

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	i
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
INTISARI	ix
ABSTRACT	x
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah Penelitian	3
1.3 Pertanyaan Penelitian	4
1.4 Tujuan Penelitian.....	5
1.5 Manfaat Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN KAJIAN TEORI.....	7
2.1 Tinjauan Pustaka	7
2.2 Kajian Teori.....	9
2.2.1 Daya Tarik Wisata.....	9
2.2.2 Wisata Gastronomi.....	11
2.2.3 Pengembangan Atraksi Wisata Gastronomi.....	16
2.2.4 Nasi Tutug Oncom Sebagai Makanan Tradisional	19
2.3 Kerangka Pemikiran	21
BAB III METODE PENELITIAN	24
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian	24
3.2 Jenis Penelitian	25
3.3 Informan Penelitian	26
3.4 Variabel Penelitian	30
3.5 Teknik Pengumpulan Data	33
3.6 Teknik Analisis Data	38

3.6.1	Analisis Gap (Kesenjangan).....	41
3.6.1.1	Matriks Analisis.....	43
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		46
4.1	Kondisi Daya Tarik Nasi Tutug Oncom.....	46
4.1.1	Gambaran Responden	46
4.1.2	Analisis Kuesioner	49
4.2	Daya Tarik Nasi Tutug Oncom	51
4.2.1	Sejarah Nasi Tutug Oncom.....	51
4.2.2	Bumbu, Nasi, dan Oncom	60
4.2.3	Cara Memasak.....	65
4.2.4	Cara Penyajian	72
4.2.5	Cita Rasa	78
4.2.6	Tata Cara Mengonsumsi	80
4.2.7	Kandungan Gizi	83
4.2.8	Nilai Edukasi.....	86
4.2.9	Pengalaman Kuliner.....	88
4.3	Daya Tarik Nasi Tutug Oncom Sebagai Atraksi Wisata Gastronomi.....	89
4.3.1	<i>Something to see</i>	90
4.3.2	<i>Something to do</i>	93
4.3.3	<i>Something to buy</i>	94
4.4	Pengembangan Atraksi Wisata Gastronomi Nasi Tutug Oncom	99
4.5	Matriks Analisis Daya Tarik Nasi Tutug Oncom.....	103
4.6	Pengemasan Atraksi Wisata Gastronomi Nasi Tutug Oncom.....	107
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN		121
5.1	Kesimpulan.....	121
5.2	Saran.....	121
DAFTAR PUSTAKA		122
LAMPIRAN.....		130