

LAMPIRAN

Cita Urwah Hasanah, 2015

Pengaruh Kualitas Produk Terhadap Kepuasan Konsumen Pada Celdi Katering (Survei pada Konsumen Cel di Katering Bandung)

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

Lampiran A Operasional Variabel

OPERASIONAL VARIABEL

Variabel	Dimensi	Indikator	Ukuran	Skala	No. Item
Kualitas Produk (X)	Flavor (rasa/bau) Harus diperhatikan bahwa rasanya harus enak dan baunya pun harus sedap. Marsum (2005, hlm. 159)	Kelezatan rasa dari hidangan yang disajikan.	Tingkat kelezatan rasa dari hidangan yang disajikan.	Ordinal	1
		Perpaduan rasa dari makanan yang disajikan.	Tingkat perpaduan rasa dari makanan yang disajikan.	Ordinal	2
	Porsi Dalam setiap penyajian makanan sudah ditentukan porsi standarnya yang disebut <i>standard portion size</i> . Menurut West, Wood dan Harger, et all (dalam Fiani,2012, hlm. 1)	Kesesuaian porsi yang disajikan.	Tingkat kesesuaian porsi yang disajikan.	Ordinal	3
		Kesesuaian porsi dengan harga yang disetujui.	Tingkat kesesuaian porsi dengan harga yang disetujui.	Ordinal	4
	Penampilan Makanan harus baik dilihat saat berada di piring, dimana hal tersebut adalah suatu faktor yang penting. Kesehatan dan kebersihan dari makanan yang disajikan adalah contoh penting yang akan mempengaruhi penampilan makanan baik atau tidak untuk dinikmati. Menurut West, Wood dan Harger, et all (dalam Fiani,2012, hlm. 1)	Kebersihan dari hidangan yang disajikan	Tingkat kebersihan dari hidangan yang disajikan.	Ordinal	5
		Penataan dari hidangan yang disajikan	Tingkat penataan hidangan yang disajikan.	Ordinal	6
	Warna Warna dari bahan-bahan makanan harus dikombinasikan sedemikian rupa supaya tidak terlalu pucat/warnanya tidak serasi. Kombinasi warna sangat membantu dalam selera makan konsumen. Menurut West, Wood dan Harger, et all (dalam Fiani,2012, hlm. 1)	Warna dari perpaduan makanan yang disajikan.	Tingkat perpaduan warna makanan yang disajikan.	Ordinal	9
		Kesegaran warna makanan yang disajikan.	Tingkat kesegaran warna makanan yang disajikan.	Ordinal	10
	Temperature (panas/suhu)	Suhu makanan	Tingkat	Ordinal	11

Cita Urwah Hasanah, 2015

Pengaruh Kualitas Produk Terhadap Kepuasan Konsumen Pada Celdi Katering (Survei pada Konsumen Cel di Katering Bandung)

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

Variabel	Dimensi	Indikator	Ukuran	Skala	No. Item
	Menyajikan makanan harus diperhatikan suhunya. Makanan panas harus disajikan dalam keadaan benar-benar pans, dengan piring yang panas. Untuk makanan dingin harus disajikan dalam keadaan dingin dengan piring atau tempat dingin pula. Marsum (2005, hlm. 159)	saat disajikan	kesesuaian suhu dilihat dari panas/dinginya makanan yang disajikan.		
		Kesesuaian suhu dilihat dari panas/dinginya makanan yang disajikan..	Tingkat suhu makanan saat disajikan	Ordinal	12
	Aromatic Appeal (daya penarik lewat bau harum), Makanan yang disajikan harus sedap/harum aromanya sehingga lebih membangkitkan selera makan tamu. Marsum (2005, hlm. 159)	Aroma hidangan yang disajikan	Tingkat aroma hidangan yang disajikan.	Ordinal	7
		Kesegaran bahan dari aroma makanan yang disajikan.	Tingkat kesegaran bahan dari aroma makanan yang disajikan.	Ordinal	8
	Texture/Form/Shape (susunan/bentuk/potongan) Texture/susunan dapat pula diartikan sebagai upaya menyusun suatu hidangan yang lengkap yang memperhatikan adanya proses pengunyahan saat makan. Yang dimaksud dengan <i>Form/Shapes</i> adalah irisan/potongan dari makanan yang disajikan. Marsum (2005, hlm. 159)	Variasi bentuk/potongan makanan yang disajikan.	Tingkat variasi bentuk/potongan makanan yang disajikan.	Ordinal	13
		Kesesuaian texture makanan dengan menu yang dihidangkan.	Tingkat kesesuaian texture makanan dengan menu yang dihidangkan.	Ordinal	14
Perbandingan Kenyataan (<i>Perceived</i>) Dan Harapan (<i>Expected</i>)					
Kepuasan Konsumen (Y)	Flavor (rasa/bau) Harus diperhatikan bahwa rasanya harus enak dan baunya pun harus sedap. Marsum (2005, hlm. 159)	Kelezatan rasa dari hidangan yang disajikan.	Tingkat kelezatan rasa dari hidangan yang disajikan.	Ordinal	15
Kotrel dan Keller (2013, hlm. 150) “ <i>satisfaction is a person's feelings of pleasure or disappointment that result from comparing a product's perceived performance (or outcome) to expectation</i> ”. Artinya kepuasan (<i>Satisfaction</i>) adalah perasaan senang atau kecewa seseorang yang timbul		Perpaduan rasa dari makanan yang disajikan.	Tingkat perpaduan rasa dari makanan yang disajikan.	Ordinal	16
	Porsi Dalam setiap penyajian makanan sudah ditentukan porsi standarnya yang disebut <i>standard portion size</i> . Menurut West, Wood	Kesesuaian porsi yang disajikan.	Tingkat kesesuaian porsi yang disajikan.	Ordinal	17
		Kesesuaian porsi dengan harga yang disetujui.	Tingkat kesesuaian porsi dengan harga	Ordinal	18

Variabel	Dimensi	Indikator	Ukuran	Skala	No. Item
karena membandingkan kinerja yang dipersepsiakan produk (atau hasil) terhadap ekspektasi mereka”.	dan Harger, et all (dalam Fiani,2012, hlm. 1)		yang disetujui.		
	Penampilan Makanan harus baik dilihat saat berada di piring, dimana hal tersebut adalah suatu faktor yang penting. Kesehatan dan kebersihan dari makanan yang disajikan adalah contoh penting yang akan mempengaruhi penampilan makanan baik atau tidak untuk dinikmati. Menurut West, Wood dan Harger, et all (dalam Fiani,2012, hlm. 1)	Kebersihan dari hidangan yang disajikan	Tingkat kebersihan dari hidangan yang disajikan.	Ordinal	19
		Penataan dari hidangan yang disajikan	Tingkat penataan hidangan yang disajikan.	Ordinal	20
	Warna Warna dari bahan-bahan makanan harus dikombinasikan sedemikian rupa supaya tidak terlalu pucat/warnanya tidak serasi. Kombinasi warna sangat membantu dalam selera makan konsumen. Menurut West, Wood dan Harger, et all (dalam Fiani,2012, hlm. 1)	Warna dari perpaduan makanan yang disajikan.	Tingkat perpaduan warna makanan yang disajikan.	Ordinal	21
		Kesegaran warna makanan yang disajikan.	Tingkat kesegaran warna makanan yang disajikan.	Ordinal	22
	Temperature (panas/suhu) Menyajikan makanan harus diperhatikan suhunya. Makanan panas harus disajikan dalam keadaan benar-benar pans, dengan piring yang panas. Untuk makanan dingin harus disajikan dalam keadaan dingin dengan piring atau tempat dingin pula. Marsum (2005, hlm. 159)	Suhu makanan saat disajikan	Tingkat kesesuaian suhu dilihat dari panas/dinginya makanan yang disajikan.	Ordinal	23
		Kesesuaian suhu dilihat dari panas/dinginya makanan yang disajikan..	Tingkat suhu makanan saat disajikan	Ordinal	24
	Aromatic Appeal (daya penarik lewat bau harum), Makanan yang disajikan harus sedap/harum aromanya sehingga lebih membangkitkan selera makan tamu. Marsum (2005, hlm. 159)	Aroma hidangan yang disajikan	Tingkat aroma hidangan yang disajikan.	Ordinal	25
		Kesegaran bahan dari aroma makanan yang disajikan.	Tingkat kesegaran bahan dari aroma makanan yang disajikan.	Ordinal	26

Variabel	Dimensi	Indikator	Ukuran	Skala	No. Item
	<p>Texture/Form/Shape (susunan/bentuk/potongan) <i>Texture/susunan dapat pula diartikan sebagai upaya menyusun suatu hidangan yang lengkap yang memperhatikan adanya proses pengunyahan saat makan.</i> <i>Yang dimaksud dengan Form/Shapes adalah irisan/potongan dari makanan yang disajikan.</i> Marsum (2005, hlm. 159)</p>	Variasi bentuk/potongan makanan yang disajikan.	Tingkat variasi bentuk/potongan makanan yang disajikan.	Ordinal	27
		Kesesuaian texture makanan dengan menu yang dihidangkan.	Tingkat kesesuaian texture makanan dengan menu yang dihidangkan.	Ordinal	28

Lampiran B Jenis dan Sumber Data

Jenis dan Sumber Data

No.	Data Penelitian	Jenis Data	Sumber Data
1.	Data Perkembangan Usaha Jasa Boga di Indonesia	Sekunder	(http://www.pikiran.rakyat.com/node/307909) 10/12/2014-13:36)
2.	Data APJI (Asosiasi Pengusaha Jasa Boga Indonesia).	Sekunder	(http://life.viva.co.id/news/read/.../ra bu 10/12/2014-15:43WIB)
3.	Data mengenai perusahaan makan dan minum di Jawa Barat.	Sekunder	Katalog BPS:1305059, Hasil Sensus Ekonomi 2006
4.	Klasifikasi <i>catering</i>	Primer	Sekretaris Eksekutif DPC APJI Kota Bandung
5.	Data <i>Profit</i> Celdi Katering Tahun 2012-2014.	Primer	Celdi Katering
6.	Gambaran responden mengenai tingkat kepuasan konsumen terhadap kualitas produk.	Primer	Survey yang dilakukan penulis dengan menyebarluaskan angket kepada konsumen Celdi Katering.

Lampiran C Kuesioner



UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA
 FAKULTAS PENDIDIKAN ILMU PENGETAHUAN SOSIAL
 PROGRAM STUDI MANAJEMEN INDUSTRI KATERING
 Jl. Dr. Setiabudhi No.229 Bandung 40154 Telp. (022) 201316, Pesawat 2514

Kepada Yth,
 Seluruh Konsumen Celdi *Catering*
 Di
 Tempat

Dengan hormat,

Saya selaku mahasiswi Program Studi Manajemen Industri Katering Universitas Pendidikan Indonesia sedang melaksanakan penelitian sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Pariwisata dengan judul skripsi mengenai "**Pengaruh Kualitas Produk terhadap Kepuasan Konsumen**" maka saya :

Nama :Cita Urwah Hasanah
 NIM : 1103688

Sehubung dengan hal di atas. Saya memohon bantuan Ibu/Bapak/Saudara/i untuk dapat mengisi kuesioner ini sebagai ekspektasi responden Celdi *Catering* mengenai sejauh mana kepuasan konsumen terhadap kualitas produk bagi kemajuan usaha Celdi *Catering*.

Atas bantuan dan kerjasama Ibu/Bapak/Saudara/i, saya ucapkan terima kasih.

Bandung, Juni 2015
 Hormat saya,

Cita Urwah Hasanah

Cita Urwah Hasanah, 2015

Pengaruh Kualitas Produk Terhadap Kepuasan Konsumen Pada Celdi Katering (Survei pada Konsumen Cel di Katering Bandung)

perpustakaan.upi.edu

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

Lembar Kuesioner Bagian 1

No.responden:

Berikan tanda ceklis (✓) pada kolom jawaban yang tersedia sesuai dengan pilihan jawaban Bapak/ Ibu/ Saudara/ i kehendaki.

A. Karakteristik Identitas Responden

1. **Jenis kelamin** : Pria Wanita

2. **Usia** : < 20 Tahun 21 – 25 Tahun
 26 – 30 Tahun 31 – 35 Tahun
 > 35 Tahun

3. **Pendidikan terakhir** : SMA/SMK DI
 D2 D3
 S1
 Lainnya (.....)

4. **Jenis Pekerjaan** : PNS/BUMN Pensiunan
 Pegawai swasta Wiraswasta
 Lainnya (.....)

5. **Jumlah Penghasilan Perbulan:** <Rp.1.000.000
 Rp. 1.100.000-Rp.2.000.000
 Rp.2.100.000-Rp.4.000.000
 Rp.4.100.000-Rp.6.000.000
 >Rp.6.000.000

B. Karakteristik Pengalaman Responden

6. **Sumber Informasi** : Rekomendasi Internet/Blog

Cita Urwah Hasanah, 2015

Pengaruh Kualitas Produk Terhadap Kepuasan Konsumen Pada Celdi Katering (Survei pada Konsumen Cel di Katering Bandung)

perpustakaan.upi.edu

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

Kartu Nama
 Keluarga

Event/Undangan

7. Jumlah Penerimaan Pelayanan : Pertama kali 2 kali
 3 kali lebih dari 3 kali

Kuesioner Bagian II

Berikan tanda checklist (✓) pada kolom jawaban yang tersedia sesuai dengan pilihan jawaban Bapak/Ibu/saudara/i kehendaki.

Keterangan: - 5 (Sangat Tinggi) - 2 (Rendah)

- 4 (Tinggi)

- 1 (Sangat Rendah)

No.	Dimensi	Pernyataan	Kualitas Produk Yang Dirasakan						Kualitas Produk Yang Diharapkan						
			Alternatif Jawaban						Alternatif Jawaban						
				5	4	3	2	1			5	4	3	2	1
1	<i>Flavor (rasa/bau)</i>	Kelezatan rasa dari hidangan yang disajikan	Sangat lezat						Sangat tidak lezat	Sangat lezat					Sangat tidak lezat
2		Perpaduan rasa dari makanan yang disajikan	Sangat sesuai						Sangat tidak sesuai	Sangat sesuai					Sangat tidak sesuai
3	<i>Porsi</i>	Kesesuaian porsi yang dihidangkan	Sangat sesuai						Sangat tidak sesuai	Sangat sesuai					Sangat tidak sesuai
4		Kesesuaian porsi dengan harga yang disetujui.	Sangat sesuai						Sangat tidak sesuai	Sangat sesuai					Sangat tidak sesuai
5	<i>Penampilan</i>	Penataan dari hidangan yang disajikan.	Sangat menarik						Sangat tidak menarik	Sangat menarik					Sangat tidak menarik
6		Kebersihan dari hidangan yang disajikan.	Sangat bersih						Sangat tidak bersih	Sangat bersih					Sangat tidak bersih
7	<i>Warna</i>	Warna dari perpaduan makanan yang disajikan.	Sangat sesuai						Sangat tidak sesuai	Sangat sesuai					Sangat tidak sesuai
8		Kesegaran warna makanan yang disajikan.	Sangat sesuai						Sangat tidak sesuai	Sangat sesuai					Sangat tidak sesuai
9	<i>Temperature (panas/suhu)</i>	Suhu makanan saat disajikan	Sangat sesuai						Sangat tidak sesuai	Sangat sesuai					Sangat tidak sesuai
10		Kesesuaian suhu dilihat dari panas/dinginnya makanan yang disajikan.	Sangat sesuai						Sangat tidak sesuai	Sangat sesuai					Sangat tidak sesuai
11	<i>Aromatic Appel (daya penarik lewat bau harum)</i>	Aroma hidangan yang disajikan.	Sangat menggugah selera						Sangat tidak menggugah selera	Sangat menggugah selera					Sangat tidak menggugah selera
12		Kesegaran bahan dari aroma makanan yang disajikan.	Sangat sesuai						Sangat tidak sesuai	Sangat sesuai					Sangat tidak sesuai

Pengaruh Kualitas Produk Terhadap Kepuasan Konsumen Pada Celdi Katering (Survei pada Konsumen Cel di Katering Bandung)

perpustakaan.upi.edu

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

13	<i>Texture/Form/Shape (Susunan/Bentuk Potongan)</i>	Variasi bentuk/potongan makanan yang disajikan	Sangat bervariasi						Sangat tidak bervariasi	Sangat bervariasi					Sangat tidak bervariasi
14		Kesesuaian texture makanan dengan menu yang dihidangkan.	Sangat sesuai						Sangat tidak sesuai	Sangat sesuai					Sangat tidak sesuai

- 3 (Cukup Tingg

Lampiran D Data Ordinal

No.	<i>Flavor</i> (rasa/bau)		<i>Porsi</i>		<i>Penampilan</i>		<i>Warna</i>		<i>Temperature</i> (panas/suhu)		<i>Aromatic Appel</i> (daya penarik lewat bau harum)		<i>Texture/Form/Shape</i> (susunan/bentuk/potongan)	
	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13	P14
1	4	3	3	3	4	4	3	3	4	3	4	4	4	4
2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
3	3	3	2	3	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3
4	3	3	2	3	3	2	3	3	2	2	3	2	3	3
5	3	3	4	3	4	3	3	3	2	3	3	3	3	3
6	3	3	3	4	4	3	4	3	3	3	3	3	3	3
7	3	3	2	3	3	2	3	3	2	2	3	2	3	3
8	4	3	3	3	4	4	3	3	4	3	4	4	4	4
9	3	3	2	3	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3
10	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
11	3	3	3	4	4	3	4	3	3	3	3	3	3	3
12	3	3	4	3	4	3	3	3	2	3	3	3	3	3
13	2	2	2	2	3	3	3	3	2	2	2	2	2	2
14	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
15	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
16	3	3	4	3	4	4	3	2	2	3	2	2	2	3
17	3	3	3	3	3	3	2	2	2	2	2	2	3	3
18	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
19	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3

Cita Urwah Hasanah, 2015

Pengaruh Kualitas Produk Terhadap Kepuasan Konsumen Pada Celdi Katering (Survei pada Konsumen Cel di Katering Bandung)

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

KODING VARIABEL KENYATAAN (*PERCEIVED*)

No.	<i>Flavor</i> (rasa/bau)		<i>Porsi</i>		<i>Penampilan</i>		<i>Warna</i>		<i>Temperature</i> (panas/suhu)		<i>Aromatic Appel</i> (daya penarik lewat bau harum)		<i>Texture/Form/Shape</i> (susunan/bentuk/potongan)	
	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13	P14
20	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
21	3	3	2	2	1	4	3	1	2	2	3	3	3	3
22	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
23	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
24	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
25	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
26	3	3	3	3	4	3	3	3	3	2	2	2	3	2
27	3	4	3	3	4	4	3	3	4	2	2	2	3	2
28	4	4	4	3	4	4	3	3	3	2	2	2	3	2
29	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
30	3	3	4	3	4	3	3	3	2	3	3	3	3	3
31	3	3	3	3	2	2	2	2	3	3	3	3	2	2
32	2	2	2	2	3	3	3	3	2	2	3	3	2	2
33	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
34	4	3	3	3	4	4	3	3	4	3	4	4	4	4
35	3	3	2	3	3	2	3	3	2	2	3	2	3	3
36	3	3	3	4	4	3	4	3	3	3	3	3	3	3
37	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
38	2	2	2	2	3	3	3	3	2	2	3	3	2	2
39	3	3	4	3	4	3	3	3	2	3	3	3	3	3
40	3	3	3	3	2	2	2	2	3	3	3	3	2	2

KODING VARIABEL KENYATAAN (PERCEIVED)

No.	Flavor (rasa/bau)		Porsi		Penampilan		Warna		Temperature (panas/suhu)		Aromatic Appel (daya penarik lewat bau harum)		Texture/Form/Shape (susunan/bentuk/potongan)	
	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13	P14
41	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
42	3	3	4	3	4	3	3	3	2	3	3	3	3	3

KODING VARIABEL HARAPAN (EXPECTED)

No.	Flavor (rasa/bau)		Porsi		Penampilan		Warna		Temperature (panas/suhu)		Aromatic Appel (daya penarik lewat bau harum)		Texture/Form/Shape (susunan/bentuk/potongan)	
	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13	P14
1	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
3	4	4	4	4	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3
4	4	5	3	3	4	4	5	4	5	4	4	3	3	3
5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	5	4	4	4
6	4	4	5	5	4	4	4	4	4	4	5	4	4	4
7	4	5	3	3	4	4	5	4	5	4	4	3	3	3
8	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
9	4	4	4	4	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3
10	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
11	4	4	5	5	4	4	4	4	4	4	5	4	4	4
12	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	5	4	4	4
13	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5

KODING VARIABEL HARAPAN (EXPECTED)

14	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
15	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	5	5
16	3	3	5	3	5	5	3	3	3	3	3	3	3	3
17	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
18	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
19	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
20	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
21	3	3	4	4	5	3	3	5	3	3	3	3	4	4
22	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
23	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
24	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
25	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
26	5	4	4	4	5	5	4	4	4	4	4	4	4	4
27	4	3	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
28	5	5	5	4	5	5	4	4	4	4	4	4	4	4
29	3	3	4	3	5	4	5	4	4	5	3	3	4	3
30	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
31	4	4	5	4	5	4	4	4	3	3	4	5	4	4
32	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
33	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
34	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
35	4	5	3	3	4	4	5	4	5	4	4	3	3	3
36	4	4	5	5	4	4	4	4	4	4	5	4	4	4
37	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
38	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5

KODING VARIABEL HARAPAN (EXPECTED)

39	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	5	4	4	4
40	4	4	5	4	5	4	4	4	3	3	4	5	4	4
41	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
42	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5

KODING VARIABEL KEPUASAN KONSUMEN

No	Flavor (rasa/bau)		Porsi		Penampilan		Warna		Temperature (panas/suhu)		Aromatic Appel (daya penarik lewat bau harum)		Texture/Form/Shape (susunan/bentuk/potongan)	
	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13	P14
1	0.8	0.6	0.6	0.6	0.8	0.8	0.6	0.6	0.8	0.6	0.8	0.8	0.8	0.8
2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
3	0.75	0.75	0.5	0.75	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
4	0.75	0.6	0.666667	1	0.75	0.5	0.6	0.75	0.4	0.5	0.75	0.666667	1	1
5	0.75	0.75	1	0.75	1	0.75	0.75	0.75	0.5	0.6	0.6	0.75	0.75	0.75
6	0.75	0.75	0.6	0.8	1	0.75	1	0.75	0.75	0.75	0.6	0.75	0.75	0.75
7	0.75	0.6	0.666667	1	0.75	0.5	0.6	0.75	0.4	0.5	0.75	0.666667	1	1
8	0.8	0.6	0.6	0.6	0.8	0.8	0.6	0.6	0.8	0.6	0.8	0.8	0.8	0.8
9	0.75	0.75	0.5	0.75	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
10	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
11	0.75	0.75	0.6	0.8	1	0.75	1	0.75	0.75	0.75	0.6	0.75	0.75	0.75
12	0.75	0.75	1	0.75	1	0.75	0.75	0.75	0.5	0.6	0.6	0.75	0.75	0.75

KODING VARIABEL KEPUASAN KONSUMEN

13	0.4	0.4	0.4	0.4	0.6	0.6	0.6	0.6	0.4	0.4	0.4	0.4	0.4	0.4
14	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
15	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.6	0.6	0.6
16	1	1	0.8	1	0.8	0.8	1	0.666667	0.666667	1	0.666667	0.666667	0.666666667	1
17	0.6	0.6	0.6	0.6	0.6	0.6	0.4	0.4	0.4	0.4	0.4	0.4	0.6	0.6
18	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
19	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75
20	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
21	1	1	0.5	0.5	0.2	1.333333	1	0.2	0.666667	0.666667	1	1	0.75	0.75
22	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
23	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75
24	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
25	0.6	0.6	0.6	0.6	0.6	0.6	0.6	0.6	0.6	0.6	0.6	0.6	0.6	0.6
26	0.6	0.75	0.75	0.75	0.8	0.6	0.75	0.75	0.75	0.5	0.5	0.5	0.75	0.5
27	0.75	1.33	0.6	0.75	1	1	0.75	0.75	1	0.5	0.5	0.5	0.75	0.5
28	0.8	0.8	0.8	0.75	0.8	0.8	0.75	0.75	0.75	0.5	0.5	0.5	0.75	0.5
29	1	1	0.75	1	0.6	0.75	0.6	0.75	0.75	0.6	1	1	0.75	1
30	0.6	0.6	0.8	0.6	0.8	0.6	0.6	0.6	0.4	0.6	0.6	0.6	0.6	0.6
31	0.75	0.75	0.6	0.75	0.4	0.5	0.5	0.5	1	1	0.75	0.6	0.5	0.5
32	0.4	0.4	0.4	0.4	0.6	0.6	0.6	0.6	0.4	0.4	0.6	0.6	0.4	0.4
33	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
34	0.8	0.6	0.6	0.6	0.8	0.8	0.6	0.6	0.8	0.6	0.8	0.8	0.8	0.8
35	0.75	0.6	0.666667	1	0.75	0.5	0.6	0.75	0.4	0.5	0.75	0.666667	1	1
36	0.75	0.75	0.6	0.8	1	0.75	1	0.75	0.75	0.75	0.6	0.75	0.75	0.75
37	0.6	0.6	0.6	0.6	0.6	0.6	0.6	0.6	0.6	0.6	0.6	0.6	0.6	0.6

KODING VARIABEL KEPUASAN KONSUMEN														
38	0.4	0.4	0.4	0.4	0.6	0.6	0.6	0.6	0.4	0.4	0.6	0.6	0.4	0.4
39	0.75	0.75	1	0.75	1	0.75	0.75	0.75	0.5	0.6	0.6	0.75	0.75	0.75
40	0.75	0.75	0.6	0.75	0.4	0.5	0.5	0.5	1	1	0.75	0.6	0.5	0.5
41	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75
42	0.6	0.6	0.8	0.6	0.8	0.6	0.6	0.6	0.4	0.6	0.6	0.6	0.6	0.6

No.	Flavor (rasa/bau)		Porsi		Penampilan		Warna		Temperature (panas/suhu)		Aromatic Appel (daya penarik lewat bau harum)		Texture/Form/Shape (susunan/bentuk/potongan)	
	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13	P14
1	5.687	3.951	3.428	3.818	4.314	5.032	3.909	3.582	4.869	3.684	5.489	5.270	5.489	5.336
2	3.870	3.951	3.428	3.818	2.877	3.532	3.909	3.582	3.431	3.684	3.693	3.578	3.693	3.610
3	3.870	3.951	2.000	3.818	4.314	5.032	3.909	3.582	3.431	3.684	3.693	3.578	3.693	3.610
4	3.870	3.951	2.000	3.818	2.877	2.000	3.909	3.582	2.000	2.000	3.693	2.000	3.693	3.610
5	3.870	3.951	4.860	3.818	4.314	3.532	3.909	3.582	2.000	3.684	3.693	3.578	3.693	3.610
6	3.870	3.951	3.428	5.687	4.314	3.532	5.818	3.582	3.431	3.684	3.693	3.578	3.693	3.610
7	3.870	3.951	2.000	3.818	2.877	2.000	3.909	3.582	2.000	2.000	3.693	2.000	3.693	3.610
8	5.687	3.951	3.428	3.818	4.314	5.032	3.909	3.582	4.869	3.684	5.489	5.270	5.489	5.336

HASIL TRASFORMASI KE MSI VARIABEL KUALITAS PRODUK														
No.	Flavor (rasa/bau)		Porsi		Penampilan		Warna		Temperature (panas/suhu)		Aromatic Appel (daya penarik lewat bau harum)		Texture/Form/Shape (susunan/bentuk/potongan)	
	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13	P14
9	3.870	3.951	2.000	3.818	4.314	5.032	3.909	3.582	3.431	3.684	3.693	3.578	3.693	3.610
10	3.870	3.951	3.428	3.818	2.877	3.532	3.909	3.582	3.431	3.684	3.693	3.578	3.693	3.610
11	3.870	3.951	3.428	5.687	4.314	3.532	5.818	3.582	3.431	3.684	3.693	3.578	3.693	3.610
12	3.870	3.951	4.860	3.818	4.314	3.532	3.909	3.582	2.000	3.684	3.693	3.578	3.693	3.610
13	2.000	2.000	2.000	2.000	2.877	3.532	3.909	3.582	2.000	2.000	2.000	2.000	2.000	2.000
14	3.870	3.951	3.428	3.818	2.877	3.532	3.909	3.582	3.431	3.684	3.693	3.578	3.693	3.610
15	3.870	3.951	3.428	3.818	2.877	3.532	3.909	3.582	3.431	3.684	3.693	3.578	3.693	3.610
16	3.870	3.951	4.860	3.818	4.314	5.032	3.909	1.857	2.000	3.684	2.000	2.000	2.000	3.610
17	3.870	3.951	3.428	3.818	2.877	3.532	2.000	1.857	2.000	2.000	2.000	2.000	3.693	3.610
18	3.870	3.951	3.428	3.818	2.877	3.532	3.909	3.582	3.431	3.684	3.693	3.578	3.693	3.610
19	3.870	3.951	3.428	3.818	2.877	3.532	3.909	3.582	3.431	3.684	3.693	3.578	3.693	3.610
20	3.870	3.951	3.428	3.818	2.877	3.532	3.909	3.582	3.431	3.684	3.693	3.578	3.693	3.610
21	3.870	3.951	2.000	2.000	1.000	5.032	3.909	1.000	2.000	2.000	3.693	3.578	3.693	3.610
22	3.870	3.951	3.428	3.818	2.877	3.532	3.909	3.582	3.431	3.684	3.693	3.578	3.693	3.610
23	3.870	3.951	3.428	3.818	2.877	3.532	3.909	3.582	3.431	3.684	3.693	3.578	3.693	3.610
24	3.870	3.951	3.428	3.818	2.877	3.532	3.909	3.582	3.431	3.684	3.693	3.578	3.693	3.610
25	3.870	3.951	3.428	3.818	2.877	3.532	3.909	3.582	3.431	3.684	3.693	3.578	3.693	3.610
26	3.870	3.951	3.428	3.818	4.314	3.532	3.909	3.582	3.431	2.000	2.000	2.000	3.693	2.000
27	3.870	5.992	3.428	3.818	4.314	5.032	3.909	3.582	4.869	2.000	2.000	2.000	3.693	2.000
28	5.687	5.992	4.860	3.818	4.314	5.032	3.909	3.582	3.431	2.000	2.000	2.000	3.693	2.000
29	3.870	3.951	3.428	3.818	2.877	3.532	3.909	3.582	3.431	3.684	3.693	3.578	3.693	3.610

HASIL TRASFORMASI KE MSI VARIABEL KUALITAS PRODUK														
No.	Flavor (rasa/bau)		Porsi		Penampilan		Warna		Temperature (panas/suhu)		Aromatic Appel (daya penarik lewat bau harum)		Texture/Form/Shape (susunan/bentuk/potongan)	
	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13	P14
30	3.870	3.951	4.860	3.818	4.314	3.532	3.909	3.582	2.000	3.684	3.693	3.578	3.693	3.610
31	3.870	3.951	3.428	3.818	1.671	2.000	2.000	1.857	3.431	3.684	3.693	3.578	2.000	2.000
32	2.000	2.000	2.000	2.000	2.877	3.532	3.909	3.582	2.000	2.000	3.693	3.578	2.000	2.000
33	3.870	3.951	3.428	3.818	2.877	3.532	3.909	3.582	3.431	3.684	3.693	3.578	3.693	3.610
34	5.687	3.951	3.428	3.818	4.314	5.032	3.909	3.582	4.869	3.684	5.489	5.270	5.489	5.336
35	3.870	3.951	2.000	3.818	2.877	2.000	3.909	3.582	2.000	2.000	3.693	2.000	3.693	3.610
36	3.870	3.951	3.428	5.687	4.314	3.532	5.818	3.582	3.431	3.684	3.693	3.578	3.693	3.610
37	3.870	3.951	3.428	3.818	2.877	3.532	3.909	3.582	3.431	3.684	3.693	3.578	3.693	3.610
38	2.000	2.000	2.000	2.000	2.877	3.532	3.909	3.582	2.000	2.000	3.693	3.578	2.000	2.000
39	3.870	3.951	4.860	3.818	4.314	3.532	3.909	3.582	2.000	3.684	3.693	3.578	3.693	3.610
40	3.870	3.951	3.428	3.818	1.671	2.000	2.000	1.857	3.431	3.684	3.693	3.578	2.000	2.000
41	3.870	3.951	3.428	3.818	2.877	3.532	3.909	3.582	3.431	3.684	3.693	3.578	3.693	3.610
42	3.870	3.951	4.860	3.818	4.314	3.532	3.909	3.582	2.000	3.684	3.693	3.578	3.693	3.610

HASIL TRASFORMASI KE MSI VARIABEL KEPUASAN														
No.	Flavor (rasa/bau)		Porsi		Penampilan		Warna		Temperature (panas/suhu)		Aromatic Appel (daya penarik lewat bau harum)		Texture/Form/Shape (susunan/bentuk/potongan)	
	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13	P14

HASIL TRASFORMASI KE MSI VARIABEL KEPUASAN

No.	Flavor (rasa/bau)		Porsi		Penampilan		Warna		Temperature (panas/suhu)		Aromatic Appel (daya penarik lewat bau harum)		Texture/Form/Shape (susunan/bentuk/potongan)	
	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13	P14
1	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000
2	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000
3	1.000	1.000	0.500	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000
4	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	0.500	1.000	1.000	0.400	0.500	1.000	1.000	1.000	1.000
5	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	0.500	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000
6	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000
7	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	0.500	1.000	1.000	0.400	0.500	1.000	1.000	1.000	1.000
8	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000
9	1.000	1.000	0.500	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000
10	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000
11	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000
12	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	0.500	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000
13	0.400	0.400	0.400	0.400	1.000	1.000	1.000	1.000	0.400	0.400	0.400	0.400	0.400	0.400
14	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000
15	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000
16	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000
17	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	0.400	0.400	0.400	0.400	0.400	0.400	0.400	1.000	1.000
18	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000
19	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000
20	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000
21	1.000	1.000	0.500	0.500	0.200	1.000	1.000	0.200	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000

HASIL TRASFORMASI KE MSI VARIABEL KEPUASAN

No.	Flavor (rasa/bau)		Porsi		Penampilan		Warna		Temperature (panas/suhu)		Aromatic Appel (daya penarik lewat bau harum)		Texture/Form/Shape (susunan/bentuk/potongan)	
	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13	P14
22	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000
23	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000
24	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000
25	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000
26	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	0.500	0.500	0.500	1.000	0.500
27	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	0.500	0.500	0.500	1.000	0.500
28	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	0.500	0.500	0.500	1.000	0.500
29	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000
30	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	0.400	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000
31	1.000	1.000	1.000	1.000	0.400	0.500	0.500	0.500	1.000	1.000	1.000	1.000	0.500	0.500
32	0.400	0.400	0.400	0.400	1.000	1.000	1.000	1.000	0.400	0.400	1.000	1.000	0.400	0.400
33	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000
34	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000
35	1.000	1.000	1.000	1.000	0.500	1.000	1.000	1.000	0.400	0.500	1.000	1.000	1.000	1.000
36	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000
37	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000
38	0.400	0.400	0.400	0.400	1.000	1.000	1.000	1.000	0.400	0.400	1.000	1.000	0.400	0.400
39	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	0.500	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000
40	1.000	1.000	1.000	1.000	0.400	0.500	0.500	0.500	1.000	1.000	1.000	1.000	0.500	0.500
41	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000
42	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	0.400	1.000	1.000	1.000	1.000

Lampiran E Hasil Uji Validitas dan Reliabilitas

Hasil Uji Validitas Variabel Kenyataan (*Perceived*)

Correlations

		K1	K2	K3	K4	K5	K6	K7	K8	K9	K10	K11	K12	K13	K14	K_TOTAL
K1	Pearson Correlation	1	.821**	.411*	.317	.202	.225	.000	.000	.282	.000	.000	.000	.346	.000	.457*
	Sig. (2-tailed)		.000	.024	.088	.285	.232	1.000	1.000	.132	1.000	1.000	1.000	.061	1.000	.011
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
K2	Pearson Correlation	.821**	1	.348	.269	.281	.357	-.020	.022	.301	-.176	-.192	-.176	.332	-.176	.383*
	Sig. (2-tailed)	.000		.059	.150	.132	.053	.918	.906	.106	.353	.309	.353	.073	.353	.036
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
K3	Pearson Correlation	.411*	.348	1	.382*	.464**	.197	.020	.090	-.069	.296	-.184	.056	.095	.056	.504**
	Sig. (2-tailed)	.024	.059		.037	.010	.296	.918	.637	.716	.113	.331	.769	.618	.769	.005
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
K4	Pearson Correlation	.317	.269	.382*	1	.550**	.010	.472**	.329	.304	.321	.148	.136	.403*	.321	.706**
	Sig. (2-tailed)	.088	.150	.037		.002	.960	.009	.076	.103	.084	.434	.474	.027	.084	.000
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
K5	Pearson Correlation	.202	.281	.464**	.550**	1	.399*	.348	.540**	.080	.165	-.234	-.188	.070	-.071	.588**

Cita Urwah Hasanah, 2015

Pengaruh Kualitas Produk Terhadap Kepuasan Konsumen Pada Celdi Katering (Survei pada Konsumen Cel di Katering Bandung)

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

	Sig. (2-tailed)	.285	.132	.010	.002		.029	.059	.002	.676	.384	.214	.319	.714	.711	.001
	N	30	30	30	30		30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
K6	Pearson Correlation	.225	.357	.197	.010	.399*	1	-.022	-.098	.203	.070	-.211	-.061	.208	.070	.383*
	Sig. (2-tailed)	.232	.053	.296	.960	.029		.910	.605	.282	.713	.264	.747	.270	.713	.037
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
K7	Pearson Correlation	.000	-.020	.020	.472**	.348	-.022	1	.432*	.324	.112	.102	.112	.083	.112	.432*
	Sig. (2-tailed)	1.000	.918	.918	.009	.059	.910		.017	.081	.556	.590	.556	.663	.556	.017
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
K8	Pearson Correlation	.000	.022	.090	.329	.540**	-.098	.432*	1	.477**	.191	.050	.032	.095	-.128	.461*
	Sig. (2-tailed)	1.000	.906	.637	.076	.002	.605	.017		.008	.311	.793	.867	.619	.502	.010
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
K9	Pearson Correlation	.282	.301	-.069	.304	.080	.203	.324	.477**	1	.428*	.155	.428*	.098	-.066	.536**
	Sig. (2-tailed)	.132	.106	.716	.103	.676	.282	.081	.008		.018	.414	.018	.608	.730	.002
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
K10	Pearson Correlation	.000	-.176	.296	.321	.165	.070	.112	.191	.428*	1	.558**	.830**	-.067	.489**	.634**
	Sig. (2-tailed)	1.000	.353	.113	.084	.384	.713	.556	.311	.018		.001	.000	.723	.006	.000
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
K11	Pearson Correlation	.000	-.192	-.184	.148	-.234	-.211	.102	.050	.155	.558**	1	.737**	.388*	.737**	.390*
	Sig. (2-tailed)	1.000	.309	.331	.434	.214	.264	.590	.793	.414	.001		.000	.034	.000	.033

		N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
K12	Pearson Correlation		.000	-.176	.056	.136	-.188	-.061	.112	.032	.428*	.830**	.737**	1	.135	.489**	.489**
	Sig. (2-tailed)		1.000	.353	.769	.474	.319	.747	.556	.867	.018	.000	.000	.477	.006	.006	
	N		30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
	K13		.346	.332	.095	.403*	.070	.208	.083	.095	.098	-.067	.388*	.135	1	.539**	.485**
K14	Pearson Correlation		.061	.073	.618	.027	.714	.270	.663	.619	.608	.723	.034	.477		.002	.007
	Sig. (2-tailed)		1.000	.353	.769	.084	.711	.713	.556	.502	.730	.006	.000	.006	.002		.010
	N		30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
	K_TOTAL		.457*	.383*	.504**	.706**	.588**	.383*	.432*	.461*	.536**	.634**	.390*	.489**	.485**	.464**	1
	Pearson Correlation		.011	.036	.005	.000	.001	.037	.017	.010	.002	.000	.033	.006	.007	.010	
	Sig. (2-tailed)		30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
	N		30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30

**. Correlation is significant at the 0.01 level (2-tailed).

*. Correlation is significant at the 0.05 level (2-tailed).

Hasil Uji Validitas Variabel Harapan (*Expected*)

		Correlations														
		H1	H2	H3	H4	H5	H6	H7	H8	H9	H10	H11	H12	H13	H14	H_TOT AL
H1	Pearson Correlation	1	.900 [*]	.803 ^{**}	.818 [*]	.802 [*]	.974 [*]	.747 ^{**}	.753 ^{**}	.818 ^{**}	.747 ^{**}	.811 [*]	.870 ^{**}	.794 ^{**}	.832 ^{**}	.923 ^{**}
	Sig. (2-tailed)		.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
H2	Pearson Correlation	.900 ^{**}	1	.619 ^{**}	.677 [*]	.712 [*]	.874 [*]	.807 ^{**}	.715 ^{**}	.877 ^{**}	.710 ^{**}	.770 [*]	.724 ^{**}	.649 ^{**}	.686 ^{**}	.849 ^{**}
	Sig. (2-tailed)	.000		.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
H3	Pearson Correlation	.803 ^{**}	.619 [*]	1	.934 [*]	.804 [*]	.823 [*]	.619 ^{**}	.777 ^{**}	.637 ^{**}	.715 ^{**}	.775 [*]	.853 ^{**}	.879 ^{**}	.865 ^{**}	.877 ^{**}
	Sig. (2-tailed)	.000	.000		.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
H4	Pearson Correlation	.818 ^{**}	.677 [*]	.934 ^{**}	1	.736 [*]	.790 [*]	.578 ^{**}	.785 ^{**}	.640 ^{**}	.677 ^{**}	.837 [*]	.890 ^{**}	.874 ^{**}	.908 ^{**}	.881 ^{**}
	Sig. (2-tailed)	.000	.000	.000		.000	.000	.001	.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
H5	Pearson Correlation	.802 ^{**}	.712 [*]	.804 ^{**}	.736 [*]	1	.873 [*]	.762 ^{**}	.886 ^{**}	.736 ^{**}	.762 ^{**}	.631 [*]	.714 ^{**}	.839 ^{**}	.775 ^{**}	.871 ^{**}
	Sig. (2-tailed)	.000	.000	.000	.000		.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000

		N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
H6	Pearson Correlation		.974 **	.874 *	.823 **	.790 *	.873 *	1	.822 **	.777 **	.844 **	.822 **	.785 *	.852 **	.825 **	.810 **	.939 **
	Sig. (2-tailed)		.000	.000	.000	.000	.000		.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000
	N		30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
H7	Pearson Correlation		.747 **	.807 *	.619 **	.578 *	.762 *	.822 *	1	.820 **	.976 **	.903 **	.770 *	.724 **	.754 **	.686 **	.869 **
	Sig. (2-tailed)		.000	.000	.000	.001	.000	.000		.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000
	N		30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
H8	Pearson Correlation		.753 **	.715 *	.777 **	.785 *	.886 *	.777 *	.820 **	1	.839 **	.820 **	.783 *	.828 **	.922 **	.902 **	.917 **
	Sig. (2-tailed)		.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000		.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000
	N		30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
H9	Pearson Correlation		.818 **	.877 *	.637 **	.640 *	.736 *	.844 *	.976 **	.839 **	1	.877 **	.837 *	.784 **	.765 **	.747 **	.901 **
	Sig. (2-tailed)		.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000		.000	.000	.000	.000	.000	.000
	N		30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
H10	Pearson Correlation		.747 **	.710 *	.715 **	.677 *	.762 *	.822 *	.903 **	.820 **	.877 **	1	.863 *	.827 **	.860 **	.790 **	.901 **
	Sig. (2-tailed)		.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000		.000	.000	.000	.000	.000
	N		30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
H11	Pearson Correlation		.811 **	.770 *	.775 **	.837 *	.631 *	.785 *	.770 **	.783 **	.837 **	.863 **	1	.888 **	.821 **	.854 **	.905 **
	Sig. (2-tailed)		.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000		.000	.000	.000	.000
	N		30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30

H12	Pearson Correlation	.870**	.724*	.853**	.890*	.714*	.852*	.724**	.828**	.784**	.827**	.888*	1	.948**	.973**	.939**
	Sig. (2-tailed)	.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000		.000	.000	.000
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
H13	Pearson Correlation	.794**	.649*	.879**	.874*	.839*	.825*	.754**	.922**	.765**	.860**	.821*	.948**	1	.973**	.940**
	Sig. (2-tailed)	.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
H14	Pearson Correlation	.832**	.686*	.865**	.908*	.775*	.810*	.686**	.902**	.747**	.790**	.854*	.973**	.973**	1	.932**
	Sig. (2-tailed)	.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
H_TOTAL	Pearson Correlation	.923**	.849*	.877**	.881*	.871*	.939*	.869**	.917**	.901**	.901**	.905*	.939**	.940**	.932**	1
	Sig. (2-tailed)	.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30

**. Correlation is significant at the 0.01 level (2-tailed).

Hasil Uji Reliabilitas

Kenyataan (*Perceived*)

Case Processing Summary

	N	%
Cases	Valid	30 100.0
	Excluded ^a	0 .0
	Total	30 100.0

Reliability Statistics

Cronbach's Alpha	N of Items
.750	14

a. Listwise deletion based on all variables in the procedure.

Harapan (*Expected*)

Case Processing Summary

	N	%
Cases	Valid	30 100.0
	Excluded ^a	0 .0
	Total	30 100.0

Reliability Statistics

Cronbach's Alpha	N of Items
.982	14

a. Listwise deletion based on all variables in the procedure.

Lampiran F Hasil Data Karakteristik Dan Pengalaman Responden
Koding Karakteristik dan Pengalaman Responden

No.	Karakteristik identitas Responden					Karakteristik Pengalaman Responden	
	Jenis Kelamin	Usia	Pendidikan	Pekerjaan	Gaji	Informasi	Pelayanan
1	1	5	1	3	2	1	1
2	2	2	1	3	3	2	3
3	2	2	1	3	2	1	1
4	1	4	1	3	3	3	1
5	2	2	5	3	2	4	3
6	1	5	4	3	2	5	1
7	2	4	1	3	3	1	3
8	2	4	1	3	2	1	1
9	1	2	1	3	2	5	1
10	2	2	1	3	3	1	1
11	1	5	4	4	2	1	1
12	2	2	5	4	2	4	1
13	1	5	5	1	4	4	1
14	1	4	1	4	3	3	1
15	2	4	2	1	3	3	1
16	1	3	5	1	4	4	1
17	1	3	5	1	4	4	1
18	2	4	1	1	2	5	1
19	1	5	4	4	3	3	2
20	2	3	4	1	3	5	1
21	1	3	5	1	5	3	1
22	2	5	1	2	3	1	1
23	1	5	4	4	3	4	1
24	2	4	4	4	3	4	1
25	1	2	1	4	4	3	2
26	2	2	5	1	2	2	1
27	2	2	5	1	2	4	1
28	1	4	5	1	4	1	1
29	2	3	4	1	4	4	1
30	2	4	5	1	4	1	1
31	2	4	1	2	1	2	2
32	1	4	5	1	3	3	1
33	2	4	1	4	3	4	1
34	1	5	1	1	3	1	2
35	2	4	1	4	3	4	1
36	2	4	4	1	4	4	1
37	1	2	1	4	4	1	2
38	1	4	5	1	4	4	1
39	1	2	5	1	4	1	1
40	2	4	1	4	4	4	1
41	2	4	4	1	4	4	1
42	2	4	5	4	4	4	2

Keterangan:

Karakteristik Identitas Responden

A. Jenis Kelamin

1. Laki-Laki
2. Perempuan

B. Usia

1. <20 tahun
2. 21-25 Tahun
3. 26-30 Tahun
4. 31-35 Tahun
5. >35 Tahun

C. Pendidikan Terakhir

1. SMA/SMK
2. D1
3. D3
4. S1
5. Lainnya

D. Jenis Pekerjaan

1. PNS/BUMN
2. Pensiun
3. Pegawai Negeri
4. Wiraswata
5. Lainnya

E. Gaji (Pendapatan per bulan)

1. <Rp.1.000.000
2. Rp.1.100.000-2.000.000
3. Rp.2.100.000-4.000.000
4. Rp. 4.100.000-6.000.000
5. >Rp.6.000.000

Karakteristik Pengalaman Responden

F. Sumber Informasi

1. Rekomendasi
2. Internet/Blog
3. Kartu Nama
4. Event/Undangan
5. Keluarga

G. Penerimaan Pelayanan

1. Pertama Kali
2. 2 Kali
3. 3 Kali
4. Lebih dari 3 kali

A. Jenis Kelamin

Jenis Kelamin	Frekuensi	Presentase
Laki-laki	19	45%
Perempuan	23	55%
Jumlah	42	100%

B. Usia

Usia	Frekuensi	Presentase
< 20 Tahun	0	0%
21–25 Tahun	11	26%
26–30 Tahun	5	12%
31–35 Tahun	18	43%
>35 Tahun	8	19%
Jumlah	42	100%

C. Pendidikan Terakhir

Pendidikan Akhir	Frekuensi	Presentase
SMA/SMK	18	33%
D1	1	2%
D2	0	0%
D3	9	21%
S1	14	43%
Lainnya	2	5%
Jumlah	42	100%

D. Jenis Pekerjaan

Pekerjaan	Frekuensi	Presentase
PNS/BUMN	18	43%
Pensiunan	2	5%
Pegawai Swasta	10	24%
Wiraswasta	12	29%
Lainnya	0	0%
Jumlah	42	100%

E. Jumlah Pendapatan

Pendapatan perbulan	Frekuensi	Presentase
<Rp.1.000.000	1	2%
Rp.1.100.000-2.000.000	11	26%
Rp.2.100.000-4.000.000	15	36%
Rp.4.100.000-6.000.000	14	33%
>Rp.6.000.000	1	2%
Jumlah	42	100%

F. Sumber Informasi

Informasi keberadaan Celdi Katering	Frekuensi	Persentase
Rekomendasi	12	29%
Internet/Blog	3	7%
Kartu Nama	7	17%
Event/Undangan	16	38%
Keluarga	4	10%
Jumlah	42	100%

G. Penerimaan Pelayanan

Jumlah Penerimaan Jasa Katering	Frekuensi	Presentase

Pertama Kali	33	79%
2 kali	6	14%
3 kali	3	7%
Lebih dari 3 kali	0	0%
Jumlah	42	100%

Lampiran G Hasil Tanggapan Responden Terhadap Kualitas Produk Yang Dirasakan (*Perceived*) dan Harapan (*Expected*)

1. Tanggapan Responden Terhadap Kualitas Produk Yang Dirasakan (*Perceived*)

No.	Pertanyaan	Sangat Rendah	Rendah	Cukup	Tinggi	Sangat Tinggi	Total	% Total
1	P1	0	3	35	4	0	127	7.32%
2	P2	0	3	37	2	0	125	7.21%
3	P3	0	9	26	7	0	124	7.15%
4	P4	0	4	35	3	0	125	7.21%
5	P5	1	2	22	17	0	139	8.02%
6	P6	0	5	28	9	0	130	7.50%
7	P7	0	3	36	3	0	126	7.27%
8	P8	1	4	37	0	0	120	6.92%
9	P9	0	14	24	4	0	116	6.69%
10	P10	0	11	31	0	0	115	6.63%
11	P11	0	6	33	3	0	123	7.09%
12	P12	0	9	30	3	0	120	6.92%
13	P13	0	6	33	3	0	123	7.09%
14	P14	0	8	31	3	0	121	6.98%
Jumlah							1734	100%

Untuk menentukan kategori dari hasil tanggapan responden terhadap kualitas produk yang dirasakan (*perceived*) dan harapan (*expected*). Data data interval yang sudah ada dapat dianalisis dengan menghitung rata-rata jawaban berdasarkan skoring setiap jawaban dari responden. Berdasarkan skor yang telah ditetapkan dapat dihitung sebagai berikut:

$$\begin{aligned}
 \text{Jumlah skor untuk 2 orang yang menjawab sangat rendah} &= 2 \times 1 = 2 \\
 \text{Jumlah skor untuk 14 orang yang menjawab rendah} &= 14 \times 2 = 28 \\
 \text{Jumlah skor untuk 14 orang yang menjawab cukup} &= 14 \times 3 = 42 \\
 \text{Jumlah skor untuk 12 orang yang menjawab tinggi} &= 12 \times 4 = 48 \\
 \text{Jumlah skor untuk 0 orang yang menjawab sangat tinggi} &= 0 \times 5 = 0 \\
 \text{Jumlah total} &= 120
 \end{aligned}$$

Jumlah skor ideal (kriteria) untuk seluruh item = $5 \times 42 = 210$ (seandainya semua menjawab sangat tinggi). Jumlah skor yang diperoleh dari penelitian = 120. Jadi berdasarkan data itu maka tingkat persetujuan terhadap kualitas produk = $(120:210) \times 100\% = 57,1$ dari yang diharapkan (100%). Untuk melihat kriteria untuk per dimensi

dengan dua buah pertanyaan berikut acuan secara garis kontinum dapat digambarkan sebagai berikut:

Sangat Rendah	Rendah	Cukup Tinggi	Tinggi	Sangat Tinggi
75.5	109.2	142.8	176.4	210

2. Rekapitulasi Tanggapan Konsumen Terhadap Kualitas Produk Yang Dirasakan (*Perceived*)

No.	Dimensi	Total Skor	Total Pernyataan	Rata-rata Skor	% Skor
1	Flavor (rasa/bau)	252	2	126	14.53%
2	Porsi	249	2	124.5	14.36%
3	Penampilan	269	2	134.5	15.51%
4	Warna	246	2	123	14.19%
5	<i>Temperature</i> (panas/suhu)	231	2	115.5	13.32%
6	<i>Aromatic Appel</i> (daya penarik lewat bau harum)	243	2	121.5	14.01%
7	<i>Texture/Form/Shape</i> (susunan/bentuk/potongan)	244	2	122	14.07%
Total		1734	14	867	100

3. Tanggapan Responden Terhadap Kualitas Produk Yang Harapan (*Expected*)

No.	Pertanyaan	Sangat Rendah	Rendah	Cukup	Tinggi	Sangat Tinggi	Total	% Total
1	P1	0	0	11	18	13	170	7.13%
2	P2	0	0	12	15	15	171	7.18%
3	P3	0	0	11	12	19	176	7.39%
4	P4	0	0	13	15	14	169	7.09%
5	P5	0	0	8	16	18	178	7.47%
6	P6	0	0	9	19	14	173	7.26%
7	P7	0	0	12	15	15	171	7.18%
8	P8	0	0	11	19	12	169	7.09%
9	P9	0	0	14	14	14	168	7.05%
10	P10	0	0	14	13	15	169	7.09%
11	P11	0	0	13	12	17	172	7.22%
12	P12	0	0	16	12	14	166	6.97%
13	P13	0	0	14	16	12	166	6.97%
14	P14	0	0	15	15	12	165	6.92%
Jumlah							2383	100%

4. Rekapitulasi Tanggapan Konsumen Terhadap Kualitas Produk yang Diharapkan (*Expected*)

No.	Dimensi	Total Skor	Total Pernyataan	Rata-rata Skor	% Skor
1	Flavor (rasa/bau)	341	2	170.5	14.31%
2	Porsi	345	2	172.5	14.48%
3	Penampilan	351	2	175.5	14.73%
4	Warna	340	2	170	14.27%
5	<i>Temperature (panas/suhu)</i>	337	2	168.5	14.14%
6	<i>Aromatic Appel (daya penarik lewat bau harum)</i>	338	2	169	14.18%
7	<i>Texture/Form/Shape (susunan/bentuk/potongan)</i>	331	2	165.5	13.89%
Total		2383	14	1191.5	100%

5. Tanggapan Responden Terhadap Kepuasan Dari Kualitas Produk Celdi Katering

No.	Dimensi	Skor		Kepuasan konsumen (P/E)	% Kepuasan Konsumen
		Kenyataan	Harapan		
<i>Flavor (rasa/bau)</i>					
1.	Kelezatan rasa dari hidangan yang disajikan	127	170	0.75	51%
	Perpaduan rasa dari makanan yang disajikan.	125	171	0.73	49%
	Total	252	341	1.48	100%
<i>Porsi</i>					
2.	Kesesuaian porsi yang disajikan.	124	176	0.70	49%
	Kesesuaian porsi dengan harga yang ditawarkan.	125	169	0.74	51%
	Total	249	345	1.44	100%
<i>Penampilan</i>					
3.	Penataan dari hidangan yang disajikan.	139	178	0.78	51%
	Kebersihan dari hidangan yang disajikan.	130	173	0.75	49%
	Total	269	351	1.53	100%
<i>Warna</i>					
4.	Warna dari perpaduan makanan yang disajikan.	126	171	0.74	51%
	Kesegaran warna makanan yang disajikan.	120	169	0.71	49%
	Total	246	340	1.45	100%
<i>Temperature (panas/suhu)</i>					
5.	Suhu makanan yang disajikan	116	168	0.69	50%
	Kesesuaian suhu dilihat dari panas/dinginya makanan yang disajikan.	115	169	0.68	50%
	Total	231	337	1.37	100%
6.	<i>Aromatic Appel (daya penarik lewat bau harum)</i>				

No.	Dimensi	Skor		Kepuasan	%
7.	Aroma hidangan yang disajikan.	123	172	0.72	50%
	Kesegaran bahan dari aroma makanan yang disajikan.	120	166	0.72	50%
	Total	243	338	1.44	100%
<i>Texture/Form/Shape (Susunan/Bentuk/Potongan)</i>					
7.	Variasi Bentuk/potongan makanan yang disajikan	123	166	0.74	50%
	Kesesuaian teture makanan dengan menu yang dihidangkan	121	165	0.73	50%
	Total	244	331	1.47	100%

6. Rekapitulasi Kepuasan Konsumen Atas Kualitas Produk Di Celdi Katering

No.	Dimensi	Skor		Tingkat Kepuasan Konsumen	Total Kepuasan Komsumen (%)
		Kenyataan	Harapan		
1	Flavor (rasa/bau)	252	341	0.74	14.51%
2	Porsi	249	345	0.72	14.17%
3	Penampilan	269	351	0.77	15.05%
4	Warna	246	340	0.72	14.21%
5	<i>Temperature (panas/suhu)</i>	231	337	0.69	13.46%
6	<i>Aromatic Appel (daya penarik lewat bau harum)</i>	243	338	0.72	14.12%
7	<i>Texture/Form/Shape (susunan/bentuk/potongan)</i>	244	331	0.74	14.48%
Total		1734	2383	5.09	100%

Lampiran H Hasil Uji Asumsi Statistik

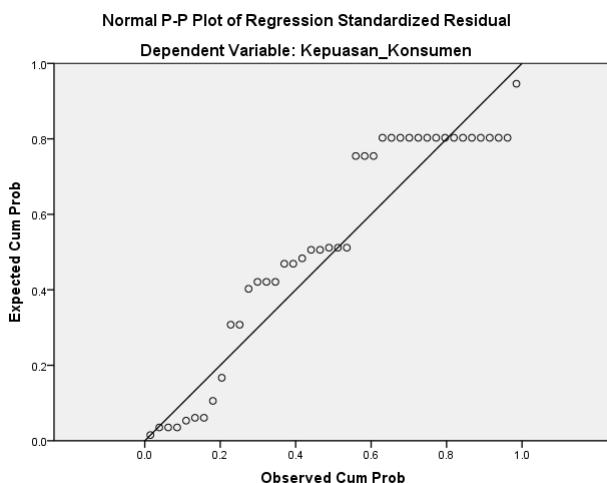
1. Uji Asumsi Normalitas

Tabel 4.27
Hasil Uji Normormalitas
One-Sample Kolmogorov-Smirnov Test

		Unstandardized Residual
N		42
Normal Parameters ^{a,b}	Mean	.0000000
	Std.	.92647911
	Deviation	
Most Extreme Differences	Absolute	.210
	Positive	.170
	Negative	-.210
Kolmogorov-Smirnov Z		1.358
Asymp. Sig. (2-tailed)		.050

a. Test distribution is Normal.

b. Calculated from data.



2. Uji Linearitas

Tabel 4.28
Uji Linearitas
Model Summary

Model	R	R Square	Adjusted R Square	Std. Error of the Estimate	Change Statistics				
					R Square Change	F Change	df1	df2	Sig. F Change
1	.804 ^a	.647	.638	.938	.647	73.277	1	40	.000

a. Predictors: (Constant), Kualitas_Produk

Sumber: Hasil Pengolahan Data Primer, 2015.

Lampiran I Hasil Uji Regresi

Model Summary^b

Model	R	R Square	Adjusted R Square	Std. Error of the Estimate
1	.804 ^a	.647	.638	.93799

a. Predictors: (Constant), Kualitas_Produk

b. Dependent Variable: Kepuasan_Konsumen

Coefficients^a

Model	Unstandardized Coefficients		Standardized Coefficients	t	Sig.
	B	Std. Error	Beta		
1 (Constant)	3.624	1.103		3.285	.002
Kualitas Produk	.189	.022	.804	8.560	.000

a. Dependent Variable: Kepuasan_Konsumen

b. Sumber: Berdasarkan Hasil Pengolahan Data Primer, 2015.

**Output Anova
ANOVA^b**

Model	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
1 Regression	64.471	1	64.471	73.277	.000 ^a
Residual	35.193	40	.880		
Total	99.664	41			

a. Predictors: (Constant), X

b. Dependent Variable: Y

Sumber: Hasil Pengolahan Data Primer, 2015.

Cita Urwah Hasanah, 2015

Pengaruh Kualitas Produk Terhadap Kepuasan Konsumen Pada Celdi Katering (Survei pada Konsumen Cel di Katering Bandung)

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

Lampiran J Tabel f

Titik Persentase Distribusi F untuk Probabilita = 0,05

df untuk penyeb ut (N2)	df untuk pembilang (N1)														
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
23	4.28	3.42	3.03	2.80	2.64	2.53	2.44	2.37	2.32	2.27	2.24	2.20	2.18	2.15	2.13
24	4.26	3.40	3.01	2.78	2.62	2.51	2.42	2.36	2.30	2.25	2.22	2.18	2.15	2.13	2.11
25	4.24	3.39	2.99	2.76	2.60	2.49	2.40	2.34	2.28	2.24	2.20	2.16	2.14	2.11	2.09
26	4.23	3.37	2.98	2.74	2.59	2.47	2.39	2.32	2.27	2.22	2.18	2.15	2.12	2.09	2.07
27	4.21	3.35	2.96	2.73	2.57	2.46	2.37	2.31	2.25	2.20	2.17	2.13	2.10	2.08	2.06
28	4.20	3.34	2.95	2.71	2.56	2.45	2.36	2.29	2.24	2.19	2.15	2.12	2.09	2.06	2.04
29	4.18	3.33	2.93	2.70	2.55	2.43	2.35	2.28	2.22	2.18	2.14	2.10	2.08	2.05	2.03
30	4.17	3.32	2.92	2.69	2.53	2.42	2.33	2.27	2.21	2.16	2.13	2.09	2.06	2.04	2.01
31	4.16	3.30	2.91	2.68	2.52	2.41	2.32	2.25	2.20	2.15	2.11	2.08	2.05	2.03	2.00
32	4.15	3.29	2.90	2.67	2.51	2.40	2.31	2.24	2.19	2.14	2.10	2.07	2.04	2.01	1.99
33	4.14	3.28	2.89	2.66	2.50	2.39	2.30	2.23	2.18	2.13	2.09	2.06	2.03	2.00	1.98
34	4.13	3.28	2.88	2.65	2.49	2.38	2.29	2.23	2.17	2.12	2.08	2.05	2.02	1.99	1.97
35	4.12	3.27	2.87	2.64	2.49	2.37	2.29	2.22	2.16	2.11	2.07	2.04	2.01	1.99	1.96
36	4.11	3.26	2.87	2.63	2.48	2.36	2.28	2.21	2.15	2.11	2.07	2.03	2.00	1.98	1.95
37	4.11	3.25	2.86	2.63	2.47	2.36	2.27	2.20	2.14	2.10	2.06	2.02	2.00	1.97	1.95
38	4.10	3.24	2.85	2.62	2.46	2.35	2.26	2.19	2.14	2.09	2.05	2.02	1.99	1.96	1.94
39	4.09	3.24	2.85	2.61	2.46	2.34	2.26	2.19	2.13	2.08	2.04	2.01	1.98	1.95	1.93
40	4.08	3.23	2.84	2.61	2.45	2.34	2.25	2.18	2.12	2.08	2.04	2.00	1.97	1.95	1.92
41	4.08	3.23	2.83	2.60	2.44	2.33	2.24	2.17	2.12	2.07	2.03	2.00	1.97	1.94	1.92
42	4.07	3.22	2.83	2.59	2.44	2.32	2.24	2.17	2.11	2.06	2.03	1.99	1.96	1.94	1.91
43	4.07	3.21	2.82	2.59	2.43	2.32	2.23	2.16	2.11	2.06	2.02	1.99	1.96	1.93	1.91
44	4.06	3.21	2.82	2.58	2.43	2.31	2.23	2.16	2.10	2.05	2.01	1.98	1.95	1.92	1.90

45	4.06	3.20	2.81	2.58	2.42	2.31	2.22	2.15	2.10	2.05	2.01	1.97	1.94	1.92	1.89
-----------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------

Lampiran K Tabel t

Titik Persentase Distribusi t (DF=1-40)

Pr	0.25	0.10	0.05	0.025	0.01	0.005	0.001
df	0.50	0.20	0.10	0.050	0.02	0.010	0.002
20	0.68695	1.32534	1.72472	2.08596	2.52798	2.84534	3.55181
21	0.68635	1.32319	1.72074	2.07961	2.51765	2.83136	3.52715
22	0.68581	1.32124	1.71714	2.07387	2.50832	2.81876	3.50499
23	0.68531	1.31946	1.71387	2.06866	2.49987	2.80734	3.48496
24	0.68485	1.31784	1.71088	2.06390	2.49216	2.79694	3.46678
25	0.68443	1.31635	1.70814	2.05954	2.48511	2.78744	3.45019
26	0.68404	1.31497	1.70562	2.05553	2.47863	2.77871	3.43500
27	0.68368	1.31370	1.70329	2.05183	2.47266	2.77068	3.42103
28	0.68335	1.31253	1.70113	2.04841	2.46714	2.76326	3.40816
29	0.68304	1.31143	1.69913	2.04523	2.46202	2.75639	3.39624
30	0.68276	1.31042	1.69726	2.04227	2.45726	2.75000	3.38518
31	0.68249	1.30946	1.69552	2.03951	2.45282	2.74404	3.37490
32	0.68223	1.30857	1.69389	2.03693	2.44868	2.73848	3.36531
33	0.68200	1.30774	1.69236	2.03452	2.44479	2.73328	3.35634
34	0.68177	1.30695	1.69092	2.03224	2.44115	2.72839	3.34793
35	0.68156	1.30621	1.68957	2.03011	2.43772	2.72381	3.34005
36	0.68137	1.30551	1.68830	2.02809	2.43449	2.71948	3.33262
37	0.68118	1.30485	1.68709	2.02619	2.43145	2.71541	3.32563
38	0.68100	1.30423	1.68595	2.02439	2.42857	2.71156	3.31903
39	0.68083	1.30364	1.68488	2.02269	2.42584	2.70791	3.31279
40	0.68067	1.30308	1.68385	2.02108	2.42326	2.70446	3.30688

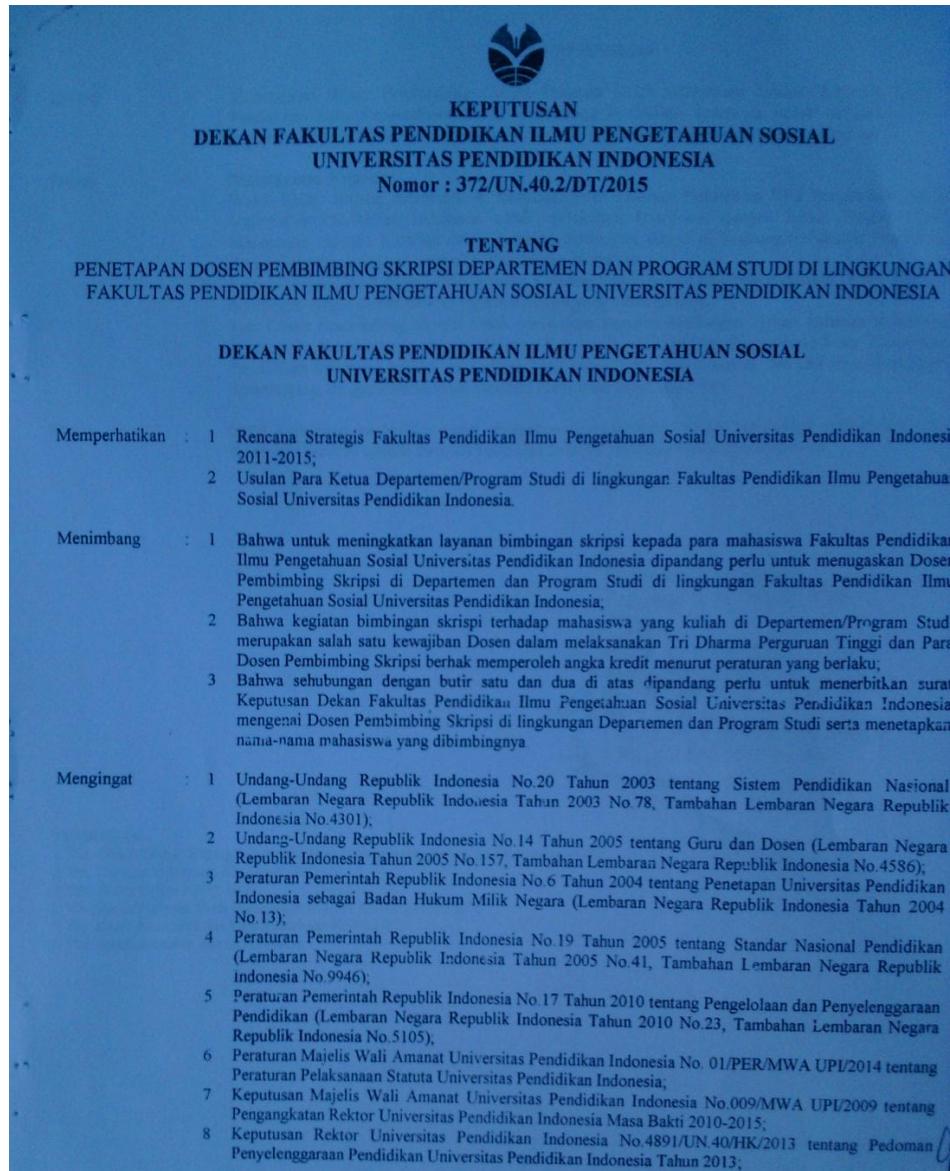
Lampiran L Tabel r

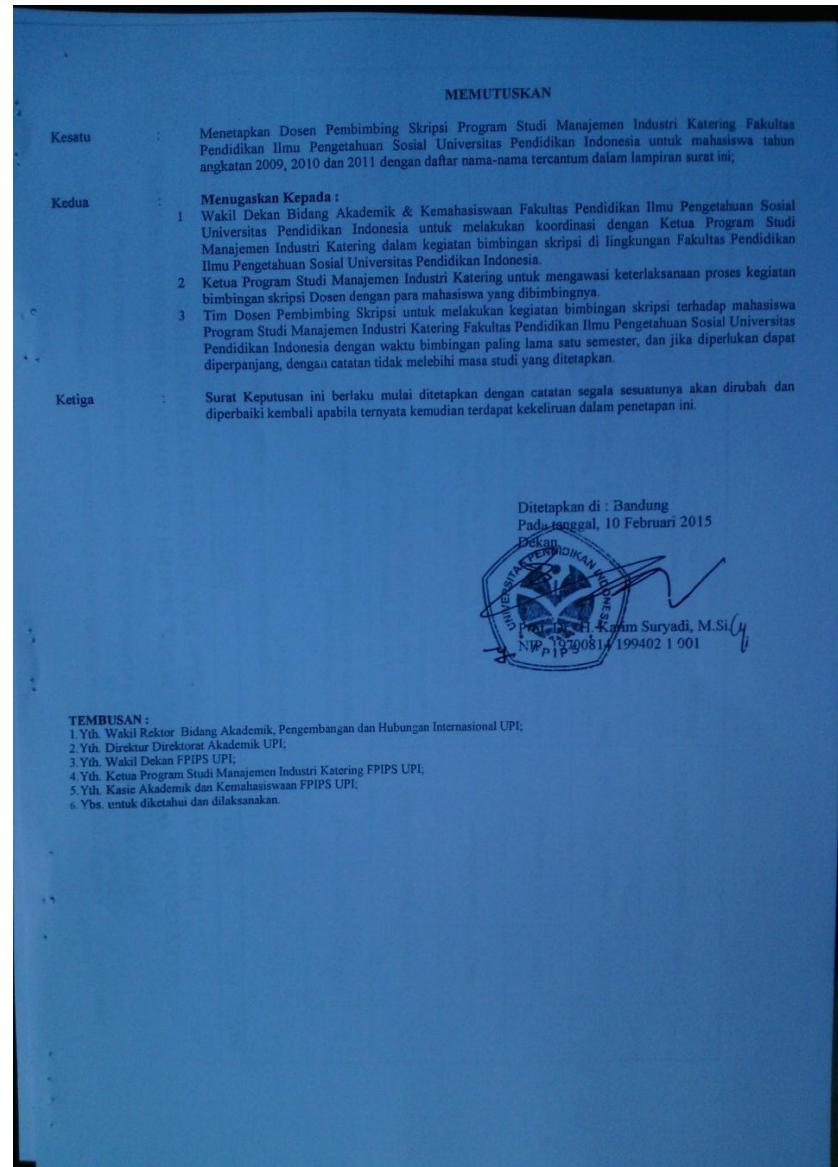
Tabel r

N	Tarat Signif		N	Tarat Signif		N	Tarat Signif	
	5%	1%		5%	1%		5%	1%
3	0,997	0,999	27	0,361	0,457	55	0,266	0,345
4	0,950	0,990	28	0,374	0,478	60	0,254	0,330
5	0,878	0,959	29	0,387	0,470	85	0,244	0,317
6	0,811	0,917	30	0,361	0,463	70	0,235	0,306
7	0,754	0,874	31	0,355	0,458	75	0,227	0,296
8	0,707	0,834	32	0,349	0,449	80	0,220	0,288
9	0,688	0,798	33	0,344	0,442	85	0,213	0,278
10	0,632	0,765	34	0,339	0,436	90	0,207	0,270

Lampiran M

1. Surat Keputusan Dosen Pembimbing
2. Surat Tugas
3. Permohonan Pra Penelitian
4. Permohonan Izin Mengadakan Penelitian
5. Lembar Bimbingan Skripsi
6. Surat Keputusan Pengangkatan Panitia dan Pelaksanaan Ujian Sisang Sarjana Program Studi Manajemen Industri Katering





NO.	NIM	NAMA	JUDUL	PEMBIMBING
8.	1106081	Riksa Restu Rahayu	Analisis Faktor – Faktor Meal Experience Terhadap Kepuasan Penggunaan (Studi Pada D'Riaam Riverside Resort Ciwidey).	HP Diyah Setiyorini,MM. Drs.Herry Ryana,M.Pd.
9.	1101080	Masayu Hani Rahmawati	Kualitas Produk Inovasi Sweet Potato Cupcake Dengan Tambahan Tepung Ubi Terhadap Daya Terima Konsumen.	Woro Priatini, S.Pd.,M.Si.
10.	1103102	Sri Wahyuni	Analisis Pengembangan Usaha Berbasis Sumber Daya Manusia Untuk Meningkatkan Produktivitas Kerja Karyawan Di PT. Griya Nurisri Bandung.	Dr.Hj.Ratih Hurriyati,M.Si [*] Oce Ridwanudin,SE.,MM
11.	1102825	Tinka Sabrilia	Analisis Peran Meal Experience Dalam Membangun Costumer Loyalty (Studi Kasus Di BMC Restaurant Bandung).	Rini Andari, SE.,MM. Dewi Turgarini, SS.,MM,Par.
12.	1106141	Ina Desriyani	Analisis Pengembangan Usaha Pada Restoran De Waas Untuk Meningkatkan Volume Penjualan.	Prof. Dr. Darshiarjo, MS. Dewi Turgarini, SS.,MM,Par.
13.	1105064	Marytha Nur wafiq	Analisis Pengaruh Penataan Tata Letak Dapur Terhadap Produktivitas Kiterja The Newton Hotel Bandung.	Woro Priatini, S.Pd.,M.Si. Drs.Herry Ryana,M.Pd.
14.	1100495	Devi Anggraini	Pengaruh Kemampuan Kerja Dan Kualitas Pelayanan Terhadap Kepuasan Konsumen Di Sushi Den Bandung.	Agus Sudono, SE.,MM. Dewi Turgarini, SS.,MM,Par.
15.	1104400	Adilah Oktafanti	Upaya Peningkalkan Usaha Melalui Peningkattan Kualitas Bisnis Pada Produktivitas Dan Harga Di Cv. Puri Lestari Catering.	Prof. Dr. H. Eeng Ahman, MS. Dewi Turgarini, SS.,MM,Par.
16.	1100118	Sifiani Ratna Sari	Analisis Bahan Baku Produk Kitchen Berdasarkan Kualitas Produk, Keamanan Pangan Dan Kebutuhananya Di Hotel Horizon Bandung.	Woro Priatini, S.Pd.,M.Si. Drs.Herry Ryana.,M.Pd.

NO.	NIM	NAMA	JUDUL	PEMBIMBING	
17.	1103490	Nurariah	Studi Pembuatan Master Plan Catering Anak Sekolah (Studi Kasus Pada Smp – Sma Darut Tauhid Bandung).	Woro Priatini, S.Pd.,M.Si. Wendi Andriatna, STP.,MSi.	
18.	1100100	Riski Rahayu	Uji Terima Konsumen Churros Berbasis Penambahan Tepung Pisang.	Woro Priatini, S.Pd.,M.Si. Christian H.Rumayat,S.Sos.,MM.Par	
19.	1102064	Neng Irma	Analisis Efektivitas Operasional Produk Di PT. Grisya Nutrisi Bandung.	Drs. Rd. Dian H. Utama, M.Si Dewi Turgarini, SS.,MM.Par.	
20.	1101831	Alia Zulfah Fairriyah	Analisis Faktor – Faktor Ketidakpuasan Konsumen Terhadap Menu Tidak Populer Dan Tidak Menguntungkan (Menu Dog) Di Garden Restaurant Savoy Homan Bidakara Bandung.	Dr.Hj.Rath Hurriyati,MSi Wendi Andriatna, STP.,MSi.	
21.	1100693	Anisa Nursalamah	Analisis Kelayakan Dan Strategi pengembangan Bisnis Batagor Dan Cuanki Seraya Bandung.	Drs. Rd. Dian H. Utama, M.Si Gita Siswihara, SE,Par.,MM.	
22.	1103168	Suharyanti Wahyu Puri	Studi Perencanaan Dan Pengendalian Operasional Budget Food Dan Beverage Product Departemen Dalam Perspektif Efektivitas Manajemen Hotel The Amaroossa Bandung.	Agus Sudono, SE.,MM. Christian H.Rumayat,S.Sos.,MM.Par	
23.	1101913	Sally Gimantti	Analisis pemahaman Penerapan Prinsip Hazcp (Hazard Analysis And Critical Control Point) Terhadap keamanan Makanan Di Montigo Resort Batam.	Agus Sudono, SE.,MM. Wendi Andriatna, STP.,M.Si.	
24.	1100478	Anis Khoirunnissa	Evaluasi Kelayakan Bisnis Di Tinjau Berdasarkan Analisis Cash Flow Dan Kriteria Inventasi Pada Katering Di Anisa Katering.	Prof. Dr. H. Eeng Ahman, MS. Rini Andari, SE.,MM.	
25.	1103525	Yuli Lestari	Analisis Strategi Pemasaran Usaha Dalam Meningkatkan Usaha. (Studi Kasus Pada Restoran Baso Bintang Ayon).	Upaya Prof. Dr. Darsiharjo., MS. Dewi Turgarini, SS.,MM.Par.	

Lampiran

: Surat Keputusan Dekan Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial Universitas Pendidikan Indonesia
 Nomor : 372 /UN.40.2/DY/2015
 DAFTAR PESERTA DAN PEMBIMBING SKRIPSI Program Studi Manajemen Industri Katering

**DAFTAR NAMA MAHASISWA, JUDUL SKRIPSI DAN DOSEN PEMBIMBING SKRIPSI
 PROGRAM STUDI MANAJEMEN INDUSTRI KATERING FPIPS-UPI**

NO.	NIM	NAMA	JUDUL	PEMBIMBING
1.	110126	Siti Hafifah	Strategi pengembangan Bisnis Restoran Pada "Saung Katineung Rasa".	Prof. Dr. H. Eeng Ahman, M.S. Oce Ridwanudin,SE.,MM
2.	1105416	Clara Mersiana E	Strategi Pengembangan Di Rumah Saung Beureum Sebagai Atraksi Wisata Budaya Di kabupaten Karawang.	Fitri Rahmatifria, M.Si. Oce Ridwanudin,SE.,MM
3.	1106685	Dinnur Azizah Zakia	Fortifikasi Ikan Lele Dumbo (Clarias Gariepinus) Dalam Pembuatan Roti Tawar (Toast Bread) Terhadap daya Terima Konsumen.	Prof. Dr. H. Eeng Ahman, M.S. Christian H Rumayat,S.Sos.,MM,Par
4.	1104202	Susi Nurul Sani	Analisis Penerapan Menu Engineering Terhadap Strategi Peningkatan Volume Penjualan Di The Centrum.	Agus Sudono, SE.,MM, Drs.Herry Ryana.,M.Pd.
5.	1100791	Anisa Komalasari	Analisis Kualitas Produk Ramen Yang Paling Diminati Konsumen Lokal Pada Produk Ramen Yang Terhadap Di Bandung Tengah.	Drs. Rd. Dian H. Utama, M.Si. Christian H.Rumayat,S.Sos.,MM,Par
6.	1105943	Mohammad Fajri Faizi	Analisis Kualitas Produk Dan Daya Simpan Dalam Penyediakan Makanan Di Lapas Polres Cianjur.(Studi Kasus Katering Cv Ilham Cianjur),	Agus Sudono, SE.,MM. Drs.Herry Ryana.,M.Pd.
7.	1101012	Auliandhini Chandra Sari	Analisis Faktor Meal Experience Terhadap Loyalitas Pelanggan Di Shin Men Japanese Resto.	HP.Diyah Setiyorini,MM. Woro Priatini, S.Pd.,M.Si.

(Ket: Analisis Faktor Meal Experience Terhadap Loyalitas Pelanggan Di Shin Men Japanese Resto)

NO.	NIM	NAMA	JUDUL	PEMBIMBING
26.	1100736	Dini Andiani	Analisis Strategi pengembangan Bisnis Pada Rumah Makan Ibu Manah.	HP.Diyah setiyorini,MM. Dewi Turgarini, SS.,MM.Par.
27.	1100482	Annisa Dwi Rachmawati	Pengaruh Lingkungan Kerja Dan Kompensasi Terhadap Kepuasan Kerja Karyawan Food And Beverage Departemen The Papandayan Hotel Bandung. (Survey Pada Karyawan Food And Beverage Departemen).	Gita Siswihara, SE.Par.,MM. Dewi Turgarini, SS.,MM.Par.
28.	10017903	Rifki Dwi Rahadityo	Analisis Perbaikan Menu Unpopular Di Grage Sangkan Hotel Dan Spa Kuningan.	Agus Sudono, SE.,MM. Dewi Turgarini, SS.,MM.Par.
29.	1102312	Yuniar Sari Ratna Puri	Analisis Pengaruh Komunikasi Interpersonal Dan Lingkungan Kerja Terhadap Kinerja Karyawan Aston Cirebon Hotel dan Convention Center	Dr.Hj.Ratih Hurniyati,M.Si Rini Andari, SE.,MM
30.	1006097	Puspa Sari Indiani	Analisis Faktor – Faktor Yang Mempengaruhi Perminatan Pada Restoran Soang Dekil.Bojongsang Kabupaten Bandung.(Survey Pada Konsumen Restoran Soang' Dekil). Rini Andari, SE.,MM	Drs. Rd. Dian H. Utama, M.Si
31.	1103025	Tiara saci Esa	Studi Aplikatif Metode Material Requirement Planning Serta Analisa Implikasi Terhadap Pengukuran Efisiensi Dan Efektivitas Bahan Baku (Studi Pada Catering Diet Pt. Griya Nutrisi).	Agus Sudono, SE.,MM. Wendi Andriana, STP.,M.Si
32.	1102786	Siti Suryati	Studi Kelayakan Bisnis Pada Difa Cake And Bakery Di Tanjungsari Kabupaten Sumedang.	Dr.Hj.Ratih Hurniyati,M.Si Christian H.Remayati,S.Sos.,MM.Par
33.	1102924	Santi Oktaviani	Analisis Produk Brownies Berdasarkan Hedonik Di Kota Bandung.	Woro Prijatini, S.Pd.,M.Si. Wendi Andriana, STP.,M.Si.
34.	1100893	Dendra Dwi Hadiyana	Studi Penggunaan Buah Durian Pada Isi Risoles Dengan Berbasis Daya Terima Konsumen.	Woro Prijatini, S.Pd.,M.Si. Wendi Andriana, STP.,M.Si.

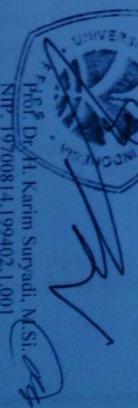
(Survei pada Konsumen Cel di Katering Bandung)

NO.	NIM	NAMA	JUDUL	PEMBIMBING
35.	1106164	Anis Siyatun Nufus	Analisis Kualitas Pelayanan Konsumen Di Warung Makan Taman Jaya Ujung Kulon Cilegon. (Survey Pada Konsumen Taman Jaya Ujung Kulon Cilegon).	Agus Sudono, SE.,MM. Dewi Turgarini, SS.,MM.Par.
36.	1102581	Ade Yuliani	Analisis Faktor – Penyebab Produktivitas Kerja Karyawan Berdasarkan Skill Kerja Karyawan Dan Perlengkapan Peralatan Kerja. (Studi Kasus Di Kitchen Hotel The Premiere Pekanbaru).	Drs. Rd. Dian H. Utama, M.Si Dewi Turgarini, SS.,MM.Par. Gita Siswihara, SE.Par,MM.
37.	1102688	Citra Urwah Hasanah	Upaya Meningkatkan Kepuasan Konsumen Melalui Kualitas Produk Di Celdi Katering.	Dewi Turgarini, SS.,MM.Par.
38.	1102923	Popy Yulia Hartati	Applikasi Metode Economic Order Quantity (EOQ) Dalam Purchase System Dan Pengaruhnya Terhadap Ketersediaan Bahan Baku.(Studi Kasus Pada Grand Hotel Jakarta).	Agus Sudono, SE.,MM. Wendi Andriatna, STP.,M.Si.
39.	1102743	Firas Dinan Fasya	Pengaruh Inovasi Produk Muffin Berbasis Tepung Mocaf Terhadap Uji Daya Tertahan Konsumen Di Kota Bandung.	HP.Diyah setiyorini,MM Christian H.Rumayor,S.Sos.,MM.Par
40.	0900774	Khairussyifa Alamsyah	Studi Kelayakan Bisnis Di Risol House Of Risol Bandung.	Agus Sudone, SE.,MM. Drs. Henry Ryana.,M.Pd.
41.	1100509	Sarah Nissa Nefisa	Analisis Strategi Pengembangan Bisnis Pada Ramen Aa Bandung.	Prof. Dr. H. Eeng Ahman, MS. Oce Ridwanudin,SE.,MM
42.	1101041	Putri Karolina	Studi Kelayakan Pengembangan Usaha Bisnis Berbasis Pemasaran ,Operasional, Dan Sumber Daya Manusia Di Warung Steak Dan Pasta Javan.	Dr. Vanessa Gaffar, SE,AK,, M.BA, Gita Siswihara, SE.Par.,MM.
43.	1100773	Muhammad Mirza Herdian	Analisis Pengaruh Stres Kerja Terhadap Kinerja Karyawan Kitchen Di The Newton Hotel Bandung.	Agus Sudono, SE.,MM. Dewi Turgarini, SS.,MM.Par.

NO.	NIM	NAMA	JUDUL	PEMBIMBING
44.	1105144	Arditha Yuspenita	Analisis Faktor - Faktor Yang Mengpengaruhi Perminiatam Di Saung Beureum Karawang Sebagai Tujuan Wisata Kuliner,(Survey Pada Konsumen Di Saung Beureum Karawang).	Woro Priatini, S.Pd, M.Si. Dewi Turgarini, SS, MM,Par.
45.	1000132	Ryan Gustaryanti Sofyandi	Analisis Pengadaan Dan Penyimpanan Bahan Baku Terhadap Kualitas Produk Pada Restoran Di Malabar Coffe Shop Hotel Horison Bandung.	Agus Sudono, SE,MM. Dewi Turgarini, SS, MM,Par.
46.	1101974	Fitri Astib Kumia	Analisis Penerapan Manual Material Requirement Planning (MRP) Terhadap Harga Produk Makanan Dan Profitabilitas Di Hotel Savoy Homann Bidakara Bandung.	Woro Priatini, S.Pd, M.Si. Wendi Andriatna, STP, M.Si.
47.	1106183	Dhini U. P	Evaluasi Kelayakan Bisnis Di Restoran Sangkuriang Bandung Duri Aspek Operasional.	Agus Sudono, SE,MM. Oce Ridwanudin,SE,MM
48.	1106117	Miranty Sofia	Pengaruh Sistem Manajemen Keamanan Makanan Dengan Prinsip HACCP Terhadap jaminan Keamanan Makanan Berbasis ISO 22000 :2005 (Studi Analisis Di PT.Sodexo Catering Services Jakarta).	Agus Sudono, SE,,MM. Wendi Andriatna, STP,,M.Si.

Ditetapkan di : Bandung
Pada Tanggal :

DESKRIPSI



Dr. A.I. Karim Suryadi, M.Si
NIP. 19700814-199402-1-001

(rei pada Konsumen Cel di Katering Bandung)



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
 UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA
 FAKULTAS PENDIDIKAN ILMU PENGETAHUAN SOSIAL
 PROGRAM STUDI MANAJEMEN INDUSTRI KATERING
 Jl. Dr. Setiabudhi 229 Bandung 40154 Tlp: (022) 61482361, Fax (022) 61482362

SURAT TUGAS

Nomor : 045/ UN40.2.10/DT/2015

Yang bertanda tangan di bawah ini Ketua Program Studi Manajemen Industri Katering Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial (FPIPS), Universitas Pendidikan Indonesia, dengan ini memberikan tugas kepada :

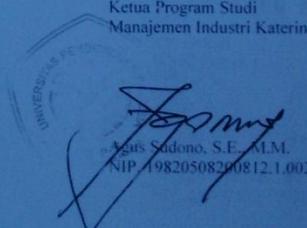
- Masharyono, MM.

untuk melaksanakan tugas sebagai pembimbing 2 dalam Penyusunan skripsi kepada mahasiswa Program Studi Manajemen Industri Katering, dengan nama-nama sebagai berikut :

	NAMA	NIM
-	Adilah Oktafianti	1104400
-	Neng Irma	1103064
-	Dini Andiani	1100736
-	Ade Yuiiani	1103581
-	Citra Urwah Hasanah	1103688
-	Muhammad Mirza Herdian	1100773

Demikian surat tugas ini kami buat untuk dilaksanakan dan dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 26 Februari 2015
 Ketua Program Studi
 Manajemen Industri Katering,


 Agus Sidono, S.E., M.M.
 NIP. 19820508200812.1.002

(Surat tugas ini ditujukan untuk penyebarluasan oleh Mahasiswa)

FPIPS-UPI-F-AKD 10 Rev. 00

**KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA
FAKULTAS PENDIDIKAN ILMU PENGETAHUAN SOSIAL**

Jalan Dr. Setiabudhi Nomor 229 Bandung 40154 Telepon (022) 2013163
Pes. 25001 – 25003, 25005, 25008, 25094 Fax (022) 2004985
Laman : www.fips.upi.edu - e-mail : fips@upi.edu

Nomor : 647 /UN.40.2.D1/PL/2015
Perihal : Permohonan izin pra penelitian

Yth. **HRD. Celdi Katering Bandung**
di
Tempat

Menindaklanjuti surat nomor: 68/UN.40.2.10/DT/2015, tanggal 16 Maret 2015, perihal tersebut di atas, Dekan Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial Universitas Pendidikan Indonesia, menerangkan bahwa :

NO	NAMA	NIM	DEPARTEMEN/PRODI
1	Cita Urwah H.	1103688	Manajemen Industri Katering

Mahasiswa tersebut di atas bermaksud melakukan pra penelitian ke Lembaga/Instansi yang Bapak/Ibu pimpin. Perlu kami informasikan bahwa kegiatan tersebut diperlukan untuk memenuhi kewajiban bagi mahasiswa calon sarjana pendidikan/non pendidikan yang menyusun skripsi dengan judul :

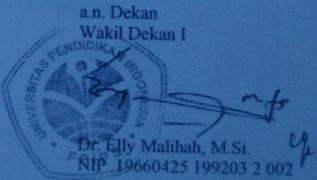
“Pengaruh Kualitas Produk terhadap Kepuasan Konsumen”

Untuk itu kami mohon dengan hormat Bapak/Ibu dapat memberikan izin kepada mahasiswa tersebut.

Atas perhatian dan kerjasamanya kami ucapan terima kasih.

16 MAR 2015

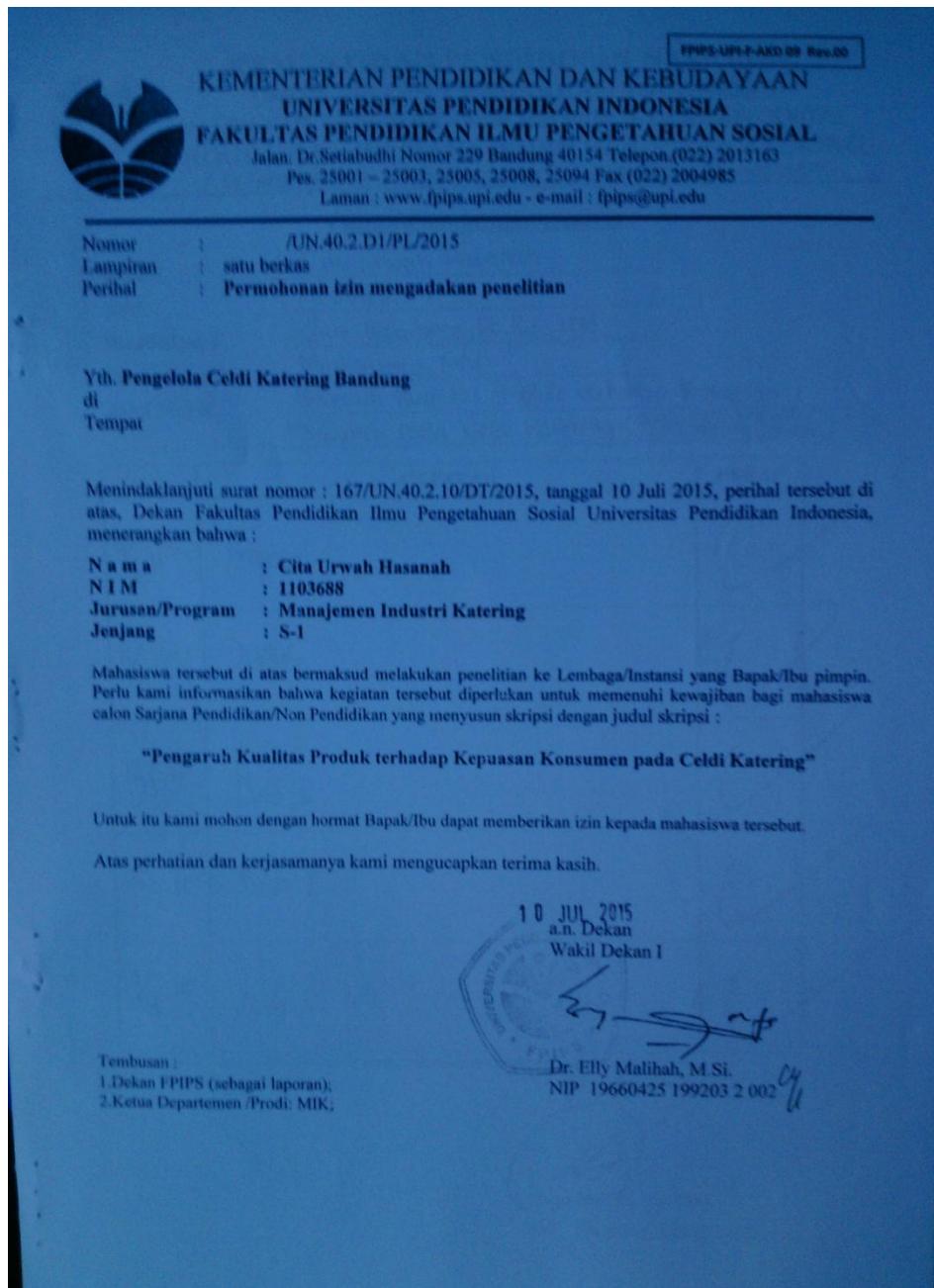
a.n. Dekan
Wakil Dekan I



Dr. Elly Marliah, M.Si.
NIP. 19660425 199203 2 002

Tembusan :
1. Dekan FPIPS (sebagai laporan);
2. Ketua Departemen /Prodi ; MIK;

(Survei pada Konsumen Cel di Katering Bandung)



KEMENTERIAN PENDIDIKAN NASIONAL
 UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA
 FAKULTAS PENDIDIKAN ILMU PENGETAHUAN SOSIAL
 PROGRAM STUDI MANAJEMEN INDUSTRI KATERING
 Jl. Dr. Setia Budhi No. 229 Bandung 40154 Tlp. (022) 2013163, Poskawal 25182

LEMBAR BIMBINGAN SKRIPSI

NAMA	Cita Urwah Hasanah	
NIM	1403688	
Pembimbing I	Gita Siswhara, SE Par., MM	
Pembimbing II	Masharyono, MM	
Judul Skripsi	Pengaruh Kualitas Produk terhadap Kepuasan Konsumen pada Cel di Katering (Survei pada Katering Bandung)	

TGL	CATATAN	PARAF
4/3/15	Proposal.	{
11/3/15	Judul.	{
18/3/15	Bab I.	{
25/3/15	Bab I.	{
1/4/15	Bab I.	{

(Catatan : Harap ditandatangani sesuai dengan keperluan.)

Ketua Program Studi,


 Agus Sudarmo, SE, MM.
 NIP. 19820508.200812.1.002

(Survei pada Konsumen Cel di Katering Bandung)

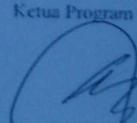
KEMENTERIAN PENDIDIKAN NASIONAL
UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA
FAKULTAS PENDIDIKAN ILMU PENGETAHUAN SOSIAL
PROGRAM STUDI MANAJEMEN INDUSTRI KATERING
 Jl. Dr. Setia Budhi No. 229 Bandung 40154 Tlp. (022) 2013163, Pesawat 25182.

LEMBAR BIMBINGAN SKRIPSI

NAMA	Cita Urwah Hasanah	
NIM	1103688	
Pembimbing I	Gita Siswhara, SE Par., MM	
Pembimbing II	Masharyono, MM	
Judul Skripsi	Pengaruh Kualitas Produk terhadap Kepuasan Konsumen pada Celci Katering (<small>Survey pada Konsumen Celci Katering Bandung</small>)	
TGL	CATATAN	PARAF
8/4/15	Perbaiki Bab I. Susun Bab II & III	{
17/4/15	Perbaiki Bab I.	{
22/4/15	Uso Bab I. Lanjut Bab II	{
29/4/15	Bab II & III	{
8/5/15	Bab III - Perbaiki	{

Catatan : Harap diperbaruiya sesuai dengan keperluan.

Ketua Program Studi.


 Agus Sudarmo, SE, MM
 NIP. 19820508.200812.1.002

(Survey pada Konsumen Celci Katering Bandung)

**KEMENTERIAN PENDIDIKAN NASIONAL
UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA
FAKULTAS PENDIDIKAN ILMU PENGETAHUAN SOSIAL
PROGRAM STUDI MANAJEMEN INDUSTRI KATERING**

Jl. Dr. Setia Budhi No. 229 Bandung 40154 Tlp. (022) 2013163, Poskota 25182

LEMBAR BIMBINGAN SKRIPSI

NAMA	: Cita Urwah Hasanah	
NIM	: 1103688	
Pembimbing I	: Gita Sisuhara, SE, Par., MM	
Pembimbing II	: Masharyono, MM	
Judul Skripsi	: Pengaruh kualitas produk terhadap kepuasan konsumen pada Cel di Katering (Survey pada Konsumen Cel di Katering Bandung)	

TGL	CATATAN	PARAF
8 / 2015 / 3	Perbaikan Bab II	<i>[Signature]</i>
11 / 2015 / 5	Perbaikan Bab II Melengkapi Bab I	<i>[Signature]</i>
13 / 2015 / 5	Penambahan bab I	<i>[Signature]</i>
— / — — / —	Perbaik	<i>[Signature]</i>
18 / 2015 / 5	Lanjut Bab II	<i>[Signature]</i>

Catatan : Harap diperbarui sesuai dengan keperluan.

Ketua Program Studi,

[Signature]
Agus Sudono, SE, MM.
NIP. 19820508.200812.1.002

(Survey pada Konsumen Cel di Katering Bandung)

KEMENTERIAN PENDIDIKAN NASIONAL
 UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA
 FAKULTAS PENDIDIKAN ILMU PENGETAHUAN SOSIAL
 PROGRAM STUDI MANAJEMEN INDUSTRI KATERING
 Jl. Dr. Setia Budhi No. 229 Bandung 40154 Tlp. (022) 2013163, Pesawat 25182.

LEMBAR BIMBINGAN SKRIPSI

NAMA : Gita Sriwahyuni Hasanah
 NIM : 1103608
 Pembimbing I : Gita Sriwahyuni, SE, MM
 Pembimbing II : Masiharyati, MM
 Judul Skripsi : Pengaruh Kandungan Prediksi Terhadap Kepuasan Konsumen
 (Soda Celci Katering) (Survei pada konsumen Celci Katering Bandung).

TGL	CATATAN	PARAF
3/6/15	Bab III Survei Kuesioner	[Signature]
22/6/15	Bab III + Kuesioner Perbaiki	[Signature]
1/7/15	Perbaikan Bab III	[Signature]
3/7/15	Perbaikan Kuesioner	[Signature]
6/7/15	Acc Kuesioner + Bab III Lanjut Bab IV	[Signature]

Catatan : Harap diperbaikkan sesuai dengan keperluan.

Ketua Program Studi.

Agus Sudono, SE, MM,

NIP. 19820508.200812.1.002

(Survei pada Konsumen Celci di Katering Bandung)

**KEMENTERIAN PENDIDIKAN NASIONAL
UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA
FAKULTAS PENDIDIKAN ILMU PENGETAHUAN SOSIAL
PROGRAM STUDI MANAJEMEN INDUSTRI KATERING**
Jl. Dr. Setia Budhi No. 229 Bandung 40154 Tlp. (022) 2013163, Pesawat 25182.

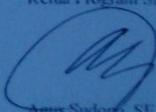
LEMBAR BIMBINGAN SKRIPSI

NAMA : Cita Urwah Hasanah
 NIM : 1103688
 Pembimbing I : Gita Suciwatra, SE, Par, MM
 Pembimbing II : Masharyono, AP, SPA, MM
 Judul Skripsi : Pengaruh Kualitas Produk Terhadap Kepuasan Konsumen
 Pada Cel di Katering (Survey pada Konsumen Cel di Katering Bandung)

TGL	CATATAN	PARAF
26/6/15	Bab IV Perbaiki	{ } ✓
6/7/15	Bab IV revisi	{ } ✓
2/7/15	Bab IV Revisi	{ } ✓
21/7/15	Revisi 1 - ✓	{ } ✓
3/8/15	ace syang	{ } ✓

Catatan : Harap diperbaikin sesuai dengan keperluan.

Ketua Program Studi.



Agus Sudarmo, SE, MM.

NIP. 19820508.200812.1.002

ing (Survey pada Konsumen Cel di Katering Bandung)


**KEMENTERIAN PENDIDIKAN NASIONAL
UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA
FAKULTAS PENDIDIKAN ILMU PENGETAHUAN SOSIAL
PROGRAM STUDI MANAJEMEN INDUSTRI KATERING**
 Jl. Dr. Setia Budhi No. 229 Bandung 40134 Tlp. (022) 2919163, Poskota 25082.

LEMBAR BIMBINGAN SKRIPSI

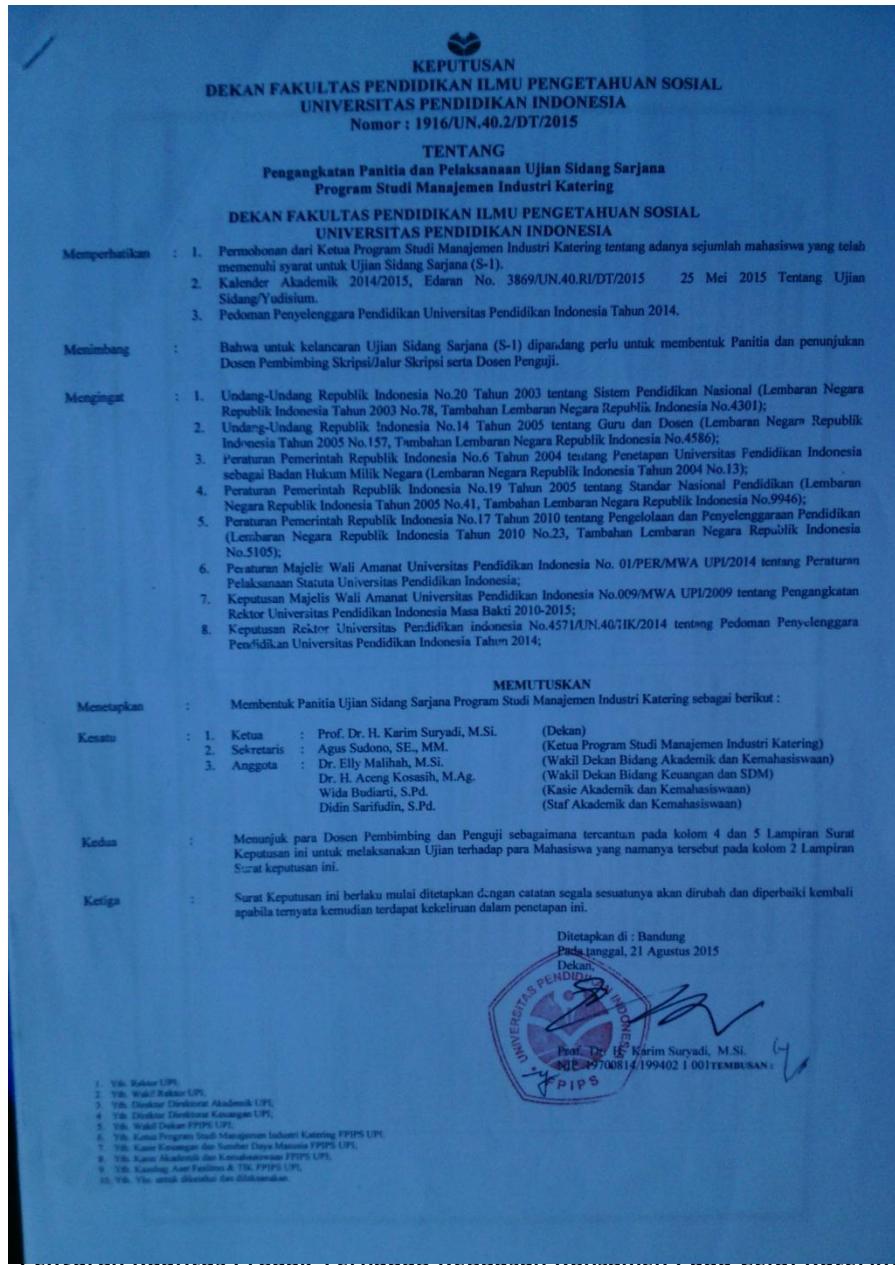
NAMA	Cita Urwah Hasannah
NIM	: 1103608
Pembimbing I	: Gita Ciswhara, SE, MM
Pembimbing II	: Machmudoh, MM
Judul Skripsi	: Pengaruh Kualitas Produk Terhadap Keputusan Konsumen Pada Cel di Katering (survei pada konsumen Cel di Katering Bandung)

TGL	CATATAN	PARAF
24/15 /7	Revisi Bab IV	A/f
27/15 /7	Revisi Bab IV	A/f
29/15 /7	Lanjut Bab V	A/f
31/15 /7	Revisi Bab I – V	A/f
3/15 /8	acc sidang	A/f

Catatan : Harap diperbarui sesuai dengan keperluan.
 Ketua Program Studi.

Agus Sudono, SE, MM.
 NIP. 19820508.200812.1.002

*(pengaruh Kualitas Produk Terhadap Keputusan Konsumen
Pada Cel di Katering (survei pada konsumen Cel di Katering Bandung))*

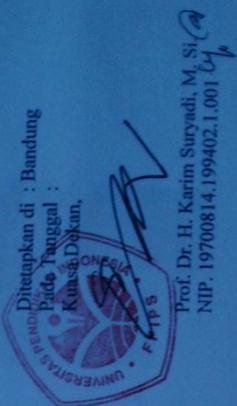




WAKTU	NAMA/NIM	JUDUL SKRIPSI	PEMBIMBING	PENGUJI
26 Agustus 2015 Jam. (09.00 sd Selesai)	1. Mohammad Fajri F. /1105943	Analisis Kualitas Produk Dan Daya Simpati Dalam Penyediaan Makanan Di Ruang Polres Ciu njir / Studi Kasus Di Katering CV Ilham 2 Cianjur J.	1. Agus Sudono, SE., MM 2. Drs. Harry Ryana, M.Pd	1. Prof. Dr. H. Eeng Ahman, MS. 2. Woro Priatini, S.Pd, M.Si. 3. Oce Ridwanudin, SE., MM
	2. Rani Pasifita /0906508	Analisis Pengaruh Bauran 1 Pemasaran Terhadap Kepuasan Konsumen Di Restoran Kambing Bakar Cairo Bandung.	1. Celia Ningisih, SE., M.Si 2. Agus Sudono, SE., MM	1. Prof. Dr. H. Eeng Ahman, MS. 2. Woro Priatini, S.Pd, M.Si. 3. Oce Ridwanudin, SE., MM
	3. Sarah Nissa Nefisa /1106509	Analisis SWOT Dalam Strategi Pengembangan Bisnis Di Ramen As Bandung.	1. Prof. Dr. H. Eeng Ahman, M.S 2. Oce Ridwanudin, SE., MM	1. Prof. Dr. Darsiharjo, M.S. 2. Dr. Vanessa Gaffar, SE, AK., M.BA 3. Gita Siswihara, SE, Par., MM
	4. Sul Hartifah /1100126	Strategi Pengembangan Bisnis Rumah Makan Pada " Saung Katineng Rasa" Melalui Analisis SWOT.	1. Prof. Dr. H. Eeng Ahman, M.S 2. Oce Ridwanudin, SE., MM	1. Dr. Hj. Ratih Huryati, M.Si. 2. Gita Siswihara, SE, Par., MM 3. Drs. Harry Ryana, M.Pd
	5. Im Desryani /1106141	Analisis Strategi Pengembangan Usaha Pada De Was Cafe & Resto Untuk Meningkatkan Volume Penjualan.	1. Prof. Dr. Darsiharjo, M.S. 2. Dewi Turgarini, SS.,MM,Par	1. Dr. Hj. Ratih Huryati, M.Si. 2. Gita Siswihara, SE, Par., MM 3. Drs. Harry Ryana, M.Pd
	6. Cita Urwah Hasanah /1103688	Pengaruh Kualitas Produk Terhadap Kepuasan Konsumen Pada Celci Katering (Survey Pada Konsumen Celci Katering Bandung).	1. Gita Siswihara, SE., Par., MM 2. Dewi Turgarini, SS.,MM,Par	1. Prof. Dr. Darsiharjo, M.S. 2. Dr. Vanessa Gaffar, SE, AK., M.BA 3. Christian H. Rumayat, S.Sos.,MM,Par
	7. Sasi Nurul Sami /1104202	Analisis Penerapan Menu Engineering Dalam Upaya Meningkatkan Volume Penjualan Di The Centrum.	1. Agus Sudono, SE., MM 2. Drs. Harry Ryana, M.Pd	1. HP Diah Setiyorini, MM 2. Woro Priatini, S.Pd., M.Si 3. Christian H. Rumayat, S.Sos.,MM,Par
	8. Putri Karolina /1101041	Analisis Kelayakan Pengembangan Bisnis Dilehat Dari Aspek Pemasaran Dan Pasti Javan Operasi Di Warung Steak Dan Pasta Javan Bandung.	1. Dr. Vanessa Gaffar, SE, AK., M.BA 2. Gita Siswihara, SE, Par., MM	1. Dr. Hj. Ratih Huryati, M.Si. 2. Oce Ridwanudin, SE., MM 3. Christian H. Rumayat, S.Sos.,MM,Par
	9.Tiara Suci Esa /1103025	Studi Aplikatif Metode EOQ Serta Analisis Implikasi Terhadap Pengukuran Efisiensi Dan Efektivitas Binya Pengadaan Bahan Baku.	1. Agus Sudono, SE., MM 2. Wendi Andriatna, STP., M.Si	1. HP Diah Setiyorini, MM 2. Woro Priatini, S.Pd., M.Si 3. Drs. Harry Ryana, M.Pd
	10. Auliandhimi Chandra /1101012	Analisis Mutu Organoleptik Butter Cookies Terhadap Minat Beli Konsumen.	1. HP Diah Setiyorini, MM 2. Woro Priatini, S.Pd., M.Si	1. Prof. Dr. H. Eeng Ahman, MS. 2. Gita Siswihara, SE, Par., MM 3. Oce Ridwanudin, SE., MM

(e) pada Konsumen Celci Katering Bandung)

WAKTU	NAMA/NIM	JUDUL SKRIPSI	PEMBIMBING	PENGUJI
26 Agustus 2015 Jum. 09.00 d/d Selesai	11. Popy Yulia Haruni /1102923	Aplikasi Metode Economic Order Quantity (EOQ) Dalam Pengaruhnya Terhadap Efisiensi Biaya Persediaan.	1. Agus Sudarmo, SE., MM 2. Wendi Andriatna, STP., M.Si	1. Prof. Dr. H. Eeng Ahman, M.S. 2. Woro Priatini, S.Pd., M.Si. 3. Oce Ridwanudin, SE., MM
	12. Rivan Gunaryanti S. /1060132	Analisis Pengaruh Dan Penyimpangan Bahan Baku Terhadap Kualitas Produk Pada Restoran Di Malabar Coffe Shop Hotel Herion Bandung.	1. Agus Sudarmo, SE., MM 2. Dewi Turgarini, SS., MM.Pur	1. HP Dah Setiyorini, MM 2. Woro Prianini, S.Pd., M.Si 3. Christian H. Rumayat, S.Sos., MM.Pur.
	13. Arditha Yuspenita /105144	Analisis Strategi Pengembangan Menu A'la Carte Di Sungai Beureum Karawang Melalui Penerapan Metodi Engineering.	1. Woro Prianini, S.Pd., M.Si 2. Dewi Turgarini, SS., MM.Pur	1. HP Dah Setiyorini, MM 2. Des. Herry Ryana, M.Pd
	14. Sri Wahyuni /1103102	Strategi Pengembangan Bisnis di PT. Girya Nutrisi Bandung	1. Dr. Hj. Ratih Huriati, M.Si. 2. Oce Ridwanudin, SE., MM	1. Christian H. Rumayat, S.Sos., MM.Pur. 2. Prof. Dr. Darisihapto, MS. 3. Dr. Vanessa Gaffir, SE, AK., MBA
	15. Miranti Sofia /1106117	Analisis Kajian Pergerakan Keanan dan terhadap Bemilikasi Makaman yang Konsumen pada PT. SODEXO Indonesia.	1. Agus Sudarmo, SE., MM 2. Wendi Andriatna, STP., M.Si	1. Prof. Dr. H. Eeng Ahman, M.S. 2. Woro Priatini, S.Pd., M.Si. 3. Oce Ridwanudin, SE., MM



Ditetapkan di : Bandung

Pada Tanggal :
Kuastidikan,

Prof. Dr. H. Karim Suryadi, M.Si
NIP. 197008141994021001 ✓

Lampiran N Foto-Foto

✚ Katering Harian



✚ Wedding



✚ Karyawan, pemilik, pengisian angket

**Lampiran O CV**

UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA
FAKULTAS PENDIDIKAN ILMU PENGETAHUAN SOSIAL
MANAJEMEN INDUSTRI KATERING

CURRICULUM VITAE

PERSONAL PARTICULARS

Full Name (<i>as in KTP/Passport</i>)	CITA URWAH HASANAH
ID Card / Passport Number	3273295402930001 Date of Expiry :14 -02-2017
Address	GG.SUKAMULYA NO.7 RT.001 RW.004 KELURAHAN SUKAMULYA KECAMATAN CINAMBO KOTA BANDUNG Postal Code: 40612
Hand phone Number	087824951304
E-Mail	citauh@yahoo.co.id
Age	20

Cita Urwah Hasanah, 2015

Pengaruh Kualitas Produk Terhadap Kepuasan Konsumen Pada Celdi Katering (Survei pada Konsumen Cel di Katering Bandung)

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

Date of Birth (DD-MM-YYYY)	14-02-1993 Place of Birth : BANDUNG				
Marital Status	<input checked="" type="checkbox"/> Single <input type="checkbox"/> Married <input type="checkbox"/> Separated <input type="checkbox"/> Divorced <input type="checkbox"/> Widowed				
Sex	<input type="checkbox"/> Male <input checked="" type="checkbox"/> Female		Height :156cm Weight:58kg		

EDUCATION BACKGROUND				
Level	School	Form	To	Qualifications Obtained
Primary	SDN SUKAKARYA 1	1999	2005	Ijazah
Secondary	SMPN 8 BANDUNG	2005	2008	Ijazah
Tertiary	SMAN 24 BANDUNG	2008	2011	Ijazah
Others	UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA	2011	2015	Ijazah

EMPLOYEMENT HISTORY		
Period	Name and Location of Company	Position Held
2011	DESTINY CATERING BANDUNG	CASUAL
2011	HOTEL HORISON	CASUAL
2012	HOTEL THE TRANS	CASUAL
2013	ZEN COOKIES & CATERING	CASUAL
2013	MANDIRI KATERING	CASUAL
2013	<i>Localicius Chef and food festival 2013</i>	CASUAL
2014	<i>On the Job Training at Hotel Horison Bandung</i>	1. Accounting Departemen 2. F and B Departemen

ORGANIZATION HISTORY

Period	Name Organization	Position Held
2011	Himpunan Mahasiswa Manajemen Industri Katering	Angggota
2011	SENAT FPIPS	Anggota
2012	Jaringan Advokasi Rema UPI	Anggota
2012-2013	Anggota Himpunan Mahasiswa Manajemen Industri Katering	Sekertaris I
2012-2013	SENAT FPIPS	Sekertaris II

LANGUAGE / DIALECTS & OTHERS SKILLS						
LANGUAGE	SPOKEN			WRITTEN		
	Excellent	Good	Fair	Excellent	Good	Fair
ENGLISH		X			X	
Other Skills / Abilities : BELA DIRI DAN ORGANISASI						
Computer Knowledge : MS.OFFICE, & COREL						
Hobbies or Interests : SPORT & LISTENING MUSIC						

CITA URWAH HASANAH