Nama : Ahmad Rafi Hamdi

Kelas : SIB-2G

Mata Kuliah : Statistika

TUGAS

Studi Kasus: Analisis Kepuasan Pelanggan Restoran Cepat Saji

Latar Belakang

Sebuah restoran cepat saji melakukan survei kepuasan pelanggan menggunakan skala 1-5:

- 1: Sangat Tidak Puas
- 2: Tidak Puas
- 3: Netral
- 4: Puas
- 5: Sangat Puas

Dari 200 responden, data frekuensi skor kepuasan adalah:

- 1: 10 orang
- 2: 20 orang
- 3: 50 orang
- 4: 80 orang
- 5: 40 orang

Tugas:

- 1. Tentukan **random variable** (X) yang merepresentasikan skor kepuasan pelanggan.
- 2. Buat distribusi probabilitas untuk X.
- 3. Hitung mean, standar deviasi, dan expected value.
- 4. Interpretasikan hasilnya dalam konteks bisnis.

Jawaban:

1. Random variable (X)

X = skor kepuasan pelanggan pada skala 1–5, dengan himpunan nilai $X=\{1,2,3,4,5\}X=\{1,2,3,4,5\}X=\{1,2,3,4,5\}$.

Keterangan: 1 = Sangat Tidak Puas, 2 = Tidak Puas, 3 = Netral, 4 = Puas, 5 = Sangat Puas.

2. Distribusi probabilitas untuk X

Total responden = 200.

Skor (x)	Frekuensi fff	Probabilitas P(x)=f200P(x)=\dfrac{f}{200}P(x)=200f
1	10	10/200 = 0.05
2	20	20/200 = 0.10
3	50	50/200 = 0.25
4	80	80/200 = 0.40
5	40	40/200 = 0.20
Total	200	1.00

3. Hitung mean, expected value, dan standar deviasi

Langkah (perhitungan digit-by-digit):

a. Mean / Expected value $\mu=E(X)=\sum x\cdot P(x) \mid \mu=E(X)=\sum x\cdot P(x)$

- $1\times0.05=0.051$ \times $0.05=0.051\times0.05=0.05$
- 2×0.10=0.202 \times 0.10 = 0.202×0.10=0.20
- 3×0.25=0.753 \times 0.25 = 0.753×0.25=0.75
- 4×0.40=1.604 \times 0.40 = 1.604×0.40=1.60
- 5×0.20=1.005 \times 0.20 = 1.005×0.20=1.00

Jumlah: 0.05+0.20+0.75+1.60+1.00=3.600.05 + 0.20 + 0.75 + 1.60 + 1.00 = 3.600.05+0.20+0.75+1.60+1.00=3.60.

→ Mean / Expected value = 3.60

b. Varians $\sigma 2 = \sum (x - \mu) 2 \cdot P(x)$ \sigma^2 = \sum (x-\mu)^2 \cdot P(x)\sigma^2 = \sum (x-\mu)^2 \

- Untuk x=2x=2x=2: $(2-3.60)2=(-1.60)2=2.56(2-3.60)^2$ = $(-1.60)^2$ = $2.56(2-3.60)2=(-1.60)2=2.56 \cdot 2.56 \times 0.10=0.2562.56 \setminus 1.00 \times 0.10 = 0.2562.56 \times 0.10=0.256$.
- Untuk x=3x=3x=3: $(3-3.60)2=(-0.60)2=0.36(3-3.60)^2$ = $(-0.60)^2$ = 0.36(3-3.60)2=(-0.60)2=0.36. $0.36\times0.25=0.0900.36$ \times $0.25=0.0900.36\times0.25=0.090$.
- Untuk x=4x=4x=4: $(4-3.60)2=0.402=0.16(4-3.60)^2=0.40^2=0.16(4-3.60)2=0.402=0.16$. $0.16\times0.40=0.0640.16$ \times $0.40=0.0640.16\times0.40=0.064$.
- Untuk x=5x=5x=5: (5-3.60)2=1.402=1.96(5-3.60)^2 = 1.40^2 = 1.96(5-3.60)2=1.402=1.96.
 1.96×0.20=0.3921.96 \times 0.20 = 0.3921.96×0.20=0.392.

Jumlah varians: 0.338+0.256+0.090+0.064+0.392=1.1400.338+0.256+0.090+0.064+0.392=1.1400.338+0.256+0.090+0.064+0.392=1.140.

- → Varians σ 2=1.14 \sigma^2 = 1.14 σ 2=1.14
- c. Standar deviasi $\sigma=\sigma 2=1.14$ \sigma = \sqrt{\sigma^2} = \sqrt{1.14} $\sigma=\sigma 2=1.14$ 1.14 \approx 1.067187...\sqrt{1.14} \approx 1.067187...1.14 \approx 1.067187... \rightarrow dibulatkan ke dua desimal: 1.07.
- → Standar deviasi ≈ 1.07
- 4. Interpretasi dalam konteks bisnis (restoran cepat saji)
 - Rata-rata kepuasan = 3.60 → pelanggan rata-rata berada di antara Netral dan Puas, condong ke Puas. Secara umum kinerja restoran cukup baik tetapi belum mencapai konsistensi Puas tinggi (≥4.0).
 - Standar deviasi ≈ 1.07 → sebaran skor tidak terlalu besar; mayoritas jawaban berkisar antara 3 sampai 5. Namun ada sebagian kecil (15%) yang memberi skor 1–2 (tidak puas).
 - Detail penting untuk bisnis:
 - o 60% responden memberi skor 4−5 → mayoritas puas.
 - $_{\odot}$ 15% responden memberi skor 1–2 \Rightarrow ada segmen pelanggan yang perlu diperhatikan.

Rekomendasi tindakan:

- 1. Lakukan survei lanjutan atau wawancara pada pelanggan yang memberi skor 1–2 untuk identifikasi masalah (mis. kualitas makanan, kecepatan layanan, kebersihan).
- 2. Pertahankan dan standarisasi praktik yang membuat pelanggan puas (training staf, kontrol mutu resep).
- 3. Jalankan program perbaikan terukur (mis. target menaikkan mean ke ≥4.0 dalam 3–6 bulan) dan pantau perubahan dengan survei berkala.

Kesimpulan Bisnis

Secara keseluruhan, restoran sudah memiliki tingkat kepuasan yang baik. Namun untuk mencapai keunggulan kompetitif, manajemen perlu:

- 1. Mempertahankan kualitas yang sudah membuat mayoritas pelanggan puas.
- **2. Mengurangi ketidakpuasan** dengan memperbaiki aspek layanan yang sering dikeluhkan (misalnya kecepatan pelayanan, rasa makanan, atau kebersihan).
- **3. Strategi peningkatan:** jika rata-rata bisa ditingkatkan ke level ≥4, restoran akan memiliki citra layanan yang lebih unggul dan loyalitas pelanggan yang lebih kuat.