

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN	
1.1.Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Rumusan Masalah Penelitian	7
1.3 Tujuan Penelitian	7
1.4 Manfaat Penelitian	7
1.4.1 Manfaat Akademisi.....	7
1.4.2 Manfaat Keilmuan	8
BAB II KAJIAN PUSTAKA DAN KERANGKA PEMIKIRAN	
2.1 Kajian Teori	9
2.1.1 Pengertian Pariwisata	9
2.1.2 Daya Tarik Wisata.....	9
2.1.2.1 Syarat-Syarat Objek Daya Tarik Wisata	10
2.1.3 Wisata Budaya	14

2.1.4 Gastronomi.....	15
2.1.4.1 Kriteria Kota Gastronomi.....	16
2.1.5 Paket Perjalanan Wisata	23
2.1.5.1 Perjalanan Wisata.....	23
2.1.5.2 Pengertian Paket Wisata.....	23
2.1.5.3 Paket Perjalanan Wisata Gastronomi	23
2.1.6 Kudapan	27
2.1.7 Kalua Kulit Jeruk	27
2.1.8 Bahan-bahan Dalam Pembuatan Kalua Kulit Jeruk.....	28
2.1.8.1 Kulit Jeruk Bali (<i>Citrus Grandis</i>).....	28
2.1.8.2 Gula Aren (<i>Palm Sugar</i>).....	29
2.1.8.3 Gula Pasir (<i>Refined Sugar</i>).....	30
2.1.8.4 Air.....	31
2.1.8.5 Kapur Sirih	31
2.1.8.6 Pewarna Makanan.....	32
2.1.9 Kandungan Gizi Kalua Kulit Jeruk	34
2.1.10 Pelestarian	35
2.2 Penelitian Terdahulu	35
2.3 Kerangka Pemikiran	38
2.4 Hipotesis.....	39

BAB III OBJEK DAN METODE PENELITIAN

Sofia Nuur Firmani, 2018

PELESTARIAN KUDAPAN KALUA KULIT JERUK SEBAGAI WARISAN GASTRONOMI SUNDA DI CIWIDEY
JAWA BARAT

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

3.1 Metode Penelitian	40
3.2 Partisipan Penelitian dan Tempat Penelitian.....	41
3.2.1 Partisipan Penelitian	41
3.2.2 Lokasi Penelitian	42
3.3 Operasional Variabel.....	42
3.4 Teknik Pengumpulan Data.....	43
3.4.1 Wawancara Mendalam	43
3.4.2 Observasi	44
3.4.3 Dokumentasi.....	45
3.4.4 Studi Literatur.....	46
3.5 Instrumen Penelitian.....	46
3.6 Penyusunan Alat dan Pengumpulan Data	46
3.6.1 Tahap Persiapan	46
3.6.2 Tahap Pelaksanaan	47
3.6.3 Tahap Pengolahan Data.....	47
3.6.3.1 Penyusunan Kisi-Kisi Penelitian	47
3.6.3.2 Penyusunan Alat Pengumpulan Data	47
3.6.3.3 Penyusunan Pedoman Wawancara	48
3.7 Pengecekan Keabsahan Temuan	48
3.7.1 Triangulasi	48
3.8 Analisis Data	50

3.8.1 Reduksi Data.....	51
3.8.2 Penyajian Data.....	51
3.8.3 Kesimpulan.....	51

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

4.1 Temuan Umum.....	52
4.1.1 Kabupaten Bandung	52
4.1.1.1 Deskripsi Lokasi Penelitian	52
4.1.1.2 Keadaan Geografis	52
4.1.1.3 Jumlah Penduduk	55
4.1.1.4 Mata Pencaharian	56
4.1.2 Kecamatan Ciwidey, Kabupaten Bandung.....	56
4.1.2.1 Deskripsi Lokasi Penelitian	56
4.1.2.2 Keadaan Geografis	56
4.1.2.3 Jumlah Penduduk	57
4.1.2.4 Mata Pencaharian	57
4.2 Temuan Khusus.....	58
4.2.1 Hasil Penelitian.....	58
4.2.1.1 Hasil Wawancara	58
4.2.1.2 Hasil Observasi dan Dokumentasi.....	98
4.2.2 Pembahasan.....	106
4.2.2.1 Sejarah, Filosofi dan Tradisi Kudapan Kalua Kulit Jeruk	

Sebagai Gastronomi Sunda.....	106
4.2.2.2 Proses Pembuatan Kalua Kulit Jeruk.....	107
4.2.2.3 Kalua Kulit Jeruk Sebagai Daya tarik Wisata Gastronomi	
Sunda di Ciwidey Jawa Barat	110
4.2.2.4 Upaya Pelestarian Kudapan Kalua Kulit Jeruk Gastronomi	
Sunda.....	115
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
5.1 Kesimpulan	119
5.2 Saran.....	121
DAFTAR PUSTAKA.....	122

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Kunjungan Bulanan Wisatawan Mancanegara	1
Tabel 1.2 Perkembangan Wisatawan Nasional Tahun 2011-2016	3
Tabel 1.3 Jumlah Wisatawan Mancanegara Domestik Provinsi Jawa Barat	3
Tabel 1.4 Jumlah Kunjungan Wisata Menurut Kabupaten/Kota Jawa Barat.....	4
Tabel 1.5 Hasil Kuisisioner Pra Penelitian	5
Tabel 2.1 Pedoman Kriteria dan Karakteristik Kota Gastronomi	16
Tabel 2.2 Wisata Gastronomi Kota Ternate.....	24
Tabel 2.3 Kandungan Gizi Kalua Kulit Jeruk.....	34
Tabel 2.4 Penelitian Terdahulu	35
Tabel 3.1 Subjek Penelitian.....	41
Tabel 3.2 Operasional Variabel.....	42
Tabel 4.1 Daftar Wilayah di Kabupaten Bandung	53
Tabel 4.2 Daftar Mata Pencaharian Masyarakat Kecamatan Ciwidey	57
Tabel 4.3 Biodata Narasumber dan Waktu Pelaksanaan Wawancara	59
Tabel 4.4 Jawaban Narasumber Tentang Berdirinya Usaha Kalua Kulit Jeruk	60
Tabel 4.5 Jawaban Narasumber Tentang Generasi Produsen Kalua Kulit Jeruk	61

Tabel 4.6 Jawaban Narasumber Tentang Pemilihan Kalua Kulit Jeruk	
Sebagai Peluang Usaha	62
Tabel 4.7 Jawaban Narasumber Tentang Sejarah, Filosofi dan Tradisi dari	
Kalua Kulit Jeruk	63
Tabel 4.8 Jawaban Narasumber Tentang Penyajian Khusus Kudapan Kalua	
Kulit Jeruk	65
Tabel 4.9 Jawaban Narasumber Tentang Keunikan Kalua Kulit Jeruk	66
Tabel 4.10 Jawaban Narasumber Tentang Perbedaan Cara Penyajian Kalua	
Kulit Jeruk	68
Tabel 4.11 Jawaban Narasumber Tentang Cara Mempertahankan Eksistensi	
Kalua Kulit Jeruk.....	69
Tabel 4.12 Jawaban Narasumber Tentang Keahlian Pembuatan Kalua Kulit	
Jeruk	70
Tabel 4.13 Jawaban Narasumber Tentang Bahan Yang Digunakan Untuk	
Pembuatan Kalua Kulit Jeruk	71
Tabel 4.14 Jawaban Narasumber Tentang Proses Pembuatan Kalua Kulit Jeruk	73
Tabel 4.15 Jawaban Narasumber Tentang Alat Yang Digunakan Untuk	
Membuat Kalua Kulit Jeruk	76
Tabel 4.16 Jawaban Narasumber Tentang Standar Resep dan Pemilihan	
Bahan Baku	76
Tabel 4.17 Jawaban Narasumber Tentang Banyaknya Kalua Kulit Jeruk Dalam	

Satu Kali Produksi	79
Tabel 4.18 Jawaban Narasumber Tentang Jumlah Produksi Kalua Kulit Jeruk	
Selama Seminggu Atau Sebulan.....	80
Tabel 4.19 Jawaban Narasumber Tentang Penyimpanan Kalua Kulit Jeruk	
Yang Baik dan Benar.....	80
Tabel 4.20 Jawaban Narasumber Tentang Daya Tahan Simpan Kalua	
Kulit Jeruk	81
Tabel 4.21 Jawaban Narasumber Tentang Manfaat Kalua Kulit Jeruk Bagi	
Kesehatan Tubuh	82
Tabel 4.22 Jawaban Narasumber Tentang Ketersediaan Bahan Baku dari Kalua	
Kulit Jeruk.....	83
Tabel 4.23 Jawaban Narasumber Tentang Harga Jual Kalua Kulit Jeruk	84
Tabel 4.24 Jawaban Narasumber Tentang Penjualan Kalua Kulit Jeruk	
Dalam Sehari	84
Tabel 4.25 Jawaban Narasumber Tentang Pendistribusian Kalua Kulit Jeruk	85
Tabel 4.26 Jawaban Narasumber Tentang Bantuan Yang Pernah Diberikan	
Oleh Pemerintahan Setempat	86
Tabel 4.27 Jawaban Narasumber Tentang Bantuan Khusus Yang	
Diberikan Pemerintah Kepada Pelaku Industri Kalua Kulit Jeruk	86
Tabel 4.28 Jawaban Narasumber Tentang Monitoring Yang Dilakukan Untuk	
Industri Kalua Kulit Jeruk	88

Tabel 4.29 Jawaban Narasumber Tentang Standarisasi Yang Seharusnya Digunakan Untuk Industri Kalua Kulit Jeruk.....	89
Tabel 4.30 Jawaban Narasumber Memastikan Tentang Ketersediaan Bahan Baku Dari Kalua Kulit Jeruk	89
Tabel 4.31 Jawaban Narasumber Mengenai Minat Masyarakat Terutama Wisatawan Terhadap Kalua Kulit Jeruk	90
Tabel 4.32 Jawaban Narasumber Mengenai Asal Kudapan Kalua Kulit Jeruk	91
Tabel 4.33 Jawaban Narasumber Tentang Acara Khusus Yang Pernah Dibuat Untuk Memperkenalkan Kalua Kulit Jeruk.....	93
Tabel 4.34 Jawaban Narasumber Tentang Acara Yang Diikuti dan Berkaitan Dengan Kalua Kulit Jeruk	93
Tabel 4.35 Jawaban Narasumber Tentang Dikembangkannya Kalua Kulit Jeruk Sebagai Salah Satu Daya Tarik Wisata di Kecamatan Ciwidey Kabupaten Bandung.....	94
Tabel 4.36 Jawaban Narasumber Tentang Harapan Untuk Industri Kalua Kulit Jeruk di Kabupaten Bandung	95
Tabel 4.37 Jawaban Narasumber Tentang Upaya Yang Dilakukan Agar Kalua Menjadi Salah Satu Daya Tarik Wisata Di Kabupaten Bandung.....	96
Tabel 4.38 Jawaban Narasumber Tentang Kesiapan Para Produsen Kalua Kulit Jeruk Jika Dikunjungi Wisatawan Untuk Belajar Cara Pembuatannya.....	98

Tabel 4.39 Rundown Kegiatan Wisata Gastronomi Sunda Kalua Kulit Jeruk 111

Tabel 4.40 Rincian Biaya Paket Wisata Gastronomi Sunda 113

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Kunjungan Bulanan Wisatawan Mancanegara	2
Gambar 2.1 Makanan Tradisional Kalua Kulit Jeruk	27
Gambar 2.2 Jeruk Bali (<i>Citrus Gandis</i>)	28
Gambar 2.3 Gula Aren (<i>Palm Sugar</i>)	29
Gambar 2.4 Gula Pasir (<i>Refined Sugar</i>).....	30
Gambar 2.5 Kapur Sirih	32
Gambar 2.6 Pewarna Makanan	33
Gambar 3.1 Lokasi Penelitian	42
Gambar 3.2 Gambaran Triangulasi Menurut Sugiono 2010.....	49
Gambar 3.3 Teknik Pengumpulan Data Menurut Sugiono 2010.....	49
Gambar 3.4 Proses Triangulasi Kalua Kulit Jeruk.....	50

Gambar 4.1 Peta Kabupaten Bandung	57
Gambar 4.2 Pengelompokan Umur dengan Jenis Kelamin Masyarakat Kabupaten Bandung.....	57
Gambar 4.3 Peta Kecamatan Ciwidey, Kabupaten Bandung.....	59
Gambar 4.4 Foto Bersama Bapak Wawan (Penjual Kalua Kulit Jeruk).....	98
Gambar 4.5 Foto Bersama Ibu Nina (Penjual Kalua Kulit Jeruk)	98
Gambar 4.6 Foto Bersama Ibu Fitri (Penjual Kalua Kulit Jeruk).....	99
Gambar 4.7 Foto Bersana Ibu Anis (Penjual Kalua Kulit Jeruk).....	99
Gambar 4.8 Foto Bersama Bapak E.Tedi Supriadi (Dinas Perindustrian dan Perdagangan).....	99
Gambar 4.9 Foto Bersama Ibu Maya Kusuma Dewi (Dinas Perindustrian dan Perdagangan).....	99
Gambar 4.10 Foto Bersama Bapak Adi Ruhaendi (Ahli Gastronomi)	100
Gambar 4.11 Peralatan Untuk Membuat Kalua Kulit Jeruk	101
Gambar 4.12 Bahan-Bahan Untuk Membuat Kalua Kulit Jeruk	102
Gambar 4.13 Proses Pengupasan Kulit Jeruk	103
Gambar 4.14 Proses Pematangan Kulit Jeruk.....	103
Gambar 4.15 Proses Pencucian Kulit Jeruk	103
Gambar 4.16 Proses Perendaman Kulit Jeruk.....	104
Gambar 4.17 Proses Perebusan Kulit Jeruk	104
Gambar 4.18 Proses Pendinginan Kulit Jeruk.....	104

Gambar 4.19 Proses Pencampuran Kulit Jeruk Dengan Bahan Lainnya	105
Gambar 4.20 Proses Pengadukan Bahan.....	105
Gambar 4.21 Penyimpanan Kalua Kulit Jeruk.....	106
Gambar 4.22 Dokumentasi Wisata Gastronomi Sunda.....	114
Gambar 4.23 Acara Pasar Buhun	117
Gambar 4.24 Contoh Kemasan Kalua Kulit Jeruk.....	117
Gambar 4.25 Kalua Kulit Jeruk Dalam Acara “Pasar Buhun”	118