

DAFTAR ISI

COVER	
HAK CIPTA	
LEMBAR PENGESAHAN	
BERITA ACARA	
PERNYATAAN	
ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	xi
BAB I. PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Perumusan Masalah	8
1.3 Tujuan Penelitian	8
1.4 Manfaat penelitian	8
BAB II. LANDASAN TEORITIS	
2.1 Tinjauan Pustaka	9
2.1.1 Pariwisata dan perkembangannya	9
2.1.2. Destinasi Wisata dan Akomodasinya	11
2.1.3 Usaha jasa Boga	19
2.1.4 Wisata Kuliner	24
2.1.5 Ethnic Restaurant, “Sundanese” sebagai salah satu objek wisata kuliner	25
2.1.6 Pemasaran	27
2.1.6.1 Bauran Pemasaran	28
2.1.7 Produk dan Kualitas Produk	30
2.1.7.1 Produk	30
2.1.7.2 Kualitas Produk	32
2.1.8 Kepuasan Konsumen	34

2.1.9 Produk Ethnic restaurant, “Sundanese”	35
2.1.10 Proses produksi Produk.....	36
2.1.10.1 Bahan Baku	39
2.1.10.2 Grafik Pengendalian Proses	40
2.2 Kerangka pemikiran	41
2.3 Hipotesis.....	43
BAB III METODE PENELITIAN	
3.1 Objek.....	44
3.2 Jenis dan Metode Penelitian.....	44
3.2.1 Jenis Penelitian.....	44
3.2.2 Metode Penelitian.....	44
3.3 Tahapan penelitian	45
3.4 Populasi dan Teknik Penarikan Sampel.....	46
3.4.1 Populasi	46
3.4.2 Sampel.....	46
3.4.3 Teknik Sampling	48
3.5 Teknik Pengumpulan Data.....	48
3.6 Operasional Desain Variabel.....	49
3.7 Teknik Analisis Data.....	51
3.7.1 Analisis Bahan Baku	51
3.7.2 Analisis Proses Deskriptif Analitik.....	51
3.7.3 Grafik Pengendalian Proses	51
3.7.4 Uji Validitas	52
3.7.5 Uji Reliabilitas	54
3.7.6 Pengujian Hipotesis.....	57
3.7.6.1 Koefisien Korelasi	57
3.7.6.2 Uji Koefisien Determinasi	58
3.7.7 Uji Signifikan	60
3.7.7.1 Uji F Statistik.....	60
3.7.7.2 Uji t Statistik.....	60
3.7.8 Regresi Linear Berganda.....	62

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

4.1 Hasil Penelitian

4.1.1 Gambaran Umum Objek Penelitian	63
4.1.2 Karakteristik Responden	64
4.1.2.1 Karakteristik Responden Berdasarkan jenis Kelamin	64
4.1.2.2 Karakteristik Responden Berdasarkan jenis Usia	65
4.1.2.3 Karakteristik Responden Berdasarkan jenis Domisili	66
4.1.2.4 Karakteristik Responden Berdasarkan Pekerjaan	67
4.1.2.5 Karakteristik Responden Berdasarkan Penghasilan..	68
4.1.3 Pengalaman responden.....	69
4.1.3.1 Pengalaman Responden Berdasarkan Rekan Berkunjung	70
4.1.3.2 Pengalaman Responden Berdasarkan Informasi mengenai Rumah Makan Sunda Khas Cibiuk	71
4.1.3.3 Pengalaman Responden Berdasarkan Produk Unggulan Yang Lebih Disukai.....	72
4.1.3.4 Pengalaman Responden Berdasarkan Jenis Rumah.. Makan Yang lebih Disukai.....	73
4.1.4 Gambaran Umum Variabel Penelitian	75
4.1.4.1 Variabel Kualitas Produk (X)	75
4.1.4.2 Variabel kepuasan Konsumen (Y)	88
4.2 Teknik Analisis Data.....	94
4.2.1 Analisis Bahan baku.....	94
4.2.1.1 Ikan Gurame.....	94
4.2.1.2 Tomat Hijau	97
4.2.2 Analisis Proses	99
4.2.3 Grafik Pengendalian Proses	115
4.2.4 Method of Successive Interval (MSI)	117
4.2.5 Pengujian Hipotesis.....	117
4.2.5.1 Koefisien Korelasi.....	117
4.2.5.2 Koefisien Determinasi.....	119
4.2.6 Pengujian Hipotesis dan Signifikan Secara Parsial.....	119

4.2.7 Pengujian Hipotesis dan Signifikan Secara Simultan	121
4.2.8 Analisis regresi Linear sederhana	122
4.3 Pembahasan Hasil Penelitian	123
4.3.1 Analisis Proses Seluruh Cabang Cibiuk Bandung	124
4.3.1.1 Masalah Ketidak Seragaman.....	124
4.3.1.2 Cara Untuk Memperbaiki.....	126
4.3.1.3 Hasil Penelitian Responden.....	125
4.3.1.3.1 Hasil Observasi Peneliti	125
4.3.1.3.2 Saran Dari Responden.....	126
4.3.1.4 Kondisi Ideal Proses Produksi Sundaese	126
4.3.2 Analisis Kualitas Produk Terhadap Kepuasan Konsumen	127
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	
5.1 Simpulan	
5.1.1 Simpulan Berdasarkan Analisis Proses Produksi RM. Cibiuk	128
5.1.2 Simpulan Berdasarkan Pengaruh Kualitas Produk Terhadap Kepuasan Konsumen.....	129
5.2 Saran.....	129
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Data Kunjungan Wisatawan yang Datang ke Kota Bandung Tahun 2012	3
Tabel 1.2 Data Pengunjung Rumah Makan Sunda Khas Cibiuk Tahun 2012	3
Tabel 2.1 Perbedaan Barang dan Jasa	30
Tabel 3.1 Operasional Desain Variabel	49
Tabel 3.2 Hasil Pengujian Validitas	53
Tabel 3.3 Hasil Pengujian Reliabilitas	56
Tabel 3.4 Klasifikasi Pengujian Hubungan.....	56
Tabel 4.1 Karakteristik Responden Berdasarkan jenis Kelamin.....	64
Tabel 4.2 Karakteristik Responden Berdasarkan Usia.....	65
Tabel 4.3 Karakteristik Responden Berdasarkan Domisili/Asal.....	66
Tabel 4.4 Karakteristik Responden Berdasarkan Pekerjaan	67
Tabel 4.5 Karakteristik Responden Berdasarkan Tingkat Penghasilan Perbulan	68
Tabel 4.6 Pengalaman Responden Berdasarkan Rekan Berkunjung	70
Tabel 4.7 Pengalaman Responden Berdasarkan Informasi Rumah Makan Sunda Khas Cibiuk	71
Tabel 4.8 Pengalaman Responden Berdasarkan Produk Unggulan yang Lebih Disukai.....	72
Tabel 4.9 Pengalaman Responden Berdasarkan Jenis Rumah Makan yang Lebih Disukai	74
Tabel 4.10 Kombinasi Warna Makanan Dikombinasikan Secara menarik ..	75
Tabel 4.11 Warna Makanan Tidak Pucat.....	76
Tabel 4.12 Warna Makanan Terlihat Atraktif.....	76
Tabel 4.13 Penyajian Makanan Rapi	79
Tabel 4.14 Peralatan Makanan Yang Digunakan Penyajian Bersih	78
Tabel 4.15 Makanan Yang Disajikan Masih Segar.....	78
Tabel 4.16 Porsi Menu Makanan Tidak Berlebihan	78
Tabel 4.17 Bentuk Potongan Makanan Rapi.....	79

Tabel 4.18 Bentuk Makanan Saat Disajikan Sangat Menarik.....	79
Tabel 4.19 Suhu Makanan Yang Disajikan Sesuai Dengan Jenis Makanannya	80
Tabel 4.20 Tekstur Makanan Yang Disajikan Sesuai Dengan Harapan	80
Tabel 4.21 Makanan Mudah Dipotong Dan Dukunyah.....	81
Tabel 4.22 Aroma Makanan Yang Disajikan Mengundang Selera.....	81
Tabel 4.23 Aroma Makanan Sedap Dan Tidak Berbau Busuk	82
Tabel 4.24 Tingkat Kematangan Makanan Yang Disajikan Tepat	82
Tabel 4.25 Tingkat Kematangan Makanan Sesuai Dengan Harapan.....	83
Tabel 4.26 Rasa Makanan Yang Disajikan Enak.....	83
Tabel 4.27 Rasa Makanan Sesuai Selera.....	84
Tabel 4.28 Komposisi Bumbu Dirasakan Sesuai.....	84
Tabel 4.29 Variabel Kualitas Produk	86
Tabel 4.30 Rekapitulasi Skor variabel Kualitas Produk	87
Tabel 4.31 Harga Yang Ditawarkan Restoran Sesuai Dengan Kualitas Makanan Yang Disajikan	88
Tabel 4.32 Peralatan Makan Yang Digunakan Selalu Bersih	89
Tabel 4.33 Kebersihan Keseluruhan Restoran terlihat Apik Dan bersih	89
Tabel 4.34 Rumah Makan Sunda Khas Cibiuk Menyajikan Makanan Yang Sesuai Dengan Produk Ideal Yang Diharapkan Pelanggan	90
Tabel 4.35 Rumah Makan Sunda Khas cibiuk Memberikan Pelayanan Yang Berkualitas Sesuai Dengan Yang Diharapkan Konsumen	90
Tabel 4.39 Variabel Kepuasan Konsumen.....	92
Tabel 4.40 Rakapitulasi Skor Variabel Kepuasan Konsumen	93
Tabel 4.41 Standar Spesifikasi Ikan Gurame.....	95
Tabel 4.42 Ciri – Ciri Ikan Segar Dan Tidak Segar.....	95
Tabel 4.43 Standar Spesifikasi Tomat Hijau.....	98
Tabel 4.44 Proses <i>Flowchart</i> Gurame Goreng Cobek RM. Cibiuk Cabang Lengkong Besar	99
Tabel 4.45 Proses <i>Flowchart</i> Sambal Cibiuk Hijau RM. Cibiuk Cabang Lengkong Besar	101

Tabel 4.46 Proses <i>Flowchart</i> Gurame Goreng Cobek RM. Cibiuk Cabang Soekarno Hatta	104
Tabel 4.47 Proses <i>Flowchart</i> Sambal Cibiuk Hijau RM. Cibiuk Cabang Soekarno Hatta.....	104
Tabel 4.48 Proses <i>Flowchart</i> Gurame Goreng Cobek RM. Cibiuk Cabang Eyckman	105
Tabel 4.49 Proses <i>Flowchart</i> Sambal Cibiuk Hijau RM. Cibiuk Cabang Eyckman	107
Tabel 4.50 Proses <i>Flowchart</i> Gurame Goreng Cobek RM. Cibiuk Cabang Badak Singa.....	108
Tabel 4.51 Proses <i>Flowchart</i> Sambal Cibiuk Hijau Cobek RM. Cibiuk Cabang Badak Singa.....	110
Tabel 4.52 Proses <i>Flowchart</i> Gurame Goreng Cobek RM. Cibiuk Cabang Pasar Baru	112
Tabel 4.53 Proses <i>Flowchart</i> Sambal Cibiuk Hijau Cobek RM. Cibiuk Cabang Pasar Baru.....	114
Tabel 4.54 Grafik Pengendalian Proses	118
Tabel 4.55 Koefisien Korelasi.....	118
Tabel 4.56 Hasil Pengujian Korelasi.....	111
Tabel 4.57 Hasil Uji Koefisien Determinasi.....	119
Tabel 4.58 Hasil Uji Hipotesis Secara Parsial	120
Tabel 4.59 Rekapitulasi Uji t (Parsial).....	120
Tabel 4.60 Hasil Uji Hipotesis Secara Simultan.....	121
Tabel 4.61 Persamaan Regresi	123
Tabel 5.1 Perbedaan hasil Proses Produksi Gurame Goreng Cobek	128
Tabel 5.2 hasil Proses Produksi Sambal Cibiuk	129

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Factors of Food Quality.....	33
Gambar 2.2 Proses Produksi Sederhana.....	37
Gambar 2.3 Kerangka Pemikiran.....	43
Gambar 4.1 Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin	64
Gambar 4.2 Karakteristik Responden Berdasarkan Usia.....	65
Gambar 4.3 Karakteristik Responden Berdasarkan Domisili	66
Gambar 4.4 Karakteristik Responden Berdasarkan Pekerjaan	67
Gambar 4.5 Karakteristik Responden Berdasarkan Penghasilan.....	69
Gambar 4.6 Karakteristik Responden Berdasarkan Rekan Berkunjung.....	70
Gambar 4.7 Karakteristik Responden Berdasarkan Informasi RM.Cibiuk...	71
Gambar 4.8 Karakteristik Responden Berdasarkan Produk Unggulan Yang Lebih Disukai	73
Gambar 4.9 Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Rumah Makan Yang Lebih Disukai	74