

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>i</b>
<b>ABSTRAK</b> .....	<b>iii</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>iv</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>v</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>vii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>ix</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
1.1. Latar Belakang Masalah .....	1
1.2. Identifikasi Masalah .....	4
1.3. Pembatasan Masalah .....	5
1.4. Perumusan Masalah.....	5
1.5. Tujuan Penelitian .....	5
1.6. Manfaat Penelitian .....	6
<b>BAB II KAJIAN PUSTAKA, KERANGKA BERIKIR DAN PERTANYAAN PENELITIAN</b> .....	<b>7</b>
2.1. Kajian Teoretis.....	7
2.1.1. Penyelenggaraan Makanan .....	7
2.1.2. Tingkat Kepuasan Konsumen.....	13
2.1.3. Pembelajaran Unit Produksi .....	18
2.1.4. Pembelajaran Daring .....	20
2.1.5. Pembelajaran Daring.....	24
2.2. Penelitian yang Relevan .....	25
2.3. Kerangka Berfikir.....	26
2.4. Pertanyaan Peneliti.....	28
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN</b> .....	<b>29</b>
3.1. Tempat, Waktu Penelitian .....	29
3.2. Populasi dan Sampel Penelitian.....	29
3.2.1. Populasi Penelitian.....	29
3.2.2. Sampel Penelitian.....	29
3.3. Desain Penelitian.....	30
3.4. Definisi Operasional.....	30
3.5. Instrumen Penelitian dan Teknik Pengumpulan Data .....	30
3.5.1. Instrumen Penyelenggaraan Makanan .....	31
3.5.2. Instrumen Tingkat Kepuasan Konsumen .....	31
3.6. Teknik Analisis Data.....	33

<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>36</b>
4.1. Deskripsi Data Hasil Penelitian .....	36
4.1.1. Karakteristik Konsumen.....	36
4.1.2. Penyelenggaraan Makanan.....	38
4.1.3. Tingkat Kepuasan Konsumen.....	44
4.1.4. Tingkat Kesukaan .....	73
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>74</b>
5.1. Kesimpulan.....	74
5.2. Saran.....	75
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>76</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>79</b>

