

DAFTAR ISI

LEMBAR PERNYATAAN

LEMBAR PENGESAHAN

ABSTRAK

KATA PENGANTAR i

UCAPAN TERIMA KASIH ii

DAFTAR ISI v

DAFTAR TABELviii

DAFTAR GAMBAR xi

DAFTAR LAMPIRAN xii

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang..... 1

1.2 Identifikasi Masalah..... 8

1.3 Tujuan dan Kegunaan Penelitian 9

1.3.1 Tujuan Penelitian 9

1.3.2 Kegunaan Penellitian 9

BAB II KAJIAN PUSTAKA

2.1 Standar Resep 11

2.1.1 Keuntungan Menggunakan Standar Resep..... 15

2.2 Bahan Baku 17

2.2.1 Kategori Bahan Baku Makanan 18

2.2.2 Penyimpanan Bahan Baku Makanan19

2.2.3 Hygiene dan Kebersihan Bahan Baku Makanan 22

2.2.4 Kualitas Bahan Baku Makanan 23

2.3 Pengertian Kualitas Produk	25
2.3.1 Kualitas Produk Makanan	26
2.3.2 Persepektif Kualitas.....	32
2.3.3 Karakteristik Kualitas.....	34
2.3.4 Manfaat Kualitas.....	36
2.3.4.1 Manfaat Kualitas Bagi Perusahaan	36
2.3.4.2 Manfaat Kualitas Bagi Manajemen.....	36
2.4 Hubungan Penggunaan Standar Resep dan Bahan Baku Makanan dengan Kualitas Produk Makanan.....	37
2.5 Kajian Empirik	40
2.6 Kerangka Pemikiran	41
2.7 HIpotesis	53

BAB III METODE PENELITIAN

3.1 Desain Penelitian.....	55
3.2 Objek Penelitian.....	55
3.3 Operasionalisasi Variabel	56
3.4 Teknik Pengumpulan Data	58
3.5 Populasi dan Sampel	58
3.4.1 Populasi.....	58
3.4.2 Sampel	59
3.4.3 Teknik Sampling	60
3.6 Pengujian Validitas dan Reliabilitas	61
3.6.1 Pengujian Validitas	61
3.6.2 Pengujian Reliabilitas	62
3.7 Hasil Pengujian Validitas dan Reliabilitas	64
3.8 Teknik Analisa Data	66

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

4.1 Tinjauan Umum Objek Penelitian	72
4.1.1 Sejarah Perkembangan Hotel Di Kota Bandung	72
4.1.2 Peranan Restoran di Hotel	75
4.2 Analisis Deskripsi Variabel Penelitian.....	78
4.2.1 Deskripsi Variabel Penggunaan Standar Resep	79
4.2.3 Deskripsi Variabel Penggunaan Bahan Baku Makanan	86
4.2.3 Variabel Kualitas Produk Makanan	94
4.3 Analisis Data dan Pengujian Hipotesis	118
4.3.1 Hubungan antara Penggunaan Standar resep (X1) dengan Kualitas Produk Makanan (Y).....	118
4.3.2 Hubungan antara Penggunaan Bahan Baku Makanan (X2) dengan Kualitas Produk Makanan (Y).....	120
4.3.3 Hubungan Penggunaan Standar Resep (X1) dan Bahan Baku Makanan (X2) dengan kualitas Produk Makanan (Y)	122
4.4 Pembahasan.....	124

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan.....	130
5.2 Saran.....	132

DAFTAR PUSTAKA

Lampiran

Riwayat Penulis