



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vi
1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	2
1.3 Kerangka Pikir	2
2 METODE KAJIAN	4
2.1 Waktu dan Tempat Pengamatan	4
2.2 Jenis dan Cara Pengambilan Data	4
2.3 Batasan	5
3 GAMBARAN UMUM MODIFIKASI PRODUK <i>CHICKEN QUESADILLAS</i>	6
3.1 Keadaan Umum dan Fasilitas Fisik <i>Veranda Restaurant</i>	6
3.2 Definisi Modifikasi Produk	7
3.3 Gambaran Umum Produk <i>Chicken Rendang Quesadillas</i>	8
3.3.1 Pengertian Keju	8
3.3.2 Pengertian Rendang	9
3.4 Tahapan Modifikasi Produk	10
4 TAHAPAN MODIFIKASI PRODUK <i>CHICKEN QUESADILLAS</i>	11
4.1 Penciptaan Ide	11
4.2 Penyaringan Ide Produk Baru	12
4.3 Pengembangan Konsep	12
4.4 Pengembangan Strategi Pemasaran	13
4.5 Produksi Hidangan <i>Chicken Rendang Quesadillas</i>	13
4.5.1 Persiapan <i>Chicken Rendang Quesadillas</i>	13
4.5.2 Pengolahan <i>Chicken Rendang Quesadillas</i>	14
4.5.3 Pemorsian <i>Chicken Rendang Quesadillas</i>	15
4.5.4 Kandungan Gizi <i>Chicken Rendang Quesadillas</i>	15
4.6 Analisa Bisnis	16
4.7 Pengujian Produk Baru Hidangan <i>Chicken Rendang Quesadillas</i>	17
4.8 Implikasi Untuk Industri Hotel	19
5 SIMPULAN DAN SARAN	20
5.1 Simpulan	20
5.2 Saran	20
DAFTAR PUSTAKA	21
LAMPIRAN	22

