



DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR RUMUS	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
INTISARI.....	xvi
ABSTRACT.....	xvii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Perumusan Masalah	8
1.3. Batasan Masalah.....	9
1.4. Tujuan	9
1.5. Manfaat Penelitian	9
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	11
2.1. Warung Tenda Pecel Lele	11
2.2. Kota Yogyakarta	12
2.3. Produk dan Jasa.....	13
2.3.1 Produk.....	13
2.3.2 Jasa.....	14
2.4. <i>Costumer Service</i> (Pelayanan konsumen).....	15
2.5. <i>Physical Distribution Service Quality</i> (PDSQ).....	24
2.6. Gap Analysis dan IPA	32
BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	40
3.1. Tempat Penelitian.....	40
3.2. Instrumen Penelitian.....	40
3.3. Metode Pengumpulan Data	43
3.4. Populasi dan Sampel Penelitian	44
3.5. Responden.....	46
3.6. Tahapan Penelitian.....	47
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	55
4.1. Karakteristik <i>Supplier</i>	55



4.2. Karateristik Responden	57
4.2.1. Letak Responden.....	58
4.2.2. Posisi Jabatan Responden	59
4.2.3. Lama Pemakaian <i>Supplier</i>	59
4.2.4. Kuantitas Pesanan.....	60
4.3. Uji Instrument	61
4.3.1. Uji Validitas.....	61
4.3.2. Uji Reliabilitas	64
4.4. Hasil Penelitian	65
4.4.1. Analisis tingkat kesesuaian variabel <i>Importance</i> dan <i>Performance</i>	66
4.4.2. Analisis GAP Performance-Importance	75
4.4.3. Analisis Customer Satisfaction Index	83
4.4.4. Importance Performance Analysis (IPA).....	86
4.5. Pembahasan Hasil	91
4.5.1. Kualitas layanan <i>supplier</i> pada warung makan pecel lele di Kota Yogyakarta	91
4.5.2. <i>Gap</i> kualitas layanan <i>supplier</i> pada warung makan pecel lele di Kota Yogyakarta	92
4.5.3. Atribut Prioritas Kepentingan dan Usulan Prioritas Tindakan Untuk Meningkatkan Kualitas Pelayanan <i>Supplier</i> Lele Yang Menyuplai Lele di Warung Makan Pecel Lelel Di Yogyakarta	93
BAB V KESIMPULAN.....	114
5.1. Kesimpulan	114
5.2. Saran.....	115
5.3. Keterbatasan Penelitian.....	116
DAFTAR PUSTAKA	117
LAMPIRAN	121