

ANALISIS PENGARUH TATA LETAK DAN *DISPLAY LAY-OUT* TERHADAP MINAT  
BELI KONSUMEN

(Studi diRumah Makan Ayam Nyungsep Jl. Raya Dermo No.62 Kc. Dau Kabupaten Malang)

SKRIPSI

Diajukan Untuk Memenuhi Persyaratan  
Memperoleh Gelar Sarjana Ekonomi

MANAJEMEN



OLEH :

DIDI

NIM : 2014120042

PROGRAM STUDI MANAJEMEN  
FAKULTAS EKONOMI  
UNIVERSITAS TRIBHUWANA TUNGGADewi  
MALANG  
2018

## **RINGKASAN**

Tata letak (layout) merupakan salah satu faktor penting sebagai penunjang untuk menjamin keberlangsungan sebuah perusahaan maupun usaha yang sedang dijalankan. Sangat diperlukan tata letak yang baik di dalam sebuah perusahaan demi menunjang keberlangsungan usaha yang sedang dikembangkan. (Wignjosoebroto, 2009:68) Dengan perencanaan tata letak fasilitas yang baik akan membantu efisiensi sebuah perusahaan. Penataan tata letak (layout) yang sesuai akan memberikan kesan yang unik dan membantu sebuah usaha yang dijalankan dengan begitu konsumen yang datang akan merasa nyaman dan betah untuk terus berada di tempat tersebut. Dalam hal ini tata letak dan display layout sangat penting untuk mengembangkan sebuah usaha, karena tata letak dan display layout yang menarik dan strategis bisa mempengaruhi minat beli para konsumen.

UMKM Rumah Makan Ayam Nyungsep merupakan sebuah resto mini yang bergerak dibidang jasa kuliner dan order makanan. Tata letak (layout) dalam resto tersebut merupakan penempatan meja makan dan pengaturan ruang makan serta meja bagian kasir.

**Kata kunci : Tata Letak, *Display Layout*, dan Minat Beli Konsumen.**

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1. Latar Belakang**

Bisnis makanan serta minuman sangat berkembang dengan pesat dan mencatat rekor tertinggi sebagai salah satu usaha yang bertumbuh secara signifikan dari tahun ketahun. Tidak hanya ada didalam satu Negara namun ada diseluruh belahan dunia. (Nonton, 2006). Tumbuhnya berbagai macam usaha maupun outlet yang menawarkan jasa berupa produk makanan serta minuman semakin berkembang dengan pesat. Mulai dari yang berbentuk sederhana sampai dengan restoran mewah dengan berbagai fasilitas lengkap. Hal ini terjadi karena industri makanan dan minuman merupakan sebuah usaha yang menjanjikan untuk dilakukan dan dapat memberikan keuntungan bagi pelaku usaha. Industri yang bergerak di bidang makanan atau minuman adalah satu kebutuhan pokok setiap manusia yang vital dan harus segera di dipenuhi.

Para peneliti sebelumnya telah melakukan penelitian dengan hasil yang mengungkapkan bahwa berbagai alasan yang sangat rasional mengenai outlet makanan serta minuman bertumbuh dengan pesat adalah karena dapat menghasilkan keuntungan bersih dari usaha minimal sampai lima puluh persen (50%) setelah dikurangi dengan seluruh biaya operasional (Sari 2005). Pertumbuhan yang sangat tinggi dari usaha makanan dan minuman khususnya rumah makan, ataupun restoran, menjadikan para pengusaha dan pebisnis saling berlomba bersaing dalam mempertahankan keunggulan dan mengembangkan usahanya. Hal ini sangat penting dilakukan oleh para pebisnis bagi usaha yang dijalankannya dalam mempertahankan pelanggan agar tetap terjaga keberadaannya di industri baik industri makanan maupun minuman.

Di Indonesia sendiri khususnya industri ritel yang bergerak di bidang jasa baik makanan dan minuman sangat berkembang dengan pesat akibat adanya kemajuan teknologi di era globalisasi masa kini. Perkembangan teknologi yang sangat pesat sangat membantu dan memungkinkan setiap pelaku usaha terus berevolusi dan berinovasi dengan menciptakan berbagai produk baru untuk menghadapi persaingan yang ada.

Berbagai cara sering dilakukan oleh pemilik perusahaan untuk menarik minat dan perhatian dari konsumennya adalah dengan melakukan pemotongan harga atau diskon, memberikan doorprize dan kegiatan promosi lainnya untuk memberikan kepuasan kepada konsumen. Selain dari itu tata letak (layout) juga sangat berpengaruh dalam menarik perhatian konsumen yaitu tata letak (layout) merupakan tempat barang dagangan dan lokasi tempat berdirinya sebuah usaha atau perusahaan.

Tata letak (layout) merupakan salah satu faktor penting sebagai penunjang untuk menjamin keberlangsungan sebuah perusahaan maupun usaha yang dijalankan. Penempatan produk pada tempat yang tepat akan menjadi hal yang sangat baik karena akan memudahkan konsumen dalam membeli dan memilih barang maupun produk yang akan dibeli.

Didalam sebuah perusahaan sangat diperlukan penataan fasilitas dengan baik dan terencana guna menunjang operasional perusahaan agar berjalan dengan baik. Penataan Tata Letak (layout) yang sesuai dan direncanakan dengan baik sangat memberikan nilai positif bagi usaha yang dijalankan sehingga dengan begitu konsumen yang datang akan merasa nyaman dan betah untuk berada di tempat tersebut.

Begitu juga dengan lokasi menjadi faktor yang krusial dan sungguh penting sebelum mendirikan suatu usaha atau perusahaan. Penentuan lokasi dan tempat yang tepat dalam membangun sebuah usaha akan memberikan keuntungan bagi perusahaan baik yang bergerak di bidang perindustrian manufaktur maupun bidang industri layanan jasa.

Salah satunya adalah Rumah Makan Ayam Nyungsep merupakan sebuah resto mini yang bergerak dibidang jasa kuliner dan order makanan. Tata letak (layout) dalam resto tersebut merupakan penempatan meja makan dan pengaturan ruang makan dan meja kasir serta seluruh fasilitas yang digunakan untuk menunjang seluruh kegiatan dalam usaha tersebut.

Untuk membantu agar usaha dapat berkembang dengan pesat dibutuhkan skill, kreatifitas, dan inovatif dengan menciptakan lingkungan tempat usaha yang menarik dan unik. Kreatifitas yang tinggi dan inovatif sangat penting karena di era yang modern sekarang seseorang pergi berbelanja tidak hanya sebagai kegiatan fungsional membeli produk atau barang dan jasa, namun sering dilakukan sebagai kegiatan dalam mengisi waktu luang, rekreasi, dan hiburan. Salah satu usaha pemasaran yang inovatif adalah kreativitas dalam menciptakan suasana (Ma'ruf, 2006). Selain dari store layout dan display layout interior yang mempengaruhi pelanggan ada beberapa faktor lain juga yang diperhitungkan yaitu *human variable* (Turley & Milliman, 2000).

Rumah makan ayam nyungsep yang berada di jalan mulyo agung adalah satu salah satu contoh rumah makan yang bergerak dibidang jasa serta memiliki citra dan tempat yang unik. Dapat dilihat bahwa rumah makan ini sangat unik dan menarik dengan desain interior yang dibuat berbeda dari rumah makan yang lain. berbagai gambar, lukisan dan tulisan serta model rumah makan menggunakan konsep tradisional. Rumah makan ini juga memfokuskan pelayanan karyawan yang baik, penampilan yang rapi, menarik dan ramah terhadap *customer* serta mengutamakan kepuasan bagi pelanggan dengan memberikan pelayanan yang prima.

## **1.2 Ruang Lingkup Penelitian**

Dalam menunjang seluruh kegiatan peneliti untuk melakukan penelitian yang akan dilaksanakan di Rumah Makan Ayam Nyungsep agar memperoleh hasil yang diinginkan. Maka ruang lingkup dalam penelitian ini berfokus kepada seluruh aktifitas yang ada dalam Rumah Makan tersebut baik dari segi tata letak (lokasi rumah makan) dan display layout (penempatan meja makan dan pengaturan ruang makan serta meja kasir), pelayanan karyawan dan kesan dari setiap pelanggan yang datang berbelanja di Rumah Makan Ayam Nyungsep.

## **1.3 Rumusan Penelitian**

Berdasarkan dari latar belakang tersebut maka penulis akan merumuskan masalah sebagai berikut :

1. apakah tata letak berpengaruh terhadap minat beli konsumen di rumah makan ayam nyungsep?
2. Apakah display layout berpengaruh terhadap minat beli konsumen di rumah makan ayam nyungsep?
3. Apakah tata letak dan display layout berpengaruh secara simultan dan bersama-sama terhadap minat beli konsumen di rumah makan ayam nyungsep?

## **1.4 Tujuan Penelitian**

Berdasarkan hasil dari rumusan masalah di atas maka tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui pengaruh dan menganalisis tata letak terhadap minat beli konsumen di rumah makan ayam nyungsep.
2. Untuk mengetahui pengaruh dan menganalisis display layout terhadap minat beli konsumen di rumah makan ayam nyungsep.
3. Untuk mengetahui apakah tata letak dan display layout berpengaruh secara simultan dan bersama-sama terhadap minat beli konsumen di rumah makan ayam nyungsep.

## **1.5 Manfaat Penelitian**

manfaat penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. bagi Peneliti  
penelitian dan tulisan ini dapat dijadikan sebagai sumber pengetahuan dan sebagai sumbangsih dari penulis yang sangat penting dalam mengaplikasikan teori dan pengetahuan yang telah diterima selama masa kuliah.
2. Bagi UMKM

Hasil dari penelitian ini sungguh diharapkan bisa menjadi sumber dan acuan serta dapat membantu pemilik UMKM untuk mengetahui minat dan kepuasan pelanggan terhadap usaha yang sedang dikembangkan sehingga dalam mengembangkan usaha selanjutnya bisa menjadi lebih baik.

### 3. Bagi Akademis

Hasil penelitian ini semoga bisa dijadikan sebagai acuan dan sumbangsih dalam mendukung dunia pendidikan, serta mampu memberikan karya yang nyata sebagai penelitian karya ilmiah sesuai kaidah dari kurikulum yang berlaku.

## DAFTAR PUSTAKA

- Andreani, Fransiska Dkk. Maret 2013. *Pengaruh Store Layout, Interior Display, Human Variable Terhadap Customer Shopping Orientation Di Restoran Dewandaru Surabaya*. Jmk, Vol. 15, No.1, 65-74
- Dolores M.K Keraf & Maria. 2012. *Pengaruh Lokasi, Harga Dan Pelayanan Terhadap Kepuasan Konsumen Menggunakan Jasa Fotocofy*. Tugas Akhir Skripsi. Fakultas Ekonomi, Universitas Tribhuwana Tungadewi Malang.
- Imaduddin Islam, I Dkk. 2012. *Pengaruh Penetapan Strategi Lokasi Dan Konsep Tata Letak Terhadap Citra Perusahaan Dan Keputusan Pembelian (Studi Kasus : Astra Biz-Center Bandung)*. Tugas Akhir. Fakultas Ekonomi Bisnis, Universitas Telkom.
- Muzakki, Ahmad. 2013. *Analisis Pengaruh Kualitas Pelayanan, Lokasi, Harga Dan Fasilitas Terhadap Minat Beli Ulang Konsumen*. Tugas Akhir Skripsi. Fakultas Ekonomika Dan Bisnis Universitas Diponegoro.
- Oki Nugroho, Rangga. 2012. *Analisis Perancangan Ulang Tata Letak Fasilitas Produksi Pabrik Lama Pada Cv. Massitoh Catering Services*. Tugas Akhir. Institute Pertanian Bogor.
- Sugiyono. 2012. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif Dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Yosi, Prasetya F Dkk. 2015. *Analisis Tata Letak Fasilitas Dalam Meminimasi Material Handling (Studi Kasus: Perusahaan Roti Matahari)*. Jurnal Gema Aktualita, Vol. 4 No. 1
- Yuliana. 2015. *Pengaruh Variasi Produk Dan Display Layout Terhadap Minat Konsumen Muslim Di Toko Bandeng Juwana Elrina Semarang*. Universitas Islam Negeri Walisongo Semarang. Tugas Akhir.
- Apple, James M, 1990. *Tata Letak Pabrik dan Pemindahan Bahan*. Edisi Ketiga. Bandung: ITB.
- Arikunto, Suharsimi. 2006. *Prosedur Penelitian*. Edisi Revisi VI, Rineka Cipta. Jakarta.
- Evan, David Alan Collier. 2007. *“Improving Inventory Performance and Bottom-Line Profits”*
- Ghozali, Imam. 2005. *Aplikasi Analisis Multivariate dengan SPSS*. Semarang: Badan Penerbit UNDIP.
- Gujarati, Damodar. 2006. *Dasar-Dasar Ekonometrika*. Jakarta: Erlangga.
- Hamidi. 2004. *Metode Penelitian Kualitatif Aplikasi Praktis Pembuatan Proposal Dan Laporan Penelitian*. Malang: Umm Press. Hal 14-16.
- Handoko, T. Hani. 1999. *Manajemen*. BPFE Yogyakarta : Yogyakarta.
- Heizer & Render. 2009. *Manajemen operasi*. Jakarta : Salemba Empat.
- Herjanto, Eddy. 2007. *Manajemen Operasi*. Jakarta. Grasindo.

Higgins. 1994. *Hubungan Antara Kepemimpinan dengan Iklim Organisasi dan Kepuasan Kerja*. Terjemahan Abdul Rasyid dan Ramelan, PPM, Jakarta.

Assauri, Sofjan. 2004. "*Manajemen Produksi dan Operasi*". Lembaga Penerbit. Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.

Daft, Richard L. 2006. *Manajemen*, Edisi Keenam Jakarta: Salemba Empat

[Http://Jempolbayek.Blogspot.Co.Id/2015/11/Uji-Hipotesis-Uji-Parsial-Atau-Uji-T.Html](http://Jempolbayek.Blogspot.Co.Id/2015/11/Uji-Hipotesis-Uji-Parsial-Atau-Uji-T.Html)

Diakses Tgl 22 November Jam 10.50

[Http://Jempolbayek.Blogspot.Co.Id/2015/11/Uji-Hipotesis-Uji-Simultan-Atau-Uji-F.Html](http://Jempolbayek.Blogspot.Co.Id/2015/11/Uji-Hipotesis-Uji-Simultan-Atau-Uji-F.Html)

Diakses Pada Tgl 22 November 2017 Jam 11.15.