

LAPORAN TUGAS AKHIR



TINGKAT KEPUASAN KONSUMEN PRODUK PEMPEK DOS “DAPUR LIO”

Disusun oleh :

Muhammad Yuliono Saputro

2108311023

**POLITEKNIK
NEGERI
JAKARTA**

**PROGRAM STUDI D-3 MANAJEMEN PEMASARAN
UNTUK WARGA NEGARA KEBUTUHAN KHUSUS
JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI JAKARTA**

AGUSTUS 2024

© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta



Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritis atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

LAPORAN TUGAS AKHIR



TINGKAT KEPUASAN KONSUMEN PRODUK PEMPEK DOS “DAPUR LIO”

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Ahli Madya

**POLITEKNIK
NEGERI
JAKARTA**

Disusun oleh :

Muhammad Yuliono Saputro

2108311023

**PROGRAM STUDI D-3 MANAJEMEN PEMASARAN
UNTUK WARGA NEGARA KEBUTUHAN KHUSUS
JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI JAKARTA**

AGUSTUS 2024



Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

LEMBAR PERNYATAAN ORISINALITAS

Saya menyatakan bahwa yang tertulis di dalam Laporan Tugas Akhir ini adalah hasil karya saya sendiri bukan jiplakan karya orang lain baik sebagian atau seluruhnya. Pendapat, gagasan, atau temuan orang lain yang terdapat di dalam Laporan Tugas Akhir ini telah saya rujuk sesuai dengan etika ilmiah dan kajian dari penulisan.

Nama : Muhammad Yuliono Saputro

NIM : 2108311023

Tanda Tangan :



Tanggal :

**POLITEKNIK
NEGERI
JAKARTA**



Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

LEMBAR PENGESAHAN

Laporan Tugas Akhir ini diajukan oleh :

Nama : Muhammad Yuliono Saputro
NIM : 2108311023
Program Studi : D-3 Manajemen Pemasaran Warga Negara Berkebutuhan Khusus
Judul Laporan TA : Tingkat Kepuasan Konsumen Produk Pempek Dos “Dapur Lio”

Telah berhasil dipertahankan di hadapan Dewan Penguji dan diterima sebagai bagian persyaratan yang diperlukan untuk memperoleh gelar Ahli Madya Manajemen Pemasaran pada Studi D-3 Manajemen Pemasaran untuk WNBK, Jurusan Akuntansi Politeknik Negeri Jakarta.

DEWAN MENGUJI

Ketua Penguji : Anita Rahmawati, S.Kom., M.M. ()
Anggota Penguji 1 : Sri Isti Untari, S.E., M.Si. ()
Anggota Penguji 2 : Kristin Lukitaningrum, S.Pd., M.M. ()

DISAHKAN OLEH KETUA JURUSAN AKUNTANSI

Ditetapkan di : Depok

Tanggal : 23 Agustus 2024





LEMBAR PERSETUJUAN LAPORAN TUGAS AKHIR


Nama Penyusun : Muhammad Yuliono Saputro
Nomor Induk Mahasiswa : 2108311023
Jurusan / Program Studi : Akuntansi /D-3 Manajemen Pemasaran WNBK
Judul Laporan Studi : Tingkat Kepuasan Konsumen produk Pempek Dos
"Dapur Lio"

Disetujui Oleh :

Pembimbing


Kristin Lukitaningrum, S.Pd., M.M
NIP 5262022030719770605

Kepala Program Studi


Innas Rovino Katuruni, S.Hut., M.M
NIP 19881114201921001

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta



KATA PENGATAR

Puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah SWT, yang telah memberikan izin, kesehatan, semangat dan kemudahan kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan judul Pemasaran dan **Tingkat Kepuasan Konsumen Produk Pempek Dos “Dapur Lio”**. Tidak lupa penulis mengucapkan terima kasih kepada:

Tugas Akhir ini ditujukan untuk memenuhi syarat kelulus Program Studi D-3 Jakarta. Tidak lupa penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak Dr. Syamsurizal, S.E., M.M., selaku Direktur Politeknik Negeri Jakarta
2. Bapak Innas Rovino Katuruni, S.Hut., M.M., selaku ketua Program Studi Manajemen Pemasaran untuk warga berbutuhan khusus Politeknik Negeri Jakarta
3. Ibu Kristin Lukitaningrum. S.Pd., M.M., selaku dosen Pembimbing Tugas Akhir yang telah meluangkan waktu untuk membimbing, membantu, serta memberi semangat kepada penulis sehingga Tugas Akhir ini dapat selesai tepat waktu
4. Ibu Sri Isti Untari, S.E., M.Si., selaku dosen pembimbing Akademik
5. Bapak/Ibu Dosen Program Studi D-3 Manajemen Pemasaran untuk Warga Negara Berkebutuhan Khusus Politeknik Negeri Jakarta yang telah memberikan ilmu pengetahuan yang tak ternilai selama penulis menempuh pendidikan di Program Studi D-3 Manajemen Pemasaran untuk Warga Negara Berkebutuhan Khusus Politeknik Negeri Jakarta
6. Para dosen tim penguji Tugas Akhir
7. Kedua orang tua penulis tercinta, yang selalu memberikan kasih sayang, doa nasehat, serta atas kesabarannya yang luar biasa dalam setiap langkah hidup penulis, yang merupakan anugrah terbesar dalam hidup
8. Kakak penulis, terima kasih atas doa dan segala dukungannya
9. Seluruh keluarga tersayang yang senantiasa mendoakan dan memberikan semangat dalam proses penyelesaian Tugas Akhir ini

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta



Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

10. Teman-teman Tuli Angkatan 2021, yang tidak dapat disebutkan namanya satu per satu, terima kasih atas segala kenangan indah saat kuliah

Depok, 12 Agustus 2024

Muhammad Yuliono Saputro





HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

Sebagai civitas akademis Politeknik Negeri Jakarta, saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Muhammad Yuliono Saputro
NIM : 210831102
Program Studi : D-3 Manajemen Pemasaran WNBK
Jurusan : Akuntansi
Jenis karya : Tingkat Kepuasan Konsumen Produk Pempek Dos
“Dapur Lio”

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Politeknik Negeri Jakarta **Hak Bebas Royalitas Non Eksekutif (*Non-exclusive Royalty Free Right*)** atas karya ilmiah saya yang berjudul : **Tingkat Kepuasan Konsumen Produk Pempek Dos “Dapur Lio”**

POLITEKNIK
NEGERI
JAKARTA

Yang Menyatakan

Muhammad Yuliono Saputro

NIM 2108311023

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta



Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

ABSTRAK

Muhammad Yuliono Saputro
Manajemen Pemasaran Warga Negara Berkebutuhan Khusus
Pemasaran dan Tingkat Kepuasan Konsumen Produk Pempek Dos

Pempek Dos dari Dapur Lio adalah usaha yang dirintis berawal dari mata kuliah kewirausahaan¹. Usaha pempek Dos ini merupakan ide dari ibu yang mempunyai pengalaman membuat pempek. Jenis pempek dos yang dijual ada dua macam yaitu pempek dos kapal selam dengan isian telur dan pempek dos Lenjer. Penulisan ini bertujuan untuk melihat tingkat kepuasan konsumen produk pempek dos “Dapur Lio”. Untuk Kuesioner kepuasan pelanggan dibuat menggunakan google form. Berdasarkan dari survei kepuasan pelanggan, pempek dos dari Dapur Lio berprospek menguntungkan dimasa mendatang. Hasil penulisan menunjukkan bahwa 84 responden pernah membeli produk pempek dos selama bulan November 2023 hingga Juli 2024, dengan 96,4% menyatakan puas dengan produk pempek dos. Responden sepakat harga produk terjangkau dengan jumlah 98,7%, untuk pelayanan produk 98,7%, kemasan produk 100%, kesesuaian produk dan harga 100%, pemesanan produk 100% dan untuk kondisi produk 100%. Mayoritas Responden juga memuji ukuran pempek dos dan rasa kuah pempek dos. Beberapa Responden bahkan sering kali melakukan pembelian Kembali karena sudah mempercayai produk pempek dos. Disarankan untuk pihak pempek dos agar terus meningkatkan kualitas produk dan pelayanan supaya mencapai kepuasan pelanggan yang ideal.

Kata kunci: Pempek Dos, Kepuasan Pelanggan, Bauran Pemasaran



Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

ABSTRAC

Muhammad Yuliono Saputro

Marketing Management for Citizens with Special Needs

Marketing and Consumer Satisfaction Level of Pempek Dos Products

Pempek Dos from Dapur Lio is a business that started from an entrepreneurship course¹. This pempek dos business was the idea of a mother who has experience making pempek. There are two types of pempek dos sold, namely Pempek Dos Submarine with egg filling and pempek dos Lenjer. This writing aims to see the level of consumer satisfaction for the pempek dos "Dapur Lio" product. The customer satisfaction questionnaire was created using Google Form. Based on customer satisfaction surveys, pempek dos from Dapur Lio has profitable prospects in the future. The results showed that 84 respondents had purchased Pempek Dos products during November 2023 to July 2024, with 96.4% stating they were satisfied with pempek dos products. Respondents agreed that the product price was affordable with 98.7%, for product service 98.7%, 100% product packaging, 100% product and price suitability, 100% product ordering and 100% product condition. The majority of respondents also praised the size of Pempek Dos and the taste of pempek dos sauce. Some respondents even often make repeat purchases because they trust the pempek dos product. It is recommended that pempek dos continue to improve product and service quality in order to achieve ideal customer satisfaction.

Keywords: Pempek Dos, Customer Satisfaction, Marketing Mix



Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

DAFTAR ISI

| | Halaman |
|--|-----------|
| LEMBAR PERNYATAAN ORISINALITAS | ii |
| LEMBAR PENGESAHAN | iii |
| LEMBAR PERSETUJUAN..... | iv |
| KATA PENGATAR | v |
| HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI..... | vi |
| ABSTRAK | vii |
| DAFTAR ISI..... | ix |
| DAFTAR GAMBAR | xi |
| DAFTAR TABEL..... | xii |
| DAFTAR LAMPIRAN..... | xiv |
| BAB I PENDAHULUAN..... | 1 |
| 1.1 Latar Belakang Masalah | 1 |
| 1.2 Tujuan Penulisan Laporan Tugas Akhir | 3 |
| 1.3 Manfaat Penulisan..... | 3 |
| 1.4 Metode Penulisan Laporan Tugas Akhir | 4 |
| 1.5 Sistematika Penulisan Tugas Akhir | 4 |
| BAB II TINJAU PUSTAKA | 6 |
| 2.1 Ruang Lingkup Produk..... | 6 |
| 2.2 Penjualan..... | 14 |
| 2.3 Pemasaran | 17 |
| 2.4 Tingkat Kepuasan Pelanggan dan Loyalitas Pelanggan | 19 |
| 2.5 Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Kepuasan Pelanggan..... | 25 |
| 2.6 Cara Mengukur Indikator Kepuasan Pelanggan | 32 |
| 2.7 Alasan Mengapa Perlu Melakukan Survei Kepuasan Pelanggan | 34 |
| 2.8 Langkah-Langkah Survei Kepuasan Pelanggan | 36 |
| BAB III PROFIL DAN PELAKSANAAN USAHA..... | 39 |
| 3.1 Profil Usaha | 39 |
| 3.2 Pelaksanaan Usaha..... | 40 |
| BAB IV BEMBAHASAN | 52 |
| 4.1 Laporan Hasil Penjualan..... | 52 |
| 4.2 Analisis Survei karakteristik Responden | 56 |
| 4.3 Analisis Survei Kepuasan Pelanggan | 60 |
| 4.4 Analisis SWOT | 74 |
| 4.5 Analisis 4P Pempek Dos..... | 75 |
| 4.5 STP..... | 75 |



Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

| | |
|---------------------------|-----------|
| BAB V PENUTUP..... | 77 |
| 5.1 Kesimpulan | 77 |
| 5.2 Saran | 78 |





Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

DAFTAR GAMBAR

| | Halaman |
|---|---------|
| Gambar 2. 1: Contoh desain grafis produk pempek dos (Dapur lio) | 9 |
| Gambar 2. 2: Pempek pistel (Yuharrani Aisyah, 2023,) | 10 |
| Gambar 2. 3: Sumber pempek dos isi telur (Dapur lio) | 11 |
| Gambar 2. 4: Sumber pempek dos lenjer (Dapur lio) | 12 |
| Gambar 2. 5: Pempek dos isi tahu (Niung Niung/Cookpad) | 13 |
| Gambar 3. 1 Logo Usaha | 39 |
| Gambar 3. 2 Produk | 39 |
| Gambar 4. 3 Grafik Semester 5 | 53 |
| Gambar 4. 6 Setoran Hasil Penjualan Semester 6 | 55 |





Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

DAFTAR TABEL

| | Halaman |
|---|---------|
| Tabel 3. 1 Anlisis Peralatan | 44 |
| Tabel 3. 2 Analisis Perlengkapan..... | 45 |
| Tabel 3. 3 Analisis Fixed Cost | 45 |
| Tabel 3. 4 Analisis Variable Cost | 46 |
| Tabel 3. 5 Analisis Jenis Belanja | 47 |
| Tabel 4. 1 Setoran Hasil Penjualan Semester 5..... | 52 |
| Tabel 4. 2 Rekapitulasi Hasil Penjualan Semester 5..... | 53 |
| Tabel 4. 4 Setoran Hasil Penjualan Semester 6..... | 54 |
| Tabel 4. 5 Rekapitulasi Hasil Penjualan Semester 6..... | 54 |
| Tabel 4. 6 Karakteristik Berdasarkan Usia | 56 |
| Tabel 4. 7 Karakteristik Berdasarkan Tingkat Pendidikan | 56 |
| Tabel 4. 8 Karakteristik Berdasarkan Status | 57 |
| Tabel 4. 9 Karakteristik Berdasarkan Jenis Kelamin | 57 |
| Tabel 4. 10 Karakteristik Berdasarkan Perkerjaan..... | 58 |
| Tabel 4. 11 Karakteristik Berdasarkan Domisili..... | 59 |
| Tabel 4. 12 Karakteristik Responden Berdasarkan Uang Saku Perhari..... | 59 |
| Tabel 4. 13 Data Pembelian Pertama Pelanggan Terhadap Produk Pempek Dos | 60 |
| Tabel 4. 14 Kepuasan Pelanggan Responden Berdasarkan Pempek Dos “Dapur Lio” . | 61 |
| | 61 |
| Tabel 4. 15 Kepuasan Pelanggan Berdasarkan Pelayanan Terhadap Pelanggan | 61 |
| Tabel 4. 16 Kepuasan Pelanggan Berdasarkan Harga Produk..... | 62 |
| Tabel 4. 17 Kepuasan Pelanggan Berdasarkan jenis Produk | 62 |
| Tabel 4. 18 Kepuasan Pelanggan Berdasarkan Selera Rasa Pedas Pelanggan | 63 |
| Tabel 4. 19 Kepuasan Pelanggan Berdasarkan Selera Rasa Asam Pelanggan | 63 |
| Tabel 4. 20 Kepuasan Pelanggan Berdasarkan Ukuran Produk..... | 64 |
| Tabel 4. 21 Kepuasan Pelanggan Berdasarkan Kebutuhan Pelanggan | 64 |
| Tabel 4. 22 Kepuasan Pelanggan Berdasarkan Kesesuaian Produk dan Harga..... | 65 |
| Tabel 4. 23 Kepuasan Pelanggan Berdasarkan Rekomendasi Produk | 65 |
| Tabel 4. 24 Kepuasan Pelanggan Berdasarkan Kemasan Produk..... | 66 |
| Tabel 4. 25 Kepuasan Pelanggan Berdasarkan Penilaian Pemesanan | 66 |
| Tabel 4. 26 Kepuasan Pelanggan Berdasarkan Pemesanan Produk..... | 67 |
| Tabel 4. 27 Kepuasan Pelanggan Berdasarkan Waktu Pemesanan Produk | 67 |
| Tabel 4. 28 Kepuasan Pelanggan Berdasarkan Kondisi Produk | 68 |
| Tabel 4. 29 Kepuasan Pelanggan Berdasarkan Cara Pembayaran | 68 |
| Tabel 4. 30 Kepuasan Pelanggan Berdasarkan Kemasan Pelanggan..... | 69 |
| Tabel 4. 31 Kepuasan Pelanggan Berdasarkan Kepentingan Pembelian Produk | 70 |
| Tabel 4. 32 Kepuasan Pelanggan Berdasarkan Tingkat Pembelian Produk | 71 |
| Tabel 4. 33 Kepuasan Pelanggan Berdasarkan Rekomendasi Produk | 72 |



| | |
|--|----|
| Tabel 4. 34 Kepuasan Pelanggan Berdasarkan Tingkat Kepentingan dalam Pembelian Produk Pempek Dos “Dapur Lio” | 73 |
| Tabel 4. 35 Analisis SWOT | 74 |



Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta



Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

DAFTAR LAMPIRAN

| | Halaman |
|---|---------|
| Lampiran 5. 1 Foto Proses | 83 |
| Lampiran 5. 2 Produk Kegiatan penjualan..... | 84 |
| Lampiran 5. 3 Kwitansi..... | 85 |
| Lampiran 5. 4 Flayer..... | 86 |
| Lampiran 5. 5 Foto Produk | 86 |
| Lampiran 5. 6 Data Questions..... | 87 |
| Lampiran 5. 7 Data Questions..... | 87 |
| Lampiran 5. 8 Data Questions..... | 88 |
| Lampiran 5. 9 Data Questions..... | 88 |
| Lampiran 5. 10 Data Questions..... | 89 |
| Lampiran 5. 11 Data Questions..... | 89 |
| Lampiran 5. 12 Data Questions..... | 90 |
| Lampiran 5. 13 Data Questions..... | 90 |
| Lampiran 5. 14 Data Questions..... | 91 |
| Lampiran 5. 15 Data Questions..... | 91 |
| Lampiran 5. 16 Data Mentah | 91 |
| Lampiran 5. 17 Grafik Data Diolah/Tingkat Pendidikan..... | 92 |
| Lampiran 5. 18 Grafik Data Diolah/ Status Pernikahan | 92 |
| Lampiran 5. 19 Grafik Data Diolah/Jenis Kelamin | 92 |
| Lampiran 5. 20 Grafik Data Diolah/Perkerjaan | 93 |
| Lampiran 5. 21 Grafik Data Diolah/Domisili | 93 |
| Lampiran 5. 22 Grafik Data Diolah/Berapa Uang Saku Perhari..... | 93 |
| Lampiran 5. 23 Grafik Data Diolah/Pertama Kali | 94 |
| Lampiran 5. 24 Grafik Data Diolah/Seberapa Puas..... | 94 |
| Lampiran 5. 25 Grafik Data Diolah/Pelayanan..... | 94 |
| Lampiran 5. 26 Grafik Data Diolah/Harga Produk..... | 95 |
| Lampiran 5. 27 Grafik Data Diolah/Jenis Pempek Dos..... | 95 |
| Lampiran 5. 28 Grafik Data Diolah/Cuko Rasa Pedas | 95 |
| Lampiran 5. 29 Grafik Data Diolah/Cuko Rasa Asam | 96 |
| Lampiran 5. 30 Grafik Data Diolah/Ukuran | 96 |
| Lampiran 5. 31 Grafik Data Diolah/Kebutuhan Pelanggan..... | 96 |
| Lampiran 5. 32 Grafik Data Diolah/Kesesuaian | 97 |
| Lampiran 5. 33 Grafik Data Diolah/Rekomendasi | 97 |
| Lampiran 5. 34 Grafik Data Diolah/Kemasan Pempek Dos | 97 |
| Lampiran 5. 35 Grafik Data Diolah/Penilaian | 98 |
| Lampiran 5. 36 Grafik Data Diolah/Pemesanan Pempek Dos..... | 98 |
| Lampiran 5. 37 Grafik Data Diolah/Menerima Produk | 98 |
| Lampiran 5. 38 Grafik Data Diolah/Kondisi Produk | 99 |
| Lampiran 5. 39 Grafik Data Diolah/Cara Pembayaran..... | 99 |



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

| | |
|--|-----|
| Lampiran 5. 40 Grafik Data Diolah/Seberapa Baik | 99 |
| Lampiran 5. 41 Grafik Data Diolah/Seberapa Puas | 100 |
| Lampiran 5. 42 Grafik Data Diolah/Seberapa Sering | 100 |
| Lampiran 5. 43 Grafik Data Diolah/ Merekomendasikan..... | 100 |
| Lampiran 5. 44 Grafik Data Diolah/Seberapa Penting | 101 |



Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Pempek merupakan makanan khas dari Palembang, provinsi Sumatera Selatan. Menurut buku *Tinjauan Historis Akulturasi Budaya dalam Kuliner Palembang* (2021: 58), pempek adalah hidangan legendaris sejak abad ke-16 lalu, tepatnya pada masa kesultanan Palembang Darussalam.

Makanan yang berupa pempek ini mempunyai banyak macamnya dan salah satunya adalah pempek dos. Makanan ini biasanya disajikan dengan saus asam manis atau pedas yang sering disebut *cuko*, sehingga rasanya semakin lengkap dan enak (Suryaningrum & Muljanah, 2009).

Berbeda dengan pempek ikan yang dibuat dari adonan sagu dan ikan, pempek dos merupakan makanan olahan dari tepung sagu dan tepung terigu dan untuk menambahkan cita rasanya dibumbui dengan kaldu bubuk, garam dan gula. Proses pembuatannya dengan mencampurkan bahan-bahan tersebut, pembentukan, perebusan, dan penirisannya.

Pempek yang melalui tahapan ini disebut pempek basah yang mempunyai kandungan air lebih tinggi mencapai 50-60%, sehingga dapat mengakibatkan terjadinya kerusakan produk lebih cepat dan umur simpan (*shelf life*) yang pendek (Alhanannasir *et al*, 2017).

Pempek dos merupakan juga pempek ekonomis dikarenakan menggunakan bahan-bahan yang murah dan hemat biaya. Pempek dos alias pempek tanpa ikan menjadi cemilan yang banyak digemari banyak orang. Pempek biasa dikonsumsi oleh semua kalangan, mulai dari anak-anak, remaja, sampai dewasa.

Survey yang dilakukan oleh Fajri (1997) pada penduduk asli Palembang dan orang yang telah lama tinggal Palembang menunjukkan bahwa 56% responden mengkonsumsi pempek setiap hari, 20% responden



Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

mengkonsumsinya setiap minggu dan 24% responden mengkonsumsinya dengan Frekwensi kadang – kadang (Aprilianingtyas, 2009).

Hasil penelitian di DKI Jakarta menunjukkan bahwa 90% responden biasa mengonsumsi pempek sebagai makanan selingan, diantara waktu makan utama sehari – hari atau selingan untuk acara tertentu (Ekaprana *et al.*, 2015).

Pempek dos dapat dikatakan sebagai makanan sumber protein, lemak, dan karbohidrat karena bahan utamanya adalah tepung terigu dan telur. Kandungan gizi lainnya dalam pempek dos yaitu berupa vitamin dan mineral. Perbandingan telur, air, tepung tapioka, dan garam sangat berpengaruh terhadap nilai gizi, rasa, warna, kekenyalan serta karakteristik lainnya.

Pempek memiliki kepadatan kalori yang tinggi sehingga kurang cocok untuk dimakan saat anda sedang menjalani program diet (Putri Aprilia, 2022). Dibalik kelezatannya, ternyata pempek memiliki filosofi yang jarang diketahui banyak orang.

Mulai dari tekstur, bentuk, hingga rasa pempek memiliki makna mendalam yang bisa dijadikan pelajaran hidup. Tekstur yang kenyal yang bearti bahwa hidup harus fleksibel dan dinamis, cita rasa pempek melambangkan keseimbangan hidup, kuah cuko mengajarkan hidup realistik, kualitas pempek menggambarkan kredibilitas (Mardiana makmun 2022).

Melihat dari bahan dan cara pembuatan yang cukup sederhana dan terjangkau pempek dos bisa dijadikan sebagai ladang bisnis. Disamping itu waktu dan cara pembuatannya yang praktis membuat bisnis pempek dos lebih menarik sebab semua proses produksinya dapat dikerjakan sendiri.

Sebagus apapun teknik marketing serta promosi yang anda lakukan, akan sia-sia semuanya jika makanan yang anda jual rasanya tidak enak. Mengelola pempek yang baik dan dibutuhkan ketelatenan agar pempek tidak hanya nikmat tapi juga terlihat cantik dan mengiurkan ketika akan di jual.

Usaha pempek merupakan usaha kuliner yang memiliki potensial menjanjikan dalam keuntungan. Bisa dilihat begitu banyak masyarakat yang menyukai kuliner satu ini. Strategi pemasaran usaha pempek merupakan hal



yang sangat penting untuk kemajuan bisnis yang Kita kelola, selalu aktif memasarkannya.

Berdasarkan uraian diatas penulis sudah melakukan penjualan melalui media sosial dan penawaran langsung kepada konsumen serta melakukan survey kepuasan pelanggan. Maka penulis mengangkat satu judul untuk membuat Tugas Akhir yang berjudul “Tingkat Kepuasan Konsumen Produk Pempek Dos.

1.2 Tujuan Penulisan Laporan Tugas Akhir

Tujuan penulisan tugas akhir ini adalah

- 1) Menjelaskan tahap perencanaan, pembuatan, penjualan dan pemasaran pempek dos
- 2) Mengetahui tingkat penjualan dan pemasaran pempek dos
- 3) Untuk mengetahui tingkat kepuasan pelanggan terhadap produk pempek dos.

1.3 Manfaat Penulisan

Manfaat dalam tulisan ini adalah sebagai berikut:

1. Bagi Penulis, yaitu:

- 1) Sebagai sarana bagi penulis untuk mempraktikkan ilmu pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh selama kuliah.
- 2) Sebagai salah satu syarat kelulusan pada Program Studi D-3 Manajemen Pemasaran Jurusan Akuntansi Politeknik Negeri Jakarta.

2. Bagi Semua Pihak yang Terlibat, yaitu:

- 1) Bagi masyarakat, dapat dijadikan referensi dalam memahami perencanaan, pembuatan dan pelaksanaan penjualan di media sosial pada saat ingin memulai usaha.
- 2) Bagi Politeknik Negeri Jakarta, sebagai acuan bagi mahasiswa yang ingin membuat Tugas Akhir dan sebagai arsip di Perpustakaan Politeknik Negeri Jakarta.

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta



Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

1.4 Metode Penulisan Laporan Tugas Akhir

Metode penulisan yang digunakan untuk Menyusun tugas akhir: Tingkat Keuasan Konsumen Produk Pempek Dos “Dapur Lio”

1. Studi Literatur

Melakukan penelitian dengan menggunakan data dari sumber yang sudah terverifikasi. Data yang diperoleh penulis berasal dari buku, jurnal, artikel, tulisan dan website yang berkaitan dengan topik penulisan

2. Observasi

Jenis observasi yang dilakukan penulis dengan melakukan pengamatan penjualan langsung pada tugas kegiatan LDK pada mata kuliah kewirausahaan 1 dan pada kegiatan bazar Accounting Fair 2024. Penulis mengumpulkan data dan informasi dari konsumen untuk mengetahui konsep awal yang akan digunakan untuk merancang desain kemasan pempek dos

3. Deskriptif Kuantitatif

Mendeskripsikan mengambil data, dan menjelaskan sesuatu yang dipelajari dengan apa adanya dan menarik kesimpulan dari fenomena yang dapat diamati dengan menggunakan angka-angka

1.5 Sistematika Penulisan Tugas Akhir

Sistematika penulisan adalah urutan letak dari bagian-bagian yang ada dalam sebuah laporan. Sistematika laporan sangat penting karena dapat menuntun pembaca mengikuti alur berpikir peneliti dan agar laporan mudah dipahami. Untuk mempermudah melihat dan mengetahui pembahasan yang ada pada Tugas Akhir ini secara menyeluruh, maka sistematika penulisannya sebagai berikut:



Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

BAB 1: PENDAHULUAN

BAB ini berisi latar belakang penulisan laporan tugas akhir, tujuan penulisan laporan tugas akhir, manfaat penulisan tugas akhir, metode penulisan laporan tugas akhir dan sistematika penulisan laporan tugas akhir.

BAB 2: TINJAUAN PUSTAKA

Dalam BAB ini menguraikan tentang pengertian pempek dos dan sejarah, asal daerah pempek dos, alat dan, bahan dasar pembuatan pempek dos, proses produksi pempek, ciri khas pempek dos, manfaat dan gizi yang terkandung pada pempek dos. serta filosofi dari tektur. Bentuk dan rasa dari pempek dos.

BAB 3: PROFIL DAN PELAKSANAAN USAHA

BAB ini berisi tentang metode dan tehnik pengembangan produk sekaligus membahas tentang proses pembuatan pempek dos, perencanaan pembuatan pempek dos, mempraktikan langsung penjualan pempek baik secara langsung maupun penjualan secara online.

BAB 4: PEMBAHASAN

Pada BAB ini berisi penjelasan tentang hasil pemasaran pempek dos dan hasil survey kepuasan pelanggan.

BAB 5: PENUTUP

BAB ini berisi tentang kesimpulan dan saran hasil dari pemasaran serta kepuasan pelanggan pempek dos

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

BAB V

PENUTUP

5.1 KESIMPULAN

1. Pempek Dos adalah makanan cemilan yang diproduksi sendiri oleh Dapur Lio. Pempek Dos ini terinspirasi dari ibu saya sendiri yang mempunyai pengalaman dalam pembuatan Pempek. Bahan baku Pempek Dos terdiri dari tepung terigu, tepung sagu, telur dan tidak menggunakan campuran ikan didalamnya. Pempek Dos mengandung banyak vitamin, karbohidrat, lemak dan protein didalamnya. Pempek Dos dibuat dengan bentuk Kapal Selam dan Lenjer. Dan disajikan dengan Cuko dan irisan ketimun.
2. Untuk memperluas jaringan pasar Pempek Dos ‘Dapur Lio’ perlu ditingkatkan promosi dan edukasi produk Pempek Dos baik secara online atau offline.
3. Pempek Dos bisa dinikmati oleh semua kalangan dari mulai anak-anak sampai orang tua. Pempek Dos juga merupakan Pempek ekonomis karena dibuat bahan-bahan yang sederhana dan dijual dengan harga yang cukup terjangkau.
4. Berdasarkan perhitungan dan analisa keuangan Pempek Dos dari dapur lio layak untuk dijalankan dan dikembangkan.
5. Dari survei kepuasan pelanggan bisa diketahui bahwa prosentase paling tinggi terdapat pada kemasan produk, kesesuaian produk dan harga, pemesana produk, kondisi produk yaitu sebesar 100 % dan untuk prosentase yang paling rendah adalah pada kualitas produk yaitu sebesar 96,4%.
6. Kepuasan pelanggan adalah kunci sukses sebuah usaha. Responden ada yang puas dan tidak puas itu wajar, karena selera dari setiap responden berbeda-beda. Menjalinkan Interaksi/komunikasi kepada pelanggan itu penting untuk memperbaiki kualitas segi pelayanan konsumen.



5.2 SARAN

1. Dalam membuka sebuah bisnis usaha di industri kuliner, banyak sekali kompetitor atau pesaing yang bergerak dibidang usaha yang sama, sehingga perlu adanya strategi-strategi bisnis yang harus dilakukan dalam menghadapi pesaing.
2. Dalam pelayanan produk harus terus ditingkatkan agar dapat memastikan bahwa pelanggan akan tetap selalu merasa puas dengan produk yang dijual.
3. Berusaha untuk menampung dan mengakomodir keluhan dan masukan dari pelanggan, ini merupakan salah satu kunci keberhasilan suatu usaha.



Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

DAFTAR PUSTAKA

Alhanannasir, et al. 2017. *Pempek basah yang mempunyai kandungan air lebih tinggi mencapai 50-60%, sehingga dapat mengakibatkan terjadinya kerusakan produk lebih cepat dan umur simpan (shelf life) yang pendek.*

http://repository.unika.ac.id/28199/2/17.II.0008-SIEK%20FELIA%20ANDRIANI_BAB%20I_a.pdf

Aprilianingtyas. 2009. *Di Palembang menunjukkan bahwa 56% responden mengkonsumsi Pempek setiap hari, 20% responden mengkonsumsinya setiap minggu dan 24% responden mengkonsumsinya dengan Frekwensi kadang-kadang.*

<https://digilib-esaunggul-ac-id.webpkgcache.com/doc/-/s/digilib.esaunggul.ac.id/public/UEU-Undergraduate-10523-18.%20BABI.Image.Marked.pdf>

Aprilia, Putri. 2022. *Pempek memiliki kepadatan kalori yang tinggi sehingga kurang cocok untuk dimakan saat anda sedang menjalani program diet.*

<https://yoona.id/blog/jumlah-kalori-pempek-cocok-untuk-diet-kamu-wajib-tahu/>

Abdullah, Thamrin dan Francis Tantri. 2016. *Pengertian Penjualan.*

<https://eskripsi.usm.ac.id/files/skripsi/B13B/2018/B.133.18.0057/B.133.18.0057-04-BAB-I-20210830022254.pdf>

Ekaprana, et al. 2015. *DKI Jakarta menunjukkan bahwa 90% responden biasa mengkonsumsi Pempek sebagai makanan selingan, diantara waktu makan utama sehari – hari atau selingan untuk acara tertentu.*

<https://digilib-esaunggul-ac-id.webpkgcache.com/doc/-/s/digilib.esaunggul.ac.id/public/UEU-Undergraduate-10523-18.%20BABI.Image.Marked.pdf>

Firdayani, Nine., dan Silvita Agmasari. 2020. *Pempek Dos juga dikenal dengan sebutan Pempek ekonomis.*

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta





Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritis atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

<https://www.kompas.com/food/read/2020/09/05/110100475/resep-pempek-tanpa-ikan-pempek-dos-yang-murah-meriah>

Hayani. 2012. *Seni Pemasaran*. <https://repository.uin-suska.ac.id/19578/7/7.%20BAB%20II%20%281%29.pdf>

Hasan. 2014. *Pengertian Loyalitas Pelanggan dan Faktor utama yang mempengaruhi loyalitas pelanggan*.

https://repositori.uma.ac.id/bitstream/123456789/428/5/118600142_file5.pdf

Hasbullah, Muchtar. 2022. *Pengertian Kualitas Produk*.

<https://jurnal2.untagsmg.ac.id/index.php/cidea/article/download/775/723>

Kotler. 2016. *Defenisi Pemasaran*. <http://repository.stei.ac.id/1403/3/bab%202.pdf>

kotler. 2021. *Pengertian Kepuasan Pelanggan*.

[https://ejournal.45mataram.ac.id/index.php/economina/article/download/375/353/2159#:~:text=Menurut%20Kotler%20%26%20Keller%20\(2021\),\(atau%20hasil\)%20yang%20diharapkan.](https://ejournal.45mataram.ac.id/index.php/economina/article/download/375/353/2159#:~:text=Menurut%20Kotler%20%26%20Keller%20(2021),(atau%20hasil)%20yang%20diharapkan.)

Kotler,Amstrong.2013.*Pengertian Kualitas Produk*.

<http://repository.stei.ac.id/9270/3/BAB%20II.pdf>

Kotler, Philip. *Pengertian Produk*.

<https://repository.unugha.ac.id/798/4/BAB%20II.pdf>

Lupiyoadi. 2013. *Pengertian Promosi*.

https://repository.bsi.ac.id/repo/files/276254/download/FILE_10-Bab-II-Landasan-Teori.pdf

Makmun, Mardiana. 2022. *Filosofi Pempek*.

<https://investor.id/lifestyle/280836/empat-filosofi-pempek-yang-jarang-diketahui-maknanya-mendalam>

Mowen, Minor. *Pengertian Kepuasan Pelanggan*.

https://repositori.uma.ac.id/bitstream/123456789/906/5/128600184_file5.pdf



Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

Moraís. 2013. *Pengertian Loyalitas Pelanggan*.

<http://repository.iainkudus.ac.id/2378/5/5.%20BAB%20II.pdf>

Nirwana. 2004. *Tingkat Kepuasan Pelanggan*.

https://repositori.uma.ac.id/jspui/bitstream/123456789/757/5/128320045_file5.pdf

Oliver. 2013. *Pengertian Loyalitas Pelanggan*.

https://repositori.uma.ac.id/bitstream/123456789/428/5/118600142_file5.pdf

Parasuraman. 2013. *Defenisi Loyalitas Pelanggan*.

https://repositori.uma.ac.id/bitstream/123456789/428/5/118600142_file5.pdf

Suryaningrum, Muljanah. 2009. *Pempek biasanya disajikan dengan saus asam manis atau pedas yang sering disebut Cuko*.

http://repository.unika.ac.id/28199/2/17.11.0008-SIEK%20FELIA%20ANDRIANI_BAB%20I_a.pdf

Safta. 2006. *Pempek merupakan salah satu makanan khas Sumatera Selatan*

[https://www.kompasiana.com/rommyroperta/603f40c18ede4833966a3b36/berburu-pempek-ber-sni-lemak-nian#:~:text=Menurut%20Safta%20\(2006\)%2C%20pempek,masyarakat%20dai%20berbagai%20latar%20belakang](https://www.kompasiana.com/rommyroperta/603f40c18ede4833966a3b36/berburu-pempek-ber-sni-lemak-nian#:~:text=Menurut%20Safta%20(2006)%2C%20pempek,masyarakat%20dai%20berbagai%20latar%20belakang)

Swasta, Basu dan Irwan Sahaja. 2014. *Pengertian Penjualan*.

<http://repository.stei.ac.id/7519/3/BAB%20II.pdf>

Swasta. 2019. *Pengertian Penjualan*. <http://eprints.umpo.ac.id/8603/4/Bab%202.pdf>

Sumiyati, dan Yatimatun. 2021. *Pengertian Penjualan dan Penjualan merupakan sumber dari pendapatan*. <http://eprints.kwikkiangie.ac.id/4094/9/RESUME.pdf>

Swasta, Basu dan Irwan Sahaja. 2014. *Tujuan Penjualan*.

<http://repository.stei.ac.id/7519/3/BAB%20II.pdf>

Shimp. 2003. *Pengertian Pemasaran*. <https://repository.uin-suska.ac.id/4287/3/BAB%20II%282%29.pdf>



Sanjaya. 2023. *Indikator Kualitas Produk*.

[https://jurnal2.untagsmg.ac.id/index.php/cidea/article/download/775/723#:~:text=Ada pun%20berdasarkan%208%20indikator%20kualitas,yang%20Dirasakan%20\(Perceived%20Quality\).](https://jurnal2.untagsmg.ac.id/index.php/cidea/article/download/775/723#:~:text=Ada pun%20berdasarkan%208%20indikator%20kualitas,yang%20Dirasakan%20(Perceived%20Quality).)

Stanton, William, J. 1996. *Pengertian Harga dan Pengertian Produk*.

<https://repository.uin-suska.ac.id/4283/3/10.%20BAB%20II%281%29.pdf>

Sudarmo, Indriyo, Gito. 2012. *Pengertian Promosi*.

<http://repository.uhamka.ac.id/522/1/Analisis%20Bauran%20Promosi%20Dalam%20Peningkatan%20Jumlah%20Mahasiswa%20Baru.pdf>

Saladin, Djasmin. 2001. *Defenisi Harga dan Promosi Penjualan*

<http://repository.unpas.ac.id/15869/4/BAB%20II%20SIDANG%20AKHIR.pdf>

Tanjung, Welli Jasrial. 2023. *Biasanya Pempek Dos dibuat dalam bentuk Pempek Kapal selam dan Pempek Lenjer*.

<https://www.detik.com/sumbagsel/kuliner/d-6848982/mengapa-pempek-telur-besar-disebut-pempek-kapal-selam>

Ustin, Firdha. 2023. *Pengertian Pempek Dos*.

<https://aceh.tribunnews.com/2023/01/26/tanpa-ikan-dan-ayam-resep-pempek-dos-ala-chef-devina-hermawan-wangi-dan-gurih-cocok-jadi-camilan>

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta



LAMPIRAN

Dokumentasi

Lampiran 5.1 Foto Proses



Proses pembentukan pempek dos



Proses perebusan pempek dos



Proses pengepakan



Proses pemasangan stiker

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

Lampiran 5. 2 Produk Kegiatan Penjualan



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta



Lampiran 5. 3 Kwitansi



"DAPUR LIO"
PEMPEK DOS

NOTA PENJUALAN

DATE

HP : 0813-8855-3463

IG : @MPEKMPEKLIO

KOMPLEK PERTAMBANGAN 1

NO 29 RT01/05, KEBUN JERUK, JAKARTA BARAT

| NO | NAMA BARANG | JML | HARGA |
|---------|-------------|-----|-------|
| 1 | | | |
| 2 | | | |
| 3 | | | |
| 4 | | | |
| 5 | | | |
| 6 | | | |
| TOTAL : | | | |

TERIMA KASIH ATAS KUNJUNGAN ANDA

HORMAT KAMI,

M. YULIONO SAPUTRO

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta



Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

Lampiran 5. 4 Flayer



Lampiran 5. 5 Foto Produk



Lampiran 5. 6 Data Questions

Questions Responses 84 Settings

Section 1 of 3

SURVEY KEPUASAN PELANGGAN PEMPEK DOS DARI "DAPUR LIO"

B I U

Survei ini bertujuan untuk tugas akhir yang berjudul strategi pemasaran, penjualan, dan kepuasan pelanggan pempek dos. Survei kepuasan pelanggan dilakukan untuk memahami tingkat kepuasan pelanggan terhadap pelayanan dari usaha pempek dos dari 'Dapur Lio'. Saya mohon kesediaan untuk mengisi survei ini.

Terima Kasih

Lampiran 5. 7 Data Questions

Questions Responses 84 Settings

Nama *

Short answer text

Email

Short answer text

Usia (Tulis Angka Saja)

Short answer text

Tingkat Pendidikan

SLTP/SMP

SLTA/SMA

S1

S2

S3

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian , penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

Lampiran 5. 8 Data Questions

Lampiran 5. 9 Data Questions

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian , penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

Lampiran 5. 10 Data Questions

Questions Responses 14 Settings

Apakah harga dari produk pempek dos "Dapur Lio" cukup terjangkau?

Ya

Tidak

Dari produk pempek dos yang dijual, jenis pempek dos "Dapur Lio" apa yang paling anda sukai?

Lenjer

Kapal Selam

Lenjer dan Kapal Selam

Untuk kuah cukonya apakah rasanya terlalu pedas?

Ya

Tidak

Untuk kuah cukonya apakah rasanya terlalu asam?

Ya

Tidak

Lampiran 5. 11 Data Questions

Questions Responses 14 Settings

Apakah ukuran dari pempek dos "Dapur Lio" yang dijual cukup memuaskan?

Ya

Tidak

Seberapa puas produk pempek dos dari "Dapur Lio" memenuhi kebutuhan anda?

| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | |
|------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|------------|
| Puas | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | Tidak Puas |

Apakah kesesuaian produk dan harga sudah sesuai?

Ya

Tidak

Berdasarkan pengalaman anda membeli dan mencoba pempek dos dari "Dapur Lio", apakah anda akan merekomendasikan kepada tempat dan saudara?

Ya

Tidak



Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

Lampiran 5. 12 Data Questions

Questions Responses **84** Settings

Untuk kemasan pempek dos dari "Dapur Lio", apakah sudah cukup baik?

Ya
 Tidak

Bagaimana penilaian anda, pengalaman pemesanan pempek dos dari "Dapur Lio"?

Baik
 Tidak Baik

Apakah anda dapat dengan mudah melakukan pemesanan pempek dos dari "Dapur Lio"?

Ya
 Tidak

Apakah anda menerima produk yang anda pesan tepat waktu

Ya
 Tidak

Lampiran 5. 13 Data Questions

Questions Responses **84** Settings

Apakah produk yang di terima dan dibeli dalam kondisi yang sesuai?

Ya
 Tidak

Cara membayaran yang anda sukai?

Tunai
 Transfer
 Tunai dan Transfer

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta



Lampiran 5. 14 Data Questions

Questions Responses 00 Settings

Seberapa baik produk pempek dos dari "Dapur Lio" memenuhi kebutuhan anda pada skala 1-5?

1 2 3 4 5

Baik Tidak Baik

Dalam Skala 1-5, seberapa puas kan anda dengan produk pempek dos dari "Dapur Lio" memenuhi kebutuhan anda pada skala 1-5?

1 2 3 4 5

Puaskan Tidak Puaskan

Seberapa sering anda membeli produk pempek dos dari "Dapur Lio"?

1 2 3 4 5

Sering Tidak Sering

Seberapa sering kemungkinan anda merekomendasikan pempek dos dari "Dapur Lio" kepada orang lain

1 2 3 4 5

Sering Tidak Sering

Lampiran 5. 15 Data Questions

Menurut anda dari skala 1-5 seberapa penting penawaran pempek dos dari "Dapur Lio" menawarkan lewat media sosial

1 2 3 4 5

Penting Tidak Penting

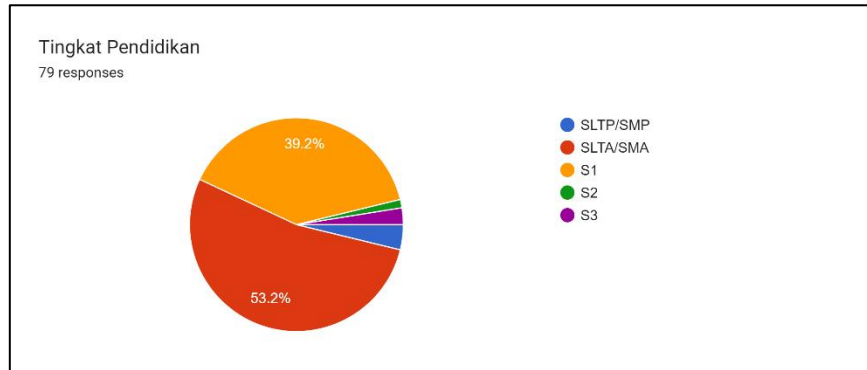
Lampiran 5. 16 Data Mentah

| A | B | C | D | E | F | G | H | I | J | K | L | M | N |
|---------|-------------------|-------------------------------------|---|-------------------|---------------|---------------|---------------------|------------------------|-------------------------|------------------------|-----------------------|----------|----------|
| Timeang | Nama | Email | Ura (Tulis Angka Sd Tingkat Pendidikan) | Status Pernikahan | Kelamin | Penjualan | Domisili | Berapa uang saku per | Apakah ini pertama kali | Apakah anda puas de | Apakah harga dari per | Dari pro | |
| 17 | 7/4/2024 20:16:05 | Dni | 80 | SI | Merakah | Perempuan | Burumah tangga | Jakarta | Tidak | Ya | Ya | Ya | Kapal Si |
| 18 | 7/4/2024 20:22:50 | Kanah | 48 | SI | Merakah | Perempuan | Burumah tangga | Jakarta Barat | Dibawah Rp 50.000 | Ya | Ya | Ya | Ya |
| 19 | 7/4/2024 20:23:29 | Kogla arenda budarto | 14 | SLTARISMA | Belum Merakah | Perempuan | anak sekolah | Jakarta | Dibawah Rp 50.000 | Tidak | Ya | Ya | Ya |
| 20 | 7/4/2024 20:25:12 | ppa / ain | 27 | SLTARISMA | Merakah | Perempuan | Burumah tangga | jalan kampung baru | Rp 50.000 - Rp 100.000 | Ya | Ya | Ya | Ya |
| 21 | 7/4/2024 20:25:45 | Pia | 38 | SLTARISMA | Merakah | Perempuan | Burumah tangga | J.Pentambahan 1 RT | Rp 50.000 - Rp 100.000 | Ya | Ya | Ya | Ya |
| 22 | 7/4/2024 20:30:09 | Indah wahjuningrini | 51 | SI | Merakah | Perempuan | Guru SD/359 kedoya | Kelapa dua | Rp 50.000 - Rp 100.000 | Tidak | Ya | Ya | Ya |
| 23 | 7/4/2024 20:30:45 | Aulia Cong Ariana | 22 | tahun | Belum Merakah | Perempuan | Mahasiswa | Depok | Dibawah Rp 50.000 | Ya | Ya | Ya | Ya |
| 24 | 7/4/2024 20:31:35 | Shi Lestari | 53 | SI | Merakah | Perempuan | Burumah Tangga | Tangerang Selatan | Diatas Rp 100.000 | Tidak | Ya | Ya | Ya |
| 25 | 7/4/2024 20:33:30 | Mely Cahya Sari | 44 | SI | Merakah | Perempuan | Burumah tangga | Jakarta Barat | Rp 50.000 - Rp 100.000 | Ya | Ya | Ya | Ya |
| 26 | 7/4/2024 20:33:55 | Bunda Isamie | 36 | SLTARISMA | Merakah | Perempuan | IT | Bekasi | Rp 50.000 - Rp 100.000 | Ya | Ya | Ya | Ya |
| 27 | 7/4/2024 20:34:01 | Ririn | 55 | SI | Merakah | Perempuan | Burumah tangga | Jakarta Barat | Diatas Rp 100.000 | Tidak | Ya | Ya | Ya |
| 28 | 7/4/2024 20:38:39 | Devantahatsapof | 31 | SLTARISMA | Merakah | Laki-Laki | Karyawan swasta | Jl. Balaga blok. E7 no | Rp 50.000 - Rp 100.000 | Ya | Ya | Ya | Ya |
| 29 | 7/4/2024 20:38:44 | Isana earlyn Budiana | 11 | SLTARISMA | Belum Merakah | Perempuan | maah sekolah | Jakarta | Dibawah Rp 50.000 | Tidak | Ya | Ya | Ya |
| 30 | 7/4/2024 20:41:08 | Vidua | 34 | SLTARISMA | Merakah | Perempuan | IT | Jakarta Barat | Rp 50.000 - Rp 100.000 | Ya | Ya | Ya | Ya |
| 31 | 7/4/2024 20:42:27 | Gessang Nur Cahyar | penang | 48 | SI | Belum Merakah | Laki-Laki | Mahasiswa | Tangerang Selatan | Rp 50.000 - Rp 100.000 | Ya | Ya | Ya |
| 32 | 7/4/2024 20:52:17 | Hervin | 18 | SLTARISMA | Merakah | Laki-Laki | Buruh harian | Bangka Belitung | Rp 50.000 - Rp 100.000 | Ya | Ya | Ya | Ya |
| 33 | 7/4/2024 20:52:19 | Khalid Amin | 56 | SI | Merakah | Laki-Laki | Pendulaan | Jakarta Timur | Diatas Rp 100.000 | Ya | Ya | Ya | Ya |
| 34 | 7/4/2024 20:56:46 | Tahira Akbar Raja | 22 | SLTARISMA | Belum Merakah | Laki-Laki | Mahasiswa | Srengseng Dalam No | Rp 50.000 - Rp 100.000 | Ya | Ya | Ya | Ya |
| 35 | 7/4/2024 21:02:04 | Gabrantha Aggrissa gahanda aggrissa | 19 | SLTARISMA | Belum Merakah | Laki-Laki | Mahasiswa | Depok | Dibawah Rp 50.000 | Ya | Ya | Ya | Ya |
| 36 | 7/4/2024 21:05:14 | Pozida | 40 | SLTARISMA | Merakah | Perempuan | Burumah tangga | Kelapa dua kelon pri | Dibawah Rp 50.000 | Ya | Ya | Ya | Ya |
| 37 | 7/4/2024 21:05:69 | Mumi | 53 | SI | Merakah | Perempuan | Burumah tangga | Depok | Diatas Rp 100.000 | Ya | Ya | Ya | Ya |
| 38 | 7/4/2024 21:07:32 | Eva nurkhotiah | 45 | SLTARISMA | Merakah | Perempuan | Burumah tangga | Kelapa dua | Rp 50.000 - Rp 100.000 | Tidak | Ya | Ya | Ya |
| 39 | 7/4/2024 21:07:53 | Sari Retno | 52 | SLTARISMA | Merakah | Perempuan | Burumah tangga | Bekasi | Dibawah Rp 50.000 | Ya | Ya | Ya | Ya |
| 40 | 7/4/2024 21:11:08 | Evanur7@gmail.com | 45 | SLTARISMA | Merakah | Perempuan | Burumah tangga | Kelapa dua | Rp 50.000 - Rp 100.000 | Tidak | Ya | Ya | Ya |
| 41 | 7/4/2024 21:15:29 | Dwi | 32 | SI | Merakah | Perempuan | Karyawan | Tangerang Selatan | Diatas Rp 100.000 | Ya | Ya | Ya | Ya |
| 42 | 7/4/2024 21:18:21 | Iqah | 40 | SLTARISMA | Merakah | Perempuan | Mengurus rumah tang | Kelapa | Rp 50.000 - Rp 100.000 | Tidak | Ya | Ya | Ya |
| 43 | 7/4/2024 21:24:21 | Ihla Tri Amelia | 18 | SLTARISMA | Belum Merakah | Perempuan | sekolah | Jakarta Barat | Dibawah Rp 50.000 | Ya | Ya | Ya | Ya |
| 44 | 7/4/2024 21:25:24 | Ike | 55 | SI | Merakah | Perempuan | Burumah tangga | Jakarta | Dibawah Rp 50.000 | Ya | Ya | Ya | Ya |
| 45 | 7/4/2024 21:26:57 | Martha | 26 | SI | Belum Merakah | Perempuan | ASN | Jakarta | Diatas Rp 100.000 | Ya | Ya | Ya | Ya |

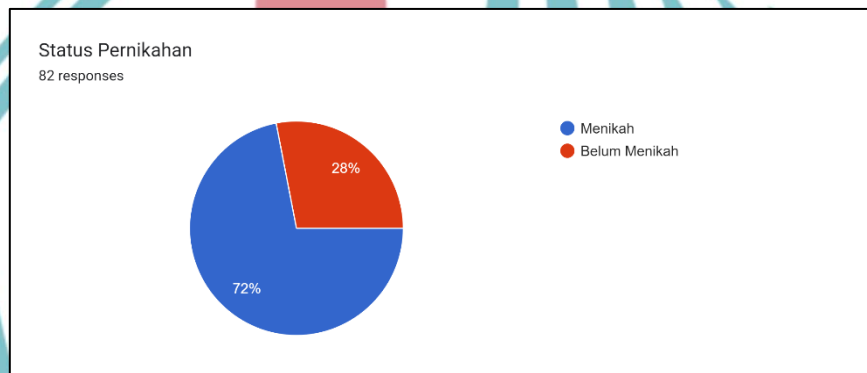
- Hak Cipta :**
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian , penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
 2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta



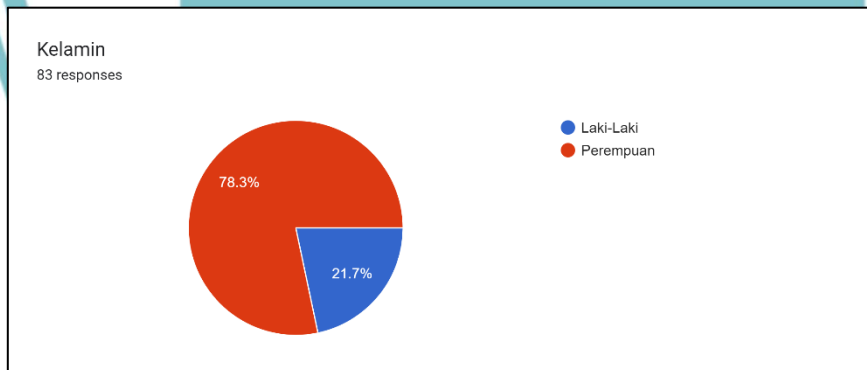
Lampiran 5. 17 Grafik Data Diolah/Tingkat Pendidikan



Lampiran 5. 18 Grafik Data Diolah/ Status Pernikahan



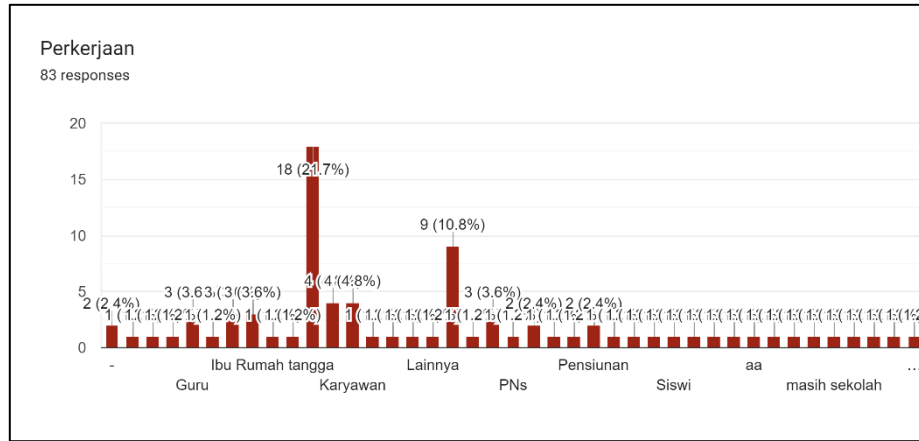
Lampiran 5. 19 Grafik Data Diolah/Jenis Kelamin



Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

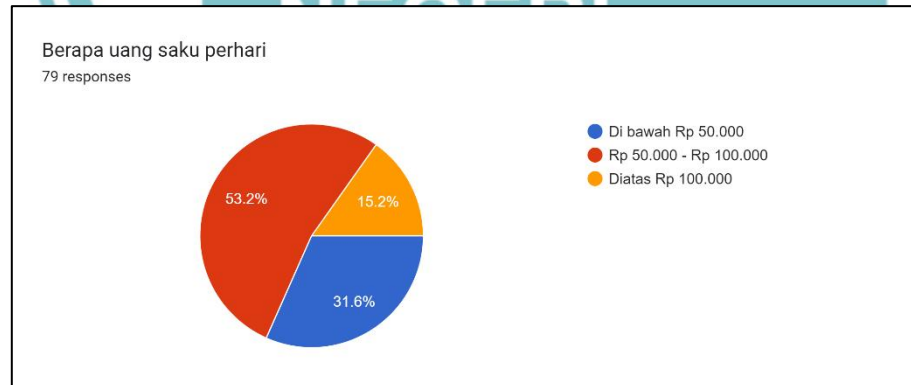
Lampiran 5. 20 Grafik Data Diolah/Perkerjaan



Lampiran 5. 21 Grafik Data Diolah/Domisili



Lampiran 5. 22 Grafik Data Diolah/Berapa Uang Saku Perhari



Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta



Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

Lampiran 5. 23 Grafik Data Diolah/Pertama Kali



Lampiran 5. 24 Grafik Data Diolah/Seberapa Puas



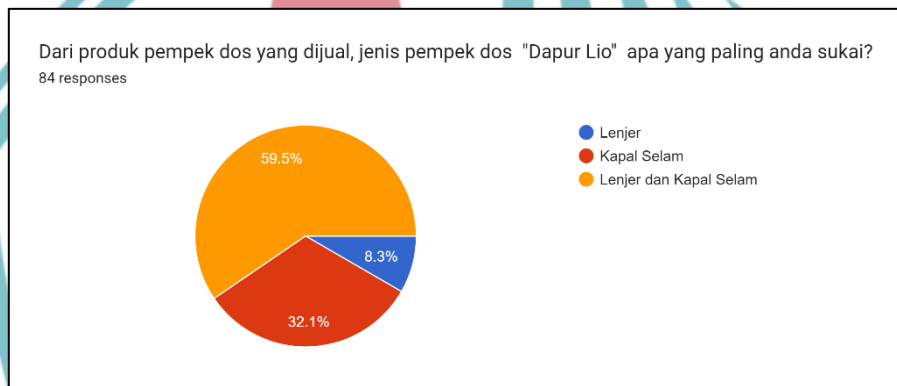
Lampiran 5. 25 Grafik Data Diolah/Pelayanan



Lampiran 5. 26 Grafik Data Diolah/Harga Produk



Lampiran 5. 27 Grafik Data Diolah/Jenis Pempek Dos



Lampiran 5. 28 Grafik Data Diolah/Cuko Rasa Pedas



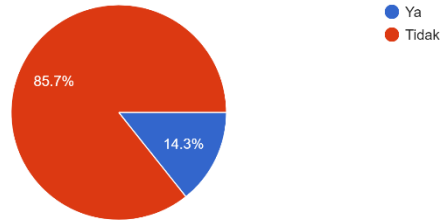
Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta



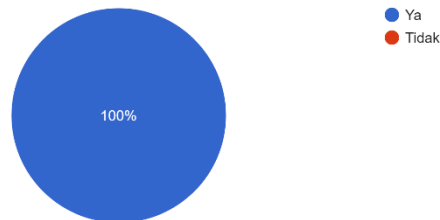
Lampiran 5. 29 Grafik Data Diolah/Cuko Rasa Asam

Untuk kuah cukonya apakah rasanya terlalu asam?
84 responses



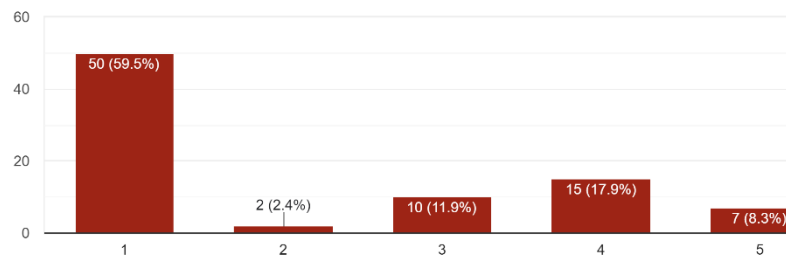
Lampiran 5. 30 Grafik Data Diolah/Ukuran

Apakah ukuran dari pempek dos "Dapur Lio" yang dijual cukup memuaskan?
83 responses



Lampiran 5. 31 Grafik Data Diolah/Kebutuhan Pelanggan

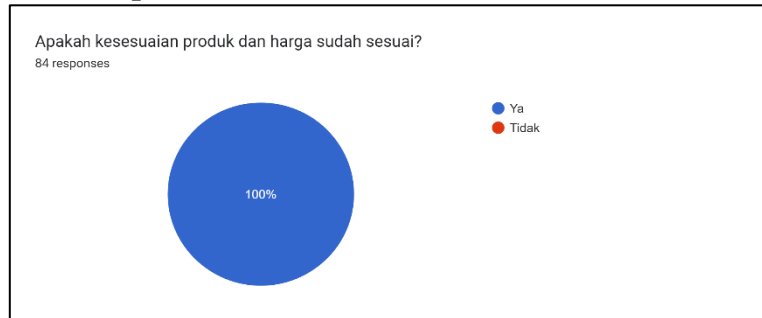
Seberapa puas produk pempek dos dari "Dapur Lio" memenuhi kebutuhan anda?
84 responses



Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

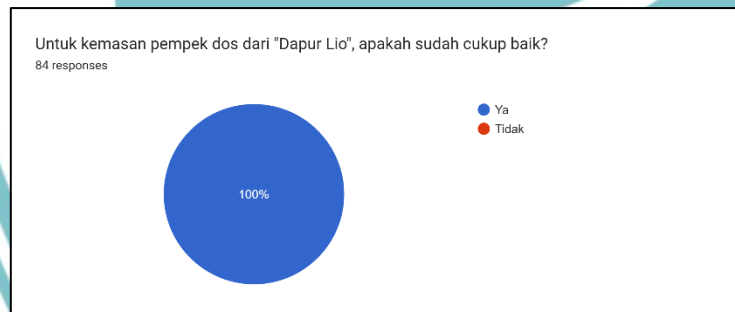
Lampiran 5. 32 Grafik Data Diolah/Kesesuaian



Lampiran 5. 33 Grafik Data Diolah/Rekomendasi



Lampiran 5. 34 Grafik Data Diolah/Kemasan Pempek Dos

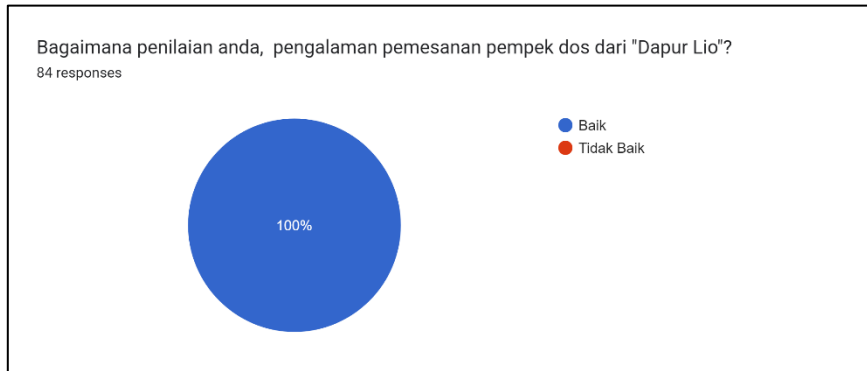


Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta



Lampiran 5. 35 Grafik Data Diolah/Penilaian



Lampiran 5. 36 Grafik Data Diolah/Pemesanan Pempek Dos



Lampiran 5. 37 Grafik Data Diolah/Menerima Produk



Hak Cipta :

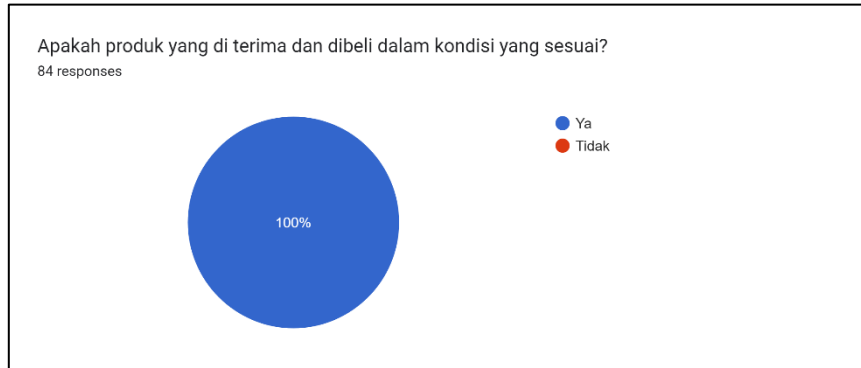
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta



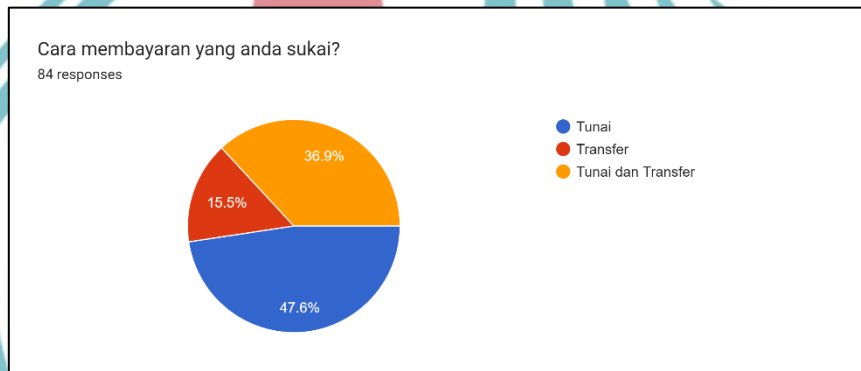
Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

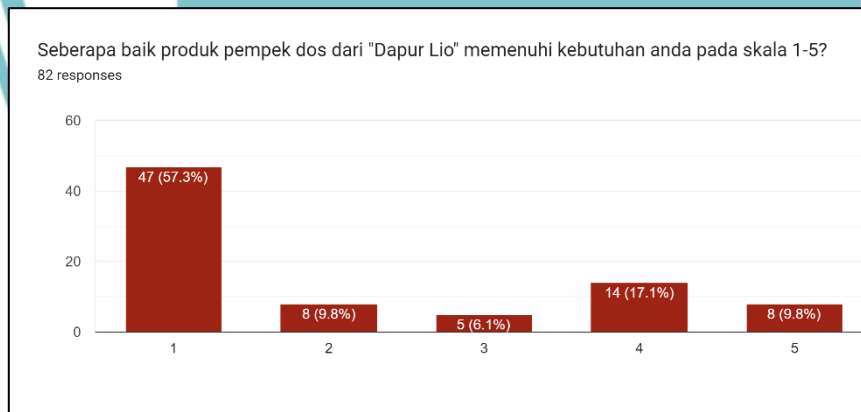
Lampiran 5. 38 Grafik Data Diolah/Kondisi Produk



Lampiran 5. 39 Grafik Data Diolah/Cara Pembayaran



Lampiran 5. 40 Grafik Data Diolah/Seberapa Baik



Lampiran 5. 41 Grafik Data Diolah/Seberapa Puas



Lampiran 5. 42 Grafik Data Diolah/Seberapa Sering



Lampiran 5. 43 Grafik Data Diolah/ Merekomendasikan

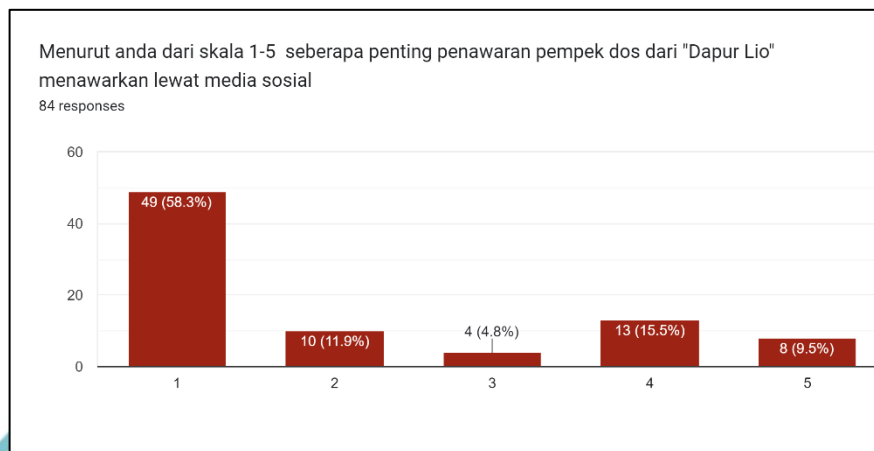


Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta



Lampiran 5. 44 Grafik Data Diolah/Seberapa Penting



Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

