

## DAFTAR ISI

<b>PERNYATAAN</b> .....	<b>i</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>ii</b>
<b>UCAPAN TERIMAKASIH</b> .....	<b>iii</b>
<b>ABSTRAK</b> .....	<b>v</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>vii</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>x</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>xii</b>
<b>LAMPIRAN</b> .....	<b>xiii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang Masalah .....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	6
1.3 Tujuan Penelitian .....	6
1.4 Manfaat Penelitian .....	6
1.5 Struktur Organisasi .....	7
<b>BAB II KAJIAN TEORI</b> .....	<b>8</b>
2.1 Kajian Teori.....	8
2.1.1 Dampak Sosial Budaya Pariwisata .....	8
2.1.2 Objek dan Daya Tarik Wisata .....	9
2.1.3 Prasarana dan Sarana Pariwisata .....	11
2.1.4 Gastronomi .....	12
2.1.5 Wisata Kuliner .....	13
2.1.6 Makanan Tradisional .....	14
2.1.7 Kedudukan Makanan dalam kehidupan Sosial Budaya Masyarakat Sunda .....	16
2.1.8 Pengertian Pelestarian.....	17
2.1.9 Definisi Opak.....	17
2.2 Penelitian Terdahulu .....	18
2.3 Kerangka Berpikir .....	20
<b>BAB III OBJEK DAN METODOLOGI</b> .....	<b>21</b>

3.1 Metode Penelitian.....	21
3.2 Partisipan dan Tempat Penelitian .....	22
3.2.1 Partisipan Penelitian .....	22
3.2.2 Tempat Penelitian .....	22
3.3 Operasional Variabel.....	22
3.4 Teknik Pengumpulan Data .....	24
3.4.1 Wawancara ( <i>interview</i> ).....	24
3.4.2 Wawancara Mendalam ( <i>In-Depth Interview</i> ) .....	25
3.4.3 Observasi Partisipatif.....	25
3.4.4 Dokumentasi .....	26
3.4.5 Studi Literatur .....	26
3.5 Instrumen Penelitian.....	26
3.6 Penyusunan Alat dan Pengumpulan Data .....	27
3.6.1 Tahap Persiapan.....	27
3.6.2 Tahap Pelaksanaan .....	27
3.6.3 Tahap Pengolahan Data .....	28
3.6.3.1 Penyusunan Kisi – Kisi Penelitian.....	28
3.6.3.2 Penyusunan Alat Pengumpulan Data .....	28
3.6.3.3 Penyusunan Pedoman Wawancara .....	28
3.7 Uji Keabsahan Data.....	29
3.7.1 Triangulasi .....	29
3.8 Analisis Data .....	31
3.8.1 Reduksi Data.....	31
3.8.2 Penyajian Data .....	31
3.8.3 Kesimpulan .....	32
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>33</b>
4.1 Deskripsi Lokasi Penelitian.....	33
4.1.1 Jawa Barat.....	33
4.1.1.1 Karakteristik Penduduk Jawa Barat.....	35
4.1.2 Kabupaten Pangandaran .....	36
4.1.2.1 Kondisi Geografis Kabupaten Pangandaran.....	36

4.1.2.2 Mata Pencaharian Masyarakat Kabupaten Pangandaran.....	37
4.1.2.3 Profil Desa Cikalong .....	38
4.1.3 Kabupaten Ciamis.....	39
4.1.3.1 Kondisi Geografis Kabupaten Ciamis .....	39
4.1.3.2 Profil Desa Cinyasag .....	39
4.1.4 Kabupaten Sumedang .....	40
4.1.4.1 Kondisi Geografis Kabupaten Sumedang.....	41
4.1.4.2 Profil Desa Panyindangan .....	42
4.2 Hasil Wawancara.....	42
4.2.1 Analisis Deskriptif Penelitian.....	44
4.2.2 Wawancara dengan Pengrajin Opak Ketan .....	45
4.2.3 Wawancara dengan Pengrajin Opak Ketan, Praktisi, Akademisi, Asosiasi dan Budayawan Sunda .....	48
4.3 Tinjauan Opak Ketan dari Aspek Sosial dan Budaya .....	69
4.4 Keanekaragaman Opak Ketan Berdasarkan Daerah Asalnya .....	70
4.5 Peran Pemerintah dalam Melestarikan Opak Ketan.....	71
4.6 Harapan Konsumen Tentang Produk Opak .....	72
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>77</b>
5.1 Kesimpulan.....	73
5.2 Saran.....	74
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>75</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>.....</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Pengetahuan Masyarakat Tentang Opak Ketan .....	3
Tabel 1.2 Produksi Opak Ketan dari Tahun ke Tahun (Bungkus).....	3
Tabel 1.3 Kandungan Gizi Beras Ketan.....	5
Tabel 3.1 Operasional Variabel.....	23
Tabel 3.2 Proses Triangulasi .....	30
Tabel 4.1 Batas Wilayah Kabupaten Pangandaran .....	37
Tabel 4.2 Jumlah Penduduk Berdasarkan Mata Pencaharian di Growth Center Pangandaran Tahun 2011 (Jiwa).....	37
Tabel 4.3 Batas Wilayah Desa Cikalong Kabupaten Pangandaran.....	38
Tabel 4.4 Mata Pencaharian Penduduk Desa Cikalong .....	38
Tabel 4.5 Waktu Wawancara dan Biodata Narasumber .....	43
Tabel 4.6 Jawaban Narasumber Mengenai Sejarah Awal Menjadi Pengrajin Opak Ketan .....	45
Tabel 4.7 Jawaban Narasumber Mengenai Pemilik Awal Usaha Opak Ketan .....	46
Tabel 4.8 Jawaban Narasumber Mengenai Alasan Memilih Menjadi Pengrajin Opak Ketan .....	46
Tabel 4.9 Jawaban Narasumber Mengenai Alasan Memilih Opak Ketan Sebagai Makanan Tradisional yang Ditawarkan Kepada Konsumen.....	47
Tabel 4.10 Jawaban Narasumber Mengenai Peran Opak Ketan dalam Tatanan Budaya Sunda .....	48
Tabel 4.11 Jawaban Narasumber Mengenai Fungsi Opak Ketan dalam Kehidupan Sosial dan Budaya Masyarakat Sunda .....	50
Tabel 4.12 Jawaban Wawancara Narasumber Mengenai Perbedaan Opak Ketan dari Daerah Pangandaran dengan Ciamis dan Sumedang.....	51
Tabel 4.13 Jawaban Wawancara Narasumber Mengenai Bahan Utama yang Digunakan dalam Pembuatan Opak Ketan .....	52
Tabel 4.14 Jawaban Wawancara Narasumber Mengenai Bumbu yang Digunakan dalam Pembuatan Opak Ketan .....	53

Tabel 4.15 Jawaban Wawancara Narasumber Menegai Proses Pembatan Opak Ketan .....	54
Tabel 4.16 Jawaban Wawancara Narasumber Mengenai Teknik Memasak yang Digunakan dalam Pembuatan Opak Ketan .....	56
Tabel 4.17 Jawaban Wawancara Narasumber Mengenai Alat yang Digunakan dalam Pembuatan Opak Ketan .....	57
Tabel 4.18 Jawaban Wawancara Narasumber Mengenai Alat Khusus yang Digunakan dalam Menyajikan Opak Ketan .....	58
Tabel 4.19 Jawaban Wawancara Narasumber Mengenai Penyajian Opak dalam kehidupan Sehari - hari .....	59
Tabel 4.20 Jawaban Wawancara Narasumber Mengenai Alat Khusus yang Digunakan untuk Mengkonsumsi Opak Ketan .....	61
Tabel 4.21 Jawaban Wawancara Mengenai Bahan yang Digunakan dalam Pengemasan Opak Ketan .....	62
Tabel 4.22 Jawaban Wawancara Narasumber Mengenai Cara Mengkemas Opak Ketan .....	63
Tabel 4.23 Jawaban Wawancara Narasumber Mengenai Makanan atau Minuman Pendamping yang Dikonsumsi dengan Opak Ketan.....	64
Tabel 4.24 Jawaban Wawancara Narasumber Mengenai Manfaat Melestarikan Opak Ketan sebagai Salah Satu Makanan Tradisional Jawa Barat .....	64
Tabel 4.25 Jawaban Wawancara Narasumber Mengenai Upaya yang Dapat Dilakukan Masyarakat dalam Melestarikan Opak Ketan.....	67
Tabel 4.26 Jawaban Wawancara Narasumber Mengenai Upaya yang Dapat Dilakukan Pemerintah dalam Melestarikan Opak Ketan .....	68
Tabel 4.27 Keanekaragaman Opak Ketan berdasarkan Daerah Asalnya.....	70

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Triangulasi Teknik Pengumpulan Data.....	29
Gambar 3.2 Triangulasi Teknik Pengumpulan Data.....	29
Gambar 4.1 Jumlah Penduduk Desa Cinyasag Menurut Mata Pencaharian.....	40