



DAFTAR ISI

DAFTAR GAMBAR	xviii
DAFTAR TABEL	xviii
DAFTAR LAMPIRAN	xix
1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	2
1.3 Kerangka Pikir	2
1.4 Ruang Lingkup	3
2 TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Preferensi Konsumen	4
2.2 Pengertian Salad	4
2.3 Bauran Pemasaran 4P	5
2.3.1 <i>Product</i> (Produk)	5
2.3.2 <i>Place</i> (Tempat)	5
2.3.3 <i>Price</i> (Harga)	5
2.3.4 <i>Promotion</i> (Promosi)	5
3 METODE KAJIAN	6
3.1 Waktu dan Tempat Pengambilan Data	6
3.2 Jenis, Cara, dan Pengolahan Data	6
3.3 Metode Pengolahan dan Analisis Data	7
3.3.1 Analisis Deskriptif	7
3.3.2 Metode Angket (Kuesioner)	7
3.3.3 Distribusi Frekuensi	7
3.4 Batasan Istilah	8
4 KEADAAN UMUM	9
4.1 Keadaan Umum Hotel	9
4.2 Keadaan Umum <i>Cold Kitchen</i>	10
4.3 Organisasi dan Sumberdaya Manusia	10
4.3.1 Struktur Organisasi <i>Food and Beverage Product</i>	10
4.3.2 Shift Kerja dan Pembagian Tugas di <i>Cold Kitchen</i>	11
5 TAHAP PRODUKSI MENU SALAD ORIENTAL DI <i>COLD KITCHEN</i>	12
5.1 Jenis Hidangan dan Bahan yang Digunakan	12
5.1.1 Jenis Bahan yang digunakan untuk Hidangan <i>Szechuan Salad</i>	12
5.1.2 Jenis Bahan yang digunakan untuk Hidangan <i>Thai Beef Salad</i>	12
5.1.3 Jenis Bahan yang digunakan untuk Hidangan Gado-gado	12
5.2 Persiapan dan Pengolahan Hidangan Salad Oriental	13
5.2.1 Persiapan dan Pengolahan Hidangan <i>Szechuan Salad</i>	13
5.2.2 Persiapan dan Pengolahan Hidangan <i>Thai Beef Salad</i>	14
5.2.3 Persiapan dan Pengolahan Hidangan Gado-gado	14
5.3 Pemorsian dan Penyajian Hidangan Salad Oriental	15
5.3.1 Pemorsian dan Penyajian Hidangan <i>Szechuan Salad</i>	15
5.3.2 Pemorsian dan Penyajian Hidangan <i>Thai Beef Salad</i>	16
5.3.3 Pemorsian dan Penyajian Hidangan Gado-gado	16
6 ANALISIS DAN PEMBAHASAN	17
6.1 Karakteristik Responden	17
6.2 Jenis salad yang sering dikonsumsi Responden	18



1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkan atau memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

6.3	Frekuensi responden mengkonsumsi salad oriental	19
6.4	Preferensi Konsumen Berdasarkan Bauran Pemasaran 4P	19
6.4.1	Preferensi Konsumen Berdasarkan Bauran Produk	19
6.4.2	Preferensi Konsumen Berdasarkan Bauran Tempat	21
6.4.3	Preferensi Konsumen Berdasarkan Bauran Harga	23
6.4.4	Preferensi Konsumen Berdasarkan Bauran Promosi	24
6.5	Saran yang Diberikan Konsumen Terhadap Produk Salad Oriental	25
7	SIMPULAN DAN SARAN	27
7.1	Simpulan	27
7.2	Saran	27
	DAFTAR PUSTAKA	29
	LAMPIRAN	31

DAFTAR GAMBAR

1.	Bagan Kerangka Pikir	3
2.	Struktur Organisasi <i>Food and Beverage Product</i> The Sahira Hotel	11
3.	Ajur Pengolahan Hidangan <i>Szechuan Salad</i>	13
4.	Ajur Pengolahan Hidangan <i>Thai Beef Salad</i>	14
5.	Ajur Pengolahan Hidangan Gado-gado	15
6.	Penyajian Hidangan <i>Szechuan Salad</i>	16
7.	Penyajian Hidangan <i>Thai Beef Salad</i>	16
8.	Penyajian Hidangan Gado-gado	17
9.	Data Frekuensi Konsumsi Salad Oriental	19
10.	Preferensi Konsumen Berdasarkan Bauran Produk	20
11.	Preferensi Konsumen Berdasarkan Bauran Tempat	22
12.	Preferensi Konsumen Berdasarkan Bauran Harga	24
13.	Preferensi Konsumen Berdasarkan Bauran Promosi	25

DAFTAR TABEL

1.	Jenis dan cara pengambilan data	6
2.	Skor Skala Likert	7
3.	Kelas Interval penilaian kesimpulan	8
4.	<i>Shift Kerja dan Pembagian Tugas di Cold Kitchen</i>	11
5.	Karakteristik Responden	17
6.	Jenis Salad yang sering dikonsumsi	18
7.	Frekuensi responden terhadap penampilan dan rasa berdasarkan skor skala likert	20
8.	Frekuensi responden terhadap keberadaan produk yang mudah didapatkan	21
9.	Frekuensi responden terhadap preferensi pembelian salad di hotel dan di pasaran	21
10.	Frekuensi responden terhadap harga dan keputusan pembelian jika diskon/promo	23
11.	Frekuensi responden terhadap informasi yang didapatkan mengenai salad oriental	24
12.	Saran yang diberikan Konsumen Terhadap Produk Salad Oriental	26



DAFTAR LAMPIRAN

1. Resep Hidangan <i>Szechuan Salad</i>	33
2. Resep Hidangan <i>Thai Beef Salad</i>	33
3. Resep Hidangan Gado-gado	34
4. Kuesioner	35
5. Jawaban kuesioner pada bauran pemasaran produk dan tempat	39
6. Jawaban kuesioner pada bauran harga dan promosi	40

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies