

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	<i>i</i>
PERNYATAAN.....	<i>iii</i>
ABSTRAK	<i>iv</i>
ABSTRACT.....	<i>v</i>
DAFTAR ISI.....	<i>vi</i>
DAFTAR GAMBAR	<i>viii</i>
DAFTAR TABEL	<i>ix</i>
DAFTAR LAMPIRAN.....	<i>x</i>
BAB I PENDAHULUAN	<i>1</i>
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	8
1.3 Tujuan Penelitian	8
1.4 Kegunaan Penelitian	8
1.4.1 Manfaat Teoritis.....	8
1.4.2 Manfaat Praktis.....	8
BAB II KAJIAN PUSTAKA	<i>9</i>
2.1 Industri Kuliner	9
2.1.1 Kepuasan Pelanggan.....	10
2.1.2 Kualitas Makanan	12

2.1.3	Perilaku Konsumen.....	14
2.1.4	Orisinalitas Penelitian.....	16
2.2	Kerangka Pemikiran	19
BAB III METODOLOGI PENELITIAN		21
3.1	Objek Penelitian	21
3.2	Desain Penelitian.....	21
3.3	Populasi dan Sampel	23
3.4	Instrumen Penelitian.....	24
3.5	Teknik Analisis Data	26
BAB IV PEMBAHASAN		28
4.1	Ramen Bajuri Lengkong	28
4.2	Pembahasan	31
4.2.1	Karakteristik Pelanggan.....	31
4.2.2	Tingkat Kepuasan Pelanggan.....	35
4.3.1	Tingkat Kepuasan Cita Rasa Ramen Bajuri.....	38
4.3.2	Faktor Apa Saja Yang Berkontribusi terhadap Kepuasan Cita Rasa...	39
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....		41
5.1	Kesimpulan	41
5.2	Saran.....	41
DAFTAR PUSTAKA.....		43
LAMPIRAN.....		45