

BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Rumusan Masalah	8
1.3 Tujuan Penelitian.....	8
1.4 Manfaat Penelitian.....	9
1.4.1 Manfaat Akademis.....	9
1.4.2 Manfaat Keilmuan	9
BAB II KAJIAN TEORI DAN KERANGKA BERPIKIR.....	11
2.1 Kajian Teori.....	11
2.1.1 Pariwisata	11
2.1.1.1 Pengertian Pariwisata.....	11
2.1.1.2 Pengertian Daya Tarik Wisata	11
2.1.1.3 Syarat – Syarat Objek Daya Tarik Wisata.....	12
2.1.3 Pengertian Gastronomi	16
2.1.3.1 Pariwisata Gastronomi.....	17
2.1.3.2 Kriteria Kota Gastronomi.....	18
2.1.4 Sosial Budaya Jawa Barat.....	22
2.1.4.1 Sosial Budaya Sunda Terhadap Makanan	23
2.1.4.2 Sosial Budaya Sunda Terhadap Jajanan.....	23
2.1.5 Pengertian Pelestarian.....	24
2.1.6 Pelestarian Gastronomi.....	24
2.1.7 Makanan Tradisional	25
2.1.8 Jajanan Pasar.....	26
2.1.8.1 Jenis Makanan Jajanan.....	27
2.1.8.2 Ciri-Ciri Makanan Jajanan Yang Sehat.....	27

2.1.8.3 Pengaruh Positif Dan Negatif Makanan Jajanan	29
2.1.9 Pengertian Kemasan	30
2.1.9.1 Fungsi Kemasan	31
2.1.9.2 Tujuan Kemasan	31
2.1.10 Borondong	32
2.2 Penelitian terdahulu	34
2.3 Kerangka Pemikiran	37
BAB III OBJEK DAN METODOLOGI PENELITIAN.....	38
3.1 Pendekatan Penelitian.....	38
3.2 Partisipan dan Tempat Penelitian	38
3.2.1 Partisipan Penelitian	38
3.2.2 Tempat Penelitian	39
3.2.2.1 Kabupaten Bandung.....	39
3.2.2.2 Kecamatan Ibum, Kabupaten Bandung.....	41
3.3 Subjek Penelitian	43
3.4 Teknik Pengumpulan Data	43
3.4.1 Wawancara	43
3.4.2 Observasi	44
3.4.3 Dokumentasi.....	44
3.5 Instrumen Penelitian.....	44
3.6 Penyusunan Alat dan Pengumpulan Data	45
3.6.1 Tahap Persiapan.....	45
3.6.2 Tahap pelaksanaan.....	45
3.6.3 Tahap Pengolahan Data	46
3.6.3.1 Penyusunan Kisi-Kisi Penelitian.....	46
3.6.3.2 Penyusunan Alat Pengumpulan Data	47

3.6.3.3 Penyusunan Pedoman Wawancara.....	47
BAB IV_HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	50
4.1 Warisan Budaya Gastronomi dan Eksistensi Borondong di Kecamatan Ibum Kabupaten Bandung	50
4.2 Alat dan Bahan Serta Standar Resep Borondong khas Kecamatan Ibum Kabupaten Bandung.....	80
4.3 Upaya Pelestarian Borondong yang dilakukan Pemerintah di Kecamatan Ibum Kabupaten Bandung	95
4.4 Borondong sebagai daya tarik wisata	114
4.5 Hasil Observasi dan Dokumentasi	126
BAB V_KESIMPULAN DAN SARAN	133
5.1 Kesimpulan.....	133
5.2 Saran.....	136

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Pertumbuhan Wisatawan Dunia.....	1
Gambar 2.1 Aneka Kuliner Sichuan.....	19
Gambar 2.2 Borondong Garing dan Borondong Enten Khas Kecamatan Ibun Kabupaten Bandung.....	33
Gambar 2.3 Kerangka Berpikir Makanan Tradisional Borondong di Kecamatan Ibun, Kabupaten Bandung.....	37
Gambar 3.1 Wilayah Daerah Kabupaten Bandung.....	40
Gambar 3.2 Wilayah Daerah Kecamatan Ibun.....	42
Gambar 4.1 <i>Hawu</i> dan <i>nyiru</i>	95
Gambar 4.2 Desain Kemasan Borondong.....	124
Gambar 4.3 Contoh Kemasan Borondong yang Siap Dijual.....	124
Gambar 4.4 Foto Bersama <i>Produsen Borondong 1</i>	128
Gambar 4.5 Foto Bersama <i>Produsen Borondong 2</i>	128
Gambar 4.6 Foto Bersama <i>Produsen Borondong 3</i>	128
Gambar 4.7 Foto Bersama <i>Produsen Borondong 4</i>	128
Gambar 4.8 Foto Bersama <i>Produsen Borondong 5</i>	128
Gambar 4.9 Foto Bersama Bapak Denni Hamdani <i>Pelestari Makanan Tradisional</i>	128

Gambar 4.10 Foto Bersama Ibu Maya Kusuma Dewi <i>Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kabupaten Bandung</i>	129
Gambar 4.11 Foto Bersama Bapak E. Tedi Supriadi <i>Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kabupaten Bandung</i>	129
Gambar 4.12 Peralatan untuk Membuat Borondong.....	131
Gambar 4.13 Gabah Ketan dan Gula Aren.....	131
Gambar 4.14. Menyangray Beras Ketan sampai mengembang.....	132
Gambar 4.15 Pemilihan Borondong.....	132
Gambar 4.16 Pencairan Gula Aren dan Adonan Borondong Enten.....	133
Gambar 4.17 Pencetakan Borondong.....	133

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Jumlah Kunjungan Wisatawan Mancanegara dan Domestik di Provinsi Jawa Barat.....	3
Tabel 1.2 Jumlah Kunjungan Wisatawan ke Obyek Wisata menurut Kabupaten / Kota di Jawa Barat pada tahun 2016.....	4
Tabel 1.3 Hasil Kuisisioner Pra-Penelitian.....	7
Tabel 2.1 Kota Gastronomi Dunia.....	18
Tabel 2.2 Penelitian Terdahulu.....	33
Tabel 3.1 Waktu Wawancara dan Biodata Narasumber.....	37
Tabel 3.2 Operasional Variabel Penelitian.....	46
Tabel 4.1 Jawaban Natasumber tentang makna dari nama Borondong.....	50
Tabel 4.2 Jawaban Narasumber Tentang Lama menjadi Penjual Borondong.....	52
Tabel 4.3 Jawaban Narasumber Tentang Keuntungan Setiap	

Harinya.....	53
Tabel 4.4 Jawaban Narasumber Tentang Kemana saja Borondong di Jual.....	54
Tabel 4.5 Jawaban Narasumber Tentang Minat Masyarakat terhadap Borondong.....	55
Tabel 4.6 Jawaban Narasumber Tentang Borondong, dari segi Rasa, Warna, Aroma, Tekstur, dan Kemasan.....	58
Tabel 4.7 Jawaban Narasumber Tentang Harga Borondong yang dijual....	61
Tabel 4.8 Jawaban Narasumber Tentang Perbedaan Wujud Borondong dari Waktu ke Waktu.....	63
Tabel 4.9 Jawaban Narasumber Tentang proses pembuatan Borondong....	64
Tabel 4.10 Jawaban Narasumber Tentang Sejarah dan Makna dari Borondong.....	65
Tabel 4.11 Jawaban Narasumber Tentang apakah Borondong makanan Khas Kecamatan Ibum.....	66
Tabel 4.12 Jawaban Narasumber Tentang apakah Borondong makanan Khas Kecamatan Ibum.....	68
Tabel 4.13 Jawaban Narasumber Tentang apakah Borondong akan diturunkan ke anak dan cucu.....	69
Tabel 4.14 Jawaban Narasumber Tentang Tradisi dari Borondong.....	72
Tabel 4.15 Jawaban Narasumber Tentang Filosofi dari Borondong.....	74
Tabel 4.16 hasil Penelitian Kuisisioner.....	79
Tabel 4.17 Jawaban Narasumber Tentang proses pembuatan Borondong..	80
Tabel 4.18 Jawaban Narasumber Tentang alat yang digunakan untuk proses pembuatan Borondong.....	88
Tabel 4.19 Jawaban Narasumber Tentang bahan baku pembuatan Borondong di kecamatan Ibum.....	89
Tabel 4.20 Jawaban Narasumber Tentang bahan tambahan dalam proses	

pembuatan Borondong.....	91
Tabel 4.21 Jawaban Narasumber Tentang Apakah Ada Dukungan dan Perhatian dari Pemerintah.....	95
Tabel 4.22 Jawaban Upaya Apa yang dilakukan pemerintah untuk Melestarikan Makanan Tradisiional Borondong.....	96
Tabel 4.23 Jawaban Narasumber Tentang proses pembuatan Borondong..	100
Tabel 4.24 Jawaban Narasumber Tentang Potensi Borondong untuk Menjadi Industri Kreatif di Kecamatan Ibum.....	101
Tabel 4.25 Jawaban Narasumber Tentang untuk Mempertahankan Eksistensi dan Memajukan Kuliner Kabupaten Bandung.....	104
Tabel 4.26 Jawaban Narasumber Tentang Saran dan Masukkan untuk Produsen agar Borondong Mempertahankan Eksistensinya....	106
Tabel 4.27 Jawaban Narasumber Tentang kendala Borondong untuk menjadi Industri Kreatif di Kecamatan Ibum.....	108
Tabel 4.28 Jawaban Narasumber Tentang masalah yang muncul yang dapat menghambat partisipasi masyarakat dalam melestarikan makanan tradisional Borondong.....	111
Tabel 4.29 Jawaban Narasumber Tentang Keunggulan Borondong.....	114
Tabel 4.30 Jawaban Narasumber Tentang mengembangkan Usaha lebih besar.....	117
Tabel 4.31 Jawaban Narasumber Tentang Borondong dapat meningkatkan Pendapatan masyarakat di Kecamatan Ibum....	119
Tabel 4.32 Jawaban Narasumber Tentang Kemanan Lingkungan Sekitar Tempat Pembuatan Borondong di Kecamatan Ibum.....	120
Tabel4.33 Rundown Kegiatan Untuk Wisatawan ke Produsen Borondong	123