

DAFTAR ISI

| | |
|--|-----------|
| LEMBAR PENGESAHAN | 1 |
| PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI | 2 |
| KATA PENGANTAR | 3 |
| DAFTAR ISI..... | 4 |
| DAFTAR GAMBAR | 6 |
| DAFTAR TABEL..... | 8 |
| INTISARI | 10 |
| <i>ABSTRACT</i> | 11 |
| BAB I PENDAHULUAN..... | 12 |
| 1.1. Latar Belakang..... | 12 |
| 1.2. Rumusan Masalah..... | 30 |
| 1.3. Pertanyaan Penelitian..... | 31 |
| 1.4. Tujuan Penelitian | 31 |
| 1.5. Manfaat Penelitian | 32 |
| 1.5.1. Manfaat Akademis..... | 32 |
| 1.5.2. Manfaat Praktis | 32 |
| 1.6. Keaslian Penelitian | 32 |
| BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN LANDASAN TEORI..... | 40 |
| 2.1. Tinjauan Pustaka..... | 40 |
| 2.1.1. Potensi Pariwisata Gastronomi | 40 |
| 2.1.2. Strategi Pengembangan Pariwisata Gastronomi | 42 |
| 2.1.3. Kota Kreatif Gastronomi | 44 |
| 2.2. Landasan Teori | 45 |
| 2.2.1. Pariwisata Gastronomi..... | 45 |
| 2.2.2. Strategi Pengembangan Pariwisata Gastronomi | 51 |
| 2.2.3. Kota Kreatif | 57 |
| 2.2.4. Analisis SWOT | 60 |
| 2.3. Kerangka Pemikiran | 63 |
| BAB III METODE PENELITIAN | 65 |
| 3.1. Lokasi Penelitian | 65 |
| 3.2. Unit Analisis | 66 |

| | | |
|--|---|------------|
| 3.3. | Subjek Penelitian | 66 |
| 3.4. | Metode Pengumpulan Data..... | 68 |
| 3.4.1. | Observasi | 68 |
| 3.4.2. | Wawancara | 71 |
| 3.4.3. | Dokumentasi | 71 |
| 3.4.4. | Analisis Dokumen | 72 |
| 3.5. | Instrumen Penelitian | 72 |
| 3.6. | Metode Analisis Data | 74 |
| 3.6.1. | Analisis Deskriptif Kualitatif..... | 76 |
| 3.6.2. | Analisis SWOT..... | 77 |
| 3.7. | Uji Kepercayaan Data..... | 80 |
| 3.7.1. | Triangulasi Sumber..... | 80 |
| 3.7.2. | Triangulasi Teknik..... | 81 |
| BAB IV GAMBARAN UMUM DAERAH PENELITIAN..... | | 83 |
| 4.1. | Gambaran Umum Kota Salatiga..... | 83 |
| 4.1.1. | Kondisi Geografis Kota Salatiga | 83 |
| 4.1.2. | Sejarah dan Budaya Kota Salatiga..... | 86 |
| 4.2. | Pariwisata dan Kuliner Kota Salatiga | 91 |
| BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN | | 95 |
| 5.1. | Pariwisata Gastronomi Kota Salatiga | 95 |
| 5.1.1. | Elemen Budaya pada Gastronomi Salatiga..... | 96 |
| 5.1.2. | Elemen Lingkungan pada Gastronomi Salatiga..... | 108 |
| 5.2. | Upaya Kota Salatiga Menjadi Kota Kreatif Gastronomi <i>UNESCO Creative Cities</i> <i>Network/ UCCN</i> | 118 |
| 5.3. | Rancangan Strategi Pengembangan Pariwisata Gastronomi Kota Salatiga..... | 160 |
| BAB VI PENUTUP..... | | 187 |
| 6.1. | Kesimpulan | 187 |
| 6.2. | Saran | 190 |
| 6.3. | Keterbatasan Penelitian dan Saran untuk Penelitian Mendatang..... | 194 |
| DAFTAR PUSTAKA..... | | 196 |
| LAMPIRAN..... | | 206 |

DAFTAR GAMBAR

| | |
|--|-----|
| Gambar 1. 1 Daftar penilaian calon nominasi UCCN 2023..... | 18 |
| Gambar 1. 2 Perbedaan jenis <i>food tourism</i> berdasarkan motivasi | 27 |
| Gambar 2. 1 Kerangka pemikiran | 64 |
| Gambar 4. 1 Peta administrasi kecamatan di Kota Salatiga..... | 85 |
| Gambar 4. 2 GBF van Heeckeren van der Schoot salah satu <i>Gemeentaraad</i> (Dewan Kota) di depan rumahnya yang megah di Salatiga..... | 88 |
| Gambar 4. 3 Peta sebaran destinasi gastronomi Kota Salatiga | 94 |
| Gambar 5. 1 Tulang muda dalam sambal tumpang koyor Bu Kori | 99 |
| Gambar 5. 2 Isian wedang ronde dan camilan di warung ronde Jago..... | 102 |
| Gambar 5. 3 Adonan kacang dan karamel digepuk di atas landasan batu dengan alat penggepuk dari bahan kayu sawo yang berbentuk silinder..... | 104 |
| Gambar 5.4 Enting-enting gepuk yang telah dipotong kecil-kecil sesuai dengan ukuran kemasan kertas yang telah ditentukan..... | 104 |
| Gambar 5.5 Pilihan <i>pastry</i> yang dijual toko roti Tegal Salatiga | 106 |
| Gambar 5.6 Replika kopi bubuk Babah Kacamata | 107 |
| Gambar 5. 7 Soto Esto dan Soto Kesambi yang terbuat dari kaldu gurih dan disajikan dalam kondisi hangat | 112 |
| Gambar 5. 8 Papan nama restoran Ayam Goreng dan Tumpang Koyor Bu Yusro di pinggir Jalan Lingkar Salatiga..... | 115 |
| Gambar 5. 9 Promosi menu baru “Enting-enting Gethuk” milik Argotelo..... | 117 |
| Gambar 5.10 Manisan buah bligo dan manisan kulit jeruk | 128 |
| Gambar 5.11 Stok kacang tanah di pabrik enting-enting cap Klenteng & 2 Hoolo..... | 129 |
| Gambar 5.12 Stok kacang tanah yang telah dipilah berdasarkan kualitasnya | 129 |
| Gambar 5.13 Pelaksanaan pelatihan Peningkatan Inovasi & Higienitas Sajian Kuliner di | |

| | |
|---|-----|
| Kota Salatiga..... | 133 |
| Gambar 5.14 Pelatihan Digitalisasi: Branding, Pemasaran dan Penjualan pada Kuliner & Fotografi di Kota Salatiga..... | 133 |
| Gambar 5.15 Suasana di warung wedang ronde Jago Salatiga..... | 137 |
| Gambar 5.16 Deretan toko oleh-oleh di Jalan Sukowati Kota Salatiga..... | 138 |
| Gambar 5.17 Replika warisan kuliner khas Salatiga yang dipajang di TIC Taman Wisata Sejarah Salatiga..... | 140 |
| Gambar 5.18 Kondisi Taman Wisata Sejarah Salatiga pada Juni 2023..... | 140 |
| Gambar 5.19 Stand kuliner khas Manado di IICF 2023 | 141 |
| Gambar 5.20 Pawai budaya dari beragam etnis menjadi acara puncak dari gelaran IICF setiap tahunnya..... | 142 |
| Gambar 5.21 Suasana Festival Kuliner Salatiga ke V | 143 |
| Gambar 5.22 Kuliner khas Salatiga diperkenalkan dan dicicipi oleh artis yang hadir dalam Road to Kilau Raya MNC TV..... | 143 |
| Gambar 5.23 Promosi Festival Kampung Singkong 2022 di media sosial..... | 145 |
| Gambar 5.24 Keseruan wisatawan yang mengikuti kegiatan edukasi di Argotelo Salatiga | 148 |
| Gambar 5.25 Konten tentang informasi gizi yang terkandung dalam singkong di Instagram | 150 |

DAFTAR TABEL

| | |
|--|-----|
| Tabel 1. 1 Kontribusi sektor (lapangan usaha) terhadap perekonomian Kota Salatiga | 24 |
| Tabel 1. 2 Penelitian terdahulu yang sejenis dengan penelitian ini | 33 |
| Tabel 3. 1 Daftar narasumber penelitian..... | 67 |
| Tabel 3. 2 Daftar narasumber dan parameter pertanyaan wawancara..... | 73 |
| Tabel 3. 3 Matrik SWOT | 79 |
| Tabel 4. 1 Penggunaan lahan Kota Salatiga..... | 86 |
| Tabel 4. 2 Jumlah fasilitas pariwisata Kota Salatiga tahun 2022..... | 92 |
| Tabel 5. 1 Data café dan resto di Kota Salatiga Tahun 2022 | 108 |
| Tabel 5. 2 Luas panen dan produksi padi, palawija dan sayuran Kota Salatiga tahun 2022 | 109 |
| Tabel 5. 3 Suhu udara di Kota Salatiga..... | 111 |
| Tabel 5. 4 Jumlah kunjungan wisatawan Kota Salatiga Tahun 2022..... | 114 |
| Tabel 5. 5 Pemberdayaan IKM tahun 2019 | 120 |
| Tabel 5. 6 Data industri kecil menengah berdasarkan komoditi Kota Salatiga tahun 2022 | 121 |
| Tabel 5. 7 Jumlah rumah makan/ restoran, kedai kopi menurut kecamatan di Kota Salatiga Tahun 2021 | 122 |
| Tabel 5. 8 Kategori komunitas bidang kuliner di Kota Salatiga | 123 |
| Tabel 5. 9 Capaian kinerja pariwisata Kota Salatiga tahun 2017-2021 | 126 |
| Tabel 5.10 Pelatihan yang diselenggarakan oleh Pemerintah Kota Salatiga terkait pengembangan gastronomi | 134 |
| Tabel 5.11 Pembagian jenis kuliner Kota Salatiga | 138 |
| Tabel 5.12 Daftar capaian Kota Salatiga | 146 |
| Tabel 5.13 Rangkuman upaya Kota Salatiga dalam memenuhi indikator Kota Kreatif | |

| | |
|---|-----|
| Gastronomi UNESCO/ UCCN..... | 152 |
| Tabel 5.14 Penilaian stakeholder pada pariwisata gastronomi Kota Salatiga berdasarkan indikator kota kreatif gastronomi UNESCO..... | 155 |
| Tabel 5.15 Pemenuhan indikator kota kreatif gastronomi UNESCO oleh pariwisata gastronomi Kota Salatiga menurut stakeholder | 158 |
| Tabel 5.16 Identifikasi faktor internal dan eksternal pengembangan pariwisata gastronomi Kota Salatiga..... | 170 |
| Tabel 5.17 Matrik SWOT pengembangan pariwisata gastronomi Kota Salatiga | 172 |