

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN UCAPAN TERIMA KASIH	iv
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI.....	v
ABSTRAK.....	vi
ABSTRACT.....	vii
RIWAYAT HIDUP	viii
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah	3
1.3 Pembatasan Masalah	3
1.4 Perumusan masalah	3
1.5 Tujuan Penelitian	3
1.5.1 Tujuan Umum.....	3
1.5.2 Tujuan Khusus	3
1.6 Manfaat Penelitian	5
1.7 Keterbaruan Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Sistem Penyelenggaraan Makanan	8
2.2 Penyelenggaraan Makanan di Hotel	8
2.3 Menu	13
2.4 Kualitas <i>A'la Carte Menu</i>	20
2.5 Hubungan Kualitas Menu Terhadap Keputusan Pembelian.....	14
2.6 Jenis-Jenis Menu	15
2.7 Kesesuaian Harga.....	16
2.8 Hubungan Kesesuaian Harga Terhadap Keputusan Pembelian.....	16
2.9 Kualitas Pelayanan.....	17
2.10 Hubungan Kualitas Pelayanan Terhadap Keputusan Pembelian.....	18
2.11 Keputusan Pembelian.....	19
2.12 Kerangka Berfikir	21
2.13 Kerangka Konsep.....	22
2.14 Hipotesis Penelitian	22

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

3.1 Lokasi dan Waktu Penelitian	23
3.2 Jenis Penelitian.....	23
3.3 Populasi dan Sampel	23
3.4 Instrumen Penelitian	24
3.5 Variabel Penelitian.....	25
3.6 Definisi Konseptual.....	25
3.7 Definisi Operasional	27
3.8 Jenis dan Pengumpulan Data	28
3.9 Cara Pengumpulan Data.....	28
3.10 Kesesuaian Kualitas Data.....	29
3.11 Analisis Data.....	29

BAB IV HASIL

4.1 Gambaran Umum	31
4.2 Sistem Penyelenggaraan Makanan.....	39
4.3 Ketahanan Pangan Rumah Tangga	39
4.3.1 Jenis dan Pengelompokan Bahan Makanan.....	39
4.3.2 Metode Pembelian.....	39
4.3.3 Perencanaan Kebutuhan Makanan.....	39
4.3.4 Pemesanan dan Penerimaan Bahan Makanan.....	40
4.3.5 Penyimpanan Bahan Makanan.....	41
4.3.6 Jadwal dan Tenaga Persiapan Pengolahan Bahan Makanan.....	43
4.3.7 Pengolahan Bahan Makanan.....	44
4.3.8 Penyajian Makanan.....	45
4.3.9 Higene dan Sanitasi.....	45
4.2.10 SOP Penyelenggaraan Makanan.....	47
4.2.11 SOP Pelayanan <i>A'la Carte Menu</i>	48
4.4 Analisis Univariat.....	50
4.4.1 Karakteristik Responden.....	51
4.4.2 Kualitas <i>A'la Carte Menu</i>	51
4.4.3 Kesesuaian Harga.....	52
4.4.4 Kualitas Pelayanan.....	52
4.4.5 Keputusan Pembelian.....	53
4.5 Analisis Bivariat.....	54
4.5.1 Hubungan Kualitas <i>A'la Carte Menu</i> Terhadap Keputusan Pembelian.....	54
4.5.2 Hubungan Kesesuaian Harga Terhadap Keputusan Pembelian.....	55
4.5.3 Hubungan Kualitas Pelayanan Terhadap Keputusan Pembelian.....	55

BAB V PEMBAHASAN

5.1. Karakteristik Responden	50
5.2. <i>A'la Carte Menu</i>	61
5.2.1 Jenis <i>A'la Carte Menu</i>	61
5.2.2 Pengolahan <i>A'la Carte Menu</i>	61
5.2.3 Kandungan Gizi Hidangan.....	63
5.2.5 Standar Porsi <i>A'la Carte Menu</i>	64
5.2.6 Kualitas <i>A'la Carte Menu</i>	65
5.3. Kesesuaian Harga.....	69
5.4. Kualitas Pelayanan	71
5.4.1 SOP Kualitas Pelayanan.....	71
5.4.2 Sistem Pengawasan.....	72
5.5. Keputusan Pembelian	74
5.6. Hubungan Kualitas <i>A'la Carte Menu</i> Terhadap Keputusan Pembelian.....	76
5.7. Hubungan Kesesuaian Harga Terhadap Keputusan Pembelian	77
5.8. Hubungan Kualitas Pelayanan Terhadap Keputusan Pembelian	78
BAB VI PENUTUP	
6.1. Kesimpulan	80
6.2. Saran.....	82
DAFTAR REFERENSI.....	83