

**PENGARUH PERSEPSI HARGA, KUALITAS PRODUK DAN
KUALITAS PELAYANAN TERHADAP KEPUASAN
PELANGGAN
DI RESTORAN BAKOEL SANGU KALIBATA CITY**

TUGAS AKHIR



**IBRAHIM KHALIL
1141901004**

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN
FAKULTAS EKONOMI DAN ILMU SOSIAL
UNIVERSITAS BAKRIE
JAKARTA
2016**

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

Tugas Akhir ini adalah hasil karya saya sendiri, dan semua sumber baik yang dikutip maupun dirujuk telah saya nyatakan dengan benar.

Nama : Ibrahim Khalil

NIM : 1141901004

Tanda Tangan:



Tanggal : 15 Agustus 2016

UNIVERSITAS
BAKRIE

LEMBAR PENGSAHAN

Tugas Akhir ini diajukan oleh:

Nama : **IBRAHIM KHALIL**
NIM : **1141901004**
Program Studi : **MANAJEMEN**
Fakultas : **EKONOMI DAN ILMU SOSIAL**
Judul Skripsi : **PENGARUH PERSEPSI HARGA, KUALITAS
PRODUK, KUALITAS PELAYANAN TERHADAP
KEPUASAN KONSUMEN**

Telah berhasil dipertahankan di hadapan Dewan Penguji dan diterima sebagai bagian persyaratan yang diperlukan untuk memperoleh gelar Sarjana Ekonomi pada Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Ilmu Sosial, Universitas Bakrie

DEWAN PENGUJI

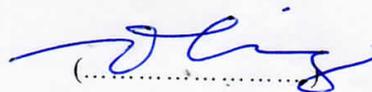
Pembimbing : Muchsin Saggaff Shihab, M.Sc., MBA, Ph.D.


(.....)

Penguji 1 : Anon Kuswardono, SE, MBA


(.....)

Penguji 2 : Holila Hatta, S.Pd., M.M.


(.....)

Ditetapkan di : Jakarta

Tanggal : 15 Agustus 2016

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan atas kehadiran Allah SWT, atas limpahan Rahmat dan Karunia-Nya, sehingga penulis dapat merampungkan skripsi dengan judul **“Pengaruh Persepsi Harga, Kualitas Produk dan Kualitas Pelayanan Terhadap Kepuasan Pelanggan di Restoran Bakoel Sangu Kalibata City”** sebagai salah satu persyaratan untuk mencapai gelar Sarjana Ekonomi Program Studi Manajemen pada Fakultas Ekonomi dan Ilmu Sosial Universitas Bakrie.

Dalam proses penyusunan tugas akhir ini penulis mendapat dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak Muchsin Sagaff S, S.E., M.Sc., Ph.D. selaku dosen pembimbing yang telah menyediakan waktu, tenaga, dan pikiran untuk mengarahkan penulis dalam proses penyusunan tugas akhir ini.
2. Bapak Anon Kuswardono, SE, MBA selaku dosen pembahas dalam sidang tugas akhir penulis yang memberikan masukan dalam tahap perbaikan tugas akhir ini.
3. Ibu Holila Hatta, S.Pd., M.M. selaku dosen pembahas dalam sidang tugas akhir penulis yang memberikan masukan dalam tahap perbaikan tugas akhir ini.
4. Pihak Bakoel Sangu yang telah membantu penulis dalam memberikan data yang diperlukan
5. Abi dan Umi tersayang, serta kakak dan adik penulis dan segenap keluarga yang selalu memberikan semangat, kasih sayang, dan doa tanpa henti kepada penulis.
6. Ubuyeah yang selalu menyemangati dan mendukung penulis dalam suka dan duka dalam menempuh pendidikan di Universitas Bakrie.
7. Hayu Rista Chairunisa, sahabat penulis yang selalu mendukung, memberikan doa, memberikan semangat, dan berbagi suka dan duka bersama penulis.

Penulis menyadari masih terdapat banyak kekurangan dalam pembuatan tugas akhir ini, sehingga penulis membutuhkan saran dari pembaca. Semoga tugas akhir ini dapat memberikan manfaat kedepannya.

Jakarta, 15 Agustus 2016

Penulis

HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI

Sebagai civitas akademik Universitas Bakrie, saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Ibrahim Khalil
NIM : 1141901004
Program Studi : Manajemen
Fakultas : Ekonomi dan Ilmu Sosial
Jenis Tugas Akhir : Skripsi

demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Universitas Bakrie **Hak Bebas Royalti Noneklusif** (*Non-exclusive Royalty-Free Right*) atas karya ilmiah saya yang berjudul:

“Pengaruh Persepsi Harga, Kualitas Produk dan Kualitas Pelayanan Terhadap Kepuasan Pelanggan di Restoran Bakoel Sangu Kalibata City”

beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Noneklusif ini, Universitas Bakrie berhak menyimpan, mengalihmedia/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat, dan mempublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta untuk kepentingan akademis.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di : Jakarta

Pada tanggal : 15 Agustus 2016

Yang menyatakan



(Ibrahim Khalil)

**PENGARUH PERSEPSI HARGA, KUALITAS PRODUK DAN KUALITASN
PELAYANAN TERHADAP KEPUASAN PELANGGAN DI RESTORAN BAKOEL
SANGU KALIBATA CITY**

Ibrahim Khalil

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menguji persepsi harga yang dipersepsikan, kualitas produk dan kualitas pelayanan terhadap kepuasan pelanggan restoran Bakoel Sangu Kalibata City. Teori yang digunakan dalam penelitian ini yaitu teori persepsi harga yang dipersepsikan, kualitas produk dan kualitas pelayanan punya hubungan dengan kepuasan pelanggan. Penelitian ini mengambil sampel sebanyak 100 responden yang berkunjung ke restoran Bakoel Sangu Kalibata City, Jakarta. Hasil penelitian dengan analisis regresi linear berganda menunjukkan bahwa ketiga variabel yaitu persepsi harga yang dipersepsikan, kualitas produk dan kualitas pelayanan berpengaruh positif dan signifikan terhadap kepuasan pelanggan restoran Bakoel Sangu Kalibata City.

Kata kunci: persepsi harga, kualitas produk, kualitas pelayanan, kepuasan pelanggan, restoran, Jakarta.

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
UNGKAPAN TERIMA KASIH	iii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS	iv
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI	v
ABSTRAK	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR GRAFIK	xii
1. PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah	3
1.3 Perumusan Masalah.....	3
1.4 Tujuan Penelitian	4
1.5 Batasan Masalah.....	4
1.6 Manfaat Penelitian	4
2. TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Kepuasan Konsumen.....	7
2.1.1 Pengertian Kepuasan Konsumen	7
2.1.2 Indikator Kepuasan Konsumen	8
2.2 Persepsi Harga.....	9
2.2.1 Pengertian Persepsi Harga.....	9
2.2.2 Dimensi Harga.....	10
2.3 Kualitas Produk	11
2.3.1 Pengertian Produk.....	11
2.3.2 Pengertian Kualitas Produk.....	11
2.3.3 Dimensi Kualitas Produk	12
2.4 Kualitas Pelayanan.....	14
2.4.1 Pengertian Kualitas Pelayanan	14
2.4.2 Indikator Kualitas Pelayanan.....	14
2.5 Penelitian Terdahulu	16
2.6 Kerangka Berpikir	17
2.7 Hipotesis Penelitian	18
3. METODE PENELITIAN	
3.1 Jenis Penelitian	19
3.2 Jenis dan Sumber Pengumpulan Data	
3.2.1 Sumber Pengumpulan Data	19
3.2.1.1 Data Primer	19
3.2.1.2 Data Sekunder	20
3.3 Pupulasi dan Sampel Penelitian	
3.3.1 Populasi	20

1.1.1	Sampel	20
1.2	Teknik Pengambilan Sampel	21
1.3	Uji Instrumen Penelitian	
1.3.1	Uji Validitas	22
1.3.2	Uji Reliabilitas	24
1.4	Teknik Analisis Data	24
1.4.1	Analisis Regresi Linear Berganda	24
4.	ANALISIS DAN PEMBAHASAN	
4.1	Gambaran Umum Restoran Bakoel Sangu.....	26
4.2	Karakteristik Responden	26
4.3	Uji Instrumen Penelitian	
4.3.1	Uji Validitas	29
4.3.1.1	Uji Validitas 30 Responden	30
4.3.1.2	Uji Validitas 100 Responden	32
4.3.2	Uji Reliabilitas	33
4.3.2.1	Uji Reliabilitas 30 Responden	33
4.3.2.2	Uji Reliabilitas 100 Responden	35
4.4	Uji Asumsi Klasik	36
4.4.1	Uji Multikolinieritas	36
4.4.2	Uji Normalitas	36
4.4.3	Uji Heterokedasitas	38
4.5	Teknik Analisis Data	
4.5.1	Analisis Regresi Linear Berganda	39
4.5.2	Uji T	39
4.5.3	Uji F	41
4.6	Pembahasan	42
5.	KESIMPULAN DAN SARAN	
5.1	Kesimpulan	46
5.2	Saran	47
	DAFTAR PUSTAKA	48
	LAMPIRAN	49

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1	Survey Penelitian Awal	2
Tabel 4.1	Karakteristik Responden Berdasarkan Kriteria Penelitian	27
Tabel 4.2	Hasil Uji Validitas 30 Responden	29
Tabel 4.3	Hasil Uji Validitas 100 Responden	31
Tabel 4.4	Hasil Uji Reliabilitas 30 Responden	32
Tabel 4.5	Hasil Uji Reliabilitas 100 Responden	35
Tabel 4.6	Hasil Uji Multikolinieritas	36
Tabel 4.7	Hasil Uji Normalitas	37
Tabel 4.8	Uji T	39
Tabel 4.9	Uji F	42

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	Kerangka Berfikir	17
Gambar 3.1	Distribusi Nilai rTabel	22

DAFTAR GRAFIK

Grafik 4.1	Grafik Hasil Uji Normlitas	36
Grafik 4.2	Grafik Hasil Uji Heterokedastisitas.....	29