

## DAFTAR ISI

<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>i</b>
<b>UCAPAN TERIMAKASIH</b> .....	<b>ii</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>iv</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>vi</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>ix</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
1.1 Latar Belakang .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
1.2 Rumusan Masalah .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
1.3 Tujuan Penelitian .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
1.4 Manfaat Penelitian .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
<b>BAB II LANDASAN TEORI</b> .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.1 Pariwisata .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.2 Wisata Kuliner .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.3 Kuliner Nusantara .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.4 Industri Jasa Boga .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.5 Rumah Tangga .....	<b>26</b>
2.6 Kualitas Produk .....	<b>27</b>
2.7 Kepuasan Pelanggan .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.8 Hubungan antara Kualitas Makanan terhadap Kepuasan Pelanggan ...	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.9 Penelitian Terdahulu .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.10 Paradigma Pemikiran .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.11 Hipotesis.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
<b>BAB III METODELOGI PENELITIAN</b> .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
3.1 Objek Penelitian .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
3.2 Jenis dan Metode Penelitian.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
3.3 Operasionalisasi Variabel.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
3.4 Jenis dan Sumber Data .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
3.5 Populasi, Sampel, dan Teknik Sampling.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>

3.6 Teknik Pengumpulan Data.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
3.7 Hasil Pengujian Validitas dan Reliabilitas...	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
3.8 Rancangan Analisis Data dan Pengujian Hipotesis	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN</b>	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
4.1 Gambaran Umum Hasil Penelitian.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
4.2 Gambaran Umum Variabel Penelitian .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
4.3 Pengujian Hipotesis Pengaruh Kualitas Produk Terhadap Kepuasan Konsumen .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
4.4 Pengaruh Kualitas Produk Terhadap Kepuasan Konsumen.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
4.5 Pembahasan Hasil Penelitian .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN</b> .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
5.1 Kesimpulan.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
5.2 Saran .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>

## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar</b>		<b>Halaman</b>
2.1	Konsep Kepuasan Pelanggan.....	31
2.2	Paradigma Pemikiran.....	38
4.1	Irisan Data Produk Bumbu Dasar Instan .....	59
4.2	Irisan Data Jenis Sambal Instan yang Banyak Diproduksi dari 16 Produsen.....	60
4.3	Responden Pengguna Bumbu Dasar Instan dan Sambal Instan Berdasarkan Jenis Kelamin.....	61
4.4	Responden Bumbu Dasar Instan dan Sambal Instan Berdasarkan Usia .....	62
4.5	Responden Bumbu Dasar Instan dan Sambal Instan Berdasarkan Status.....	63
4.6	Responden Bumbu Dasar Instan dan Sambal Instan Berdasarkan Pendidikan .....	64
4.7	Responden Bumbu Dasar Instan dan Sambal Instan Berdasarkan Kategori Pengguna.....	65
4.8	Responden Bumbu Dasar Instan dan Sambal Instan Berdasarkan Penggunaan Produk .....	66
4.9	Responden Bumbu Dasar Instan dan Sambal Instan Berdasarkan Bentuk Bumbu Dasar Instan yang Disukai.....	67
4.10	Responden Bumbu Dasar Instan dan Sambal Instan Berdasarkan Tempat Pembelian Produk.....	68
4.11	Responden Bumbu Dasar Instan dan Sambal Instan Berdasarkan Pengetahuan Konsumen Akan Kandungan BTP di Dalam Bumbu Dasar Instan dan Sambal Instan.....	69
4.12	Responden Bumbu Dasar Instan dan Sambal Instan Berdasarkan Pengetahuan Konsumen Akan Jenis BTP yang Digunakan pada Bumbu Dasar Instan dan Sambal Instan .....	70
4.13	Responden Bumbu Dasar Instan dan Sambal Instan Berdasarkan Perasaan Konsumen Akan BTP yang Terkandung pada Bumbu Dasar Instan dan Sambal Instan.....	71
4.14	Responden Bumbu Dasar Instan dan Sambal Instan Berdasarkan Kebiasaan Konsumen dalam Membaca Label Kemasan .....	72
4.15	Karakteristik Responden Berdasarkan Keberadaan Bumbu Dasar	73

	dan Sambal di Dapur.....	
4.16	Karakteristik Responden Berdasarkan Kuantitas dalam Sekali Pembelian Bumbu Dasar Instan dan Sambal Instan .....	74
4.17	Garis Kontinum <i>Flavour</i> (rasa) Bumbu Dasar Instan.....	78
4.18	Garis Kontinum <i>Flavour</i> (rasa) Sambal Instan.....	79
4.19	Garis Kontinum <i>Consistency</i> (kemantapan) Bumbu Dasar Instan ....	82
4.20	Garis Kontinum <i>Consistency</i> (kemantapan) Sambal Instan .....	82
4.21	Garis Kontinum <i>Texture</i> (bentuk) Bumbu Dasar Instan.....	85
4.22	Garis Kontinum <i>Texture</i> (bentuk) Sambal Instan .....	85
4.23	Garis Kontinum <i>Nutritional Content</i> (kandungan gizi) Bumbu Dasar Instan .....	88
4.24	Garis Kontinum <i>Nutritional Content</i> (kandungan gizi) Sambal Instan.....	89
4.25	Garis Kontinum <i>Visual Appeal</i> (kemenarikan tampilan) Bumbu Dasar Instan .....	93
4.26	Garis Kontinum <i>Visual Appeal</i> (kemenarikan tampilan) Sambal Instan.....	93
4.27	Garis Kontinum <i>Aromatic Appeal</i> (aroma) Bumbu Dasar Instan.....	96
4.28	Garis Kontinum <i>Aromatic Appeal</i> (aroma) Sambal Instan.....	96
4.29	Garis Kontinum <i>Temperature</i> (aroma) Bumbu Dasar Instan .....	99
4.30	Garis Kontinum <i>Temperature</i> (aroma) Sambal Instan .....	100
4.31	Garis Kontinum Kualitas Produk Bumbu Dasar Instan.....	101
4.32	Garis Kontinum Kualitas Produk Sambal Instan.....	102
4.33	Garis Kontinum Kepuasan Konsumen Terhadap Bumbu Dasar Instan.....	109
4.34	Garis Kontinum Kepuasan Konsumen Terhadap Sambal Instan.....	110

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel</b>		<b>Halaman</b>
1.1	Daftar Produsen dan Jenis Bumbu.....	3
1.2	Daftar Produsen dan Jenis Sambal .....	4
1.3	3 Daftar Pertanyaan dan Hasil Prapenelitian Penulis .....	5
2.1	Resep Bumbu Putih .....	15
2.2	Resep Bumbu Kuning.....	15
2.3	Resep Bumbu Merah .....	16
2.4	Penelitian Terdahulu.....	36
3.1	Objek Penelitian.....	40
3.2	Operasional variabel Penelitian .....	42
3.3	Jenis dan Sumber Data.....	44
3.4	Populasi Penelitian.....	45
3.5	Hasil Uji Validitas Instrumen Prapenelitian .....	48
3.6	Hasil Uji Reliabilitas Instrumen Prapenelitian .....	51
3.7	Interpretasi Koefisien Korelasi Nilai r.....	54
4.1	Daftar Pasar Tradisional Se-Kota Bandung.....	57
4.2	Daftar <i>Retail Modern</i> di Kota Bandung.....	59
4.3	Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin .....	61
4.4	Karakteristik Responden Berdasarkan Usia .....	62
4.5	Karakteristik Responden Berdasarkan Status .....	63
4.6	Karakteristik Responden Berdasarkan Pendidikan.....	63
4.7	Karakteristik Responden Berdasarkan Kategori Pengguna .....	64
4.8	8 Karakteristik Responden Berdasarkan Penggunaan Produk.....	65
4.9	Karakteristik Responden Berdasarkan Bentuk Bumbu Dasar Instan Yang Disukai .....	66
4.10	Karakteristik Responden Berdasarkan Tempat Pembelian Bumbu Dasar Instan dan Sambal Instan.....	67
4.11	Karakteristik Responden Berdasarkan Pengetahuan Konsumen Akan Kandungan BTP Pada Bumbu Dasar Instan dan Sambal Instan.....	68
4.12	Karakteristik Responden Berdasarkan Pengetahuan Konsumen Akan Jenis BTP yang Digunakan Pada Bumbu Dasar Instan dan	69

	Sambal Instan.....	
4.13	Karakteristik Responden Berdasarkan Perasaan Konsumen Akan BTP Yang Terkandung Pada Bumbu Dasar Instan dan Sambal Instan.....	70
4.14	Karakteristik Responden Berdasarkan Kebiasaan Konsumen dalam Membaca Label Kemasan.....	71
4.15	Karakteristik Responden Berdasarkan Kepentingan Keberadaan Bumbu Dasar dan Sambal di Dapur .....	72
4.16	Karakteristik Responden Berdasarkan Kuantitas Dalam Sekali Pembelian Bumbu Dasar dan Sambal.....	74
4.17	Tanggapan Responden Berdasarkan Cita Rasa Produk.....	75
4.18	Tanggapan Responden Berdasarkan Kesesuaian Cita Rasa Produk dengan Rasa Khas Aslinya .....	76
4.19	Rekaptulasi Tanggapan Responden Terhadap <i>Flavour</i> (rasa).....	77
4.20	Tanggapan Responden Berdasarkan Kualitas Bahan Baku Produk ..	80
4.21	Rekaptulasi Tanggapan Responden Terhadap <i>Consistency</i> (kemantapan) .....	81
4.22	Tanggapan Responden Berdasarkan Tekstur Produk.....	83
4.23	Rekaptulasi Tanggapan Responden Terhadap <i>Texture</i> (bentuk).....	84
4.24	Tanggapan Responden Berdasarkan Keterangan Kandungan Gizi Pada Label Kemasan Produk .....	86
4.25	Rekaptulasi Tanggapan Responden Terhadap <i>Nutritional Content</i> (kandungan gizi) .....	87
4.26	Tanggapan Responden Berdasarkan Tampilan Warna Produk .....	89
4.27	Tanggapan Responden Berdasarkan Tampilan Kemasan Produk.....	90
4.28	Rekaptulasi Tanggapan Responden Terhadap <i>Visual Appeal</i> (kemenarikan tampilan).....	91
4.29	Tanggapan Responden Berdasarkan Aroma Produk .....	94
4.30	Rekaptulasi Tanggapan Responden Terhadap <i>Aromatic Appeal</i> (aroma).....	95
4.31	Tanggapan Responden Berdasarkan Daya Tahan Simpan Produk....	97
4.32	Rekaptulasi Tanggapan Responden Terhadap <i>Temperature</i> suhu) ...	98
4.33	Rekaptulasi Tanggapan Responden Mengenai Kualitas Produk .....	100
4.34	Tanggapan Konsumen Berdasarkan Kualitas Produk .....	102
4.35	Tanggapan Responden Berdasarkan Harga Produk .....	103

4.36	Tanggapan Responden Berdasarkan <i>Service Quality</i> Produk .....	104
4.37	Tanggapan Responden Berdasarkan Biaya dan Kemudahan Produk.....	106
4.38	Rekaptulasi Tanggapan Responden Mengenai Kepuasan Konsumen .....	108
4.39	Hasil Uji Normalitas .....	112
4.40	Analisis Regresi Sederhana .....	112
4.41	Uji F.....	114
4.42	Uji T.....	115