

DAFTAR PUSTAKA

- Alfianika, N. 2018. Metode Penelitian Pengajaran Bahasa Indonesia. Yogyakarta : Deepublish.
- Amelia, W. R. 2017. Pengaruh *experiential marketing* terhadap minat beli ulang pelanggan pada rumah makan beringin indah pematang siantar. Jurnal Konsep Bisnis Dan Manajemen. 4(1) : 50-60.
- Aningrum, W. 2015. Analisis kelayakan investasi pembukaan cabang rumah makan soto banjar nyaman banar di Kabupaten Kutai Kartanegara. Jurnal ilmu administrasi bisnis. 3(2) : 321-334.
- Anwar, K. 2020. Rancangan Bangun System Akses Pintu Kamar Berbasis *Internet of Things* (Studi Kasus : Hotel Wiena). Skripsi. Universitas Computer Indonesia. Bandung.
- Assauri, S. 2010. Manajemen Produksi dan Operasi. Edisi Revisi. Jakarta: BPF.
- Astriani, D. 2008. Analisis Kepuasan Pelanggan Restoran Gurih 7. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor
- Atikah, F., dan B. Setiawan. 2014. Analisis Kerja Penyelenggaraan Makanan dan Tingkat Kepuasan Konsumen Restoran Khas Padang di Bogor. Jurnal Gizi dan pangan. 9 (1) : 59-64.
- Cahyo, A. N. 2016. Laris Manis Bisnis Gerobak. Penerbit FlashBooks : Yogyakarta.
- Cahyono,S. dan A. Bambang. 2010. Cara Meningkatkan Budidaya Ayam Ras Pedaging (broiler). Yogyakarta : Penerbit Pustaka Nusatama.
- Dwiatmoko, H., Nabila., S. W. Mudjanarko., dan I. Setiawan. 2020. Peran Angkutan Kereta Api Komuter dalam Meningkatkan Perekonomian di Wilayah Gerbang Kartasusila. Surabaya : Penerbit Scopindo.
- Fitriyanto, A. M. 2018. Analisa Tingkat Kepuasan Konsumen terhadap Kualitas Layanan dengan Metode *Service Quality* dan *Importance Performance Analysis* (Studi Kasus pada PT Lion Superindo). Skripsi. Universitas Islam Indonesia. Yogyakarta.
- Gandhy, A. 2018. Analisis kualitas pelayanan dan kepuasan konsumen dunkin donuts gading serpong. Jurnal Manajemen Industry Dan Logistik. 2(2) : 135- 146.
- Indrajaya, D. 2018. Analisis kualitas pelayanan terhadap tingkat kepuasan konsumen menggunakan metode *Importance Performance Analysis dan*

- Costumer Saticfaction Index* pada UKM Galerry. Jurnal IKRA_ITH. 2(3) : 1-6.
- Indrasari, M. 2019. Pemasaran dan Kepuasan Pelanggan. Surabaya : Unitomo Press. 83-88.
- Indraswari, A., dan H. Kusuma. 2018. Analisa pemanfaatan aplikasi go-food bagi pendapatan pemilik usaha rumah makan di Kelurahan Sawojajar Kota Malang. Jurnal Ilmu Ekonomi. 2(1) : 63-73.
- Irawan, H. 2010. Prinsip Kepuasan Pelanggan. Jakarta : PT. Elex Media Komputindo,.
- Irma. 2020. Analisis Tingkat Kepuasan Konsumen di Rumah Makan Begos (Bebek Goyang Sulawesi) Tamalanrea Kota Makassar. Skripsi. Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Jufriyanto, M. 2020. Pengaruh kualitas pelayanan karyawan terhadap kepuasan pada kualitas pelayanan kedai kopi shelter. Jurnal Manajemen dan Teknik Industri. 20 (2) : 79-90.
- Junaedi, E. 2019. Peranan bagian administrasi kantor PT. Tangara Mitrakom Jakarta Pusat. Jurnal administrasi perkantoran. 6(1) : 14-29.
- Kotler dan Keller. 2016. Manajemen Pemasaran. Edisi 12. Jakarta : PT Indeks.
- Kotler. 2005. Manajemen Pemasaran, jilid 1 edisi ke 13. Jakarta: Erlangga.
- Laela, E. 2021. Kualitas makanan, kualitas pelayanan dan persepsi harga terhadap minat pembelian ulang pada Rumah Makan Ciganea Purwakarta. Jurnal Ekonomi dan Bisnis. 8(1):180-186.
- Lenaini, I. 2021. Teknik pengambilan sampel purposive dan snowball sampling. Jurnal Kajian, Penelitian dan Pengembangan Pendidikan Sejarah. 6 (1) : 33-36.
- Mantik, A. F., L. Mananeke, dan H. Tawas. 2015. Motivasi dan persepsi konsumen pengaruhnya terhadap keputusan pembelian di Kfc Megamall Manado. Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis dan Akuntansi, 3(1).
- Mentang, J.J., Ogi, I.W. and Samadi, R.L., 2021. Pengaruh kualitas produk dan kualitas pelayanan terhadap kepuasan konsumen pada Rumah Makan Marina Hash in Manado di masa pandemi covid-19. Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis dan Akuntansi, 9(4) :680-690.
- Meristi, I. 2018. Pengaruh kualitas produk, harga, dan pelayanan terhadap kepuasan konsumen. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara. Medan.

- Murdy,A., Samantha., and P. Steven. 2012. “*Perceptions of visitor relationship marketing opportunities by destination marketers: An importance performance analysis*”. *Tourism Management*. 3(3): 120-128.
- Murtidjo, B. A. 2007. *Pemotongan, Penanganan, dan Pengolahan Daging Ayam*. Yogyakarta: Kanisius.
- Mutaqin, A. 2008. *Pengaruh Kualitas Pelayanan dan Fasilitas terhadap Kepuasan Pelanggan Bus PO.Timbul Jaya di Wonogiri*. Skripsi. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Narantaka. Anggit. 2012. *Budidaya Ayam Broiler Komersial*. Jogyakarta: Javalitera.
- Ndruru, N., Mesran., F. T. Waruru., dan P. Utomo. 2020. penerapan metode MABAC untuk mendukung pengambilan keputusan pemilihan kepala Cbang pada PT. Cefa Indonesi Sejahtera Lestari. *Jurnal rekayasa Teknik informatika dan informasi*. 1 (1) : 26-49.
- Novitasari, A. T. 2022. *Strategi UMKM Bertahan di Masa Pandemi*. Yogyakarta: Deepublish.
- Novrianda, H. 2018. Analisis pengaruh kualitas produk, kualitas layanan, dan harga terhadap kepuasan konsumen. *Journal Performance*. 25 (2) : 28-35.
- Nugraha, R., A.Harsono., dan H. Adianto. 2013. Usulan peningkatan kualitas pelayanan jasa pada bengkel “x” berdasarkan hasil matrix *importance-performance analysis* (Studi Kasus di Bengkel AHASS PD. Sumber Motor Karawang). *Jurnal Teknik Industri Itenas*.3 (1) : 221-231.
- Nuratom, I. P. 2017. *Etika Pemasar dan Kepuasan Konsumen dalam Pemasaran Perbankan Syariah*. Malang : UB Press. 57-60.
- Nurmalina, R., dan E. P. Astuti. 2012. Analisis preferensi dan kepuasan konsumen terhadap beras di Kecamatan Mulyorejo Surabaya Jawa Timur. *Jurnal Sains Terapan Edisi 1*. 1(1) : 42-47.
- Pane, D. N. 2018. Analisis pengaruh persepsi harga jual produk dan pelayanan terhadap keputusan pembelian konsumen pada ok smart shop marelan.. *Jurnal EMBA*. 10 (2) : 15-30.
- Purnomo, W., dan D. Riandadari.2015. Analisa kepuasan pelanggan terhadap bengkel dengan metode IPA (*Importance Performance Analysis*) di PT. Arina Parama Jaya Gresik. *Jurnal Teknik Mesin*. 3(3) : 54-63.
- Rabiah, N. A. 2020. *Pengaruh Kualitas Produk, Harga, dan Kualitas pelayanan terhadap kepuasan konsumen pada rumah makan nesmilo di Samarinda*. Skripsi. Universitas Mulawarman. Samarinda.

- Rachmawati, T. 2010. Analisa Kepuasan Pelanggan Warung Nasi Ampera Bogor. Skripsi. Institut Pertanian , Bogor.
- Raharjani, J. 2005. Analisa Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Keputusan Pemilihan Pasar Swalayan Sebagai Tempat Belanja. Jurnal Studi Manajemen Dan Organisasi, Vol. 2(1):1-05.
- Rahayu, S. 2017. Hubungan kualitas produk dan harga dengan minat beli konsumen pada cv. Morojoyo tas dupak grosir Surabaya .Jurnal Manajemen Pemasaran. 2(1) : 20-40.
- Ramadhani, I. 2017. Tingkat Kepuasan Pelanggan Terhadap Pelayanan di KFC Makassar Town Square. Skripsi. Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Rangkuti, F. 2010. Riset Pemasaran. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Riduwan dan Akdon. 2013. Rumus dan Data dalam Analisis Statistika. Bandung: Alfabeta.
- Rizqan. 2010. Analisis Finansial dan KeuntunganUsaha Ternak Ayam Pedagingdi Kota Palu. Skripsi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Rosanti, L. 2020. Pengaruh Kualitas Pelayanan Terhadap Kepuasan Konsumen Rumah Makan Mbak Daeng Alauddin Makassar. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Makassar. Makassar.
- Samsir., dan M. Siddik. 2020. Rancangan bangun sistem informasi POS (*Point Of Sale*) untuk kasir menggunakan konsep Bahasa pemrograman orientasi objek. Jurnal of information system and informatics engineering. 4 (1) : 43-48.
- Sari, P. 2020. Hubungan minat beli dengan keputusan pembelian pada konsumen. Jurnal ilmiah psikologi. 8 (1) : 147-155.
- Setiawan. 2021. Hubungan antara persepsi lingkungan kerja fisik dan kebahagiaan pada *chef* di Yogyakarta. Thesis. Universitas Mercu Buana Yogyakarta.
- Shiddiq, A., R. K. Niswatin., I. N. Farida. 2018. Analisa Kepuasan Konsumen Menggunakan Klasifikasi Decision Tree Di Restoran Dapur Solo (Cabang Kediri). Generation Journal / Vol.2 No.1 Januari 2018 / e-ISSN : 2549-2233.
- Siregar. S., dan L. Fadillah 2018. Metode Penelitian Kuantitatif. PT Fajar Interpratama Mandiri : Jakarta.
- Situmeang, R. R. 2017. Pengaruh pengawasan dan pengalaman kerja terhadap kinerja karyawan pada PT. Mitra Karya Anugrah. Jurnal Inovasi dan Kewirausahaan Asia. 2(2) : 148-160.

- Siyamto, Y. 2017. Kualitas pelayanan bank dengan menggunakan metode *importance performance analysis* (IPA) dan *customer satisfaction index* (CSI) terhadap kepuasan nasabah. *Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam*. 3(1) :63-76.
- Supranti, J. 2001. Pengukuran Tingkat Kepuasan Pelanggan Untuk Menaikkan Pangsa Pasar. Rineka Cipta. Jakarta.
- Suryawan, S dan Dharmayanti, D. (2013). Analisa Hubungan Antara Experiential Marketing, Customer Satisfaction Dan Customer Loyalty Cafe Nona Manis Grand City Mall Surabaya. *Jurnal Manajemen Pemasaran*. 2 (3) : 3.
- Sutomo, B. 2011. Rahasia Sukses Berbisnis Masakan Padang. Penerbit Demedia Pustaka : Jakarta.
- Tjiptono, F. 2008. Riset Pemasaran. Banyu Media Publising. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Tombeng , B., Roring. F., dan Rukmokoy, F.S. 2019. Pengaruh Kualitas Pelayanan, Harga dan Kualitas Produk Terhadap Kepuasan Konsumen pada Rumah Makan Raja Oci Manado. *Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis dan Akuntansi*. 7 (1) : 891-900.
- Victoria, S. 2019. Pengaruh komunikasi antara room service dan lounge terhadap kualitas pelayanan di hotel Radisson golf dan convention center Batam. Skripsi. Politeknik negeri Manado.
- Wardhana, A., dkk. 2022. *Consumer Behaviour : Essence, Position & Strategy*. Penerbit Media Sains Indonesia : Bandung.
- Widodo, S. M., dan J.Sutopo.2018. Metode *Customer Satisfaction Index* (CSI) untuk mengetahui pola kepuasan pelanggan pada *e-commerce* model *business to customer*. *Jurnal Informatika Upgris*. 4(1) : 38-45.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Kuesioner Penelitian Tingkat Kepuasan Konsumen pada Rumah Makan Olahan Ayam Mbak Daeng Cabang Abdullah Daeng Sirua Kota Makassar

KUESIONER KEGIATAN PENELITIAN MAHASISWA

Isnul Arfani Sabhan (011181314) dengan tema penelitian “Tingkat Kepuasan Konsumen pada Rumah makan olahan ayam mbak Daeng cabang Abdullah Daeng sirua kota Makassar”

Pengambilan data ini dilakukan dengan tujuan untuk menyelesaikan skripsi, sebagai salah satu syarat memperoleh gelar sarjana. Informasi yang didapatkan dari survey ini akan dirahasiakan dan hanya akan digunakan untuk keperluan analisis. Setiap jawaban yang sangat berarti bagi penelitian ini atas bantuan dan Kerjasama yang anda berikan, saya ucapkan terima kasih.

Hari/ Tanggal :

Identitas responden

1. Nama :
2. Alamat :
3. Pekerjaan :
4. Umur :
5. Pendidikan :
6. Jenis kelamin :

Petunjuk: Berilah tanda (√) pada kolom skor sesuai dengan penilaian anda dengan kriteria sebagai berikut :

Jawaban		Bobot
Kepentingan/harapan	Kinerja /kepuasan	
Sangat penting	Sangat puas	5
Penting	Puas	4
Cukup penting	Cukup puas	3
Kurang penting	Kurang puas	2
Tidak penting	Tidak puas	1

Setiap item pernyataan terdiri atas dua penilaian yaitu **tingkat kepentingan** dan **tingkat kinerja** yang dirasakan konsumen di rumah makan olahan ayam mbak Daeng cabang Abdullah Daeng sirua kota Makassar.

Penilaian konsumen terhadap kualitas produk

no	Pernyataan	Kepentingan					kinerja					
		1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	
1.	Performance (kinerja)											
	1) Menu olahan ayam mbak Daeng memiliki variasi yang beragam											
2.	Features (ciri-ciri/ keistimewaan)											
	2) Menu olahan ayam rumah makan mbak Daeng dilengkapi dengan lalapan, kecap, sambal dan jeruk nipis											
	3) Menu olahan ayam mbak Daeng memiliki tampilan yang menarik											
3.	Reliability (keandalan)											
	4) Menu olahan ayam mbak Daeng memiliki cita rasa yang khas											
	5) Menu olahan ayam mbak Daeng memiliki aroma yang harum											
	6) Menu olahan ayam mbak Daeng memiliki tekstur yang lembuk dan empuk											
	7) Menu olahan ayam mbak Daeng matang sempurna											
4.	Conformance to specification (kesesuaian dengan spesifikasi)											
	8) Harga menu olahan mbak Daeng sesuai dengan porsi yang disajikan											
	9) Kesesuaian daftar yang ada di menu dengan produk yang tersedia											
5.	Esthetic (estetika)											

	10) Alat makan yang digunakan dalam keadaan bersih										
	11) Menu olahan ayam disajikan dalam keadaan bersih										
6.	Durability (daya tahan)										
	12) Menu olahan ayam mbak Daeng tahan lama sehingga tidak cepat basi										

Penilaian konsumen terhadap kualitas pelayanan

No	Pernyataan	Kepentingan					Kinerja				
		1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
1.	Tangibles (bukti fisik)										
	1) Lahan parkir yang luas dan aman										
	2) Rumah makan mbak Daeng memiliki sarana dan prasarana nyaman dan memadai (wc, mushalla, kursi, meja dan lainnya)										
	3) Karyawan mbak Daeng berpakaian rapih dan bersih										
2.	Responsiveness (Daya Tanggapan)										
	4) Karyawan mbak Daeng sigap dalam membantu pelanggan										
	5) Karyawan mbak Daeng cepat tanggap dalam melayani										
3.	Assurance (jaminan)										
	6) Karyawan mbak Daeng membawa pesanan secara tepat dan akurat sesuai dengan pesanan pelanggan										

	7) Karyawan rumah makan mbak Daeng sopan dan ramah saat melayani																		
4.	Emphaty (empati)																		
	8) Karyawan mbak Daeng melayani pelanggan tanpa memandang status social																		
5.	Reliability (keandalan)																		
	9) Karyawan mbak Daeng memberikan perhatian seriuu apabila tempat penuh kepada pelanggan																		
	10) Kasir mbak Daeng akurat dalam perhitungan administrasi pada saat pelanggan membayar																		

Komentar dan saran :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Lampiran 2. Indentitas responden pada Rumah Makan Olahan Ayam Mbak Daeng Cabang Abdullah Daeng Sirua Kota Makassar

No	Nama	Umur	pendidikan	jenis kelamin	pekerjaan
1	Ayu	26	S2	perempuan	Mahasiswa
2	Aminah	43	SMA	perempuan	IRT
3	Nina	43	SMA	perempuan	PNS
4	Arham	34	S1	Laki-laki	honoror
5	alfian kamaruddin	28	SMA	Laki-laki	wiraswasta
6	Nasrul	42	SMA	laki-laki	wiraswasta
7	M. Rizal	30	S2	Laki-laki	PNS
8	Zarah	29	SMA	perempuan	IRT
9	Insar	35	S1	Laki-laki	wiraswasta
10	haeruddin hamaa	35	S1	Laki-laki	wiraswasta
11	Adhi	34	D3	Laki-laki	wiraswasta
12	Fitria	36	SMA	Laki-laki	karyawan swasta
13	fariza liza	21	S1	perempuan	Mahasiswa
14	muh. Amar ma'ruf	21	S1	Laki-laki	Mahasiswa
15	Suratman	40	S1	Laki-laki	PNS
16	Erna	37	S1	perempuan	PNS
17	Vina	21	S1	perempuan	mahasiswi
18	ayu	27	SMA	perempuan	IRT
19	Dian	29	S1	perempuan	IRT
20	Asna	32	SMA	perempuan	IRT
21	akbar sirajuddin	38	S1	Laki-laki	anggota polri
22	andi budita	34	S2	perempuan	IRT
23	Stevanny Alfia M	22	S1	perempuan	mahasiswi
24	nada julia pasorong	22	S1	perempuan	mahasiswi
25	zulfikar	22	S1	Laki-laki	wiraswasta
26	Sri	21	D3	perempuan	mahasiswi
27	Tulus	23	S1	Laki-laki	mahasiswa
28	wada'a gaizhana	18	S1	perempuan	mahasiswi
29	muh. Dwi ryan	21	S1	Laki-laki	mahasiswa
30	Nur Alif Abdullah	21	S1	Laki-laki	mahasiswa
31	syahrul	22	S1	Laki-laki	mahasiswa
32	muh. Arief. S	23	S1	Laki-laki	mahasiswa
33	Muh. Adib akram	18	S1	Laki-laki	mahasiswa
34	rosmala dewi	42	S1	perempuan	honoror
35	Duri	42	D3	perempuan	IRT
36	Khadijah munawar	29	S1	perempuan	PNS
37	Muh. Takdir munawar	23	D4	Laki-laki	mahasiswa

38	dian puspita anjani	23	S1	perempuan	mahasiswi
39	Haslim	44	S1	Laki-laki	anggota polri
40	mardiana A	21	S1	perempuan	mahasiswi
41	Ishak	22	S1	Laki-laki	mahasiswi
42	nurfadiy hamid	25	S1	Laki-laki	karyawan swasta
43	umrah hamdana	23	S1	perempuan	mahasiswi
44	Reni	31	SMA	perempuan	karyawan swasta
- 45	Satria	40	SMA	perempuan	karyawan swasta
46	Rahmatia	40	SMA	perempuan	karyawan swasta
47	almudadzir	20	S1	Laki-laki	mahasiswa
48	kata bil urwatil wusba	20	S1	Laki-laki	mahasiswa
49	andi rahmat anugra	25	S1	Laki-laki	mahasiswa
50	devi kurniawati yusuf	19	S1	perempuan	mahasiswi
51	nur hasni	19	S1	perempuan	mahasiswi
52	aqil hidayah	20	S1	Laki-laki	Mahasiswa
53	Azgogo	24	S1	Laki-laki	mahasiswa
54	Risna	22	S1	perempuan	mahasiswi
55	Malik	23	S1	Laki-laki	mahasiswa
56	Yusriani	23	S1	perempuan	mahasiswi
57	anita	22	S1	perempuan	mahasiswi
58	chaerunnisa amir	22	S1	perempuan	mahasiswi
59	Irwan	25	S1	Laki-laki	mahasiswa
60	abd. Rahim	24	S1	Laki-laki	mahasiswa
61	Arcan	27	S2	Laki-laki	mahasiswa
62	putu ryan	24	S1	Laki-laki	mahasiswa
63	muh. Riza arif	24	S1	Laki-laki	mahasiswa
64	Hariadi suwandi	23	S1	Laki-laki	mahasiswa
65	nurul	22	S1	perempuan	mahasiswi
66	Yusaq	24	S1	Laki-laki	mahasiswa
67	Akbar	23	D3	Laki-laki	karyawan swasta
68	Rosmini	30	S1	perempuan	IRT
69	Ica	25	S1	perempuan	IRT
70	hayatun mutmainna	23	S1	perempuan	Mahasiswa
71	s.nurul azizah	22	S1	perempuan	Mahasiswa
72	adrianto	27	S1	Laki-laki	karyawan swasta
73	ardiansyah	43	S1	Laki-laki	PNS
74	Sri rahayu	27	S1	perempuan	karyawan swasta

75	Muh Aswan	24	S1	Laki-laki	mahasiswa
76	padil rahman	32	SMA	Laki-laki	karyawan swasta
77	Anna jemiah	29	SMA	perempuan	IRT
78	Aksan Yusuf	24	S1	Laki-laki	Mahasiswa
79	alif akbar	24	D3	Laki-laki	mahasiswa
80	agus	22	SMA	Laki-laki	mahasiswa
81	elza safaruddin	23	S1	perempuan	mahasiswa
82	Asril akbar	24	S1	Laki-laki	karyawan swasta
83	Raden Wijaya	29	S1	Laki-laki	PNS
84	M. Fijar	30	S1	Laki-laki	PNS
85	Rian ardiansya	27	S1	Laki-laki	honoror
86	ummi salamah	20	S1	perempuan	mahasiswa
87	Rezky ayu dewi	26	S1	perempuan	honoror
88	muh. Ilyas	23	D3	Laki-laki	karyawan swasta
89	Abdul halim	25	S1	Laki-laki	karyawan swasta
90	Mila	39	S1	perempuan	Honoror
91	Rusni N	37	SMA	perempuan	IRT
92	Abustan	40	SMA	Laki-laki	wiraswasta
93	Annisa	36	S1	perempuan	karyawan swasta
94	Armia Salmiah	20	S1	perempuan	Mahasiswa
95	Alya afriani	21	S1	perempuan	Mahasiswa
96	Firdayani	49	S1	perempuan	IRT

Lampiran 3. Perhitungan kualitas produk terhadap atribut kepentingan dan kinerja

Uraian		tingkat kepentingan						tingkat kinerja					
		1	2	3	4	5	bobot	1	2	3	4	5	bobot
<i>performance (Kinerja)</i>													
1	menu olahan ayam mbak daeng memiliki variasi yang beragam	0	1	10	45	40	412	0	0	14	31	51	421
<i>features (ciri-ciri/ keistimewaan)</i>													
2	menu olahan ayam rumah makan mbak daeng dilengkapi dengan lalapan, jeruk, kecap, dan sambal	4	0	12	20	60	420	1	5	19	29	42	394
3	menu olahan rumah makan mbak daeng memiliki tampilan yang menarik	0	2	8	43	43	415	0	2	26	40	28	382
<i>reability (keandalan)</i>													
4	menu olahan ayam mbak daeng memiliki cita rasa yang khas	0	0	7	38	51	428	0	7	21	26	42	391
5	menu olahan ayam mbak daeng memiliki aroma yang harum	0	1	6	37	52	428	0	12	11	43	30	379
6	menu olahan ayam mbak daeng memiliki tekstur daging yang empuk	0	2	9	37	48	419	0	4	14	36	42	404
7	menu olahan ayam mbak daeng matang sempurna	0	0	3	41	52	433	1	2	14	31	48	411
<i>conformance of spectification (kesesuaian dengan spesifikasi)</i>													
8	harga menu olahan ayam mbak daeng sesuai dengan porsi yang disajikan	0	2	6	28	60	434	0	0	5	30	61	440
9	kesesuaian daftar yang ada di menu dengan produk yang tersedia	0	1	7	27	61	436	0	0	4	35	57	437
<i>eshetic (estetika)</i>													
10	alat makan yang digunakan saat menyajikan olahan ayam dalam keadaan bersih	0	1	7	25	63	438	0	6	8	20	61	424

11	menu olahan ayam disajikan dalam keadaan bersih	0	1	8	24	63	437	0	4	11	28	53	418
durability (daya tahan)													
12	menu olahan ayam mbak daeng tahan lama sehingga tidak cepat basi	0	2	12	26	56	424	0	1	16	36	43	409
Σ penilaian atribut		4	13	95	391	649	5124	2	43	163	385	558	4,910

1. Variasi menu yang beragam

$$\bar{X} = \frac{\sum Xi}{n}$$

$$MSS = \frac{\sum_{i=1}^n Xi}{n}$$

$$= \frac{421}{96} = 4,39$$

$$WFi = \frac{MISi}{\sum_{i=1}^p MISi} \times 100 \%$$

$$= \frac{4,29}{53,38} = 8,04$$

$$\bar{Y} = \frac{\sum Yi}{n}$$

$$MIS = \frac{\sum_{i=1}^n Yi}{n}$$

$$= \frac{412}{96} = 4,29$$

$$WSi = WFi \times MSS$$

$$= 8,04 \times 4,39 = 35,29$$

2. Ketersediaan lalapan, kecap, sambal, dan jeruk

$$\bar{X} = \frac{\sum Xi}{n}$$

$$MSS = \frac{\sum_{i=1}^n Xi}{n}$$

$$= \frac{394}{96} = 4,10$$

$$WFi = \frac{MISi}{\sum_{i=1}^p MISi} \times 100 \%$$

$$= \frac{4,38}{53,38} = 8,20$$

$$\bar{Y} = \frac{\sum Yi}{n}$$

$$MIS = \frac{\sum_{i=1}^n Yi}{n}$$

$$= \frac{420}{96} = 4,38$$

$$WSi = WFi \times MSS$$

$$= 8,20 \times 4,10 = 33,62$$

3. Menu olahan bervariasi

$$\bar{X} = \frac{\sum Xi}{n}$$

$$\bar{Y} = \frac{\sum Yi}{n}$$

$$MSS = \frac{\sum_{i=1}^n X_i}{n}$$

$$= \frac{382}{96} = 3,98$$

$$WFi = \frac{MIS_i}{\sum_{i=1}^p MIS_i} \times 100 \%$$

$$= \frac{4,32}{53,38} = 8,09$$

$$MIS = \frac{\sum_{i=1}^n Y_i}{n}$$

$$= \frac{415}{96} = 4,32$$

$$WS_i = WFi \times MSS$$

$$= 8,09 \times 3,98 = 32,20$$

4. Rasa masakan

$$\bar{X} = \frac{\sum X_i}{n}$$

$$MSS = \frac{\sum_{i=1}^n X_i}{n}$$

$$= \frac{391}{96} = 4,07$$

$$WFi = \frac{MIS_i}{\sum_{i=1}^p MIS_i} \times 100 \%$$

$$= \frac{4,46}{53,38} = 8,35$$

$$\bar{Y} = \frac{\sum Y_i}{n}$$

$$MIS = \frac{\sum_{i=1}^n Y_i}{n}$$

$$= \frac{428}{96} = 4,46$$

$$WS_i = WFi \times MSS$$

$$= 8,35 \times 4,07 = 35,29$$

5. Aroma masakan

$$\bar{X} = \frac{\sum X_i}{n}$$

$$MSS = \frac{\sum_{i=1}^n X_i}{n}$$

$$= \frac{379}{96} = 3,95$$

$$WFi = \frac{MIS_i}{\sum_{i=1}^p MIS_i} \times 100 \%$$

$$= \frac{4,46}{53,38} = 8,35$$

$$\bar{Y} = \frac{\sum Y_i}{n}$$

$$MIS = \frac{\sum_{i=1}^n Y_i}{n}$$

$$= \frac{428}{96} = 4,46$$

$$WS_i = WFi \times MSS$$

$$= 8,35 \times 3,95 = 32,98$$

6. Tekstur masakan

$$\bar{X} = \frac{\sum X_i}{n}$$

$$\bar{Y} = \frac{\sum Y_i}{n}$$

$$\begin{aligned} \text{MSS} &= \frac{\sum_{i=1}^n X_i}{n} \\ &= \frac{404}{96} = 4,21 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{WFi} &= \frac{\text{MIS}_i}{\sum_{i=1}^p \text{MIS}_i} \times 100 \% \\ &= \frac{4,36}{53,38} = 8,17 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{MIS} &= \frac{\sum_{i=1}^n Y_i}{n} \\ &= \frac{419}{96} = 4,36 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{WSi} &= \text{WFi} \times \text{MSS} \\ &= 8,17 \times 4,21 = 34,39 \end{aligned}$$

7. Tingkat kematangan

$$\bar{X} = \frac{\sum X_i}{n}$$

$$\begin{aligned} \text{MSS} &= \frac{\sum_{i=1}^n X_i}{n} \\ &= \frac{411}{96} = 4,28 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{WFi} &= \frac{\text{MIS}_i}{\sum_{i=1}^p \text{MIS}_i} \times 100 \% \\ &= \frac{4,51}{53,38} = 8,45 \end{aligned}$$

$$\bar{Y} = \frac{\sum Y_i}{n}$$

$$\begin{aligned} \text{MIS} &= \frac{\sum_{i=1}^n Y_i}{n} \\ &= \frac{433}{96} = 4,51 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{WSi} &= \text{WFi} \times \text{MSS} \\ &= 8,45 \times 4,28 = 36,16 \end{aligned}$$

8. Harga sesuai dengan porsi yang disajikan

$$\bar{X} = \frac{\sum X_i}{n}$$

$$\begin{aligned} \text{MSS} &= \frac{\sum_{i=1}^n X_i}{n} \\ &= \frac{440}{96} = 4,58 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{WFi} &= \frac{\text{MIS}_i}{\sum_{i=1}^p \text{MIS}_i} \times 100 \% \\ &= \frac{4,51}{53,38} = 8,45 \end{aligned}$$

$$\bar{Y} = \frac{\sum Y_i}{n}$$

$$\begin{aligned} \text{MIS} &= \frac{\sum_{i=1}^n Y_i}{n} \\ &= \frac{434}{96} = 4,52 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{WSi} &= \text{WFi} \times \text{MSS} \\ &= 8,45 \times 4,28 = 36,16 \end{aligned}$$

9. Kesesuaian daftar menu dengan produk yang tersedia

$$\bar{X} = \frac{\sum Xi}{n}$$

$$\bar{Y} = \frac{\sum Yi}{n}$$

$$\begin{aligned} MSS &= \frac{\sum_{i=1}^n Xi}{n} \\ &= \frac{437}{96} = 4,55 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} MIS &= \frac{\sum_{i=1}^n Yi}{n} \\ &= \frac{436}{96} = 4,54 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} WFi &= \frac{MISi}{\sum_{i=1}^p MISi} \times 100 \% \\ &= \frac{4,54}{53,38} = 8,51 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} WSi &= WFi \times MSS \\ &= 8,51 \times 4,55 = 37,08 \end{aligned}$$

10. Kebersihan alat makan

$$\bar{X} = \frac{\sum Xi}{n}$$

$$\bar{Y} = \frac{\sum Yi}{n}$$

$$\begin{aligned} MSS &= \frac{\sum_{i=1}^n Xi}{n} \\ &= \frac{424}{96} = 4,42 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} MIS &= \frac{\sum_{i=1}^n Yi}{n} \\ &= \frac{438}{96} = 4,56 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} WFi &= \frac{MISi}{\sum_{i=1}^p MISi} \times 100 \% \\ &= \frac{4,56}{53,38} = 8,55 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} WSi &= WFi \times MSS \\ &= 8,55 \times 4,42 = 37,75 \end{aligned}$$

11. Makanan yang disajikan bersih (higienis)

$$\bar{X} = \frac{\sum Xi}{n}$$

$$\bar{Y} = \frac{\sum Yi}{n}$$

$$\begin{aligned} MSS &= \frac{\sum_{i=1}^n Xi}{n} \\ &= \frac{418}{96} = 4,35 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} MIS &= \frac{\sum_{i=1}^n Yi}{n} \\ &= \frac{437}{96} = 4,55 \end{aligned}$$

$$WFi = \frac{MISi}{\sum_{i=1}^p MISi} \times 100 \%$$

$$WSi = WFi \times MSS$$

$$= \frac{4,55}{53,38} = 8,52$$

$$= 8,52 \times 4,35 = 37,06$$

12. Standar ketahanan produk

$$\bar{X} = \frac{\sum Xi}{n}$$

$$\bar{Y} = \frac{\sum Yi}{n}$$

$$MSS = \frac{\sum_{i=1}^n Xi}{n}$$

$$MIS = \frac{\sum_{i=1}^n Yi}{n}$$

$$= \frac{409}{96} = 4,26$$

$$= \frac{424}{96} = 4,42$$

$$WFi = \frac{MISi}{\sum_{i=1}^p MISi} \times 100 \%$$

$$WSi = WFi \times MSS$$

$$= \frac{4,42}{53,38} = 8,28$$

$$= 8,28 \times 4,26 = 37,08$$

Lampiran 4. Perhitungan kualitas pelayanan terhadap atribut kepentingan dan kinerja

Uraian		tingkat kepentingan					tingkat kinerja						
		1	2	3	4	5	Bobot	1	2	3	4	5	total
atribut kualitas pelayanan													
tangibles (bukti fisik)													
1	lahan parkir yang memadai, aman dan tertata	0	1	16	30	49	415	6	24	26	30	10	302
2	sarana dan prasarana yang nyaman dan memadai (meja, kursi, toilet, mushalla, dan lainnya)	0	0	14	17	65	435	1	2	35	28	30	372
3	karyawan rumah makan mbak daeng berpakaian bersih dan rapih	0	0	5	29	62	441	0	0	1	27	68	451
responsiveness (daya tanggapan)													
4	karyawan rumah makan mbak daeng sigap dalam membantu pelanggan	0	0	8	25	63	439	0	0	9	29	58	433
5	karyawan rumah makan mbak daeng cepat tanggap dalam melayani	0	0	9	27	60	435	0	1	8	34	53	427
assurance (jaminan)													
6	karyawan rumah makan mbak daeng membawa pesanan secara tepat dan akurat sesuai dengan menu yang di pesan pelanggan	0	0	9	28	59	434	0	0	13	29	54	425
7	karyawan rumah makan mbak daeng sopan dan ramah saat melayani pelanggan	0	0	2	35	59	441	0	0	4	36	56	436
emphaty (empati)													
8	karyawan rumah makan mbak daeng memberikan pelayanan yang sama keada	0	0	5	38	53	432	0	0	9	21	66	441

	pelanggan tanpa memandang status sosial												
reliability (keandalan)													
9	karyawan mbak daeng memberikan perhatian serius kepada pelanggan pada saat tempat penuh	0	0	11	29	56	429	0	0	10	47	39	413
10	kasier mbak daeng akurat dalam perhitungan administrasi pada saat pelanggan membayar	0	0	8	31	57	433	0	0	2	13	81	463
Σ penilaian atribut		0	1	87	289	583	4334	7	27	117	294	515	4163

1. Lahan parkir memadai

$$\bar{X} = \frac{\sum X_i}{n}$$

$$MSS = \frac{\sum_{i=1}^n X_i}{n}$$

$$= \frac{302}{96} = 3,15$$

$$WFi = \frac{MIS_i}{\sum_{i=1}^p MIS_i} \times 100 \%$$

$$= \frac{4,32}{45,15} = 9,57$$

$$\bar{Y} = \frac{\sum Y_i}{n}$$

$$MIS = \frac{\sum_{i=1}^n Y_i}{n}$$

$$= \frac{415}{96} = 4,32$$

$$WS_i = WFi \times MSS$$

$$= 9,57 \times 3,15 = 30,14$$

2. Sarana dan prasarana yang nyaman dan memadai

$$\bar{X} = \frac{\sum X_i}{n}$$

$$MSS = \frac{\sum_{i=1}^n X_i}{n}$$

$$= \frac{372}{96} = 3,88$$

$$WFi = \frac{MIS_i}{\sum_{i=1}^p MIS_i} \times 100 \%$$

$$= \frac{4,53}{45,15} = 10,03$$

$$\bar{Y} = \frac{\sum Y_i}{n}$$

$$MIS = \frac{\sum_{i=1}^n Y_i}{n}$$

$$= \frac{435}{96} = 4,53$$

$$WS_i = WFi \times MSS$$

$$= 10,03 \times 3,88 = 38,91$$

3. Karyawan berpakaian bersih dan rapi

$$\bar{X} = \frac{\sum Xi}{n}$$

$$\begin{aligned} MSS &= \frac{\sum_{i=1}^n Xi}{n} \\ &= \frac{451}{96} = 4,70 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} WFi &= \frac{MISi}{\sum_{i=1}^p MISi} \times 100 \% \\ &= \frac{4,59}{45,15} = 10,17 \end{aligned}$$

$$\bar{Y} = \frac{\sum Yi}{n}$$

$$\begin{aligned} MIS &= \frac{\sum_{i=1}^n Yi}{n} \\ &= \frac{441}{96} = 4,59 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} WSi &= WFi \times MSS \\ &= 10,17 \times 4,70 = 47,80 \end{aligned}$$

4. Karyawan cepat dan sigap dalam melayani konsumen

$$\bar{X} = \frac{\sum Xi}{n}$$

$$\begin{aligned} MSS &= \frac{\sum_{i=1}^n Xi}{n} \\ &= \frac{433}{96} = 4,51 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} WFi &= \frac{MISi}{\sum_{i=1}^p MISi} \times 100 \% \\ &= \frac{4,57}{45,15} = 10,13 \end{aligned}$$

$$\bar{Y} = \frac{\sum Yi}{n}$$

$$\begin{aligned} MIS &= \frac{\sum_{i=1}^n Yi}{n} \\ &= \frac{439}{96} = 4,57 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} WSi &= WFi \times MSS \\ &= 10,13 \times 4,51 = 45,68 \end{aligned}$$

5. Karyawan mampu memberikan pelayanan secara tepat dan akurat sesuai pesanan

$$\bar{X} = \frac{\sum Xi}{n}$$

$$\begin{aligned} MSS &= \frac{\sum_{i=1}^n Xi}{n} \\ &= \frac{427}{96} = 4,44 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} WFi &= \frac{MISi}{\sum_{i=1}^p MISi} \times 100 \% \\ &= \frac{4,53}{45,15} = 10,03 \end{aligned}$$

$$\bar{Y} = \frac{\sum Yi}{n}$$

$$\begin{aligned} MIS &= \frac{\sum_{i=1}^n Yi}{n} \\ &= \frac{435}{96} = 4,53 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} WSi &= WFi \times MSS \\ &= 10,03 \times 4,44 = 44,53 \end{aligned}$$

6. Karyawan mengetahui tentang menu yang dipesan konsumen

$$\bar{X} = \frac{\sum X_i}{n}$$

$$\bar{Y} = \frac{\sum Y_i}{n}$$

$$MSS = \frac{\sum_{i=1}^n X_i}{n}$$

$$MIS = \frac{\sum_{i=1}^n Y_i}{n}$$

$$= \frac{425}{96} = 4,42$$

$$= \frac{434}{96} = 4,52$$

$$WFi = \frac{MIS_i}{\sum_{i=1}^p MIS_i} \times 100 \%$$

$$WS_i = WFi \times MSS$$

$$= \frac{4,52}{45,15} = 10,01$$

$$= 10,01 \times 4,42 = 44,24$$

7. Karyawan ramah dan sopan

$$\bar{X} = \frac{\sum X_i}{n}$$

$$\bar{Y} = \frac{\sum Y_i}{n}$$

$$MSS = \frac{\sum_{i=1}^n X_i}{n}$$

$$MIS = \frac{\sum_{i=1}^n Y_i}{n}$$

$$= \frac{436}{96} = 4,54$$

$$= \frac{441}{96} = 4,59$$

$$WFi = \frac{MIS_i}{\sum_{i=1}^p MIS_i} \times 100 \%$$

$$WS_i = WFi \times MSS$$

$$= \frac{4,59}{45,15} = 10,17$$

$$= 10,17 \times 4,54 = 46,17$$

8. Karyawan tidak membedakan status sosial

$$\bar{X} = \frac{\sum X_i}{n}$$

$$\bar{Y} = \frac{\sum Y_i}{n}$$

$$MSS = \frac{\sum_{i=1}^n X_i}{n}$$

$$MIS = \frac{\sum_{i=1}^n Y_i}{n}$$

$$= \frac{441}{96} = 4,59$$

$$= \frac{432}{96} = 4,50$$

$$WFi = \frac{MIS_i}{\sum_{i=1}^p MIS_i} \times 100 \%$$

$$WS_i = WFi \times MSS$$

$$= \frac{4,50}{45,15} = 9,97$$

$$= 9,97 \times 4,59 = 45,76$$

9. Karyawan memberikan perhatian serius terhadap konsumen apabila tempat penuh

$$\bar{X} = \frac{\sum X_i}{n}$$

$$\bar{Y} = \frac{\sum Y_i}{n}$$

$$MSS = \frac{\sum_{i=1}^n X_i}{n}$$

$$MIS = \frac{\sum_{i=1}^n Y_i}{n}$$

$$= \frac{413}{96} = 4,30$$

$$= \frac{429}{96} = 4,46$$

$$WFi = \frac{MIS_i}{\sum_{i=1}^p MIS_i} \times 100 \%$$

$$WSi = WFi \times MSS$$

$$= \frac{4,46}{45,15} = 9,88$$

$$= 9,88 \times 4,30 = 42,48$$

10. Kasir teliti dalam perhitungan administrasi pada saat konsumen membayar

$$\bar{X} = \frac{\sum X_i}{n}$$

$$\bar{Y} = \frac{\sum Y_i}{n}$$

$$MSS = \frac{\sum_{i=1}^n X_i}{n}$$

$$MIS = \frac{\sum_{i=1}^n Y_i}{n}$$

$$= \frac{463}{96} = 4,82$$

$$= \frac{433}{96} = 4,51$$

$$WFi = \frac{MIS_i}{\sum_{i=1}^p MIS_i} \times 100 \%$$

$$WSi = WFi \times MSS$$

$$= \frac{4,51}{45,15} = 9,99$$

$$= 9,99 \times 4,82 = 48,15$$

Lampiran 5. Perhitungan *Customer Satisfaction Index (CSI)* terhadap kualitas produk

Uraian	Mean Importance Score (MIS)	Mean Satisfaction Score (MSS)	Weight Factor (WF)	Weight Score (WS)
atribut kualitas produk				
<i>performance (Kinerja)</i>				
1. menu olahan ayam mbak daeng memiliki variasi yang beragam	4.29	4.39	8.04	35.29
<i>features (ciri-ciri/ keistimewaan)</i>				
2. menu olahan ayam rumah makan mbak daeng dilengkapi dengan lalapan, jeruk, kecap, dan sambal	4.38	4.10	8.20	33.62
3. menu olahan rumah makan mbak daeng memiliki tampilan yang menarik	4.32	3.98	8.10	32.20
<i>reability (keandalan)</i>				
4. menu olahan ayam mbak daeng memiliki cita rasa yang khas	4.46	4.07	8.35	35.29
5. menu olahan ayam mbak daeng memiliki aroma yang harum	4.46	3.95	8.35	32.98
6. menu olahan ayam mbak daeng memiliki tekstur daging yang empuk	4.36	4.21	8.17	34.39
7. menu olahan ayam mbak daeng matang sempurna	4.51	4.28	8.45	36.16
<i>conformance of spectification (kesesuaian dengan spesifikasi)</i>				
8. harga menu olahan ayam mbak daeng sesuai dengan porsi yang disajikan	4.52	4.58	8.47	38.82
9. kesesuaian daftar yang ada di menu dengan produk yang tersedia	4.54	4.55	8.51	37.08
<i>eshetic (estetika)</i>				
10. alat makan yang digunakan saat menyajikan olahan ayam dalam keadaan bersih	4.56	4.42	8.55	37.75
11. menu olahan ayam disajikan dalam keadaan bersih	4.55	4.35	8.52	37.06
<i>durability (daya tahan)</i>				
12. menu olahan ayam mbak daeng tahan lama sehingga tidak cepat basi	4.42	4.26	8.28	37.08
Total	53.38	51.15	99.99	426.37
Customer Saticfaction Indeks (CSI)	85.27%			

Lampiran 6. Perhitungan *Customer Satisfaction Index (CSI)* terhadap kualitas pelayanan

Uraian	Mean Importance Score (MIS)	Mean Satisfaction Score (MSS)	Weight Factor (WF)	Weight Score (WS)
atribut kualitas pelayanan				
<i>tangibles</i> (bukti fisik)				
1. lahan parkir yang memadai, aman dan tertata	4.32	3.15	9.57	30.12
2. sarana dan prasarana yang nyaman dan memadai (meja, kursi, toilet, mushalla, dan lainnya)	4.53	3.88	10.04	38.89
3. karyawan rumah makan mbak daeng berpakaian bersih dan rapih	4.59	4.70	10.17	47.80
<i>responsiveness</i> (daya tanggapan)				
4. karyawan rumah makan mbak daeng sigap dalam membantu pelanggan	4.57	4.51	10.13	45.68
5. karyawan rumah makan mbak daeng cepat tanggap dalam melayani	4.53	4.45	10.04	44.64
<i>assurance</i> (jaminan)				
6. karyawan rumah makan mbak daeng membawa pesanan secara tepat dan akurat sesuai dengan menu yang di pesan pelanggan	4.52	4.43	10.01	44.33
7. karyawan rumah makan mbak daeng sopan dan ramah saat melayani pelanggan	4.59	4.54	10.17	46.21
<i>emphaty</i> (empati)				
8. karyawan rumah makan mbak daeng memberikan pelayanan yang sama keada pelanggan tanpa memandang status sosial	4.50	4.59	9.97	45.78
<i>reliability</i> (keandalan)				
9. karyawan mbak daeng memberikan perhatian serius kepada pelanggan pada saat tempat penuh	4.47	4.30	9.90	42.58
10. kasier mbak daeng akurat dalam perhitungan administrasi pada saat pelanggan membayar	4.51	4.82	9.99	48.18
Total	45.15	43.36	99.99	434.21
<i>Customer Saticfaction Indeks (CSI)</i>		86.84 %		

Lampiran 7. Dokumentasi penelitian







RIWAYAT HIDUP



ISNUL ARFANI SABHAN, lahir di Belawa Wajo, 15 Maret 2000. Penulis merupakan putri tunggal dari pasangan M. Sabhan N dan Hasnariah. Penulis berasal dan besar di kabupaten Wajo. Jenjang pendidikan penulis dimulai pada taman kanak-kanak di TK As' Adiyah no. 15 Lonra dari tahun 2005 hingga tahun 2006. Setelah selesai penulis melanjutkan sekolah ke jenjang sekolah dasar di SDN 220 Sappa hingga tahun 2012, kemudian penulis melanjutkan pendidikannya ke jenjang lebih tinggi yaitu sekolah menengah pertama di SMPN 3 Belawa hingga tahun 2015. Setelah lulus dari SMP penulis melanjutkan pendidikannya ke jenjang sekolah menengah atas di SMAN 1 Belawa hingga tahun 2018. Sejak duduk di bangku sekolah dasar, penulis sudah aktif dalam organisasi pramuka, OSIS, dan Marching Band sekolah. Sekarang penulis duduk di bangku perkuliahan, di Universitas Hasanuddin, Fakultas Peternakan. Penulis masuk dengan jalur tes yaitu SBMPTN yang orang bilang jalur ini adalah jalur jantan. Hobby penulis sendiri adalah memasak dan segala sesuatu yang berkaitan dengan musik. Impian penulis adalah untuk tentu saja membahagiakan kedua orang tua, penulis bercita-cita mampu bekerja pada perusahaan juga pengusaha yang bergerak di bidang peternakan.