

Analisis Perilaku Konsumen Jasa Katering Untuk Keperluan Pesta di Surabaya

Pramudita Ananta Prabowo
Fakultas Bisnis dan Ekonomika Universitas Surabaya

ABSTRAKSI

Tujuan penelitian ini adalah untuk menggambarkan perilaku konsumen pengguna jasa katering untuk keperluan pesta di Surabaya. Jenis penelitian yang digunakan adalah riset deskriptif dengan menggunakan 9 elemen perilaku konsumen. sampel penelitian ini menggunakan metode pengolahan data tabel frekuensi, diagram batang, dan tabulasi silang. Proses mendapatkan responden pada penelitian ini menggunakan *convenience sampling*. Penelitian ini mendapatkan temuan berdasarkan jenis kelamin responden, distribusi frekuensi usia, pekerjaan, rata – rata pengeluaran, jenis jasa katering untuk keperluan pesta yang sering digunakan, alasan terbanyak, pihak yang sering mempengaruhi responden , kapan responden menggunakan jasa katering untuk keperluan pesta, katering untuk keperluan pesta yang sering digunakan responden, responden mendapatkan informasi katering., frekuensi responden menggunakan jasa katering untuk keperluan pesta dan tanggapan responden setelah menggunakan jasa katering untuk keperluan pesta

Kata kunci : *Consumer Behavior*, riset deskriptif, *convenience sampling*

ABSTRACT

The purpose of this study was to describe the behavior of consumers of services catering for both parties in Surabaya. Penelitian type used is descriptive research by using 9 elements in consumer behavior. This sample uses the method of data processing frequency tables, bar charts, and cross tabulation. The process of getting the respondents in this study used convenience sampling. This study get the findings by sex of respondents, frequency distribution of age, occupation, average - the average expenditure, type of catering services for party purposes are frequently used, the reason most, which often affect the respondent, when respondents used for the purposes of a party catering services, catering for purposes are frequently used party respondent, the respondent informed the catering., the frequency of respondents use the services catering for both parties and the responses after using catering services for party purposes

Keywords: *Consumer Behavior*, *descriptive research*, *convenience sampling*

Pendahuluan

Katering adalah jenis penyelenggaraan makanan yang tempat memasak makanan berbeda dengan tempat menghadirkan makanan.

Bentuk penyelenggaraan makanan seperti ini bersifat komersial. Makanan jadi diangkut ke tempat lain untuk dihidangkan, misalnya ke tempat penyelenggaraan pesta, jamuan makan, rapat, pertemuan, kantin, atau kafetaria pada pusat industri (Sjahmien Moehyi, 1992, p.5).

Perkembangan katering yang ada tidak hanya dipengaruhi oleh kualitas layanan yang ditawarkan, namun ada beberapa hal selain itu yang dapat mempengaruhi bagaimana katering untuk keperluan pesta tersebut dapat digemari oleh konsumennya. Katering untuk keperluan pesta yang ada harus dapat mengkatagorikan konsumen yang dituju, sehingga katering untuk keperluan pesta tersebut dapat berfokus pada jenis konsumen tersebut. Selain itu perkembangan katering juga didukung dengan adanya faktor eksternal seperti perubahan demografis, perubahan sosial, dan perubahan perekonomian

Hasil sigi awal terhadap Perilaku Konsumen jasa katering untuk keperluan pesta di Surabaya menunjukkan terdapat berbagai macam perilaku yang berbeda pada setiap responden. Perilaku tersebut mulai dari jenis jasa yang sering digunakan, alasan utama, pihak yang mempengaruhi, kapan menggunakan jasa katering, katering yang sering digunakan, sumber informasi, frekuensi menggunakan, dan tanggapan setelah menggunakan.

Metode Penelitian

Penelitian ini berjenis riset *deskriptif*, yaitu penelitian yang bertujuan untuk mendapatkan gambaran mengenai perilaku konsumen jasa katering untuk keperluan pesta di Surabaya. Variabel yang digunakan dalam penelitian ini adalah Perilaku Konsumen. Perilaku Konsumen merupakan perilaku yang ditunjukkan oleh konsumen dalam mencari, membeli, dan mengevaluasi jasa katering untuk keperluan pesta di Surabaya. Menurut **Schiffman dan Kanuk** (2007: 3) Perilaku konsumen adalah sebagai berikut: *“Consumer behavior is defined as the behavior that consumers display in searching for, purchasing, using, evaluating, and disposing of product and service that they expect will satisfy their needs. Consumer*

Behavior focuses on how individuals make decisions to spend their available resources (time, money, effort) on consumption related items”

Sumber data yang digunakan dalam penelitian ini adalah sumber data primer yang diperoleh dengan menggunakan instrumen penelitian berupa kuesioner untuk mendapatkan data. Sedangkan target populasi yang digunakan dalam penelitian ini adalah responden yang sudah pernah menggunakan jasa katering untuk keperluan pesta di Surabaya dari 2 perusahaan berbeda dalam 2 tahun terakhir dan menggunakan jasa katering tersebut untuk kepentingan pribadi. Jasa katering yang digunakan adalah jenis – jenis menu yang ditawarkan. Karakteristik populasi dalam penelitian ini adalah konsumen, baik laki – laki maupun perempuan yang pernah menggunakan jasa katering untuk keperluan pesta di Surabaya, dengan pendidikan minimal SMP (lulus SMP) dan berdomisili di Surabaya.

Penelitian ini mengambil responden sebanyak 120, dimana menurut Hair et al (1998) dan Ferdinand (2002) Ukuran sampel yang layak digunakan dalam penelitian adalah antara 100 sampai dengan 200 responden. Aras pengukuran yang digunakan dalam penelitian ini adalah aras nominal sehingga skala pengukuran yang digunakan adalah kategori yang merupakan tanda atau label atau symbol untuk mengidentifikasi dan mengklasifikasikan objek dengan kecocokan satu per satu antara angka dan objeknya. Metode pengolahan data yang digunakan dalam penelitian ini antara lain Tabel frekuensi, persentase diagram batang, dan tabulasi silang.

Hasil dan Pembahasan

A. Karakteristik Responden

Hasil penelitian ini menunjukkan profil responden terbanyak dari penelitian ini memiliki latar belakang pendidikan S1 sebesar 50,8%, memiliki usia antara 23-28 tahun sebesar 30%, berprofesi sebagai karyawan swasta sebesar 36,7%, memiliki pengeluaran >Rp 3.000.000 per bulan sebesar 40%. Profil responden terbanyak pada penelitian ini adalah responden banyak menggunakan menu prasmanan sebesar 35,8%, memilih

praktis sebagai alasan utama responden sebesar 29,2%, dipengaruhi oleh teman sebesar 35%, menggunakan jasa katering pada saat acara syukuran sebesar 43,3%, menggunakan Sonokembang Katering sebesar 25,8%, memperoleh informasi mengenai katering melalui teman sebesar 40%, frekuensi menggunakan jasa katering 1 – 2 kali pertahun sebesar 50,8%, dan merasa puas setelah menggunakan jasa katering sebesar 65,8%.

B. Analisa Tabulasi Silang

Berdasarkan pada pendidikan terakhir responden, diketahui responden dengan pendidikan akhir S1 terbanyak menggunakan jasa menu prasmanan. Alasan utama menggunakan katering dikarenakan praktis, dan mayoritas dipengaruhi oleh teman. Responden tersebut mayoritas menggunakan jasa katering pada acara syukuran, dan mayoritas menggunakan jasa Sonokembang Katering. Responden mendapatkan informasi katering untuk acara pesta melalui teman, menggunakan jasa katering sekitar 1-2 kali pertahun dan merasa puas dikarenakan sesuai dengan keinginan.

Berdasarkan jenis kelamin, responden dengan jenis kelamin laki – laki terbanyak menggunakan jasa menu prasmanan, begitupula responden dengan jenis kelamin perempuan. Responden dengan jenis kelamin laki – laki dan perempuan memilih alasan utama memakai jasa katering dikarenakan praktis. Pihak yang mempengaruhi responden laki – laki mayoritas dipengaruhi oleh pasangan hidup, sedangkan responden perempuan lebih dipengaruhi oleh teman. Responden laki – laki dan perempuan menggunakan jasa katering pada saat syukuran, sedangkan untuk responden laki – laki mayoritas menggunakan PUTA katering, berbeda dengan responden perempuan lebih memilih Sonokembang katering. Responden laki – laki mendapatkan informasi melalui keluarga, sedangkan pada responden perempuan mendapatkan informasi melalui teman. Responden laki – laki dan perempuan menggunakan jasa katering sebanyak 1 -2 kali pertahun, dan merasa puas setelah menggunakan jasa katering. Responden laki-laki merasa puas dikarenakan pelayanan/ kualitas

yang memuaskan, sedangkan pada responden perempuan merasa puas dikarenakan sesuai dengan keinginan.

Berdasarkan pada usia responden, responden dengan usia 23-28 tahun memilih menu nasi kotak, dengan alasan utama efisiensi waktu dan praktis. Sedangkan pihak yang mempengaruhi responden mayoritas adalah teman, dan sering menggunakan jasa katering pada saat syukuran. Katering yang sering digunakan responden adalah Sonokembang katering, dan pihak responden sering mendapatkan informasinya melalui teman. Responden menggunakan jasa katering mayoritas sebanyak 1 – 2 kali pertahun, dan responden merasa puas dikarenakan sesuai dengan keinginan.

Berdasarkan pada jenis pekerjaan, responden dengan pekerjaan sebagai karyawan swasta mayoritas menggunakan jasa menu prasmanan, dan memilih alasan praktis dalam menggunakan jasa katering untuk keperluan pesta. Responden dengan pekerjaan karyawan swasta mayoritas dipengaruhi oleh keluarga, dan menggunakan jasa katering pada saat mengadakan syukuran. Katering yang sering digunakan adalah Sonokembang katering, dan mendapatkan informasi melalui teman. Responden menggunakan jasa katering sebanyak 1 – 2 kali pertahun dan merasa puas dikarenakan sesuai dengan keinginan.

Berdasarkan pengeluaran rata – rata perbulan, responden dengan pengeluaran >Rp 3.000.000 menggunakan jasa menu prasmanan, dengan alasan utama Praktis. Responden mayoritas dipengaruhi oleh pasangan hidup, dan menggunakan jasa katering pada saat syukuran. Responden mayoritas memilih Sonokembang katering, dan mendapatkan informasi melalui teman. Responden menggunakan jasa katering sebanyak 3 – 4 kali pertahun dan merasa puas dikarenakan sesuai dengan keinginan.

Tabel 1
Tabulasi silang perilaku konsumen jasa catering untuk
keperluan pesta di Surabaya

Indikator perilaku konsumen	Profil Responden		Pendidikan Terakhir		SMA		Laki Laki		Perumahan		17-22		23-28		29-34		34-40		≥40	
	Frekuensi	%	Frekuensi	%	Frekuensi	%	Frekuensi	%	Frekuensi	%	Frekuensi	%	Frekuensi	%	Frekuensi	%	Frekuensi	%	Frekuensi	%
Memu Nasi Keak Memu Nasi Tungpang Memu Nasi Bunder Memu Kue Basah/ Kering	1	6,3	13	21,3	10	52,6	11	42,5	18	16,7	17	28,3	10	58,8	13	56,1	6	20,7	3	16,7
	2	6,3	13	21,3	2	10,5	3	12,5	10	10,7	3	5,2	3	17,6	9	38,3	6	20,7	3	16,7
	3	31,3	65	108,2	1	5,3	1	4,2	8	33,3	2	3,3	2	11,8	3	8,3	3	10,3	3	15,0
	4	31,3	65	108,2	2	10,5	6	25	4	6,7	5	8,3	2	11,8	6	16,7	3	10,3	0	0
	5	6,3	13	21,3	3	15,8	2	10,5	2	25	1	1,7	1	5,9	1	3,3	2	6,9	0	0
	6	6,3	13	21,3	3	15,8	2	10,5	2	25	1	1,7	1	5,9	1	3,3	2	6,9	0	0
	7	6,3	13	21,3	3	15,8	2	10,5	2	25	1	1,7	1	5,9	1	3,3	2	6,9	0	0
	8	6,3	13	21,3	3	15,8	2	10,5	2	25	1	1,7	1	5,9	1	3,3	2	6,9	0	0
	9	6,3	13	21,3	3	15,8	2	10,5	2	25	1	1,7	1	5,9	1	3,3	2	6,9	0	0
	10	6,3	13	21,3	3	15,8	2	10,5	2	25	1	1,7	1	5,9	1	3,3	2	6,9	0	0
Alasan utama menggunakan jasa catering	1	6,3	13	21,3	4	21,4	4	16,7	6	10	12	20	8	33,3	4	17,6	4	16,7	4	20
	2	6,3	13	21,3	4	21,4	4	16,7	7	11,7	7	11,7	11	18,3	0	0	4	11,1	4	20
	3	6,3	13	21,3	4	21,4	4	16,7	7	11,7	7	11,7	11	18,3	0	0	4	11,1	4	20
	4	6,3	13	21,3	4	21,4	4	16,7	7	11,7	7	11,7	11	18,3	0	0	4	11,1	4	20
	5	6,3	13	21,3	4	21,4	4	16,7	7	11,7	7	11,7	11	18,3	0	0	4	11,1	4	20
	6	6,3	13	21,3	4	21,4	4	16,7	7	11,7	7	11,7	11	18,3	0	0	4	11,1	4	20
	7	6,3	13	21,3	4	21,4	4	16,7	7	11,7	7	11,7	11	18,3	0	0	4	11,1	4	20
	8	6,3	13	21,3	4	21,4	4	16,7	7	11,7	7	11,7	11	18,3	0	0	4	11,1	4	20
	9	6,3	13	21,3	4	21,4	4	16,7	7	11,7	7	11,7	11	18,3	0	0	4	11,1	4	20
	10	6,3	13	21,3	4	21,4	4	16,7	7	11,7	7	11,7	11	18,3	0	0	4	11,1	4	20
Alasan yang mempengaruhi kualitas jasa catering	1	6,3	13	21,3	5	26,3	2	8,3	7	11,7	5	8,3	4	23,5	4	17,6	3	10,3	3	16,7
	2	6,3	13	21,3	5	26,3	2	8,3	7	11,7	5	8,3	4	23,5	4	17,6	3	10,3	3	16,7
	3	6,3	13	21,3	5	26,3	2	8,3	7	11,7	5	8,3	4	23,5	4	17,6	3	10,3	3	16,7
	4	6,3	13	21,3	5	26,3	2	8,3	7	11,7	5	8,3	4	23,5	4	17,6	3	10,3	3	16,7
	5	6,3	13	21,3	5	26,3	2	8,3	7	11,7	5	8,3	4	23,5	4	17,6	3	10,3	3	16,7
	6	6,3	13	21,3	5	26,3	2	8,3	7	11,7	5	8,3	4	23,5	4	17,6	3	10,3	3	16,7
	7	6,3	13	21,3	5	26,3	2	8,3	7	11,7	5	8,3	4	23,5	4	17,6	3	10,3	3	16,7
	8	6,3	13	21,3	5	26,3	2	8,3	7	11,7	5	8,3	4	23,5	4	17,6	3	10,3	3	16,7
	9	6,3	13	21,3	5	26,3	2	8,3	7	11,7	5	8,3	4	23,5	4	17,6	3	10,3	3	16,7
	10	6,3	13	21,3	5	26,3	2	8,3	7	11,7	5	8,3	4	23,5	4	17,6	3	10,3	3	16,7
Kepala menggunakan jasa catering pesta	1	6,3	13	21,3	19	100,1	24	100,1	60	100	60	100	17	100	36	100	29	100	20	100
	2	6,3	13	21,3	19	100,1	24	100,1	60	100	60	100	17	100	36	100	29	100	20	100
	3	6,3	13	21,3	19	100,1	24	100,1	60	100	60	100	17	100	36	100	29	100	20	100
	4	6,3	13	21,3	19	100,1	24	100,1	60	100	60	100	17	100	36	100	29	100	20	100
	5	6,3	13	21,3	19	100,1	24	100,1	60	100	60	100	17	100	36	100	29	100	20	100
	6	6,3	13	21,3	19	100,1	24	100,1	60	100	60	100	17	100	36	100	29	100	20	100
	7	6,3	13	21,3	19	100,1	24	100,1	60	100	60	100	17	100	36	100	29	100	20	100
	8	6,3	13	21,3	19	100,1	24	100,1	60	100	60	100	17	100	36	100	29	100	20	100
	9	6,3	13	21,3	19	100,1	24	100,1	60	100	60	100	17	100	36	100	29	100	20	100
	10	6,3	13	21,3	19	100,1	24	100,1	60	100	60	100	17	100	36	100	29	100	20	100
Katering pesta yang sering digunakan	1	6,3	13	21,3	24	126,6	12	60,3	20	33,3	28	46,7	7	41,2	18	90	10	34,5	8	40
	2	6,3	13	21,3	24	126,6	12	60,3	20	33,3	28	46,7	7	41,2	18	90	10	34,5	8	40
	3	6,3	13	21,3	24	126,6	12	60,3	20	33,3	28	46,7	7	41,2	18	90	10	34,5	8	40
	4	6,3	13	21,3	24	126,6	12	60,3	20	33,3	28	46,7	7	41,2	18	90	10	34,5	8	40
	5	6,3	13	21,3	24	126,6	12	60,3	20	33,3	28	46,7	7	41,2	18	90	10	34,5	8	40
	6	6,3	13	21,3	24	126,6	12	60,3	20	33,3	28	46,7	7	41,2	18	90	10	34,5	8	40
	7	6,3	13	21,3	24	126,6	12	60,3	20	33,3	28	46,7	7	41,2	18	90	10	34,5	8	40
	8	6,3	13	21,3	24	126,6	12	60,3	20	33,3	28	46,7	7	41,2	18	90	10	34,5	8	40
	9	6,3	13	21,3	24	126,6	12	60,3	20	33,3	28	46,7	7	41,2	18	90	10	34,5	8	40
	10	6,3	13	21,3	24	126,6	12	60,3	20	33,3	28	46,7	7	41,2	18	90	10	34,5	8	40
Darimana mendapatkan informasi katering pesta	1	6,3	13	21,3	4	20	10	52,6	16	26,7	25	41,7	12	70,6	23	63,9	11	37,3	6	30
	2	6,3	13	21,3	4	20	10	52,6	16	26,7	25	41,7	12	70,6	23	63,9	11	37,3	6	30
	3	6,3	13	21,3	4	20	10	52,6	16	26,7	25	41,7	12	70,6	23	63,9	11	37,3	6	30
	4	6,3	13	21,3	4	20	10	52,6	16	26,7	25	41,7	12	70,6	23	63,9	11	37,3	6	30
	5	6,3	13	21,3	4	20	10	52,6	16	26,7	25	41,7	12	70,6	23	63,9	11	37,3	6	30
	6	6,3	13	21,3	4	20	10	52,6	16	26,7	25	41,7	12	70,6	23	63,9	11	37,3	6	30
	7	6,3	13	21,3	4	20	10	52,6	16	26,7	25	41,7	12	70,6	23	63,9	11	37,3	6	30
	8	6,3	13	21,3	4	20	10	52,6	16	26,7	25	41,7	12	70,6	23	63,9	11	37,3	6	30
	9	6,3	13	21,3	4	20	10	52,6	16	26,7	25	41,7	12	70,6	23	63,9	11	37,3	6	30
	10	6,3	13	21,3	4	20	10	52,6	16	26,7	25	41,7	12	70,6	23	63,9	11	37,3	6	30
Seberapa sering menggunakan jasa catering	1	6,3	13	21,3	19	100,1	24	100,1	60	100	60	100	17	100	36	100	29	100	20	100
	2	6,3	13	21,3	19	100,1	24	100,1	60	100	60	100	17	100	36	100	29	100	20	100
	3	6,3	13	21,3	19	100,1	24	100,1	60	100	60	100	17	100	36	100	29	100	20	100
	4	6,3	13	21,3	19	100,1	24	100,1	60	100	60	100	17	100	36	100	29	100	20	100
	5	6,3	13	21,3	19	100,1	24	100,1	60	100	60	100	17	100	36	100	29	100	20	100
	6	6,3	13	21,3	19	100,1	24	100,1	60	100	60	100	17	100	36	100	29	100	20	100
	7	6,3	13	21,3	19	100,1	24	100,1	60	100										

pelebaran profil Responden

Kategori Usia	Wawancara		Tahap Penelitian		Inflasi	PNS	Rp. 200.000		Rp. 500.000 - Rp. 1.000.000		Rp. 1.000.000 - Rp. 1.500.000		Rp. 1.500.000 - Rp. 2.000.000		Rp. 2.000.000 - Rp. 3.000.000	
	Frekuensi	%	Frekuensi	%			Frekuensi	%	Frekuensi	%	Frekuensi	%	Frekuensi	%	Frekuensi	%
13-20	2	20,0	10	52,6	4	19	2	28,6	1	100	10	52,6	12	57,1	6	13,2
21-25	6	60,0	3	15,8	4	19	1	14,3	0	0	0	0	0	0	0	0
26-30	2	20,0	0	0,0	3	14,3	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0
31-35	1	10,0	4	21,1	3	14,3	0	0,0	0	0	3	17,6	3	14,3	3	6,1
36-40	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0	0	0,0	0	0,0	0	0,0
41-45	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0	0	0,0	0	0,0	0	0,0
46-50	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0	0	0,0	0	0,0	0	0,0
51-55	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0	0	0,0	0	0,0	0	0,0
56-60	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0	0	0,0	0	0,0	0	0,0
61-65	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0	0	0,0	0	0,0	0	0,0
66-70	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0	0	0,0	0	0,0	0	0,0
71-75	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0	0	0,0	0	0,0	0	0,0
76-80	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0	0	0,0	0	0,0	0	0,0
81-85	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0	0	0,0	0	0,0	0	0,0
86-90	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0	0	0,0	0	0,0	0	0,0
91-95	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0	0	0,0	0	0,0	0	0,0
96-100	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0	0	0,0	0	0,0	0	0,0
101-105	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0	0	0,0	0	0,0	0	0,0
106-110	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0	0	0,0	0	0,0	0	0,0
111-115	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0	0	0,0	0	0,0	0	0,0
116-120	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0	0	0,0	0	0,0	0	0,0
121-125	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0	0	0,0	0	0,0	0	0,0
126-130	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0	0	0,0	0	0,0	0	0,0
131-135	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0	0	0,0	0	0,0	0	0,0
136-140	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0	0	0,0	0	0,0	0	0,0
141-145	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0	0	0,0	0	0,0	0	0,0
146-150	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0	0	0,0	0	0,0	0	0,0
151-155	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0	0	0,0	0	0,0	0	0,0
156-160	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0	0	0,0	0	0,0	0	0,0
161-165	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0	0	0,0	0	0,0	0	0,0
166-170	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0	0	0,0	0	0,0	0	0,0
171-175	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0	0	0,0	0	0,0	0	0,0
176-180	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0	0	0,0	0	0,0	0	0,0
181-185	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0	0	0,0	0	0,0	0	0,0
186-190	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0	0	0,0	0	0,0	0	0,0
191-195	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0	0	0,0	0	0,0	0	0,0
196-200	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0	0	0,0	0	0,0	0	0,0

Sumber : Hasil olah data, SPSS 18.0 for Windows

Kesimpulan dan Saran

A. Kesimpulan

Berdasarkan dari hasil tabulasi silang tersebut, dapat diambil kesimpulan bahwa konsumen pengguna jasa catering untuk acara pesta lebih banyak berusia 23 – 28 tahun, dengan pengeluaran rutin terbanyak sebesar >Rp 3.000.000 per bulan dan berprofesi sebagai karyawan swasta. Berdasarkan hasil pengolahan data dan pembahasan penelitian, sebagian besar konsumen jasa catering untuk acara pesta di Surabaya memilih Sonokembang Catering dan menu prasmanan sebagai jasa yang digunakan. Sonokembang lebih dipilih karena konsumen merasa lebih praktis ketika menggunakan jasa catering tersebut. Dilihat dari siapa yang paling mempengaruhi, teman merupakan pihak yang paling berpengaruh dalam pemilihan jasa catering untuk acara pesta di Surabaya. Berdasarkan hasil penelitian diketahui waktu paling banyak konsumen menggunakan jasa catering adalah pada saat mengadakan acara syukuran. Berdasarkan hasil penelitian terbanyak konsumen menggunakan jasa catering sebanyak 1-2

kali pertahunnya, dan mayoritas merasa puas setelah menggunakan jasa katering.

B. Saran

Berdasarkan hasil dari data yang telah diperoleh dan diolah, telah diperoleh bagaimana perilaku konsumen jasa katering untuk keperluan pesta di Surabaya. Berdasarkan hasil dari penelitian tersebut dapat direkomendasikan kepada para pengusaha diharapkan dapat menentukan strategi yang lebih baik, seperti inovasi yang terus dilakukan pada menu prasmanan dan berupaya menanamkan pemikiran kepada konsumen bahwa dengan menggunakan jasa katering untuk keperluan pesta akan menjadi praktis.

Pengusaha jasa katering harus dapat selalu menjaga kualitas dari pelayanannya, hal ini diharapkan untuk memberi kesan baik terhadap konsumen dan konsumen yang bersangkutan akan merekomendasikan katering tersebut terhadap teman – temannya. Rata – rata konsumen yang menggunakan jasa katering sekitar 1-2 kali pertahun harus dimanfaatkan sebaik mungkin oleh pihak katering. Diharapkan frekuensi konsumen menggunakan jasa katering untuk keperluan pesta selalu memberikan rasa puas. Hal tersebut sesuai dengan tujuan untuk memaksimalkan kepuasan konsumen, dengan harapan mendapatkan pengaruh timbal balik dari kepuasan yang dirasakan tersebut.

Daftar Pustaka

Harrell D. Gilbert, *Consumer Behavior*, Harcourt Brace Jovanovich, Florida, 1986.

Kotler, Philip, 2003, *Marketing Management : Analysis, Planning, Implementation, and Control*, Eleventh edition, Printice Hall Inc.

Kotler, Philip, and Kevin L. Keller, *Marketing Management*, 13th edition, Pearson International Edition, Prentice Hall Inc., New Jersey, 2009.

Kotler, Philip, and Gary, Armstrong, *Principles of Marketing*, Prentice Hall International Edition, Ninth Edition, New Jersey, 2001

- _____, *Principles of Marketing*, Prentice Hall, Global Edition, Thirteenth Edition, New Jersey, 2010
- Lupioadi, Rambat, *Manajemen Pemasaran Jasa : Teori dan Praktik*, Salemba Empat, Edisi Pertama, Jakarta, 2001
- Loudon, David L. and Albert J, Della. Bitta, *Consumer Behavior : Concepts and Applications*, Fourth Edition, McGraw-Hill, Inc, Singapore, 1993.
- Moehyi B. Sjahmien, *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga*, Bharatara, Jakarta, 1992
- Schiffman, Leon G. and Leslie Lazar Kanuk, *Consumer Behavior*, Prentice Hall International Edition, Ninth Edition, New Jersey, 2007
- _____, *Consumer Behavior*, Prentice Hall International Edition, Seventh Edition, Englewood Cliff, New Jersey, 2000
- Solomon, R. Michael. 2011. *Customer Behavior: Teori dan penerapannya dalam Pemasaran*. Bogor : Ghalia Indonesia
- Swastha D. Basu, dan Handoko. T. Hani, *Manajemen Pemasaran : Analisa Perilaku Konsumen*, BPFE-Yogyakarta, Edisi Pertama, Yogyakarta, 2000

<http://telpon.info/katering/surabaya> 6/12/2012