

BAB II

GAMBARAN UMUM PIZZA HUT DELIVERY PEKALONGAN DAN KARAKTERISTIK RESPONDEN

Berikut ini uraian mengenai gambaran secara umum pizza hut delivery pekalongan yang di dalamnya terdiri dari sejarah perusahaan, visi serta misi, lokasi perusahaan, logo perusahaan, struktur organisasi perusahaan, job description, fasilitas, produk yang dijual, serta karakteristik narasumber yang menjadi sampel pada penelitian ini.

2.1 Sejarah dan perkembangan Pizza Hut

Pizza Hut ialah suatu restoran berantai serta waralaba franchise makanan internasional yang pusatnya di Addison, Texas, USA. Perusahaan tersebut berdiri pada tahun 1958 yang di didirikan dua mahasiswa, bernama Frank Carney meminjam \$600 dari ibunya untuk mendirikan toko pizza kecilnya pada kampung halamannya di Wichita, Kansas, selanjutnya PepsiCo, Inc. membelinya di 1977. Pizza Hut saat ini adalah restoran pizza paling besar di dunia, mendekati sekitar 34.000 restoran, kios pengiriman-pengambilan ke luar melebihi 100 negara.

Pizza Hut di indonesia di bawah naungannya PT Sarimelati Kencana yang memiliki sebagian strategi restoran. Adapun restoran yang cuma dapat makan di tempat (*Dine In*) yang tak memiliki pelayanan pengiriman, RBD (Restaurant Based Delivery) tersedia pelayanan pengiriman, sampai

pesan ambil (*take away*). Di Indonesia, Pizza Hut mendirikan restoran pertama kali pada tahun 1984 pada Gedung Djakarta Theatre, daerah Thamrin, Jakarta. Tahun 2000, restoran Pizza Hut pertamanya dipindah ke Gedung Cakrawala pada lokasi tetap, sampai saat ini. Sekarang, Pizza Hut terdapat lebih 200 restoran yang ada pada 22 propinsi di Indonesia, Aceh sampai Abepura. PT Sarimelati Kencana terbentuk di 16 Desember 1987. PT Sarimelati Kencana sekarang adalah termasuk Ponderosa Group yang beroperasi hampir semuanya dalam aspek restoran. Di tahun 1994, PT Trijaya Pelangi berkoalisi dengan PT Sarimelati Kencana yang mengikut sertakan ketiga restorannya Pizza Hut. Lokasi kerja prakteknya di Jl. Manyar Kertoarjo No. 21 Surabaya, Jawa Timur, Indonesia.

Di tahun 1997, Pizza Hut mendapatkan sertifikat halal dari LPPOM MUI sesudah melewati uji yang amat selektif dan waktunya dibutuhkan sangat lama. Sampai sekarang sertifikat halal masih dipegang dengan komitmen agar terus memproduksi makanan halal supaya memberi rasa nyaman, aman, dan kepuasannya pelanggan khususnya untuk pelanggan muslim. Adapun mendapatkan sertifikat halal, PT Sarimelati Kencana pun sudah mendapatkan sertifikat HACCP serta sudah mengoperasikan *good manufacturing practices* (GMP) pada cara produksi.

Menjadi restoran Pizza, Pizza Hut Indonesia menduduki diri menjadi *mid casual dining* restoran terpendang yang memberi penawaran pengalaman yang tidak bisa dilupakan serta pizza paling baik yang harganya juga dapat dijangkau.

Produk unggulan Pizza Hut Indonesia yaitu pizza opsi pinggirannya Pan Pizza (dikeluarkan tahun 1984), Stuffed Crust Keju (dikeluarkan tahun 2003), Stuffed Crust Sosis (dikeluarkan tahun 2004), Cheesy Bites (dikeluarkan tahun 2007), Crown Crust (dikeluarkan tahun 2009) dan Black Pan Pizza (dipublikasikan tahun 2018). Pizza Hut Delivery Pekalongan yang pertama berdiri di tanggal 1 Desember 2017 yang beralamat di Jl Imam Bonjol, Kergon Kecamatan Pekalongan Barat. Pada awalnya tempat untuk *dine in* di Pizza Hut Delivery Pekalongan hanya memiliki beberapa kursi saja. Namun pada bulan Oktober 2021 Pizza Hut Delivery Pekalongan melakukan re-opening dengan memperluas outlet dan menambah fasilitas seperti toilet dan mushola. Sehingga dapat meningkatkan kepuasan konsumen yang melakukan pembelian secara *dine in*.

2.2 Visi dan Misi Pizza Hut

2.2.1 Visi Pizza Hut Delivery

Menurut Aditya (2010), Visi yakni sebuah persepsi mengenai perusahaan, tujuan-tujuannya perusahaan dan apa yang perlu dilaksanakan agar tercapai tujuannya di masa yang mendatang. Menurut Wibisono (2006:43), visi yakni serangkaian kalimat yang menggambarkan cita-cita atau impian suatu organisasi atau perusahaan yang diharap tercapai pada periode mendatang. Selain itu visi pun menjadi hal yang amat krusial untuk perusahaan dalam menjamin keberlanjutan dan kesuksesan jangka panjang

Visi Pizza Hut adalah sebagai berikut:

- a. Sebagai Perusahaan berkembang melalui kerja keras, kerja sama antar karyawan.
- b. Sebagai yang unggul pada level restoran kelas menengah di indonesia

Berdasarkan visi yang di gunakan pada Pizza Hut dapat diartikan bahwa adanya pandangan untuk menjadikan pizza hut produk unggulan restoran tidak hanya di pekalongan tetapi di seluruh indonesia. Dengan mengedepankan konsep delivery yang kekinian dapat memanjakan konsumen, sehingga konsumen tidak perlu datang melainkan bisa pesan dari rumah pizza akan di antarkan ke pelanggannya.

2.2.2 Misi Pizza Hut

Misi dan visi adalah serangkaian filosofi atau tujuan yang ditentukan sebuah organisasi menjadi arah tujuannya suatu organisasi atau perusahaan. Menurut Wibisono (2006) misi adalah penentu sasaran atau tujuan perusahaan berjangka pendek (umumnya 1 hingga 3 tahun). Menurut Wheelen dalam Wibisono (2006:46), misi adalah serangkaian kalimat yang menyebutkan tujuan ataupun alasannya keberadaan organisasi yang berisikan hal yang tersedia dari perusahaan untuk rakyat, adapun berupa produk maupun jasa.

Berikut ini misi dari pizza hut:

- a. Semangat buat bekerja supaya memperoleh hasil yang memuaskan

- b. Melayani customer dengan baik
- c. Menerima kritik dari customer supaya perusahaan menjadi lebih baik
- d. *Open mind* terhadap berbagai hal

Dalam misi tersebut diartikan bahwa dalam produk yang baik tidak lengkap dengan adanya semangat dalam melayani konsumen agar tercipta hasil yang memuaskan. Sehingga dalam misi ini pizza hut ingin memberikan kualitas produk dan pelayanan terbaiknya agar tercipta kepuasan di benak konsumen yang mengkonsumsi pizza hut. Pizza hut melakukan beberapa langkah untuk perbaikan usaha yaitu dengan open mind dengan menerima kritikan dari konsumen sehingga kedepannya bisa di gunakan sebagai pengembangan usaha.

2.3 Logo Perusahaan

Logo adalah presentasi, penampakan atau penampilan visual yang akan selalu dihubungkan pada organisasi tertentu sebuah wujud serta bagian identitas perusahaan, (Kusrianto, 2007). Sebagai bagian dari perusahaan, logo merupakan salah satu dari jati diri perusahaan yang mampu menggambarkan dan mendeskripsikan produk dari sebuah perusahaan. Logo dari setiap perusahaan mempunyai makna yang berbeda-beda dalam mendeskripsikan produk. Selain itu dengan adanya logo juga dapat di gunakan sebagai daya tarik tersendiri bagi perusahaan karena keunikan desainya. Perusahaan perlu mempunyai logonya agar dijadikan pembedanya dari pesaingnya, maka citra

perusahaan tidak bisa ditukar dengan citra perusahaan atau merek yang lain. Berikut merupakan logo dari pizza hut:

Gambar 2. 1

Logo Pizza Hut Delivery Pekalongan



(Sumber : Arsip dan Dokumentasi PHD, 2021)

Menjadi restoran yang sangat tersohor dalam dunia, pizza hut mempunyai branding yang terbilang sangat bagus, seperti terlihat pada desain logonya merah dan yang mewakili deskripsi dari restoran ini. Dari penggabungan warna *branding* yang menonjol yaitu kata Pizza Hut. Logo Pizza Hut yang warna merah yang menggambarkan kesegaran dan bergairah, pada berwarna putih melambangkan kekayaan rasanya dan kebahagiaan.

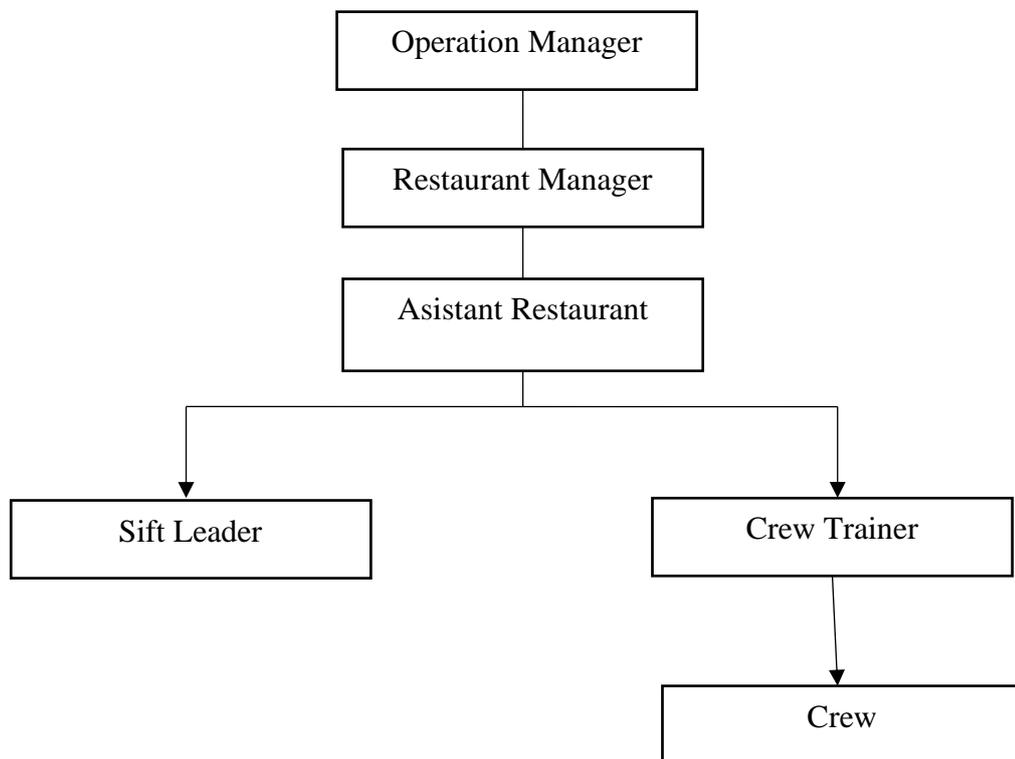
2.4 Struktur Organisasi Pizza Hut Pekalongan

Struktur organisasi merupakan sesuatu yang melambangkan jenis organisasi, status serta tipe wewenang, aspek serta ikatan, garis perintah serta tanggung jawab, rentang kendali serta sistem pimpinan organisasinya, Hasibuan (2004:128).

Dengan adanya struktur organisasi setiap pekerjaan bisa tergambar dengan jelas sesuai dengan tanggung jawabnya masing-masing. Berikut ini struktur organisasi Pizza Hut Delivery:

Gambar 2. 2

Bagan Struktur Organisasi PHD



(Sumber : Data primer yang diolah, 2021)

Berikut ini merupakan uraian masing-masing jabatan yang ada di Pizza Hut Delivery (PHD):

a. Operation manager

- 1) Bertanggung jawab kepada perencanaan, pengarahan, pengawasan, koordinasi serta berperan aktif pada pengoperasian restorannya.
- 2) Mengkoordinir jalannya operasional restoran

- 3) Melaksanakan tugas-tugas administrasi.
- 4) Mengatur, mengawasi dan mengkoordinir kegiatan
- 5) Mengontrol serta mengawasi sistem mutasi, demosi dan promosi tim

b. Restaurant Manager

Berperan pada kinerja bisnis dan menentukan keamanan kualitas hidangannya, pelayanan, nutrisi, kesehatan serta keselamatan pada pengerjaan di restoran keseharian. Terjaganya serta mengontrol sebuah standar mutu yang kuat, higienis, kesehatan hidangan, dan keamanan lingkungan restorannya.

c. Assistant Restaurant Manager

Bertanggung jawab dalam menjalankan dan mengimplementasi strategi pemasarannya, obeservasi dan perbaikan orientasi produk, mempererat hubungannya dengan konsumen, memperhatikan kinerja pekerja agar melihat kualitasnya, dan membuat jadwal kerja

d. Shift Leader

Berperan dalam mengambil dan melatih stafnya, verifikasi produk seperti dalam standar kualitas perusahaannya, dan mengelola jadwal dan mengontrol kinerja yang berjalan.

e. Crew Trainer

Bertugas dalam pelatihan staf, pengawasan seluruh stafnya disaat pelatihannya dan mengidentifikasi pelatihan

f. Crew

Bertugas dalam menerima tamu yang datang, mempersiapkan sampel produk, penyajian makanan yang aman dan lezat, mengontrol restoran tetap bersih, dan melayani dengan ramah dan gesit.

2.5 Fasilitas yang Diberikan Kepada Konsumen

Untuk meningkatkan kualitas pelayanan pizza hut delivery pekalongan berlomba-lomba dalam meningkatkan fasilitasnya sehingga dapat membuat pengunjung merasa nyaman untuk berkunjung ke pizza hut delivery pekalongan. Fasilitas juga adalah alat untuk membedakan restoran yang satu dengan para pesaingnya. Supaya bisa memberi kemudahan, rasa, keamanan, dan nyaman agar pelayanannya memuaskan untuk pelanggan, PHD Pekalongan menyajikan fasilitas-fasilitas pembelian online sebagai berikut :

- a. Aplikasi PHD
- b. Website pizzahut.co.id
- c. Layanan pesan antar
- d. *Call Center*

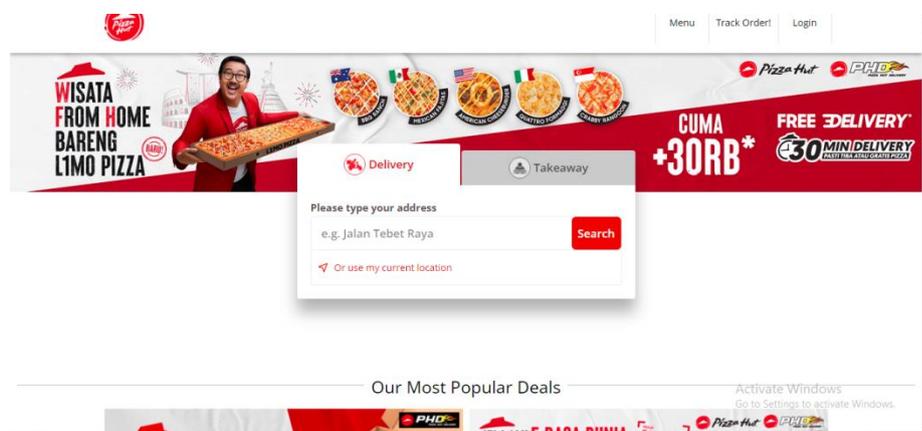
2.6 Bidang Usaha Pizza Hut Delivery

PHD (Pizza hut delivery) ialah perusahaan yang berjalan dalam bidang *F&B (Food & Beverage)* di bawah PT Sarimelati Kencana. Pizza Hut Delivery menjual bermacam produk antaranya pizza, pasta, snack dan lainnya. PHD saat menjualkan produknya memberlakukan sistem produk ambil pada outletnya langsung (*takeaway*) serta proses produk dikirimkan ke rumah pelanggan (*delivery*). Dalam mendukung konsep *Trusted Delivery Service*, layanan

populer PHD menjamin untuk memenuhi pesannya konsumen pada waktu 30 menit, bila tidak, konsumen mendapatkan voucher pizza gratis. PHD terus membangun citranya sebagai restoran pengiriman modern dengan menyediakan layanan cepat dan andalkan situs web dan aplikasi seluler. Berikut ini adalah tampilan dari website dan aplikasi Pizza Hut Delivery

Gambar 2. 3

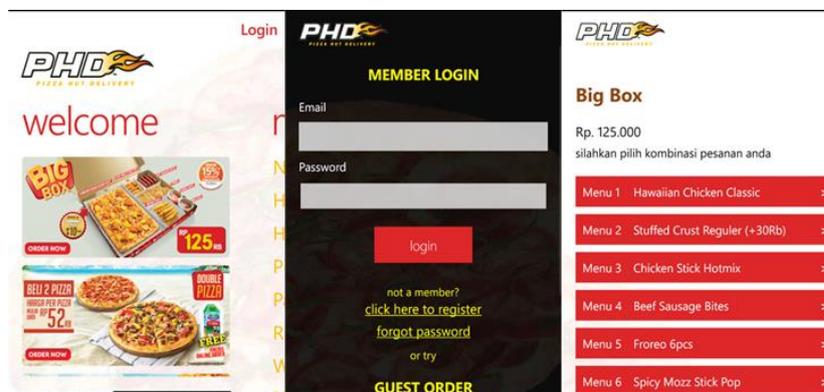
Tampilan Website Pizza Hut



Sumber : website pizzahut.co.id

Dari gambar 2.2 dapat dilihat bahwa tampilan dari website pizzahut.co.id memiliki dominan warna putih dan merah sesuai dengan logo dan branding dari Pizza Hut. Di bagian kanan atas terdapat menu order, track order dan login. Pada bagian tengah terdapat juga lokasi untuk memilih pengantaran Pizza Hut sesuai dengan domisili konsumen. Berikut ini adalah tampilan pada aplikasi Pizza Hut Delivery :

Gambar 2.3
Tampilan aplikasi Pizza Hut Delivery



Sumber : Aplikasi Pizza Hut Indonesia

Terdapat 3 tampilan yang ada di aplikasi pizza hut seperti pada gambar 2.3. Konsumen diharuskan untuk login terlebih dahulu jika ingin mengakses aplikasi tersebut. Setelah login berhasil maka tampilan aplikasi berubah menampilkan menu dan promo yang ada di pizza hut. Setelah konsumen memilih menu maka diarahkan ke untuk melakukan pembayaran yang bisa dilakukan dengan *online payment*.

2.7 Daftar Menu PHD Pekalongan

Ada berbagai macam varian pizza di PHD Pekalongan hal ini dilakukan untuk membuat pelanggan bisa merasakan berbagai varian pizza. Penggunaan menu yang beragam membuat ketertarikan hadir dengan sendirinya terutama untuk pelanggan yang berkunjung ke PHD Pekalongan untuk sekedar bersantai dan makan.

Tabel 2. 1

Varian Menu PHD Pekalongan

Menu	Harga
Menu Pizza	
Splitza Signature	Rp 90.000
Splitza Clasic	Rp 80.000
Veggi Garden	Rp 76.000
Meat Lovers	Rp 86.000
Super Supreme	Rp 86.000
Tuna Melt	Rp 76.000
Cheesy Galore	Rp 76.000
Meat lover cheesy mayo	Rp 86.000
American favorite	Rp 86.000
Super supreme chicken	Rp 86.000
Pepperoni	Rp 86.000
Meaty	Rp 76.000
Chicken puff pizza	Rp 86.000
Meat lover chicken	Rp 86.000
Hawaiian Chicken	Rp 76.000
Menu Pasta	
Chicken cinelloni	Rp 57.000
Beef lasagna	Rp 50.000
Beef spaghetti	Rp 46.000
Creamy beef	Rp 54.000
Black paper chicken	Rp 54.000
Tuna algio	Rp 54.000
Oriental chicken	Rp 54.000
Cheese beef	Rp 54.000
Menu Nasi	

Meatballs beef musroom rise	Rp 43.000
Black paper chicken rise	Rp 43.000
Oriental chicken rise	Rp 43.000
Thai chicken rise	Rp 43.000
Menu Appetizer	
Deluxe chicken bruschetta	Rp 27.000
Deluxe tuna bruschetta	Rp 27.000
Deluxe beef bruschetta	Rp 27.000
Garlic bread	Rp 27.000
Pilly cheese steak slider	Rp 40.000
Potato wedges	Rp 25.000
Nacho cheese	Rp 34.000
Cheese rolls	Rp 34.000
Chicken royale	Rp 41.000
Choco puff	Rp 28.000
Menu Dessert	
Triple choco	Rp 34.000
Ice cream banana	Rp 34.000
Fruit parfait	Rp 34.0000
Neapolitan dream	Rp 36.000
Menu Minuman	
Mixberry	Rp 33.000
Melon peach	Rp 35.000
Strawberry watermelon	Rp 33.000
Avocado	Rp 35.000
Strawberry orange	Rp 33.000
Watermelon	Rp 31.000
Tomato	Rp 31.000
Peach spring	Rp 36.000
Lychee spring	Rp 36.000

Tofee cofee	Rp 31.000
green tea shake	Rp 26.000
Paket Hemat	
Triple box	Rp 260.000
Kiddie meal	Rp 50.000
Big box	Rp 205.000
Paket sensasi	Rp 37.000

Sumber : Data primer yang diolah, 2021

2.8 Ketenagakerjaan

Karyawan merupakan faktor terpenting dalam menunjang keberhasilan usaha, karena keberadaan karyawan sebagai penggerak jalannya operasional perusahaan. Untuk mendukung jalannya operasional PHD cabang Pekalongan agar berjalan dengan lancar di perlukan 15 karyawan yang terdiri dari:

Tabel 2.1
Jumlah Karyawan

No.	Posisi	Jumlah
1.	Operational manager	1 orang
2.	Restaurant manager	1 orang
3.	Assistant restourant manager	1 orang
4.	Shift leader	2 orang
5.	Crew trainer	2 orang
6.	Crew	8 orang
Jumlah		15 orang

Sumber : Data primer yang diolah, 2021

2.8.1 Pendidikan Karyawan

Pendidikan karyawan menjadi tolak ukur sebagai prasyarat untuk mengisi beberapa jabatan di PHD Pekalongan. Berikut merupakan syarat pendidikan terakhir karyawan PHD Pekalongan:

Tabel 2.2

Pendidikan Karyawan

No.	Posisi	Pendidikan	Jumlah
1.	Operational manager	S2	1 orang
2.	Restaurant manager	S1	1 orang
3.	Assistant restourant manager	D3	1 orang
4.	Shift leader	D3	2 orang
5.	Crew trainer	D3	2 orang
6.	Crew	SMA/Sederajat	8 orang
Jumlah			15 orang

2.8.2 Jam Kerja Karyawan

Berikut merupakan jam kerja karyawan PHD cabang Pekalongan:

Jam kerja shift siang : 10.00 – 17.00 WIB

Jam kerja shift malam :17.00 – 11.00 WIB

2.8.3 Sistem Penggajian dan Kesejahteraan Pizza Hut Delivery

Dalam sistem penggajian karyawan PHD Pekalongan akan menerima gaji yang diberikan pada tanggal 27 di setiap bulannya.

Besaran gaji yang akan didapatkan oleh karyawan PHD Pekalongan akan didasari oleh posisi jabatan yang dimiliki. Maka dari itu gaji yang akan diterima setiap bulannya oleh karyawan PHD Pekalongan berbeda-beda nominalnya. Selain gaji yang diterima setiap bulan, karyawan PHD Pekalongan memberikan tunjangan dan asuransi kesehatan yang bertujuan untuk mensejahterakan kehidupan karyawannya. Tunjangan tersebut antara lain :

- a. Tunjangan Hari Raya (THR)
- b. Tunjangan Tahunan
- c. BPJS Ketenagakerjaan

2.9 Karakteristik Responden

Karakter responden disajikan agar teridentifikasi data informasi terkait responden yang diteliti dalam penelitian ini. Setiap datanya berwujud tabel yang mendefinisikan karakteristik respondennya berdasarkan jawaban yang telah disediakan. Responden yang diambilkan pada penyusunan skripsinya yaitu konsumen PHD cabang Pekalongan, dengan jumlah responden yang digunakan sebanyak 100 responden. Berikut adalah karakteristik konsumen PHD cabang Pekalongan :

2.9.1 Karakteristik Responden Berdasarkan Usia

Usia ialah rentang kehidupan yang bisa diukur menggunakan tahun. menurut penelitian yang sudah dilaksanakan, disajikan kelompok usia responden dalam tabel 2.2 berikut ini :

Tabel 2. 1
Usia Responden

No	Umur	Frekuensi	Persentase (%)
1	<20 Tahun	17	17
2	21 – 30 Tahun	68	68
3	31 – 40 Tahun	15	15
Jumlah		100	100

Sumber: Data primer yang di olah,2021

Bersumberkan tabel 2.2, mayoritas konsumen PHD cabang Pekalongan bertepatan di usia 21 – 30 tahun yakni sebanyak 68% konsumen. Sedangkan responden terkecil bertepatan di rentang usia 31 - 40 tahun yakni sejumlah 15% konsumen. Oleh karena itu dapat diketahui bahwa PHD cabang Pekalongan memiliki konsumen terbanyak dengan kategori umur remaja akhir hingga dewasa awal. Hal ini sesuai dengan pangsa pasar PHD yaitu mahasiswa, komunitas dan orang-orang sibuk yang menginginkan kepraktisan dengan layanan delivery.

2.9.2 Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin

Jenis kelamin merupakan salah satu wujud fisik yang jadi pembeda antar pria dan wanita. Pada saat data responden dikumpulkan berjenis kelamin tujuannya agar mendapatkan perbandingan banyaknya pria dan wanita yang memberi tanggapan pertanyaan riset. Berikut merupakan data banyaknya responden PHD cabang Pekalongan berdasarkan jenis kelaminnya responden :

Tabel 2. 2**Jenis Kelamin Responden**

No	Jenis Kelamin	Frekuensi	Persentase (%)
1	Laki-laki	55	55
2	Perempuan	45	45
Jumlah		100	100

Sumber: Data Primer diolah, 2021

Bersumberkan tabel di atas bisa didapati jika mayoritas respondennya PHD cabang Pekalongan jenis kelaminnya pria yakni sebanyak 55 orang (55%). Sedangkan respondennya wanita sebanyak 45 orang (45%). Alasan laki-laki lebih banyak melakukan pesanan online adalah karena masalah waktu. Memesan makanan secara online sejatinya lebih mudah dan praktis karena tidak perlu mengantre dan makan di tempat sehingga lebih menghemat waktu. Yang kedua adalah banyaknya penawaran menarik yang ditawarkan seperti diskon maupun *cashback*.

2.9.3 Karakteristik Responden Berdasarkan Pendidikan Terakhir

Pendidikan terakhir seseorang menunjukkan tingkat pendidikan yang sudah terselesaikan. Berikut merupakan data tentang pendidikan terakhir responden di PHD cabang Pekalongan:

Tabel 2. 3**Pendidikan Terakhir Responden**

No	Pendidikan	Frekuensi	Persentase (%)
1	SMP	3	3
2	SMA	52	52
3	Akademi/D3	6	6
4	Sarjana	36	36
5	Pasca Sarjana	3	3
Jumlah		100	100

Sumber: Data Primer diolah, 2021

Bersumberkan tabel diatas, bisa di ketahui kalau kebanyakan pendidikan terakhir responden yaitu SMA sebesar 52 responden (52%) dan jumlah paling sedikit yaitu responden SMP dan Pasca Sarjana dengan 3 responden (3%).

2.9.4 Karakteristik Responden Berdasarkan Tingkat Pendapatan

Pendapatan merupakan sejumlah uang yang didapatkan seseorang yang berguna untuk membeli kebutuhannya. Jenis pekerjaan responden yang berbeda-beda akan berpengaruh terhadap tingkat pendapatan yang berbeda. Penyajian data pendapatan ini adalah penghasilan yang diperoleh narasumber yang telah kerja ataupun maupun uang sakunya narasumber yang belum kerja. Berikut merupakan data pendapatan responden konsumen Pizza Hut Delivery Pekalongan:

Tabel 2. 4
Tingkat Pendapatan Responden

No	Pendapatan	Frekuensi	Persentase (%)
1	≤ Rp 2.000.000	67	67
2	Rp 2.000.001 – Rp 3.000.000	16	16
3	Rp 3.000.001 – Rp 4.000.000	8	8
4	Rp 4.000.001 – Rp 5.000.000	2	2
5	≥ Rp 5.000.001	7	7
Jumlah		100	100

Sumber : Data primer yang diolah, 2021

Bersumberkan tabel 2.5 diatas, bisa diketahui bahwa mayoritas responden memiliki pendapatan ≤ Rp 2.000.000 yakni sejumlah 67 orang (67%). Sementara itu responden pada pendapatan Rp 4.000.001 – Rp 5.000.000 merupakan responden yang paling sedikit yakni sebanyak 2 orang (2%). Banyak konsumen yang memiliki pendapatan dibawah Rp 2.000.000 karena memang sebagian besar responden merupakan pelajar/mahasiswa yang belum memiliki penghasilan sendiri dan menggunakan uang orang tua mereka untuk membeli kebutuhan sehari-sehari seperti memesan makanan.

2.9.5 Karakteristik Responden Berdasarkan Pekerjaan

Pekerjaan atau mata pencahariannya berpengaruh besar dengan kegiatan orang pada sehari-harinya. Pekerjaan dilakukan seseorang untuk mendapatkan penghasilan. Berikut merupakan data mengenai pekerjaan responden :

Tabel 2. 5
Pekerjaan Responden

No	Pekerjaan	Frekuensi	Persentase (%)
1	Pelajar/Mahasiswa	42	42
2	TNI/POLRI/PNS	1	1
3	Pegawai Swasta	26	26
4	Ibu Rumah Tangga	6	6
5	Lain lain	25	25
Jumlah		100	100

Sumber : Data primer yang diolah, 2020

Bersumberkan tabel 2.6 didapati jika mendominasi pekerjaannya responden PHD yakni Pelajar/Mahasiswa, yakni sebanyak 42 responden (42%). Sementara pekerjaan yang paling sedikit adalah TNI/POLRI/PNS sebanyak 1 responden (1%). Selain itu terdapat pekerjaan lain-lain sebanyak 25 responden yang terdiri dari 15 wiraswasta dan 10 buruh