

DAFTAR ISI

HALAMAN PERNYATAAN OTORITAS	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI	iv
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	v
ABSTRAK	vi
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan	4
1.3.1 Tujuan Umum	4
1.3.2 Tujuan Khusus	4
1.4 Manfaat Penelitian	5
1.4.1 Bagi Peneliti	5
1.4.2 Bagi Katering	5
1.4.2 Bagi Institusi	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1 Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi.....	7
2.1.1 Definisi Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi	7
2.1.2 Penyelenggaraan Makanan Institusi Komersial.....	8
2.1.3 Katering.....	9

2.2 Menu	10
2.2.1 Definisi Menu	10
2.2.2 Variasi Menu	10
2.3 Cita Rasa Makanan.....	11
2.3.1 Definisi Cita Rasa Makanan	11
2.4 Kepuasan Konsumen	13
2.4.1 Definisi Kepuasan Konsumen	13
BAB III KERANGKA KONSEP DAN DEFINISI OPERASIONAL	16
3.1 Kerangka Konsep	16
3.2 Definisi Operasional	16
BAB IV METODE PENELITIAN	18
4.1 Jenis dan desain penelitian	18
4.2 Waktu dan Lokasi Penelitian	18
4.3 Populasi dan Sampel	18
4.3.1 Populasi	18
4.3.2 Sampel.....	18
4.4 Jenis Pengumpulan Data	20
4.5 Pengolahan Data	21
4.6 Analisis Data	22
BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN.....	24
5.1 Gambaran Umum Katering Dedi Datuk Kota Dumai.....	24
5.2 Gambaran Umum Siklus Menu Katering di Rumah Makan Dedi Datuk Kota Dumai.....	26
5.3 Gambaran Karakteristik Responden.....	26
5.4 Gambaran Variasi Menu Katering di Rumah Makan Dedi Datuk Kota Dumai.....	30
5.4 Gambaran Cita Rasa Makanan Katering di Rumah Makan Dedi Datuk Kota Dumai.....	33

5.4 Gambaran Tingkat Kepuasan Konsumen Katering di Rumah Makan Dedi Datuk Kota Dumai.....	36
BAB VI PENUTUP.....	40
6.1 Kesimpulan.....	40
6.2 Saran.....	40
DAFTAR PUSTAKA.....	41
LAMPIRAN.....	44