

## DAFTAR ISI

<b>KATA PENGANTAR</b> .....	i
<b>DAFTAR ISI</b> .....	iv
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	vi
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	vii
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	viii
<b>ABSTRAK</b> .....	ix
<b>ABSTRACT</b> .....	x
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
1.1 Latar Belakang Masalah .....	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	4
1.3 Batasan Penelitian.....	5
1.4 Tujuan Penelitian .....	5
1.5 Manfaat Penelitian .....	6
1.6 Kerangka Pemikiran .....	7
<b>BAB II LANDASAN TEORI</b>	
2.1 Manajemen Operasi .....	10
2.2 Konsep Manajemen Kualitas .....	11
2.2.1 Pengertian Kualitas .....	11
2.2.2 Manajemen Kualitas dalam Industri Jasa .....	12
2.2.3 Konsep Persepsi Kualitas.....	12
2.2.4 Pengukuran Kualitas Jasa .....	13
2.3 Pelayanan .....	14
2.4 Kualitas Pelayanan.....	15
2.5 Pelanggan.....	16
2.5.1 Kepuasan Pelanggan .....	16
2.5.2 Mengukur Kepuasan Pelanggan .....	17
2.6 Metode <i>Quality Function Deployment (QFD)</i> .....	19
2.6.1 Pengertian <i>Quality Function Deployment (QFD)</i> ....	19
2.6.2 Rumah Kualitas ( <i>House Of Quality</i> ).....	22
2.6.3 Tahap-tahap Implementasi <i>Quality Function Deployment</i> .....	25
2.7 Definisi Restoran .....	26
<b>BAB III OBJEK DAN METODE PENELITIAN</b>	
3.1 Gambaran Umum Perusahaan .....	27
3.1.1 Sejarah Pendirian Warung Nasi Rencong.....	27
3.1.2 Produk-produk Warung Nasi Rencong.....	28
3.2 Objek Penelitian.....	29
3.3 Teknik Pengumpulan Data .....	29
3.4 Identifikasi Populasi .....	32

3.5	Teknik Pengambilan Sampel .....	32
3.6	Penyebaran Kuesioner .....	33
3.7	Uji Validitas dan Reliabilitas .....	34
3.7.1	Uji Validitas (Uji Kesahihan Butir) .....	34
3.7.2	Uji Reliabilitas .....	36
3.8	Teknik Pengolahan dan Analisis Data .....	37
3.8.1	Teknik Pengolahan Data .....	37
3.8.2	Analisa Data .....	40
<b>BAB IV</b>	<b>HASIL DAN PEMBAHASAN</b>	
4.1	Pengumpulan Data .....	42
4.1.1	Pengumpulan Data yang diperoleh dari responden .	42
4.1.2	Pengumpulan Data dari Pihak Manajemen .....	44
4.2	Pengolahan Data .....	45
4.2.1	Uji Validitas (Uji Kesahihan Butir) .....	45
4.2.2	Uji Reliabilitas .....	46
4.2.3	Hasil Atribut Kualitas Pelayanan Yang Valid dan Raliabel .....	48
4.3	Pembahasan Rumah Kualitas .....	49
4.3.1	Hasil Atribut Kualitas Pelayanan Diprioritaskan Konsumen .....	49
4.3.2	Upaya Operasional Warung Nasi Rencong .....	53
4.3.3	Hubungan antara Konsumen dan pihak Operasional	54
4.3.4	Hubungan antara sesama Upaya Operasional .....	64
4.3.5	Kualitas Pelayanan yang diprioritaskan Warung Nasi Rencong .....	72
4.3.6	Perbandingan kualitas pelayanan antara Warung Nasi Rencong dan Pesaing .....	76
4.3.7	Upaya Operasional yang Diprioritaskan Produsen Warung Nasi Rencong Berdasarkan Kualitas Pelayanan yang Diprioritaskan Konsumen .....	77
4.4	<i>Total House Of Quality</i> .....	81
<b>BAB V</b>	<b>KESIMPULAN DAN SARAN</b>	
5.1	Kesimpulan .....	86
5.2	Saran .....	88
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>		90
<b>LAMPIRAN .....</b>		92

## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Simbol dan Nilai Matrik Interaksi.....	24
Tabel 2.2	Simbol Interaksi Upaya Operasional Perusahaan .....	25
Tabel 4.1	Atribut Kualitas Pelayanan yang Diinginkan Konsumen .....	43
Tabel 4.2	Uji Validitas Terhadap Atribut Kualitas Pelayanan yang diinginkan Konsumen.....	45
Tabel 4.3	Hasil Uji Reliabilitas Terhadap Prioritas Kualitas Pelayanan yang diinginkan Konsumen.....	47
Tabel 4.4	Atribut Kualitas Pelayanan yang Diinginkan Konsumen yang Valid dan Reliabel.....	48
Tabel 4.5	Prioritas Konsumen Terhadap Atribut Kualitas Pelayanan Berdasarkan Nilai Rata-rata .....	49
Tabel 4.6	Upaya Operasional Perusahaan.....	53
Tabel 4.7	Peringkat Prioritas Kualitas Pelayanan yang Dilakukan oleh Restoran Warung Nasi Rencong.....	72
Tabel 4.8	Perbandingan antara Kualitas Warung Nasi Rencong dengan Bancakan .....	76

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1	Bagan Kerangka Pemikiran .....	9
Gambar 2.1	<i>House Of Quality</i> Nasution (2001) dalam Gilang Agustus 2012	23
Gambar 3.1	<i>House Of Quality</i> Nasution (2001) dalam Gilang, Agustus 2012	40
Gambar 3.2	<i>Flowchart</i> Algoritma Model <i>Quality Function Deployment</i> .....	41
Gambar 4.1	Hubungan antara Atribut Kualitas Pelayanan yang menjadi Prioritas Konsumen dengan Upaya Operasional Warung Nasi Rencong .....	55
Gambar 4.2	Hubungan antara sesama Upaya Operasional oleh Produsen.....	65
Gambar 4.3	Upaya Operasional yang Diprioritaskan Produsen Berdasarkan Kualitas Pelayanan yang Diprioritaskan Konsumen .....	78
Gambar 4.4	<i>Total House of Quality</i> .....	82

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Kuesioner .....	93
Lampiran 2	Perhitungan Validitas dan Reliabilitas .....	95
Lampiran 3	Peringkat Prioritas Kualitas Pelayanan yang Dilakukan oleh Warung Nasi Rencong.....	100
Lampiran 4	Peringkat Prioritas Kualitas Pelayanan yang Dilakukan oleh Warung Nasi Simpang.....	101

