

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN.....	ii	
LEMBAR PERNYATAAN ORISINALITAS.....	iii	
ABSTRAK.....	iv	
KATA PENGANTAR.....	vi	
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi	
DAFTAR GAMBAR.....	xii	
DAFTAR TABEL.....	xiii	
DAFTAR SINGKATAN DAN LAMBANG.....	xv	
DAFTAR ISTILAH.....	xvi	
Bab I	Pendahuluan.....	1
I.1	Latar Belakang.....	1
I.2	Perumusan Masalah.....	4
I.3	Tujuan Penelitian.....	5
I.4	Batasan Penelitian.....	5
I.5	Manfaat Penelitian.....	5
I.6	Sistematika Penulisan.....	6
Bab II	Landasan Teori.....	7
II.1	Usaha Kecil Menengah (UKM).....	7
II.2	Kualitas Produk.....	7
II.3	Dimensi Kualitas Makanan.....	8
II.4	Analisis Kebutuhan.....	11
II.5	Model Kano.....	12
II.6	Metode Pembeding Penelitian.....	17

II.7	Studi Literatur.....	19
Bab III	Metodologi Penelitian.....	23
III.1	Model Konseptual.....	23
III.2	Sistematika Pemecahan Masalah.....	24
III.2.1	Tahap Pendahuluan.....	26
III.2.2	Tahap Pengumpulan Data.....	28
III.2.3	Tahap Pengolahan Data.....	32
III.2.4	Tahap Analisis Data dan Rekomendasi.....	33
III.2.5	Kesimpulan dan Saran.....	34
Bab IV	Pengumpulan dan Pengolahan Data.....	35
IV.1	Identifikasi Atribut Kebutuhan.....	35
IV.1.1	Perancangan Panduan Wawancara.....	35
IV.1.2	Penentuan Responden Wawancara.....	36
IV.1.3	Pelaksanaan Wawancara.....	36
IV.2	Pengolahan Hasil Wawancara.....	36
IV.3	Desain Kuesioner.....	38
IV.3.1	Kuesioner <i>Food Quality</i>	39
IV.3.2	Kuesioner Model Kano.....	40
IV.4	Pengkodean Atribut Kebutuhan.....	41
IV.5	Pengolahan Data.....	43
IV.5.1	Karakteristik Responden.....	43
IV.5.2	Validitas Isi.....	45
IV.5.3	<i>Pretest</i>	45
IV.5.4	Transformasi Data (<i>Method of Successive Interval</i>).....	45

IV.5.5	Uji Validitas Konstruk.....	47
IV.5.6	Uji Reliabilitas.....	49
IV.5.7	Pengolahan Data Kuesioner <i>Food Quality</i>	53
IV.5.8	Pengolahan Data Kuesioner Model Kano.....	55
IV.5.9	Integrasi <i>Food Quality</i> dan Model Kano.....	57
Bab V	Analisis dan Rekomendasi.....	60
V.1	Analisis.....	60
V.1.1	Analisis Karakteristik Responden.....	60
V.1.2	Analisis <i>True Customer Needs</i>	64
V.2	Rekomendasi.....	78
V.2.1	Rekomendasi terhadap Atribut Kebutuhan Dimensi Warna.....	78
V.2.2	Rekomendasi terhadap Atribut Kebutuhan Dimensi Penampilan.....	78
V.2.3	Rekomendasi terhadap Atribut Kebutuhan Dimensi Porsi.....	79
V.2.4	Rekomendasi terhadap Atribut Kebutuhan Dimensi Bentuk.....	81
V.2.5	Rekomendasi terhadap Atribut Kebutuhan Dimensi Tekstur.....	82
V.2.6	Rekomendasi terhadap Atribut Kebutuhan Dimensi Rasa.....	84
V.3	Rekomendasi dan Tanggapan UKM Cumelly.....	85
V.4	Prioritas Rekomendasi.....	87
Bab VI	Kesimpulan dan Saran.....	90
VI.2	Saran.....	92
Bab VII	Daftar Pustaka.....	94