

**DAFTAR ISI**

	Halaman
<b>HALAMAN JUDUL</b>	i
<b>HALAMAN PERSETUJUAN</b>	ii
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b>	iii
<b>HALAMAN PERSEMBAHAN</b>	iv
<b>INTISARI</b>	v
<b>ABSTRACT</b>	vi
<b>DAFTAR ISI</b>	vii
<b>DAFTAR TABEL</b>	ix
<b>DAFTAR GAMBAR</b>	x
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b>	xi
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	1
Latar Belakang	1
Tujuan	2
Manfaat	3
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b>	4
Perilaku Konsumen	4
Faktor–Faktor yang Mempengaruhi Pembelian	5
Karakteristik dan Jenis Daging	8
<b>BAB III LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS</b>	12
Landasan Teori	12
Hipotesis	15
<b>BAB IV MATERI DAN METODE</b>	16
Materi Penelitian	16
Metode Penelitian	16
Analisis Data	16
<b>BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN</b>	20
Karakteristik Konsumen	20
Usia	21
Jenis Kelamin	21
Tingkat Pendidikan	22
Pendapatan	23
Jumlah Anggota Keluarga	23
Atribut Steak	24
Rasa	25



Warna .....	25
Tekstur .....	26
Keempukan .....	26
Faktor-faktor yang mempengaruhi pembelian steak .....	27
Kepuasan konsumen.....	31
<b>BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN</b> .....	38
Kesimpulan .....	38
Saran .....	39
<b>RINGKASAN</b> .....	41
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	44
<b>UCAPAN TERIMAKASIH</b> .....	47
<b>LAMPIRAN</b> .....	49