

DAFTAR ISI

LEMBAR PERNYATAAN	i
ABSTRAK	ii
ABSTRACT	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
UCAPAN TERIMAKASIH.....	v
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR TABEL	xiv
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 KAJAN PUSTAKA, PENELITIAN TERDAHULU, KERANGKA PEMIKIRAN.....	10
2.1 Pengertian Kepariwisata.....	10
2.1.1 Berbagai Macam Bentuk Wisata	11
2.1.2 Pengembangan Pariwisata Berkelanjutan (<i>Sustainable Tourism Development</i>).....	14
2.1.3 Sumber Daya Pariwisata.....	16
2.1.4 Pariwisata Pedesaan (<i>Rural Tourism</i>).....	18
2.1.5 Pariwisata Makanan (<i>Food Tourism</i>)	19
2.2 Gastronomi.....	21
2.2.1 Wisata Gastronomi	22
2.2.2 Paket Wisata Gastronomi	23
2.2.3 Kriteria <i>Gastronomy City</i>	28
2.2.4 Gastronomi Sebagai Aktivitas Kreatif dan Estetis	31

2.3 Pelestarian	32
2.4 Makanan Tradisional	33
2.5 Makanan Pokok	34
2.6 Sumber Karbohidrat.....	34
2.7 Singkong	35
2.7.1 RASI (Beras Singkong).....	36
2.8 Penelitian Terdahulu	38
2.9 Kerangka Pemikiran	48
BAB III METODE PENELITIAN	50
3.1 Metode Penelitian	50
3.2 Operasionalisasi Variabel.....	51
3.3 Populasi dan Sampel.....	52
3.3.1 Populasi	52
3.3.2 Sampel.....	53
3.4 Partisipan dan Tempat Penelitian	56
3.4.1 Partisipan Penelitian	56
3.4.2 Tempat Penelitian	56
3.5 Teknik Pengumpulan Data	56
3.5.1 Wawancara Mendalam	56
3.5.2 Observasi Partisipatif	57
3.5.3 Studi Literatur	58
3.5.4 Studi Dokumentasi.....	58
3.5.5 Metode Penelusuran Data Online	59
3.6 Instrumen Penelitian	59
3.7 Penyusunan Alat dan Pengumpulan Data.....	60
3.7.1 Tahap Persiapan	60
3.7.2 Tahap Pelaksanaan	60
3.7.3 Tahap Pengolahan Data.....	61
3.7.3.1 Penyusunan Kisi-Kisi Penelitian.....	61
3.7.3.2 Penyusunan Alat Pengumpulan Data.....	61
3.7.3.3 Penyusunan Pedoman Wawancara.....	61

3.8 Uji Keabsahan Data	62
3.8.1 Triangulasi.....	62
3.8.2 <i>Member Check</i>	64
3.9 Analisis Data	64
3.9.1 <i>Data Reduction</i> (Reduksi Data)	65
3.9.2 <i>Data Display</i> (Penyajian Data)	65
3.9.3 Kesimpulan atau Verifikasi.....	66
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	67
4.1 Deskripsi Lokasi Penelitian	67
4.1.1 Kota Cimahi.....	67
4.1.1.1 Keadaan Geografis Kota Cimahi.....	68
4.1.1.2 Jumlah Penduduk Kota Cimahi	70
4.1.1.3 Mata Pencaharian Penduduk Kota Cimahi.....	70
4.1.2 Kampung Adat Cireundeu	70
4.1.2.1 Keadaan Geografis Kampung Adat Cireundeu	71
4.1.2.2 Jumlah Penduduk Kampung Adat Cireundeu	72
4.1.2.3 Mata Pencaharian Penduduk Kampung Adat Cireundu	72
4.2 Hasil Kuisisioner	72
4.3 Hasil Wawancara	76
4.3.1 Eksistensi dan Perkembangan Rasi.....	78
4.3.2 Sejarah, Tradisi, dan Filosofi Rasi.....	103
4.3.3 Bahan, Proses Pengolahan, Alat Pengolah Rasi	112
4.3.4 Upaya Pelestarian Beras Singkong (RASI) Sebagai Atraksi Warisan Budaya Gastronomi Kampung Adat Cireundeu Kota Cimahi	119
4.4 Hasil Observasi dan Dokumentasi.....	133
4.5 Pembahasan	138
4.5.1 Eksistensi dan Perkembangan Rasi.....	138
4.5.2 Sejarah, Tradisi, dan Filosofi Rasi.....	139
4.5.3 Bahan, Proses Pengolahan, Alat Pengolah Rasi	140
4.5.4 Upaya Pelestarian Beras Singkong (RASI) Sebagai Atraksi Warisan Budaya Gastronomi Kampung Adat Cireundeu Kota Cimahi	143

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	154
5.1 Kesimpulan	154
5.2 Saran	155
DAFTAR PUSTAKA	157
LAMPIRAN	

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 <i>Food Tourism as Special Interest Tourism</i>	20
Gambar 2.2 Beras Singkong	36
Gambar 2.3 Kerangka Pemikiran	48
Gambar 3.1 Rumus Slovin	53
Gambar 3.2 Rumus Teknik <i>Propotionated Stratified Random Sampling</i>	54
Gambar 3.3 Sampel Masyarakat	54
Gambar 3.4 Sampel Masyarakat Setiap Area	55
Gambar 3.5 Triangulasi dengan Sumber yang Banyak (<i>Multiple Sources</i>)	62
Gambar 3.6 Triangulasi dengan Teknik yang Banyak (<i>Multiple Methods</i>)	63
Gambar 3.7 Proses Triangulasi	63
Gambar 4.1 Peta Wilayah Kota Cimahi	69
Gambar 4.2 Ucapan Selamat Datang di Pintu Masuk Kampung Adat Cireundeu.....	71
Gambar 4.3 Rasi Komplit	96
Gambar 4.4 Keranjang Kayu, <i>Talenan</i>	133
Gambar 4.5 Parutan Kuda-Kuda, Loyang	133
Gambar 4.6 Kain, <i>Tahang</i> (Tahanan), Ember Besar	134
Gambar 4.7 Jubleg	134
Gambar 4.8 Saringan (<i>Ayakan</i>)	134
Gambar 4.9 Nampan (<i>Nyiru</i>)	134
Gambar 4.10 Proses Pengupasan	135

Gambar 4.11 Proses Perendaman dan Pembersihan	135
Gambar 4.12 Proses Pamarutan	136
Gambar 4.13 Pemberian air ke dalam parutan singkong	136
Gambar 4.14 Parutan Singkong Diperas	136
Gambar 4.15 Ampas Singkong Dikeringkan	136
Gambar 4.16 Proses Penumbukan.....	137
Gambar 4.17 Proses Penyaringan	137
Gambar 4.18 RASI Yang Siap Jual	137
Gambar 4.19 Rasi Matang.....	137
Gambar 4.20 Brosur Paket Wisata	145
Gambar 4.21 Penjelasan mengenai Kampung Adat Cireundeu dan RASI	150
Gambar 4.22 Penjelasan mengenai bahan, alat, dan cara membuat RASI	150
Gambar 4.23 Praktek Mengolah RASI	151
Gambar 4.24 Mengunjungi Pusat Oleh-oleh.....	151
Gambar 4.25 Hidangan RASI Komplit.....	151
Gambar 4.26 Makan Siang dengan RASI.....	151
Gambar 4.27 Foto Bersama Masyarakat Adat	152
Gambar 4.28 Foto Bersama Wisatawan.....	152

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Daftar Kampung Adat di Provinsi Jawa Barat.....	1
Tabel 1.2 Luas Panen dan Rata-Rata Produksi Ubi Kayu Menurut Kecamatan Tahun 2010-2015.....	3
Tabel 1.3 Luas Panen dan Rata-Rata Produksi Padi Sawah Menurut Kecamatan Tahun 2010-2015.....	4
Tabel 1.4 Kandungan Gizi Singkong dan Padi per 100 gram	5
Tabel 1.5 Data Hasil Kuisisioner Pra Penelitian Mengenai Rasi.....	6
Tabel 2.1 Wisata Gastronomi Kota Ternate.....	24
Tabel 2.2 Pedoman Kriteria dan Karakteristik <i>Gastronomy City</i>	28
Tabel 2.3 Komposisi Kandungan Zat Gizi Pada Singkong per 100 gram	35
Tabel 2.4 Kandungan Gizi Nasi Singkong per 100 gram	37
Tabel 2.4 Penelitian Terdahulu	38
Tabel 2.5 Perbandingan Penelitian.....	43
Tabel 3.1 Operasionalisasi Variabel	51
Tabel 3.2 Jumlah Penduduk Kota Cimahi 2016	53
Tabel 4.1 Hasil Survey Eksistensi Kampung Adat Cireundeu	73
Tabel 4.2 Hasil Survey Eksistensi RASI.....	73
Tabel 4.3 Upaya Pelestarian Yang Paling Efektif Menurut Responden	74

Tabel 4.4	Pendapat Responden Mengenai Karakteristik RASI	75
Tabel 4.5	Waktu Wawancara dan Biodata Narasumber	76
Tabel 4.6	Jawaban Narasumber Mengenai Perkembangan Eksistensi Rasi Di Masyarakat Kota Cimahi.....	79
Tabel 4.7	Jawaban Narasumber Mengenai Sejak Kapan Rasi Dijual Kepada Wisatawan	83
Tabel 4.8	Jawaban Narasumber Mengenai Harga Rasi Yang Dijual.....	85
Tabel 4.9	Jawaban Narasumber Mengenai Jumlah Rasi Yang Terjual Dalam Sehari.....	86
Tabel 4.10	Jawaban Narasumber Mengenai Minat Masyarakat Atau Wisatawan Terhadap Rasi.....	88
Tabel 4.11	Jawaban Narasumber Mengenai Hambatan Dalam Melestarikan, Memperkenalkan, Dan Menjual Rasi Secara Luas.....	89
Tabel 4.12	Jawaban Narasumber Mengenai Produk Olahan Rasi Yang Dijual Di Kampung Adat Cireundeu	93
Tabel 4.13	Jawaban Narasumber Mengenai Paket Makanan Yang Disediakan Untuk Wisatawan Yang Berkunjung Ke Kampung Adat Cireundeu ...	94
Tabel 4.14	Jawaban Narasumber Mengenai Alasan Kenapa Rasi Hanya Dijual Di Kampung Adat Cireundeu.....	97
Tabel 4.15	Jawaban Narasumber Mengena Sistem Pemasaran Yang Dilakukan Untuk Memperkenalkan Rasi.....	99
Tabel 4.16	Jawaban Narasumber Mengenai Karakteristik RASI	100
Tabel 4.17	Jawaban Narasumber Mengenai Sejarah Dan Filosofi RASI.....	104

Tabel 4.18	Jawaban Narasumber Mengenai Makanan Pendamping Khusus Saat Konsumsi Rasi	110
Tabel 4.19	Jawaban Narasumber Mengenai Jenis Singkong Yang Digunakan Untuk Dijadikan Rasi.....	112
Tabel 4.20	Jawaban Narasumber Mengenai Proses Pembuatan Rasi.....	114
Tabel 4.21	Jawaban Narasumber Mengenai Alat Yang Digunakan dalam Pembuatan Rasi.....	116
Tabel 4.22	Jawaban Narasumber Mengenai Perkembangan Alat Pembuat Rasi.....	118
Tabel 4.23	Jawaban Narasumber Mengenai Persetujuan Jika Rasi Dilestarikan, Diperkenalkan, dan Dijadikan Sebagai Atraksi Warisan Gastronomi	120
Tabel 4.24	Jawaban Narasumber Mengenai Upaya dan Program Pelestarian Rasi	122
Tabel 4.25	Jawaban Narasumber Mengenai Harapan Untuk Perkembangan Rasi Kedepannya	130
Tabel 4.26	Paket Wisata Kampung Adat Cireundeu	144
Tabel 4.27	Jadwal Kegiatan Wisata Gastronomi Kampung Adat Cireundeu.....	148