

## **BAB 1**

### **PENDAHULUAN**

#### **1.1 Latar belakang**

Di Indonesia sendiri merupakan negara yang kaya tidak hanya dari sisi tradisi dan budaya namun juga dari sisi kuliner khas yang dimiliki oleh tiap daerah di Indonesia. Tidak hanya terkenal di dalam negeri namun juga sampai ke berbagai manca negara, seperti wilayah Yogyakarta yang terkenal akan Gudeg Yogyanya, Padang yang terkenal dengan Rendangnya, Palembang yang terkenal dengan Pempeknya, Aceh yang terkenal dengan Mie Acehnya, Sulawesi Selatan yang terkenal dengan Coto Makasar, dan lain-lain. Jika berbicara soal makanan, pada awalnya hanya untuk memenuhi kebutuhan asupan harian, namun zaman yang makin modern kegiatan mengkonsumsi makanan sudah semakin berkembang dan bervariasi dengan hasil olahan dari masakan yang berupa lauk pauk, panganan serta minuman yang lebih dikenal dengan sebutan kuliner, dan juga disertai dengan orientasi kepuasan atau kesenangan dalam kegiatan konsumsi itu sendiri.

Bisnis di bidang kuliner merupakan salah satu bisnis yang menjanjikan, karena usaha di bidang kuliner juga merupakan salah satu kebutuhan pokok bagi masyarakat yang Didukung dengan gaya hidup masyarakat Indonesia yang senang berkumpul, baik dengan keluarga, kerabat, teman kerja dan lain-lain dengan dimanjakan berbagai macam kuliner makanan maupun minuman. Para pengusaha kuliner berlomba

lomba dalam menarik pasar dengan melakukan berbagai inovasi dan kreatifitas dalam menyajikan kuliner-kuliner andalan mereka. Bukan hanya itu,

popularitas juga menjadi faktor penting dalam mempertahankan pelanggan dan menarik pelanggan baru. Popularitas suatu tempat kuliner dapat menjadi pertimbangan seseorang untuk berkunjung dan menyicipi produk kuliner tersebut

Indonesia yang kaya akan tradisi dan budaya sehingga mendukung munculnya usaha di berbagai sektor tidak terkecuali sektor di bidang kuliner. Perubahan perilaku masyarakat yang semakin konsumtif juga mendukung maraknya usaha di bidang kuliner di berbagai tempat. Tingkat persaingan yang semakin tinggi juga menuntut pengusaha untuk selalu kreatif dan inovatif agar dapat mempertahankan pelanggan yang sudah loyal dan tidak mudah berpindah ke lain produk.

Bisnis kuliner sangat rentan dengan perpindahan merek (*brand switching*). Perilaku *brand switching* dapat terjadi karena perilaku *variety seeking* (mencari variasi). Perilaku ini timbul karena bisnis kuliner sangat rentan dengan popularitas yang didukung pula oleh banyaknya pengusaha kuliner yang menawarkan berbagai macam jenis kuliner yang sangat menarik. Maka tidak heran jika selera pelanggan dapat berubah-berubah dalam suatu waktu. Hal ini menjadi dorongan kuat bagi para pengusaha untuk terus mengembangkan manajemen bisnis kuliner mereka agar dapat mempertahankan pelanggan dan menarik pelanggan baru.

Selain itu, bisnis kuliner dapat menjadi sarana ekspresi kreativitas dalam menyajikan berbagai jenis makanan dan minuman. Faktor lainnya termasuk potensi keuntungan yang menarik serta keinginan untuk menciptakan brand atau identitas kuliner yang unik. Bisnis makanan menjadi salah satu bisnis yang banyak diminati oleh masyarakat, karena selain menghasilkan keuntungan yang tinggi, makanan juga menjadi kebutuhan pokok bagi setiap orang. Jadi, dimanapun dan kapan pun

masyarakat akan membutukan makanan sebagai sumber pokok kehidupan. Konsumen dalam menentukan pilihannya tentu akan memilih yang sesuai dengan kebutuhan dan keinginannya serta yang dapat membuat mereka merasa puas kemudian memutuskan untuk terus membeli produk tersebut.

Menurut (Kotler, 2020) konsumen cenderung menyukai produk yang menawarkan kualitas, kinerja, atau fitur inovatif yang terbaik. Dengan seluruh potensi keuntungan yang dimiliki usaha kuliner, menyebabkan persaingan yang ketat diantara usaha sejenis. Untuk mengatasi persaingan yang semakin ketat, maka diperlukan suatu usaha untuk mengatasi hal tersebut dan berupaya untuk memenangkan konsumen. Salah satu usaha yang dapat dilakukan oleh setiap pelaku usaha adalah menciptakan strategi pemasaran yang berorientasi pada konsumen. Makanan sebagai salah satu kebutuhan pokok manusia akan selalu dicari, selain sebagai sarana untuk bertahan hidup, makan juga berguna untuk pertumbuhan dan perkembangan tubuh manusia.

Perkembangan zaman tidak bisa dibendung hingga merambah ke berbagai bidang, termasuk kuliner. Saat ini makanan kekinian dan cepat saji sangat beragam dan juga cara penyajian yang berbeda-beda dan memiliki ciri khas tersendiri menjadikan persaingan dalam bisnis makanan akan semakin ketat. Sehingga para pelaku usaha dituntut agar dapat menarik konsumen untuk melakukan keputusan pembelian terhadap produk yang ditawarkan (Milo, 2020)

Para pengusaha dibidang kuliner berlomba-lomba bersaing menciptakan sesuatu yang berbeda dan menarik bagi bisnis kuliner yang ditekuni. Dari hal tersebut memicu berbagai macam persaingan dimulai dari segi harga, jenis

hidangan, citra rasa, kualitas, dan pelayanan maupun konsep dari tempat yang dihadirkan. Kemampuan pengelolaan usaha dengan memberikan kepuasan kepada konsumen akan menguatkan posisi dan kedudukan usaha kuliner tersebut dalam benak konsumen dan akan menjadi pilihan pertama jika terjadinya pembelian di masa yang akan datang dengan terlihatnya secara lebih mahal untuk mencari pelanggan baru di bandingkan dengan mempertahankan yang sudah ada. kemudian dari situ terlihat untuk menyikapi hal tersebut pengelolaan usaha harus mempertahankan pelanggan dengan menciptakan nilai yang sesuai dengan harapan konsumen.

Kabupaten Bireuen adalah salah satu kabupaten di Aceh, Indonesia. Kabupaten ini beribukotakan di Bireuen. Kabupaten ini menjadi wilayah otonom sejak 12 Oktober tahun 1999 sebagai hasil pemekaran dari Kabupaten Aceh Utara. Kabupaten ini terkenal dengan julukan kota juangnya. Kabupaten Bireuen juga terkenal di bidangkulinernya diantaranya Mie Kocok Geurugok (Gandapura), Rujak Manis dan Bakso Gatok (Kuta Blang), Sate Matang (Peusangan), Sate Apaleh Geurugok (Gandapura) dan Bu Sie Itek dan Nagasari (Kota Juang/Bireuen). Di tengah ketatnya persaingansaat ini, para pengusaha dibidang makanan dan minuman saling bersaing untuk merebut hati pelanggan. Perusahaan harus dapat merancang strategi pemasaran yang tepat dalam mencapai tujuan perusahaan, salah satu tujuan perusahaan adalah menciptakan loyalitas pelanggan. Upaya mempertahankan pelanggan yang loyal menjadi tantangan pihak pengusaha karena pelanggan saat ini semakin kritis dalam memilih makanan maupun minuman sesuai dengan harapannya. Ini bukan hal yang mudah, mengingat banyak perubahan dapat

terjadi setiap saat pada diri pelanggan. Maka perusahaan harus mampu melakukan inovasi dan strategi yang baik.

Dalam penelitian ini peneliti mengambil Warung Sate Apaleh sebagai objek penelitian. Sate Apaleh merupakan salah satu kuliner yang sudah dikenal oleh masyarakat di Keude (pasar) Geurugok, Kecamatan Gandapura, Kabupaten Bireuen. Setiap harinya warung tersebut dipenuhi pengunjung yang melintasi Jalan Medan - Banda Aceh. Terlihat kepulan asap memenuhi gerobak sate yang berjejer di pinggir jalan. Di depannya terdapat puluhan meja dan kursi sebagai tempat duduk para pelanggan. Muhammad Saleh yang kerap di panggil Apaleh merupakan pemilik warung sate tersebut. Beliau membuka warung sate ini sejak puluhan tahun silam. Sekitar 60-70 karyawan dipekerjakan dengan setiap warung berisikan 6-7 orang. Warung Sate Apaleh buka 24 jam sehingga bebas berkunjung. kapan pun. Sate Apaleh ini terbuat dari daging kambing dan daging sapi.

Harga perporosi hanya Rp25.000 - Rp30.000. Sate tersebut sudah lengkap dibungkus dengan nasi. Ketika makan di tempat dan memesan sate daging kambing maka akan disediakan minuman jus timun agar tidak mudah terjadi hipertensi. Sementara itu, jika pengunjung memesan sate daging sapi maka pengunjung bisa memilih sendiri aneka minuman dan jus yang tersedia. usaha Sate Apaleh sudah berdiri lebih dari 30 tahun sejar pertama kali usaha ini dirintisnya sejak awal tahun 1990. Merintis usaha dari sebuah gerobak, hingga kini dia telah berjualan di 11 pintu ruko. Uniknya, ruko-roko itu berderet di lokasi yang sama dan semua menjajakan Sate Matang. Ada 5 gerobak sate di sepanjang 11 pintu ruko itu. "Tak ada resep khusus, sama saja dengan sate-sate yang dijual di tempat lain. Rezeki dari

Allah (kepada saya). mungkin berkat doadoa anak yatim yang di rumah,” kata Apaleh ketika ditanya rahasia resep satenya itu.

Pada dasarnya Sate Apaleh memiliki kelebihan tersendiri dibandingkan dengan sate warung lainnya yakni harga yang masih sangat terjangkau bagi para pengunjung dan rasa daging sapi yang khas serta bumbunya menjadikan kualitas jajanan kuliner sate apaleh memiliki kualitas tersendiri dan sangat diminati. Daging sapi segar berasal dari sapi yang dipotong sendiri. Juga bumbu aneka rempah yang diracik oleh Saleh, sang pemilik. Setiap hari Warung Sate Apaleh ini memotong satu hingga dua ekor sapi lokal setiap harinya yang berat masing-masing sapi mencapai 85 kilogram untuk memenuhi permintaan sate bagi para pengunjung. Selain sate yang menjadi menu utama, Sate Apaleh juga menyediakan menu makanan lain seperti sop tulang dengan kuah sop yang mengepul asap penuh aroma gurih mampu membuat liur menetes. Selain tulang, dalam sop juga Sate Apaleh membuka warung mereka 24 jam, jadi pelanggan bisa menikmati kuliner ini kapan saja ketika mereka sempat.

Dengan pelayanan yang ramah dan nyaman menambahkan rasa kagum dan keinginan untuk selalu kembali datang berkunjung kewarung sate apaleh di kabupaten Bireuen ini. dari luar warung sudah tercium aroma bakaran yang gurih bercampur wangi rempahnya. Sate disajikan hangat dengan siraman sambal kacang yang gurih pedas. Tekstur satenya lembut, empuk dan *juicy*. Ada jejak rempah yang harum, makin enak dikunyah dengan sambal kacang yang renyah gurih pedas. Harga sate pun sangat terjangkau. Per tusuknya dijual dengan harga Rp 3.000 dan nasi putih seharga Rp 4.000. Pesanan sate disajikan dengan nasi putih, bukan lontong. Semangkok kuah atau sop hangat juga dihadirkan sebagai pelengkap. Sop

ini dibuat dari tulang-tulang sapi yang direbus dengan rempah dan bumbu. Karenanya rasanya gurih dan wangi aromanya. dicampur lemak sapi atau kambing. Untuk memanjakan pelanggannya Warung Sate Apaleh.

Di Aceh, perkembangan bisnis *kuliner* semakin meningkat pesat hal ini terbukti dengan mudahnya ditemukan *Warung Sate* di Aceh. Warung Sate dengan konsep yang menarik dan unik di Aceh merupakan salah satu pilihan para konsumen untuk berkunjung ke *Warung Sate* tersebut. Dapat dilihat dari jumlah *Warung Sate* yang terus bertambah, baik dalam skala kecil, maupun skala besar, bahkan sering kali dijumpai dalam satu lokasi yang berdekatan, terdapat dua atau lebih dengan skala usaha yang sama besar dengan daftar menu yang kurang lebih sama, akibatnya terjadi persaingan usaha yang ketat karena sebagai konsumen mempunyai pilihan yang beragam untuk memenuhi kebutuhan akan penyediaan dan pelayanan.

Salah satu kuliner yang populer di kota Bireuen adalah Sate. Ragam jenis Sate yang banyak menjadi daya tarik tersendiri bagi wisatawan untuk mencoba menu andalan di kota bireuen ini selain Sate Ayam, Sate Kambing, Sate Padang. Dari banyaknya jenis Sate yang di jual peneliti tertarik untuk meneliti Sate Sapi di Warung Sate Apaleh. Warung Sate Apaleh merupakan salah satu bisnis kuliner di bireuen yang menyajikan menu Sate sapi sebagai menu utamanya. Warung tersebut terletak di Jl. Medan – Banda Aceh, Keude Lapang Kecamatan Gandapura Kabupaten Bireuen. Warung tersebut sudah berdiri selama puluhan tahun dan sudah membuka beberapa cabang Warung Sate di Aceh.

Hasil observasi yang dilakukan menemukan bahwa penjualan Sate Apaleh terlihat selalu ramai pengunjung setiap harinya terutama pada hari - hari libur. Di

Sate apaleh kebanyakan mayoritasnya adalah masyarakat sekitar dan pendatang yang sedang berlibur di di kabupaten Bireuen. Dan di Sate Apaleh juga gandrungi mulai dari remaja hingga orang dewasa, dengan konsep Seperti Warung Sate dan tempat nya bisa di nikmati bersama keluarga,teman - teman dan suasannya juga nyaman dan bersih, menu makanan dan minumannya hanya ada Sate bakar dan beragama minuman. Harga satu porsi Sate Apaleh masih terjangkau, yakni 20.000 Perposi harga sudah termasuk sepiring nasi dan semangkok kuah sop tulang sapi di Sate Apaleh hanya menjual sate lembu di buka pada siang hari hingga pagi hari. Warung Sate Apaleh Rata-rata biasa menghabiskan banyak tusuk per hari dagingnya masih sangat segar karena sapi disembelih oleh karyawan yang berkerja di Sate apaleh

Sate merupakan salah satu kuliner khas nusantara dan sangat mudah di jumpai di lintas nasional Medan-Banda Aceh, khususnya saat seseorang melintas di wilayah Bireuen puluhan penumpang mobil pribadi dan para pengguna jasa angkutan umum lainnya selalu menyempatkan diri untuk mencicipi kelezatan yang ada di Sate Apaleh, di Aceh juga sekarang banyak yang bisa kita temukan beragam penjualan sate yang saling berdekatan dan munculnya nama sate lain di lokasi tersebut untuk mengalahkan hegemoni nya Sate Apaleh yang sangat sudah terkenal sampai sekarang ini dan tidak mengherankan melihat beragam penjualan menjajakan dagangan yang bersebelahan atau sekitaran warung Sate Apaleh tetapi begitu banyak warung sate yang ada di Kabupaten Bireuen bisa kita lihat mungkin hanya Sate Apaleh lah saat ini banyak orang yang berkunjung dan menikmati kuliner di Sate Apaleh yang selalu rame setiap hari di bandingkan Sate lainnya. Karena Sate Apaleh sudah terkenal dan konsumen lebih tertarik untuk menikmati

Sate Apaleh dan sebelum berdirinya Sate Apaleh juga sudah lebih dulu terkenal Sate Tubaka yang berada di sekitar Kabupaten Bireuen, tetapi dari segi persaingan antara Sate Apaleh dan Sate Tubaka lebih banyak konsumen yang tertarik untuk mencoba dan menikmati kuliner di Sate Apaleh yang berada di kabupaten Bireuen ketimbang mencoba menikmati Sate Tubaka mungkin dari dua Warung sate tersebut memiliki perbedaan atau cara penyajian nya ,cara pengelolaan dan kualitas dari Sate tersebut. Hal tersebut membuat Sate Apaleh berbeda dengan Warung Sate lain pada umumnya yang ada di kabupaten Bireuen sehingga menjadi menarik untuk diteliti berkaitan dengan hal-hal yang mempengaruhi Keputusan pembelian.

Harga merupakan hal yang sangat penting yang diperhatikan oleh konsumen dalam membeli produk atau jasa. Bila harga yang ditetapkan terlalu rendah mengakibatkan persepsi konsumen terhadap produk atau jasa menjadi jelek, jika konsumen merasa cocok dengan harga yang ditawarkan, maka mereka akan cenderung melakukan pembelian ulang untuk produk yang sama (Widiana, 2020).

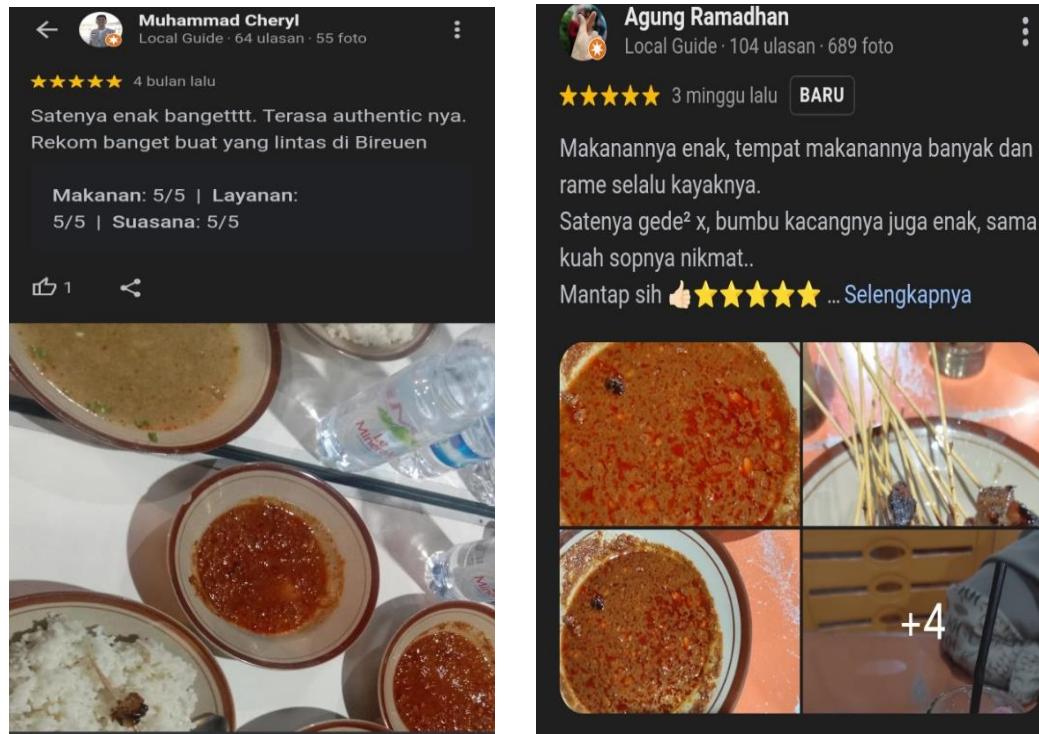
Kualitas merupakan suatu kondisi dinamis yang berhubungan dengan produk, jasa, manusia, proses, dan lingkungan yang memenuhi atau melebihi harapan. Kualitas tidak hanya terdapat pada barang atau jasa saja, tetapi juga termasuk dalam produk makanan. Konsumen yang datang untuk mencari makanan tentu ingin membeli makanan yang berkualitas.



**Gambar 1.1 Komentar konsumen Kualitas Sate Apaleh**

Pada gambar 1.1 diatas kita dapat melihat penilaian konsumen terhadap Kualitas Sate yang ada di Sate apaleh dapat kita lihat dari komentar konsumen bahwa kualitas di Sate Apaleh sangat bagus dan satenya lumayan empuk dan bumbu- bumbu untuk bakar satenya enak dan daging satenya terasa enak dan empuk dan konsumen sangat suka dengan kuah soto yang ada di Sate apaleh.

Pelayanan yang baik memang sangat penting bagi suatu usaha karena salah satu faktor yang mempengaruhi Keputusan Pembelian adalah pelayanan. Menurut (Kotler, 2022) mendefinisikan kualitas pelayanan adalah bentuk penilaian konsumen terhadap tingkat pelayanan yang diterima dengan tingkat pelayanan yang diharapkan apabila pelayanan yang diterima atau dirasakan sesuai dengan yang diharapkan, maka pelayanan di persepsikan baik dan memuaskan.



**Gambar 1.2 Testimoni Konsumen Pelayana Sate Apaleh**

Pada gambar 1.2 diatas kita dapat melihat penilaian konsumen terhadap pelayanan Sate apaleh di kabupaten bireuen ada yang memberi rating bintang 5, dari sini dapat kita ketahui bahwa banyak konsumen yang merasa puas dengan pelayanan dari Sate Apaleh sehingga memberikan rating yang bagus Seperti yang dikatakan Ahmad Zikri, (2022) menyimpulkan bahwa layanan pada dasarnya berpusat pada upaya pemenuhan kebutuhan dan keinginan pelanggan serta ketepatan penyampaiannya untuk mengimbangi harapan pelanggan. pelayanan merupakan ketepatan usaha dalam memenuhi kebutuhan dan keinginan pelanggan untuk menyeimbangi harapan pelanggan.

Keputusan pembelian merupakan suatu proses penyelesaian masalah yang terdiri dari menganalisa atau pengenalan kebutuhan dan keinginan, pencarian informasi, penilaian sumber-sumber, seleksi terhadap alternative pembelian dan

perilaku setelah pembelian. keputusan membeli oleh seorang konsumen terhadap suatu produk diawali dengan kesadaran pembeli akan adanya kebutuhan (Anindya, 2020). Adapun faktor yang mempengaruhi Keputusan pembelian itu sendiri melalui harga, kualitas,dan pelayanan dengan didorong oleh faktor-faktor tersebut Sate Apaleh akan lebih meningkatkan dalam Keputusan pembelian.

**Tabel 1.1**  
**Warung Sate Di Kabupaten Bireuen**

No	Nama	Lokasi	Keterangan
1.	Sate Matang H.Syamsuddin	Jl.Ramai No.26,Kota Juang,Kabupten Bireun, Aceh	Cabang dari Bireuen Sate Matang Haji Syam cureh namanya .Sejak dulu hingga kini setiap hari sangat ramai masyarakat yang menikmati Sate Matang Haji Syam tersebut.
2.	Sate Matang Apali	Jl.Ramai No.26,Kota Juang,Kabupten Bireun, Aceh	Sate Matang Apali juga tidak kalah rame dari Sate Sate yang lainnya yang setiap hari juga rame pengunjung yang menikmati Sate terebut

3.	Warkop Sate Muhklis	Kota Bireuen,Kec.Kota Juang,Kabupaten Bireuen,Aceh	Warkop Sate Muhklis yang berada di bireuen juga selalu rame pengunjung untuk menikmati sate yang ada di Warkop Sate Muhklis karena di warkop tersebut tidak hanya menjual Sate saja juga menjual berbagai makanan seperti mie aceh, dan lain-lainya
4.	Sate Tubaka	Jl.Medan- Banda Aceh,keude Matang Glp dua, Kec Peusangan, Kabupaten Bireuen	Sate Tubaka Juga tidak kalah rame dari Warung Sate lainnya terutama dari Sate Apaleh Yang bisa kita liat sekarang ini semakin rame pengujungnya dan dari Dua warung tersebut mempunyai perbedaan dan Kualitasnya.

Berdasarkan tabel 1.1 Warung Sate yang ada di sekitar Kabupaten Bireuen yang menjual Kuliner yang sama yaitu Sate ,Walaupun banyak ragam Sate yang sama di bireuen di setiap tempat penjualan sate selalu rame dan tidak kesepian pembeliknya.



#### **Sumber data di olah 2024**

**Gambar 1.3 Warung Sate Apaleh**

Gambar 1.3 merupakan Warung Sate Apaleh yang memiliki bangunan yang terdiri dua lantai yang lantai pertama untuk tempat penjualan Sate tempat untuk duduk menikmati kuliner yang ada di sate apaleh dan di lantai pertama juga menyediakan toilet dan mushola di halaman depan penjualan sate apaleh juga menyediakan tempat duduk sehingga bisa dengan santai menikmati kuliner dan sambil melihat suasana -suasana yang ada di sekitaran Sate apaleh dan lantai ke dua untuk tempat tinggal para karyawan yang berkerja di sate apaleh tersebut dan tempatnya sangat cocok untuk berkumpul dengan keluarga rekan – rekan kerja untuk menikmati kuliner yang ada di Sate Apaleh. Namun untuk areal parki di Sate

Apaleh hanya menggunakan parkir di depan halaman penjualan atau di depan ruko Sate apaleh kemungkinan hanya dua puluh mobil dan tiga puluh kereta yang cukup untuk parki di depan ruko Sate apaleh. seperti yang dikatakan oleh Yuningsih, (2023) suasana mengacu pada karakteristik fisik tempat yang digunakan untuk mengembangkan bisnis dan untuk menarik pelanggan, yang pelayanan dan kualitas merupakan karakteristik fisik yang digunakan untuk menarik pelanggan dengan memberikan kesan positif dalam membentuk keputusan dalam sebuah pembelian.

Berdasarkan uraian permasalahan dari Latar belakang di atas, maka penelitian mengambil judul **“Analisis Pengaruh Harga, Kualitas Dan Pelayanan Terhadap Keputusan Pembelian Pada Sate Apaleh di Kabupaten Bireuen”**

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang permasalahan diatas, maka rumusan masalah yang ditetapkan sebagai berikut:

1. Bagaimana pengaruh harga terhadap keputusan pembelian Sate Apaleh di Kabupaten Bireuen
2. Bagaimana kualitas Produk berpengaruh terhadap keputusan pembelian Sate Apaleh di Kabupaten Bireuen
3. Bagaimana Kualitas pelayanan berpengaruh terhadap keputusan pembelian Sate Apaleh di Kabupaten Bireuen
4. Bagaimana pengaruh harga, kualitas Produk dan Kualitas pelayanan terhadap keputusan pembelian Sate Apaleh di Kabupaten Bireuen

### **1.3 Tujuan penelitian**

1. Untuk mengetahui pengaruh harga terhadap keputusan pembelian Sate Apaleh di Kabupaten Bireuen
2. Untuk mengetahui pengaruh kualitas terhadap keputusan pembelian sate Apaleh di Kabupaten Bireuen
3. Untuk mengetahui pengaruh pelayanan terhadap keputusan pembelian Sate Apaleh di Kabupaten Bireuen
4. Untuk mengetahui pengaruh harga, kualitas dan pelayan terhadap keputusan pembelian Sate Apaleh di Kabupaten Bireuen

### **1.4 Manfaat penelitian**

Adapun penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat diantaranya sebagai berikut:

#### **1. Manfaat Praktis**

Manfaat bagi penulis dapat menambah wawasan dan pengetahuan dalam bidang pemasaran dan dapat juga digunakan sebagai bahan referensi atau kajian bagi penelitian-penelitian berikutnya mampu memperbaiki dan menyempurnakan kelemahan dalam penelitian ini.

#### **2. Manfaat Teoritis**

Untuk pengembangan ilmu pemasaran yang telah dipelajari, tentang Harga, kualitas, dan pelayanan, seberapa besar pengaruhnya terhadap Keputusan Pembelian.

##### **a. Bagi Pembisnis**

Sebagai bahan pertimbangan bagi pembisnis untuk mengetahui kebutuhan dan keinginan konsumennya dan Memberikan manfaat bagi pembisnis agar lebih bijak menerapkan strategi harga dan kualitas, dan pelayanan di masa yang akan datang..

b. Bagi Konsumen

Hasil penelitian ini dapat menjadi gambaran dan tambahan pertimbangan bagi konsumen tentang hal yang perlu diperhatikan sebelum mereka membeli suatu produk. Dengan begitu diharapkan konsumen menjadi lebih cerdas dalam memutuskan untuk membeli suatu produk.

c. Bagi akademik

Menambah pengetahuan dan sebagai bahan tambahan referensi untuk mahasiswa/i.