

## DAFTAR ISI

ABSTRAK.....	I
ABSTRACT.....	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
UCAPAN TERIMAKASIH.....	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	x
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	9
1.3 Tujuan Penelitian.....	9
1.4 Manfaat Penelitian.....	10
1.4.1 Manfaat Akademis.....	10
1.4.2 Manfaat Keilmuan.....	10
1.5 Struktur Organisasi Penulisan.....	10
BAB II KAJIAN TEORI DAN KERANGKA BERPIKIR.....	13
2.1 Kajian Teori.....	13
2.1.1 Pariwisata.....	13
2.1.2 Pengertian Gastronomi.....	13
2.1.3 Pariwisata Gastronomi.....	14
2.1.4 Atraksi Wisata Gastronomi.....	15
2.1.5 Paket Perjalanan Wisata Gastronomi.....	18
2.1.5.1 Perjalanan Wisata.....	18
2.1.5.2 Pengertian Paket Wisata.....	19
2.1.4.3 Paket Perjalanan Wisata Gastronomi.....	20
2.1.5 Pelestarian Budaya Lokal.....	26
2.1.5.1 Pengertian Pelestarian.....	26
2.1.5.2 Pelestarian Budaya Lokal.....	26
2.1.5.3 Konsep Pelestarian Budaya Lokal.....	28
2.1.6 Kota Gastronomi.....	30

2.1.7 <i>Home Industry</i> (Industri Rumah) .....	31
2.1.7.1 Pengertian <i>Home Industry</i> .....	31
2.1.7.2 Jenis-jenis Usaha Kecil.....	34
2.1.8 Minuman.....	34
2.1.8.1 Pengertian Minuman.....	34
2.1.8.2 Manfaat atau Fungsi Minuman Bagi Tubuh.....	35
2.1.8.3 Syarat Minuman Sehat.....	35
2.1.8.4 Penggolongan Minuman.....	35
2.1.8.5 Klasifikasi Minuman.....	36
2.1.8.6 Minuman Tak Beralkohol.....	37
2.1.9 Minuman Tradisional.....	39
2.1.10 Lahang.....	39
2.1.10.1 Pengertian Lahang.....	39
2.1.10.2 Pengenalan Tanaman.....	40
2.1.10.3 Penyadapan Air Nira.....	42
2.1.10.4 Komposisi Kimia Nira Aren.....	43
2.1.10.5 Khasiat dan Manfaat.....	44
2.1.10.6 Penyimpanan Lahang di Suhu Ruangan.....	45
2.1.10.7 Minuman Tradisional Lahang di Daerah Lain.....	45
2.1.10.8 Legen / Badeg.....	46
2.1.10.9 Sager / Sagero.....	47
2.1.10.10 Budidaya Perkebunan Aren di Indonesia.....	48
2.2 Penelitian Terdahulu.....	50
2.3 Kerangka Berfikir.....	52
<b>BAB III OBJEK DAN METODOLOGI PENELITIAN.....</b>	<b>53</b>
3.1 Pendekatan Penelitian .....	53
3.2 Tempat dan Waktu Penelitian.....	54
3.2.1 Tempat Penelitian.....	54
3.2.2 Waktu Penelitian.....	54
3.3 Subyek Penelitian.....	54
3.4 Teknik Pengumpulan Data.....	54
3.4.1 Wawancara.....	54

3.4.2 Observasi.....	55
3.4.3 Dokumentasi.....	56
3.4 Instrumen Penelitian.....	56
3.5 Penyusunan Alat dan Pengumpulan Data.....	57
3.5.1 Tahap Persiapan.....	57
3.5.2 Tahap Pelaksanaan.....	57
3.5.3 Tahap Pengolahan Data.....	58
3.5.3.1 Penyusunan Kisi-Kisi Penelitian.....	58
3.5.3.2 Penyusunan Alat Pengumpulan Data.....	58
3.5.3.3 Penyusunan Pedoman Wawancara.....	58
3.6 Keabsahan Data. ....	58
3.6 Analisis Data.....	59
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>62</b>
4.1 Temuan Umum.....	62
4.1.1 Kabupaten Bandung Barat.....	62
4.1.1.1 Deskripsi Lokasi Penelitian.....	62
4.1.1.2 Keadaan Geografis.....	63
4.1.1.3 Jumlah Penduduk.....	64
4.1.1.4 Mata Pencaharian.....	64
4.1.2 Kecamatan Ngamprah, Kabupaten Bandung Barat.....	65
4.1.2.1 Deskripsi Lokasi Penelitian.....	65
4.1.2.2 Keadaan Geografis.....	65
4.1.2.3 Jumlah Penduduk.....	66
4.1.2.4 Mata Pencaharian.....	66
4.1.3 Kecamatan Lembang.....	66
4.1.3.1 Deskripsi Lokasi Penelitian.....	66
4.1.3.2 Keadaan Geografis.....	66
4.1.3.3 Jumlah Penduduk.....	67
4.1.3.4 Mata Pencaharian.....	67
4.2 Temuan Khusus.....	67
4.2.1 Hasil Penelitian.....	68
4.2.1.1 Hasil Wawancara.....	68

4.2.1.2 Hasil Observasi dan Dokumentasi.....	106
4.2.2 Pembahasan.....	112
4.2.2.1 Pelestarian dan Eksistensi Minuman Tradisional Lahang.	112
4.2.2.2 Proses, Alat dan Bahan yang Digunakan Dalam Pembuatan Minuman Tradisional Lahang.....	116
4.2.2.3 Potensi Minuman Tradisional Lahang Nira sebagai Atraksi Wisata Gastronomi Jawa Barat.....	117
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	122
5.1 Kesimpulan.....	122
5.2 Saran.....	123
DAFTAR PUSTAKA.....	xi

## DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Data Pra Penelitian Responden yang Mengetahui atau tidak mengetahui tentang Lahang Nira.....	5
Tabel 1.2 Data Pra Penelitian Responden yang Memilih Minuman Lahang Nira dengan Minuman Modern Lainnya.....	5
Tabel 1.3 Data Penjual Lahang Nira yang berhasil ditemukan di Bandung....	6
Tabel 1.4 Kandungan Gizi dari Gula Aren.....	7
Tabel 2.1 Komposisi Kimia Nira Aren.....	44
Tabel 2.2 Penelitian Terdahulu.....	51
Tabel 4.1 Waktu Wawancara dan Biodata Narasumber.....	68
Tabel 4.2 Jawaban Narasumber Narasumber Tentang Lama Bekerja Menjadi Penjual Lahang Nira.....	70
Tabel 4.3 Jawaban Narasumber Tentang Harga Lahang Nira Yang Dijual....	70
Tabel 4.4 Jawaban Narasumber Tentang Jumlah Gelas/Liter Dalam Penjualan Lahang Nira Perhari.....	71
Tabel 4.5 Jawaban Narasumber Tentang Keuntungan Perhari.....	72
Tabel 4.6 Jawaban Narasumber Tentang Lokasi Berjualan.....	72
Tabel 4.7 Jawaban Narasumber Tentang Minat Masyarakat Terhadap Lahang Nira.....	73
Tabel 4.8 Jawaban Narasumber Tentang Minuman Tradisional Yang Terkenal Di Jawa Barat.....	74
Tabel 4.9 Jawaban Narasumber Tentang Keberadaan Pohon Aren Di Kabupaten Bandung Barat.....	75
Tabel 4.10 Jawaban Narasumber Tentang Karakteristik Minuman Tradisional Lahang Nira.....	76
Tabel 4.11 Jawaban Narasumber Tentang Sejarah Minuman Tradisional Lahang Nira.....	77
Tabel 4.12 Jawaban Narasumber Tentang Upaya Dari Pemerintah dan Ahli Gastronomi Untuk Melestarikan Minuman Tradisional Khususnya Lahang Nira.....	79
Tabel 4.13 Jawaban Narasumber Tentang Masalah Yang Muncul Dalam	

Menghambat Pelestarian Lahang Nira.....	81
Tabel 4.14 Jawaban Narasumber Tentang Ketersediaan Penjual Lahang Nira Dalam Menjual Lahang Nira.....	82
Tabel 4.15 Jawaban Narasumber Tentang Ketersediaan Keahlian Yang Diturunkan Kepada Anak Cucunya.....	83
Tabel 4.16 Jawaban Narasumber Tentang Pengembangan Usaha.....	84
Tabel 4.17 Jawaban Narasumber Tentang Cara Mempertahankan Eksistensi Bahkan Memajukan Kuliner Di Bandung Barat.....	84
Tabel 4.18 Jawaban Narasumber Tentang Saran Kepada Generasi Muda Agar Tidak Melupakan Minuman Tradisional Lahang Nira.....	86
Tabel 4.19 Jawaban Narasumber Tentang Proses Pembuatan Lahang Nira...	89
Tabel 4.20 Jawaban Narasumber Tentang Alat Yang Digunakan Dalam Proses Pembuatan Lahang Nira.....	92
Tabel 4.21 Jawaban Narasumber Tentang Bahan Tambahan Minuman.....	94
Tabel 4.22 Jawaban Narasumber Tentang Manfaat Lahang Nira Bagi Kesehatan Tubuh.....	94
Tabel 4.23 Jawaban Narasumber Tentang Cara Penyajian Lahang Nira.....	96
Tabel 4.24 Jawaban Narasumber Tentang Pemanfaatan Pohon Aren.....	96
Tabel 4.25 Jawaban Narasumber Tentang Sarana Prasarana Di Dekat Lokasi Proses Pembuatan Lahang Nira.....	97
Tabel 4.26 Jawaban Narasumber Tentang Keamanan Lokasi Proses Pembuatan Lahang Nira.....	98
Tabel 4.27 Jawaban Narasumber Tentang Tujuan Lokasi Pelayanan Jasa Tour.....	99
Tabel 4.28 Jawaban Narasumber Tentang Kunjungan Obyek Wisata Jasa Tour.....	100
Tabel 4.29 Jawaban Narasumber Tentang Keinginan Wisatawan Dalam Mengunjungi Tempat Wisata.....	100
Tabel 4.30 Jawaban Narasumber Tentang Paket Wisata Yang Ditawarkan...	101
Tabel 4.31 Jawaban Narasumber Tentang Akomodasi Yang Disediakan Jasa Tour.....	102
Tabel 4.32 Jawaban Narasumber Tentang Potensi Minuman Tradisional	

Lahang Nira Jika Dijadikan Atraksi Wisata Gastronomi.....	103
Tabel 4.33 Jawaban Narasumber Tentang Kebersediaan Narasumber Jika Lahang Nira Dijadikan Salah Satu Paket Wisata Gastronomi.....	105
Tabel 4.34 <i>Rundown</i> Kegiatan Paket Wisata Gastronomi Jawa Barat.....	120

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Sektor Pengoprasian pada Industri Pariwisata: Atraksi, Kegiatan, Petualangan, dan Pertunjukan.....	16
Gambar 2.2 Gambaran Mengenai Atraksi.....	16
Gambar 2.3 Makan Bersama Nelayan Menggunakan Travel Banyuwangi....	20
Gambar 2.4 Paket Wisata Kelana Rasa.....	22
Gambar 2.5 Makan Bersama di Padang oleh Rendang Traveller.....	22
Gambar 2.6 Menu Sarapan Paket Wisata Gastronomi Ternate.....	24
Gambar 2.7 Menu Siang Hari Paket Wisata Gastronomi Ternate.....	25
Gambar 2.8 Kerangka Berfikir Pelestarian Minuman Tradisional Lahang Nira sebagai Atraksi Wisata Gastronomi Jawa Barat.....	52
Gambar 3.1 Proses Analisis Induktif menurut Shaw.....	60
Gambar 4.1 Wilayah Daerah Kabupaten Bandung Barat.....	64
Gambar 4.2 Wilayah Daerah Kecamatan Ngamprah.....	65
Gambar 4.3 Wilayah Daerah Kecamatan Lembang.....	67
Gambar 4.4 Foto Bersama Bapak Warju (Penjual Lahang Nira).....	106
Gambar 4.5 Foto Bersama Bapak Nanang (Penjual Lahang Nira).....	106
Gambar 4.6 Foto Bersama Bapak Ido (Penjual Lahang Nira).....	106
Gambar 4.7 Foto Bersama Ibu Elas (Penjual Lahang Nira).....	106
Gambar 4.8 Foto Bersama Bapak Asep Koswara, S.Pd (Disperindag KBB).	107
Gambar 4.9 Foto Bersama Bapak Iin Solihin, S.Pi, M.Si (Dinas Pertanian KBB).....	107
Gambar 4.10 Foto Bersama Bapak Joseph Sugeng Irianto (ASITA).....	107
Gambar 4.11 Foto Bersama Bapak Yogi Adhitya Pratama (CV Siliwangi Jaya Wisata).....	107
Gambar 4.12 Foto Bersama Ibu Dewi Turgarini S.S, M.M.Par (Ahli Gastronomi).....	107
Gambar 4.13 Peralatan untuk menyadap air nira.....	108
Gambar 4.14 Akar kawao / kulit batang manggis.....	109
Gambar 4.15 Pembersihan tongkol.....	109

Gambar 4.16 Pemukulan tongkol.....	109
Gambar 4.17 Penentuan kesiapan tongkol disadap.....	110
Gambar 4.18 Pembersihan bumbung.....	110
Gambar 4.19 Tangga dari bambu.....	111
Gambar 4.20 Pemotongan tongkol.....	111
Gambar 4.21 Peletakan bumbung yang sebelumnya dimasukkan akar kawao.....	111
Gambar 4.22 Penurunan bumbung yang telah terisi air Lahang Nira.....	112
Gambar 4.23 Pengirisan Tongkol.....	112
Gambar 4.24 Paket Wisata Gastronomi Minuman Tradisional Lahang Nira di Jawa Barat.....	119