PEMERIKSAAN OPERASIONAL ATAS KUALITAS PELAYANAN DALAM UPAYA MENINGKATKAN KEPUASAN PELANGGAN

(Studi kasus pada Coffee shop Ambrasta)



SKRIPSI

Diajukan untuk memenuhi sebagai syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Akuntansi

Oleh:

Edwin Pratama

2017130053

UNIVERSITAS KATOLIK PARAHYANGAN FAKULTAS EKONOMI PROGRAM SARJANA AKUNTANSI Terakreditasi oleh BAN-PT No. 1789/SK/BAN-PT/Akred/S/VII/2018 BANDUNG 2022

OPERATIONAL REVIEW OF SERVICE QUALITY IN THE EFFORT INCREASE CUSTOMER SATISFACTION (CASE STUDY AT AMBRASTA COFFEE SHOP)



UNDERGRADUATE THESIS

Submitted to complete part of the requirements for Bachelor's Degree in Accounting

By:

Edwin Pratama

2017130053

PARAHYANGAN CATHOLIC UNIVERSITY
FACULTY OF ECONOMICS
PROGRAM IN ACCOUNTING
Accridited by National Accreditation Agency
No. 1789/SK/BAN-PT/Akred/S/VII/2018 BANDUNG
2022

UNIVERSITAS KATOLIK PARAHYANGAN FAKULTAS EKONOMI PROGRAM SARJANA AKUNTANSI



PEMERIKSAAN OPERASIONAL ATAS KUALITAS PELAYANAN DALAM UPAYA MENINGKATKAN KEPUASAN PELANGGAN

(Studi kasus pada Coffee shop Ambrasta)

Oleh:

Edwin Pratama 2017130053

PERSETUJUAN SKRIPSI

Bandung, Juli 2022

Ketua Program Sarjana Akuntansi,

Felisia, SE., M.Ak., CMA.

Pembimbing Skripsi,

Samuel Wirawan, SE., MM., Ak.

PERNYATAAN

Saya yang bertanda-tangan dibawah ini:

Nama : Edwin Pratama

Tempat, Tanggal Lahir : Bandung, 29 Januari 1999

Nomor Pokok Mahasiswa : 2017130053

Program Studi : Akuntansi

Jenis Naskah : Skripsi

Menyatakan bahwa skripsi berjudul:

PEMERIKSAAN OPERASIONAL ATAS KUALITAS PELAYANAN DALAM UPAYA MENINGKATKAN KEPUASAN PELANGGAN (STUDI KASUS PADA *COFFEE SHOP* AMBRASTA)

Yang telah diselesaikan di bawah bimbingan: Samuel Wirawan, S.E., M.M., Ak.

Adalah benar -benar karya tulis saya sendiri:

- 1. Apa pun yang tentang sebagai bagian atau seluruh isi karya tulis saya tersebutdi atas dan merupakan karya orang lain (termasuk tapi tidak terbatas pada buku,makalah, surat kabar, internet, materi perkuliahan, karya tulis mahasiswa lain),telah dengan selayaknya saya kutip, sadur atau tafsir dan jela stelah saya ungkap dan tandai.
- 2. Bahwa tindakan melanggar hak cipta dan yang disebut, plagiat (plagiarism) merupakan pelanggaran akademik yang sanksinya dapat berupa peniadaan pengakuan atas karya ilmiah dan kehilangan hak kesarjanaan.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan penuh kesadaran tanpa paksaan oleh pihak manapun.

Pasal 25 Ayat (2) UU No. 20 Tahun 2003: Lulusan perguruan tinggi yang karya ilmiahnya digunakan untuk memperoleh gelar akademik profesi, atau vokasi terbukti merupakan jiplakan dicabut gelarnya Pasal 70: Lulusan yang karya ilmiahnya digunakan untuk mendapatkan gelar akademik, profesi, atau vokasi sebagaimana dimaksud dalam Pasal 25 Ayat (2) terbukti merupakan jiplakan dipidana dengan pidana perkara paling lama 2 tahun dan/atau denda paling banyak Rp. 200 juta.

Bandung, Dinyatakan tanggal: Juni 2022 Pembuat



Pernyataan, (Edwin Pratama)

ABSTRAK

Pada saat ini, *coffee shop* bukanlah sesuatu yang asing di telinga masyarakat. Seperti yang kita ketahui bahwa *coffee shop* sekarang tidak hanya menargetkan usia kalangan remaja dan kalangan dewasa, tetapi *coffee shop* juga berusaha menjangkau semua kalangan usia. Perkembangan kopi kini membuat setiap sudut kota dapat ditemukan berbagai gerai *coffee shop*. Oleh karena itu para pelaku bisnis kopi mencoba berbagai cara agar dapat bersaing dengan pelaku bisnis lainnya. Namun, pandemi *COVID-19* memberikan dampak negatif bagi para pelaku usaha. Pada masa pandemi, hal utama yang harus diperhatikan oleh para pelaku bisnis yaitu mengenai kepuasan pelanggan. Kepuasan pelanggan menjadi suatu pertimbangkan yang penting bagi pelaku usaha. Kepuasan pelanggan ini tidak hanya dari sisi harga yang terjangkau, namun kualitas pelayanan pun perlu diperhatikan. Oleh karena itu Ambrasta perlu dilakukan penelitian mengenai pemeriksaan operasional terhadap kualitas pelayanan jasa agar dapat meningkatkan tingkat kepuasan pelanggan.

Pemeriksaan operasional adalah suatu proses menganalisis kegiatan operasi dari suatu organisasi dengan tujuan untuk mengetahui kelebihan dan kekurangan dari kegiatan operasi lalu dapat dilakukan suatu tindakan perbaikan untuk mengatasi kekurangan agar dapat meningkatkan kepuasan pelanggan serta mencapai tujuan dari suatu perusahaan. Kepuasan pelanggan adalah suatu perbandingan produk atau jasa yang dilakukan oleh pelanggan mengenai ekspektasi yang diharapkan oleh pelanggan dengan kenyataan yang didapatkan pelanggan. Kualitas jasa memiliki lima dimensi yaitu *tangibles, reliability, responsiveness, assurance, emphaty*.

Metode penelitian yang digunakan adalah studi deskriptif. Sumber data yang digunakan adalah primer dan sekunder. Data primer yaitu dikumpulkan dengan cara melakukan wawancara, observasi serta membagikan kuesioner. Data sekunder didapat melalui perusahaan terkait berupa profil perusahaan, kebijakan dan prosedur, struktur organisasi, pembagian tugas, menu dan harga yang ditawarkan oleh *coffee shop*. Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah studi lapangan dan studi literatur. Studi lapangan didapat dari wawancara, observasi dan kuesioner. Sedangkan studi literatur berasal dari buku mengenai pemeriksaan operasional, kepuasan pelanggan, dan kualitas pelayanan jasa.

Berdasarkan pemeriksaan operasional yang dilakukan pada *coffee shop* Ambrasta, masih terdapat kelemahan mengenai kebijakan dan prosedur yang telah dijalankan oleh perusahaan. Efek pandemi membuat perusahaan perlu mengurangi jumlah karyawan yang berdampak terhadap kualitas pelayanan jasa yang diberikan. Pelayanan jasa yang diberikan menjadi lebih lama dan banyak terjadi kesalahan akibat pengurangan jumlah karyawan. Berdasarkan dari pembagian kuesioner terhadap 100 responden secara keseluruhan dimensi mendapat rata – rata skor sebesar 89,2%. Mengenai masing – masing dimensi mendapat nilai rata – rata yaitu terkait dimensi *tangible* sebesar 89,48%, lalu dimensi *reliability* sebesar 92%, untuk dimensi *responsiveness* sebesar 89,5%, lalu dimensi *assurance* sebesar 85,6%, serta untuk dimensi *emphaty* sebesar 85,2%. Pemeriksaan operasional merupakan hal yang perlu dilakukan pada *coffee shop* Ambrasta karena pada *coffee shop* Ambrasta belum pernah dilakukan pemeriksaan operasional. Pemeriksaan operasional perlu dilakukan karena dapat menilai kualitas pelayanan jasa, sehingga dapat mengetahui setiap kelemahan dan kelebihan pada perusahaan, sehingga dapat dilakukan perbaikan terhadap kelemahan agar dapat meningkatkan kepuasan pelanggan.

Kata kunci: kepuasan pelanggan, kualitas jasa, pemeriksaan operasional

ABSTRACT

At this time the coffee shop is not something foreign to the public. As we know that coffee shops are now not only targeting teenagers and adults, but coffee shops are also trying to reach all ages. Along with the development of coffee now in every corner of the city can be found various coffee shops. Therefore, the coffee business people try various ways to compete with other business people. However, the COVID-19 harmed businesses. During a pandemic, the main thing that business people must pay attention to is customer satisfaction. Customer satisfaction is a consideration for customers apart from affordable prices but customers also consider the service quality of the place. Therefore, Ambrasta needs to research operational checks on service quality to increase the level of customer satisfaction.

Operational inspection is a process of analyzing the operational activities of an organization to know the advantages and disadvantages of operating activities and then corrective action can be taken to overcome deficiencies to increase customer satisfaction and achieve the goals of a company. Customer satisfaction is a comparison of products or services made by customers regarding expectations expected by customers with the reality that customers get. Service quality has five dimensions, namely tangibles, reliability, responsiveness, assurance, and empathy.

and the research method used is a descriptive study. The sources of data used are primary and secondary. Primary data is collected by conducting interviews, observations, and distributing questionnaires. Secondary data was obtained through related companies in the form of company profiles, policies and procedures, organizational structure, division of tasks, menus, and prices offered by coffee shops. Data collection techniques used are field studies and literature studies. Field studies were obtained from interviews, observations, and questionnaires. While the literature study comes from books on operational inspection, customer satisfaction, and service quality.

Based on the operational inspection conducted at the coffee shop, there are still weaknesses regarding the policies and procedures that have been carried out by the company. During the pandemic, the coffee shop was affected, thus requiring the company to reduce the number of employees, which impacted the quality of services provided. The services provided are longer and many errors occur due to the reduction in the number of employees. Based on the distribution of questionnaires to 100 respondents, the overall dimensions got an average score of 89.2%. Regarding each dimension, the average value is related to the tangible of 89.48%, then the reliability at 92%, the responsiveness at 89.5%, the assurance at 85.6%, and the empathy % at 85.2%. The related company has never carried out operational inspections, therefore operational checks on the quality of services must be carried out regularly to find out any weaknesses that exist in the company and can still take corrective actions to improve customer satisfaction continuously.

Keywords: customer satisfaction, service quality, operational review

KATA PENGANTAR

Puji dan rasa syukur peneliti ucapkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya peneliti dapat menyelesaikan penelitian yang berjudul "Pemeriksaan Operasional atas Kualitas Pelayanan Dalam Upaya Meningkatkan Kepuasan Pelanggan (Studi kasus pada *coffee shop* Ambrasta)".

Peneliti berterima kasih kepada seluruh pihak yang telah membantu dalam proses perkuliahan hingga penyusunan skripsi ini. Maka dari itu peneliti ingin menyampaikan terima kasih kepada seluruh pihak, yaitu:

- Bapak Leman Toni, Ibu Neng Hanna, Bapak Andreas Kirun, Ibu Enyas Imas, Henry Sanjaya Leman, selaku keluarga yang selalu memberi dukungan baik secara moral dan materi sejak awal perkuliahan dimulai hingga selesai membuat skripsi.
- 2. Keluarga besar peneliti yang telah mendukung peneliti dalam memberikan semangat dan membantu peneliti secara moral dan materi.
- 3. Bapak Samuel Wirawan, S.E., M.M., Ak. selaku dosen pembimbing yang sudah memberikan bimbingan, waktu, tenaga, ilmu, dan kesabaran dalam membimbing peneliti sejak awal penelitian hingga peneliti menyelesaikan penelitian ini.
- 4. Ibu Felisia, S.E., M.Ak., CMA. selaku ketua Program Sarjana Akuntansi
- 5. Ibu Muliawati, S.E., M.Si., Ak. selaku dosen wali penulis yang memberikan bimbingan dan perhatian selama masa perkuliahan ini.
- 6. Bapak dan Ibu penguji yang sudah bersedia meluangkan waktu serta tenaga untuk memberikan saran bagi peneliti.
- 7. Seluruh dosen Fakultas Ekonomi Universitas Katolik Parahyangan yang sudah memberikan banyak ilmu bagi peneliti.
- 8. Bapak Marcell Yudhistira yang sudah memperbolehkan penelitian dilakukan pada *coffee shop* Ambrasta.
- 9. Sahabat AMIGOS yang telah menemani peneliti sejak SMP hingga saat ini.
- 10. Izhar, Rio, Gega, Pras, Fariz, Kosi, Igun, Yudha, Dannika, Monik, Melan selaku sahabat sahabat warning yang telah memberikan dukungan dari awal perkuliahan hingga peneliti menyelesaikan penelitian ini.

- 11. Rio dan Gega sebagai teman seperjuangan dalam mengerjakan skripsi yang selalu memberikan dukungan satu dengan yang lainnya serta memberikan solusi dalam penulisan skripsi ini.
- 12. Jessica Imanuella Citra selaku teman peneliti yang sudah membantu peneliti dalam memberikan masukan dalam penelitian ini.
- 13. Seluruh mahasiswa unpar Angkatan 2017 yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang telah membantu memberikan dukungan kepada peneliti selama kegiatan perkuliahan berlangsung.

Peneliti menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari kata sempurna. Maka dari itu, peneliti sangat mengharapkan kritik dan saran agar dapat memberbaiki skripsi ini jadi lebih baik lagi. Akhir kata, semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi seluruh pihak yang membacanya.

Bandung, 01 Juni 2022

Edwin Pratama

DAFTAR ISI

Hal.
ABSTRAKv
ABSTRACTvi
KATA PENGANTARvii
DAFTAR GAMBARxii
DAFTAR TABELxiv
DAFTAR LAMPIRANxvii
BAB 1. PENDAHULUAN
1.1. Latar Belakang1
1.2. Rumasan Masalah Penelitian
1.3. Tujuan Penelitian
1.4. Manfaat Penelitian
1.5. Kerangka Pemikiran 5
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA
2.1. Pemeriksaan
2.1.1. Pengertian Pemeriksaan 8
2.1.2. Jenis Pemeriksaan
2.2. Pemeriksaan Operasional9
2.2.1. Pengertian Pemeriksaan Operasional9
2.2.2. Tujuan Pemeriksaan Operasional
2.2.3. Manfaat Pemeriksaan Operasional
2.2.4. Tahap – Tahap Pemeriksaan Operasional
2.3. Efektivitas dan Efisiensi
2.4. Pengendalian Intern
2.4.1. Pengertian Pengendalian Intern
2.4.2 Fungsi Pengendalian Intern

2.4.3. Komponen Pengendalian Intern	19
2.5. Kualitas	20
2.5.1. Pengertian Kualitas	20
2.5.2. Manfaat kualitas	20
2.6. Jasa	21
2.6.1. Pengertian Jasa	21
2.6.2. Karakteristik Jasa	21
2.6.3. Kualitas jasa	22
2.6.4. Dimensi Kualitas Pelayanan Jasa	22
2.7. Kepuasan Pelanggan	23
2.7.1. Pengertian Kepuasan Pelanggan	23
2.7.2. Pengukuran Kepuasan Pelanggan	24
2.8. Coffee shop	25
BAB 3. METODE DAN OBJEK PENELITIAN	26
3.1. Metode Penelitian	26
3.1.1. Sumber Data	26
3.1.2. Teknik Pengumpulan Data	27
3.1.3. Teknik Pengolahan Data	29
3.1.4. Kerangka Penelitian	32
3.2. Objek Penelitian	35
3.2.1. Profil Singkat Perusahaan	35
3.2.2. Slogan Ambrasta	36
3.2.3. Struktur Organisasi Coffee shop	36
3.2.4. Job Description	37
3.2.5. Gambaran Umum Aktivitas Pelayanan Jasa	39
BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN	41
4.1. Tahap Perencanaan (Planning Phase)	41
4.2. Tahap Program Kerja (Work Program Phase)	46
4.3. Tahap Pemeriksaan Lapangan (field Work Phase)	48

4.3.1. Hasil wawancara dengan owner coffee shop mengenai	
kebijakan dan prosedur terkait kualitas pelayanan jasa	48
4.3.2. Hasil wawancara dengan kasir mengenai tugas dan	
tanggung jawab dari aktivitas pelayanan jasa	51
4.3.3. Hasil wawancara dengan barista mengenai tugas dan	
tanggung jawab mengenai aktivitas pelayanan jasa	55
4.3.4. Hasil observasi terhadap fasilitas yang disediakan oleh	
Ambrasta beserta pelayanan jasa yang diberikan	
karyawan Ambrasta	59
4.3.5. Pembagian Kuesioner Kepada Pelanggan dan	
Menganalisis Hasil Kuesioner	64
4.4. Tahap Pengembangan Temuan dan Rekomendasi	
(Development of Review Findings and Recommmendations	
Phase)	115
r nase)	115
4.5. Peranan Pemeriksaan Operasional terhadap Kualitas	
Pelayanan Jasa dalam Upaya Meningkatkan Kepuasan	
Pelanggan	133
BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN	141
5.1. Kesimpulan	141
5.2. Saran	143
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	
RIWAYAT HIDUP PENELITI	

DAFTAR GAMBAR

]	Hal.
Gambar 3. 1.	Kerangka Penelitian	34
Gambar 3. 2.	Struktur Organisasi Coffee shop Ambrasta	36
Gambar 4. 1.	Jenis kelamin responden	.65
Gambar 4. 2.	Usia Responden	65
Gambar 4. 3.	Frekuensi responden berkunjung ke coffee shop Ambrasta dalam	
	tiga bulan terakhir	66
Gambar 4. 4.	Sumber responden mengetahui coffee shop Ambrasta	67
Gambar 4. 5.	Coffee shop telah menyediakan makanan dan minuman dengan	
	higienis	68
Gambar 4. 6.	Coffee shop menyediakan fasilitas yang nyaman	70
Gambar 4. 7.	Pegawai coffee shop Ambrasta berpenampilan rapi	71
Gambar 4. 8.	Coffee shop Ambrasta menyediakan fasilitas yang dibutuhkan	
	pelanggan	72
Gambar 4. 9.	Penilaian responden terhadap Coffee shop Ambrasta telah	
	memberikan peralatan untuk makan dan minum secara lengkap	74
Gambar 4.10.	Penilaian responden terhadap karyawan membacakan ulang	
	pesanan	76
Gambar 4. 11.	Penilaian responden terhadap ketepatan pesanan yang diantarkan	78
Gambar 4. 12.	Penilaian responden terhadap ketepatan tagihan yang diberikan	
	kepada pelanggan	79
Gambar 4. 13.	Penilaian responden terhadap ketepatan karyawan memberikan	
	kelebihan pembayaran	81
Gambar 4. 14.	Penilaian responden terkait kepatuhan karyawan terhadap	
	protokol kesehatan	82
Gambar 4. 15.	Penilaian responden terhadap kecepatan karyawan memenuhi	
	keluhan dari pelanggan	85
Gambar 4. 16.	Penilaian responden terhadap kecepatan penyajian pesanan	86
Gambar 4. 17.	Penilaian responden terhadap kecepatan karyawan kasir dalam	
	melayani pelanggan	88

Gambar 4. 18.	Penilaian responden terhadap kecepatan karyawan dalam	
	menyediakan apa yang dibutuhkan pelanggan	89
Gambar 4. 19.	Penilaian responden terhadap kecepatan karyawan Ambrasta	
	dalam membantu mencarikan meja yang masih kosong	90
Gambar 4. 20.	Penilaian responden terhadap cara penyajian makanan dan	
	minuman dengan higienis	93
Gambar 4. 21.	Penilaian responden terhadap coffee shop Ambrasta	
	menyediakan tempat untuk melihat cara pembuatan pesanan	95
Gambar 4. 22.	Penilaian responden terhadap kepatuhan coffee shop Ambrasta	
	terhadap protokol kesehatan	96
Gambar 4. 23.	Penilaian responden terhadap fasilitas keamanan yang diberikan	
	coffee shop Ambrasta	97
Gambar 4. 24.	Penilaian responden terhadap kemampuan dan keahlian barista	
	pada coffee shop Ambrasta dalam meracik kopi	. 100
Gambar 4. 25.	Penilaian responden terhadap kepedulian karyawan terhadap	
	protokol kesehatan pelanggan	. 102
Gambar 4. 26.	Penliaian responden terhadap penyediaan fasilitas penyampaian	
	kritik dan saran pada coffee shop Ambrasta	. 103
Gambar 4. 27.	Penilaian responden mengenai respon coffee shop Ambrasta	
	dalam menanggapi keluhan pelanggan dengan serius	. 105
Gambar 4. 28.	Penilaian responden mengenai pemberian perhatian karyawan	
	coffee shop Ambrasta terhadap pelanggan	. 106
Gambar 4. 29.	Penilaian responden terhadap pelayanan karyawan Ambrasta	
	yang ramah	. 107
Gambar 4. 30.	Penilaian responden terhadap keseluruhan kualitas pelayanan	
	jasa yang telah diberikan coffee shop Ambrasta	. 110
Gambar 4. 31.	Pendapat responden mengenai keinginan untuk kembali	
	berkunjung ke coffee shop Ambrasta	. 112
Gambar 4. 32.	Pendapat responden dalam memberikan rekomendasi kepada	
	pihak lain mengenai coffee shop Ambrasta.	. 113
Gambar 4. 33.	Kritik dan saran responden secara keseluruhan mengenai	
	kualitas pelayanan jasa	. 114

DAFTAR TABEL

		Hal.
Tabel 3. 1.	Kriteria Penilaian	30
Tabel 4. 1.	Perhitungan skor atas penilaian responden terkait coffee shop telah	
	menyediakan makanan dan minuman dengan higienis	68
Tabel 4. 2.	Interpretasi skor	69
Tabel 4. 3.	Perhitungan skor atas penilaian responden terkait coffee shop	
	menyediakan fasilitas yang nyaman	70
Tabel 4. 4.	Perhitungan skor atas penilaian responden terkait pegawai coffee	
	shop Ambrasta berpenampilan rapi	71
Tabel 4. 5.	Perhitungan skor atas penilaian responden terkait coffee shop	
	Ambrasta menyediakan fasilitas yang dibutuhkan pelanggan	73
Tabel 4. 6.	Perhitungan skor atas penilaian responden terkait coffee shop	
	Ambrasta telah memberikan peralatan untuk makan dan	
	minum secara lengkap	74
Tabel 4. 7.	Perhitungan rata- rata skor akhir terkait dimensi tangibles	75
Tabel 4. 8.	Perhitungan skor atas penilaian responden terkait karyawan	
	membacakan ulang pesanan	77
Tabel 4. 9.	Perhitungan skor atas penilaian responden terkait ketepatan pesanan	l
	yang diantarkan	78
Tabel 4. 10.	Perhitungan skor atas penilaian responden terkait ketepatan	
	tagihan yang diberikan kepada pelanggan	80
Tabel 4. 11.	Perhitungan skor atas penilaian responden terkait ketepatan	
	karyawan memberikan kelebihan pembayaran	81
Tabel 4. 12.	Perhitungan skor atas penilaian responden terkait kepatuhan	
	karyawan terhadap protokol kesehatan	82
Tabel 4. 13.	Perhitungan rata – rata skor akhir terkait dimensi <i>reliability</i>	84
Tabel 4. 14.	Perhitungan skor atas penilaian responden terkait kecepatan	
	karyawan memenuhi keluhan pelanggan	85

Tabel 4. 15.	Perhitungan skor atas penilaian responden terkait kecepatan	
	penyajian pesanan	7
Tabel 4. 16.	Perhitungan skor atas penilaian responden terkait kecepatan	
	karyawan kasir dalam melayani pelanggan	8
Tabel 4. 17.	Perhitungan skor atas penilaian responden terkait kecepatan	
	karyawan dalam menyediakan apa yang dibutuhkan pelanggan 8	9
Tabel 4. 18.	Perhitungan skor atas penilaian responden terkait kecepatan	
	karyawan Ambrasta dalam membantu mencarikan meja yang	
	masih kosong	1
Tabel 4. 19.	Perhitungan rata – rata skor akhir atas dimensi <i>responsiveness</i> 9	2
Tabel 4. 20.	Perhitungan skor atas penilaian responden terkait cara penyajian	
	makanan dan minuman dengan higienis9	13
Tabel 4. 21.	Perhitungan skor atas penilaian responden terkait coffee shop	
	Ambrasta menyediakan tempat unuk melihat cara pembuatan	
	pesanan	15
Tabel 4. 22.	Perhitungan skor atas penilaian responden terkait kepatuhan	
	coffee shop Ambrasta terhadap protokol kesehatan9	6
Tabel 4. 23.	Perhitungan skor atas penilaian responden terkait fasilitas	
	keamanan yang diberikan coffee shop Ambrasta	8
Tabel 4. 24.	Perhitungan skor atas penilaian responden terkait kemampuan dan	
	keahlian barista pada coffee shop Ambrasta dalam meracik kopi 9	9
Tabel 4. 25.	Perhitungan rata – rata skor akhir terkait dimensi assurance	0
Tabel 4. 26.	Perhitungan skor atas penilaian responden terkait kepedulian	
	karyawan terhadap protokol kesehatan pelanggan	12
Tabel 4. 27.	Perhitungan skor atas penilaian responden terkait penyediaan	
	fasilitas penyampaian kritik dan saran pada coffee shop Ambrasta 10	13
Tabel 4. 28.	Perhitungan skor atas penilaian responden terkait respon coffee	
	shop Ambrasta dalam menanggapi keluhan pelanggan dengan	
	serius10)5

Tabel 4. 29.	Perhitungan skor atas penilaian responden terkait pemberian	
	perhatian karyawan coffee shop Ambrasta terhadap pelanggan	106
Tabel 4. 30.	Perhitungan skor atas penilaian responden terkait pelayanan	
	karyawan Ambrasta yang ramah	108
Tabel 4. 31.	Perhitungan rata – rata skor akhir terkait dimensi <i>emphaty</i>	109
Tabel 4. 32.	Perhitungan skor atas penilaian responden terkait keseluruhan	
	kualitas pelayanan jasa yang telah diberikan coffee shop Ambrasta	111

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1.	Hasil Wawancara Dengan Pemilik Coffee shop Ambrasta pada Tahap
	Perencanaan
Lampiran 2.	Hasil Observasi Pada Tahap Perencanaan
Lampiran 3.	Hasil Wawancara Dengan owner Coffee shop Ambrasta Mengenai
	kebijakan dan prosedur terkait kualitas pelayanan jasa
Lampiran 4.	Hasil Wawancara Dengan Kasir Coffee shop Ambrasta Mengenai
	Tugas dan Tanggung Jawab dari Aktivitas Pelayanan Jasa
Lampiran 5.	Hasil observasi terhadap fasilitas yang disediakan oleh Ambrasta
	beserta pelayanan jasa yang diberikan karyawan Ambrasta
Lampiran 6.	Kuesioner Mengenai Kualitas Jasa
Lampiran 7.	Hasil Rekapitulasi Kuesioner Terkait identitas responden yang
	berkunjung pada coffee shop Ambrasta
Lampiran 8.	Rekapitulasi Hasil Kuesioner Kualitas Pelayanan Jasa Dimensi
	Tangibles
Lampiran 9.	Rekapitulasi Hasil Kuesioner Kualitas Pelayanan Jasa Dimensi
	Reliability
Lampiran 10.	Rekapitulasi Hasil Kuesioner Kualitas Pelayanan Jasa Dimensi
	Responsiveness
Lampiran 11.	Rekapitulasi Hasil Kuesioner Kualitas Pelayanan Jasa Dimensi
	Assurance
Lampiran 12.	Rekapitulasi Hasil Kuesioner Kualitas Pelayanan Jasa Dimensi
	Empathy
Lampiran 13.	Rekapitulasi Hasil Terkait Kesimpulan Kualitas Pelayanan Jasa di
	coffee shop Ambrasta
Lampiran 14.	Usulan Menu Makanan Berat
Lampiran 15.	Usulan Modem XL GO
Lampiran 16.	Perlengkapan Kopi Manual
Lampiran 17.	Papan Petujuk Arah
Lampiran 18.	Rak Untuk menyimpan mukena dan Sejadah

Lampiran 19. Dokumen Checklist Kebersihan Toilet

- Lampiran 20. Perhitungan Biaya Tambahan Karyawan Waiters
- Lampiran 21. Peringatan untuk Karyawan Membacakan Ulang Pesanan
- Lampiran 22. Penandaan Pesanan pada Struk Penjualan
- Lampiran 23. Dokumen Pencatatan Bahan Baku
- Lampiran 24. Surat Perjanjian Dengan Supplier
- Lampiran 25. Barcode untuk Memesan Pesanan
- Lampiran 26. Kalkulator
- Lampiran 27. Usulan SOP
- Lampiran 28. Peralatan Protokol Kesehatan
- Lampiran 29. Tutup Gelas
- Lampiran 30. Peringatan untuk Karyawan
- Lampiran 31. Alat untuk Memeriksa Suhu Tubuh
- Lampiran 32. Barcode untuk Penyampaian Kritik dan Saran
- Lampiran 33. Peringatan Wajib Mematuhi Protokol Kesehatan

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Pada saat ini, *coffee shop* bukanlah sesuatu yang asing di telinga masyarakat. Seperti yang kita ketahui bahwa *coffee shop* sekarang tidak hanya menargetkan usia kalangan remaja dan kalangan dewasa, tetapi *coffee shop* juga berusaha menjangkau semua kalangan usia terbukti dengan adanya menu yang disajikan tidak hanya racikan kopi melainkan *coffee shop* juga menyajikan menu di luar racikan kopi seperti contoh *cake*, racikan berbagai teh, dan masih banyak yang lainnya. Seiring dengan berkembang kopi kini di setiap sudut kota dapat ditemukan berbagai gerai *coffee shop*. Hal tersebut didukung dengan data yang diterbitkan oleh *International Coffee Organization* (ICO) pada tahun 2018 yang mengatakan bahwa Indonesia adalah negara pengkonsumsi kopi terbesar di dunia ke enam. Melihat fenomena *coffee shop* yang jarang terlihat sepi walaupun berdampingan dengan gerai *coffee shop* lainnya membuat para pelaku bisnis mencoba berbagai cara agar dapat bersaing dengan pelaku bisnis lainnya.

Dengan adanya Pandemi *COVID-19* berdampak negatif bagi para pelaku usaha karena banyak perusahaan tidak dapat melaksanakan kegiatan operasi seperti biasanya. Hal tersebut membuat pendapatan perusahaan menurun. Walaupun pada kegiatan usaha minuman dan makanan tidak terlalu berdampak namun tetap para pelaku bisnis harus memutar otak agar tetap dapat bertahan pada masa pandemi saat ini. Salah satu hal utama yang harus diperhatikan oleh para pelaku bisnis saat ini yaitu mengenai kepuasan dan kenyamanan pelanggan. Khususnya pada *coffee shop* yang memiliki banyak saingan bisnis, ada beberapa hal yang harus diperhatikan oleh para *owner* dari *coffee shop* salah satunya yaitu kepuasan pelanggan.

Kepuasan pelanggan menjadi sangat penting pada saat ini karena pelanggan memilih menghabiskan waktunya di *coffee shop*. Maka perusahaan harus berusaha untuk bisa memenuhi kepuasan pelanggan. Pelanggan tidak hanya ingin menikmati kopi yang disajikan, melainkan pelanggan menghabiskan waktunya seperti mengerjakan tugas, membaca, dan lain lain. Oleh karena itu ada beberapa hal yang

menjadi pertimbangkan pelanggan selain dari harga yang terjangkau tetapi pelanggan juga mempertimbangakan mengenai kualitas pelayanannya.

Ambrasta merupakan salah satu gerai *coffee shop* yang terletak di Jalan Pasirimpun No.39, Bandung. Ambarasta sudah berdiri sejak bulan Agustus 2019 dan mulai beroperasi pada tanggal 11 September 2019. Berbagai menu yang disajikan oleh Ambrasta mulai dari kopi hingga *non-coffee*. Selain menyajikan minuman Ambrasta juga menyajikan berbagai macam makanan mulai dari makanan ringan hingga makanan berat. Sebelum pandemi melanda jam operasinya mulai dari jam 08.00 hingga 23.00 namun ketika pandemi melanda, Ambrasta hanya menjalankan jam operasinya mulai dari pukul 11.00 hingga 20.00. Selain mempengaruhi jam operasi, pandemi juga mengakibatkan *coffee shop* Ambrasta mengurangi jumlah karyawannya dari delapan menjadi enam karyawan. Pada kondisi yang seperti ini Ambrasta mengalami penurunan pendapatan yang cukup besar. Oleh karena itu banyak hal yang harus diperhatikan oleh Ambrasta agar dapat menjadi pilihan utama para pelanggan. Salah satunya yaitu dengan meningkatkan kualitas pelayanan agar pelanggan merasa puas.

Coffee shop Ambrasta sudah melakukan berbagai upaya dalam menjaga agar konsumen merasa puas dengan kualitas pelayanan di coffee shop tersebut. Namun ada berbagai masalah yang menyebabkan pelanggan tidak puas ketika berada di coffee shop Ambrasta. Terutama ketika di siang hari terkadang pelayan bar dan kasir tidak berada di bar sehingga pelanggan harus mencari karyawan bar. Hal tersebut membuat pelanggan merasa tidak dilayani dengan baik. Serta ketika pelanggan mencari karyawan bar merasa kebingungan karena barista terkadang tidak menggunakan apron sehingga sulit untuk membedakan antara karyawan dengan pelanggan lainnya.

Selain itu ketika *coffee shop* sedang penuh penyajian kopi terkadang rasanya tidak sesuai dengan yang diharapkan oleh pelanggan. Seperti contoh pesanan kopi susu terkadang kurang manis, hal tersebut terjadi mungkin karena barista ingin menyajikan dengan cepat namun barista mengabaikan prosedur pembuatan setiap produknya. Perubahan rasa tersebut akan mengecewakan pelanggan setia Ambrasta karena rasa dari kopi tidak seperti biasanya. Selain itu juga para pecinta kopi merasa bahwa barista di *coffee shop* Ambrasta masih kurang pengalaman dalam membuat kopi karena terkadang metode yang digunakan untuk membuat kopi tertentu masih salah.

Hal tersebut membuat para pecinta kopi kecewa karena tidak mendapatkan citra rasa yang diinginkan.

Masalah yang sering terjadi pada *coffee shop* Ambrasta yaitu mengenai hal penyajian makanan dan minuman. Penyajian makanan dan minuman di *coffee shop* Ambrasta terkadang tidak sesuai dengan apa yang dipesan oleh pelanggan. Hal tersebut terjadi dikarenakan adanya ketidaktelitian pegawai kasir atau barista. Selain mengenai penyajian yang salah terkadang juga penyajian makanan dan minuman lama. Hal itu membuat pelanggan merasa kecewa sehingga pelanggan merasa tidak puas terhadap pelayanan yang telah diberikan *coffee shop* Ambrasta.

Oleh karena itu Ambrasta perlu dilakukan penelitian mengenai pemeriksaan operasional terhadap kualitas pelayanan jasa. Pemeriksaan ini diharapkan *coffee shop* Ambrasta dapat mengetahui dan memperbaiki kekurangannya serta dapat meningkatkan tingkat kepuasan pelanggan. Hal yang utama agar dapat membuat pelanggan setia yaitu dengan cara membuat pelanggan puas atas pelayanan jasa yang diberikan.

1.2. Rumasan Masalah Penelitian

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan di atas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

- 1. Bagaimana kebijakan dan prosedur terkait kualitas pelayanan jasa yang diterapkan oleh Ambrasta kepada pelanggan?
- 2. Bagaimana penilaian pelanggan terhadap kualitas pelayanan jasa yang telah diberikan oleh Ambrasta?
- 3. Bagaimana peran dari pemeriksaan operasional yang dilakukan terhadap kualitas pelayanan jasa untuk meningkatkan kepuasan pelanggan di Ambrasta?

1.3. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan di atas, maka tujuan dari penelitian ini adalah:

- 1. Mengetahui kebijakan dan prosedur terkait kualitas pelayanan jasa yang diterapkan oleh Ambrasta kepada pelanggan.
- Mengetahui penilaian pelanggan terhadap kualitas pelayanan jasa yang telah diberikan oleh Ambrasta.
- Mengetahui manfaat dari pemeriksaan operasional yang dilakukan penelitian terhadap kualitas pelayanan jasa untuk meningkatkan kepuasan pelanggan di Ambrasta.

1.4. Manfaat Penelitian

Dari penelitian yang akan dilakukan maka dapat diharapkan hasil dari penelitian ini bisa bermanfaat bagi:

1. Bagi Perusahaan

Penelitian ini diharapkan dapat membantu pihak perusahaan untuk mengetahui kekurangan dan masalah yang terjadi dalam perusahaan mengenai kualitas pelayanan perusahaan terhadap pelanggan pada *coffee shop* Ambrasta. Hasil dari penelitian diberikan kepada pihak perusahaan sehingga diharapkan perusahaan dapat memperbaiki kekurangan dan masalah yang berkaitan dengan kualitas pelayanan.

2. Bagi Peneliti

Penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan, wawasan dan pengalaman terkait pemeriksaan operasional pada kualitas pelayanan jasa pada perusahaan yang bergerak dalam bidang makanan dan minuman. Diharapkan juga penelitian ini dapat mengaplikasikan teori-teori yang sudah dipelajari dalam masa perkuliahan.

3. Bagi Pembaca

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat membantu para pembaca dalam menambah wawasan mengenai pemeriksaan operasional pada kualitas pelayanan yang di berikan perusahaan dalam upaya meningkatkan kepuasan pelanggan.

1.5. Kerangka Pemikiran

Industri makanan dan minuman adalah salah satu industri yang masih tetap bisa bertahan di masa pandemi seperti ini. Salah satu cara untuk menjaga agar perusahaan bisa tetap bertahan adalah dengan cara memberikan kepuasan kepada pelanggan. Definisi kepuasan pelanggan menurut Kotler dan Keller (2017:196) yaitu perasaan senang atau kecewa dari pelanggan yang muncul setelah membandingkan ekspektasi pelanggan dengan kenyataan terhadap produk maupun jasa. Ekspektasi pelanggan sebisa mungkin harus dapat dipenuhi perusahaan karena pelanggan memiliki peran penting dalam keberlanjutan suatu kegiatan operasi perusahaan. Peran penting tersebut yaitu menjaga agar perusahaan dapat tetap eksis. Banyak hal yang harus diperhatikan perusahaan untuk tetap menjaga kepuasan pelanggan seperti contohnya kualitas pelayanan yang diberikan perusahaan terhadap pelanggan. Jika pelanggan merasa kualitas pelayanan dari perusahaan sudah baik maka hal tersebut bisa memunculkan loyalitas pelanggan terhadap perusahaan. Sebaliknya jika perusahaan tidak dapat memuaskan pelanggan maka pelanggan menjadi kecewa dan loyalitas pelanggan terhadap perusahaan akan hilang.

Oleh karena itu untuk menjaga agar pelanggan tidak merasa kecewa terdapat beberapa faktor untuk menentukan kualitas pelayanan jasa. Menurut Parasuraman, dkk. dalam (Rangkuti, 2002:29) ada lima faktor penentu kualitas pelayanan jasa yaitu;

- 1. *Tangibles* (Berwujud) yaitu, penampilan fasilitas fisik, peralatan, personel dan media komunikasi.
- 2. *Realibility* (Keandalan) yaitu, kemampuan untuk melaksanakan jasa yang dijanjikan dengan tepat dan terpercaya.
- 3. *Responsiveness* (Ketanggapan) yaitu, kemampuan untuk membantu pelanggan dalam memberikan jasa dengan cepat dan tanggap.
- 4. *Assurance* (Keyakinan atau jaminan) yaitu, pengetahuan dan kesopanan karyawan serta kemampuan mereka untuk menimbulkan kepercayaan dan keyakinan.
- 5. *Emphaty* (Empati) yaitu, merupakan syarat untuk peduli, memberikan perhatian pribadi pada pelanggan.

Kelima faktor tersebut menjadi penentu kualitas pelayanan dari perusahaan tersebut. Jika kelima faktor tersebut dapat terpenuhi dengan baik maka akan meningkatkan kepuas pelanggan. Oleh karena itu perlu adanya pemeriksaan operasional terhadap kualitas pelayanan jasa berdasarkan faktor-faktor yang sudah di uraikan di atas dengan harapan dapat mengevaluasi kualitas pelayanan yang telah diberikan *coffee shop* Ambrasta kepada pelanggannya.

Menurut Reider (2002:2) pemeriksaan operasional adalah suatu proses menganalisis kegiatan operasi dan juga aktivitas yang terdapat pada suatu perusahaan pemeriksaan operasional bertujuan untuk mengidentifikasi area-area yang terdapat masalah dan membutuhkan perbaikan secara terus menerus. Setelah teridentifikasi area yang memiliki masalah maka rekomendasi bisa diberikan pada perusahaan dan rekomendasi tersebut dapat dikembangkan oleh perusahaan untuk dilakukan perbaikan. Masalah tersebut terbagi menjadi dua yaitu masalah yang berpotensi akan terjadi (*critical area*) dan juga masalah yang sudah terjadi (*critical problem*).

Untuk melakukan pemeriksaan operasional terdapat lima tahap yang harus dilakukan secara berurutan dan tidak bisa dilakukan secara acak. Menurut Reider (2002:39-40) tahapan pertama yaitu perencanaan (*planning phase*), kedua tahap program kerja (*work program phase*), ketiga tahap pemeriksaan lapangan (*field work phase*), tahap keempat yaitu pengembangan dan pemberian rekomendasi (*development and recommendations phase*), dan tahap yang terakhir yaitu pelaporan (*reporting*).

Pada tahap pertama *planning* harus bisa mendapatkan informasi sebanyak mungkin mengenai perusahaan yang diteliti dan juga aktivitas yang terjadi pada perusahaan tersebut lalu mengidentifikasi area operasi yang membutuhkan perbaikan. Pada tahap selanjutnya yaitu *work programs* harus membuat rencanarencana kerja untuk kegiatan pemeriksaan operasional secara detail dan jelas serta berisi mengenai langkah-langkah yang akan dilakukan pada tahap selanjutnya. Pada tahap ketiga yaitu *field work* mengimplementasikan rencana-rencana kerja yang telah di lakukan pada tahap ketiga. Pada tahap keempat *development and recommendations* harus mengumpulkan temuan-temuan yang didapatkan pada tahap *field work* lalu memilih temuan yang paling signifikan dari pada temuan yang lain serta memberikan rekomendasi yang tepat atas masalah yang sedang dihadapi oleh perusahaan tersebut.

Menurut Reider (2002:301-302) ada lima atribut yang perlu dilakukan dalam menganalisis temuan-temuan yaitu dengan cara:

1. Kondisi (statement of condition)

Menyampaikan apa saja yang ditemukan seperti kelemahan atau kesalahan dan menyampaikan juga apa yang diobservasi pada perusahaan.

2. Kriteria (*criteria*)

Menyampaikan kondisi yang seharusnya terjadi lalu membandingkan dengan kenyataan yang terjadi dengan standar yang seharusnya.

3. Penyebab (*cause*)

Mengidentifikasi serta menyampaikan penyebab dari kondisi yang sudah benarbenar terjadi di perusahaan tersebut.

4. Akibat (*effect*)

Menyatakan dampak dan akibat dari kondisi yang ditemukan di lapangan terhadap kegiatan operasi perusahaan.

5. Rekomendasi (recommendation)

Memberikan rekomendasi untuk membantu memperbaiki kondisi tersebut. Rekomendasi yang diberikan harus sesuai dengan kondisi serta harus realistis agar dapat di lakukan.

Lalu setelah menganalisis dengan kelima atribut tersebut dan sudah menemukan rekomendasi yang tepat berlanjut ke tahap yang terakhir yaitu *reporting*. *Reporting* yaitu membuat suatu laporan yang berisi informasi mengenai kekurangan perusahaan yang berpengaruh terhadap kegiatan operasi perusahaan serta mencantumkan juga rekomendasi perbaikan yang sudah ditetapkan. Oleh karena itu pemeriksaan operasional terhadap kualitas pelayanan jasa perlu dilakukan agar bisa menemukan rekomendasi yang tepat untuk masalah yang sedang dihadapi atau pun yang akan dihadapi perusahaan.