

**PENILAIAN KONSUMEN TERHADAP KUALITAS PELAYANAN  
(STUDI KASUS RESTORAN BUMBU DESA PALEMBANG)**



**LAPORAN AKHIR**

Dibuat Untuk Memenuhi Syarat Menyelesaikan  
Pendidikan Diploma III Pada Jurusan Adminintrasri Bisnis  
Program Studi Administrasi Bisnis  
Politeknik Negeri Sriwijaya

**Oleh:**

**ERMA PERMATA SARI**

**0612 3060 0532**

**POLITEKNIK NEGERI SRIWIJAYA  
PALEMBANG  
2015**

PENILAIAN KONSUMEN TERHADAP KUALITAS PELAYANAN  
(STUDI KASUS RESTORAN BUMBU DESA PALEMBANG)



Dibuat Untuk Memenuhi Syarat Menyelesaikan  
Pendidikan Diploma III Pada Jurusan Administrasi Bisnis  
Program Studi Administrasi Bisnis  
Politeknik Negeri Sriwijaya

Oleh:

ERMA PERMATA SARI  
0612 3060 0532

Menyetujui,

Palembang, Juni 2015

Pembimbing I,

Sari Lestari Zainal Ridho, S.E., M. Ec.  
NIP 197705212006042001

Pembimbing II

M. Rizka Maulana Effendi, S.E., M.Si.  
NIP 197812162006041003

Mengetahui,  
Ketua Jurusan Administrasi Bisnis

Hendra Sastrawinata, S.E., M.M.  
NIP 197208182003122002



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN  
POLITEKNIK NEGERI SRIWIJAYA  
JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS  
Jalan Srijaya Negara, Palembang 30319  
Telp. 0711-353414 119 Fax. 0711-255918  
Website: [www.polsriwijaya.ac.id](http://www.polsriwijaya.ac.id) E-mail: [info@polisri.ac.id](mailto:info@polisri.ac.id)



#### SURAT PERNYATAAN

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Erma Permata Sari  
NIM : 0612-3060-0532  
Jurusan/Program Studi : Administrasi Bisnis/Administrasi Bisnis  
Mata Kuliah : Manajemen Pemasaran  
Judul Laporan Akhir : Penilaian Konsumen Terhadap Kualitas Pelayanan (Studi Kasus Restoran Bumbu Desa Palembang)

Dengan ini menyatakan bahwa:

1. Laporan yang saya buat dengan judul sebagaimana tersebut diatas beserta isinya merupakan hasil penelitian saya sendiri.
2. Laporan Akhir bukanlah plagiat/salinan Laporan Akhir milik orang lain.
3. Apabila Laporan Akhir saya plagiat/menyalin Laporan Akhir milik orang lain, maka saya sanggup menerima sanksi berupa pembatalan Laporan Akhir beserta konsekuensinya.

Demikianlah surat pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya untuk diketahui oleh pihak-pihak yang berkepentingan.

Palembang, Juni 2015  
Yang membuat pernyataan,  
  
WETERAI TEMPAL  
32AC7ADF315625518  
6000 ERMA RIBURUPAH

Erma Permata Sari  
NIM 0612 3060 0532

## **MOTTO DAN PERSEMBAHAN**

*Inginlah selalu kata-kata yang terkadang menyakitkan, karena sebuah penghinaan dapat menjadi suatu motivasi untuk membuktikan siapa diri kita.*

*(Mario Teguh)*

*Setetes keringat orang tua ku, seribu langkah aku harus maju*

*(Penulis)*

*Kupersembahkan untuk:*

- ❖ *Kedua orang tuaku tercinta, yang tak pernah lelah menyayangiku serta mendo'akan ku*
- ❖ *Semua keluarga besar yang selalu mendukung*
- ❖ *Dosen-dosen tercinta yang telah memberikan banyak ilmu serta bimbingannya*
- ❖ *Almamater yang penulis sangat banggakan*
- ❖ *Teman-teman seperjuangan serta sahabat penulis yang telah membantu dan memberikan dukungan*



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI, DAN PENDIDIKAN TINGGI

POLITEKNIK NEGERI SRIWIJAYA

Jalan Sriwijaya Negara, Palembang 30139

Telp. 0711-353414 Fax. 0711-355918

Website : [www.polisriwijaya.ac.id](http://www.polisriwijaya.ac.id) E-mail : [info@polsri.ac.id](mailto:info@polsri.ac.id)

KESEPAKATAN BIMBINGAN LAPORAN AKHIR (LA)

### LEMBAR PENGESAHAN

Nama Mahasiswa : Erma Permata Sari

Jurusan/Program Studi : Administrasi Bisnis/Administrasi Bisnis

Judul Laporan Akhir : Penilaian Konsumen Terhadap Kualitas Pelayanan (Studi Kasus Restoran Bumbu Desa Palembang)

Telah dipertahankan dihadapan Dewan Penguji Ujian Laporan Akhir

Jurusan Administrasi Bisnis

Dan dinyatakan **LULUS**

Pada Hari:

Selasa

Tanggal:

30 Juni 2015

### TIM PENGUJI

No	Nama	Tanda Tangan	Tanggal
1	Sari Lestari Zainal Ridho, S.E., M.Ec. Ketua		30 Juni 2015
2	Esyah Alhadi, S.E., M.M. Anggota		30 Juni 2015
3	Alhushori, S.E., M.A.B. Anggota		30 Juni 2015

## **KATA PENGANTAR**

Puji dan syukur penulis sampaikan kehadiran Allah SWT, yang telah melimpahkan rahmat dan Hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan Laporan Akhir ini. Adapun maksud dan tujuan penulisan Laporan Akhir ini adalah sebagai syarat untuk menyelesaikan studi pada Politeknik Negeri Sriwijaya Palembang. Judul yang penulis ambil dalam penulisan Laporan Akhir ini adalah “Penilaian Konsumen Terhadap Kualitas Pelayanan” (Studi Kasus Restoran Bumbu Desa Palembang).

Dalam penyusunan Laporan Akhir ini, penulis menyadari masih banyak terdapat kekurangan, baik dari penulisan maupun tata bahasa yang digunakan. Hal ini dikarenakan keterbatasan pengetahuan dan kemampuan yang penulis miliki. Oleh karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun untuk kesempurnaan penulisan isi Laporan Akhir ini. Selain itu, penulis menyadari bahwa tanpa adanya bimbingan dan bantuan dari berbagai pihak, maka Laporan Akhir ini tidak dapat terselesaikan tepat pada waktunya. Untuk itu penulis mengucapkan terimah kasih sebesar-besarnya kepada Ibu Sari Lestari Zainal Ridho, S.E., M. Ec. Selaku pembimbing I dan Bapak M. Rizka Maulana Effendi, S.E., M.Si. Selaku pembimbing II, serta teman-teman yang telah banyak memberikan bantuan kepada penulis.

Kepada semua pihak yang telah memberikan bantuan, penulis berharap semoga dukungan dan bantuan yang telah diberikan akan mendapatkan balasannya dari Allah SWT. Akhir kata semoga Allah SWT melimpahkan rahmat dan hidayahnya kepada kita semua dan penulis berharap Laporan Akhir ini dapat bermanfaat bagi kita semua. Amin Yaa Robal Alamin.

Palembang, Juni 2015  
Penulis

## **UCAPAN TERIMA KASIH**

Puji dan Syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat rahmat dan hidayah-Nya penulis dapat menyelesaikan Laporan Akhir ini tepat pada waktunya. Dalam penyusunan Laporan Akhir ini, penulis banyak mendapat bantuan dari berbagai pihak yang telah menyumbangkan waktu, tenaga, dan pikiran. Untuk itu penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Bapak RD. Kusumanto, S.T., M.M. selaku Direktur Politeknik Negeri Sriwijaya Palembang.
2. Bapak Hendra Sastrawinata, S.E., M.M. selaku Ketua Jurusan Administrasi Bisnis dan Bapak Heri Setiawan, S.E., M.AB. selaku Sekretaris Jurusan Administraasi Bisnis Politeknik Negeri Sriwijaya
3. Bapak Afri Selaku Menejer di Restoran Bumbu Desa Palembang
4. Ibu Sari Lestari Zainal Ridho, S.E., M. Ec. selaku Pembimbing I dan Bapak M. Rizka Maulana Effendi, S.E., M.Si. selaku Pembimbing II dalam penyusunan Laporan Akhir ini.
5. Seluruh Dosen dan Staff Jurusan Administrasi Bisnis Politeknik Negeri Sriwijaya Palembang.
6. Almamater Politeknik Negeri Sriwijaya

Semoga amal baik yang telah diberikan kepada penulis mendapatkan imbalan dari Tuhan Yang Maha Esa.

Dalam penulisan laporan ini, penulis menyadari bahwa masih terdapat banyak kekurangan dan ketidak sempurnaan. Oleh karena itu, penulis mengharapkan saran dan kritik untuk memperbaiki Laporan Akhir ini supaya menjadi lebih baik di masa yang akan datang.

Palembang, Juni 2015  
Penulis

## **ABSTRAK**

Tujuan laporan akhir ini yaitu untuk mengetahui bagaimana penilaian konsumen terhadap kualitas pelayanan (studi kasus restoran bumbu desa palembang) dan untuk mengetahui indikator apa saja yang harus ditingkatkan. Teknik pengumpulan data yang digunakan yaitu studi lapangan dan studi kepustakaan. Teknik analisis yang digunakan adalah teknik kuantitatif dan kualitatif. Teknik kuantitatif yang digunakan yaitu rumus perkiraan rata-rata tingkat kinerja dan rumus perkiraan rata-rata tingkat harapan. Berdasarkan data yang ada, harapan konsumen lebih tinggi dari pada kinerja yang telah diberikan. Jadi, kesimpulan yang dapat diperoleh adalah konsumen tidak puas dengan kinerja yang telah diberikan. Terdapat beberapa indikator yang terdapat pada kuadran A yang harus mereka tingkatkan dan terdapat beberapa indikator yang dapat pada kuadran B yang perlu dipertahankan.

## **ABSTRACT**

The purpose of this final report is to determine how consumers's assessment of the quality of service (case study at Bumbu Desa Restaurant Palembang) and to know the indicators that should be improved. The data collecting technique used were library research and field observation. The analysis technique used are quantitative and qualitative techniques. Quantitative techniques used through the average of performance level formula and the formula of expectations level average . Based on the existing data, consumer expectations are higher than the performance that has been given. Thus, it can be concluded that the consumers are not satisfied with the performance that has been given. There are several indicators in quadrant A that need to be improved and several indicators in quadrant B that need to be maintained.

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN .....</b>	<b>ii</b>
<b>SURAT PERNYATAAN .....</b>	<b>iii</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN .....</b>	<b>iv</b>
<b>HALAMAN MOTTO DAN PERSEMPAHAN .....</b>	<b>v</b>
<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>vi</b>
<b>UCAPAN TERIMA KASIH .....</b>	<b>vii</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>ix</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>xiv</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xv</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	4
1.3 Ruang Lingkup Pembahasan .....	4
1.4 Tujuan dan Manfaat Penulis .....	4
1.4.1 Tujuan Penulis .....	4
1.4.2 Manfaat Penulis .....	5
1.5 Metodelogi Penelitian .....	5
1.5.1 Ruang Lingkup Penelitian .....	5
1.5.2 Jenis dan Sumber Data .....	5
1.5.3 Metode Pengumpulan Data .....	6
1.5.4 Populasi dan Sampel .....	7
1.5.5 Analisis Data .....	9

## **BAB II TINJAUAN PUSTAKA**

2.1 Definisi Pemasaran .....	14
2.2 Jasa/Layanan .....	14
2.2.1 Definisi Jasa .....	14
2.2.2 Karakteristik Jasa .....	15
2.3 Kualitas Pelayanan .....	16
2.3.1 Definisi Kualitas Pelayanan .....	16
2.3.2 Dimensi Kualitas Pelayanan .....	16
2.4 Kepuasan Konsumen .....	17
2.5 Skala Likert .....	19
2.6 Diagram Kartesius .....	20

## **BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN**

3.1 Sejarah Singkat Restoran Bumbu Desa Palembang .....	23
3.2 Visi dan Misi Restoran Bumbu Desa .....	24
3.2.1 Visi Restoran Bumbu Desa .....	24
3.2.2 Misi Restoran Bumbu Desa .....	24
3.3 Struktur Organisasi dan Uraian Tugas pada Restoran Bumbu Desa .....	25
3.3.1 Struktur Organisasi .....	25
3.3.2 Uraian Tugas pada Restoran Bumbu Desa .....	25
3.4 Profil Responden .....	31
3.5 Rekapitulasi Hasil Kuesioner .....	35

## **BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN**

4.1 Tingkat Harapan dan Kenyataan dari Kualitas Pelayanan pada Restoran Bumbu Desa Palembang .....	40
4.2 Dimensi Kualitas Pelayanan yang Perlu Ditingkatkan dan yang Perlu Diperhitungkan oleh Restoran Bumbu Desa Palembang .....	58

## **BAB V KESIMPULAN DAN SARAN**

5.1 Kesimpulan .....	67
5.2 Saran .....	68

## **DAFTAR PUSTAKA**

## **LAMPIRAN**

## **DAFTAR TABEL**

	<b>Halaman</b>
Tabel 1.1 Dasar Interpretasi Skor Item Dalam Variabel Penelitian .....	11
Tabel 3.1 Responden Berdasarkan Jenis Kelamin .....	31
Tabel 3.2 Responden Berdasarkan Umur.....	31
Tabel 3.3 Responden Berdasarkan Pekerjaan .....	33
Tabel 3.4 Responden Berdasarkan Penghasilan.....	34
Tabel 3.5 Responden Berdasarkan Mengenal Restoran Bumbu Desa Palembang Dari Mana .....	34
Tabel 3.6 Variabel Kualitas Pelayanan Jasa (X) Pelanggan Restoran Bumbu Desa Palembang .....	35
Tabel 3.7 Variabel Kepuasan Pelanggan (Y) Restoran Bumbu Desa Palembang .....	38
Tabel 4.1 Dasar Interpretasi Skor Item dalam Variabel Penelitian .....	42
Tabel 4.2 Penilaian Konsumen Pada Variabel Tangible (Bukti Fisik) Berdasarkan Kinerja/Kenyataan (XI).....	42
Tabel 4.3 Penilaian Konsumen Pada Variabel Tangible (Bukti Fisik) Berdasarkan Harapan/Kepentingan (XI).....	43
Tabel 4.4 Penilaian Konsumen Pada Variabel Reliability (Kehandalan) Berdasarkan Kinerja/Kenyataan (X2) .....	45
Tabel 4.5 Penilaian Konsumen Pada Variabel Reliability (Kehandalan) Berdasarkan Harapan/Kepentingan (X2) .....	46
Tabel 4.6 Penilaian Konsumen Pada Variabel Responsiveness ( Daya Tanggap) Berdasarkan Kinerja/Kenyataan (X3) .....	48
Tabel 4.7 Penilaian Konsumen Pada Variabel Responsiveness (Daya Tanggap) Berdasarkan Harapan/Kepentingan (X3) .....	49

Tabel 4.8 Penilaian Konsumen Pada Variabel Assurance (Jaminan) Berdasarkan Kinerja/Kenyataan (X4) .....	51
Tabel 4.9 Penilaian Konsumen Pada Variabel Assurance (Jamninan) Berdasarkan Harapan/Kepentingan (X4).....	52
Tabel 4.10 Penilaian Konsumen Pada Variabel Emphaty (Empati) Berdasarkan Kinerja/Kenyataan (X5) .....	53
Tabel 4.11 Penilaian Konsumen Pada Variabel Emphaty (Empati) Berdasarkan Harapan/Kepentingan (X5) .....	55
Tabel 4.12 Nilai Rata-rata Kesesuaian antara Kinerja dan Harapan.....	57
Tabel 4.13 Perhitungan Rata-rata Nilai Pelaksanaan/Kinerja dan Kepentingan/Harapan dari Faktor yang Mempengaruhi Konsumen dalam Memilih Restoran Bumbu Desa Pelembang ....	59

## **DAFTAR GAMBAR**

	<b>Halaman</b>
Gambar 1.1 Diagram Kartesius .....	12
Gambar 2.1 Diagram Kepuasan Pelanggan .....	18
Gambar 2.2 Diagram Kartesius.....	21
Gambar 3.1 Struktur Organisasi Restoran Bumbu Desa Palembang .....	26
Gambar 4.1 Diagram Kartesius Gambaran Kualitas Pelayanan Pada Restoran Bumbu Desa Palembang .....	59

## **DAFTAR LAMPIRAN**

- Lampiran 1 Surat Permohonan Pengambilan Data
- Lampiran 2 Surat Pengantar Pengambilan Data
- Lampiran 3 Surat Kesepakatan Bimbingan Laporan Akhir Pembimbing I
- Lampiran 4 Surat Kesepakatan Bimbingan Laporan Akhir Pembimbing II
- Lampiran 5 Surat Balasan dari Perusahaan
- Lampiran 6 Kartu Konsultasi Pembimbing I
- Lampiran 7 Kartu Konsultasi Pembimbing II
- Lampiran 8 Kartu Kunjungan Ke Perusahaan
- Lampiran 9 Lembar Rekomendasi Ujian Laporan Akhir
- Lampiran 10 Kuesioner
- Lampiran 11 Daftar Wawancara