

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL SKRIPSI	
PENYATAAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR	
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING TUGAS AKHIR	
PERSETUJUAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR	
ABSTRAK.....	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I.....	1
PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	9
1.3. Tujuan Penelitian.....	10
1.4. Manfaat Penelitian	11
1.4.1. Manfaat Teoritis	11
1.4.2. Manfaat Praktis.....	12
BAB II	14
TINJAUAN PUSTAKA	14
2.1. <i>Perceived Food Quality</i>	14
2.2. <i>Price Fairness</i>	16
2.3. <i>Perceived Value</i>	19
2.4. <i>Satisfaction</i>	21
2.5. <i>Revisit Intentions</i>	24
2.6. <i>Word-of-mouth Intentions</i>	26
2.7. <i>Perceived Food Quality dan Price Fairness</i>	28
2.8. <i>Perceived Food Quality dan Perceived Value</i>	30

2.9	<i>Perceived Food Quality dan Satisfaction</i>	31
2.10	<i>Price Fairness dan Perceived Value</i>	33
2.11	<i>Price Fairness dan Satisfaction</i>	34
2.12	<i>Perceived Value dan Satisfaction</i>	36
2.12	<i>Satisfaction dan Revisit Intentions</i>	37
2.13	<i>Satisfaction dan Word-of-Mouth Intentions</i>	40
2.14	<i>Model Penelitian</i>	42
BAB III.....		43
METODOLOGI PENELITIAN.....		43
3.1	Tipe Penelitian.....	43
3.2	Desain Penelitian	45
3.3	Objek Penelitian	47
3.4	Unit Analisis.....	47
3.5	Pengukuran Variabel.....	48
3.6	Definisi Konseptual dan Operasional	49
3.7	Pengukuran Skala	56
3.8	Metode Pengumpulan Data	57
3.9	Populasi dan Sampel.....	58
3.11	Ukuran Sampel	62
3.12	Metode Analisis Data.....	63
3.12.1	PLS-SEM.....	63
3.12.2	Uji Validitas	65
3.12.3	Uji Reliabilitas.....	66
3.13	Studi Pendahuluan.....	67
3.13.1	Hasil Studi Pendahuluan Model Pengukuran.....	67
BAB IV		80
HASIL DAN PEMBAHASAN.....		80
4.1	Profil Responden	80
4.1.1	Jenis Kelamin	80
4.1.2	Umur	81
4.1.3	Pekerjaan.....	82

4.1.4	Domisili.....	82
4.1.5	Pendidikan Terakhir.....	83
4.1.6	Pendapatan	84
4.1.7	Frekuensi Kunjungan.....	85
4.1.8	Kecenderungan Waktu Kunjungan.....	85
4.1.9	Kecenderungan Kunjungan Bersama	86
4.2.	Data Analisis Deskriptif.....	87
4.2.1	Analisis Statistik Deskriptif Variabel <i>Perceived Food Quality</i>	89
4.2.2	Analisis Statistik Deskriptif Variabel <i>Price Fairness</i>	90
4.2.3	Analisis Statistik Deskriptif Variabel <i>Perceived Value</i>	91
4.2.4	Analisis Statistik Deskriptif Variabel <i>Satisfaction</i>	92
4.2.5	Analisis Statistik Deskriptif Variabel <i>Revisit Intention</i>	94
4.2.6	Analisis Statistik Deskriptif Variabel <i>Word-Of-Mouth Intention</i> ...	95
4.3	Analisis Data Penelitian	96
4.3.1	Model pengukuran (<i>Outer Model</i>).....	97
4.3.2	Model Struktural (<i>Inner Model</i>)	102
4.4	Pembahasan.....	111
BAB V.....		121
KESIMPULAN DAN SARAN.....		121
5.1	Kesimpulan.....	121
5.2	Implikasi Teoritis.....	123
5.3	Implikasi Manajerial	123
5.4	Keterbatasan Penelitian.....	125
5.5	Saran	126
DAFTAR PUSTAKA		127

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1: Perbandingan Harga Restoran Dimsum	7
Tabel 3.1: Definisi Konseptual dan Operasional Variabel.....	50
Tabel 3.2: Hasil Faktor Loading Studi Pendahuluan	68
Tabel 3.3: Hasil Revisi Faktor Loading Studi Pendahuluan	74
Tabel 3.4: Hasil AVE Studi Pendahuluan.....	75
Tabel 3.5: Hasil Discriminant Validity Studi Pendahuluan	76
Tabel 3.6: Hasil Reliabilitas Studi Pendahuluan	78
Tabel 4.1: Penjelasan Konversi Perhitungan.....	88
Tabel 4.2: Penjelasan 5 poin likert scale	88
Tabel 4.3: Nilai Rata-Rata Variabel Perceived Food Quality	89
Tabel 4.4: Nilai Rata-Rata Variabel Price Fairness	90
Tabel 4.5: Nilai Rata-Rata Variabel Perceived Value	91
Tabel 4.6: Nilai Rata-Rata Variabel Satisfaction	92
Tabel 4.7: Nilai Rata-Rata Variabel Revisit Intention.....	94
Tabel 4.8: Nilai Rata-Rata Variabel Word-Of-Mouth Intention	95
Tabel 4.9: Hasil Uji AVE Studi Aktual	98
Tabel 4.10: Hasil Uji Outer Loadings	98
Tabel 4.11: Hasil Pengujian Discriminant Validity Fornell-Larcker Criterion.....	99
Tabel 4.12: Hasil Pengujian Reliabilitas	100
Tabel 4.13: Hasil Pengujian Multikolinieritas	101
Tabel 4.14: Hasil Nilai R-Squares.....	103
Tabel 4.15: Hasil Pengujian Hipotesis	105

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1: Pertumbuhan Industri Makanan dan Minuman	2
Gambar 2.1: Model Penelitian.....	42
Gambar 4.1: Responden berdasarkan jenis kelamin	81
Gambar 4.2: Responden berdasarkan umur	81
Gambar 4.3: Responden berdasarkan pekerjaan.....	82
Gambar 4.4: Responden berdasarkan domisili	83
Gambar 4.5: Responden berdasarkan pendidikan terakhir	83
Gambar 4.6: Responden berdasarkan pendapatan per bulan.....	84
Gambar 4.7: Responden berdasarkan frekuensi kunjungan	85
Gambar 4.8: Responden berdasarkan waktu kunjungan	86
Gambar 4.9: Responden berdasarkan kunjungan bersama	87
Gambar 4.10: Hasil Pengujian Aktual Model Pengukuran	97
Gambar 4.11: Hasil Pengujian Aktual Model Struktural	102

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran A: Kuesioner Penelitian	141
Lampiran B: Hasil Smart PLS	149

