

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>ii</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI .....</b>	<b>iii</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN.....</b>	<b>xii</b>
<b>INTISARI .....</b>	<b>xiii</b>
<b>ABSTRACT.....</b>	<b>xiv</b>
<b>BAB 1 .....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	5
1.3 Batasan Masalah.....	6
1.4 Tujuan Penelitian .....	6
1.5 Manfaat Penelitian .....	6
<b>BAB 2 .....</b>	<b>7</b>
2.1 Tempe .....	7
2.2 Pengalengan Tempe .....	9
2.3 Perilaku Konsumen .....	11
2.4. Faktor-Faktor Pengaruh Perilaku Konsumen .....	13
2.5 Persepsi Konsumen .....	27
2.6 Keputusan Pembelian .....	28
2.7 Teknik Sampling.....	34
2.8 Uji Validitas dan Uji Reliabilitas .....	38
2.9 <i>Principal Component Analysis</i> .....	39
2.10 Strategi Pemasaran .....	43
2.10.1 Bauran Pemasaran ( <i>Marketing Mix</i> ) .....	45
2.10.2 Strategi Bauran Pemasaran .....	46
<b>BAB 3 .....</b>	<b>62</b>
3.1 Objek dan Waktu Penelitian .....	62

3.2 Data yang diperlukan.....	62
3.3 Metode Pengumpulan Data .....	62
3.4 Populasi dan Sampel Penelitian .....	65
3.5 Metode Pengambilan Sampel .....	66
3.6 Penyusunan Variabel, Atribut, dan Dimensi Atribut .....	67
3.7 Metode Pengolahan Data .....	70
3.8 Tahapan Penelitian.....	76
<b>BAB 4 .....</b>	<b>85</b>
4.1 Profil Produk Olahan Tempe Kaleng Attempe .....	85
4.2 Hasil Analisa Kuesioner Pendahuluan .....	87
4.2.1 Hasil Uji Validitas dan Reliabilitas .....	87
4.3 Hasil Analisa Kuesioner Lanjutan.....	92
4.3.1 Karakteristik Responden .....	93
4.3.2 Analisis Faktor dengan Metode <i>Principal Component Analysis</i> (PCA) ..	102
4.4 Strategi Bauran Pemasaran Produk Olahan Tempe Kaleng Siap Saji (4P).....	115
<b>BAB 5 .....</b>	<b>125</b>
5.1 KESIMPULAN .....	125
5.2 SARAN .....	127
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>129</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>134</b>