

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT.....	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR BAGAN	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR SINGKATAN	xiii
DAFTAR ISTILAH	xiv
INTISARI.....	xv
ABSTRACT	xvi
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	8
1.3 Tujuan Penelitian.....	9
1.4 Manfaat Penelitian.....	9
1.5 Tinjauan Pustaka	10
1.6 Landasan Teori	13
1.7 Metode Penelitian.....	20
1.7.1 Jenis Penelitian.....	20
1.7.2 Lokasi dan Waktu Penelitian	20
1.7.3 Jenis dan Teknik Pengumpulan Data	21
1.8 Analisis Data	28
1.9 Organisasi Penyajian	28
BAB 2 GAMBARAN UMUM	25
2.1 Lokasi Dapur Bali Mula	25
2.2 Sejarah	27

2.3	Daya Tarik yang dimiliki restoran dapur bali mula	29
2.4.1	Makanan	29
2.4.2	Proses pembuatan arak	35
2.4.2	Proses pembuatan gula juruh	38
2.4.3	Suasana.....	41
2.4.4	Sistem reservasi.....	43
2.4.5	Sistem pembayaran donasi.....	46
BAB 3 PEMBAHASAN.....		42
3.1	Ekspektasi.....	43
3.2	Pengalaman	56
3.3	Kesediaan Membayar	85
3.4	Persepsi Wisatawan terhadap Metode Pembayaran PWYW	101
3.5	Pengamatan Peneliti Mengenai Metode PWYW di DBM	104
BAB 4 PENUTUP		108
4.1	Kesimpulan.....	108
4.2	Saran	110
Daftar Rujukan		90
Lampiran		94

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Profil Narasumber	23
Tabel 2. Koding Ekspektasi Bagian Sumber Informasi	47
Tabel 3. Ekspektasi Bagian Informasi yang Didapat dan Ekspektasi yang Muncul...	53
Tabel 4. Pengalaman berkesan	73
Tabel 5. Jumlah yang Dibayarkan.....	88
Tabel 6. Faktor Yang Mempengaruhi Kesiediaan Membayar.	95

DAFTAR BAGAN

Bagan 1. Kerangka Berpikir Penelitian.....	18
Bagan 2. Variabel Penelitian.....	19
Bagan 3. Alur Penentuan Kesiediaan Membayar.....	101
Bagan 4. Pengaruh PWYW.....	106

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Peta Lokasi Restoran Dapur Bali Mula.....	25
Gambar 2. 2 Peta Petunjuk Perjalanan dari Bandara Internasional Ngurah Rai Menuju Dapur Bali Mula.....	26
Gambar 2. 3 Peta Petunjuk Perjalanan dari Ubud Menuju Dapur Bali Mula.	26
Gambar 2. 4 Pengelola DBM: Jero Mangku Dalem Suci Gede Yudiawan (Pak Jero).	27
Gambar 2. 5 Proses Memasak dengan Tungku Kayu Bakar.....	30
Gambar 2. 6 Menu Hidangan DBM Lengkap.....	31
Gambar 2. 7 Rujak Tuna.	32
Gambar 2. 8 Sate Tusuk dan Sate Lilit.	33
Gambar 2. 9 Lawar Gurita.	34
Gambar 2. 10 Guci <i>Display</i> arak.....	35
Gambar 2. 11 Tungku saat memasak arak	36
Gambar 2. 12 Botol Penampungan Uap Arak yang Sudah Dingin.....	37
Gambar 2. 13 Guci Penyimpanan Arak	38
Gambar 2. 14 Mendidihkan Nira Lontar dalam Kual.	39
Gambar 2. 15 proses Menuangkan Hasil Juruh Untuk Disaring.....	40
Gambar 2. 16 Suasana Restoran Dapur Bali Mula.	41
Gambar 2. 17 Pintu Masuk Restoran Dapur Bali Mula.	41
Gambar 2. 18 Hiasan Anyaman Daun Lontar.	42
Gambar 2. 19 Papan Reservasi Restoran Dapur Bali Mula.	44
Gambar 2. 20 Toples Donasi Restoran Dapur Bali Mula.	46