

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGANTAR.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
LEMBAR PERNYATAAN	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
ABSTRAK.....	xv
ABSTRACT.....	xvi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Perumusan Masalah.....	6
1.3 Batasan Masalah.....	6
1.3 Tujuan Penelitian.....	7
1.4 Manfaat Penelitian.....	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	8
2.1 Teh	8
2.1.1 Matcha.....	10
2.1.2 Matcha latte	11
2.2 Produk, Atribut, dan Level Atribut.....	12

2.2.1	Produk	12
2.2.2	Atribut dan Level Atribut Produk	12
2.3	Minuman Serbuk Instan	14
2.4	Cita Rasa	14
2.5	Preferensi Konsumen	15
2.5.1	Definisi	15
2.5.2	Faktor yang Mempengaruhi Preferensi Konsumen	17
2.6	Analisis Konjoin	18
BAB III METODOLOGI PENELITIAN		21
3.1	Lokasi dan Waktu Penelitian	21
3.2	Objek dan Subjek Penelitian	21
3.3	Data yang Dibutuhkan	21
3.3.1	Data Primer	21
3.3.2	Data Sekunder	21
3.4	Populasi dan Sampel	21
3.5	Metode Pengumpulan Data	23
3.5.1	Pengumpulan Data Primer	23
3.5.2	Pengumpulan Data Sekunder	24
3.6	Metode Pengolahan Data	25
3.6.1	Uji Normalitas	25
3.6.2	Analisis Statistik Nonparametrik	25

3.6.3	Analisis Konjoin.....	25
3.7	Diagram Alir Penelitian.....	26
3.8	Penjelasan Diagram Alir	28
3.7.1	Survei Pendahuluan	28
3.7.2	Identifikasi dan Perumusan Masalah	28
3.7.3	Penetapan Tujuan dan Manfaat Penelitian	28
3.7.4	Studi Pustaka	28
3.7.5	Penentuan Populasi dan Sampel	29
3.7.6	Survei dan Wawancara Pendahuluan.....	29
3.7.7	Penyusunan Kuesioner Pendahuluan	30
3.7.8	Penyebaran Kuesioner Pendahuluan.....	30
3.7.9	Pengujian Hasil Kuesioner	30
3.7.10	Pembentukan Atribut dan Level Atribut.....	30
3.7.11	Penyusunan Stimuli	30
3.7.12	Penyebaran Kuesioner Penelitian	31
3.7.13	Pengolahan dan Analisis Data Kuesioner Penelitian	31
3.7.14	Pembahasan Hasil.....	31
3.7.15	Penarikan Kesimpulan dan Saran	32
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....		33
4.1	Survei Pendahuluan.....	33
4.2	Pengujian Data	34

4.2.1	Pengujian Validitas.....	35
4.2.2	Pengujian Reliabilitas	36
4.2.3	Pengujian Normalitas Data	37
4.3	Profil Responden Keseluruhan	38
4.3.1	Profil Responden Target Pelajar	42
4.3.2	Profil Responden Target Mahasiswa	43
4.3.3	Profil Responden Target Pekerja	44
4.4	Atribut dan Level Atribut	45
4.4.1	Penyusunan Stimuli	46
4.4.2	Penilaian Stimuli	48
4.5	Analisis Hasil Konjoin	49
4.5.1	Analisis Nilai Utilitas dan Kepentingan Keseluruhan.....	49
4.5.2	Analisis Hasil Nilai Utilitas dan Kepentingan pada Target Pelajar	54
4.5.3	Analisis Hasil Nilai Utilitas dan Kepentingan pada Target Mahasiswa ...	57
4.5.4	Analisis Hasil Nilai Utilitas dan Kepentingan pada Target Pekerja.....	60
4.6	Analisis Perbedaan Kombinasi Formula Matcha Latte pada Berbagai Target ..	63
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN		69
5.1	Kesimpulan	69
5.2	Saran	70
DAFTAR PUSTAKA		71