

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
<b>DAFTAR ISI</b>	<b>i</b>
<b>DAFTAR TABEL</b>	<b>iii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b>	<b>iii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b>	<b>iv</b>
<b>I. PENDAHULUAN</b>	<b>1</b>
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tujuan	1
1.3. Manfaat	2
1.4. Sasaran	2
1.5. Luaran	2
1.6. Kerangka Pemikiran	3
<b>II. TINJAUAN PUSTAKA</b>	<b>5</b>
2.1 Perencanaan	5
2.2 Wisata	5
2.3 Pariwisata	5
2.4 Ekowisata	6
2.5 Kuliner	7
2.6 Ekowisata Kuliner	7
2.7 Makanan Tradisional	7
2.8 Makanan Favorit	8
2.9 Makanan Oleh-Oleh	8
2.10 Gastronomi	8
2.11 Pengunjung dan Wisatawan	8
2.12 Masyarakat	9
2.13 Persepsi	9
2.14 Motivasi	9
2.15 Preferensi	10
2.16 Program Wisata	10
2.17 Promosi	10
<b>III. KONDISI UMUM</b>	<b>11</b>
3.1 Letak dan Luas Kawasan	11
3.2 Sejarah Wilayah	12
3.3 Kondisi Fisik Kawasan	13
3.3.1 Topografi	13
3.3.2 Iklim dan Curah Hujan	13
3.3.3 Geologi	14
3.3.4 Hidrologi	14
3.4 Kondisi Biotik Kawasan	15
3.4.1 Flora	15
3.4.2 Fauna	15
3.5 Kondisi Perekonomian	15
3.5.1 Pertanian	15



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.

3.5.2	Pertambangan	16
3.5.3	Perindustrian	16
3.5.4	Perikanan	16
3.6	Kondisi Sosial Budaya	17
3.7	Kondisi Kepariwisata	17
3.3.1	Aksesibilitas	17
3.3.2	Sumberdaya Wisata	17
<b>IV.</b>	<b>METODE TUGAS AKHIR</b>	<b>20</b>
4.1.	Lokasi dan Waktu	20
4.2.	Alat dan Obyek	20
4.3.	Jenis Data	21
4.4.	Metode Pengambilan Data	22
4.4.1.	Sumberdaya Kuliner	22
4.4.2.	Data Karakteristik, Persepsi dan Kesiapan Masyarakat	24
4.4.3.	Data Karakteristik, Persepsi dan Kesiapan Pengelola	25
4.4.4.	Data Karakteristik, Motivasi dan Preferensi Pengunjung	25
4.5.	Analisis Data	25
4.6.	Metode Penyusunan Program Wisata	26
4.7.	Metode Penyusunan Luaran ( <i>output</i> )	27
<b>V.</b>	<b>HASIL DAN PEMBAHASAN</b>	<b>28</b>
5.1.	Sumberdaya Wisata Kuliner	28
5.1.1.	Kuliner Tradisional	28
5.1.2.	Kuliner Favorit	41
5.1.3.	Kuliner Oleh-Oleh	45
5.2.	Karakteristik, Persepsi dan Kesiapan Pengelola	52
5.2.1	Karakteristik Pengelola	52
5.2.2.	Persepsi Pengelola	53
5.2.3.	Kesiapan Pengelola	54
5.3.	Karakteristik, Motivasi dan Preferensi Pengunjung	58
5.3.1	Karakteristik Pengunjung	58
5.3.2	Motivasi Pengunjung	59
5.3.3	Pereferensi Pengunjung	63
5.4.	Karakteristik, Persepsi dan Kesiapan Masyarakat	64
5.4.1	Karakteristik Masyarakat	65
5.4.2	Persepsi Masyarakat	66
5.4.3	Kesiapan Masyarakat	74
5.5.	Perencanaan Program Ekowisata	81
5.5.1	Rancangan Program Wisata Kuliner	81
5.6.	Rancangan Media Promosi Ekowisata	86
5.6.1	Video Promosi	86
5.6.2	Poster	87
<b>VI.</b>	<b>KESIMPULAN</b>	<b>88</b>
6.1.	Simpulan	88
6.2.	Saran	89
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>		<b>31</b>
<b>LAMPIRAN</b>		<b>33</b>

## DAFTAR TABEL

No	Halaman
1 Rata-rata Curah Hujan di Kabupaten Bekasi, 2013-2017	13
2 Alat dan Obyek	20
3 Jenis Data	21
4 Indikator Penilaian Potensi Sumber Daya Kuliner	26
5 Kuliner Tradisional Berkaitan Adat	28
6 Kuliner Tradisional Tidak Berkaitan Dengan Adat	37
7 Rekapitulasi Karakteristik Pengelola	52
8 Rekapitulasi Karakteristik Pengunjung	58
9 Preferensi Pengunjung	63
10 Rekapitulasi Karakteristik Masyarakat	65
11 Rencana Program Harian Belang (Ngebolang Kenyang)	82
12 Tabel Program Tahunan Festival Kuliner Kabupaten Bekasi	84

## DAFTAR GAMBAR



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

No	Halaman
1 Kerangka Berfikir	4
2 Peta Administrasi Kab. Bekasi	11
3 Sayur Gabus Pucung Sumber: zonamakanan.com, 2019	18
4 Bir Pletok Sumber: zonamakanan.com, 2019	19
5 Wajik Ketan Sumber: zonamakanan.com, 2019	19
6 Ilustrasi Metode Snowball Sampling	23
7 (a) Dodol Tua, (b) Dodol Muda	29
8 Kue Jalabia	30
9 Kue Cucur	31
10 Kue Wajik	32
11 Geplak	33
12 Akar Kelapa	34
13 Kue Gemblong	35
14 Kue Duit	35
15 Kembang Goyang	36
16 Sayur Gabus Pucung	38
17 Pecak Ikan Mujaer	39
18 Sayur Bekasem	39
19 Bir Pletok Kawanlana	40
20 Peta Persebaran Kuliner Favorit	41
21 Favorit Kue Cucur	42
22 Favorit Akar Kelapa	42
23 Favorit Dodol Bekasi	43
24 Favorit Pecak Ikan	44
25 Favorit Bandeng Turangga	45

26	Peta Persebaran Kuliner Oleh-Oleh	46
27	Oleh-oleh Dodol Bekasi	47
28	Oleh-oleh Bandeng Turangga	48
29	Oleh-oleh Obigu	49
30	Oleh-oleh Bir Pletok Kawanlana	50
31	Oleh-oleh Kembang Goyang	51
32	Diagram Rekapitulasi Persepsi Pengelola	53
33	Grafik Kesiapan Pengelola Terhadap Produk Kuliner	55
34	Grafik Kesiapan Pengelola Terhadap Etika Pelayanan	55
35	Grafik Kesiapan Pengelola Terhadap Keamanan dan Keselamatan	56
36	Grafik Kesiapan Pengelola Terhadap Kenyamanan dan Kebersihan	57
37	Grafik Kesiapan Pengelola Terhadap Perencanaan Ekowisata Kuliner	57
38	Diagram Motivasi Fisik Pengunjung	60
39	Diagram Motivasi Budaya	61
40	Diagram Motivasi Sosial Pengunjung	62
41	Diagram Motivasi Status Pengunjung	63
42	Referensi Pengunjung Terhadap Program Wisata	64
43	Grafik Persepsi Masyarakat Terhadap Perencanaan Ekowisata Kuliner	67
44	Grafik Persepsi Masyarakat Terhadap Jenis Program Ekowisata Kuliner	68
45	Grafik Persepsi Masyarakat Terhadap Potensi Obyek Kuliner	69
46	Grafik Pengaruh Positif Ekowisata Kuliner dalam Ekologi	70
47	Grafik Pengaruh Negatif Ekowisata Kuliner dalam Ekologi	70
48	Grafik Pengaruh Positif Ekowisata Kuliner Dalam Ekonomi	71
49	Grafik Pengaruh Negatif Ekowisata Kuliner Dalam Ekonomi	72
50	Grafik Pengaruh Positif Ekowisata Kuliner Dalam Sosial Budaya	73
51	Grafik Pengaruh Negatif Ekowisata Kuliner Dalam Sosial Budaya	73
52	Grafik Kesiapan Masyarakat Terhadap Pengetahuan dan Keterampilan	75
53	Grafik Kesiapan Masyarakat Terhadap Ketertiban	76
54	Grafik Kesiapan Masyarakat Terhadap Keamanan dan Keselamatan	77
55	Grafik Kesiapan Masyarakat Terhadap Keramahan	78
56	Grafik Kesiapan Terhadap Kenyamanan Bagi Pengunjung/Wisatawan	79
57	Grafik Kesiapan Masyarakat Terhadap Kebersihan	80
58	Grafik Kesiapan Masyarakat Terhadap Kebersamaan	81
59	Peta Jalur Program Harian	83
60	Peta Jalur Program Tahunan	86
61	Rancangan Video Promosi	87
62	Rancangan Media Promosi Poster	87

## DAFTAR LAMPIRAN

No		Halaman
1.	Peta Kabupaten Bekasi	34
2.	Peta Persebaran Kuliner Favorit dan Oleh – Oleh	34
3.	Peta Jalur Program Harian dan Tahunan	34