

ABSTRAK

Persepsi dan Preferensi Konsumen dalam Pemilihan Restoran Di Kota Padang Metode Analytical Hierarchy Process (AHP).

Oleh : RIKA MERISA/2012

Penelitian ini bertujuan untuk 1) mengetahui bobot harga, selera konsumen, pendapatan konsumen, dan gaya hidup terhadap pilihan restoran kota Padang 2) Menentukan restoran yang memiliki prioritas terbaik dan menjadi pilihan masyarakat kota Padang.

Penelitian ini menggunakan metode analisis hirarki proses (AHP). Analisis dilakukan terhadap empat alternatif pilihan restoran yang diperoleh dari hasil kuesioner dan wawancara dengan *key persons*. Jenis penelitian adalah kualitatif dan kuantitatif. Jenis data yang digunakan adalah data primer dan pengambilan sampel dilakukan dengan cara *purposive sample*. Teknik analisis data yaitu dengan metode *analytical hierarchy process* (AHP) dengan menggunakan program *expert choice for windows* dan tingkat konsistensi 0,01. Hasil penelitian diuji korelasi antar kriteria dan jenis pekerjaannya dilakukan uji beda.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa 1) bobot kriteria terbesar yang menjadi pilihan masyarakat kota Padang yaitu selera konsumen, bobot kriteria yang kedua pendapatan konsumen, kemudian kriteria ketiga gaya hidup dan kriteria terakhir harga 2) restoran yang menjadi prioritas terbaik dan menjadi pilihan masyarakat kota Padang yaitu restoran Padang kemudian restoran kedua restoran *kentucky fried chicken* (KFC), yang ketiga restoran Pizza hut dan yang terakhir restoran Solaria.

Berdasarkan hasil penelitian penulis menyarankan kepada pengusaha restoran Padang dan pemerintah kota Padang sebagai penentu kebijakan hendaknya dapat meningkatkan serta memajukan kualitas dan pelayanan di restoran masakan Padang agar tidak kalah saing dengan restoran asing.