

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Allah SWT berkat Rahmat, Hidayah, dan Karunia-Nya kepada kita semua sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan skripsi dengan judul “**Studi Aplikatif Peningkatan Penjualan Menu Kategori Puzzle dan Plowhorse Melalui Suggestive Selling di 56 Degrees Bandung**”.

Penyusunan skripsi ini merupakan salah satu syarat untuk mendapatkan gelar Sarjana Pariwisata (S. Par) pada program pendidikan Strata-1 di Program Studi Manajemen Industri Katering, Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial, Universitas Pendidikan Indonesia.

Hambatan serta kesulitan yang dihadapi dalam penyusunan skripsi ini merupakan sebuah tantangan yang akan bermanfaat di kemudian hari bagi penulis, selain sebagai salah satu kewajiban yang harus dipenuhi dalam menyelesaikan pendidikan.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan skripsi ini terdapat banyak kekurangan dan jauh dari kesempurnaan baik dari segi bahasa yang disampaikan, penggunaan kata, maupun penyajian data. Untuk itu penulis dengan berbesar hati menerima saran maupun kritik yang bersifat membangun.

Semoga skripsi ini mampu menambah wawasan bagi pembaca dan khususnya penulis dalam ilmu di bidang kepariwisataan.

Bandung, 13 April 2018

Nadia Pangestika

i

Nadia Pangestika, 2018

*STUDI APLIKATIF PENINGKATAN PENJUALAN MENU KATEGORI PUZZLE
DAN PLOWHORSE MELALUI SUGGESTIVE SELLING DI 56 DEGREES
BANDUNG*

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu |
perpustakaan.upi.edu

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis menyadari dalam penyusunan skripsi ini tidak akan selesai tanpa bantuan dari berbagai pihak. Karena itu pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Prof Dr. H. R. Asep Kadarohman, M. Si, selaku Rektor Universitas Pendidikan Indonesia,
2. Dr. Agus Mulyana, M. Hum, selaku Dekan Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial, Universitas Pendidikan Indonesia,
3. Agus Sudono S.E., MM, selaku Ketua Program Studi Manajemen Industri Katering, Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial, Universitas Pendidikan Indonesia, dan selaku Dosen Pembimbing I yang telah memberikan arahan serta masukan dan ilmu yang bermanfaat bagi penulis,
4. Oman Sukirman MM., selaku Dosen Pembimbing II atas bimbingan dan arahnya selama penulis melakukan penelitian dan penyusunan skripsi di Program Studi Manajemen Industri Katering, Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial, Universitas Pendidikan Indonesia,
5. Segenap Dosen Jurusan Pariwisata khususnya Program Studi Manajemen Industri Katering yang telah memberikan ilmunya kepada penulis,
6. Papa Didin Saprudin S. Pd dan Mama Tutun Sundari serta adikku tercinta Mohamad Nur Iqbal, terima kasih atas doa dan dorongan baik secara moril maupun materil yang telah diberikan selama penulis menyusun proposal skripsi ini,
7. Radhitya Adi Wicaksono, A. Md. Par, terima kasih atas dorongan, saran dan bantuannya selama penulis melakukan pra-

penelitian hingga menyusun proposal skripsi dan menyusun skripsi ini,

8. Berthalia Samantha, selaku pemilik 56 Degrees Café Deli and Grill, terima kasih karena telah banyak membantu penulis dalam penelitian yang akan dilakukan,
9. Ronald Wei, selaku Head Chef 56 Degrees Café Deli and Grill, terima kasih atas bantuannya dalam menyelesaikan penelitian yang dilakukan,
10. Sahabatku Ira Bachtiar, Maryam Sarah Zahidah, Nabila Ikhwan S. Ked, Vania Regina S. Stat, Naila Wirdiyani S. Sn, terima kasih atas dukungan dan semangatnya untuk penulis di masa-masa menyusun skripsi ini,
11. Kakak tingkat 2012 dan 2013 di Program Studi Manajemen Industri Katering, terima kasih atas saran dan bantuannya selama penyusunan skripsi ini di lakukan,
12. Keluarga besar Manajemen Industri Katering, khususnya teman-teman seperjuangan angkatan 2014, atas semua dukungan, semangat, serta kerjasamanya, semoga kita dapat lulus di waktu yang tepat,
13. Seluruh civitas akademika Program Studi Manajemen Industri Katering yang telah memberikan dukungannya kepada penulis.

Penulis menyadari skripsi ini tidak luput dari berbagai kekurangan. Penulis mengharapkan saran dan kritik demi kesempurnaan dan perbaikannya sehingga akhirnya skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi bidang pendidikan yang relevan dengan penelitian ini dan dapat diterapkan dilapangan secara berkelanjutan serta bisa dikembangkan lagi lebih lanjut pada penelitian selanjutnya.

Bandung, 13 April 2018

iii

Nadia Pangestika, 2018

*STUDI APLIKATIF PENINGKATAN PENJUALAN MENU KATEGORI PUZZLE
DAN PLOWHORSE MELALUI SUGGESTIVE SELLING DI 56 DEGREES
BANDUNG*

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu |
perpustakaan.upi.edu

Nadia Pangestika

iv

Nadia Pangestika, 2018

*STUDI APLIKATIF PENINGKATAN PENJUALAN MENU KATEGORI PUZZLE
DAN PLOWHORSE MELALUI SUGGESTIVE SELLING DI 56 DEGREES
BANDUNG*

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu |
perpustakaan.upi.edu

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
UCAPAN TERIMA KASIH.....	ii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	11
1.3 Tujuan Penelitian.....	11
1.4 Manfaat Penelitian.....	12
1.4.1 Kajian Teoritis.....	12
1.4.2 Kajian Empiris.....	12
BAB II KAJIAN PUSTAKA, KERANGKA PEMIKIRAN DAN HIPOTESIS.....	13
2.1 Kajian Pustaka.....	13
2.1.1 Pariwisata.....	13
2.1.1.1 Prasarana Pariwisata.....	14
2.1.1.2 Sarana Pariwisata.....	14
2.1.2 Restoran.....	15
2.1.2.1 Pengertian Restoran.....	15
2.1.2.2 Jenis-Jenis Restoran.....	16
2.1.2.3 <i>A'la Carte Restaurant</i>	19
2.1.2.4 <i>Personalized Service</i>	19
2.1.3 Manajemen Menu.....	19
2.1.3.1 Pengertian Manajemen Menu.....	19
2.1.3.2 Pengertian Menu.....	20
2.1.3.3 Fungsi dan Kegunaan Menu.....	20
2.1.3.4 Jenis-Jenis Menu.....	21
2.1.3.5 Menu Modern.....	23
2.1.3.6 <i>Menu A'la Carte</i>	23
2.1.3.7 Pendekatan Matriks Manajemen Menu.....	24
2.1.3.8 <i>Menu Engineering</i>	25

v

Nadia Pangestika, 2018

**STUDI APLIKATIF PENINGKATAN PENJUALAN MENU KATEGORI PUZZLE
DAN PLOWHORSE MELALUI SUGGESTIVE SELLING DI 56 DEGREES
BANDUNG**

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu |
perpustakaan.upi.edu

2.1.3.8.1 Pengertian <i>Menu Engineering</i>	25
2.1.3.8.2 Kategori <i>Menu Engineering</i>	26
2.1.4 Konsep Pemasaran.....	27
2.1.4.1 Pengertian Pemasaran.....	27
2.1.4.2 Bauran Pemasaran (<i>Marketing Mix</i>)	27
2.1.4.3 <i>Segmentation, Targetting, dan Positioning</i>	29
2.1.4.3.1 Segmentasi (<i>Segmentation</i>)	29
2.1.4.3.2 <i>Targetting</i>	29
2.1.4.3.3 <i>Positioning</i>	30
2.1.5 Konsep Promosi.....	30
2.1.5.1 Pengertian Promosi.....	30
2.1.5.2 Bauran Promosi.....	31
2.1.5.3 <i>Personal Selling</i>	33
2.1.6 <i>Suggestive Selling</i>	34
2.1.6.1 <i>Suggestive Selling</i> dan Keputusan Pembelian.....	35
2.1.6.2 Teknik <i>Suggestive Selling</i> di Restoran.....	35
2.1.7 Keputusan Pembelian.....	36
2.1.7.1 Peranan Konsumen dalam Keputusan Pembelian	36
2.1.7.2 Tahap-Tahap Proses Keputusan Pembelian.....	37
2.1.8 Penjualan.....	39
2.1.8.1 Pengertian Penjualan.....	39
2.1.8.2 Volume Penjualan.....	40
2.1.8.3 Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Penjualan.....	41
2.2 Kerangka Pemikiran.....	42
2.3 Penelitian Terdahulu.....	46
2.4 Hipotesis.....	52
BAB III OBJEK DAN METODE PENELITIAN.....	53
3.1 Objek Penelitian.....	53
3.2 Subjek Penelitian.....	53
3.3 Sumber Data.....	53
3.4 Tahapan Penelitian.....	54
3.5 Jenis dan Metode Penelitian.....	54
3.5.1 Jenis Penelitian.....	54
3.5.1.1 Penelitian Kuantitatif.....	54

3.5.1.2 Metode Eksperimen.....	54
3.5.2 Metode Penelitian.....	55
3.5.3 Operasionalisasi Variabel.....	55
3.6 Teknik Pengumpulan Data.....	59
3.6.1 Wawancara.....	59
3.6.2 Dokumentasi.....	59
3.6.3 Observasi.....	59
3.6.4 Studi Pustaka.....	60
3.6.5 Kuesioner.....	60
3.7 Populasi dan Sampel.....	60
3.7.1 Populasi.....	60
3.7.2 Sampel.....	60
3.8 Metode Analisis Data.....	61
3.8.1 Metode Analisis Data <i>Menu Engineering</i>	61
3.8.1.1 Analisis Harga Pokok Makanan (<i>Standard Food Cost</i>).....	61
3.8.1.2 Analisis Harga Jual.....	62
3.8.1.3 Analisis Margin Kontribusi.....	62
3.8.1.4 Analisis Kinerja Penjualan Restoran.....	62
3.8.1.5 Analisis <i>Total Food Cost</i>	62
3.8.1.6 Analisis Total Penjualan.....	62
3.8.1.7 Analisis Total Margin Kontribusi.....	62
3.8.1.8 Analisis Tingkat Margin Kontribusi.....	63
3.8.1.9 Analisis Tingkat Popularitas.....	63
3.8.1.10 Analisis Manajemen Menu Pendekatan Matriks	64
3.8.2 Analisis Deskriptif.....	65
3.8.3 Analisis Kuesioner.....	66
3.9 Uji Validitas.....	68
3.10 Uji Reliabilitas.....	71
3.11 Analisis Korelasi.....	72
3.12 Analisis Regresi Linier Berganda.....	73
3.13 Pengujian Hipotesis.....	74
3.13.1 Uji t.....	74
3.13.2 Uji F.....	74
BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN.....	75

4.1	Gambaran Umum Objek Penelitian.....	75
4.1.1	Visi dan Misi Perusahaan.....	76
4.1.1.1	Visi Perusahaan.....	76
4.1.1.2	Misi Perusahaan.....	76
4.1.2	Fasilitas Perusahaan.....	76
4.1.3	Struktur Organisasi Perusahaan.....	77
4.2	Pembahasan Hasil Penelitian.....	78
4.2.1	Analisis <i>Menu Engineering</i>	78
4.2.2	Analisis Harga Pokok Makanan (<i>Standard Food Cost</i>).....	78
4.2.3	Analisis Harga Jual Makanan.....	81
4.2.4	Analisis Margin Kontribusi.....	83
4.2.5	Analisis Kinerja Penjualan Makanan.....	84
4.2.6	Analisis Total Food Cost.....	86
4.2.7	Analisis Total Penjualan.....	87
4.2.8	Analisis Total Margin Kontribusi.....	89
4.2.9	Analisis Kategori Margin Kontribusi.....	90
4.2.10	Analisis Tingkat Popularitas.....	93
4.2.11	Analisis Manajemen Menu Pendekatan Matriks <i>Menu Engineering</i>	96
4.2.12	Analisis Klasifikasi Menu.....	99
4.3	Gambaran Umum Responden.....	103
4.3.1	Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin..	103
4.3.2	Karakteristik Responden Berdasarkan Usia.....	104
4.3.3	Karakteristik Responden Berdasarkan Pekerjaan.....	106
4.3.4	Karakteristik Responden Berdasarkan Pendapatan Perbulan.....	108
4.4	Gambaran Umum Variabel Penelitian.....	109
4.4.1	Data Tanggapan Responden Terhadap Variabel Menu (X_1).....	109
4.4.2	Rekapitulasi Tanggapan Responden Terhadap Variabel Menu (X_1).....	114
4.4.3	Data Tanggapan Responden Terhadap Variabel <i>Suggestive Selling</i> (X_2).....	115
4.4.4	Rekapitulasi Tanggapan Responden Terhadap Variabel <i>Suggestive Selling</i> (X_2).....	119

4.4.5 Data Tanggapan Responden Terhadap Variabel Penjualan (Y).....	120
4.4.6 Rekapitulasi Tanggapan Responden Terhadap Variabel Penjualan (Y).....	124
4.5 Pembahasan Hasil Studi Aplikatif.....	125
4.5.1 Analisis Kinerja Penjualan.....	126
4.5.2 Perbandingan Rata-Rata Penjualan Menu <i>Puzzle</i> dan <i>Plowhorse</i>	127
4.6 Analisis Korelasi.....	129
4.7 Analisis Regresi Linier Berganda.....	130
4.8 Uji Hipotesis.....	131
4.8.1 Uji t.....	131
4.8.2 Uji F.....	133
4.9 Implikasi Hasil.....	134
4.9.1 Temuan Teoritis.....	134
4.9.2 Temuan Empiris.....	135
BAB V SIMPULAN DAN SARAN.....	136
5.1 Simpulan.....	136
5.2 Saran.....	136
DAFTAR PUSTAKA.....	140
Sumber Lain.....	143
Sumber Online.....	144
LAMPIRAN.....

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1	Ranking Devisa Indonesia Tahun 2015 dan 2016.....	1
Tabel 1.2	Data Kunjungan Wisatawan Mancanegara dan Wisatawan Nasional (Out Bound) Tahun 2011 Hingga Tahun 2017.....	2
Tabel 1.3	Data Kunjungan Wisatawan Mancanegara dan Wisatawan Domestik ke Jawa Barat Tahun 2012	4

	Hingga Tahun 2016.....	
Tabel 1.4	Data Kunjungan Wisatawan Mancanegara dan Wisatawan Domestik ke Kota Bandung Tahun 2011 Hingga Tahun 2016.....	5
Tabel 1.5	Data Jumlah Restoran di Kota Bandung Tahun 2016	6
Tabel 1.6	Daftar Menu Makanan di 56 Degrees Café Deli and Grill Bandung.....	7
Tabel 1.7	Rekapitulasi Kategori <i>Menu A la Carte</i> di 56 Degrees Café Deli and Grill Bandung.....	9
Tabel 2.1	Data Penelitian Terdahulu.....	46
Tabel 2.2	Perbedaan Penelitian Terdahulu dan Penelitian Selanjutnya.....	49
Tabel 3.1	Operasionalisasi Variabel.....	56
Tabel 3.2	<i>Menu Engineering Worksheet</i>	64
Tabel 3.3	Klasifikasi Menu berdasarkan <i>Menu Engineering Worksheet</i>	65
Tabel 3.4	Kriteria Penafsiran Hasil Perhitungan Responden....	66
Tabel 3.5	Hasil Uji Validitas Variabel X_1 atau Menu.....	69
Tabel 3.6	Hasil Uji Validitas Variabel X_2 atau <i>Suggestive Selling</i>	69
Tabel 3.7	Hasil Uji Validitas Variabel Y atau Penjualan.....	70
Tabel 3.8	Hasil Uji Reliabilitas Instrumen Penelitian.....	72
Tabel 3.9	Interpretasi Koefisien Korelasi.....	73
Tabel 4.1	Harga Pokok Makanan <i>Menu A la Carte</i> di 56 Degrees Bandung.....	79
Tabel 4.2	Harga Jual Makanan <i>Menu A la Carte</i> di 56 Degrees Bandung.....	81
Tabel 4.3	Margin Kontribusi Makanan <i>Menu A la Carte</i> di 56 Degrees Bandung.....	83
Tabel 4.4	Data Penjualan <i>Menu A la Carte</i> di 56 Degrees November 2016 – Oktober 2017.....	85
Tabel 4.5	Data <i>Total Food Cost Menu A la Carte</i> di 56 Degrees November 2016 – Oktober 2017.....	86
Tabel 4.6	Data Total Penjualan <i>Menu A la Carte</i> di 56 Degrees November 2016 – Oktober 2017.....	88

Tabel 4.7	Data Total Margin Kontribusi <i>Menu A la Carte</i> di 56 Degrees November 2016 – Oktober 2017.....	89
Tabel 4.8	Kategori Margin Kontribusi <i>Menu A la Carte</i> di 56 Degrees.....	91
Tabel 4.9	Rekapitulasi Kategori Margin Kontribusi <i>Menu A la Carte</i> di 56 Degrees.....	92
Tabel 4.10	Kategori Tingkat Populasi <i>Menu A la Carte</i> di 56 Degrees.....	94
Tabel 4.11	Rekapitulasi Kategori Tingkat Populasi <i>Menu A la Carte</i> di 56 Degrees.....	95
Tabel 4.12	<i>Menu Engineering Worksheet</i> 56 Degrees Café Deli and Grill Bandung November 2016 – Oktober 2017.	97
Tabel 4.13	Klasifikasi Menu Berdasarkan Pendekatan <i>Menu Engineering</i>	99
Tabel 4.14	Menu Kategori <i>Star</i>	101
Tabel 4.15	Menu Kategori <i>Puzzle</i>	101
Tabel 4.16	Menu Kategori <i>Plowhorse</i>	102
Tabel 4.17	Menu Kategori <i>Dog</i>	102
Tabel 4.18	Kriteria Responden Berdasarkan Jenis Kelamin.....	103
Tabel 4.19	Kriteria Responden Berdasarkan Usia.....	105
Tabel 4.20	Kriteria Responden Berdasarkan Pekerjaan.....	106
Tabel 4.21	Kriteria Responden Berdasarkan Pendapatan Perbulan.....	108
Tabel 4.22	Tanggapan Responden Terhadap Variabel Menu (X_1).....	110
Tabel 4.23	Rekapitulasi Tanggapan Responden Terhadap Variabel Menu (X_1).....	114
Tabel 4.24	Tanggapan Responden Terhadap Variabel <i>Suggestive Selling</i> (X_2).....	115
Tabel 4.25	Rekapitulasi Tanggapan Responden Terhadap Variabel <i>Suggestive Selling</i> (X_2).....	119
Tabel 4.26	Tanggapan Responden Terhadap Variabel Penjualan (Y).....	121
Tabel 4.27	Rekapitulasi Tanggapan Responden Terhadap	

	Variabel Penjualan (Y).....	124
Tabel 4.28	Menu Kategori <i>Puzzle</i> dan <i>Plowhorse</i>	125
Tabel 4.29	Penjualan Menu <i>Puzzle</i> dan <i>Plowhorse</i> Sebelum Eksperimen <i>Suggestive Selling</i> Berbasis Analisis <i>Menu Engineering</i>	126
Tabel 4.30	Penjualan Menu <i>Puzzle</i> dan <i>Plowhorse</i> Setelah Eksperimen <i>Suggestive Selling</i> Berbasis Analisis <i>Menu Engineering</i>	127
Tabel 4.31	Perbandingan Volume Penjualan Sebelum dan Sesudah Eksperimen.....	128
Tabel 4.32	Presentase Volume Penjualan.....	128
Tabel 4.33	Matriks Korelasi Variabel Menu (X_1) dan <i>Suggestive Selling</i> (X_2) Terhadap Penjualan (Y).....	130
Tabel 4.34	Regresi Linier Berganda Menu (X_1) dan <i>Suggestive Selling</i> (X_2) Terhadap Penjualan (Y).....	131
Tabel 4.35	Hasil Uji t.....	132
Tabel 4.36	Hasil Hipotesis 1 dan 2.....	133
Tabel 4.37	Hasil Uji F.....	133
Tabel 4.38	Hasil Hipotesis 3.....	134

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1	Grafik Penjualan <i>Menu A la Carte</i> di 56 Degrees Café Deli and Grill Bandung.....	8
Gambar 2.1	Bauran Pemasaran Menurut Kotler Tahun 2009.....	28
Gambar 2.2	Kerangka Pemikiran.....	45
Gambar 4.1	Logo 56 Degrees Café Deli and Grill Bandung.....	75
Gambar 4.2	Struktur Organisasi Degrees Café Deli and Grill Bandung.....	77
Gambar 4.3	Kriteria Responden Berdasarkan Jenis Kelamin.....	104
Gambar 4.4	Kriteria Responden Berdasarkan Usia.....	105
Gambar 4.5	Kriteria Responden Berdasarkan Pekerjaan.....	107
Gambar 4.6	Kriteria Responden Berdasarkan Pendapatan Perbulan.....	108
Gambar 4.7	Garis Kontinum Variabel Menu.....	115
Gambar 4.8	Garis Kontinum Variabel <i>Suggestive Selling</i>	120
Gambar 4.9	Garis Kontinum Variabel Penjualan.....	125

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Foto Pengisian Kuesioner Oleh Konsumen 56 Degrees - 1
	Foto Pengisian Kuesioner Oleh Konsumen 56 Degrees - 2
	Foto Pengisian Kuesioner Oleh Konsumen 56 Degrees - 3
	Foto Pengisian Kuesioner Oleh Konsumen 56 Degrees - 4
	Foto Pengisian Kuesioner Oleh Konsumen 56 Degrees - 5
	Foto Pengisian Kuesioner Oleh Konsumen 56 Degrees - 6
	Foto Pengisian Kuesioner Oleh Konsumen 56 Degrees - 7
	Foto Wawancara Bersama Pemilik 56 Degrees
	Foto Lokasi Penelitian – Tampak Depan
	Foto Lokasi Penelitian – Lantai 1
	Foto Lokasi Penelitian – Lantai 2
	Foto Lokasi Penelitian – Lantai 2
	Foto Lokasi Penelitian – Lantai 3
	Foto Lokasi Penelitian – Lantai 4
	Foto Produk – Braised Beef
	Foto Produk – Caesar Salad
	Foto Produk – Japanese Grilled Corn
	Foto Produk – Dory Baked Rice
	Foto Produk – Hot Cakes
	Foto Produk – Salted Caramel Ice Cream
	Foto Produk – Basil Chiffon Cake
	Foto Produk – Chicken Mushroom Fried Rice
	Foto Produk – Sirloin Bowl
	Foto Produk – Half Chicken
	Foto Produk – Sirloin Steak
	Foto Produk – Smoked Tenderloin
	Foto Produk – Chicken Wings
	Foto Produk – Salted Caramel Ice Cream
	Foto Produk – Carrot and Pineapple Cake
	Foto <i>Menu Book</i> – Comfort Food
	Foto <i>Menu Book</i> – From The Grill
	Foto <i>Menu Book</i> – Soup & Salad
	Foto <i>Menu Book</i> – Seasonal Menu

	Foto <i>Menu Book</i> – Dessert & Drinks
	Foto <i>Menu Book</i> – Drinks
	Foto <i>Menu Book</i> – Drinks
Lampiran 2	Surat Keputusan Pembimbing Skripsi
Lampiran 3	Surat Permohonan Izin Mengadakan Observasi / Tugas
Lampiran 4	Surat Permohonan Izin Mengadakan Penelitian
Lampiran 5	Surat Tindaklanjut Permohonan Izin Mengadakan Observasi / Tugas
Lampiran 6	Surat Tindaklanjut Surat Permohonan Izin Mengadakan Penelitian Skripsi
Lampiran 7	Lembar Observasi dan Penelitian Skripsi
Lampiran 8	Lembar Bimbingan Skripsi
Lampiran 9	Kuesioner Penelitian
Lampiran 10	Panduan Wawancara Penelitian
Lampiran 11	Data Responden
Lampiran 12	Rekapitulasi Kuesioner
Lampiran 13	Hasil Uji Validitas dan Reliabilitas Variabel X ₁
	Hasil Uji Validitas dan Reliabilitas Variabel X ₂
	Hasil Uji Validitas dan Reliabilitas Variabel Y
	Hasil Uji Korelasi Variabel X ₁ , X ₂ dan Y
	Hasil Uji Regresi Linier Berganda
	Hasil Uji Hipotesis (Uji t dan Uji F)
Lampiran 14	Data Penjualan Menu A la Carte 56 Degrees Bulan November 2016
	Data Penjualan Menu A la Carte 56 Degrees Bulan Desember 2016
	Data Penjualan Menu A la Carte 56 Degrees Bulan Januari 2017
	Data Penjualan Menu A la Carte 56 Degrees Bulan Februari 2017
	Data Penjualan Menu A la Carte 56 Degrees Bulan Maret 2017
	Data Penjualan Menu A la Carte 56 Degrees Bulan April 2017
	Data Penjualan Menu A la Carte 56 Degrees Bulan Mei

	2017
	Data Penjualan Menu A la Carte 56 Degrees Bulan Juni 2017
	Data Penjualan Menu A la Carte 56 Degrees Bulan Juli 2017
	Data Penjualan Menu A la Carte 56 Degrees Bulan Agustus 2017
	Data Penjualan Menu A la Carte 56 Degrees Bulan September 2017
	Data Penjualan Menu A la Carte 56 Degrees Bulan Oktober 2017
	Data Penjualan Menu A la Carte 56 Degrees (Juni 2017 – Oktober 2017)
	Kategori Menu A la Carte di 56 Degrees (Juni 2017 – Oktober 2017)
	Data Penjualan Menu A la Carte 56 Degrees (November 2016 – Oktober 2017)
	Kategori Menu A la Carte di 56 Degrees (November 2016 – Oktober 2017)
	Kategori Menu A la Carte di 56 Degrees Perbandingan Periode Perhitungan 5 Bulan dan 1 Tahun
	Rekapitulasi Kategori Menu Berdasarkan Analisis Menu Engineering (November 2016 – Oktober 2017)
Lampiran 15	Tabel F
Lampiran 16	Tabel r
Lampiran 17	Tabel t
Lampiran 18	<i>About Writer</i>