



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	xv
DAFTAR GAMBAR	xv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	2
1.3 Kerangka Pikir	2
2 METODE KERJA	4
2.1 Waktu dan Tempat	4
2.2 Jenis Pengambilan Data	4
2.3 Metode Pengolahan dan Analisis Data	4
2.3.1 Analisis Deskriptif	5
2.3.2 Metode Angket (Kuesioner)	5
2.3.3 Interval Kelas	5
3 TINJAUAN PUSTAKA	7
3.1 Bauran Pemasaran	7
3.1.1 Produk	7
3.1.2 Harga	7
3.1.3 Tempat	7
3.1.4 Promosi	7
3.2 Minat beli	8
3.3 Batasan Istilah	8
4 KEADAAN UMUM	9
4.1 Sejarah	9
4.2 Struktur Organisasi	9
4.3 <i>Shift</i> Kerja dan Pembagian Tugas <i>Kitchen</i>	11
5 PROSES PRODUKSI SALAD	12
5.1 Jenis Bahan Makanan dan Standar Porsi Makanan	12
5.2 Persiapan dan Pengolahan	13
5.2.1 Persiapan dan Pengolahan Hidangan <i>Greek Salad</i>	13
5.2.2 Persiapan dan Pengolahan Hidangan <i>Caesar Salad</i>	14
5.2.3 Persiapan dan Pengolahan Hidangan <i>Fattoush Salad</i>	14
5.3 Pemorsian dan Penyajian Hidangan	15
6 PREFERENSI MINAT KONSUMEN TERHADAP PRODUK SALAD	16
6.1 Hasil Survei	16
6.1.1 Karakteristik Responden	16
6.2 Frekuensi Responden Yang Mengkonsumsi Produk Salad	17
6.2.1 Persepsi konsumen terhadap produk	17
6.2.2 Persepsi konsumen terhadap harga	19
6.2.3 Persepsi konsumen terhadap tempat	20
6.2.4 Persepsi konsumen terhadap promosi	21
6.2.5 Minat Beli Konsumen	22





6.3	Persepsi Bauran Pemasaran Yang Paling Dominan Mempengaruhi Minat Beli Konsumen	24
7	SIMPULAN DAN SARAN	26
7.1	Simpulan	26
7.2	Saran	27
	DAFTAR PUSTAKA	28
	LAMPIRAN	30

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

DAFTAR TABEL

1 Jenis dan cara pengambilan data	4
2 Skala jawaban	5
3 Interval penilaian kesimpulan	6
4 Interval penilaian kesimpulan minat beli	6
5 Sumber daya manusia <i>Kitchen</i>	11
6 Pembagian shift kerja di <i>kitchen</i> Le Eminence <i>Hotel Convention & Resort</i>	12
7 Karakteristik responden	16
8 Frekuensi responden dari bauran pemasaran terhadap produk	18
9 Frekuensi responden dari bauran pemasaran terhadap harga	19
10 Frekuensi responden dari bauran pemasaran terhadap tempat	20
11 Frekuensi responden dari bauran pemasaran berdasarkan promosi	21
12 Frekuensi responden berdasarkan minat beli konsumen	22
13 Penilaian minat beli konsumen	23

DAFTAR GAMBAR

1 Kerangka Pikir	3
2 Struktur organisasi	10
3 Alur pengolahan hidangan <i>greek salad</i>	13
4 Alur pengolahan hidangan <i>caesar salad</i>	14
5 Alur pengolahan hidangan <i>fattoush salad</i>	15
6 Penyajian hidangan <i>greek salad</i> , <i>caesar salad</i> dan <i>fattoush salad</i>	15
7 Persepsi bauran pemasaran yang mempengaruhi minat beli	25

DAFTAR LAMPIRAN

1 Resep Terstruktur <i>Greek Salad</i>	31
2 Resep Terstruktur <i>Caesar Salad</i>	32
3 Resep Terstruktur <i>Fattoush Salad</i>	33
4 Kuisisioner	34

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 mengemukakan atau memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

