



**UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SIDOARJO**  
**FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI**

PROGRAM STUDI : • INFORMATIKA (S1) • TEKNIK INDUSTRI (S1) • TEKNIK MESIN (S1)  
 • TEKNIK ELEKTRO (S1) • TEKNOLOGI PANGAN (S1) • AGROTEKNOLOGI (S1) • TEKNIK SIPIL (S1)

**BERITA ACARA**  
**UJIAN TUGAS AKHIR**

Pada  
 Hari, Tanggal : Selasa, 27 Desember 2022.  
 Jam : 08.00  
 Tempat : 307

Telah dilaksanakan Ujian Tugas Akhir  
 Judul : Analisis Kualitas Layanan Restoran dengan metode Sengul IPA dan QFD.

Oleh : M. Rehanan  
 NIM : 171020700138  
 Program Studi : Teknik Industri  
 Bidang Keahlian : Teknik Industri

Dengan hasil  
 1. Lulus  
 ② Lulus dengan perbaikan / penyempurnaan : 7 hari  
 3. Lulus dengan perbaikan / penyempurnaan dan sidang ulang  
 4. Tidak Lulus atau mengulang

Perbaikan / penyempurnaan yang harus dilakukan adalah :  
 (kalau diperlukan dapat ditulis dilembar terpisah)

NO	NAMA DOSEN	JABATAN	TANDA TANGAN
1	Dr. Hana Cahur W ST MI	KETUA PENGUJI	
2	Tedjo Sukmono ST MT	ANGGOTA PENGUJI 1	
3	Boy Isma P ST MM	ANGGOTA PENGUJI 2	

Mengetahui  
 Ka Prodi Teknik Industri

Ketua Penguji

Dr. Hana Cahur W ST MT



Tedjo Sukmono, ST. MT

Catatan dibuat rangkap 3

1. Ketua Program Studi
2. Dosen Pembimbing
3. Mahasiswa yang bersangkutan





# UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SIDOARJO

## FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI

PRODI TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN (S1) TERAKREDITASI NOMOR : 1262/SK/BAN-PT/Akred/S/VI/2015  
PRODI AGROTEKNOLOGI (S1) TERAKREDITASI NOMOR : 0211/SK/BAN-PT/Akred/S/IV/2016  
PRODI TEKNIK INDUSTRI (S1) TERAKREDITASI NOMOR : 506/SK/BAN-PT/Akred/S/VI/2015  
PRODI TEKNIK INFORMATIKA (S1) TERAKREDITASI NOMOR : 483/SK/BAN-PT/Akred/S/XII/2014  
PRODI TEKNIK MESIN (S1) TERAKREDITASI NOMOR : 2054/SK/BAN-PT/Akred/S/IX/2016  
PRODI TEKNIK ELEKTRO (S1) TERAKREDITASI NOMOR : 1552/SK/BAN-PT/Akred/S/VI/2018  
Kampus Gelam : Jl. Raya Gelam 250, Candl. Telp. 031-8921938 Sidoarjo 61217  
Website : www.fst.umsida.ac.id email : fst@umsida.ac.id



### LEMBAR PENGECEKAN PENULISAN SKRIPSI

Nama : Mohammad Setiawan  
NIM : 171020700138  
Prodi : Teknik Industri  
Judul Skripsi : Analisa Kualitas Layanan Restoran dengan Metode SERVQUAL  
(Service Quality) IPA (Importance Performance Analysis) dan QFD  
(Quality Function Deployment)

Bab	Sub Bab	Isi Laporan Tugas Akhir	Keterangan	Paraf
		Cover	ok	<i>Syafrilla</i>
		Lembar Persetujuan	ok	<i>Syafrilla</i>
		Lembar Pernyataan	ok	<i>Syafrilla</i>
		Lembar Pengesahan	ok	<i>Syafrilla</i>
		Abstrak	ok	<i>Syafrilla</i>
		Kata Pengantar	ok	<i>Syafrilla</i>
		Daftar Isi	ok	<i>Syafrilla</i>
		Daftar Gambar	ok	<i>Syafrilla</i>
		Daftar Tabel	ok	<i>Syafrilla</i>
		Pendahuluan	ok	<i>Syafrilla</i>
1	1.1	Latar Belakang	ok	<i>Syafrilla</i>
	1.2	Perumusan Masalah	ok	<i>Syafrilla</i>
	1.3	Batasan Masalah	ok	<i>Syafrilla</i>
	1.4	Tujuan Penelitian	ok	<i>Syafrilla</i>
	1.5	Manfaat Penelitian	ok	<i>Syafrilla</i>
	1.6	Sistematika Penulisan	ok	<i>Syafrilla</i>
2		Kajian Pustaka Dan Dasar Teori	ok	<i>Syafrilla</i>
3		Metodelogi Penelitian	ok	<i>Syafrilla</i>
4		Hasil Dan Pembahasan	ok	<i>Syafrilla</i>
5		Kesimpulan Dan Saran	ok	<i>Syafrilla</i>
		Daftar Pustaka	ok	<i>Syafrilla</i>
		Lampiran	ok	<i>Syafrilla</i>

Sidoarjo, 2 Februari 2023

Laboran

*Syafrilla*  
(Syafrilla Dinda Humairo)