

## DAFTAR ISI

ABSTRAK .....	ii
ABSTRACT .....	iii
LEMBAR PENGESAHAN .....	iv
LEMBAR PERNYATAAN ORISINALITAS .....	v
Kata Pengantar.....	vi
Daftar Isi .....	viii
Daftar Gambar .....	xi
Daftar Tabel .....	ii
Daftar Lampiran .....	iv
Daftar Istilah .....	v
Bab I .....	1
I.1    Latar Belakang .....	1
I.2    Perumusan Masalah .....	6
I.3    Tujuan Tugas Akhir .....	6
I.4    Batasan Tugas Akhir.....	7
I.5    Manfaat Tugas Akhir .....	7
I.6    Sistematika Penulisan .....	8
Bab II TINJAUAN PUSTAKA.....	10
II.1 Komunikasi Pemasaran .....	10
II.2 <i>Digital Marketing</i> .....	10
II.3 Media Sosial (Instagram) .....	10
II.4 Matrik Instagram .....	11

II.5 Analisis Kebutuhan .....	12
II.6 <i>Affinity Diagram</i> .....	12
II. 7 <i>Voice Of Customer</i> .....	12
II.8 <i>Information Quality</i> .....	13
II.9 Model Kano.....	15
II. 10 Model <i>Refined Kano</i> .....	19
II.11 Perbandingan Metode.....	21
II.12 Penelitian Sebelumnya .....	22
Bab III.....	25
III.1   Kerangka Pemecahan Masalah .....	25
III.2 Sistematika Penyelesaian Masalah .....	26
III.2.1 Pendahuluan .....	29
III.2.2 Perancangan Alat Ukur .....	29
III.2.3   Tahap Pengumpulan dan Pengolahan Data.....	35
III.2.4   Tahap Analisis dan Rekomendasi.....	37
III.2.5   Tahap Kesimpulan dan Saran .....	38
III.3 Metode Evaluasi .....	38
Bab IV .....	39
IV.1 Pengumpulan Data.....	39
IV1.1 Penyebaran dan Pengumpulan Data.....	39
IV.1.2 Karakteristik Responden .....	39
IV.2 Pengolahan Data .....	39
IV.2.1 <i>Screening</i> .....	39
IV.2.2 <i>Input Data</i> .....	55
IV.2.3 Uji Validitas dan Reliabilitas .....	55

IV.2.4 Pengolahan Data Kuesioner <i>Information Quality</i> .....	56
IV.2.5 Pengolahan Data Kuesioner Kano .....	57
IV.2.6 Integrasi <i>Information Quality</i> dan Kano .....	58
IV.3 <i>True Customer Need</i> .....	60
IV.4 Data Kekurangan Pengelolaan <i>Instagram Natural Taste</i> .....	62
IV.5 Rancangan Sistem Terintegrasi .....	64
Bab V ANALISA HASIL DAN EVALUASI.....	66
V.1    Analisis Perancangan Sistem Terintegrasi.....	66
V. 2 Analisa Batasan.....	69
V.2    Analisis Sensitivitas .....	70
V.3 Rekomendasi.....	75
V.3.1 Rekomendasi Prioritas Atribut Kebutuhan .....	75
Bab VI .....	79
VI.1    Kesimpulan .....	79
VI.2    Saran .....	80
VI.2.1 Saran kepada Pihak Natural Taste Bandung .....	80
VI.2.2 Saran untuk Penelitian Selanjutnya.....	80
Daftar Pustaka .....	70