

DAFTAR PUSTAKA

- Afandi, R. 2018. Faktor–Faktor Yang Mempengaruhi Permintaan Daging Sapi Potong Di Pasar Cikampak (Doctoral dissertation).
- Al-Jabbar, H. M., Fitriyah, H., dan Maulana, R. (2021). Sistem Klasifikasi Kesegaran Daging Sapi berdasarkan Citra menggunakan Metode Naïve Bayes berbasis Raspberry Pi. *Jurnal Pengembangan Teknologi Informasi dan Ilmu Komputer*, 5(4), 1646-1653.
- Angriva, S., dan A. K. Sunyigono. 2020. Persepsi dan preferensi konsumen terhadap daging sapi madu PT. Kembang Joyo. *Jurnal Agriscience*, 1 (1).
- Ashari, Ilham N dan Nuryanti S. 2012. Dinamika program swasembada daging sapi: reorientasi konsepsi dan implementasi. *Analisis Kebijakan Pertanian*. Juni 2012, 10(2) :181-198.
- Badan Pusat Statistik Indonesia. 2023. Jumlah produksi daging sapi per kapita di Indonesia 2019-2023.
- _____ 2023. Hasil Harga Daging Sapi Prov. Sulsel 2021-2023.
- Baraja, R. R. 2018. Analisis persepsi dan preferensi konsumen terhadap daging sapi beku di maradeka *beef* Bogor.
- Dengah, S., Rumat, V., dan Niode, A. 2014. Analisis pengaruh pendapatan perkapita dan jumlah penduduk terhadap permintaan perumahan Kota Manado tahun 2003-2012. *Jurnal Berkala Ilmiah Efisiensi*, 14 (3).
- Dewi, N. L. G. D. N., dan Jatra, M. 2013. Pengaruh atribut daging sapi terhadap keputusan pembelian handphone di kota Denpasar. *Jurnal Manajemen Universitas Udayana*, 2(2), 248-261.
- Fatmawati, N., dan Soliha, E. (2017). Kualitas Produk, Citra Merek dan Persepsi Harga Terhadap Proses Keputusan Pembelian Konsumen Sepeda Motor Matic “Honda.” *Jurnal Manajemen Teori Dan Terapan | Journal of Theory and Applied Management*, 10(1), 1.
- Firnanda, Y. A., Ibrahim, I., dan Anindiyasari, D. (2023). Analisis Preferensi Konsumen terhadap Pembelian Daging Sapi di Perumahan Bumi Sambutan Asri Kota Samarinda. *Jurnal Peternakan Lingkungan Tropis*, 6(1), 44-53.



Program Manajemen Pengobatan Cacing pada Ternak di Kelompok Kesuma Maju Desa Jatikesuma Kecamatan Namorambe. *JASA* 43-50.

Analisa perbandingan kualitas fisik daging sapi impor dan daging. *Jurnal Hospitality dan Manajemen Jasa*, 1(1), 146-166.

- Hair, J. F. William C. Black, Barry J. Babindan, dan R. L. Tatham. 2006. *Multivariate Data Analysis, Sixth Edition. New Jersey: Pearson Education Inc.*
- Hernando, D., Septinova, D., dan Adhianto, K. 2015. Kadar air dan total mikroba pada daging sapi di tempat pemotongan hewan (TPH) Bandar Lampung. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, 3(1).
- Hidayati, F., dan Gusteti, Y. 2016. Analisis preferensi konsumen dalam membeli daging sapi di pasar ternak gunung Medan, Kabupaten Dharmasraya, Sumatera Barat. *Agrimeta*, 6 (12) : 89555.
- Kotler dan Keller. 2009. *Manajemen Pemasaran. Jilid I. Edisi ke 13. Erlangga. Jakarta.*
- Munandar. 2013. *Pengembangan Kreativitas. Rineka Cipta. Jakarta*
- Perwitasari, Z., dan Agus H. DS. 2018. Pengaruh kualitas daging sapi dan harga terhadap loyalitas pelanggan teh botol sosro (Studi Kasus Pada 67 Konsumen Teh Botol Sosro yang Melakukan Pembelian di Indomaret Kelurahan Tembalang). *Jurnal Ilmu Administrasi Bisnis*, 7(3), 25-36.
- Pratiwi, A. 2016. Pengaruh Lokasi, Harga, dan Keberagaman Daging sapi Terhadap Minat Beli Pada Pasar Tradisional Argosari Wonosari. *Jurnal Manajemen*, 1(1).
- Priyanto, D. 2011. Strategi pengembangan usaha ternak sapi potong dalam mendukung program swasembada daging sapi dan kerbau tahun 2014. *Jurnal Litbang Pertanian*, 30(3) :108-116.
- Puradireja, R., Herlina, L., dan Arief, H. 2021. Analisis faktor-faktor yang mempengaruhi permintaan daging sapi di Provinsi Lampung. *J Pemikir Masy Ilm Berwawasan Agribisnis*, 7, 1439-1448.
- Putra, S. A. 2019. pengaruh determinasi psikologis konsumen terhadap keputusan pembelian daging sapi segar di Kota Binjai. *Jurnal Manajemen dan Akuntansi Medan*, 1(2).
- Putri, N. E dan Iskandar, D. 2014. Analisis preferensi konsumen dalam penggunaan *social messenger* di kota Bandung tahun 2014 (Studi kasus: LINE, KakaoTalk, WeChat, WhatsApp). *Jurnal Manajemen Indonesia*, 14(2), 110-126.
- Rusdi, M. D dan Suparta, M. 2016. Analisa faktor-faktor yang mempengaruhi permintaan daging sapi di Kota Surabaya. *JEB17: Jurnal Ekonomi dan Bisnis*, 1(2).



raharani, L. 2018. Pengembangan peternakan rakyat sapi potong: swasembada daging sapi dan kelayakan usaha ternak. In *Forum Agro Ekonomi*, 36(2) : 97-116.

ami, H. N. 2013. Sikap konsumen terhadap atribut daging sapi untuk daya saing daging sapi jeruk. *Trikonomika*, 12(1), 61-71.

- Santoso, S. 2002. Seri solusi Bisnis Berbasis TI Menggunakan SPSS Untuk Statistik Multivarian. PT Elex Media Komputindo Kelompok Gramedia Jakarta.
- Simamora, B. 2003. Panduan Riset Perilaku Konsumen, Penerbit PT.Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
- Soeparno. 2011. Ilmu Nutrisi dan Gizi Daging. Gajah Mada *University Press*.Yogyakarta
- Sudarmono, A. S. dan Y. B. Sugeng . 2008. Edisi Revisi Sapi Potong. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Sugiarto, E. (2002). Psikologi Pelayanan dalam Industri Jasa. Jakarta: Gramedia Pustaka Umum.
- Sugiyono, (2017). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Bandung: CV. Alfabeta.
- Sunyoto, D. 2013. Perilaku Konsumen (Panduan Riset Sederhana untuk Mengenali Konsumen). CAPS (*Center of Academy Publishing Service*): Yogyakarta.
- Susanti, Y., Priyarsono, D. S., dan Mulatsih, S. (2014). Pengembangan Peternakan Sapi Potong untuk Peningkatan Perekonomian Provinsi Jawa Tengah: Suatu Pendekatan Perencanaan Wilayah. *Jurnal Agribisnis Indonesia*, 2 (2), 177-190.
- Swastha, B. 2007. Azas-azas marketing. *Liberty*: Yogyakarta.
- Tafuli, CR. V., Hartono, B., & Nugroho, B. A. (2013). Analisis tingkat kepentingan dan kinerja atribut-atribut daging sapi Bali yang beredar di Kota Kupang Provinsi Nusa Tenggara Timur. *Sains Peternakan: Jurnal Penelitian Ilmu Peternakan*, 11(1), 19-25
- Tubagus, dan Ridwan Hidayat (2020) Preferensi Konsumen Membeli Daging Sapi Lokal Versus Daging Sapi Impor (Studi Kasus Pada Pasar Senen Jaya, Blok Iii Jakarta). Skripsi Thesis, Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Indonesia Jakarta.
- Wijayanti, M., R. 2011. Analisis Prferensi Konsumen Dalam Membeli Daging Sapi Di Pasar Tradisional Kabupaten Karangnyar. Skripsi. Universitas Sebelas Maret.14). 2087.



LAMPIRAN

Lampiran 1. Kuesioner Penelitian

Preferensi Konsumen Terhadap Pembelian Daging Sapi Lokal Di Pasar Tradisional Terong, Kecamatan Bontoala, Kota Makassar Oleh: Meisya Audri Anatami Putri (I011201213)

Mohon kesediaan Bapak/Ibu/ Saudara untuk mengisi kuesioner ini. Kuesioner ini merupakan kuesioner yang penulis susun dalam rangka pelaksanaan penelitian. Jawaban yang Bapak/Ibu/Saudara tidak akan mempengaruhi kedudukan maupun jabatan mengingat kerahasiaan identitas Bapak/Ibu/Saudara akan kami jaga.

A. IDENTITAS RESPONDEN

Nama :

Jenis Kelamin :

Umur :

Pendidikan Terakhir :

Pekerjaan :

Pendapatan Keluarga/bulan :

Nomor Tlp :

B. PERILAKU BELI KONSUMEN

Berapa kali anda membeli daging sapi dalam kurun satu bulan?

- Seminggu sekali
- 2 Minggu sekali
- Tidak tentu, sebutkan (setahun berapa kali) :

Berapa jumlah daging sapi yang anda beli dalam satu kali pembelian? :Kg



KONSUMEN TERHADAP ATRIBUT DAGING SAPI

1. Bagaimana harga daging sapi lokal yang menjadi kesukaan anda?

- 30.000 Golongan I (Has dalam)
- 20.000 Golongan II (Paha belakang)
- 10.000 Golongan III (Paha depan)
- 00.000 Golongan IV (Daging serbaguna)

2. Warna daging sapi yang menjadi kesukaan anda?

- a) Merah cerah segar
 - b) Merah kecoklatan
3. Bagaimana tekstur daging sapi yang menjadi kesukaan anda?
- a) Bertekstur padat
 - b) Bertekstur kenyal
4. Bagian daging sapi manakah yang menjadi kesukaan anda?
- a) Golongan I (meliputi has dalam)
 - b) Golongan II (meliputi paha belakang)
 - c) Golongan III (meliputi paha depan)
 - d) Golongan IV (meliputi daging serbaguna)
5. Bagaimana aroma daging sapi kesukaan anda?
- a) Aroma segar
 - b) Aroma tidak segar



Lampiran 2. Identifikasi Responden & Preferensi Konsumen Terhadap Pembelian Daging Sapi Lokal Pasar Tradisional.

No	Jenis Kelamin	Umur	Pendidikan Terakhir	Perkerjaan	Pendapatan Keluarga (Rp)	Frekuensi Pembelian	Jumlah Pembelian (Kg)	Warna Daging		Tekstur Daging		Aroma Daging		Bagian Daging				Harga Daging	
								A	B	A	B	A	B	1	2	3	4		
1.	P	41	S2	PNS	6.000.000	C	3	√			√	√		√					A
2.	P	50	SD	ART	1.500.000	A	1	√			√	√						√	D
3.	P	60	S1	Pensiun	3.000.000	B	0,5	√			√	√			√				B
4.	P	25	S1	IRT	3.000.000	C	2	√			√	√		√					A
5.	P	38	S1	Wiraswasta	4.000.000	C	2	√			√	√		√					A
6.	P	27	SD	ART	1.500.000	B	2		√	√			√				√		C
7.	P	43	S3	PNS	7.000.000	B	2	√			√	√		√					A
8.	L	30	SMP	ART	2.000.000	C	1	√		√		√			√				B
9.	P	44	S3	Dosen	8.500.000	C	4	√			√	√		√					A
10.	P	26	S1	IRT	4.000.000	C	2	√		√		√			√				B
11.	P	38	SMA	IRT	2.500.000	C	2		√	√			√		√				B
12.	P	51	SMP	ART	2.500.000	C	3	√			√	√					√		C
13.	P	38	S1	PNS	3.500.000	C	2	√			√	√		√					A
14.	P	25	S1	Wiraswasta	4.500.000	A	2	√			√	√		√					A
15.	P	53	SMA	ART	2.500.000	C	0,5		√	√			√					√	D
16.	P	27	SMA	IRT	2.500.000	C	1	√			√	√		√					A
17.	P	31	SMA	Pedagang	4.500.000	C	2	√			√	√		√					A
18.	P	40	S2	PNS	6.000.000	C	3	√			√	√		√					A
19.	P	37	SMA	ART	2.000.000	C	1	√			√	√			√				B

*Keterangan :

1. Frekuensi Pembelian ;

2. Warna ;

3. Tekstur ;

4. Aroma ;

5. Golongan ;



B

- Merah Cerah = A

- Padat = A

- Segar = A

- Gol. I = 1 - Gol. III = 3

- Merah Kecoklatan B

- Kenyal = B

- Tidak Segar = B

- Gol. II = 2 - Gol. IV = 4

6. Harga ; - Rp. 130.000 = A - Rp. 120.000 = B - Rp. 110.000 = C - Rp. 100.000 = D

Lampiran 2. Identifikasi Responden & Preferensi Konsumen Terhadap Pembelian Daging Sapi Lokal Pasar Tradisional.

No	Jenis Kelamin	Umur	Pendidikan Terakhir	Perkerjaan	Pendapatan Keluarga (Rp)	Frekuensi Pembelian	Jumlah Pembelian (Kg)	Warna Daging		Tekstur Daging		Aroma Daging		Bagian Daging				Harga Daging		
								A	B	A	B	A	B	1	2	3	4			
20.	P	57	SMA	IRT	3.000.000	C	4	√			√	√				√				C
21.	L	40	Diploma	Wiraswasta	3.000.000	C	2	√			√	√		√						A
22.	P	45	SMA	IRT	2.000.000	C	1	√			√	√							√	D
23.	P	38	SMA	IRT	2.500.000	C	0,5	√			√	√		√						A
24.	P	60	S1	Pensiun	3.000.000	C	2	√			√	√				√				C
25.	P	49	Diploma	IRT	4.500.000	C	2	√			√	√		√						A
26.	P	45	S1	Wiraswasta	5.000.000	B	1	√			√	√		√						A
27.	P	39	SMA	IRT	2.500.000	A	1	√			√	√			√					B
28.	P	24	SMA	IRT	2.500.000	C	2	√			√	√			√					B
29.	P	37	SMA	Pedagang	2.500.000	C	2	√			√	√		√						A
30.	P	40	S1	PNS	3.500.000	B	3	√			√	√		√						A
31.	P	54	SMA	IRT	2.600.000	C	2	√			√	√				√				C
32.	P	50	S2	PNS	6.000.000	C	4	√			√	√		√						A
33.	L	34	SMA	Wiraswasta	3.000.000	C	2	√			√	√		√						A
34.	P	50	SMA	IRT	3.000.000	C	1		√	√							√			C
35.	P	32	SMA	IRT	3.000.000	C	3	√			√	√		√						A
36.	P	23	SMA	IRT	3.000.000	C	2	√			√	√			√					B
37.	P	45	S1	PNS	4.500.000	C	1	√			√	√		√						A
38.	P	33	SMA	IRT	2.700.000	C	2	√			√	√		√						A

*Keterangan :

1. Frekuensi Pembelian ;

2. Warna ;

3. Tekstur ;

4. Aroma ;

5. Golongan ;



B

- Merah Cerah = A

- Padat = A

- Segar = A

- Gol. I = 1 - Gol. III = 3

- Merah Kecoklatan B

- Kenyal = B

- Tidak Segar = B

- Gol. II = 2 - Gol. IV = 4

6. Harga ; - Rp. 130.000 = A - Rp. 120.000 = B - Rp. 110.000 = C - Rp. 100.000 = D

Lampiran 2. Identifikasi Responden & Preferensi Konsumen Terhadap Pembelian Daging Sapi Lokal Pasar Tradisional.

No	Jenis Kelamin	Umur	Pendidikan Terakhir	Perkerjaan	Pendapatan Keluarga (Rp)	Frekuensi Pembelian	Jumlah Pembelian (Kg)	Warna Daging		Tekstur Daging		Aroma Daging		Bagian Daging				Harga Daging	
								A	B	A	B	A	B	1	2	3	4		
39.	P	39	S1	PNS	4.500.000	C	2	√			√	√		√					A
40.	L	47	S1	Wiraswasta	2.500.000	C	1	√			√	√			√				B
41.	P	47	SMA	IRT	3.500.000	C	3	√			√	√		√					A
42.	P	38	SMA	IRT	3.000.000	C	2	√			√	√		√					A
43.	P	49	S2	PNS	6.000.000	B	1	√			√	√		√					A
44.	P	20	SMA	IRT	2.500.000	C	2	√			√	√			√				B
45.	P	38	SMA	IRT	3.000.000	C	2	√			√	√		√					A
46.	P	31	SMA	IRT	4.300.000	C	2	√			√	√		√					A
47.	P	27	S1	IRT	4.000.000	C	1	√			√	√		√					A
48.	P	53	SMA	IRT	3.000.000	C	4	√			√	√			√				B
49.	P	40	Diploma	Wiraswasta	3.000.000	C	1	√			√	√			√				B
50.	P	29	SMA	IRT	3.000.000	C	2	√			√	√		√					A
51.	P	57	SMP	ART	2.000.000	C	1		√	√			√				√		D
52.	P	43	S1	Pensiun	3.000.000	C	0,5	√			√	√		√					A
53.	L	45	SMA	Wiraswasta	3.500.000	C	4	√			√	√		√					A
54.	P	50	S2	PNS	6.000.000	B	1	√			√	√		√					A
55.	P	27	SMA	IRT	2.800.000	C	2	√			√	√			√				B
56.	P	55	S2	PNS	6.000.000	C	1	√			√	√		√					A
57.	P	40	SMA	IRT	2.600.000	C	2	√			√	√				√			C

*Keterangan :

1. Frekuensi Pembelian ;

2. Warna ;

3. Tekstur ;

4. Aroma ;

5. Golongan ;



B

- Merah Cerah = A

- Padat = A

- Segar = A

- Gol. I = 1 - Gol. III = 3

- Merah Kecoklatan B

- Kenyal = B

- Tidak Segar = B

- Gol. II = 2 - Gol. IV = 4

6. Harga ; - Rp. 130.000 = A - Rp. 120.000 = B - Rp. 110.000 = C - Rp. 100.000 = D

Lampiran 2. Identifikasi Responden & Preferensi Konsumen Terhadap Pembelian Daging Sapi Lokal Pasar Tradisional.

No	Jenis Kelamin	Umur	Pendidikan Terakhir	Perkerjaan	Pendapatan Keluarga (Rp)	Frekuensi Pembelian	Jumlah Pembelian (Kg)	Warna Daging		Tekstur Daging		Aroma Daging		Bagian Daging				Harga Daging	
								A	B	A	B	A	B	1	2	3	4		
58.	P	48	S1	IRT	4.000.000	C	4	√			√	√		√					A
59.	P	44	SD	ART	1.200.000	A	0,5		√	√			√			√			C
60.	L	33	S1	Wiraswasta	4.000.000	C	2	√			√	√		√					A
61.	P	56	SMA	IRT	2.600.000	C	1	√			√	√				√			C
62.	P	41	S2	PNS	6.000.000	C	2	√			√	√		√					A
63.	P	60	SMA	Pensiun	3.000.000	C	1	√			√	√				√			C
64.	P	59	SMA	Pensiun	3.000.000	C	1	√			√	√			√				B
65.	L	59	SMA	Pedagang	3.000.000	C	1	√			√	√		√					A
66.	P	40	SMA	IRT	4.500.000	C	3	√			√	√		√					A
67.	P	57	SMA	Pensiun	3.000.000	C	2	√			√	√		√					A
68.	L	39	SMA	Wiraswasta	2.500.000	C	2		√	√			√			√			C
69.	P	52	SMA	IRT	4.000.000	C	1	√			√	√		√					A
70.	L	42	SMA	Wiraswasta	3.000.000	C	2	√			√	√		√					A
71.	P	42	SMP	ART	2.000.000	C	2		√	√			√			√			C
72.	P	50	SMA	IRT	2.500.000	C	1	√			√	√		√					A
73.	L	42	SMA	Wiraswasta	3.000.000	C	3	√			√	√		√					A
74.	P	44	SMA	IRT	3.000.000	C	2	√			√	√		√					A
75.	L	31	SMA	Pedagang	2.600.000	C	2	√			√	√		√					A
76.	P	50	S1	PNS	3.500.000	C	0,5	√			√	√		√					A

*Keterangan :

1.



an ;

2. Warna ;

- Merah Cerah = A

- Merah Kecoklatan B

3. Tekstur ;

- Padat = A

- Kenyal = B

4. Aroma ;

- Segar = A

- Tidak Segar = B

5. Golongan ;

- Gol. I = 1 - Gol. III = 3

- Gol. II = 2 - Gol. IV = 4

6. Harga ; - Rp. 130.000 = A - Rp. 120.000 = B - Rp. 110.000 = C - Rp. 100.000 = D

Lampiran 2. Identifikasi Responden & Preferensi Konsumen Terhadap Pembelian Daging Sapi Lokal Pasar Tradisional.

No	Jenis Kelamin	Umur	Pendidikan Terakhir	Perkerjaan	Pendapatan Keluarga (Rp)	Frekuensi Pembelian	Jumlah Pembelian (Kg)	Warna Daging		Tekstur Daging		Aroma Daging		Bagian Daging				Harga Daging	
								A	B	A	B	A	B	1	2	3	4		
77.	P	28	SMA	IRT	4.500.000	C	2	√			√	√		√					A
78.	L	55	SMA	Pensiun	2.600.000	C	1	√			√	√				√			C
79.	P	31	SMA	IRT	3.000.000	C	4	√			√	√		√					A
80.	L	45	S1	Pedagang	4.500.000	C	2	√			√	√		√					A
81.	P	40	S1	IRT	4.500.000	C	4	√			√	√		√					A
82.	P	47	SMA	ART	2.500.000	C	3	√			√	√		√					A
83.	P	56	SMA	Pensiun	3.000.000	C	1	√			√	√		√					A
84.	L	58	S1	Pensiun	3.000.000	C	0,5	√			√	√						√	D
85.	P	26	S1	IRT	4.500.000	C	2	√			√	√		√					A
86.	P	45	SMA	IRT	4.000.000	C	1	√			√	√		√					A
87.	P	44	SMA	IRT	2.500.000	C	2	√			√	√		√					A
88.	P	49	SMA	IRT	3.000.000	C	3	√			√	√		√					A
89.	P	50	SMA	IRT	3.500.000	C	1	√			√	√		√					A
90.	L	43	SMP	ART	2.300.000	C	3		√	√			√				√		C

***Keterangan :**

1.



an ;

B

2. Warna ;

- Merah Cerah = A
- Merah Kecoklatan B

3. Tekstur ;

- Padat = A
- Kenyal = B

4. Aroma ;

- Segar = A
- Tidak Segar = B

5. Golongan ;

- Gol. I = 1 - Gol. III = 3
- Gol. II = 2 - Gol. IV = 4

6. Harga ; - Rp. 130.000 = A - Rp. 120.000 = B - Rp. 110.000 = C - Rp. 100.000 = D

Lampiran 3. Dokumentasi



DAFTAR RIWAYAT HIDUP



Meisya Audri Anatami Putri Meisya Audri Anatami Putri, atau akrab disapa Ecaa, lahir di Makassar 05 Mei 2002. Penulis merupakan anak pertama dari Bapak Mustamin dan Ibu Melfyanti. Menempuh pendidikan di TK Islam Margakaya tahun 2006-2007, SDI Mannuruki II Makassar tahun 2008-2014, SMPN 34 Makassar tahun 2015-2017, SMAN 06 Makassar tahun 2018-2020 dengan jurusan Ilmu Pengetahuan Alam, dan melanjutkan studi ke Universitas Hasanuddin jurusan Peternakan pada tahun (2020-2024). Selain kuliah peneliti juga mengikuti organisasi seperti Teknologi Hasil Ternak. Al-hamdulillah hingga tahap sekarang penulis dapat menyelesaikan Skripsi ini tepat waktu dengan memotivasakan din agar bisa cepat selesai. Berkat petunjuk dan pertolongan Allah Subhanahuata' ala, dan disertai doa kedua orang tua dalam menjalani aktivitas Akademik diperguruan Tinggi di Universitas Hasanuddin penulis dapat menyelesaikan tugas akhir dengan Skripsi yang berjudul "Preferensi Konsumen Terhadap Pembelian Daging Sapi Lokal Di Pasar Tradisional Terong, Kecamatan Bontoala, Kota Makassar. Karena sejatinya kesempurnaan hanya milik Sang Maha Pencipta, maka penulis sangat mengharapkan kritik dan saran mengenai skripsi ini, yang dapat disampaikan kepada penulis di alamat email



gmail.com, atau No. HP: +62 821-9749-4977.