

## **LAMPIRAN 1**

---

---

## **KUESIONER**

## KUESIONER PENDAHULUAN

Dalam rangka proses penyusunan Tugas Akhir Strata-1, saya mahasiswa Teknik Industri Universitas Kristen Maranatha akan mengambil penelitian mengenai strategi bersaing dengan objek penelitian Rumah Makan Sunda Bambu. Saya mengharapkan kesediaan responden untuk mengisi kuesioner ini dengan jujur dan jelas. Terima kasih atas partisipasinya.

1. Sebutkan tempat makan sunda apa yang sering anda kunjungi di daerah dr.Djunjunan ( Pasteur ) ?
  
2. Faktor-faktor apa yang dipentingkan oleh anda dalam memilih tempat makan sunda?
  - Kelengkapan dari jenis makanan yang tersedia(cth: ayam, ikan, udang)
  - Kelengkapan dari jenis minuman yang tersedia
  - Variasi cara memasak makanan (cth : ikan cobek,ikan bakar,ikan goreng)
  - Kebersihan bahan makanan yang disajikan
  - Kebersihan bahan minuman yang disajikan
  - Kesegaran dari makanan yang disajikan
  - Rasa dari makanan yang disajikan
  - Rasa dari minuman yang disajikan
  - Penataan dalam penyajian makanan
  - Penataan dalam penyajian minuman
  - Harga makanan yang murah
  - Harga yang ditawarkan sudah bersaing dengan rumah makan sejenis
  - Harga sudah tedaftar dalam menu
  - Harga sesuai dengan kualitas yang diberikan
  - Pemberian diskon jika membeli dalam jumlah tertentu

- Pemberian diskon pada waktu-waktu tertentu
- Tersedianya menu paket ( cth : paket nasi timbel )
- Adanya kartu member
- Adanya promo dari kartu kredit
- Melakukan promosi melalui berbagai media cetak
- Melakukan promosi melalui berbagai media elektronik
- Lokasi tempat makan banyak dilalui angkutan umum
- Tempat makan berlokasi di pinggir jalan raya
- Tempat makan berlokasi di dekat daerah wisata
- Tempat makan berlokasi di pusat kota
- Ketersediaan tempat parkir
- Luas tempat parkir
- Sirkulasi udara yang baik di dalam rumah makan
- Memiliki tata letak yang baik (cth : posisi dari meja makan ke WC)
- Kesejukan temperatur udara di dalam rumah makan
- Kebersihan rumah makan
- Adanya musik ( lagu ) dalam rumah makan
- Kelengkapan peralatan rumah makan ( sendok, garpu, tissue,dll )
- Penerangan dalam rumah makan yang baik
- Adanya taman pada rumah makan
- Adanya tempat duduk lesehan ( saung ) pada rumah makan
- Adanya kolam ikan pada rumah makan
- Keramahan pelayan dalam melayani konsumen
- Jumlah pelayan yang memadai
- Pelayan tanggap dalam menghadapi keluhan dari konsumen
- Pelayan dapat menjelaskan menu dengan baik
- Pelayan terampil dalam melayani konsumen
- Pelayan berpenampilan rapi
- Penyajian makanan dengan tepat sesuai pesanan
- Penyajian minuman dengan tepat sesuai pesanan

- Penyajian makanan dengan cepat
- Penyajian minuman dengan cepat
- Proses pembayaran yang tepat
- Proses pembayaran yang cepat
- Alternatif cara pembayaran ( cash/debit/credit )
- Lain-lain, sebutkan.....

## KUESIONER PENELITIAN

Dalam rangka proses penyusunan Tugas Akhir Strata-1, saya mahasiswa Teknik Industri Universitas Kristen Maranatha akan mengambil penelitian mengenai strategi bersaing dengan objek penelitian Rumah Makan Sunda Bambu. Saya mengharapkan kesediaan responden untuk mengisi kuesioner ini dengan jujur dan jelas. Terima kasih atas partisipasinya.

### BAGIAN I : PROFIL RESPONDEN

1. Jenis kelamin ?  
a. Pria                  b. Wanita
2. Berapakah usia anda saat ini ?  
a. < 18 tahun                  d. 28 - 35 tahun  
b. 18 – 22 tahun                  e. > 35 tahun  
c. 22 – 28 tahun
3. Apa pekerjaan anda saat ini ?  
a. Pelajar/mahasiswa                  c. Wiraswasta  
b. Karyawan                  d. Lainnya.....
4. Bila anda sudah bekerja, berapa rata-rata penghasilan anda saat ini ?  
a. < Rp.650.000  
b. Rp.650.000 ≤ penghasilan < Rp.1.500.000  
c. Rp.1.500.000 ≤ penghasilan < Rp.3.000.000  
d. Rp.3.000.000 ≤ penghasilan < Rp.7.000.000  
e. ≥ Rp 7.000.000
5. Bila anda pelajar / mahasiswa, berapa rata-rata uang saku anda saat ini ( di luar uang kost )?  
a. < Rp.300.000  
b. Rp.300.000 ≤ uang saku < Rp.450.000  
c. Rp.450.000 ≤ uang saku < Rp.600.000  
d. Rp.600.000 ≤ uang saku < Rp.1.000.000  
e. ≥ Rp 1.000.000
6. Berada didaerah mana tempat tinggal anda saat ini ?  
a. Bandung Utara                  d. Bandung Timur  
b. Bandung Selatan                  e. Bandung Barat  
c. Bandung Tengah                  f. Lainnya.....
7. Seberapa sering anda pergi ke rumah makan sunda?  
a. Setiap hari                  d. Satu bulan 1 kali  
b. 1 minggu 2 kali                  e. Lainnya.....  
c. 1 minggu 1 kali

8. Berapakah estimasi harga per orang yang anda anggap sesuai untuk restoran makanan sunda (u/ makan dan minum ) ?
  - a. Rp.15.000 ≤ harga < Rp.20.000
  - b. Rp.20.000 ≤ harga < Rp.25.000
  - c. Rp.25.000 ≤ harga < Rp.30.000
  - d. ≥ Rp. 30.000
  - e. Lainnya.....
9. Apa tujuan utama anda datang ke rumah makan sunda ?( Jawaban boleh lebih dari satu )
  - a. Makan
  - b. Meeting
  - c. Refreshing(kumpul dengan keluarga )
  - d. Hangout ( kumpul dengan teman )
  - e. Lainnya.....
10. Bersama siapa biasanya anda pergi ke rumah makan sunda ?
  - a. Teman
  - b. Keluarga
  - c. Rekan kerja
  - d. Lainnya.....
11. Dimana anda lebih menyukai makan makanan sunda ?
  - a. Kaki lima
  - b. Foodcourt dalam mall
  - c. Dalam mall ( diluar lokasi foodcourt )
  - d. Restoran
  - e. Lainnya.....
12. Dari mana anda mengetahui informasi rumah makan sunda yang anda datangi ?
  - a. Spanduk
  - b. Majalah
  - c. Brosur
  - d. Iklan
  - e. Lainnya.....
13. Radio apa yang sering anda dengar ?
  - a. Ninetyiners radio
  - b. OZ
  - c. Ardan
  - d. Raka
  - e. Lainnya.....
14. Koran apa yang sering anda baca ?
  - a. Pikiran Rakyat
  - b. Kompas
  - c. Seputar Indonesia
  - d. Tribun Jabar
  - e. Lainnya.....

**BAGIAN II :** ( Isilah dengan tanda check list (v) pada jawaban yang menurut anda paling tepat dan tuliskan rangking toko di bawah ini menurut anda )

- Untuk tingkat kepentingan : beri tanda check list (v) pada kolom yang sesuai dengan tingkat kepentingan konsumen terhadap suatu variabel dalam memilih rumah makan sunda. Dengan ketentuan sebagai berikut :
  - TP : tidak penting
  - CP : cukup penting
  - P : penting
  - SP : sangat penting
- Untuk tingkat kepuasan : beri tanda check list (v) pada kolom yang sesuai dengan tingkat kepuasan suatu variabel terhadap Rumah Makan Sunda Bambu. Dengan ketentuan sebagai berikut :
  - TPu : tidak puas
  - CPu : cukup puas
  - Pu : Puas
  - SPu : sangat puas
- Untuk ranking : membandingkan Rumah Makan Sunda Bambu dengan pesaing 1 dan pesaing 2. Dengan ketentuan sebagai berikut :
  - Ranking 1 adalah untuk yang terbaik
  - Ranking 2 adalah untuk yang kedua terbaik
  - Ranking 3 adalah untuk yang ketiga terbaik.

No	Tk. Kepentingan				Pernyataan	Tk. Kepuasan RM Sunda Bambu				Peringkat Toko	
	TP	CP	P	SP		TPu	CPu	Pu	SPu	Bambu	Raja Sunda
<b>1. Product</b>											
1					Kelengkapan dari jenis makanan yang tersedia(cth: ayam, ikan, udang)						
2					Variasi cara memasak makanan (cth : ikan cobek,ikan bakar,ikan goreng)						
3					Kebersihan bahan makanan yang disajikan						
4					Kebersihan bahan minuman yang disajikan						
5					Kesegaran dari makanan yang disajikan						
6					Rasa dari makanan yang disajikan						
7					Rasa dari minuman yang disajikan						
<b>2. Price</b>											
8					Harga makanan yang murah						
9					Harga sudah tedaftar dalam menu						
10					Harga sesuai dengan kualitas yang diberikan						
<b>3. Promotion</b>											
11					Tersedianya menu paket ( cth : paket nasi timbel )						
<b>4. Place</b>											
12					Lokasi tempat makan banyak dilalui angkutan umum						
13					Tempat makan berlokasi di pinggir jalan raya						
<b>5. Physical Evidence</b>											
14					Ketersediaan tempat parkir						
15					Luas tempat parkir						
16					Sirkulasi udara yang baik di dalam rumah makan						
17					Memiliki tata letak yang baik (cth : posisi dari meja makan ke WC)						
18					Kesejukan temperatur udara di dalam rumah makan						
19					Kebersihan rumah makan						
20					Penerangan dalam rumah makan yang baik						
21					Adanya tempat duduk lesehan ( saung ) pada rumah makan						
<b>6. People</b>											
22					Keramahan pelayan dalam melayani konsumen						
23					Pelayan tanggap dalam menghadapi keluhan dari konsumen						
24					Pelayan terampil dalam melayani konsumen						
<b>7. Process</b>											
25					Penyajian makanan dengan tepat sesuai pesanan						
26					Penyajian minuman dengan tepat sesuai pesanan						
27					Penyajian makanan dengan cepat						
28					Penyajian minuman dengan cepat						
29					Alternatif cara pembayaran ( cash/debit/credit )						
30					Proses pembayaran yang tepat						

## **LAMPIRAN 2**

---

---

### **DATA MENTAH**









---

## OUTPUT SPSS TINGKAT KEPENTINGAN

\*\*\*\*\* Method 1 (space saver) will be used for this analysis  
\*\*\*\*\*

—

R E L I A B I L I T Y     A N A L Y S I S     -     S C A L E     (A L P  
H A)

		Mean	Std Dev	Cases
1.	VAR00001	3.4955	.5022	111.0
2.	VAR00002	3.4595	.5185	111.0
3.	VAR00003	3.4775	.6007	111.0
4.	VAR00004	3.3784	.5886	111.0
5.	VAR00005	3.5225	.5696	111.0
6.	VAR00006	3.4775	.5534	111.0
7.	VAR00007	3.5586	.5670	111.0
8.	VAR00008	3.4955	.5539	111.0
9.	VAR00009	3.4234	.5807	111.0
10.	VAR00010	3.4685	.6003	111.0
11.	VAR00011	3.5495	.5517	111.0
12.	VAR00012	3.5586	.5340	111.0
13.	VAR00013	3.4414	.5670	111.0
14.	VAR00014	3.5225	.5196	111.0
15.	VAR00015	3.5495	.5349	111.0
16.	VAR00016	3.5946	.4932	111.0
17.	VAR00017	3.6216	.4872	111.0
18.	VAR00018	3.5856	.5303	111.0
19.	VAR00019	3.4685	.6153	111.0
20.	VAR00020	3.5856	.5129	111.0
21.	VAR00021	3.4595	.5185	111.0
22.	VAR00022	3.4955	.5200	111.0
23.	VAR00023	3.5315	.5191	111.0
24.	VAR00024	3.5045	.5539	111.0
25.	VAR00025	3.5676	.4977	111.0
26.	VAR00026	3.5135	.5699	111.0
27.	VAR00027	3.5135	.6010	111.0
28.	VAR00028	3.4324	.5497	111.0
29.	VAR00029	3.4144	.5636	111.0
30.	VAR00030	3.2613	.5512	111.0

Statistics for	Mean	Variance	Std Dev	N of Variables
SCALE	104.9279	33.1584	5.7583	30

—

R E L I A B I L I T Y     A N A L Y S I S     -     S C A L E     (A L P  
H A)

## Item-total Statistics

	Scale Mean if Item Deleted	Scale Variance if Item Deleted	Corrected Item- Total Correlation	Alpha if Item Deleted
VAR00001	101.4324	31.6840	.2161	.7488
VAR00002	101.4685	31.3604	.2634	.7464
VAR00003	101.4505	31.3952	.2083	.7498
VAR00004	101.5495	31.1771	.2487	.7473
VAR00005	101.4054	31.1705	.2615	.7465
VAR00006	101.4505	31.3043	.2499	.7471
VAR00007	101.3694	31.3987	.2263	.7485
VAR00008	101.4324	31.1931	.2681	.7461
VAR00009	101.5045	31.2704	.2388	.7479
VAR00010	101.4595	30.2870	.3800	.7393
VAR00011	101.3784	31.4555	.2260	.7485
VAR00012	101.3694	31.0896	.2995	.7444
VAR00013	101.4865	31.2521	.2500	.7472
VAR00014	101.4054	31.4978	.2385	.7477
VAR00015	101.3784	31.3646	.2516	.7470
VAR00016	101.3333	31.6061	.2361	.7478
VAR00017	101.3063	31.2144	.3135	.7440
VAR00018	101.3423	31.4817	.2345	.7479
VAR00019	101.4595	31.2870	.2169	.7494
VAR00020	101.3423	30.9726	.3368	.7426
VAR00021	101.4685	31.1785	.2955	.7447
VAR00022	101.4324	31.3204	.2693	.7461
VAR00023	101.3964	30.6051	.3977	.7393
VAR00024	101.4234	31.1918	.2683	.7461
VAR00025	101.3604	31.1781	.3118	.7440
VAR00026	101.4144	31.3540	.2318	.7482
VAR00027	101.4144	31.1722	.2422	.7477
VAR00028	101.4955	31.2886	.2549	.7469
VAR00029	101.5135	31.2521	.2521	.7470
VAR00030	101.6667	31.4606	.2254	.7485
<hr/>				

R E L I A B I L I T Y    A N A L Y S I S    -    S C A L E    (A L P  
H A)

## Analysis of Variance

Source of Variation	Sum of Sq.	DF	Mean Square	F	Prob.
Between People	121.5808	110	1.1053		
Within People	888.9000	3219	.2761		
Between Measures	17.3456	29	.5981	2.1892	.0002
Residual	871.5544	3190	.2732		

Total	1010.4808	3329	.3035
Grand Mean	3.4976		

Reliability Coefficients

N of Cases = 111.0

N of Items = 30

Alpha = .7528

---

## OUTPUT SPSS TINGKAT KEPUASAN

\*\*\*\*\* Method 1 (space saver) will be used for this analysis  
\*\*\*\*\*

—

R E L I A B I L I T Y      A N A L Y S I S      -      S C A L E      (A L P  
H A)

		Mean	Std Dev	Cases
1.	VAR00001	2.6818	.8006	110.0
2.	VAR00002	2.6182	.8777	110.0
3.	VAR00003	2.5818	.9225	110.0
4.	VAR00004	2.6455	.8943	110.0
5.	VAR00005	2.5182	.9743	110.0
6.	VAR00006	2.4364	.8937	110.0
7.	VAR00007	2.3273	.9198	110.0
8.	VAR00008	2.4273	1.0533	110.0
9.	VAR00009	2.4909	1.0022	110.0
10.	VAR00010	2.5364	.9924	110.0
11.	VAR00011	2.5000	1.0984	110.0
12.	VAR00012	2.1182	1.0982	110.0
13.	VAR00013	2.4727	1.0379	110.0
14.	VAR00014	2.4182	1.0350	110.0
15.	VAR00015	2.0182	.9285	110.0
16.	VAR00016	2.5000	.9162	110.0
17.	VAR00017	2.4000	.8372	110.0
18.	VAR00018	2.3727	.9173	110.0
19.	VAR00019	2.3818	.9185	110.0
20.	VAR00020	2.5727	.9233	110.0
21.	VAR00021	2.5909	1.0253	110.0
22.	VAR00022	2.7182	.8687	110.0
23.	VAR00023	2.5909	.9702	110.0
24.	VAR00024	2.7000	1.0540	110.0
25.	VAR00025	2.4364	1.0274	110.0
26.	VAR00026	2.6545	.9427	110.0
27.	VAR00027	2.7182	1.0149	110.0
28.	VAR00028	2.6818	1.0221	110.0
29.	VAR00029	2.5091	.9457	110.0
30.	VAR00030	2.1364	.9135	110.0

Statistics for	Mean	Variance	Std Dev	N of Variables
SCALE	74.7545	58.3337	7.6376	30

—

R E L I A B I L I T Y      A N A L Y S I S      -      S C A L E      (A L P  
H A)

Item-total Statistics

---

	Scale Mean if Item Deleted	Scale Variance if Item Deleted	Corrected Item- Total Correlation	Alpha if Item Deleted
VAR00001	72.0727	55.3341	.1980	.5262
VAR00002	72.1364	56.3207	.0943	.5375
VAR00003	72.1727	56.2543	.0888	.5384
VAR00004	72.1091	56.2816	.0933	.5377
VAR00005	72.2364	55.6317	.1206	.5347
VAR00006	72.3182	56.5309	.0747	.5399
VAR00007	72.4273	54.9626	.1851	.5266
VAR00008	72.3273	54.5341	.1729	.5276
VAR00009	72.2636	54.9299	.1615	.5293
VAR00010	72.2182	54.7043	.1801	.5269
VAR00011	72.2545	55.1823	.1192	.5354
VAR00012	72.6364	56.0684	.0644	.5433
VAR00013	72.2818	56.3877	.0557	.5437
VAR00014	72.3364	55.9133	.0872	.5395
VAR00015	72.7364	56.1959	.0916	.5381
VAR00016	72.2545	55.7328	.1288	.5335
VAR00017	72.3545	56.5979	.0822	.5387
VAR00018	72.3818	56.3850	.0804	.5394
VAR00019	72.3727	56.2359	.0910	.5381
VAR00020	72.1818	54.4621	.2216	.5221
VAR00021	72.1636	54.1748	.2059	.5232
VAR00022	72.0364	55.3748	.1705	.5287
VAR00023	72.1636	53.6611	.2625	.5161
VAR00024	72.0545	53.7585	.2241	.5203
VAR00025	72.3182	53.9437	.2209	.5210
VAR00026	72.1000	53.8523	.2597	.5170
VAR00027	72.0364	53.8152	.2343	.5193
VAR00028	72.0727	55.4809	.1188	.5351
VAR00029	72.2455	56.1502	.0910	.5383
VAR00030	72.6182	56.3483	.0839	.5389
<hr/>				

R E L I A B I L I T Y     A N A L Y S I S     -     S C A L E     (A L P  
H A)

#### Analysis of Variance

Source of Variation	Sum of Sq.	DF	Mean Square	F	Prob.
Between People	211.9458	109	1.9445		
Within People	2922.8333	3190	.9162		
Between Measures	97.8609	29	3.3745	3.7759	.0000
Residual	2824.9724	3161	.8937		
Total	3134.7791	3299	.9502		
Grand Mean	2.4918				

Reliability Coefficients

N of Cases = 110.0

N of Items = 30

Alpha = .5404

## **LAMPIRAN 3**

---

---

### **Tabel R Kritis**

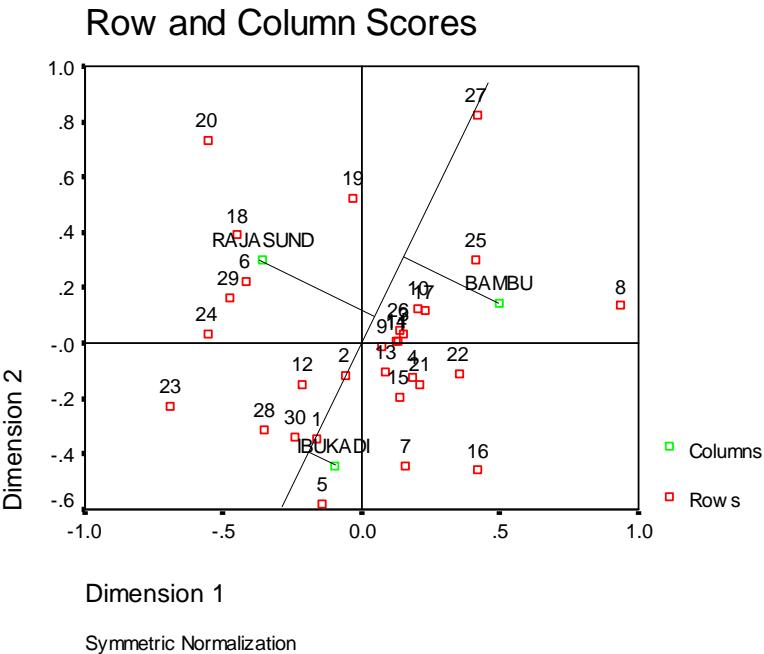
## LAMPIRAN 4

---

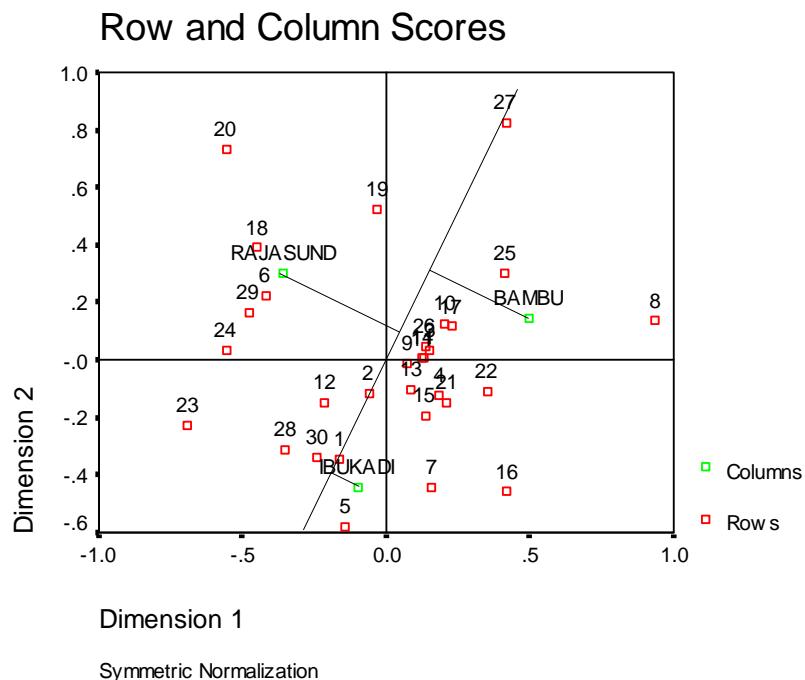
---

*Correspondence Analysis*

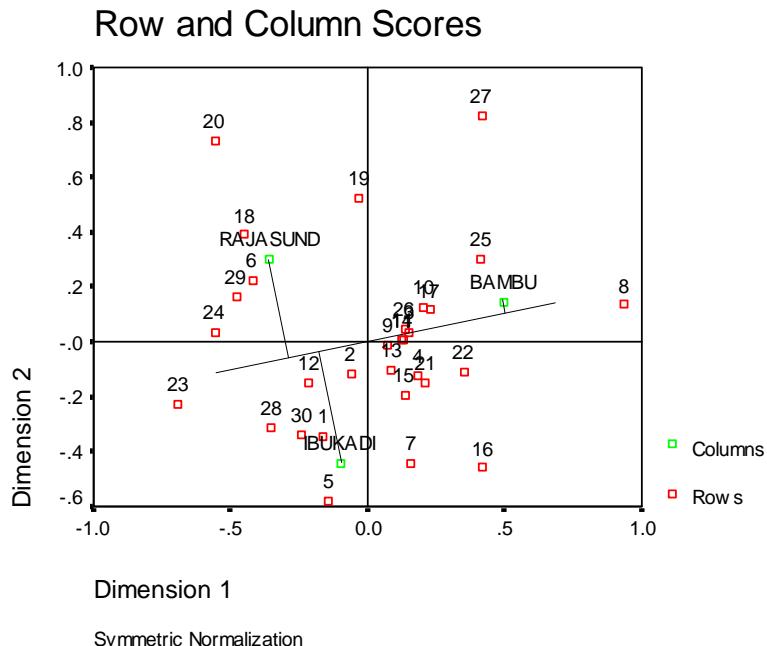
1. Kelengkapan dari jenis makanan yang tersedia(cth: ayam, ikan, udang)



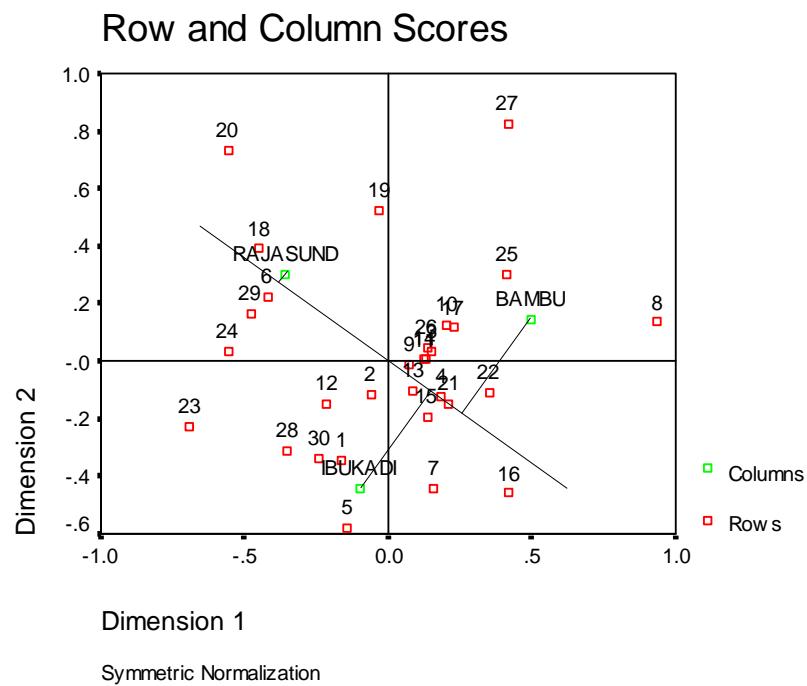
2. Variasi cara memasak makanan (cth : ikan cobek,ikan bakar,ikan goreng)



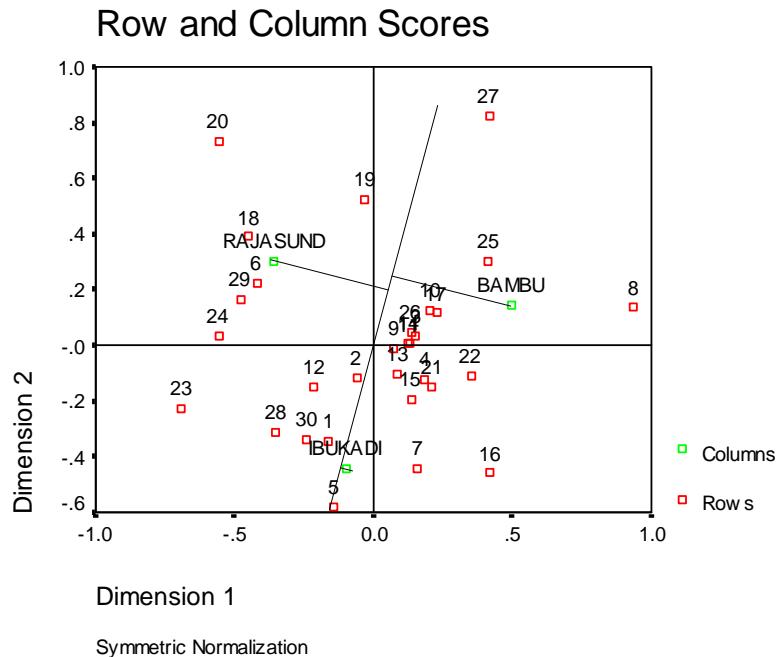
### 3. Kebersihan bahan makanan yang disajikan



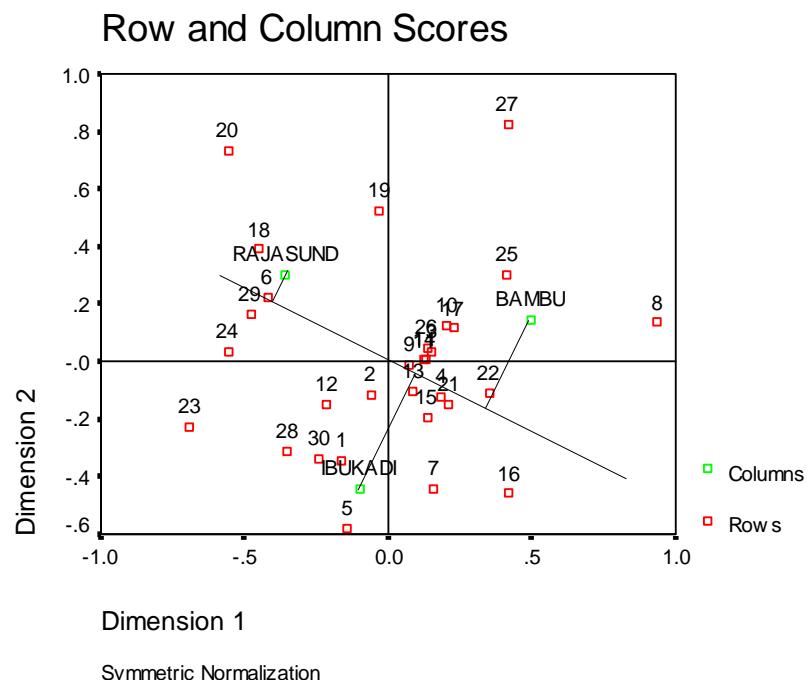
### 4. Kebersihan bahan minuman yang disajikan



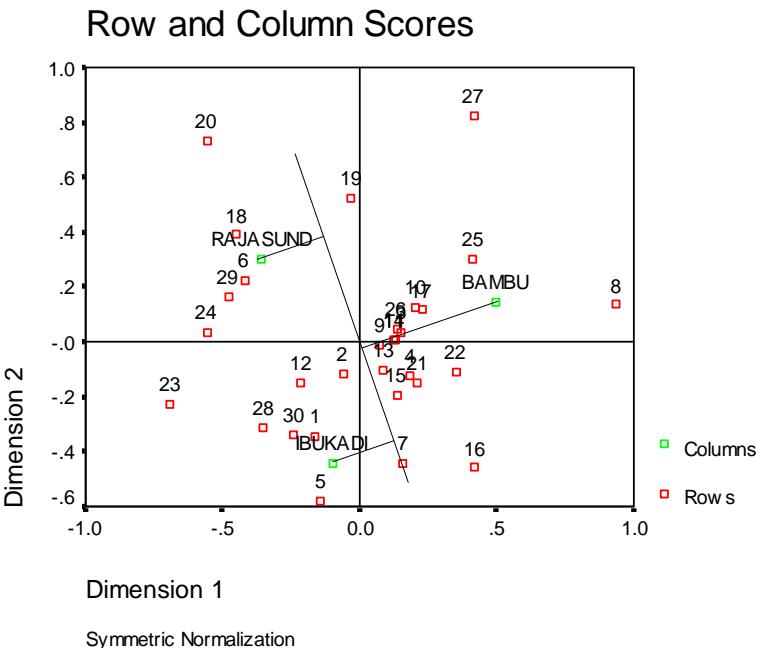
5. Kesegaran dari makanan yang disajikan



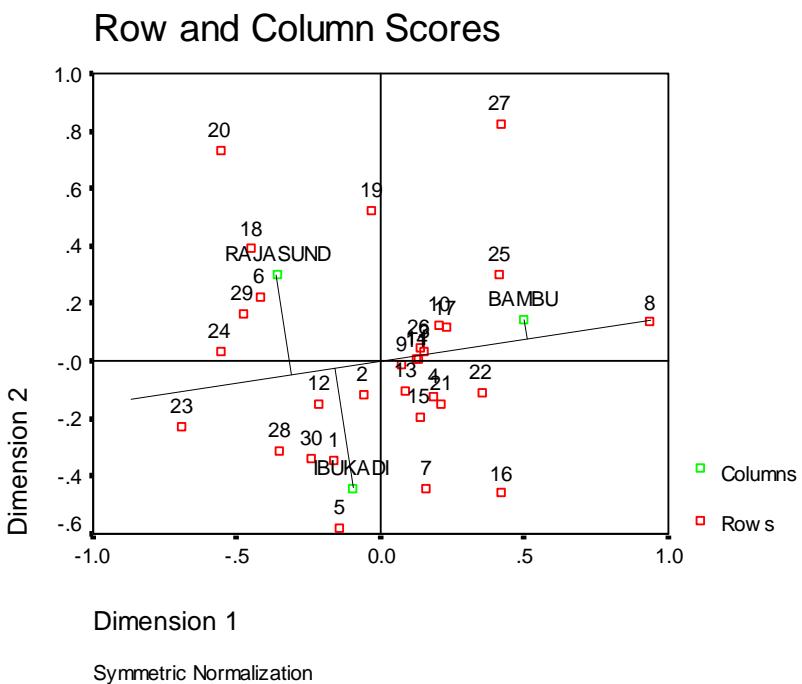
6. Rasa dari makanan yang disajikan



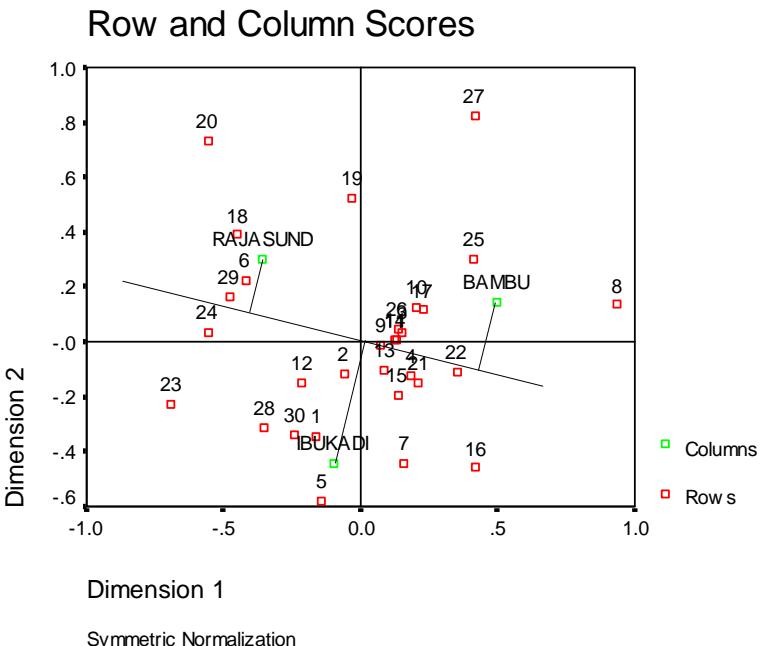
7. Rasa dari minuman yang disajikan



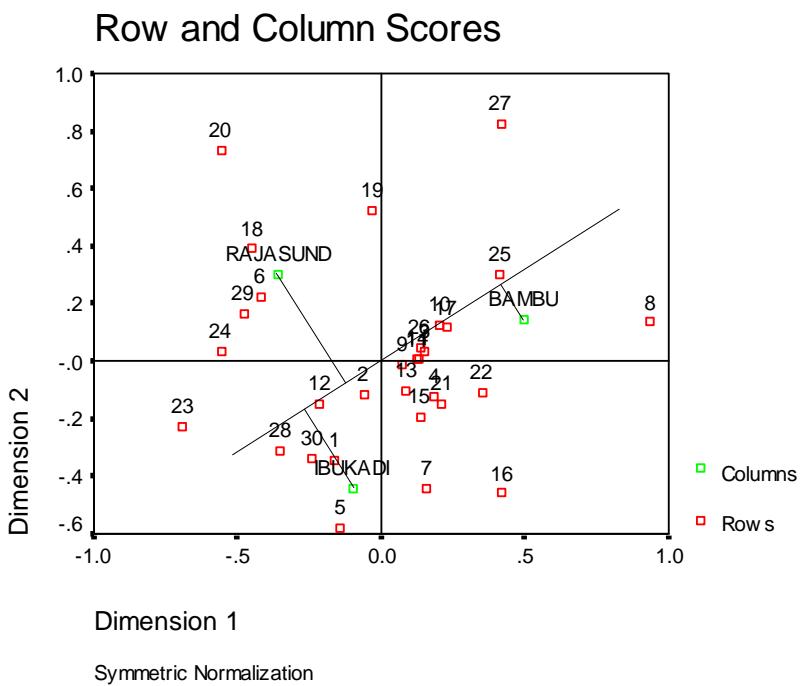
8. Harga makanan yang murah



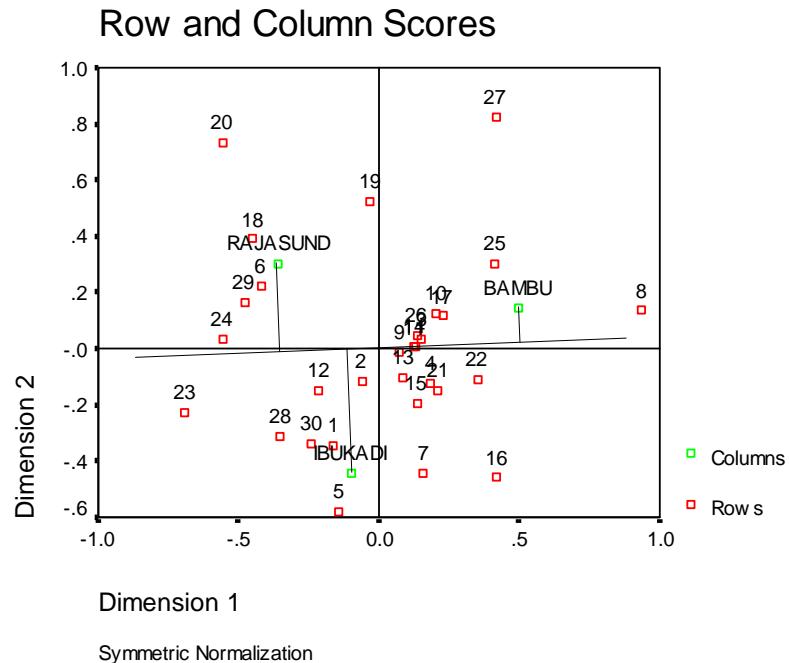
9. Harga sudah tedaftar dalam menu



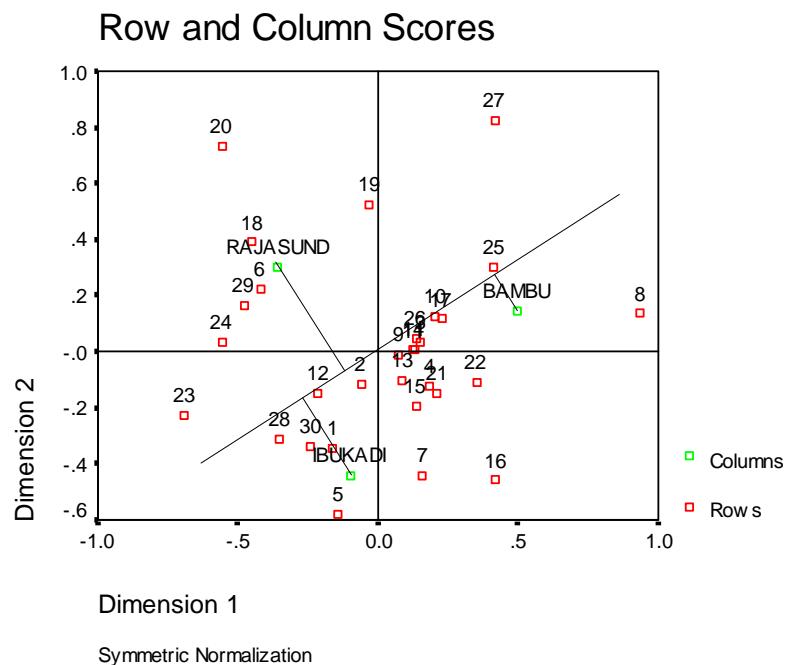
10. Harga sesuai dengan kualitas yang diberikan



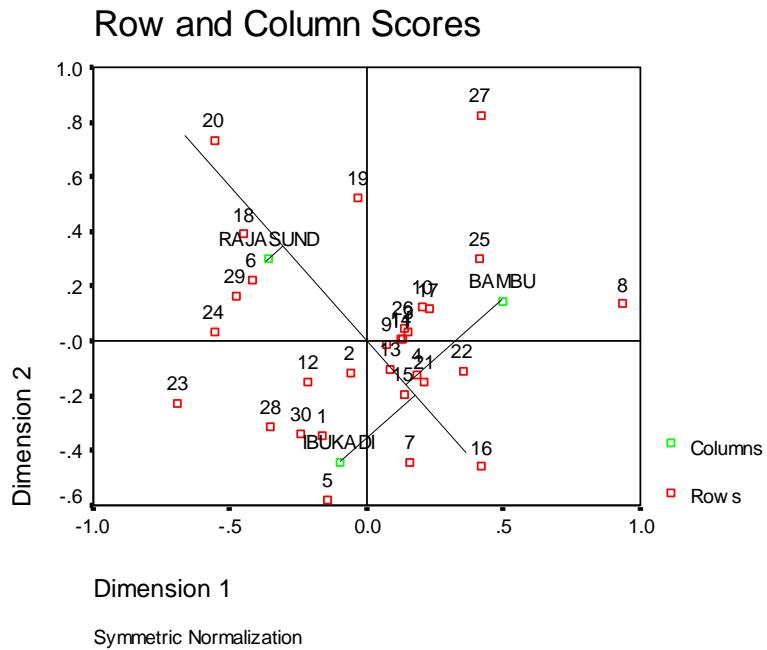
11. Tersedianya menu paket ( cth : paket nasi timbel )



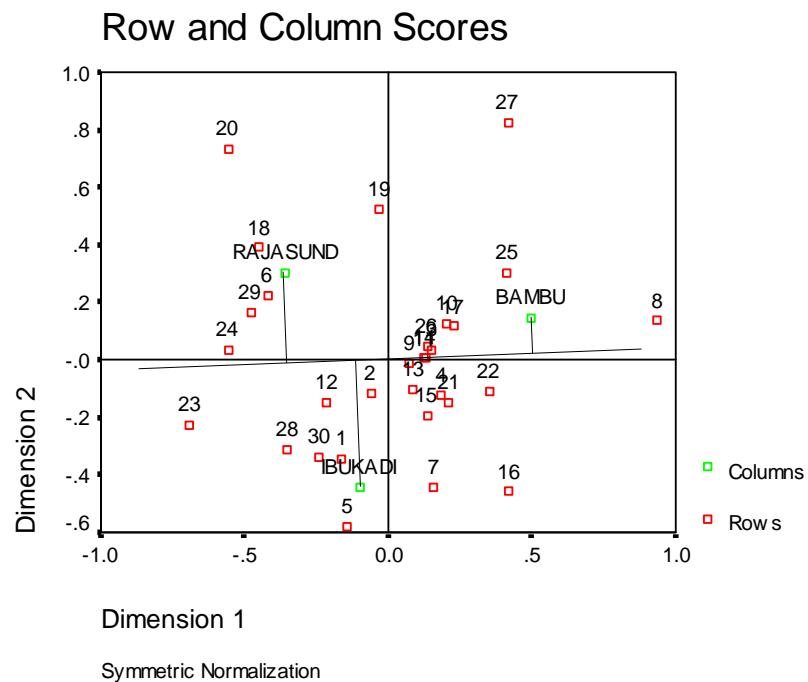
12. Lokasi tempat makan banyak dilalui angkutan umum



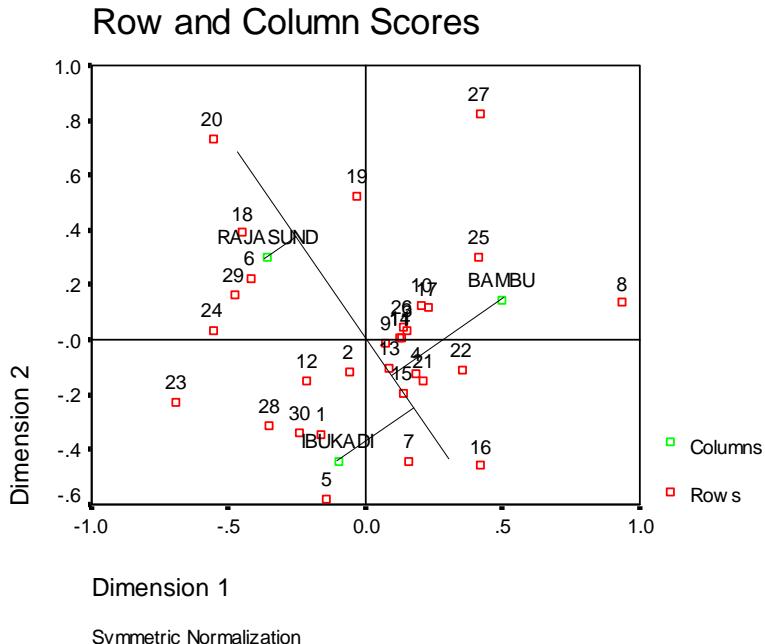
13. Tempat makan berlokasi di pinggir jalan raya



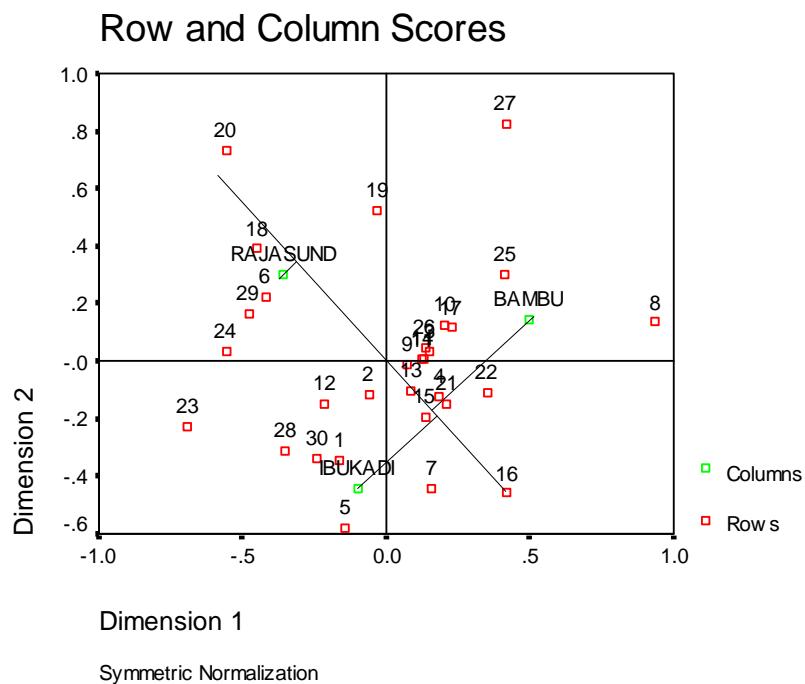
14. Ketersediaan tempat parkir



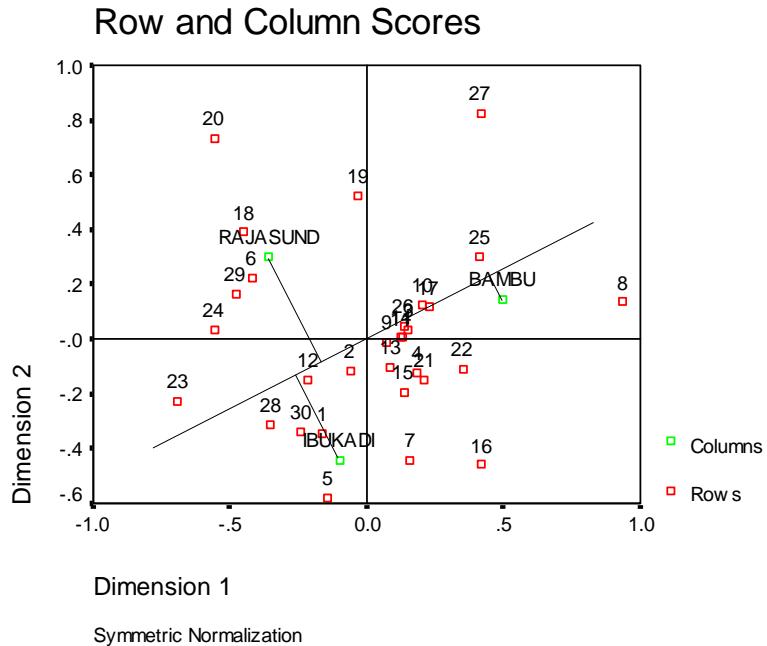
## 15. Luas tempat parkir



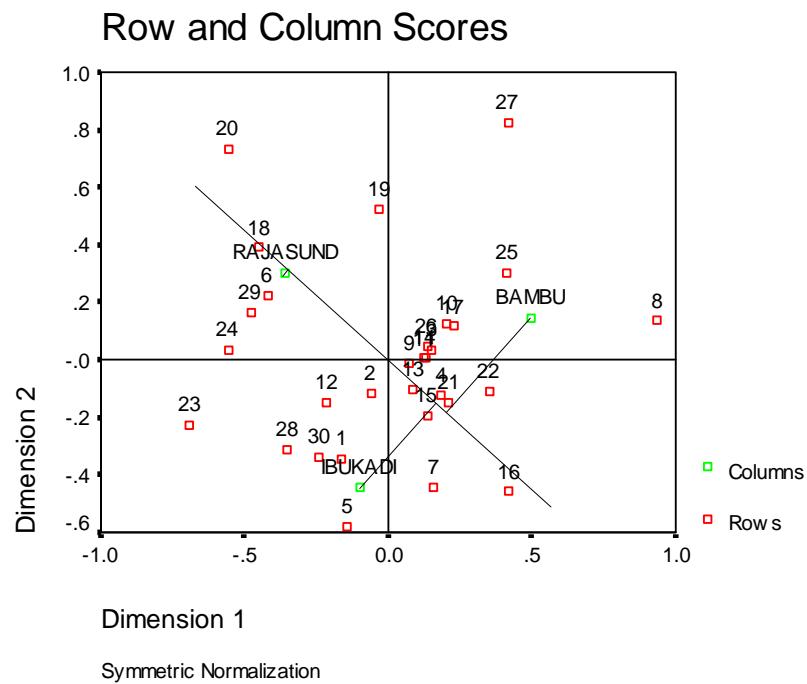
## 16. Sirkulasi udara yang baik di dalam rumah makan



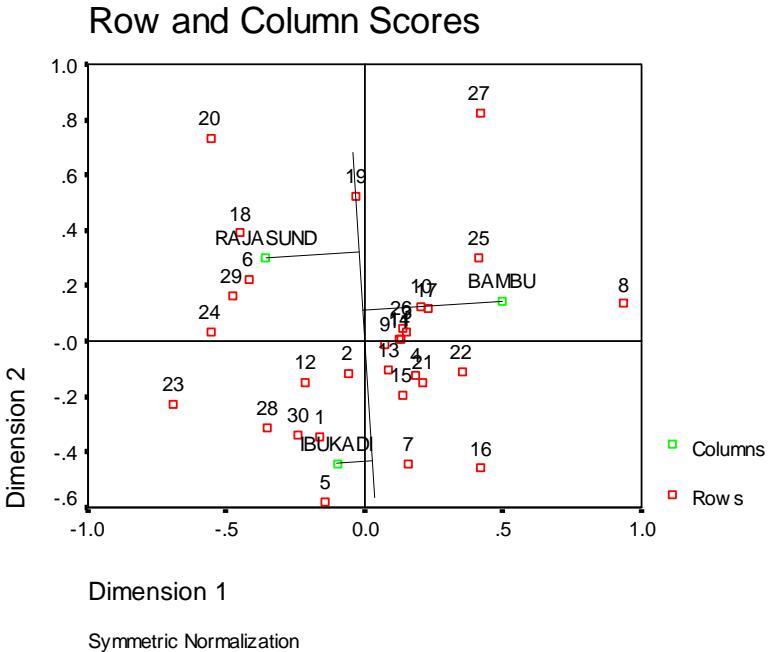
17. Memiliki tata letak yang baik (cth : posisi dari meja makan ke WC)



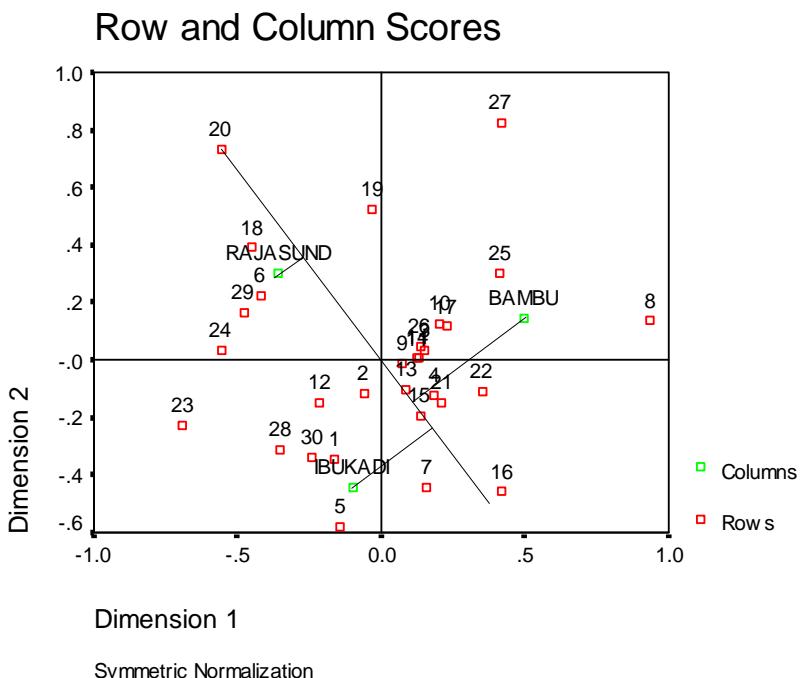
18. Kesejukan temperatur udara di dalam rumah makan



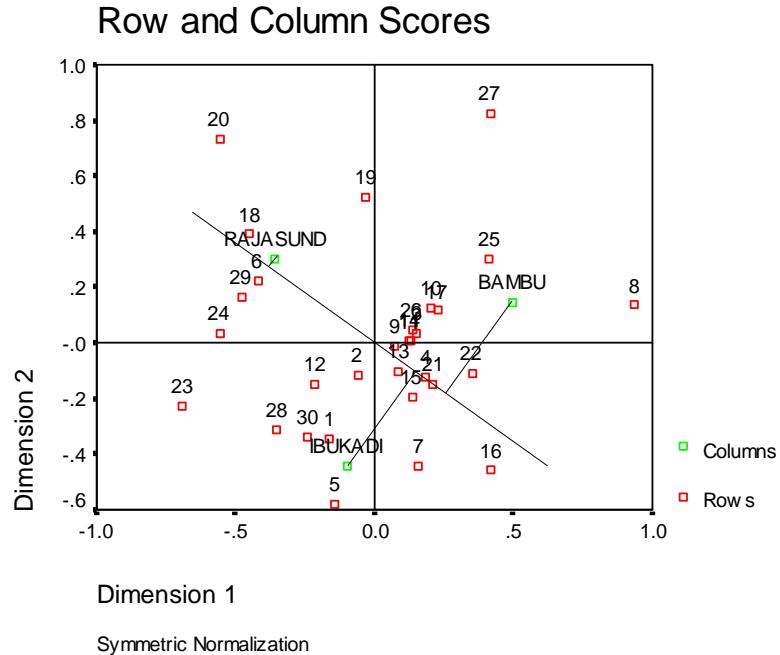
## 19. Kebersihan rumah makan



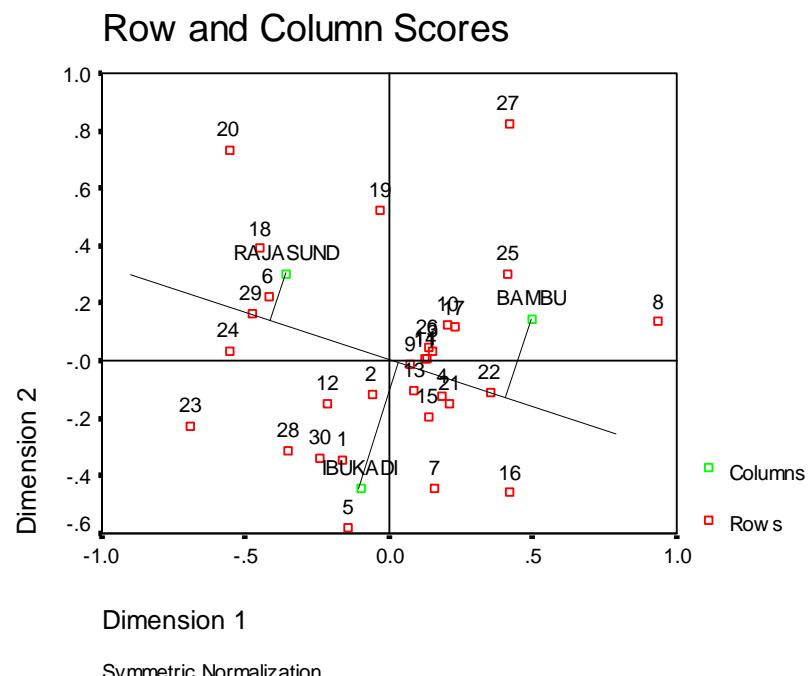
## 20. Penerangan dalam rumah makan yang baik



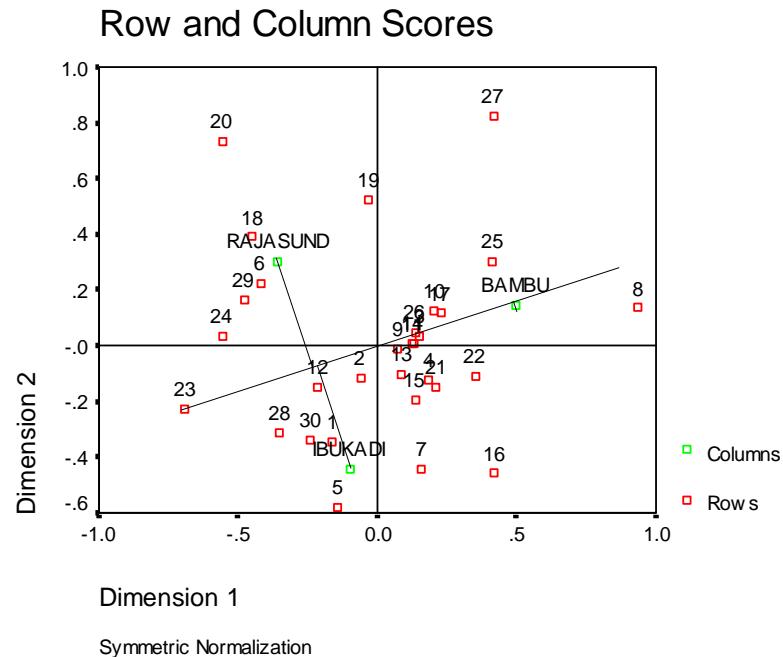
21. Adanya tempat duduk lesehan ( saung ) pada rumah makan



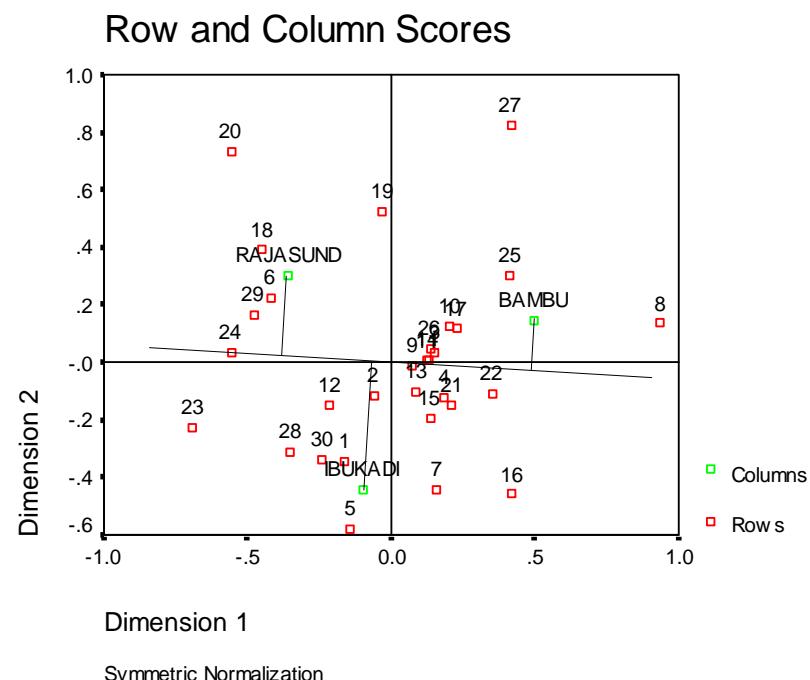
22. Keramahan pelayan dalam melayani konsumen



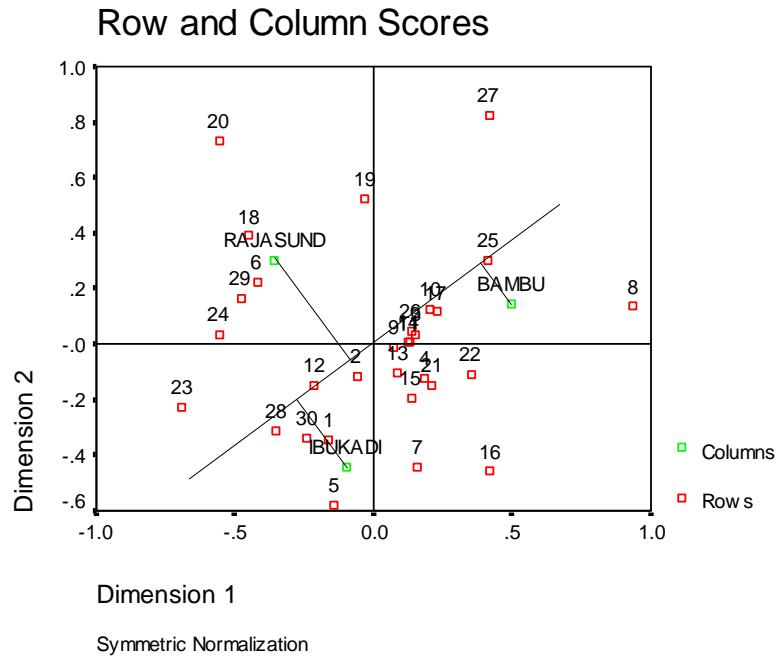
23. Pelayan tanggap dalam menghadapi keluhan dari konsumen



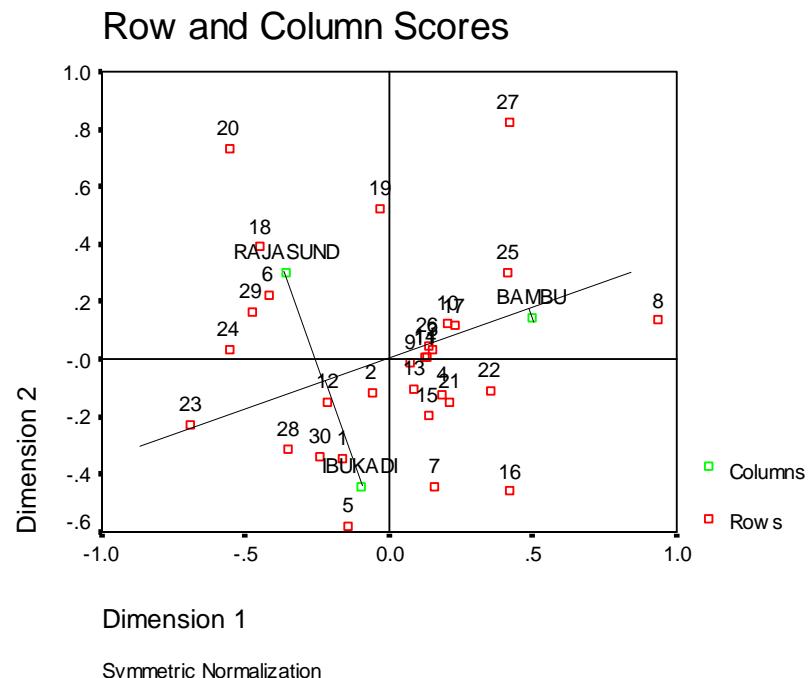
24. Pelayan terampil dalam melayani konsumen



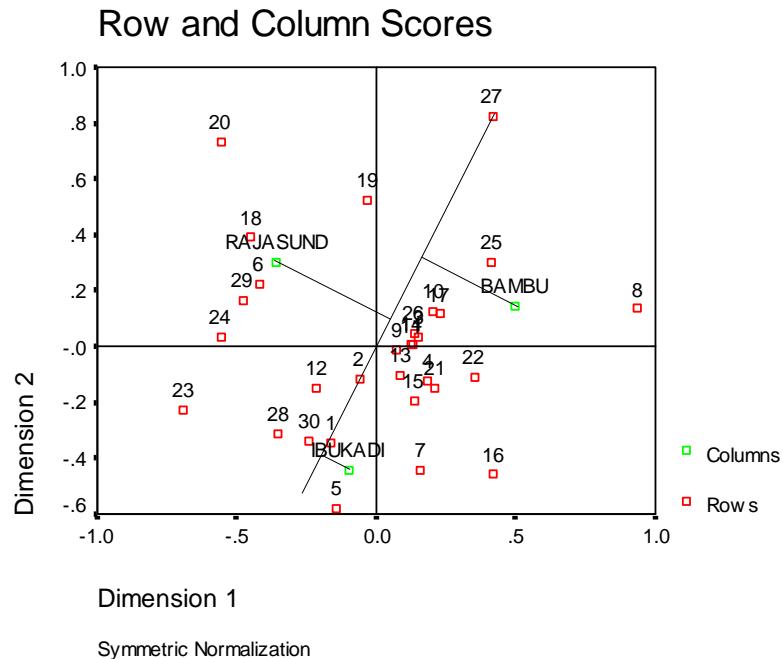
25. Penyajian makanan dengan tepat sesuai pesanan



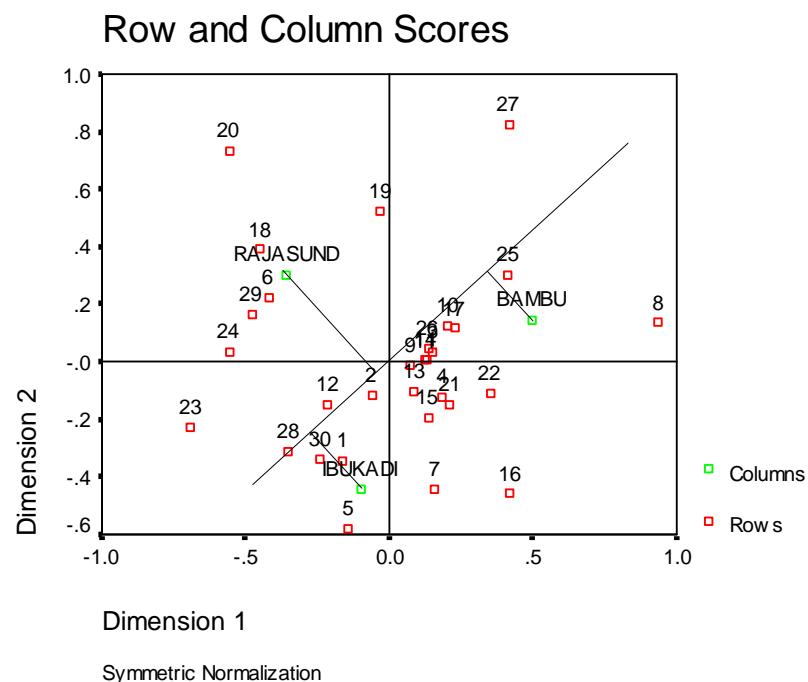
26. Penyajian minuman dengan tepat sesuai pesanan



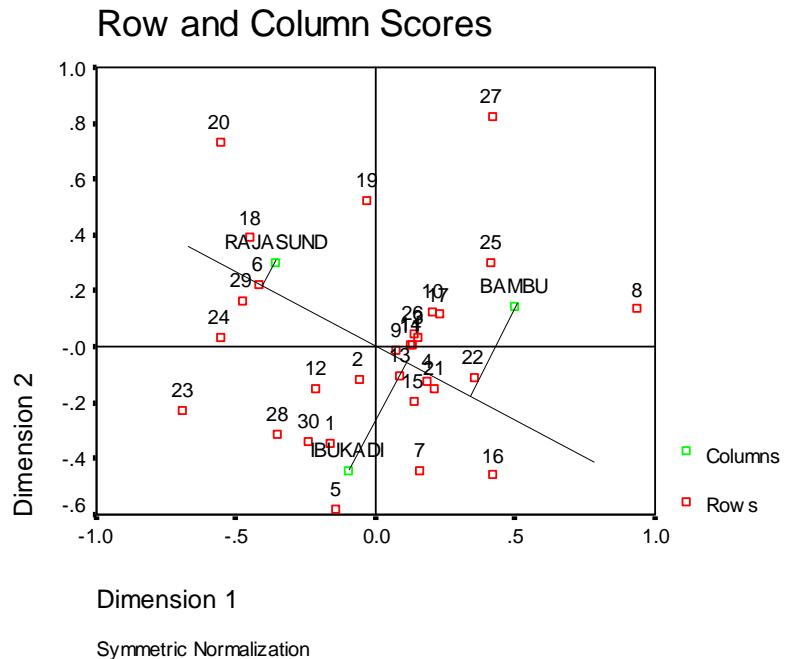
27. Penyajian makanan dengan cepat



28. Penyajian minuman dengan cepat



29. Alternatif cara pembayaran ( cash/debit/credit )



30. Proses pembayaran yang tepat

