

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
ABSTRAK.....	ii
ABSTRACT	iii
LEMBAR PENGESAHAN.....	iv
SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	2
1.3. Tujuan penelitian.....	2
1.4. Manfaat Penelitian	2
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	3
2.1 Persepsi Visual.....	3
2.2 Psikologi Konsumen.....	3
2.3 Perilaku Konsumen.....	4
2.4 Pengalaman Pelanggan	4
2.5 Komunikasi Pemasaran.....	5
2.6 Kedai Rumah Makan	5
2.7 Menu Utama / <i>Main Course</i>	6
2.8 Kebersihan pada makanan	6
2.9 Presentasi Visual	7
2.9.1 Pemilihan Warna Pada Makanan	7
2.9.2 Tekstur Pada Makanan	8
2.10 Food Plating.....	9
2.11 Pemilihan Piring Yang Sesuai.....	10
2.12 Garnish Pada Makanan.....	11
BAB III RANCANGAN PENELITIAN.....	12
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian.....	12
3.2 Metode Penelitian	12
3.2.1. Jenis dan Sumber Data.....	12
3.2.2. Teknik Pengumpulan Data.....	13
3.2.3. Teknik Analisis Data	14
3.2.4. Teknik Penyajian Data	14
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	16
4.1 Hasil Penelitian	16

4.2	Karakteristik Responden.....	16
4.2.1.	Usia Responden	16
4.2.2.	Jenis Kelamin.....	17
4.2.3.	Status pekerjaan	17
4.3	Deskripsi Jawaban Responden.....	18
4.3.1	Frekuensi Responden Berkunjung Ke Kedai Big Ali	18
4.3.2.	Perbandingan Penilaian Pertama Responden terhadap makanan.....	18
4.3.3	Perbandingan pentingnya tata penyajian yang menarik.....	19
4.3.4	Perbandingan Elemen Tata Penyajian Pada Hidangan	20
4.3.5	Perbandingan Tata Penyajian Yang Menarik Memengaruhi Pengalaman Responden.....	20
4.3.6	Pendapat Responden Terhadap Tata Cara Penyajian Yang Menarik.....	21
4.4	Hasil wawancara Informan	23
4.4.1	Profil Informan	23
4.4.2	Penataan Hidangan (Plating).....	23
4.4.3.	Penggunaan Warna dan Tekstur	23
4.4.4	Penggunaan Garnish	24
BAB V	PENUTUP	25
5.1	Kesimpulan	25
5.2	Saran.....	25
	DAFTAR PUSTAKA.....	26
	LAMPIRAN.....	28

DAFTAR TABEL

Tabel 4. 1 Pendapat para responden	21
--	----

DAFTAR GAMBAR

Gambar 4. 1 Usia Responden.....	16
Gambar 4. 2 Jenis kelamin Responden	17
Gambar 4. 3 Status Pekerjaan Responden.....	17
Gambar 4.4 Responden Menurut Keseringan Mereka Berkunjung	18
Gambar 4. 5 Penilaian Pertama Responden Terhadap Makanan.....	18
Gambar 4. 6 Pentingnya Tata Cara Penyajian Yang Menarik Bagi Responden	19
Gambar 4. 7 Perbandingan Elemen Penting Tata Penyajian Pada Hidangan.....	20
Gambar 4. 8 Perbandingan Responden Tentang Pengaruh Tata Penyajian Pada Pengalaman	20

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Instrumen Pengumpulan Data (Kuesioner).....	28
Lampiran 2 Instrumen Pengumpulan Data (Wawancara)	29
Lampiran 3 Transkripsi Hasil Wawancara.....	30
Lampiran 4 Kartu Bimbingan.....	33