

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Rumusan Masalah.....	7
1.3 Tujuan Penelitian	7
1.4 Kegunaan Penelitian	7
1.5 Sistematika Penelitian.....	8
BAB II KAJIAN PUSTAKA	10
2.1 Kajian Pustaka	10
2.1.1 Pengertian Pariwisata.....	10
2.1.2 Prasarana dan Sarana Pariwisata.....	11
2.1.3 Wisata Kuliner	13
2.1.4 Makanan Tradisional	14
2.1.5 Jajanan Pasar.....	18

Rahmi Dwi Nurfadilla, 2016

PELESTARIAN MAKANAN TRADISIONAL URAB JAGUNG DI DESA BAYONGBONG KECAMATAN BAYONGBONG KABUPATEN GARUT JAWA BARAT

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

2.1.6	Gastronomi.....	19
2.1.7	Bidang Gastronomi	20
2.1.8	Pengertian Pelestarian.....	22
2.1.9	Jagung	24
	2.1.9.1 Urab Jagung	26
	2.1.9.2 Kelapa	27
	2.1.9.3 Resep Membuat Urab Jagung	28
2.2	Peran Pemerintah Daerah	29
2.3	Pengertian Terdahulu.....	29
	2.3.1 Kearifan Lokal Makanan Tradisional Rekontruksi Naskah Jawa dan Fungsinya Dalam Masyarakat.....	30
	2.3.2 Wedah Uwuh Sebagai Ikon Imogiri Bantul.....	30
	2.3.3 Jajanan Pasar Makanan Tradisional Masyarakat Jawa	30
	2.3.4 Kebab Bakso Bakar: Inovasi Kuliner Khas Kota Malang Menjadi Modern Sebagai Upaya Pelestarian Kuliner Bangsa.....	31
	2.3.5 Upaya Pemberdayaan Usaha Kecil Menengah (UKM) Industri Kerupuk Rengginang	32
2.4	Kerangka Pemikiran	33
BAB III METODELOGI PENELITIAN		35
3.1	Desain Penelitian	35

3.2	Partisipan Dan Tempat Penelitian	35
3.2.1	Partisipan	35
3.2.2	Tempat Penelitian	36
3.3	Informan	37
3.4	Instrumen Penelitian	37
3.5	Tahap Pengumpulan Data.....	38
3.5.1	Observasi Partisipasi.....	42
3.5.2	Teknik Wawancara (<i>interview</i>).....	43
3.5.3	Dokumentasi	43
3.5.4	Metode Data Online.....	44
3.5.5	Studi Literatur	44
3.6	Uji Keabsahan Data	44
3.6.1	Triangulasi	44
3.7	Analisis Data.....	46
3.7.1	<i>Data Reduction</i> (Reduksi Data).....	46
3.7.2	<i>Data Display</i> (Penyajian Data).....	47
3.7.3	<i>Conclusion Drawing Verification</i>	47
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN		49
4.1	Temuan Penelitian	50
4.1.1	Gambaran Umum Desa Bayongbong Kecamatan Bayongbong Kabupaten Garut Provinsi Jawa Barat	50

4.1.2	Keadaan Geografis Desa Bayongbong Kecamatan Bayongbong Kabupaten Garut.....	52
4.1.3	Penduduk dan Mata Pencaharian	54
4.1.4	Kondisi Sosial Budaya Masyarakat	58
4.2	Pembahasan	60
4.2.1	Produksi Jagung di Kabupaten Garut Provinsi Jawa Barat	60
	4.2.1.2 Produksi Jagung Desa Bayongbong Kecamatan Bayongbong.....	63
4.2.2	Eksistensi Makanan Tradisional Urab Jagung.....	64
4.2.3	Upaya Pelestarian Makanan Tradisional Urab Jagung	71
4.2.4	Peran Pemerintah Daerah dalam Melestarikan Makanan Tradisional Urab Jagung.....	76
	BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	84
5.1	Kesimpulan.....	84
5.2	Saran	85

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Komposisi Kandungan Nutrisi Gizi Pada Urab Jagung	6
Tabel 2.1 Kandungan Gizi Yang Terdapat Di Dalam Urab Jagung	27
Tabel 2.2 Komposisi Buah Kelapa	28
Tabel 3.1 Data Objek Peneliti	36
Tabel 3.2 Kegiatan Survey Awal.....	40
Tabel 4.1 Data Penduduk Berdasarkan Pekerjaan di Bidang Pertanian di Desa Bayongbong Kecamatan Bayongbong Kabupaten Garut	56
Tabel 4.2 Jumlah Penduduk Berdasarkan Pendidikan	60

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kerangka Pemikiran	33
Gambar 3.1 Kuisisioner Tentang Urab Jagung Presentasi Jawaban Ya	37
Gambar 3.2 Kuisisioner Tentang Urab Jagung Presentasi Jawaban Tidak.....	37
Gambar 3.3 Proses Triangulasi.....	45
Gambar 4.1 Sapi Perah Desa Bayongbong.....	57
Gambar 4.2 Selada Air Desa Bayongbong.....	57
Gambar 4.3 Mata Air Desa Bayongbong Kecamatan Bayongbong.....	58
Gambar 4.4 Produksi Jagung di Kabupaten Garut	61
Gambar 4.5 Para Pejabat Jawa Barat dalam acara Pembukaan Sektor Pertanian Jagung.....	62
Gambar 4.6 <i>Chart</i> Pengetahuan Masyarakat Mengenai Pengetahuan makanan Urab Jagung.....	65

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Dokumentasi Penelitian	
Lampiran 2. Kuesioner Penelitian	
Lampiran 3. Sk Pembimbing Skripsi.....	
Lampiran 4. Lembar Bimbingan Skripsi	
Lampiran 5. Biodata Penulis	