

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN

ABSTRAKi

ABSTRACT ii

KATA PENGANTAR iii

UCAPAN TERIMA KASIH iv

DAFTAR ISI vii

DAFTAR TABEL xi

DAFTAR GAMBAR xii

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang 1

1.2 Rumusan Masalah 13

1.3 Tujuan Penelitian 13

1.4 Kegunaan Penelitian 14

BAB II. KAJIAN PUSTAKA, KERANGKA PEMIKIRAN DAN HIPOTESIS

2.1 Kajian Pustaka 15

2.1.1 Menu 15

2.1.1.1 Menu Etnik/Tradisional 18

2.1.1.2 Menu Engineering 19

2.1.1.2.1 *Cost Control* 20

2.1.1.2.2 *Contribution Margin* 23

2.1.1.3 *Menu Mix* 24

2.1.1.4 Menu <i>Popular</i> dan Menu <i>Unpopular</i>	24
2.1.1.5 Hal-hal Yang Harus diperhatikan dalam Merencanakan Menu	25
2.1.1.6 Kegunaan Menu Makanan	33
2.1.2 Rasa	33
2.1.3 Aroma	36
2.1.4 Penampilan	39
2.1.5 Pengertian Ekonomi	43
2.1.5.1 Pengertian Penjualan	44
2.1.5.2 Pengertian Laba	44
2.1.7 Pengklafikasian Produk	46
2.2 Kerangka Pemikiran	47
BAB III. OBJEK DAN METODE PENELITIAN	
3.1 Objek Penelitian	49
3.2 Metode Penelitian	49
3.3 Operasional Variabel	51
3.4 Populasi dan Sampel	52
3.4.1 Populasi	52
3.4.2 Sampel	53
3.4.2 Teknik Sampling	53
3.5 Teknik Pengumpulan Data	53
3.6 Teknik Analisis Data	54
3.6.1 Metode Menu <i>Engineering</i>	54

3.6.2 Rancangan Analisis	57
3.6.1.1 Analisis Kualitas Produk Menggunakan Quisioner	57
3.6.1.2 Rancangan Analisis Menu Per Bulan	59
3.6.3 Perumusan Strategi Pengembangan Produk	66

BAB IV. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

4.1 Hasil Penelitian	67
4.1.1 Gambaran Umum Objek Penelitian	67
4.1.1.1 Karateristik Responden	67
4.1.1.1.1 Jenis Kelamin Responden	67
4.1.1.1.2 Usia Responden	68
4.1.1.1.3 Pendidikan Terakhir Responden.....	69
4.1.1.1.4 Pekerjaan Responden	70
4.1.1.1.5 Penghasilan Responden	71
4.1.1.2 Karateristik Pengetahuan Menu Responden	72
4.1.2 Karateristik Menu <i>Engineering</i>	74
4.1.2.1 Analisis Menu Per Bulan	77
4.1.3 Karateristik Organoleptik	87
4.1.3.1 Rasa	87
4.1.3.2 Aroma	88
4.1.3.3 Penampilan	90
4.2 Pembahasan	92

BAB. V KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan 99

5.2 Saran 100

DAFTAR PUSTAKA 102

LAMPIRAN

RIWAYAT PENDIDIKAN



DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Data Penjualan Restoran Dapur Sunda	8
Tabel 1.2 Tabel Pengklafikasian Menu <i>Dog</i>	11
Tabel 2.1 Tabel Pengisian Angka Menu <i>Engineering</i>	22
Tabel 2.2 Pengklafiksian Menu	46
Tabel 3.1 Operasional Variabel Penelitian	51
Tabel 3.2 Tabel Pengisian Angka Menu <i>Engineering</i>	54
Tabel 3.3 Pengklafikasian Menu	56
Tabel 3.4 Analisis Menu Per Bulan	59
Tabel 3.5 Tabel Analisis Varian	65
Tabel 4.1 Responden Berdasarkan Jenis Kelamin	68
Tabel 4.2 Responden Berdasarkan Usia	68
Tabel 4.3 Responden Berdasarkan Pendidikan Terakhir	69
Tabel 4.4 Responden Berdasarkan Pekerjaan	70
Tabel 4.5 Responden Berdasarkan Penghasilan	71
Tabel 4.6 Karakteristik Pengetahuan Menu Panelis.....	72
Tabel 4.7 Menu <i>Engineering</i> Restoran Dapur Sunda January – Juni 2012	75
Tabel 4.8 Menu Analisis Per Bulan	78
Tabel 4.9 Hasil Penelitian Kuisisioner Tentang Rasa	87
Tabel 4.10 Hasil Penelitian Kuisisioner Tentang Aroma	89
Tabel 4.11 Hasil Penelitian Kuisisioner Tentang Penampilan	90

DAFTAR GAMBAR

Gambar 4.1 <i>Miller Matrix</i>	83
Gambar 4.2 <i>Contribution Margin</i> Terhadap Penjualan	84
Gambar 4.3 <i>Cost Margin Analysis</i>	85
Gambar 4.4 <i>Food cost</i> terhadap penjualan	86

