

## **ABSTRAKSI**

Tujuan dari penulisan proyek akhir yang berjudul “Persepsi Masyarakat Surabaya Terhadap Restoran Tradisional Jawa” adalah untuk mengetahui sudut pandang masyarakat terhadap restoran tradisional Jawa dan hal tersebut lebih menekankan kepada masyarakat yang telah mengunjungi restoran tradisional Jawa. Teknik pengambilan data yang dilakukan adalah dengan cara observasi, dokumentasi dengan didukung oleh *menu list*, brosur promo, *interview* dengan manajer restoran dan disertai dengan penyebaran kuesioner yang telah dibagikan kepada pengunjung restoran Padipadi *Waroeng* selama 4 minggu. Padipadi *Waroeng* terletak di jalan raya Jemursari II no 2 Surabaya. Hasil penulisan yang didapat adalah dari 200 kuesioner yang disebar kepada responden yang merupakan pengunjung Padipadi *Waroeng* adalah persepsi yang baik dari masyarakat yang pernah mengunjungi restoran tradisional Jawa Padipadi *Waroeng*, persepsi yang baik tersebut berdasarkan atas pelayanan dan konsep restoran tradisional jawa yang diberikan oleh Padipadi *Waroeng*. Padipadi *Waroeng* diharapkan dapat mempertahankan keunggulan yang dimiliki misalkan konsep restoran, letak restoran yang strategis dan lain sebagainya serta memperbaiki kekurangan-kekurangan yang ada misalkan kurang luasnya ruang restoran dan tempat parkir serta kurang luasnya wilayah promosi, agar ke depan Padipadi *Waroeng* dapat berkembang dengan lebih baik.

Kata kunci : Persepsi, kualitas, pelayanan dan pengunjung

## ***ABSTRACT***

*Our goals by final project that had wrotten call's "Traditional Java Restaurant by Society Perception" it's had our society feed back by restaurant which has addopted traditional Java and that things had point view to those who had visit to traditional Java restaurant. Wrote methode which have been take are observation documentation along menu list in it, brochure, over interview with restaurant manager and questioner sampling been given 4 weeks in arrow at Padipadi Waroeng, Jemursari road II no.2 Surabaya. 200 questioner, finally reached into vallid conclusion that most of them (society) give a good comment of Padipadi Waroeng, from a momment they had, as customer of Padipadi Waroeng that presented of traditional Java restaurant. Out standing service and their concept has big applous of the customer Padipadi Waroeng an unique style of their concept plus their location where it's good view and regenerating their weakness, such as parking area had more wide, so that in the future Padipadi Waroeng had more, space to compete among their competition grow in good way.*

*Key words : Perception, quality, service, and customer*