



DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iii
KATA PENGANTAR	iv
INTISARI	v
ABSTRACT	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	6
1.3 Tujuan Penelitian	6
1.4 Manfaat Penelitian	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN LANDASAN TEORI	
2.1 Tinjauan Pustaka	7
2.2 Landasan Teori.....	11
2.3 Kerangka Pemikiran.....	34
BAB III METODE PENELITIAN	
3.1 Lokasi Penelitian.....	36
3.2 Desain Penelitian	37
3.3 Teknik Penentuan Sampel.....	38
3.4 Variabel Penelitian.....	40
3.5 Alat dan Bahan Penelitian.....	41
3.6 Sumber Data dan Teknik Pengumpulan Data	42
3.6.1 Sumber Data.....	42
3.6.2 Teknik Pengumpulan Data.....	42
3.7 Teknik Analisis Data.....	45
3.7.1 Uji Validitas dan Reliabilitas	45
3.7.2 Analisis Deskriptif Kuantitatif	47
3.7.3 <i>Importance Performance Analysis</i>	49



BAB IV GAMBARAN UMUM OBJEK PENELITIAN

4.1	Gambaran Umum Kota Surabaya	54
4.2	Kota Surabaya Sebagai Destinasi Wisata Kuliner	58
4.3	Kuliner Khas Kota Surabaya	61
4.3.1	Lontong Balap Pak Gendut	63
4.3.2	Pecel Semanggi Dempo	65
4.3.3	Rujak Cingur Genteng Durasim.....	66

BAB V HASIL PENELITIAN

5.1	Uji Validitas dan Reliabilitas	69
5.2	Analisis Deskriptif Kuantitatif	71
5.2.1	Karakteristik Responden Berdasarkan Daerah Asal	74
5.2.2	Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin	74
5.2.3	Karakteristik Responden Berdasarkan Usia.....	75
5.2.4	Karakteristik Responden Berdasarkan Status Pernikahan	75
5.2.5	Karakteristik Responden Berdasarkan Tingkat Pendidikan.....	75
5.2.6	Karakteristik Responden Berdasarkan Pekerjaan	76
5.2.7	Karakteristik Responden Berdasarkan Pendapatan	76
5.2.8	Karakteristik Responden Berdasarkan Transportasi Saat Berkunjung	77
5.2.9	Karakteristik Responden Berdasarkan Teman Berkunjung	77
5.2.10	Karakteristik Responden Berdasarkan Rencana	78
5.2.11	Karakteristik Responden Berdasarkan Tujuan Perjalanan.....	79
5.2.12	Karakteristik Responden Berdasarkan Jumlah Kunjungan.....	79
5.2.13	Karakteristik Responden Berdasarkan Sumber Informasi	79
5.3	Persepsi Wisatawan Nusantara Terhadap Kuliner Khas Kota Surabaya	80
5.4	Strategi Pengembangan Kuliner Khas Kota Surabaya.....	86
5.4.1	<i>Importance Performance Analysis</i> Wisatawan Nusantara.....	87
5.4.2	Strategi Pengembangan Kuliner Khas Kota Surabaya.....	89

BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN

6.1	Kesimpulan	97
6.2	Saran	98

DAFTAR PUSTAKA	99
-----------------------------	----

LAMPIRAN	104
-----------------------	-----