# DAFTAR ISI

[KATA PENGANTAR i](#_bookmark0)

UCAPAN TERIMA KASIH ii

**ABSTRAK** ............................................................................................................**iii**

**ABSTRACT**...........................................................................................................**iv**

[DAFTAR ISI v](#_bookmark1)

[DAFTAR TABEL vi](#_bookmark2)

[DAFTAR GAMBAR vii](#_bookmark3)

DAFTAR LAMPIRAN viii

[BAB I PENDAHULUAN](#_bookmark4)

* 1. [Latar Belakang 1](#_bookmark5)
  2. [Identifikasi Masalah 4](#_bookmark6)
  3. [Batasan Masalah 4](#_bookmark7)
  4. [Rumusan Masalah 4](#_bookmark8)
  5. [Tujuan Penelitian 5](#_bookmark9)
  6. [Manfaat Penelitian 5](#_bookmark10)
  7. [Hipotesis Penelitian 5](#_bookmark11)

[BAB II TINJAUAN PUSTAKA](#_bookmark12)

* 1. [Daging Sapi 7](#_bookmark13)
  2. [Persepsi Konsumen 8](#_bookmark14)
     1. [Pengertian Persepsi Konsumen 8](#_bookmark15)
     2. [Faktor-faktor yang Mempengaruhi Persepsi Konsumen 9](#_bookmark16)
     3. [Indikator Persepsi Konsumen 1](#_bookmark17)2
     4. [Macam-macam Persepsi Konsumen 1](#_bookmark18)3
  3. [Keputusan Pembelian 15](#_bookmark19)
     1. [Faktor-faktor yang Mempengaruhi Keputusan Pembelian 16](#_bookmark20)
     2. [Proses Keputusan Membeli 18](#_bookmark21)
  4. [Pasar dan Pemasaran 21](#_bookmark22)
     1. [Pasar 21](#_bookmark23)
     2. [Pemasaran 23](#_bookmark24)
  5. [3 Atribut Produk 23](#_bookmark25)
  6. [Penelitian Terdahulu 2](#_bookmark26)4
  7. [Kerangka Pemikiran 26](#_bookmark27)

[BAB III METODE PENELTIAN](#_bookmark28)

* 1. [Desain Penelitian 2](#_bookmark29)7
  2. [Lokasi dan Waktu Penelitian 2](#_bookmark30)7
  3. [Populasi dan Sampel 2](#_bookmark31)8
  4. [Variabel dan Indikator](#_bookmark32) 29
     1. [Variabel Bebas Konsumen](#_bookmark33) 29
     2. [Variabel Terikat Keputusan Pembelian (Y)](#_bookmark34) 29
  5. [Instrumen Penelitian 3](#_bookmark35)0
  6. [Teknik Pengumpulan Data 3](#_bookmark36)0
  7. [Teknik Analisis Data 3](#_bookmark37)1
  8. [Interprestasi Skor Perhitungan 32](#_bookmark38)
     1. [Defisini Operasional dan Batasan Operasional 3](#_bookmark39)3
     2. [Batasan Operasional 3](#_bookmark40)4

# BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

# Hasil Penelitian 35

# Gambaran Umum Daerah Penelitian 35

4.1.2Keadaan Penduduk 36

4.1.3Penduduk Menurut Umur dan Jenis Kelamin 36

# 4.1.4 Penduduk Berdasarkan Mata Percaharian 37

# Sejarah dan Gambaran Umum Perusahaan 37

* + 1. Karakteristik Responden 39
    2. Persepsi Konsumen Terhadap Keputusan Pembelian   
        Daging Sapi 43

# Interpretasi Skor Perhitungan 47

# Pembahasan 51

# 4.2.1 Persepsi Konsumen 51

[BAB V KESIMPULAN DAN SARAN](#_bookmark52)

* 1. [Kesimpulan](#_bookmark53) 55
  2. [Saran 5](#_bookmark54)5

[DAFTAR PUSTAKA 5](#_bookmark55)6

**DAFTAR TABEL**

**No. Judul Halaman**

1. Jadwal Penelitian 27

2. Inetrval skor Jawaban Liker 32

3. Luas Kecamatan Deli Tua 35

4. Jumlah Penduduk, Luas Wilayah, Kepadatan Penduduk 36

5. Jumlah Penduduk 37

6. Komposisi Mata Pencaharian Penduduk 37

7. Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin 40

8. Karakteristik Responden Berdasarkan Umur 40

9. Karakteristik Responden Berdasarkan Pekerjaan 41

10. Karakteristik Responden Berdasarkan Pendapatan 42

11. Hasil Jawaban Responden tentang Gaya hidup 43

12. Hasil Jawaban Responden tentang Harga 43

13. Hasil Jawaban Responden tentang Kualitas 44

14. Hasil Jawaban Responden tentang Tekstur 45

15. Hasil Jawaban Responden tentang Kandungan gizi 46

16. Hasil Jawaban Responden tentang Lokasi 46

**DAFTAR GAMBAR**

**No. Judul Halaman**

1.Kerangka Pemikiran 26

2.Jumlah Distribusi Keseluruhan Perhitungan Indeks Skor 51

**DAFTAR LAMPIRAN**

**No. Judul Halaman**

1. Kuesioner Penelitian 59

2. Skor Jawaban Konsumen Daging Sapi Terhadap Tolak Ukur

Gaya Hidup 62

3. Skor Jawaban Konsumen Daging Sapi Terhadap Tolak Ukur

Harga 63

4. Skor Jawaban Konsumen Daging Sapi Terhadap Tolak Ukur

Kualitas 64

5. Skor Jawaban Konsumen Daging Sapi Terhadap Tolak Ukur

Tekstur 65

6. Skor Jawaban Konsumen Daging Sapi Terhadap Tolak Ukur Kandungan

Gizi 66

7. Skor Jawaban Konsumen Daging Sapi Terhadap Tolak Ukur

Lokasi 67