

DAFTAR ISI

LAPORAN <i>FINAL PROJECT</i>	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT	iii
KATA PENGANTAR	iv
ABSTRAK	v
<i>ABSTRACT</i>	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	2
1.3 Tujuan Penelitian.....	3
1.4 Manfaat Penelitian.....	3
1.4.1 Manfaat Teoritis.....	3
1.4.2 Manfaat Praktis.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Kajian Penelitian Terdahulu.....	5
2.2 Teori yang Relevan untuk Penelitian ini.....	6
2.2.1 Pengalaman Konsumen (Customer Experience Theory).....	6
2.2.2 Persepsi Konsumen (Consumer Perception Theory).....	6
2.2.3 Keterlibatan Konsumen (Consumer Engagement Theory).....	7
BAB III RANCANGAN PENELITIAN	8
3.1 Lokasi dan Waktu Penelitian.....	8
3.2 Metode Penelitian.....	8
3.2.1 Jenis dan Sumber Data.....	8
3.2.2 Teknik Pengumpulan Data.....	9
3.2.3 Teknik Penentuan Responden.....	9
3.2.4 Teknik Analisis Data.....	9
3.2.5 Teknik Penyajian Data.....	10
BAB IV PEMBAHASAN	11
4.1 Pelaksanaan Penelitian.....	11
4.2 Hasil Penelitian.....	11
4.3 Analisis Hasil Penelitian.....	15
BAB V PENUTUP	17
5.1 Kesimpulan.....	17
5.2 Saran.....	17
DAFTAR PUSAKA	18
LAMPIRAN	20

DAFTAR GAMBAR

Gambar 4. 1 Diagram Profil Responden	11
Gambar 4. 2 Diagram Frekuensi Kujungan	11
Gambar 4. 3 Diagram Daya Tarik Restoran <i>Open Kitchen</i>	12
Gambar 4. 4 Diagram Pengalaman Makan di Restoran <i>Open Kitchen</i>	12
Gambar 4. 5 Diagram Proses Masakan di Restoran <i>Open Kitchen</i>	13
Gambar 4. 6 Diagram Faktor Daya Tarik di Restoran <i>Open Kitchen</i>	13
Gambar 4. 7 Diagram Pengaruh Desain dan Penataan di Restoran <i>Open Kitchen</i>	14
Gambar 4. 8 Diagram Perbandingan Restoran <i>Open Kitchen</i> dan <i>Non-Open Kitchen</i>	14
Gambar 4. 9 Diagram Faktor Daya Tarik di Restoran <i>Open Kitchen</i>	14