



## DAFTAR ISI

<b>DAFTAR ISI</b>	<b>1</b>
<b>DAFTAR TABEL</b>	<b>4</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b>	<b>1</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b>	<b>1</b>
<b>I. PENDAHULUAN</b>	<b>3</b>
A. Latar Belakang	3
B. Tujuan	4
B. Manfaat	4
C. Kerangka Berpikir	5
<b>TINJAUAN PUSTAKA</b>	<b>7</b>
A. Wisata	7
B. Ekowisata	7
C. Perencanaan	7
D. Kuliner	7
E. Persepsi	8
F. Wisata Kuliner	8
G. Gastronomi	8
H. Kuliner Tradisional	8
I. Kuliner Oleh-oleh	9
J. Kuliner Favorit	9
<b>III. KONDISI UMUM</b>	<b>10</b>
A. Letak dan Luas Kawasan	10
B. Sejarah Wilayah	10
C. Kondisi Fisik Kawasan	11
1. Topografi	11
2. Iklim dan Curah Hujan	11
3. Geologi	11
D. Kondisi Biotik Kawasan	11
1. Flora	11
2. Fauna	11
E. Objek Kuliner	12
1. Makanan Tradisional	12
a. Sate Karak	12
b. Nasi Krawu	12
c. Lontong Balap	12
d. Lontong Kupang	13
e. Sate Klopo	13

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

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.



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.

2. Kuliner Oleh-Oleh	13
a. Lapis Surabaya	13
b. Keripik Buah Kane-Kane	14
3. Kuliner Favorit	14
a. Mie Pecun (Kuliner Favorit)	14
b. Zangrandi Ice cream	15
c. Sego Mak Yeye	15
F. Potensi Sumberdaya Wisata	15
1. Wisata Taman	15
a. Taman Korea	15
b. Taman Bangkul	16
2. Wisata Edukasi	16
a. Kebun Binatang Surabaya	16
b. Museum Kapal Selam	17
c. Agrowisata Mini Surabaya	17
3. Wisata Alam	18
a. Ekowisata Mangrove	18
b. Hutan Bambu Keputih	18
c. Pantai Ria Kenjeran	18
4. Wisata Air	11
a. Atlantis Land Kenjeran	11
b. Ciputra Waterpark	11
<b>V. METODE PENGAMBILAN DATA</b>	<b>23</b>
A. Lokasi dan Waktu	23
B. Alat dan Bahan	23
C. Jenis Data	24
D. Metode Penelitian	25
E. Metode Pengambilan Data	26
Sumberdaya Kuliner	26
a. Kuliner Tradisional	26
b. Kuliner Favorit	26
c. Kuliner Oleh-Oleh	26
F. Sumberdaya Manusia	27
G. Metode Penyusunan Program Wisata	27
H. Metode Penyusunan Luaran ( <i>output</i> )	27
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN</b>	<b>29</b>
A. Sumberdaya Wisata Kuliner	29
1. Kuliner Tradisional	29
B. Karakteristik, Persepsi, Dan Motivasi Pengelola	70
1. Karakteristik Pengelola	70
2. Persepsi Pengelola	71
3. Daya Jual Pengelola	72
C. Karakteristik, Persepsi, dan Motivasi Konsumen	73



1. Karakteristik Konsumen	73
2. Persepsi Konsumen	75
3. Motivasi Konsumen	76
<b>D. Karakteristik, Persepsi, dan Motivasi Pemerintah</b>	<b>80</b>
1. Karakteristik Pemerintah	80
2. Persepsi Pemerintah	81
3. Kesiapan Pemerintah	81
<b>E. Rancangan Program Wisata</b>	<b>82</b>
1. Program wisata di Kota Surabaya	82
2. Rancangan media promosi	84
<b>KESIMPULAN DAN SARAN</b>	<b>29</b>
a. Kesimpulan	29
b. Saran	30
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	<b>29</b>
<b>LAMPIRAN</b>	<b>31</b>

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

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.