



DAFTAR ISI

RINGKASAN	iii
PRAKATA	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	x
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	3
1.4 Manfaat	3
1.5 Ruang Lingkup	3
1.5 Kerangka Pikir	4
II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Definisi Salad	5
2.1.1 Salad Berdasarkan Jenis	5
2.1.2 Salad Berdasarkan Temperatur	5
2.2 Salad Buah	6
2.3 Definisi Analisis Preferensi Konsumen dan Keputusan Pembelian	8
2.4 Atribut Produk	10
2.5 Atribut-Atribut Pembentuk Kepuasan Pelanggan	10
2.6 Pengukuran Kepuasan Konsumen	11
III METODE PENELITIAN	13
3.1 Lokasi dan Waktu	13
3.2 Teknik Pengumpulan Data	13
3.2.1 Populasi	14
3.2.2 Sampel	14
3.3 Teknik Analisis Data	14
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	18
4.1 Pengadaan Bahan	18
4.1.1 Pembelian Bahan	19
4.1.2 Penyimpanan Bahan	20
4.2 Proses Produksi Salad Buah	21
4.2.1 Persiapan Bahan	22
4.2.2 Pengolahan Salad Buah	23
4.2.3 Pemorsian dan Penyajian Salad Buah	24
4.2.4 Pengemasan dan Pelabelan Salad Buah	24
4.3 Proses Pemasaran	26



- 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

4.3.1 Promosi Produk	26
4.3.2 Penjualan Produk	27
4.4 Karakteristik Responden	28
4.5 Atribut Penelitian	29
4.6 Tingkatan Evaluasi Kepentingan Produk Salad Buah	30
4.7 Tingkat Kepercayaan Konsumen Salad Buah oleh <i>Mau Bugar</i>	31
4.8 Sikap Konsumen Salad Buah oleh <i>Mau Bugar</i>	31
V SIMPULAN DAN SARAN	33
5.1 Simpulan	33
5.2 Saran	34
DAFTAR PUSTAKA	35
LAMPIRAN	37
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	43



Sekolah Vokasi
DAFTAR TABEL
College of Vocational Studies

Tabel 1 Data, Jenis Data, Cara Pengambilan Data	13
Tabel 2 Skala Likert Penilaian Evaluasi Kepentingan (ei) dan Kepercayaan (bi)	15
Tabel 3 Nilai Terendah dan Nilai Terendah Penilaian Responden	16
Tabel 4 Kategori Nilai Evaluasi Kepentingan dan Tingkat Kepercayaan	16
Tabel 5 Kategori Nilai Sikap per Atribut	17
Tabel 6 Atribut dan Subatribut Preferensi Konsumen	17
Tabel 7 Pengadaan Bahan untuk 1 Porsi	18
Tabel 8 Resep Baku Salad Buah	18
Tabel 9 Jenis Bahan Makanan	19
Tabel 10 Anggaran Produksi Bahan Makanan per Porsi (400 ml)	20
Tabel 11 Lama Suhu Penyimpan Bahan Makanan	21
Tabel 12 Persiapan Bahan	22
Tabel 13 Alat Pengolahan	23
Tabel 14 Alat Penyajian	23
Tabel 15 Biaya Tetap (<i>Fixed Cost</i>) per Bulan	27
Tabel 16 Biaya Variabel (Variabel Cost)	27
Tabel 17 Break Even Point (BEP)	28
Tabel 18 Karakteristik Responden Salad Buah oleh <i>Mau Bugar</i>	29
Tabel 19 Penilaian Tingkat Evaluasi Kepentingan Atribut Salad Buah	30
Tabel 20 Penilaian Tingkat Kepercayaan Atribut Salad Buah oleh <i>Mau Bugar</i>	31
Tabel 21 Analisis Sikap Terhadap Produk Salad Buah oleh <i>Mau Bugar</i>	32
Tabel 22 Preferensi Konsumen Terhadap Salad Buah oleh <i>Mau Bugar</i>	32



DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Salad Buah oleh <i>Mau Bugar</i> (Tanpa Tutup Kemasan)	6
Gambar 2 Salad Buah oleh <i>Mau Bugar</i> (Dengan Tutup Kemasan)	6
Gambar 3 Tahapan Pengambilan Keputusan Pembelian	9
Gambar 4 Pembelian Bahan Makanan	20
Gambar 5 Penyimpanan Bahan	21
Gambar 6 Persiapan Bahan	22
Gambar 7 Kemasan Produk	25
Gambar 8 Label Kemasan <i>Mau Bugar</i>	25
Gambar 9 Tampilan Media Sosial Instagram <i>Mau Bugar</i>	26

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Kandungan Gizi Produk Salad Buah (400ml)	38
Lampiran 2 Kuesioner pada Google Form	39
Lampiran 3 Data Responden Pengisi Kuesioner	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 mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.