

KATA PENGANTAR

Pertama-tama penulis ingin mengucapkan puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa yang terus memberikan hikmat dan kesehatan yang luar biasa dalam menyelesaikan tugas akhir persyaratan akademik guna mengejar gelar studi yaitu Strata Satu Sarjana Ekonomi di Universitas Pelita Harapan Surabaya ini.

Penulis meyakini bahwa pengungkapan, penyajian, maupun penggunaan kata-kata dan bahasa pada penelitian ini dirasa masih sangat jauh dari sempurna. Oleh karena itu dengan segala kerendahan hati penulis mengharapkan saran, kritik dan segala bentuk pengarahannya dari semua pihak untuk perbaikan penelitian tugas akhir ini.

Pada kesempatan ini penulis juga ingin mengucapkan terima kasih yang begitu besar kepada pihak-pihak yang telah membantu dan mendukung atas terselesaikannya penelitian ini hingga akhir. Ucapan terima kasih ini khususnya ditujukan kepada :

1. Bapak Dr. Ronald S.T., M.M., selaku Associate Dean dan dosen pembimbing pertama yang telah mencurahkan perhatian yang begitu besar, tenaga, kasih sayang serta memberikan dorongan yang begitu tinggi kepada saya dari awal hingga penelitian ini dapat diselesaikan.
2. Ibu Dr. Oliandes Sondakh S.E., M.M. selaku dosen pembimbing kedua saya yang sangat membantu saya dalam menyelesaikan karya tugas akhir ini dengan baik.
3. Ibu Dr. Amelia S.E., RFP-I., M.M., CSMA selaku Ketua Program Studi Manajemen yang membantu banyak hal dalam kehidupan perkuliahan yang saya lalui selama berkuliah di UPH Surabaya, serta selaku dosen penguji kedua yang telah membantu dan memberikan saran-saran serta perhatian sehingga saya dapat menyelesaikan penelitian ini.

4. Bapak Wiliam Santoso SE, M.Ak., selaku dosen penguji pertama yang turut memberikan masukan dan arahan kepada penulis untuk penyelesaian penelitian ini.
5. Keluarga saya, papa Joko Santoso, mama Sulamiati yang senantiasa mendoakan, memberikan semangat dan dukungan dalam menyelesaikan penelitian ini.
6. Teman-teman mahasiswa seperjuangan Manajemen UPH Surabaya angkatan 2017 yang telah memberikan supportnya setiap hari, serta relasi-relasi yang selama ini berjuang bersama-sama dalam menyelesaikan studi di Universitas Pelita Harapan Surabaya yang telah saling mendukung dan mendoakan agar dapat bersama-sama lulus dengan bangga dan membawa keharuman nama baik Universitas Pelita Harapan Surabaya.
7. Pihak-pihak lain yang tidak dapat disebut satu persatu yang telah membantu penulis dalam penyusunan penelitian ini.

Hanya doa yang dapat penulis panjatkan semoga Tuhan Yang Maha Esa berkenan membalas semua kebaikan dan dukungan dari Bapak, Ibu, Saudara, dan teman-teman sekaligus. Semoga penelitian ini bisa bermanfaat terutama bagi diri pribadi penulis serta pihak-pihak yang berkepentingan dengan topik yang sama. Segala kritik dan saran atas penelitian ini tentunya akan sangat bermanfaat untuk penyempurnaan selanjutnya.

Surabaya, 14 September 2020

Novilia

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	
HALAMAN IDENTITAS TIM PENGUJI TUGAS AKHIR	
LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR	
LEMBAR PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING	
LEMBAR PERSETUJUAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR	
ABSTRAK	v
ABSTRACT	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Batasan Masalah.....	11
1.3 Rumusan Masalah	11
1.4 Tujuan Penelitian	13
1.5 Manfaat Penelitian	14
1.5.1 Manfaat Teoritis.....	14
1.5.2 Manfaat Praktis	14
1.6 Sistematika Penulisan	15
BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN PENGEMBANGAN HIPOTESIS	
2.1 Landasan Teori	17
2.1.1 <i>BEHAVIORAL INTENTION</i>	17
2.1.2 <i>SATISFACTION</i>	19
2.1.3 <i>FOOD QUALITY</i>	20
2.1.4 <i>SERVICE QUALITY</i>	21
2.1.5 <i>PRICE AND VALUE</i>	23
2.1.6 <i>CONVENIENCE</i>	24
2.1.7 <i>ATMOSPHERE</i>	25
2.2 Penelitian Terdahulu	27
2.3 Pengembangan Hipotesis	29
2.3.1 Pengaruh <i>FOOD QUALITY</i> terhadap <i>SATISFACTION</i>	29
2.3.2 Pengaruh <i>SERVICE QUALITY</i> terhadap <i>SATISFACTION</i>	29
2.3.3 Pengaruh <i>PRICE AND VALUE</i> terhadap <i>SATISFACTION</i>	30
2.3.4 Pengaruh <i>CONVENIENCE</i> terhadap <i>SATISFACTION</i>	30
2.3.5 Pengaruh <i>ATMOSPHERE</i> terhadap <i>SATISFACTION</i>	31
2.3.6 Pengaruh <i>FOOD QUALITY</i> terhadap <i>BEHAVIORAL INTENTION</i>	31
2.3.7 Pengaruh <i>SERVICE QUALITY</i> terhadap <i>BEHAVIORAL INTENTION</i>	32
2.3.8 Pengaruh <i>PRICE AND VALUE</i> terhadap <i>BEHAVIORAL INTENTION</i>	33
2.3.9 Pengaruh <i>CONVENIENCE</i> terhadap <i>BEHAVIORAL INTENTION</i>	33
2.4.0 Pengaruh <i>ATMOSPHERE</i> terhadap <i>BEHAVIORAL INTENTION</i>	34
2.4.1 Pengaruh <i>SATISFACTION</i> terhadap <i>BEHAVIORAL INTENTION</i>	34
2.4 Model Penelitian	36

2.5 Bagan Alur Berpikir	37
-------------------------------	----

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

3.1 Jenis Penelitian dan Jenis Data	39
3.1.1 Jenis Penelitian	39
3.1.2 Jenis Data	40
3.2 Populasi dan Sampel	41
3.2.1 Populasi	41
3.2.2 Sampel	41
3.3 Metode Pengumpulan Data	43
3.4 Definisi Operasional dan Pengukuran Variabel	46
3.5 Metode Analisis Data	46
3.5.1 Uji Reabilitas	59

BAB IV ANALISIS DATA DAN PEMBAHASAN

4.1 Gambaran Umum	61
4.1.1 Restoran Gyu Kaku	61
4.1.2 Profil Responden	62
4.1.2.1 Jenis Kelamin Responden	62
4.1.2.2 Usia Responden	63
4.2 Analisis Data	64
4.2.1 Tanggapan Responden	64
4.2.2 Analisis Deskriptif Variabel	75
4.2.2.1 Penjelasan Responden terhadap <i>Food Quality</i>	75
4.2.2.2 Penjelasan Responden terhadap <i>Service Quality</i>	79
4.2.2.3 Penjelasan Responden terhadap <i>Price and Value</i>	82
4.2.2.4 Penjelasan Responden terhadap <i>Convenience</i>	83
4.2.2.5 Penjelasan Responden terhadap <i>Atmosphere</i>	85
4.2.2.6 Penjelasan Responden terhadap <i>Satisfaction</i>	87
4.2.2.7 Penjelasan Responden terhadap <i>Behavioral Intention</i>	88
4.2.3 Hasil Pengujian Kualitas Data	90
4.2.3.1 Evaluasi Normalitas Data	92
4.2.3.2 Evaluasi <i>Outliners</i>	93
4.2.3.2.1 <i>Univariate Outliners</i>	94
4.2.3.2.2 <i>Multivariate Outliners</i>	95
4.2.3.3 Evaluasi Multicollinearity dan Singularity	96
4.2.3.4 Analisis Faktor Konfirmatori (Confirmatory Factor Analysis)	97
4.2.3.4.1 Analisis Faktor Konfirmatori Variabel Eksogen	97
4.2.3.4.2 Analisis Faktor Konfirmatori Variabel Endogen	99
4.2.4.5 Analisis <i>Full Structural Equation Modeling</i>	101
4.2.4 Uji Reliability	105
4.2.5 Hasil Pengujian Hipotesis	107
4.2.5.1 Pengujian Hipotesis 1 (H1)	108
4.2.5.2 Pengujian Hipotesis 2 (H2)	109
4.2.5.3 Pengujian Hipotesis 3 (H3)	110
4.2.5.4 Pengujian Hipotesis 4 (H4)	110

4.2.5.5 Pengujian Hipotesis 5 (H5)	111
4.2.5.6 Pengujian Hipotesis 6 (H6)	112
4.2.5.7 Pengujian Hipotesis 7 (H7)	112
4.2.5.8 Pengujian Hipotesis 8 (H8)	113
4.2.5.9 Pengujian Hipotesis 9 (H9)	114
4.2.5.10 Pengujian Hipotesis 10 (H10)	114
4.2.5.10 Pengujian Hipotesis 11 (H11)	115
4.3 Pembahasan.....	116

BAB V KESIMPULAN

5.1 Simpulan	142
5.1.1 Simpulan Atas Hipotesis.....	143
5.1.1.1 Pengaruh Food Quality terhadap Satisfaction	143
5.1.1.2 Pengaruh Service Quality terhadap Satisfaction	144
5.1.1.3 Pengaruh Price and Value terhadap Satisfaction.....	144
5.1.1.4 Pengaruh Convenience terhadap Satisfaction	145
5.1.1.5 Pengaruh Atmosphere terhadap Satisfaction.....	146
5.1.1.6 Pengaruh Food Quality terhadap Behavioral Intention	147
5.1.1.7 Pengaruh Service Quality terhadap Behavioral Intention	148
5.1.1.8 Pengaruh Price and Value terhadap Behavioral Intention.....	159
5.1.1.9 Pengaruh Convenience terhadap Behavioral Intention	150
5.1.1.10 Pengaruh Atmosphere terhadap Behavioral Intention.....	151
5.1.1.11 Pengaruh Satisfaction terhadap Behavioral Intention	151
5.1.2 Simpulan atas Masalah Penelitian	152
5.2 Implikasi.....	153
5.2.1 Implikasi Teoritis	153
5.2.2 Implikasi Manajerial	156
5.3 Rekomendasi	165

DAFTAR PUSTAKA

DAFTAR LAMPIRAN

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Logo Gyu Kaku 3	4
Gambar 1.2 Niat perilaku pelanggan Gyu Kaku	7
Gambar 1.3 Review tentang restoran Gyu Kaku	7
Gambar 1.4 Review terhadap Gyu Kaku	8
Gambar 1.5 Pelayanan yang sangat ramah terhadap pelanggan Gyu Kaku	9
Gambar 1.6 Makanan yang disajikan oleh Gyu Kaku	9
Gambar 1.7 Pengunjung merasa nyaman saat di Gyu Kaku	10
Gambar 1.8 Suasana di Gyu Kaku	10
Gambar 2.1 Exploring factors on customers' restaurant choice: an analysis of restaurant attributes	27
Gambar 2.2 Model Penelitian	36
Gambar 3.1 Diagram alur kerangka pemikiran teoritis.....	49
Gambar 4.1 Jenis Kelamin Responden	63
Gambar 4.2 Usia Responden.....	64
Gambar 4.3 Confirmatory Analysis <i>Food, Service, Price and Value, Convenience, dan Atmosphere</i>	97
Gambar 4.4 Confirmatory Analysis <i>Satisfaction dan Behavioral Intention</i>	100
Gambar 4.5 <i>Full Structural Equation Model</i>	102

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Pesaing Restoran Gyu Kaku	4
Tabel 3.1 Desain Inti Kuisisioner	43
Tabel 3.2 Definisi Operasional Variabel.....	46
Tabel 3.3 Keterangan Indikator Konstruk.....	49
Tabel 3.4 Keterangan Hubungan Konstruk.....	51
Tabel 3.5 Hasil Konversi ke dalam Persamaan Model Pengukuran Konstruk Eksogen.....	53
Tabel 3.5 Hasil Konversi ke dalam Persamaan Model Pengukuran Konstruk Eksogen.....	53
Tabel 3.6 Indeks Pengujian Kelayakan Sebuah Model (Goodness of Fit Index) ..	58
Tabel 4.1 Jenis Kelamin Responden	62
Tabel 4.2 Usia Responden	63
Tabel 4.3 Derajat Penilaian Setiap Variabel	65
Tabel 4.4 Tanggapan Responden terhadap Food	65
Tabel 4.5 Tanggapan Responden terhadap <i>Service</i>	67
Tabel 4.6 Tanggapan Responden terhadap <i>Price and Value</i>	69
Tabel 4.7 Tanggapan Responden terhadap <i>Convenience</i>	70
Tabel 4.8 Tanggapan Responden terhadap <i>Atmosphere</i>	71
Tabel 4.9 Tanggapan Responden terhadap <i>Satisfaction</i>	73
Tabel 4.10 Tanggapan Responden terhadap <i>Service</i>	74
Tabel 4.11 Distribusi Jawaban Responden terhadap Variabel <i>Food</i>	76
Tabel 4.12 Distribusi Jawaban Responden terhadap Variabel <i>Service</i>	79
Tabel 4.13 Distribusi Jawaban Responden terhadap Variabel <i>Price and Value</i>	82
Tabel 4.14 Distribusi Jawaban Responden terhadap Variabel <i>Convenience</i>	84
Tabel 4.15 Distribusi Jawaban Responden terhadap Variabel <i>Atmosphere</i>	85
Tabel 4.16 Distribusi Jawaban Responden terhadap Variabel <i>Satisfaction</i>	87
Tabel 4.17 Distribusi Jawaban Responden terhadap Variabel <i>Behavioral Intention</i>	91
Tabel 4.18 <i>Goodness of Fit Index</i>	92
Tabel 4.19 Hasil Uji Normalitas Data	92
Tabel 4.20 Statistik Deskriptif <i>Z-score</i>	94
Tabel 4.21 Mahalobis Distance.....	96
Tabel 4.22 Uji Bobot Faktor dan Nilai Faktor Loading <i>Food, Service, Price and Value, Convenience, dan Atmosphere</i>	98
Tabel 4.23 Uji Bobot Faktor dan Nilai Faktor Loading <i>Satisfaction dan Behavioral Intention</i>	99
Tabel 4.24 Index Pengujian Kelayakan	103
Tabel 4.25 <i>Regression weight full structural equation model</i>	103
Tabel 4.26 Uji Reliability.....	106
Tabel 4.27 hasil uji hipotesis.....	107
Tabel 4.28 Indikator variabel <i>Food Quality</i>	124
Tabel 4.29 Indikator variabel <i>Service Quality</i>	128
Tabel 4.30 Indikator variabel <i>Price and Value</i>	131
Tabel 4.31 Indikator variabel <i>Convenience</i>	133

Tabel 4.32 Indikator variabel <i>Atmosphere</i>	135
Tabel 4.33 Indikator variabel <i>Satisfaction</i>	137
Tabel 4.34 Indikator variabel <i>Behavioral Intention</i>	138
Tabel 5.1 Simpulan Hipotesis	142
Tabel 5.2 Implikasi Teoritis	153
Tabel 5.3 Implikasi Manajerial	161



DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN A	A1
LAMPIRAN B	B1
LAMPIRAN C	C1
LAMPIRAN D	D1
LAMPIRAN E	E1

