

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN .....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN.....</b>	<b>iii</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xv</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xvi</b>
<b>INTISARI .....</b>	<b>xvii</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>xviii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	7
1.3 Tujuan Penelitian .....	7
1.4 Manfaat Penelitian .....	8
1.4.1 Manfaat Teoretis .....	8
1.4.2 Manfaat Praktis .....	8
1.5 Keaslian Penelitian.....	9
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN LANDASAN TEORI.....</b>	<b>16</b>
2.1 Tinjauan Pustaka .....	16
2.1.1 Strategi dalam Pengembangan Wisata Kuliner.....	16
2.1.2 Makanan Tradisional pada Masa Lalu.....	18

2.1.3 Makanan Tradisional dalam Pariwisata .....	21
2.1.4 Wisata Kuliner dalam Persepsi Wisatawan .....	24
2.1.5 Partisipasi Pemangku Kepentingan ( <i>Stakeholder</i> ) dalam Pengembangan Wisata Kuliner .....	28
2.1.6 Model Pengembangan Wisata .....	32
2.2 Landasan Teori .....	35
2.2.1 Pengembangan Wisata Kuliner .....	35
2.2.2 Wisata Kuliner .....	39
2.2.3 Makanan Tradisional .....	46
2.2.4 Persepsi .....	53
2.2.5 Model Pengembangan Pariwisata Wisata Kuliner .....	56
2.2.6 Model Kolaborasi dalam Pengembangan Wisata Kuliner .....	61
2.3 Kerangka Berpikir .....	70
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>73</b>
3.1 Lokasi Penelitian .....	73
3.2 Metode Pengambilan Sampel .....	74
3.3 Jenis Data .....	75
3.4 Batasan Operasional Penelitian .....	76
3.5 Teknik Pengumpulan Data .....	78
3.5.1 Observasi .....	78
3.5.2 Kuesioner .....	79
3.5.3 Wawancara .....	80
3.5.4 Studi Dokumentasi .....	83

3.5.5 Focus Group Discussion ( FGD) .....	83
3.5.6 Kredibilitas .....	85
3.6 Instrumen Penelitian .....	87
3.7 Uji Validitas dan Reliabilitas Instrumen .....	89
3.8 Teknik Analisis Data.....	91
<b>BAB IV DESKRIPSI WILAYAH PENELITIAN.....</b>	<b>93</b>
4.1 Gambaran Lokasi Penelitian .....	93
4.2 Keadaan Sosial Budaya DI Yogyakarta .....	94
4.3 Kepariwisata di DI Yogyakarta .....	95
4.4 Sumber Bahan Makanan Tradisional Hasil Pertanian, Peternakan, dan Perikanan DI Yogyakarta.....	101
<b>BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>109</b>
5.1 Hasil Penelitian .....	109
5.1.1 Makanan Tradisional sebagai Daya Tarik Wisata.....	109
5.1.2 Jenis Makanan Tradisional di DI Yogyakarta.....	110
5.1.3 Cara Penyiapan dan Pengolahan Makanan Tradisional .....	126
5.1.4 Cara Menikmati Makanan Tradisional.....	127
5.1.5 Alat Pengolahan dan Alat Saji Tradisional Makanan dan Minuman Tradisional DI Yogyakarta.....	128
5.1.6 Fungsi Makanan Tradisional DI Yogyakarta .....	132
5.2 Pembahasan.....	136
5.2.1 Profil Wisatawan Berdasar Karakteristik Demografi .....	136
5.2.2 Profil Wisatawan Berdasarkan Karakteristik Psikografi .....	141

5.2.2.1	Makanan Tradisional DI Yogyakarta yang Diketahui .....	145
5.2.2.2	Makanan Tradisional DI Yogyakarta yang Sering Dibeli .	146
5.2.2.3	Hasil Tabulasi Profil Wisatawan dengan Makanan Tradisional DI Yogyakarta yang Sering Dibeli .....	147
5.2.2.4	Persepsi Wisatawan terhadap Makanan Tradisional di DI Yogyakarta .....	150
5.2.3	Peran <i>Stakeholders</i> dalam Pengembangan Makanan Tradisional sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner di DI Yogyakarta .....	168
5.2.3.1	Peran Pemerintah .....	170
5.2.3.2	Peran Komunitas ( <i>Community</i> ).....	176
5.2.2.3	Peran Pelaku Usaha ( <i>Business</i> ).....	178
5.2.3.4	Peran Akademisi dan <i>Expert</i> .....	187
5.2.3.5	Peran Media .....	191
5.2.4	Model Pengembangan Wisata Kuliner Melalui Makanan Tradisional di DI Yogyakarta Berdasarkan Peran <i>Stakeholder</i> .....	213
5.2.4.1	Tipe Pemerintah .....	215
5.2.4.2	Tipe Masyarakat/Swadaya .....	217
5.2.4.3	Tipe CSR ( <i>Coperate Social Responsibility</i> ).....	217
5.2.4.4	Tipe Komunitas .....	219
<b>BAB VI KESIMPULAN DAN REKOMENDASI.....</b>		<b>230</b>
6.1	Kesimpulan .....	230
6.2	Rekomendasi .....	234
6.3	Keterbatasan dan Studi Lanjutan .....	234

**DAFTAR PUSTAKA ..... 236**

**LAMPIRAN**