



## DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	ii
DAFTAR GAMBAR	iii
DAFTAR LAMPIRAN	iii
1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	2
TINJAUAN PUSTAKA	3
2.1 Preferensi konsumen	3
2.2 Bauran pemasaran	3
2.2.1 Unsur - unsur bauran pemasaran	3
METODE KAJIAN	5
3.1 Waktu dan Tempat Pengamatan	5
3.2 Jenis dan Cara Pengambilan Data	6
3.3 Metode Pengolahan dan Analisis Data	6
3.3.1 Analisis Deskriptif	6
3.3.2 Pengumpulan dan Pengolahan Data	6
3.4 Batasan istilah	8
3.5 Ruang Lingkup	8
4 KEADAAN UMUM	8
4.1 Keadaan umum hotel	8
4.2 Keadaan Umum Veranda <i>kitchen</i>	10
4.2.1 Denah, Fasilitas Fisik dan Peralatan Veranda <i>Kitchen</i>	10
4.3 Kegiatan	11
4.3.1 Shift kerja dan pembagian tugas di <i>a'la carte section</i> .	11
4.4 Struktur Organisasi	12
4.4.1 Sumber Daya Manusia <i>Food and Beverage Product</i> .	12
Produksi Hidangan Olahan Ayam untuk Menu <i>A'la Carte</i> di Veranda <i>Kitchen</i>	13
5.1 Jenis hidangan olahan ayam pada Menu <i>A'la Carte</i> Veranda <i>Kitchen</i>	14
5.1.1 Hidangan <i>Stuffed Chicken Breast</i>	14
5.1.2 Hidangan Ayam Bakar Cianjur	14
5.2 Produksi hidangan <i>stuffed chicken breast</i>	14
5.3 Produksi hidangan ayam bakar cianjur	16
PREFERENSI KONSUMEN TERHADAP PRODUK OLAHAN AYAM	19





6.1	Hasil dan Pembahasan	20
6.2	Karakteristik Kosumen	20
6.3	Preferensi hidangan <i>Stuffed chicken breast</i> berdasarkan bauran pemasaran produk	21
6.3.1	Preferensi konsumen terhadap produk <i>Stuffed chicken breast</i> di hotel	21
6.3.2	Preferensi konsumen terhadap harga <i>Stuffed chicken breast</i> di hotel	22
6.3.3	Preferensi terhadap tempat <i>Stuffed chicken breast</i> di hotel	23
6.3.4	Preferensi konsumen terhadap promosi <i>Stuffed chicken breast</i> di hotel	23
6.4	Preferensi hidangan ayam bakar cianjur berdasarkan bauran pemasaran produk	24
6.4.1	Preferensi konsumen terhadap produk ayam bakar cianjur di hotel	24
6.4.2	Preferensi konsumen terhadap harga ayam bakar cianjur di hotel	25
6.4.3	Preferensi terhadap tempat ayam bakar cianjur di hotel	26
6.4.4	Preferensi konsumen terhadap promosi ayam bakar cianjur di hotel	27
6.5	Rekomendasi untuk hotel terkait produk olahan ayam yang telah disurvei	28
7	SIMPULAN DAN SARAN	29
7.1	Simpulan	29
7.2	Saran	30
	DAFTAR PUSTAKA	31
	LAMPIRAN	32

**DAFTAR TABEL**

1.1	Konsumsi daging ayam per Kapita (2013-2017)	2
3.1	jenis dan cara pengambilan data	6
3.2	skala penilaian	7
3.3	interval penilaian kesimpulan	7
4.1	pembagian shift kerja pegawai <i>a'la carte section</i>	12
6.1	karakteristik konsumen	20

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.

