

Daftar Isi

| | |
|---|-----------|
| HALAMAN PENGESAHAN | i |
| PERNYATAAN | ii |
| STATEMENT | iii |
| PERSEMBAHAN | iv |
| Daftar Isi | v |
| Daftar Tabel | viii |
| Daftar Gambar | x |
| Daftar Lampiran | xii |
| Daftar Istilah | xiii |
| Kata Pengantar | xv |
| Abstract | xvii |
| Inti Sari | xviii |
| BAB I PENDAHULUAN | 1 |
| I.1 Latar Belakang | 1 |
| I.2 Permasalahan | 4 |
| I.3 Tujuan Penelitian | 9 |
| I.4 Dasar Pemikiran | 10 |
| I.5 Manfaat Penelitian | 11 |
| I.6 Keaslian Penelitian | 12 |
| BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN LANDASAN TEORI | 15 |
| II.1 Tinjauan Pustaka | 15 |
| II.1.1 Motivasi | 15 |
| II.1.2 Gastronomi | 17 |
| II.1.3 Foodscape | 20 |
| II.1.4 Pangan Lokal | 22 |
| II.1.5 Pariwisata Gastronomi | 25 |
| II.1.6 Hubungan Gastronomi, <i>Foodscape</i> dan Pariwisata | 32 |
| II.1.7 Hubungan Kota dan Pariwisata Gastronomi | 34 |
| II.2 Landasan Teori | 38 |
| BAB III METODE PENELITIAN | 43 |
| III.1 Lokasi Penelitian | 43 |
| III.2 Data | 46 |
| III.3 Metode Pengambilan Sampel | 46 |
| III.4 Metode Analisis Data | 50 |

| | | |
|---------------|--|------------|
| III.5 | Alat Penelitian | 57 |
| III.6 | Pengujian Alat Ukur | 58 |
| III.7 | Metode Penyajian Data | 58 |
| BAB IV | HASIL PENELITIAN | 59 |
| IV.1 | Deskripsi Kota Bandung | 59 |
| IV.1.1 | Fisiografi Kota Bandung | 59 |
| IV.1.2 | Demografi | 61 |
| IV.2 | Sejarah Gastronomi Sunda di Kota Bandung | 64 |
| IV.3 | Filosofi dan Tradisi Gastronomi Sunda di Kota Bandung | 72 |
| IV.3.1 | Etika Sosial dan Budaya Makan | 72 |
| IV.3.2 | Makanan Sebagai Wujud Budaya dan Ruang Memori | 77 |
| IV.3.3 | Makanan Sebagai Piranti Upacara | 79 |
| IV.4 | Persediaan (<i>Inventory</i>) Gastronomi Sunda | 84 |
| IV.5 | Wisatawan | 91 |
| IV.5.1 | Profil Wisatawan | 92 |
| IV.5.2 | Pengeluaran Wisatawan Selama di Kota Bandung | 93 |
| IV.5.3 | Motif Wisatawan Berkunjung ke Kota Bandung | 94 |
| IV.5.4 | Aktivitas Wisatawan Di Kota Bandung | 103 |
| IV.5.5 | Faktor-faktor Gastronomi Sunda di Kota Bandung | 109 |
| IV.5.6 | Pengalaman Wisatawan Berkunjung ke Kota Bandung | 117 |
| IV.6 | Masyarakat | 118 |
| IV.6.1 | Profil Masyarakat | 118 |
| IV.6.2 | Opini Masyarakat | 119 |
| IV.6.3 | Kepedulian Masyarakat | 141 |
| IV.7 | Penilaian Wisatawan dan Masyarakat Terhadap Gastronomi Sunda | 154 |
| IV.8 | <i>Foodscape</i> dan Jalur Transmisi Sumber Pangan Ke Kota Bandung | 160 |
| IV.8.1 | Sumber Pangan | 160 |
| IV.8.2 | Panggung <i>Foodscape</i> | 162 |
| IV.8.3 | Alur Bahan Pangan dari Titik Origin ke Kota Bandung | 165 |
| IV.8.4 | Jejak Ekologi | 168 |
| IV.9 | Menuju Kota Gastronomi | 169 |
| IV.9.1 | Gerei Makanan Sunda yang Masih Eksis Sejak Dulu | 170 |
| IV.9.2 | Komunitas Memasak dan Pemerhati Makanan | 173 |
| IV.9.3 | Industri Makanan Di Kota Bandung dan Yang telah Go International | 173 |
| IV.9.4 | Kota Bandung Sebagai Tuan Rumah Festival Pangan | 173 |
| IV.9.5 | Pengakuan Terhadap Kota Bandung dalam Bidang Pangan | 176 |
| IV.9.6 | Promosi Kandungan Gizi Pangan | 177 |
| IV.9.7 | Lembaga Pendidikan Dengan Program Studi Bidang Pangan | 178 |
| IV.10 | Strategi Pengembangan Gastronomi Sunda | 179 |
| IV.10.1 | Evaluasi Posisi Strategik | 181 |
| IV.10.2 | Resultante dan Postur Strategik Matriks SPACE | 196 |
| IV.10.3 | Gastronomi Sunda Prioritas di Kota Bandung | 198 |
| IV.11 | Ikhtisar dan Sintesis | 208 |
| IV.11.1 | Umum | 208 |
| IV.11.2 | Model Pengelolaan Gastronomi Sunda | 219 |
| BAB V | KESIMPULAN DAN SARAN | 223 |
| V.1 | Kesimpulan | 223 |
| V.2 | Saran | 227 |
| V.3 | Keterbatasan dan Studi Lanjutan | 230 |



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

GASTRONOMI SUNDA SEBAGAI ATRAKSI WISATA DI KOTA BANDUNG
DEWI TURGARINI, Prof. Dr. Muhammad Baiquni, MA dan Prof. Dr. Eni Harmayani
Universitas Gadjah Mada, 2018 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

| | |
|---------------------|-----|
| Daftar Pustaka..... | 232 |
| LAMPIRAN..... | 251 |

Daftar Tabel

| | |
|--|-----|
| Tabel II.1 Pasar Wisata Gastronomi Yang Sedang Tumbuh | 31 |
| Tabel II.2 Potensi Wisata Gastronomi | 38 |
| Tabel III.1 Perbandingan Kota-kota di Jawa Yang Menjadi Destinasi Wisata | 43 |
| Tabel III.2 Komposisi Wisatawan Di Kota Bandung | 48 |
| Tabel III.3 Intensitas Kepentingan | 54 |
| Tabel III.4 Ikhtisar Penelitian | 57 |
| Tabel IV.1 Orang Asing Tinggal Terbatas Tahun 2013 | 64 |
| Tabel IV.2 Makanan Sunda Sebagai Piranti Upacara | 79 |
| Tabel IV.3 Beberapa Makanan Lokal Sunda di Kota Bandung | 89 |
| Tabel IV.4 Wisatawan di Kota Bandung | 92 |
| Tabel IV.5 Profil Wisatawan | 93 |
| Tabel IV.6 Umur dan Jumlah Anak | 93 |
| Tabel IV.7 Pengeluaran Wisatawan di Kota Bandung | 94 |
| Tabel IV.8 KMO MSA dan BTS Motif Wisatawan | 94 |
| Tabel IV.9 Motif Wisatawan Berkunjung Ke Kota Bandung | 95 |
| Tabel IV.10 Urutan Faktor Motif Wisatawan Berdasarkan Skornya | 102 |
| Tabel IV.11 <i>Cluster</i> Faktor Motif Wisatawan | 103 |
| Tabel IV.12 KMO MSA dan BTS Aktivitas Wisatawan | 103 |
| Tabel IV.13 Aktivitas Wisatawan Selama Berkunjung di Kota Bandung | 104 |
| Tabel IV.14 Urutan Aktivitas Wisatawan | 109 |
| Tabel IV.15 Cluster Aktivitas Wisatawan | 109 |
| Tabel IV.16 KMO MSA dan BTS Faktor-faktor Gastronomi Sunda | 110 |
| Tabel IV.17 Faktor-faktor Gastronomi Sunda di Kota Bandung | 110 |
| Tabel IV.18 Urutan Faktor-faktor Gastronomi Sunda | 116 |
| Tabel IV.19 <i>Cluster</i> Gastronomi Sunda | 117 |
| Tabel IV.20 Pengalaman Wisatawan Berwisata Ke Kota Bandung | 118 |
| Tabel IV.21 Profil Masyarakat Kota Bandung | 119 |
| Tabel IV.22 Umur Responden Masyarakat | 119 |
| Tabel IV.23 Pemahaman Masyarakat terhadap Makanan Sunda | 148 |
| Tabel IV.24 Penilaian Konsumen Terhadap Gastronomi Sunda | 155 |
| Tabel IV.25 Mean dan Median Penilaian Konsumen Gastronomi Sunda | 159 |
| Tabel IV.26 Uji Perbedaan Rerata Memakai Independent Sample t-test | 159 |
| Tabel IV.27 Luas Tanam, Panen, Produksi dan Produktivitas Tanaman Pangan | 160 |
| Tabel IV.28 Buah-buahan Produksi Kota Bandung 2016 | 161 |
| Tabel IV.29 Sayuran Produksi Kota Bandung 2016 | 161 |
| Tabel IV.30 Sepuluh Pasar Tradisional Terkenal di Kota Bandung | 162 |
| Tabel IV.31 SMK Penyelenggara Tata Boga di Kota Bandung | 178 |
| Tabel IV.32 Perguruan Tinggi Penyelenggara Tata Boga di Kota Bandung | 179 |
| Tabel IV.33 Kekuatan Nilai Sosial Gastronomi Sunda | 183 |
| Tabel IV.34 Keunggulan Kompetitif Gastronomi Sunda | 185 |
| Tabel IV.35 Gerai Makan di Kota Bandung | 186 |
| Tabel IV.36 PDRB ADHB Lapangan Usaha Akomodasi dan Makan Minum | 189 |



| | |
|--|-----|
| Tabel IV.37 Pendapatan Per Kapita Masyarakat Kota Bandung 2012-2014..... | 190 |
| Tabel IV.38 Sumber Inflasi di Kota Bandung | 191 |
| Tabel IV.39 Stabilitas Lingkungan Bisnis | 192 |
| Tabel IV.40 Daya Tarik Industri Pariwisata | 196 |
| Tabel IV.41 Resultante Matriks SPACE | 196 |
| Tabel IV.42 Skala Intensitas Kepentingan..... | 201 |

Daftar Gambar

| | |
|--|-----|
| Gambar II.1 Gastronomi | 18 |
| Gambar II.2 Jenis Pariwisata Berdasarkan Kelompok | 27 |
| Gambar II.3 Jenis Pariwisata Berdasarkan Sifatnya | 28 |
| Gambar II.4 Perkembangan Produk Gastronomi | 39 |
| Gambar II.5 Landasan Teoritik Penelitian | 42 |
| Gambar III.1 Peta Kota Bandung | 45 |
| Gambar III.2 Urutan Penelitian | 56 |
| Gambar IV.1 Lama Penyinaran Matahari Di Kota Bandung | 60 |
| Gambar IV.2 Pertumbuhan Penduduk Kota Bandung | 62 |
| Gambar IV.3 Penduduk Kota Bandung Berdasarkan Umur dan Gender | 63 |
| Gambar IV.4 Peralatan Memasak Tradisional Sunda | 71 |
| Gambar IV.5 <i>Suru</i> | 72 |
| Gambar IV.6 <i>Bibilas</i> (Makanan Penutup) | 75 |
| Gambar IV.7 Makanan dari Bahan Tidak Bernilai | 76 |
| Gambar IV.8 Penyajian Resep Masakan Yang Etnik | 98 |
| Gambar IV.9 Rumah Makan Masakan Khas Sunda | 107 |
| Gambar IV.10 Rumah Makan Cepat Saji di Kota Bandung | 108 |
| Gambar IV.11 Variasi, Keunikan, dan Eksotisme Gastronomi Sunda | 115 |
| Gambar IV.12 Tingkatan Pengembangan Destinasi Wisata Kuliner | 127 |
| Gambar IV.13 Makanan Sunda Yang Langka | 139 |
| Gambar IV.14 Campolay dan Hanjeli: Bahan Baku dan Produk Jadi | 140 |
| Gambar IV.15 Bancakan dan Botram | 146 |
| Gambar IV.16 Warung Misbar, Menu dan Hidangan Makanannya | 158 |
| Gambar IV.17 Beberapa <i>Foodscape</i> Yang Terkenal di Kota Bandung | 164 |
| Gambar IV.18 Peta Sebaran Rumah Makan di Kota Bandung | 165 |
| Gambar IV.19 Transmisi Pangan Dari Jawa Barat Ke Kota Bandung | 166 |
| Gambar IV.20 Transmisi Pangan Dari Luar Daerah Ke Kota Bandung | 166 |
| Gambar IV.21 Produksi Bawang Putih 2012-2016 | 167 |
| Gambar IV.22 Peta Warung Lotek Legendaris di Kota Bandung | 171 |
| Gambar IV.23 Peta Rumah Makan Sunda di Kota Bandung | 172 |
| Gambar IV.24 Acara Gastronomi di Kota Bandung | 176 |
| Gambar IV.25 Promosi Gastronomi | 177 |
| Gambar IV.26 Edukasi Tentang Gizi | 178 |
| Gambar IV.27 Konstelasi Rumah Makan di Kota Bandung | 186 |
| Gambar IV.28 Peta Rumah Makan di Kota Bandung | 187 |
| Gambar IV.29 Inflasi Kota Bandung 2006-2015 | 190 |
| Gambar IV.30 Laju Pertumbuhan Ekonomi Kota Bandung dan Nasional | 193 |
| Gambar IV.31 Postur Strategik Gastronomi Sunda | 197 |
| Gambar IV.32 Alur Proses Pemilihan Gastronomi Sunda Prioritas | 199 |
| Gambar IV.33 Struktur Hirarki Pemilihan Prioritas Gastronomi Sunda | 200 |
| Gambar IV.34 Hasil Uji Perbandingan Berpasangan | 202 |
| Gambar IV.35 Grafik Prioritas Makanan Sunda Yang Dikembangkan | 203 |
| Gambar IV.36 Analisis Gastronomi Sunda Prioritas | 204 |



| | |
|---|-----|
| Gambar IV.37 Analisis Sensitivitas Dinamis Prioritas Kelompok Pangan | 205 |
| Gambar IV.38 Simping, Peuyeum Sampeu dan Surabi | 205 |
| Gambar IV.39 Analisis Sensitivitas Kinerja Gastronomi Sunda Prioritas | 207 |
| Gambar IV.40 Contoh Kemasan Makanan Yang Unik Kreatif | 213 |
| Gambar IV.41 Festival Gastronomi Di Beberapa Kota Dunia | 214 |
| Gambar IV.42 <i>Salapan Cinyusu</i> | 217 |
| Gambar IV.43 Model Pengelolaan Gastronomi Sunda Turgarini | 220 |

Daftar Lampiran

| | |
|---|-----|
| Lampiran 1 Kuesioner Motivasi Wisatawan Berkunjung Ke Kota Bandung..... | 251 |
| Lampiran 2 Kuesioner Gastronomi Sunda..... | 257 |
| Lampiran 3 Kuesioner Gastronomi di Kota Bandung | 258 |
| Lampiran 4 Kuesioner Kota Gastronomi..... | 266 |
| Lampiran 5 Penelitian Terdahulu dan Hasil Kajiannya..... | 269 |
| Lampiran 6 Kuesioner AHP..... | 271 |
| Lampiran 7 Hasil Pengolahan Data | 273 |
| Lampiran 8 Fasilitator Matriks SPACE..... | 311 |
| Lampiran 9 Daftar Rumah Makan Sunda Di 30 Kecamatan Di Kota Bandung.. | 312 |
| Lampiran 10 Makanan dan Minuman Sunda Di Kota Bandung..... | 356 |
| Lampiran 11 Mantera Jangjawokan | 464 |