



## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
<b>DAFTAR ISI</b>	<b>i</b>
<b>DAFTAR TABEL</b>	<b>iii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b>	<b>vii</b>
<b>I. PENDAHULUAN</b>	<b>8</b>
A. Latar Belakang	8
B. Tujuan	2
C. Manfaat	2
D. Kerangka Berfikir	3
<b>II. TINJAUAN PUSTAKA</b>	<b>5</b>
A. Perencanaan	5
B. Wisata	5
C. Ekowisata	5
D. Kuliner	6
E. Ekowisata Kuliner	6
F. Kuliner Tradisional	6
G. Kuliner Non Tradisional	7
H. Kuliner Favorit	7
I. Kuliner Oleh-Oleh	7
J. Gastronomi	7
K. Wisatawan	7
L. Perencanaan Ekowisata	8
M. Persepsi	8
N. Program Ekowisata	10
O. Promosi Wisata	10
<b>III. KONDISI UMUM</b>	<b>11</b>
A. Letak dan Luas Kawasan	11
B. Sejarah Wilayah	12
C. Kondisi Fisik Kawasan	13
D. Kondisi Biotik Kawasan	14
E. Kondisi Sosial Budaya	15
F. Aksesibilitas	16
G. Objek Kuliner	16
H. Potensi Wisata	18
<b>IV. METODE PENGAMBILAN DATA</b>	<b>20</b>
A. Lokasi dan Waktu	20
B. Alat	20
C. Jenis Data	21
D. Metode Pengambilan Data	22
E. Analisis Data	25
F. Metode Penyusunan Program Wisata	26
G. Metode Penyusunan Luaran ( <i>Output</i> )	26
<b>V. HASIL DAN PEMBAHASAN</b>	<b>27</b>
A. Sumberdaya Kuliner di Kabupaten dan Kota Pekalongan	28

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.





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.

B. Karakteristik, Persepsi, dan Daya Jual Pengelola	53
C. Karakteristik, Persepsi, dan Motivasi Konsumen	57
D. Karakteristik, Persepsi, dan Motivasi Pemerintah	63
E. Rancangan Program Wisata dan Output Media Promosi	66
<b>VI. KESIMPULAN</b>	<b>73</b>
A. Simpulan	73
B. Saran	74
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	<b>75</b>
<b>LAMPIRAN</b>	<b>76</b>
<b>RIWAYAT HIDUP</b>	<b>80</b>

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

## DAFTAR TABEL

Tabel		Halaman
1.	Data Penduduk Kabupaten dan Kota Pekalongan Berdasarkan Agama Tahun 2015	15
2.	Alat Pengambilan Data	20
3.	Jenis Data	21
4.	Indikator Penilaian Sumberdaya Ekowisata	25
5.	Klasifikasi Kuliner Tradisional	30
6.	Rekapitulasi Karakteristik Pengelola	54
7.	Rekapitulasi Karakteristik Konsumen	57
8.	Rekapitulasi Karakteristik Pemerintah	64
9.	Program Wisata Harian <i>Mangan</i> (Mari Kenal Pekalongan)	67
10.	Program Wisata Bermalam <i>Senengan</i> (Sewengi Neng Pekalongan)	68
11.	Program Wisata Tahunan <i>Warna Budaya Pekalongan</i>	70

## DAFTAR GAMBAR



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

Gambar		Halaman
1.	Kerangka Berpikir Perencanaan Ekowisata	4
2.	Peta Administrasi Kota Pekalongan	11
3.	Peta Administrasi Kabupaten Pekalongan	12
4.	Peta Persebaran Obyek Kuliner di Kota Pekalongan	27
5.	Peta Persebaran Obyek Kuliner di Kabupaten Pekalongan	27
6.	Peta Peserbaran Obyek Kuliner Tradisional di Kota Pekalongan	12
7.	Peta Peserbaran Obyek Kuliner Tradisional di Kabupaten Pekalongan	12
8.	Sego Megono	13
9.	Kopi Tahlil Khas Pekalongan	15
10.	Proses Pembuatan Kopi Tahlil	15
11.	Kluban Bothok	16
12.	Bubur Suro	17
13.	Bubur Candil	18
14.	Jadah	20
15.	Bubur Merah Putih	21
16.	Wajik	22
17.	Proses pembuatan Lopis Raksasa	23
18.	Proses pembuatan Lopis Raksasa	24
19.	Lontong Lepet	25
20.	Sajian Lontong Lepet	26
21.	Bahan membuat Mie So Dengkil	26
22.	Mie So Dengkil	27
23.	Kue Apem Kesesi	28
24.	Proses pembuatan Apem Kesesi	28
25.	Peta Persebaran Obyek Kuliner Favorit di Kota Pekalongan	32

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



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.

26. Peta Pesarbaran Obyek Kuliner Favorit di Kabupaten Pekalongan	32
27. Garang Asem khas Pekalongan	33
28. Proses penyajian Garang Asem Masduki	34
29. Soto Tauco	34
30. Pecak Panggang	35
31. Proses pemangangan Ikan	36
32. Sate Kebo Pekalongan	37
33. Kue Empuk-Empuk	38
34. Nasi Uwet Zarkasi	39
35. Oleh-Oleh Keripik Adas	40
36. Bentuk Kemasan Keripik Adas	40
37. Wedang Alang-Alang	41
38. Pindang Tetel	42
39. Peta Persebaran Obyek Kuliner Oleh-Oleh di Kota Pekalongan	43
40. Peta Persebaran Obyek Kuliner Oleh-Oleh di Kabupaten Pekalongan	43
41. Kecap Pulau Djawa	44
42. Toko Kecap dan Tauco Pulau Djawa	45
43. Tauco Pulau Djawa	45
44. Proses pengemasan Tauco Pulau Djawa	46
45. Minuman Limun Oriental	47
46. Proses pengemasan Limun Oriental	47
47. Proses pencucian botol Limun Oriental	48
48. Capret Cap Pak Raden	48
49. Bentuk capret	49
50. Bintang Jahe	50
51. Semprong Egg Roll Ruly	51
52. Proses pembuatan Kue Egg Roll	51
53. Proses pengemasan Kue Egg Roll	52
54. Kerupuk Usek Paninggarann	52
55. Diagram Rekapitulasi Persepsi Pengelola	55
56. Diagram Rekapitulasi Daya Jual Pengelola	56
57. Diagram rekapitulasi persepsi konsumen	59
58. Diagram Motivasi Fisik Konsumen	60
59. Diagram Motivasi Interpersonal Konsumen	61
60. Diagram Motivasi Prestise Konsumen	62
61. Diagram Motivai Budaya Konsumen	63
62. Diagram Penilaian Persepsi Pemerintah	65
63. Diagram Penilaian Kesiapan Pemerintah	66
64. Cover media promosi dalam bentuk <i>Booklet</i>	72
65. Cover video promosi	72

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Kegiatan Wawancara	79
2. Kegiatan Wawancara UKM	79
3. Perizinan Kegiatan TA di Pekalongan	79