

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR TABEL.....	xii
BAB 1 PENDAHULUAN	13
1.1 Latar Belakang Masalah.....	13
1.2 Rumusan Masalah	18
1.3 Tujuan Penelitian.....	19
1.4 Manfaat Penelitian.....	19
1.5 Sistematika Penulisan.....	20
BAB II LANDASAN TEORI	22
2.1 Manajemen Pemasaran.....	22
2.2 Restoran.....	23
2.3 Variasi Menu	23
2.4 Harga	24
2.4.1 Tujuan Penetapan Harga	25
2.4.2 Peranan Harga	25
2.4.3 Indikator Harga	25
2.5 Kebersihan.....	26
2.6 Consumer Behaviour.....	26
2.7 Keputusan Pembelian.....	27

2.8 Hasil Peneliti Sebelumnya	29
2.9 Perumusan Hipotesis	30
2.10 Kerangka Konseptual	32
BAB III METODE PENELITIAN	33
3.1 Gambaran Umum Objek Penelitian	33
3.2 Rancangan Penelitian	34
3.3 Metode Penentuan Sampel	34
3.4 Metode Pengumpulan Data	35
3.5 Pengukuran Variabel	36
3.6 Metode Analisis Data	37
3.6.1 Uji Validitas	37
3.6.2 Uji Reliabilitas.....	37
3.6.3 Uji Hipotesis.....	38
BAB IV HASIL ANALISIS DAN PEMBAHASAN.....	40
4.1 Deskripsi Hasil Penelitian	40
4.2.1 Analisis Deskriptif	40
4.2 Analisis Data	46
4.3 Uji Asumsi Klasik	51
4.4 Uji Hipotesis.....	56
4.5 Pembahasan	59
4.5.1 Pengaruh Menu Terhadap Keputusan Pembelian	59
4.5.2 Pengaruh Harga Terhadap Keputusan Pembelian	59
4.5.3 Kebersihan Terhadap Keputusan Pembelian	60
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	61
5.1 Kesimpulan.....	61
5.2 Saran.....	62

5.2.1 Saran bagi perusahaan	62
5.2.2 Saran untuk penelitian selanjutnya	63
DAFTAR PUSTAKA	64



DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Instagram Official Geprek Gold Chick	13
Gambar 2. 1 Proses Keputusan Pembelian... ..	29



DAFTAR TABEL

TABEL 1	30
TABEL 2	35
TABEL 3	40
TABEL 4	43
TABEL 5	44
TABEL 6	45
TABEL 7	46
TABEL 8	47
TABEL 9	48
TABEL 10	50
TABEL 11	50
TABEL 12	51
TABEL 13	53
TABEL 14	54
TABEL 15	56
TABEL 16	57
TABEL 17	58