

DAFTAR TABEL

Tabel I. 1 Perbandingan Jumlah Penilaian dan Rating Customer Shopee Food.....	3
Tabel I. 2 Perbandingan Harga Produk dan Variasi Menu.	3
Tabel I. 3 Bauran Komunikasi Pemasaran Eat Sans.	5
Tabel I. 4 Penilaian Keluhan Konsumen.	7
Tabel II. 1 Penelitian Terdahulu.....	11
Tabel II. 2 Nilai Pengali Kano	15
Tabel II. 3 Lambang Matriks Korelasi.	17
Tabel II. 4 Perbandingan Metode.....	20
Tabel III. 1 Mekanisme Pengumpulan Data.	22
Tabel III. 2 Identifikasi Komponen Sistem Terintegrasi.	31
Tabel IV. 1 Pengkodean True Customer Needs.....	32
Tabel IV. 2 NKP dan Kategori Kano.	33
Tabel IV. 3 Nilai Adjusted Importance.....	34
Tabel IV. 4 Nilai Adjusted Importance percentage dan Ranking.	35
Tabel IV. 5 Karakteristik Teknis.....	36
Tabel IV. 6 Kategori Direction of Goodness.	39
Tabel IV. 7 Direction of Goodness.	39
Tabel IV. 8 Tingkat Korelasi Matriks Hubungan.	40
Tabel IV. 9 Lambang Hubungan Karakteristik Teknis.....	41
Tabel IV. 10 Satuan Karakteristik Teknis.....	42
Tabel IV. 11 Target Karakteristik Teknis.	44
Tabel IV. 12 Competitive Benchmarking Karakteristik Teknis.	45
Tabel IV. 13 Nilai Probability dan Column Weight.	47
Tabel IV. 14 Nilai Column Weight Percentage dan Ranking.....	48
Tabel IV. 15 Pemenuhan Target Karakteristik Teknis.	48
Tabel IV. 16 Pengembangan Konsep.....	50
Tabel IV. 17 Penilaian Decision Matrices.	53
Tabel IV. 18 Prioritas Karakteristik Teknis.	54
Tabel IV. 19 Critical Part.	55
Tabel IV. 20 Direction of Goodness Critical Part.....	56
Tabel IV. 21 Penentuan Target Critical Part.....	57

Tabel IV. 22 Competitive Benchmarking Critical Part.....	58
Tabel IV. 23 Nilai Probability dan Column Weight.	60
Tabel IV. 24 Column Weight Percentage dan ranking Critical Part.....	61
Tabel IV. 25 Pemenuhan Target Critical Part.	61
Tabel IV. 26 Rancangan Sistem Terintegrasi.	62
Tabel V. 1 Validasi Hasil Rancangan.	64
Tabel V. 2 True Customer Needs dan Kategori Kano.	68
Tabel V. 3 Nilai Adjusted Importance, Adjusted Importance Percentage, dan Ranking.	69
Tabel V. 4 Karakteristik dan Direction of Goodness.	71
Tabel V. 5 Penentuan Satuan Karakteristik Teknis.	72
Tabel V. 6 Technical Benchmarking Karakteristik Teknis.....	74
Tabel V. 7 Target Karakteristik Teknis.....	75
Tabel V. 8 Pemenuhan Target dan Ranking Karakteristik Teknis.....	76
Tabel V. 9 Prioritas Karakteristik Teknis.	77
Tabel V. 10 Critical Part dan Direction of Goodness.	78
Tabel V. 11 Technical Benchmarking Critical Part.	79
Tabel V. 12 Pemenuhan Target Critical Part.	80
Tabel V. 13 Prioritas Critical Part.....	81
Tabel V. 14 Rekomendasi Penyusunan Program Latihan Pelayan.	82
Tabel V. 15 Rekomendasi Penetapan Susunan Kerja Pelayan.	82
Tabel V. 16 Rekomendasi Penetapan Standarisasi Pelayanan.....	83
Tabel V. 17 Rekomendasi Penambahan Jumlah Fasilitas Pendukung.....	83
Tabel V. 18 Rekomendasi Penambahan Jumlah Kendaraan.....	84
Tabel V. 19 Rekomendasi Perluasan Area Lahan Parkir.	84
Tabel V. 20 Rekomendasi Optimalisasi Jumlah Pelayan.....	85
Tabel V. 21 Rekomendasi Penggunaan Nomor Antrian.	86
Tabel V. 22 Rekomendasi Penambahan Papan Informasi Ketersediaan Menu.	86
Tabel V. 23 Rekomendasi Penetapan Resep Masakan.	87
Tabel V. 24 Rekomendasi Penambahan Papan Informasi Ketersediaan Menu.	87
Tabel V. 25 Rekomendasi Penetapan Kerjasama dengan Supplier.	88
Tabel V. 26 Rekomendasi Penambahan Jumlah Menu.....	89

Tabel V. 27 Rekomendasi Penetapan Waktu Proses Penyajian Makanan.....	90
Tabel V. 28 Rekomendasi Penetapan Standar Minum Bahan Layak Olah.....	91
Tabel V. 29 Rekomendasi Penetapan Waktu Proses Penyajian Makanan.....	92