62
46 Mie Ayam LL dengan topping acar cabai	64
47 Tahu Aci Na Po Tet di Restoran Pabrik Tahu Na Po Tet	65
48 Peta Persebaran Sumberdaya Kuliner Oleh-Oleh di Tangerang Selatan	66
49 Sagon Bakar sebagai kuliner oleh-oleh Best Seller di Gerai Lengkong	67
50 Kembang Goyang dengan cita rasa biji wijen	68
51 Bolu Batik sebagai kuliner oleh-oleh Tangerang Selatan	70
52 Biji Ketapang yang diproduksi oleh Dapoer Tinoer	70
53 Adonan Biji Ketapang	71
54 Bagelen dengan cita rasa original di Pabrik Titan Roti	72
55 Alat pengaduk adonan untuk membuat Bagelen	73
56 Visualisasi Uke-Uke rasa balado	73
57 Kemasan produk Uke-Uke Nglaras Roso	74
58 Kemasan produk Telur Gabus	75
59 Minuman Bunga Telang sebagai kuliner oleh-oleh Tangerang Selatan	76
60 Alat pembuatan minuman Bunga Telang	76
61 Kerupuk Jengkol diproduksi oleh Kerupuk RHR Tangerang Selatan	77
62 Bahan untuk membuat Kerupuk Jengkol	78
63 Kemasan produk Cokelat Hei Choco	79
64 Diagram Preferensi Kuliner Tradisional	83

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 mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



65	Diagram Preferensi Kuliner Modern	84
66	Diagram Preferensi Kuliner Favorit	84
67	Diagram Preferensi Kuliner Oleh-Oleh	85
68	Diagram Penilaian Tempat Wisata Kuliner	86
69	Diagram Penilaian Aktivitas Wisata Kuliner	86
70	Diagram Pemilihan Paket Wisata Kuliner	87
71	Diagram Persepsi Kuliner Tangerang Selatan	90
72	Diagram Motivasi Fisik	91
73	Diagram Motivasi Budaya	91
74	Diagram Motivasi Sosial	92
75	Diagram Motivasi Kesenangan	92
76	Diagram Persepsi Pelaku Usaha terhadap Perencanaan Wisata Kuliner	94
77	Diagram Persepsi Pelaku Usaha terhadap Ekologi	95
78	Diagram Persepsi Pelaku Usaha terhadap Ekonomi	96
79	Diagram Persepsi Pelaku Usaha terhadap Sosial Budaya	96
80	Diagram Kesiapan Pelaku Usaha terhadap Anggaran	97
81	Diagram Kesiapan Pelaku Usaha terhadap Etika Pelayanan	98
82	Diagram Kesiapan Pelaku Usaha terhadap Keamanan dan Keselamatan	99
83	Diagram Kesiapan Pelaku Usaha terhadap Persaingan Usaha	99
84	Diagram Kesiapan Pelaku Usaha terhadap Kenyamanan dan Kebersihan	100
85	Diagram Persepsi Pengelola terhadap Perencanaan Wisata Kuliner	101
86	Diagram Kesiapan Pengelola	102
87	Peta Jalur Wisata Culinary Explore(a)ctions	104
88	Peta Jalur Wisata Hayu Kite Mangan	110
89	Cuplikan Video Promosi	117

DAFTAR LAMPIRAN

No.		Halaman
1	Kerangka Pemikiran	122
2	Poster Paket Wisata Culinary Explore(a)ctions	123
3	Poster Paket Wisata Hayu Kite Mangan	123



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 mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.