

## DAFTAR ISI

<b>ABSTRAK .....</b>	ii
<b>ABSTRACT .....</b>	iii
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	ii
<b>DAFTAR ISI.....</b>	iv
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	viii
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	ix
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	1
I.1.Latar Belakang .....	1
I.2.Perumusan Masalah .....	4
I.3 Tujuan Penelitian .....	4
I.4 Manfaat Penelitian .....	4
I.5 Batasan Masalah .....	4
I.6 Sistematika Penulisan .....	5
<b>BAB II LANDASAN TEORI.....</b>	6
II.1 Jasa.....	6
II.2 Kualitas .....	6
II.3 <i>Service Quality</i> .....	7
II.4 <i>Quality Function Deployment (QFD)</i> .....	8
II.4.1 Definisi QFD .....	8
II.4.2 Tujuan QFD.....	8
II.4.3 Tahapan-tahapan Metode QFD .....	8
II.4.4 <i>House Of Quality</i> .....	9
II.4.5 <i>Part Deployment</i> .....	12
II.5 <i>Weighted Average Performance</i> .....	13
II.6 Perbandingan Metode QFD dengan Metode Lain.....	14
II.7 Penelitian Terdahulu.....	15
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN .....</b>	18
III.1 Model Konseptual .....	18
III.2 Sistematika Pemecahan Masalah .....	19
III.2.1 Tahap Pendahuluan .....	22
III.2.2 Tahap Pengumpulan Data.....	22
III.2.3 Tahap Pengolahan Data.....	25
III.2.4 Tahap Analisis Data .....	26

III.2.5 Kesimpulan dan Saran.....	26
<b>BAB IV PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA.....</b>	<b>27</b>
IV.1 Profil Perusahaan .....	27
IV.2 Identifikasi Kebutuhan Pelanggan Yummy .....	27
IV.2.1 Perancangan Panduan Wawancara .....	27
IV.2.2 Penentuan Responden.....	28
IV.2.3 Pelaksanaan Panduan Wawancara.....	28
IV.2.4 Pengolahan Hasil Wawancara .....	28
IV.2.5 Penyusunan Atribut Kebutuhan Pelanggan .....	28
IV.3 Identifikasi Tingkat Kepentingan dan Tingkat Kepuasaan Pelanggan Yummy.....	29
IV.3.1 Perancangan Kuesioner.....	30
IV.3.2 Penentuan Sampel.....	31
IV.3.3 Penentuan Responden .....	32
IV.4 <i>Pretest</i> .....	32
IV.4.1 Pengkodean.....	32
IV.4.2 Rekap Data.....	33
IV.4.3 Uji Validitas .....	33
IV.4.4 Uji Reliabilitas .....	34
IV.4.5 Penyebaran Kuesioner .....	35
IV.5 Identifikasi Tingkat Kepentingan dan Tingkat Kepuasan Pesaing .....	35
IV.5.1 Perancangan Kuesioner Pesaing .....	36
IV.5.2 Penentuan Responden Pesaing .....	36
IV.5.4 Rekap Data Pesaing .....	37
IV.6. Perhitungan WAP ( <i>Weighted Average Performance</i> ).....	37
IV.6.1 WAP Tingkat Kepentingan dan Tingkat Kepuasan Pelanggan Yummy.....	37
IV.6.2 WAP Tingkat Kepentingan dan Tingkat Kepuasan Pesaing .....	39
IV.7 Perancangan <i>House Of Quality</i> (QFD Iterasi 1) .....	40
IV.7.1 Penentuan <i>Goal</i> .....	40
IV.7.2 <i>Improvement Ratio</i> .....	41
IV.7.3 Penentuan <i>Sales Point</i> .....	43
IV.7.4 <i>Raw Weight</i> .....	44
IV.7.5 <i>Normalized Raw Weight</i> .....	45

IV.7.6 Identifikasi Karakteristik Teknis .....	46
IV.7.7 Identifikasi <i>Direction of Goodness</i> dari Setiap Karakteristik Teknis ..	47
IV.7.8 Identifikasi Hubungan Antar Karakteristik Teknis.....	48
IV.7.9 Penentuan Hubungan Atribut Kebutuhan dengan Karakteristik Teknis.....	49
IV.7.10 Identifikasi Tingkat Kesulitan Setiap Karakteristik Teknis.....	49
IV.7.11 Perhitungan Kontribusi dan Normalisasi Kontribusi.....	50
IV.7.12 Identifikasi <i>Technical Competitive Benchmarking</i> .....	51
IV.7.13 Penentuan <i>Ranking</i> Karakteristik Teknis.....	53
IV.8 Perancangan <i>Part Deployment</i> (QFD Iterasi II) .....	54
IV.8.1 Identifikasi <i>Critical Part</i> .....	54
IV.8.2 Identifikasi <i>Direction of Goodness</i> dari Setiap <i>Critical Part</i> .....	54
IV.8.3 Identifikasi Hubungan Antara Karakteristik Teknis dengan <i>Critical Part</i> .....	55
IV.8.4 Identifikasi Tingkat Kesulitan Setiap <i>Critical Part</i> .....	55
IV.8.5 Perhitungan Kontribusi dan Normalisasi Kontribusi .....	56
IV.8.6 Identifikasi <i>Technical Competitive Benchmarking</i> .....	57
IV.8.7 Penentuan <i>Ranking Critical Part</i> .....	58
<b>BAB V ANALISIS DATA DAN REKOMENDASI.....</b>	<b>59</b>
V.1 Analisis <i>House of Quality</i> .....	59
V.1.1 Analisis Atribut Kebutuhan Pelanggan Yummy.....	59
V.1.2 Analisis Tingkat Kepentingan Atribut Kebutuhan Yummy.....	60
V.1.3 Analisis Tingkat Kepuasan Pelanggan Yummy.....	62
V.1.4 Analisis Perbandingan Tingkat Kepuasan Yummy dengan Rege-rege	65
V.1.5 Analisis <i>Goal</i> .....	66
V.1.6 Analisis <i>Improvement Ratio</i> .....	67
V.1.7 Analisis <i>Sales Point</i> .....	71
V.1.8 Analisis <i>Raw Weight</i> .....	71
V.1.9 Analisis Identifikasi Karakteristik Teknis.....	72
V.1.10 Analisis <i>Direction of Goodness</i> Setiap Karakteristik Teknis.....	72
V.1.11 Analisis Tingkat Kesulitan Setiap Karakteristik Teknis .....	74
V.1.12 Analisis Kontribusi dan Normalisasi Kontribusi .....	77
V.1.13 Analisis <i>Technical Competitive Benchmarking</i> .....	77
V.1.14 Analisis <i>Ranking</i> Setiap Karakteristik Teknis .....	80

V.2 Analisis <i>Part Deployment</i> .....	81
V.2.1 Analisis Identifikasi <i>Critical Part</i> .....	81
V.2.2 Analisis <i>Direction of Goodness</i> Setiap <i>Critical Part</i> .....	81
V.2.3 Analisis Tingkat Kesulitan Setiap <i>Critical Part</i> .....	83
V.2.4 Analisis Kontribusi dan Normalisasi Kontribusi .....	84
V.2.5 Analisis <i>Technical Competitive Benchmarking</i> .....	85
V.2.6 Analisis <i>Ranking</i> Setiap <i>Critical Part</i> .....	86
V.3 Rekomendasi .....	87
<b>BAB VI Kesimpulan dan Saran.....</b>	<b>90</b>
VI.1 Kesimpulan .....	90
VI.2 Saran.....	92
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>94</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>94</b>