

DAFTAR TABEL

| | |
|---|----|
| Tabel I. 1 Perbandingan Jumlah Penilaian dan Rating Customer Shopee Food..... | 3 |
| Tabel I. 2 Perbandingan Harga Produk dan Variasi Menu. | 3 |
| Tabel I. 3 Bauran Komunikasi Pemasaran Eat Sans. | 5 |
| Tabel I. 4 Penilaian Keluhan Konsumen. | 7 |
| Tabel II. 1 Penelitian Terdahulu..... | 11 |
| Tabel II. 2 Nilai Pengali Kano | 15 |
| Tabel II. 3 Lambang Matriks Korelasi..... | 17 |
| Tabel II. 4 Perbandingan Metode..... | 20 |
| Tabel III. 1 Mekanisme Pengumpulan Data. | 22 |
| Tabel III. 2 Identifikasi Komponen Sistem Terintegrasi. | 31 |
| Tabel IV. 1 Pengkodean True Customer Needs..... | 32 |
| Tabel IV. 2 NKP dan Kategori Kano. | 33 |
| Tabel IV. 3 Nilai Adjusted Importance..... | 34 |
| Tabel IV. 4 Nilai Adjusted Importance percentage dan Ranking. | 35 |
| Tabel IV. 5 Karakteristik Teknis..... | 36 |
| Tabel IV. 6 Kategori Direction of Goodness. | 39 |
| Tabel IV. 7 Direction of Goodness. | 39 |
| Tabel IV. 8 Tingkat Korelasi Matriks Hubungan. | 40 |
| Tabel IV. 9 Lambang Hubungan Karakteristik Teknis..... | 41 |
| Tabel IV. 10 Satuan Karakteristik Teknis..... | 42 |
| Tabel IV. 11 Target Karakteristik Teknis. | 44 |
| Tabel IV. 12 Competitive Benchmarking Karakteristik Teknis. | 45 |
| Tabel IV. 13 Nilai Probability dan Column Weight. | 47 |
| Tabel IV. 14 Nilai Column Weight Percentage dan Ranking..... | 48 |
| Tabel IV. 15 Pemenuhan Target Karakteristik Teknis. | 48 |
| Tabel IV. 16 Pengembangan Konsep..... | 50 |
| Tabel IV. 17 Penilaian Decision Matrices. | 53 |
| Tabel IV. 18 Prioritas Karakteristik Teknis. | 54 |
| Tabel IV. 19 Critical Part..... | 55 |
| Tabel IV. 20 Direction of Goodness Critical Part..... | 56 |
| Tabel IV. 21 Penentuan Target Critical Part..... | 57 |

| | |
|--|----|
| Tabel IV. 22 Competitive Benchmarking Critical Part..... | 58 |
| Tabel IV. 23 Nilai Probability dan Column Weight. | 60 |
| Tabel IV. 24 Column Weight Percentage dan ranking Critical Part..... | 61 |
| Tabel IV. 25 Pemenuhan Target Critical Part. | 61 |
| Tabel IV. 26 Rancangan Sistem Terintegrasi. | 62 |
| Tabel V. 1 Validasi Hasil Rancangan. | 64 |
| Tabel V. 2 True Customer Needs dan Kategori Kano. | 68 |
| Tabel V. 3 Nilai Adjusted Importance, Adjusted Importance Percentage, dan Ranking. | 69 |
| Tabel V. 4 Karakteristik dan Direction of Goodness. | 71 |
| Tabel V. 5 Penentuan Satuan Karakteristik Teknis. | 72 |
| Tabel V. 6 Technical Benchmarking Karakteristik Teknis..... | 74 |
| Tabel V. 7 Target Karakteristik Teknis..... | 75 |
| Tabel V. 8 Pemenuhan Target dan Ranking Karakteristik Teknis..... | 76 |
| Tabel V. 9 Prioritas Karakteristik Teknis. | 77 |
| Tabel V. 10 Critical Part dan Direction of Goodness. | 78 |
| Tabel V. 11 Technical Benchmarking Critical Part. | 79 |
| Tabel V. 12 Pemenuhan Target Critical Part. | 80 |
| Tabel V. 13 Prioritas Critical Part..... | 81 |
| Tabel V. 14 Rekomendasi Penyusunan Program Latihan Pelayan. | 82 |
| Tabel V. 15 Rekomendasi Penetapan Susunan Kerja Pelayan. | 82 |
| Tabel V. 16 Rekomendasi Penetapan Standarisasi Pelayanan..... | 83 |
| Tabel V. 17 Rekomendasi Penambahan Jumlah Fasilitas Pendukung..... | 83 |
| Tabel V. 18 Rekomendasi Penambahan Jumlah Kendaraan..... | 84 |
| Tabel V. 19 Rekomendasi Perluasan Area Lahan Parkir..... | 84 |
| Tabel V. 20 Rekomendasi Optimalisasi Jumlah Pelayan..... | 85 |
| Tabel V. 21 Rekomendasi Penggunaan Nomor Antrian..... | 86 |
| Tabel V. 22 Rekomendasi Penambahan Papan Informasi Ketersediaan Menu. ... | 86 |
| Tabel V. 23 Rekomendasi Penetapan Resep Masakan. | 87 |
| Tabel V. 24 Rekomendasi Penambahan Papan Informasi Ketersediaan Menu. ... | 87 |
| Tabel V. 25 Rekomendasi Penetapan Kerjasama dengan Supplier. | 88 |
| Tabel V. 26 Rekomendasi Penambahan Jumlah Menu..... | 89 |

| | |
|---|----|
| Tabel V. 27 Rekomendasi Penetapan Waktu Proses Penyajian Makanan..... | 90 |
| Tabel V. 28 Rekomendasi Penetapan Standar Minum Bahan Layak Olah..... | 91 |
| Tabel V. 29 Rekomendasi Penetapan Waktu Proses Penyajian Makanan..... | 92 |