

**PENGARUH *LOCAL FOOD* CONSUMPTION VALUE
DAN *GASTRONOMY INVOLVEMENT* TERHADAP
KELESTARIAN SEGO TEMPONG DI KABUPATEN
BANYUWANGI**

SKRIPSI



**Disusun Oleh :
GAGA FASARINDA
19054000072**

**PROGRAM DIPLOMA KEPARIWISATAAN
UNIVERSITAS MERDEKA
MALANG
2023**

**PENGARUH *LOCAL FOOD CONSUMPTION VALUE*
DAN *GASTRONOMY INVOLVEMENT* TERHADAP
KELESTARIAN SEGO TEMPONG DI KABUPATEN
BANYUWANGI**

SKRIPSI

**Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana
Terapan Pariwisata (S. Tr. Par) pada program studi D-IV Destinasi wisata
program Diploma Kepariwisataan Universitas Merdeka Malang**

Disusun Oleh :

GAGA FASARINDA

19054000072

**PROGRAM DIPLOMA KEPARIWISATAAN
UNIVERSITAS MERDEKA
MALANG
2023**

LEMBAR PERSETUJUAN SKRIPSI

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi yang berjudul :

PENGARUH *LOCAL FOOD CONSUMPTION VALUE* DAN *GASTRONOMY INVOLVEMENT* TERHADAP KELESTARIAN SEGO TEMPONG DI KABUPATEN BANYUWANGI

Oleh : Gaga

Fasarinda

19054000072

Telah diterima dan disetujui oleh pembimbing untuk diujikan.

Malang, 25 Agustus 2023

Ketua Program Studi,

Dosen Pembimbing,



Stella Alvianna, S.Pd., MM
NIDN. 0703099201



Dr. Syarif Hidayatullah, SE., MM
NIDN. 0731057101

LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi yang berjudul

**PENGARUH *LOCAL FOOD CONSUMPTION VALUE*
DAN *GASTRONOMY INVOLVEMENT* TERHADAP
KELESTARIAN SEGO TEMPONG DI KABUPATEN
BANYUWANGI**

Oleh : Gaga

Fasarinda

19054000072

Telah dipertahankan dihadapan Tim Penguji

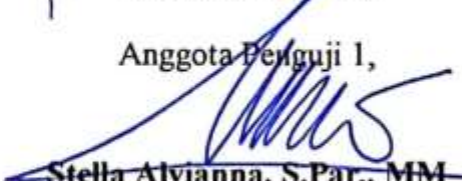
Pada tanggal 29 Mei 2024

Ketua Penguji


Dr. Syarif Nidavatullah, SE., MM

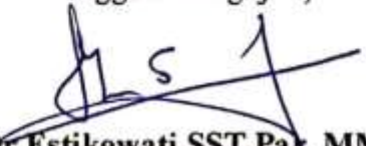
NIDN. 0731057101

Anggota Penguji 1,


Stella Alvianna, S.Par., MM

NIDN. 0703099201

Anggota Penguji 2,


Dr. Estikowati SST.Pak, MM

NIDN. 0705066703

Mengetahui,

Ketua Program Studi Destinasi
Wisata


Stella Alvianna, S.Par., MM

NIDN. 0703099201

Ketua Program Diploma Kepariwisataaan




Prof. Dr. Widji Astuti, SE., MM., CPM(A)

NIDN. 0703036301

PERNYATAAN ORISINALITAS PENELITIAN

Saya yang bertandatangan dibawah ini :

Nama : Gaga Fasarinda

NIM :19054000072

Judul Skripsi : Pengaruh *Local Food Consumption Value* dan *Gastronomy Involvement* Terhadap Kelestarian Sego Tempong di Kabupaten Banyuwangi

Dengan ini menyatakan bahwa karya ilmiah skripsi saya ini adalah asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik sarjana baik di Universitas Merdeka Malang atau Perguruan Tinggi lain.

Skripsi ini adalah murni gagasan, rumusan, dan penelitian saya sendiri tanpa bantuan dari pihak lain kecuali arahan Dosen Pembimbing. Dalam skripsi ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang lain, kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan nama dan dicantumkan dalam daftar pustaka.

Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila di kemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran dalam pernyataan ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik sesuai dengan aturan yang berlaku.

Malang, 25 Agustus 2023



Gaga Fasarinda
NIM. 19054000072

DAFTAR RIWAYAT HIDUP PENULIS

DATA PRIBADI

Nama : Gaga Fasarinda
NIM : 19054000072
JenisKelamin : Laki-laki
Tempat, Tanggal Lahir : Banyuwangi, 14 September 2000
Agama : Islam
Kewarganegaraan : Indonesia
Alamat : Lingk. Tirtopuro Rt.02 Rw.01 KalipuroKab.
Banyuwangi
E-mail : gagafasarinda14@gmail.com
Mobile Phone : 089676378338



PENDIDIKAN FORMAL

Tahun	Instansi Pendidikan
2019 – 2023	Program Studi D-IV DestinasiWisata Program Diploma Kepariwisataaan Universitas Merdeka Malang
2016 – 2019	MAN 1 Banyuwangi
2012 – 2016	SMPN 1 Banyuwangi
2006 – 2012	SDN 4 PenganjuranBanyuwangi

PENGALAMAN ORGANISASI

No	Organisasi	Lokasi	Posisi	Periode
1	Pemuda KarangTaruna	Kalipuro Banyuwangi	Anggota	2012 – sekarang
2	HMPI	Universitas MerdekaMalang	KORKAM	2020 - 2022
3	PMR	Banyuwangi	Ketua	2016 - 2018

Malang, 25 Agustus 2023

Gaga Fasarinda
NIM. 19054000072

PENGARUH *LOCAL FOOD CONSUMPTION VALUE* DAN *GASTRONOMY INVOLVEMENT* TERHADAP KELESTARIAN SEGO TEMPONG DI KABUPATEN BANYUWANGI

Gaga Fasarinda
Program Studi D-IV Destinasi Wisata, Program Diploma Kepariwisata
Universitas Merdeka Malang
Email: gagafasarinda14@gmail.com

ABSTRAK

Sego Tempong (Nasi Tempong) adalah salah satu makanan tradisional yang berasal dari Banyuwangi. Makanan ini disajikan dengan berbagai lauk pauk, lalapan dan sambal. Nama sego tempong berasal dari kata “tempong” yang dalam bahasa osing berarti “tampar”. Awalnya sego tempong merupakan bekal yang dibawa oleh masyarakat Banyuwangi ke sawah. Sego Tempong biasanya disajikan dalam porsi besar, lengkap dengan lauk pauknya untuk menambah tenaga bagi para petani yang sedang berkerja di sawah. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui dan menganalisis Pengaruh *Local Food Consumption Value* dan *Gastronomy Involvement* Terhadap Kelestarian Sego Tempong di Kabupaten Banyuwangi. Populasi dalam penelitian ini adalah pengunjung atau wisatawan yang berminat untuk mencoba Sego Tempong yang ada di kabupaten Banyuwangi dengan usia 17 tahun keatas sebanyak 150 responden. Teknik analisis yang digunakan dalam penelitian ini menggunakan Uji Validitas, Uji Reliabilitas, Analisis Deskriptif Responden, Distribusi Frekuensi, Uji Asumsi Klasik, Analisa Regresi Linear Berganda, Koefisien Determinasi (R^2), dan Uji Hipotesis. Hasil analisis dan pembahasan diperoleh *Local Food Consumption Value* berpengaruh terhadap Kelestarian Sego Tempong, *Gastronomy Involve* berpengaruh terhadap Kelestarian Sego Tempong, dan variabel *Local Food Consumption Value* berpengaruh paling dominan terhadap Kelestarian Sego Tempong.

Kata Kunci : *Local Food Consumption Value*, *Gastronomy Involve*, dan Kelestariaan Sego Tempong

**THE INFLUENCE OF LOCAL FOOD CONSUMPTION VALUE
AND GASTRONOMY INVOLVEMENT ON THE
SUSTAINABILITY OF SEGO TEMPONG IN BANYUWANGI
DISTRICT**

Gaga Fasarinda
Program Studi D-IV Destinasi Wisata, Program Diploma Kepariwisata
Universitas Merdeka Malang
Email: gagafasarinda14@gmail.com

ABSTRACT

Sego Tempong (Nasi Tempong) is a traditional food originating from Banyuwangi. This food is served with various side dishes, fresh vegetables and chili sauce. The name sego tempong comes from the word "tempong" which means "slap" in the osing language. Initially, sego tempong was a provision brought by the people of Banyuwangi to the rice fields. Sego Tempong is usually served in large portions, complete with side dishes to add energy to the farmers who are working in the fields. . The purpose of this study was to determine and analyze the influence of local food consumption value and gastronomy involvement on the sustainability of Sego Tempong in Banyuwangi Regency. The population in this study were visitors or tourists who were interested in trying Sego Tempong in Banyuwangi district with 17 years and over as many as 150 respondents. The analysis technique used in this research uses validity test, reliability test, respondent descriptive analysis, frequency distribution, classical assumption test, multiple linear regression analysis, coefficient of determination (R^2), and hypothesis test. The results of the analysis and discussion show that Local Food Consumption Value has an effect on Sego Tempong Sustainability, Gastronomy Involve has an effect on Sego Tempong Sustainability, and Local Food Consumption Value variables have the most dominant effect on Sego Tempong Sustainability.

Keywords: Local Food Consumption Value, Gastronomy Involve, and Sego Tempong Conservation

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis haturkan kehadirat Allah SWT, karena berkat karunia-Nya, skripsi ini dapat diselesaikan. Pada kesempatan yang baik ini dan penuh dengan rasa syukur yang mendalam, penulis mengucapkan terima kasih dengan rasa hormat dan bakti penulis sampaikan kepada Apak H. Hariono, Mama Hj. Santi Wijayanti, Tante Menor, Pak Ikin, Kak Anggra, Mas Sucha, Vina, Cak Alfian, dan Fani yang telah memberikan semangat dan dorongan, rasa kasih sayang serta mendoakan di setiap waktu.

Ketua Program Diploma Kepariwisata Ibu Prof. Widji Astuti, SE.MM.,CPM(A) beserta jajaran, yang telah memberikan kesempatan dan fasilitas untuk mengikuti kuliah di Diploma Kepariwisata hingga selesai. Ketua Program Studi D-IV Destinasi Wisata Ibu Stella Alvianna, S.Par., MM., beserta jajaran yang telah memberikan bimbingan dan memfasilitasi selama perkuliahan.

Ucapan yang sama juga ditujukan kepada Bapak Dr. Syarig Hidayatullah, SE., MM Dan Selaku Ibu Stella Alvianna, S.Par., MM., pembimbing dan pendamping yang penuh perhatian telah memberikan dorongan, semangat bimbingan, dan saran selama penyelesaian skripsi ini.

Para dosen pengampu selama menempuh kuliah di Diploma Kepariwisata Universitas Merdeka Malang, yang telah meletakkan dasar-dasar teoritis, memperkaya wawasan dan cara berfikir ilmiah yang kritis, sesuai dengan keahliannya masing-masing untuk dapat menyelesaikan skripsi ini. Kepada staf/pegawai Diploma Kepariwisata, terima kasih atas jasa-jasanya dalam memfasilitasi masa perkuliahan, ujian hingga terselesaikannya skripsi ini.

Penulis juga mengucapkan terimakasih yang tulus mulia kepada semua pihak termasuk sahabat-sahabat penulis yang telah memberikan bantuan yang tidak sempat penulis sampaikan satu-persatu. Semoga segala bantuan dan amal perbuatan Bapak, Ibu dan Saudara mendapatkan balasan dari Tuhan Yang Maha Esa. Semoga skripsi ini dapat memberi manfaat dan harapan bagi pembaca dan perkembangan ilmu pengetahuan masa depan, khususnya bidang pariwisata.

Malang, 25 Agustus 2023

Penulis



Gaga Fasarinda

DAFTAR ISI

LEMBAR HALAMAN COVER SAMPUL DALAM	i
LEMBAR PERSETUJUAN SKRIPSI.....	ii
LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI	iii
PERNYATAAN ORISINALITAS PENELITIAN.....	iv
HALAMAN RIWAYAT HIDUP PENULIS.....	v
ABSTRAK.....	vi
ABSTRACT.....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan Penelitian	4
D. Manfaat Penelitian	4
BAB II LANDASAN TEORI	6
A. Landasan Teori.....	6
1. Pariwisata.....	6
a. Pengertian Pariwisata.....	6
b. Manfaat Pariwisata.....	7
c. Jenis Pariwisata	7
2. <i>Local Food Consumption Value</i>	9
a. Pengertian <i>Local Food Consumption Value</i>	9
b. Pengaruh <i>Local Food Consumption Value</i>	10
3. <i>Gastronomy Involvement</i>	12
a. Pengertian <i>Gastronomy Involvement</i>	12
b. Jenis <i>Gastronomy Involvement</i>	13
4. Kelestarian Kuliner	15
a. Wisata Kuliner	15
b. Pengertian Kelestarian Kuliner.....	15

c. Indikator Kelestarian Kuliner	16
5. Sego Tempong	16
a. Pengertian Sego Tempong	16
b. Ciri Khas Sego Tempong	16
B. Penelitian Terdahulu	17
C. Kerangka Pikiran.....	18
D. Hipotesis Penelitian.....	19
BAB III METODE PENELITIAN.....	20
A. Ruang Lingkup Penelitian.....	20
B. Identifikasi dan Definisi Operasional Variabel	20
1. Definisi Operasional Variabel	20
2. Instrumen Penelitian	21
C. Populasi, Sampel dan Teknik Pengambilan Sampel	24
D. Sumber dan Jenis Data	26
E. Teknik Pengumpulan Data	27
F. Teknik Analisis Data	28
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	36
A. Hasil Penelitian.....	36
1. Gambaran Umum.....	36
2. Deskripsi Variabel.....	37
3. Deskripsi Responden.....	48
4. Uji Validitas dan Uji Reliabilitas.....	50
5. Uji Asumsi Klasik.....	53
6. Uji Hipotesis Penelitian.....	55
7. Analisis Koefisien Determinasi (R^2).....	60
B. Pembahasan Hasil Penelitian	60
1. Pengaruh <i>Local Food Consumption Value</i> Terhadap Kelestarian Sego Tempong.....	61
2. Pengaruh <i>Gastronomy Involvement</i> Terhadap Kelestarian Sego Tempong.....	62
3. Pengaruh <i>Local Food Consumption Value</i> dan <i>Gastronomy Involvement</i> Terhadap Kelestarian Sego Tempong.....	62
4. <i>Local Food Consumption Value</i> Memiliki Pengaruh Dominan Daripada <i>Gastronomy Involvement</i> Terhadap Kelestarian Sego Tempong di Kabupaten Banyuwangi.....	63

C. Implementasi Hasil Penelitian	64
1. <i>Local Food Consumption Value</i>	64
2. <i>Gastronomy Involvement</i>	65
3. Kelestarian Sego Tempong.....	65
BAB V PENUTUP.....	67
A. Kesimpulan	67
B. Saran.....	68
DAFTAR PUSTAKA	69
LAMPIRAN.....	71

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Penelitian Terdahulu	17
Tabel 2. Definisi Operasional Variabel.....	21
Tabel 3. Instrumen Penelitian	22
Tabel 4. Skala Likert	29
Tabel 5. Distribusi Variabel Local Food Consumption Valu (X1).....	41
Tabel 6. Distribusi Variabel Gastronomy Involvement (X2).....	41
Tabel 7. Distribusi Variabel Kelestarian Sego Tempong (Y)	46
Tabel 8. Deskripsi Responden Berdasarkan Jenis Kelamin.....	48
Tabel 9. Deskripsi Responden Berdasarkan Usia	49
Tabel 10. Deskripsi Responden Berdasarkan Pekerjaan.....	49
Tabel 11. Deskripsi Responden Warung Sego Tempong	50
Tabel 12. Hasil Uji Validitas.....	51
Tabel 13. Hasil Uji Reliabilitas	52
Tabel 14. Uji Normalitas.....	53
Tabel 15. Uji Multikolinearitas	54
Tabel 16. Hasil Uji Heteroskedastisitas	54
Tabel 17. Hasil Uji Autokorelasi	55
Tabel 18. Hasil Uji Parsial (t)	56
Tabel 19. Hasil Uji F	57
Tabel 20. Hasil Analisis Regresi Linier Berganda.....	58
Tabel 21. Hasil Uji Koefisien Determinasi (R ²).....	60

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Kerangka Pemikiran.....	18
-----------------------------------	----

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Kuisioner Penelitian	72
Lampiran 2. Data Responden.	79
Lampiran 3. Hasil Uji Validitas.	91
Lampiran 4. Hasil Uji Reabilitas.....	99
Lampiran 5. Analisis Deskriptif Responden	100
Lampiran 6. Hasil Uji Asumsi Klasik.....	111
Lampiran 7. Analisis Regresi Linier Berganda.....	112
Lampiran 8. Hasil Uji Hipotesis.....	113