



## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>HALAMAN SAMPUL.....</b>	i
<b>HALAMAN SAMPUL BAHASA INGGRIS.....</b>	ii
<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	iii
<b>HALAMAN PENGESAHAN.....</b>	iv
<b>HALAMAN PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI .....</b>	v
<b>MOTTO .....</b>	vi
<b>PERSEMAHAN .....</b>	vii
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	viii
<b>DAFTAR ISI.....</b>	x
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	xii
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	xiii
<b>DAFTAR LAMPIRAN.....</b>	xiv
<b>DAFTAR ISTILAH .....</b>	xv
<b>DAFTAR SINGKATAN.....</b>	xvi
<b>INTISARI .....</b>	xvii
<b>ABSTRACT .....</b>	xviii
<b>PENDAHULUAN .....</b>	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	6
1.3 Tujuan Penelitian .....	6
1.4 Manfaat Penelitian .....	7
1.5 Tinjauan Pustaka.....	7
1.6 Kerangka Teori .....	12
1.7 Metode Penelitian .....	20
1.7.1 Jenis Penelitian.....	20
1.7.2 Lokus dan Waktu Penelitian .....	20
1.7.3 Teknik Pengumpulan Data.....	21



1.7.4 Teknik Analisis Data.....	29
1.8 Sistematika Penulisan .....	31
<b>BAB II .....</b>	<b>31</b>
2.1 Profil Desa Wisata Kadisobo II .....	31
2.1.1 Lokasi dan Kondisi Topografi .....	31
2.1.2 Kondisi Perekonomian Masyarakat Dusun Kadisobo II.....	34
2.1.3 Sejarah Desa Wisata Kadisobo II.....	35
2.1.4 Struktur Organisasi .....	39
2.1.5 Kepariwisataan.....	42
2.2 Gambaran Umum Kuliner Gudeg Salak .....	64
<b>BAB III .....</b>	<b>69</b>
3.1 Jenis Kuliner di Luar Kebiasaan Sehari-hari .....	71
3.2 Apresiasi dan Konsumsi.....	79
3.3 Sistem Pangan Kuliner.....	90
3.3.1 Pengelolaan Bahan Gudeg Salak .....	91
3.3.2 Pembuatan Kuliner Gudeg Salak .....	94
3.3.3 Penyajian Gudeg Salak .....	96
3.4 Sarana Edukasi Budaya Lokal .....	98
3.5 Penggunaan bahan yang unik/ tidak biasa. ....	106
<b>BAB IV .....</b>	<b>108</b>
<b>Daftar Pustaka.....</b>	<b>111</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>115</b>
<b>Lampiran 1. Pedoman Wawancara.....</b>	<b>115</b>
<b>Lampiran 2. Daftar Nama Informan.....</b>	<b>120</b>
<b>LEMBAR PERSETUJUAN PUBLIKASI PENULISAN.....</b>	<b>122</b>