

DAFTAR ISI

| | Halaman |
|--|---------|
| HALAMAN JUDUL..... | i |
| HALAMAN PENGESAHAN..... | ii |
| PERNYATAAN..... | iii |
| PRAKATA..... | iv |
| DAFTAR ISI..... | vi |
| DAFTAR GAMBAR..... | xi |
| DAFTAR TABEL..... | xii |
| DAFTAR BAGAN..... | xiv |
| DAFTAR LAMPIRAN..... | xv |
| INTISARI..... | xvi |
| ABSTRACT..... | xvii |
| BAB I. PENDAHULUAN | |
| 1.1 Latar Belakang | 1 |
| 1.2 Rumusan Masalah | 6 |
| 1.3 Tujuan Penelitian | 7 |
| 1.4 Manfaat Penelitian | 7 |
| BAB II. KAJIAN PUSTAKA | |
| 2.1 Keaslian Penelitian..... | 9 |
| 2.2 Landasan Teori..... | 10 |
| 2.2.1 Pariwisata..... | 10 |
| 2.2.2 Komponen Pariwisata..... | 12 |
| 2.2.3 Seni Kuliner..... | 14 |
| 2.2.4 Kepuasan Wisatawan..... | 16 |
| 2.2.5 Kualitas Produk..... | 22 |
| 2.2.6 Pengukuran Kepuasan Pelanggan..... | 25 |

| | |
|---------------------------------|----|
| 2.2.7 Kerangka Pemikiran..... | 27 |
| 2.2.8 Definisi Konsep..... | 28 |
| 2.2.9 Definisi Operasional..... | 29 |

BAB III. METODE PENELITIAN

| | |
|--|----|
| 3.1 Jenis Penelitian..... | 30 |
| 3.2 Lokasi Penelitian..... | 30 |
| 3.3 Populasi dan Sampel..... | 31 |
| 3.3.1 Populasi..... | 31 |
| 3.3.2 Sampel..... | 31 |
| 3.4 Jenis dan Sumber Data..... | 32 |
| 3.4.1 Jenis Data..... | 32 |
| 3.4.2 Sumber Data..... | 33 |
| 3.5 Teknik Pengumpulan Data..... | 34 |
| 3.5.1 Observasi..... | 34 |
| 3.5.2 Wawancara..... | 34 |
| 3.5.3 Kuesioner..... | 35 |
| 3.6 Instrumen Penelitian..... | 35 |
| 3.7 Metode dan Teknik Analisis Data..... | 36 |
| 3.8 Waktu Penelitian..... | 37 |

BAB IV. GAMBARAN LOKASI PENELITIAN

| | |
|--|----|
| 4.1 Profil Lokasi Penelitian Kabupaten Sleman..... | 38 |
| 4.1.1 Gambaran Umum..... | 38 |
| 4.1.2 Letak Geografis..... | 39 |
| 4.1.3 Gambaran Umum Hotel, Restoran dan Pusat Penjualan Oleh- Oleh..... | 40 |
| 4.1.3.1 The Cangkringan Jogja Villas & Spa..... | 41 |
| 4.1.3.2 Kampung Labasan Tropical Resort..... | 42 |

| | |
|--|----|
| 4.1.3.3 Hotel Grand Tjokro..... | 44 |
| 4.1.3.4 Hotel New Saphir..... | 45 |
| 4.1.3.5 Makanan Tempo Dulu Bu Bagyo..... | 46 |
| 4.2 Profil Lokasi Penelitian Kabupaten Bantul..... | 47 |
| 4.2.1 Gambaran Umum..... | 47 |
| 4.2.2 Letak Geografis..... | 48 |
| 4.2.3 Gambaran Umum Hotel, Restoran dan Pusat Penjualan Oleh- Oleh..... | 49 |
| 4.2.3.1 Restoran Omah Dhuwur..... | 49 |
| 4.2.3.2 Pusat Penjualan Oleh-Oleh Thiwul Ayu Mbok Sum..... | 51 |
| 4.3 Profil Lokasi Penelitian Kota Yogyakarta..... | 52 |
| 4.3.1 Gambaran Umum..... | 52 |
| 4.3.2 Letak Geografis..... | 53 |
| 4.3.3 Gambaran Umum Hotel, Restoran dan Pusat Oleh-Oleh..... | 55 |
| 4.3.3.1 Hotel Duta Garden..... | 55 |
| 4.3.3.2 Gadri Resto..... | 57 |
| 4.3.3.3 Pendopo Ndeluweh..... | 58 |
| 4.3.3.4 Bale Raos..... | 59 |
| 4.3.3.5 Cokro Telo Cake..... | 60 |
| 4.3.3.6 Pusat Oleh-Oleh Jalan Mataram..... | 61 |

BAB V. ANALISIS DAN PEMBAHASAN

| | |
|--|----|
| 5.1 Karakteristik Responden..... | 64 |
| 5.1.1 Karakteristik Responden sebagai Pelaku Usaha..... | 64 |
| 5.1.2 Karakteristik Responden sebagai Pengunjung..... | 65 |
| 5.2 Identifikasi Olahan Bahan Pangan Lokal Berbasis Singkong..... | 69 |
| 5.3 Tingkat Kepuasan Wisatawan..... | 76 |
| 5.3.1 Tingkat Kepuasan Wisatawan terhadap Lima Indikator Utama | 76 |
| 5.3.1.1 Tingkat Kepuasan Wisatawan terhadap Kemasan Produk..... | 77 |

| | |
|--|----|
| 5.3.1.2 Tingkat Kepuasan Wisatawan terhadap Harga..... | 78 |
| 5.3.1.3 Tingkat Kepuasan Wisatawan terhadap Varian Menu..... | 79 |
| 5.3.1.4 Tingkat Kepuasan Wisatawan terhadap Otentisitas..... | 79 |
| 5.3.1.5 Tingkat Kepuasan Wisatawan terhadap Pelayanan..... | 80 |
| 5.3.2 Tingkat Kepuasan Wisatawan terhadap Dua Indikator Penunjang Produk..... | 81 |
| 5.3.2.1 Tingkat Kepuasan Wisatawan terhadap Suasana..... | 82 |
| 5.3.2.2 Tingkat Kepuasan Wisatawan terhadap Informasi Produk..... | 82 |
| 5.3.3 Tingkat Kepuasan Wisatawan terhadap Produk di Destinasi..... | 83 |
| 5.3.3.1 Tingkat Kepuasan Wisatawan terhadap Produk di Hotel..... | 83 |
| 5.3.3.2 Tingkat Kepuasan Wisatawan terhadap Produk di Restoran..... | 85 |
| 5.3.3.3 Tingkat Kepuasan Wisatawan terhadap Produk di Pusat Penjualan Oleh-Oleh..... | 86 |
| 5.3.4 Tingkat Kepuasan Wisatawan terhadap Jenis Menu..... | 88 |
| 5.3.4.1 Menu Utama (<i>Main Course</i>)..... | 88 |
| 5.3.4.2 Kudapan Basah..... | 89 |
| 5.3.4.3 Makanan Olahan Singkong Terkemas..... | 91 |
| 5.4 Nilai Harapan Wisatawan terhadap Produk Makanan Lokal Singkong..... | 92 |
| 5.5 Nilai Harapan Wisatawan terhadap Produk Makanan Lokal Singkong di Destinasi Wisata Kuliner..... | 94 |
| 5.6 Harapan Wisatawan terhadap Jenis Menu..... | 95 |
| 5.7 Faktor yang Memengaruhi Tingkat Kepuasan Wisatawan..... | 97 |

BAB VI. KESIMPULAN

6.1 Kesimpulan.....98

6.2 Saran.....99

DAFTAR PUSTAKA.....101

LAMPIRAN.....104