

# LAMPIRAN

## KUESIONER PENDAHULUAN

Kepada Yth, Sdr/i Responden konsumen rumah makan khas sunda. Kuesioner ini dibagikan kepada anda sebagai kuesioner awal untuk mengetahui atribut-atribut apa saja yang diperhatikan anda dalam membeli makanan khas sunda di suatu rumah makan.

**LINGKARI (O) PADA ATRIBUT YANG PENTING ATAU TIDAK PENTING DALAM MEMBELI ATAU MEMILIH SEBUAH RUMAH MAKAN SUNDA (P = PENTING; TP = TIDAK PENTING)**

No	Hal-hal yang diperhatikan pada saat memilih Rumah Makan Sunda	Tingkat Kepentingan	
		Penting	Tidak Penting
1	Variasi menu makanan (cth: Daging, sayur, buah)	P	TP
2	Kelengkapan makanan khas sunda (cth: sambel, lalap)	P	TP
3	Keanekaragaman menu minuman (cth: juice, es jeruk, kopi)	P	TP
4	Kelengkapan menu pembuka (cth: karedok, otak-otak)	P	TP
5	Keanekaragaman rasa makanan (cth: ayam goreng, ayam bakar, ayam cobek)	P	TP
6	Keanekaragaman menu sayur (cth: sayur asem, tumis kangkung, oncom leunca)	P	TP
7	Keanekaragaman menu nasi (cth: nasi uduk, nasi merah, nasi liwet)	P	TP
8	Minuman terbuat dari bahan alami (cth: juice dibuat dr buah-buahan segar)	P	TP
9	Makanan terbuat dari bahan organik (bebas bahan kimia)	P	TP
10	Makanan yang dipesan dikemas dalam wadah yang menarik	P	TP
11	Makanan yang dijual bisa di delivery atau pesan antar	P	TP
12	Keunikan menu yang dijual	P	TP
13	Adanya fasilitas pembungkusan apabila makanan yang dipesan tidak habis	P	TP
14	Adanya layanan untuk memilih rasa makanan sesuai permintaan konsumen (cth: asin,manis,peda)	P	TP
15	Adanya member card (cth: memberikan diskon untuk pemegang member card)	P	TP
16	Kesesuaian label harga dengan harga yang dibayar	P	TP
17	Adanya fasilitas pembayaran dengan menggunakan kartu debit	P	TP
18	Adanya fasilitas pembayaran menggunakan kartu kredit	P	TP
19	Adanya kejelasan nama menu atau item	P	TP
20	Adanya kejelasan harga pada menu	P	TP
21	Letak rumah makan berada di pinggir jalan raya	P	TP
22	Letak rumah makan berada di tempat banyak dilalui alat transportasi	P	TP
23	Letak rumah makan berada di pusat kota	P	TP
24	Rumah makan terdapat di mall atau pertokoan	P	TP
25	Adanya iklan melalui media cetak (cth: Bandung Advertising)	P	TP
26	Adanya iklan melalui radio	P	TP
27	Setiap pegawai menggunakan seragam	P	TP
28	Penampilan setiap pegawai yang menarik (cth: kerapihan dalam berpakaian)	P	TP
29	Keramahan pelayan ( <i>waiters</i> )	P	TP
30	Kesopanan pelayan ( <i>waiters</i> )	P	TP
31	Pelayan ( <i>waiters</i> ) dapat memberikan informasi menu makanan yang akurat	P	TP
32	Kecekatan pelayan ( <i>waiters</i> ) dalam memenuhi permintaan konsumen	P	TP
33	Keterbukaan setiap pegawai untuk menerima kritik	P	TP
34	Keramahan pegawai kasir	P	TP
35	Ketelitian pegawai kasir dalam menghitung biaya yang harus dibayar oleh konsumen	P	TP
36	Ketelitian pegawai kasir dalam menghitung uang konsumen	P	TP
37	Kecepatan pegawai kasir melayani konsumen	P	TP
38	Usia dari <i>waiters</i> tidak terlalu tua (kira-kira antara 18 tahun sampai 25 tahun)	P	TP
39	Kecepatan dalam waktu pembuatan makanan	P	TP
40	Kecepatan dalam proses pembayaran	P	TP
41	Ketepatan dalam perhitungan harga	P	TP
42	Penempatan buku menu di setiap meja makan	P	TP
43	Kebersihan rumah makan	P	TP
44	Ruangan makan tidak panas	P	TP
45	Alunan musik yang diputar	P	TP
46	Penerangan di dalam rumah makan bisa melihat makanan dengan jelas	P	TP
47	Lebar gang memungkinkan untuk lalulintas orang lewat dengan leluasa	P	TP
48	Kemudahan pintu akses masuk (cth: pintu depan dan pintu samping)	P	TP
49	Desain interior (cth: warna dinding, bahan meja dan kursi)	P	TP
50	Penampilan gedung Rumah Makan	P	TP
51	Kebersihan toilet	P	TP
52	Banyaknya kamar kecil atau toilet	P	TP
53	Tersedianya area parkir yang luas	P	TP
54	Adanya area bermain untuk anak	P	TP
55	Kebersihan meja makan	P	TP
56	Kebersihan alat-alat makan	P	TP

1. Hal-hal apakah yang diperhatikan saat memilih sebuah rumah makan sunda, selain hal-hal yang telah disebutkan di atas?

.....

2. Rumah makan sunda paling sering dikunjungi di Bandung (boleh memilih lebih dari satu):

Ampera       Laksana       Sari Sunda

Sambara       Bumbu Desa       Lainnya .....

3. Makanan khas apa yang cocok dijual di rumah makan sunda selain makanan khas sunda?

Japanese Food       Chinese Food       European Food

Sea Food       Thai Food       Lainnya .....

# KUESIONER PENELITIAN

Dalam rangka penyusunan Tugas Akhir pada jurusan Teknik Industri di Universitas Kristen Maranatha Bandung, dengan judul **“Analisis Faktor Faktor yang Diperhatikan Konsumen Dalam Memilih Masakan khas Sunda Untuk Meningkatkan Daya Saing di Kota Bandung (Studi Kasus di Rumah Makan Cibiuk Bandung)”**, kepada Sdr/i dimohon kesediaannya untuk mengisi kuesioner penelitian ini sebagai bahan untuk kepentingan penelitian. Akhir kata, saya ucapkan terima kasih atas bantuan, kerjasama, dan kesediaan Sdr/i dalam meluangkan waktu untuk mengisi kuesioner ini.

Hormat Saya, Robby

## 1. BAGIAN 1

Berikan tanda checklist [√] pada tanda kurung dibawah ini yang sesuai dengan Sdr/i.

1. Jenis kelamin anda:

( ) Pria ( ) Wanita

2. Usia Anda saat ini:

( ) 17-23 tahun ( ) 24-30 tahun ( ) > 30 tahun

3. Pekerjaan anda saat ini:

( ) Pelajar ( ) Mahasiswa ( ) Wiraswasta ( ) Karyawan ( ) Lainnya.....

4. Apabila telah bekerja, penghasilan per bulan saat ini:

( ) Rp 1 juta < Penghasilan ≤ Rp 3.5 juta ( ) Rp 3.5 juta < Penghasilan ≤ Rp 6 juta

( ) Rp 6 juta < Penghasilan ≤ Rp 10 juta ( ) Penghasilan > Rp 10 juta

5. Apabila belum bekerja, jumlah uang saku saat ini (setelah dipotong uang kost):

( ) < 300ribu ( ) 300ribu sampai 1 juta ( ) > 1 juta

6. Frekuensi anda datang ke Rumah Makan Sunda dalam 1 bulan:

( ) 1x ( ) 2x sampai 3x ( ) 4 x sampai 6x ( ) lebih dari 6 x

7. Jumlah uang yang dikeluarkan dalam 1 kali ke rumah makan sunda:

( ) < Rp 20.000/orang ( ) Rp 20.000-40.000/orang ( ) > Rp 40.000/orang

8. Menu makanan yang sering dibeli saat membeli makanan khas sunda adalah

.....

9. Di Mana tempat tinggal anda?

.....

10. Anda mengetahui rumah makan sunda dari:

( ) Teman ( ) Radio ( ) Tabloid

( ) Kebetulan Lewat ( ) Saudara ( ) Lainnya.....

11. Tujuan anda pergi ke Rumah Makan Sunda :

.....

12 Makanan khas apa yang cocok dijual di rumah makan sunda selain makanan khas sunda?

- ( ) Japanese Food ( ) Chinese Food ( ) European Food  
( ) Sea Food ( ) Thai Food ( ) Lainnya .....

## 2. BAGIAN 2

### 1. Kuesioner Perbandingan Kualitas Rumah Makan Sunda (Ranking)

Berdasarkan perbandingan kualitas dari 3 Rumah Makan Sunda yaitu: Cibiuk, Bumbu Desa, dan Sambara, berikan peringkat 1 sampai dengan 3.

- a. Rank 1 : Ke-1 Terbaik
- b. Rank 2 : Ke-2 Terbaik
- c. Rank 3 : Ke-3 Terbaik

Jika menurut pendapat anda bahwa kualitas dari dua atau lebih rumah makan di kota Bandung tersebut sama baiknya, mohon berikan peringkat yang sama tinggi

### 2. Kuesioner Tingkat Kepentingan

Isilah kuesioner tingkat kepentingan ini dengan melingkari jawaban yang sesuai dengan perasaan anda. Pengisian ini dilakukan berdasarkan nilai dari tingkat kepentingan harapan-harapan anda dari setiap variabel rumah makan sunda.

- |   |                                  |
|---|----------------------------------|
| a. Nilai 1 : Sangat Tidak Penting (STP) | c. Nilai 3 : Penting (P)         |
| b. Nilai 2 : Tidak Penting (TP)         | d. Nilai 4 : Sangat Penting (SP) |

### **3. Kuesioner Tingkat Peformansi**

Isilah kuesioner tingkat peformansi ini dengan melingkari jawaban yang sesuai dengan perasaan anda. Pengisian ini dilakukan berdasarkan nilai dari tingkat perfomansi (kinerja) dari rumah makan sunda di kota Bandung.

- a. Nilai 1 : Sangat Tidak Puas (STPu)
- b. Nilai 2 : Tidak Puas (TPu)
- c. Nilai 3 : Puas (Pu)
- d. Nilai 4 : Sangat Puas (Spu)

Dalam pengisian kuesioner ini tidak ada nilai yang benar atau yang salah sehingga jawaban yang anda berikan sesuai dengan perasaan anda tentang rumah makan sunda di kota Bandung.

Tingkat Kepentingan (2)				No	Hal-hal yang diperhatikan pada saat memilih rumah makan sunda	Ranking (1)			Tingkat Kepuasan (3)			
STP	TP	P	SP			Cibiuk	Bumbu Desa	Sambara	STPu	Tpu	Pu	Spu
1	2	3	4	1	Variasi menu makanan (cth: Daging, sayur, buah)				1	2	3	4
1	2	3	4	2	Kelengkapan makanan khas sunda (cth: sambel, lalap)				1	2	3	4
1	2	3	4	3	Keanekaragaman menu minuman (cth: juice, es jeruk, kopi)				1	2	3	4
1	2	3	4	4	Kelengkapan menu pembuka (cth: karedok, otak-otak)				1	2	3	4
1	2	3	4	5	Keanekaragaman rasa makanan (cth: ayam goreng, ayam bakar, ayam cobek)				1	2	3	4
1	2	3	4	6	Keanekaragaman menu sayur (cth: sayur asem, tumis kangkung, oncom leunca)				1	2	3	4
1	2	3	4	7	Keanekaragaman menu nasi (cth: nasi uduk, nasi merah, nasi liwet)				1	2	3	4
1	2	3	4	8	Minuman terbuat dari bahan alami (cth: juice dibuat dr buah-buahan segar)				1	2	3	4
1	2	3	4	9	Makanan terbuat dari bahan organik (bebas bahan kimia)				1	2	3	4
1	2	3	4	10	Makanan yang dipesan dikemas dalam wadah yang menarik				1	2	3	4
1	2	3	4	11	Makanan yang dijual bisa di delivery atau pesan antar				1	2	3	4
1	2	3	4	12	Keunikan menu yang dijual				1	2	3	4
1	2	3	4	13	Adanya fasilitas pembungkusan apabila makanan yang dipesan tidak habis				1	2	3	4
1	2	3	4	14	Adanya layanan untuk memilih rasa makanan sesuai permintaan konsumen (cth: asin,manis,pedas)				1	2	3	4
1	2	3	4	15	Adanya member card (cth: memberikan diskon untuk pemegang meber card)				1	2	3	4
1	2	3	4	16	Kesesuaian label harga dengan harga yang dibayar				1	2	3	4
1	2	3	4	17	Adanya fasilitas pembayaran dengan menggunakan kartu debit				1	2	3	4
1	2	3	4	18	Adanya fasilitas pembayaran menggunakan kartu kredit				1	2	3	4
1	2	3	4	19	Adanya kejelasan nama menu atau item				1	2	3	4
1	2	3	4	20	Adanya kejelasan harga pada menu				1	2	3	4
1	2	3	4	21	Letak rumah makan berada di tempat banyak dilalui alat transportasi				1	2	3	4
1	2	3	4	22	Adanya iklan melalui media cetak (cth: Bandung Advertising)				1	2	3	4
1	2	3	4	23	Setiap pegawai menggunakan seragam				1	2	3	4
1	2	3	4	24	Penampilan setiap pegawai yang menarik (cth: kerapihan dalam berpakaian)				1	2	3	4
1	2	3	4	25	Keramahan pelayan (waiters )				1	2	3	4
1	2	3	4	26	Kesopanan pelayan (waiters )				1	2	3	4
1	2	3	4	27	Pelayan (waiters) dapat memberikan informasi menu makanan yang akurat				1	2	3	4
1	2	3	4	28	Kecekatan pelayan (waiters) dalam memenuhi permintaan konsumen				1	2	3	4
1	2	3	4	29	Keterbukaan setiap pegawai untuk menerima kritik				1	2	3	4
1	2	3	4	30	Keramahan pegawai kasir				1	2	3	4
1	2	3	4	31	Ketelitian pegawai kasir dalam menghitung biaya yang harus dibayar oleh konsumen				1	2	3	4
1	2	3	4	32	Ketelitian pegawai kasir dalam menghitung uang konsumen				1	2	3	4
1	2	3	4	33	Kecepatan pegawai kasir melayani konsumen				1	2	3	4
1	2	3	4	34	Kecepatan dalam waktu pembuatan makanan				1	2	3	4
1	2	3	4	35	Kecepatan dalam proses pembayaran				1	2	3	4
1	2	3	4	36	Ketepatan dalam perhitungan harga				1	2	3	4
1	2	3	4	37	Penempatan buku menu di setiap meja makan				1	2	3	4
1	2	3	4	38	Kebersihan rumah makan				1	2	3	4
1	2	3	4	39	Ruangan makan tidak panas				1	2	3	4
1	2	3	4	40	Alunan musik yang diputar				1	2	3	4
1	2	3	4	41	Penerangan di dalam rumah makan bisa melihat makanan dengan jelas				1	2	3	4
1	2	3	4	42	Lebar gang memungkinkan untuk lalulintas orang lewat dengan leluasa				1	2	3	4
1	2	3	4	43	Kemudahan pintu akses masuk (cth: pintu depan dan pintu samping)				1	2	3	4
1	2	3	4	44	Desain interior (cth: warna dinding, bahan meja dan kursi)				1	2	3	4
1	2	3	4	45	Penampilan gedung Rumah Makan				1	2	3	4
1	2	3	4	46	Kebersihan toilet				1	2	3	4
1	2	3	4	47	Banyaknya kamar kecil atau toilet				1	2	3	4
1	2	3	4	48	Tersedianya area parkir yang luas				1	2	3	4
1	2	3	4	49	Kebersihan meja makan				1	2	3	4
1	2	3	4	50	Kebersihan alat-alat makan				1	2	3	4

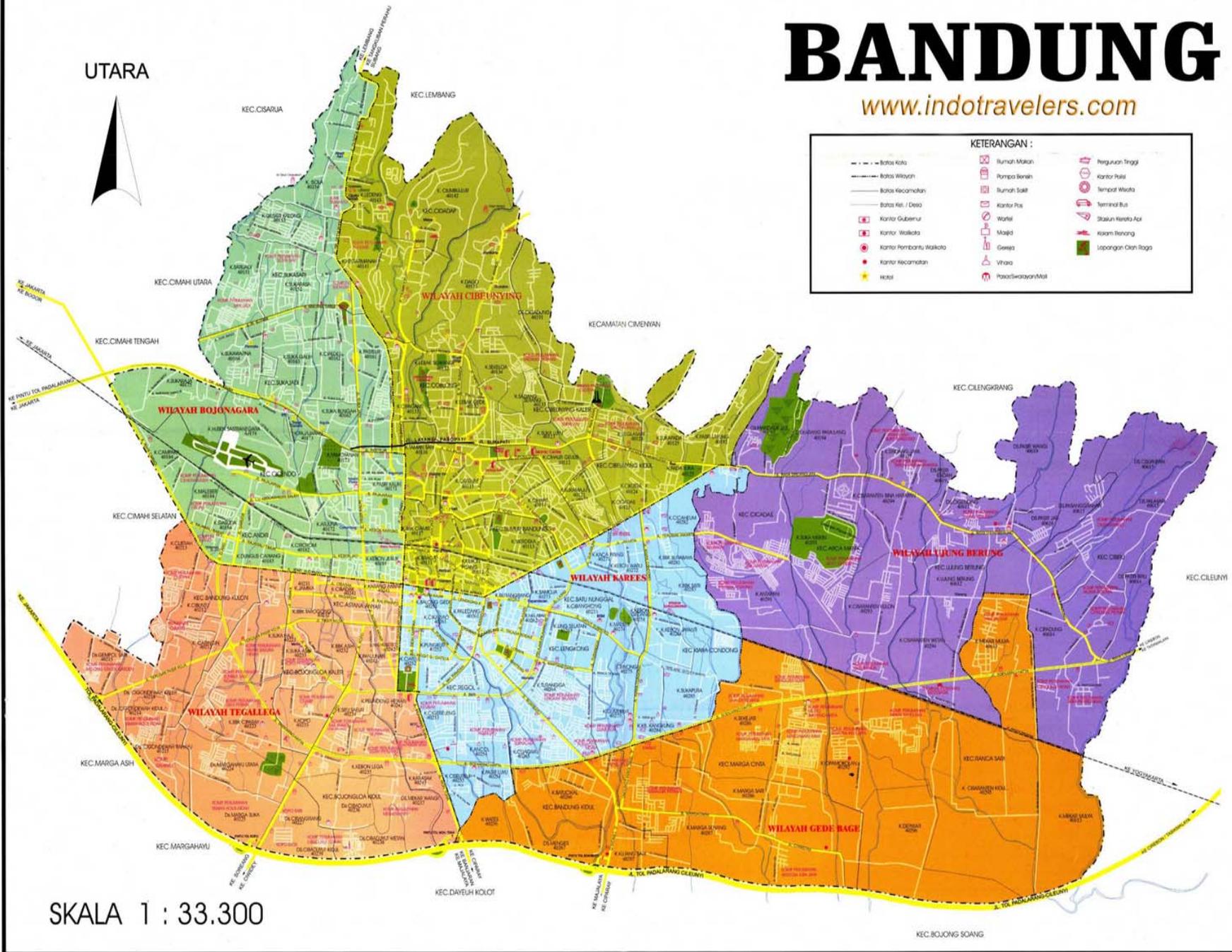
# BANDUNG

[www.indotravelers.com](http://www.indotravelers.com)

UTARA



KETERANGAN :					
	Batas Kota		Rumah Sakit		Perguruan Tinggi
	Batas Wilayah		Pompa Benah		Kantor Polisi
	Batas Kecamatan		Rumah Sali		Tempat Wisata
	Batas Kel. / Desa		Kantor Pos		Terminal Bus
	Kantor Gubernur		Wahai		Stasiun Kereta Api
	Kantor Walikota		Majid		Kasam Renang
	Kantor Pembantu Walikota		Gejaya		Lapangan Olah Raga
	Kantor Kecamatan		Vihara		
	Kota		Pos/Seviziwan/Mut		



SKALA 1 : 33.300

KEC. BOJONG SOANG