

## DAFTAR ISI

<b>ABSTRAK .....</b>	<b>v</b>
<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>xi</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	5
1.3. Tujuan Penelitian.....	5
1.4. Manfaat Penelitian.....	6
1.4.1. Manfaat Teoritis.....	6
1.4.2. Manfaat Praktis.....	7
1.5. Sistematika Penulisan.....	7
<b>BAB II TINJAUAN LITERATURE</b>	
2.1. <i>Food Quality</i> .....	9
2.2. <i>Service Quality</i> .....	13
2.3. <i>Physical Environment Quality</i> .....	16
2.4. <i>Perceived Price</i> .....	22
2.5. <i>Loyalty</i> .....	25
2.6. <i>Happiness</i> .....	29
2.7. <i>Satisfaction</i> .....	32
2.8. <i>Food Quality</i> Berpengaruh Positif Pada <i>Satisfaction</i> .....	37
2.9. <i>Service Quality</i> Berpengaruh Positif Pada <i>Satisfaction</i> .....	40
2.10. <i>Physical Environment Quality</i> Berpengaruh Positif Pada <i>Satisfaction</i> .....	44
2.11. <i>Perceived Price</i> Berpengaruh Positif Pada <i>Satisfaction</i> .....	47
2.12. <i>Satisfaction</i> Berpengaruh Positif Pada <i>Loyalty</i> .....	47
2.13. <i>Satisfaction</i> Berpengaruh Positif Pada <i>Happiness</i> .....	54

2.14. Model Penelitian.....	57
-----------------------------	----

### **BAB III METODOLOGI PENELITIAN**

3.1. Paradigma Penelitian .....	59
3.2. Penelitian Kuantitatif.....	60
3.3. Desain Penelitian .....	61
3.4. Objek Penelitian.....	63
3.5. Subjek Penelitian .....	64
3.6. Unit Analysis .....	64
3.7. Pengukuran Variabel .....	66
3.8. Definisi Konseptual dan Definisi Operasional [DKDO] .....	67
3.9. Pengukuran Skala .....	70
3.10. Metode Pengumpulan Data .....	71
3.11. Etika Pengumpulan Data .....	72
3.12. Desain Sample .....	72
3.13. Ukuran Sampel .....	73
3.14. Metode Analisis Data .....	74
3.15. Goodness of the Data.....	75
3.16. Uji Asumsi Klasik.....	76
3.17. SEM AMOS 24.....	79
3.18. Uji Pretest	82

### **BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN**

4.1. Profil Responden.....	88
4.2. Hasil Actual.....	90
4.3. Pengujian Asumsi Klasik.....	96
4.4. AMOS SEM Hasil tes .....	99

### **BAB V PENUTUP**

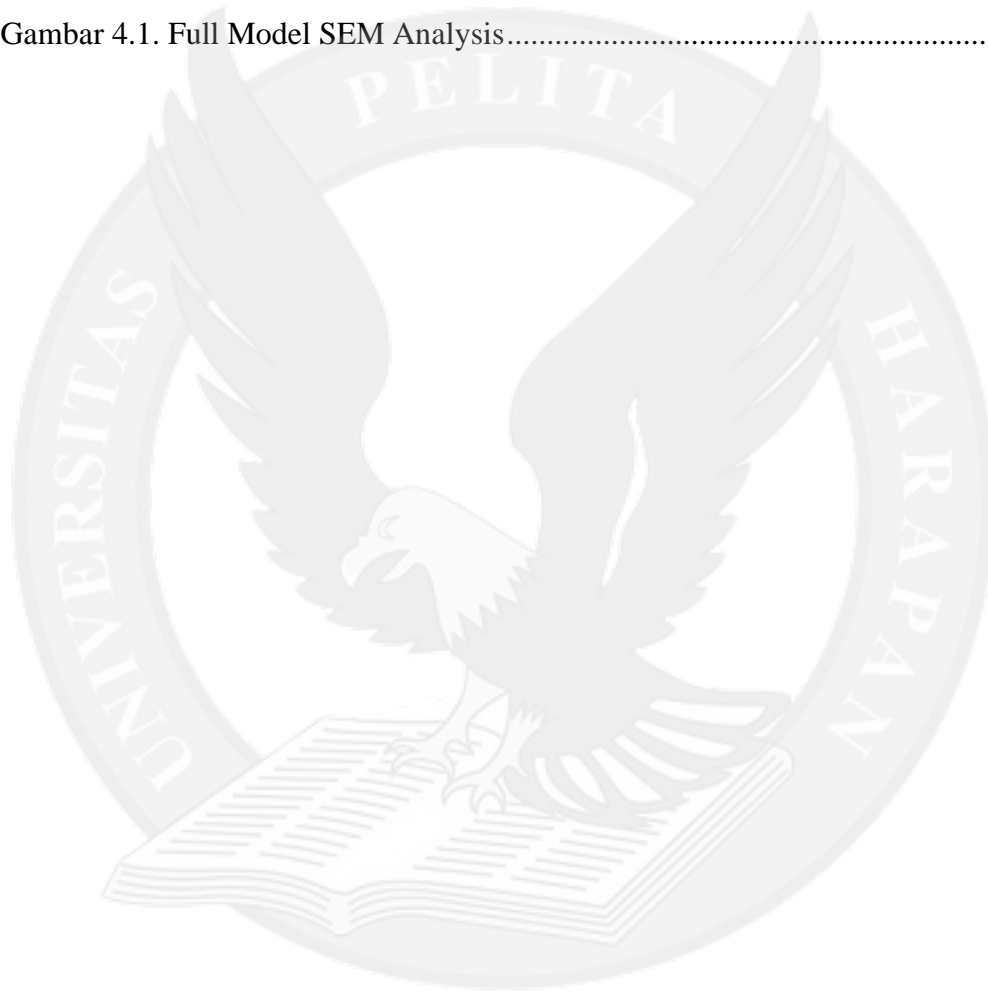
5.1. Kesimpulan .....	105
5.2. Implikasi Teoritis .....	106
5.3. Implikasi Manajerial .....	107
5.4. Keterbatasan Penelitian.....	108

DAFTAR PUSTAKA ..... 109



## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1. Persentase Kunjungan Masyarakat ke Restoran dibandingkan Kunjungan Norma.....	1
Gambar 2.1. Model Konseptual Asli dari Jurnal.....	58
Gambar 2.2. Model Konseptual Yang Diusulkan Peneliti .....	58
Gambar 4.1. Full Model SEM Analysis.....	100



## DAFTAR TABEL

Tabel 3.1. Definisi Konseptual dan Definisi Operasional.....	67
Tabel 3.2. Validitas Pretest <i>Perceived Price</i> .....	83
Tabel 3.3. Validitas Pretest Food Quality .....	84
Tabel 3.4. Validitas Pretest Service Quality .....	84
Tabel 3.5. Validitas Pretest <i>Physical Environment Quality</i> .....	85
Tabel 3.6. Validitas Pretest Satisfaction .....	85
Tabel 3.7. Validitas Pretest Loyalty.....	86
Tabel 3.8. Validitas Pretest Happiness.....	86
Tabel 3.9. Uji Pretest Reabilitas.....	87
Tabel 4.1. Tabel Profile Responden Kategori Usia.....	89
Tabel 4.2. Presentase Jenis Kelamin .....	90
Tabel 4.3. Domisili Responden.....	90
Tabel 4.4. Tabel Statistik Deskriptif .....	91
Tabel 4.5. Uji Validitas AVE -Aktual.....	94
Tabel 4.6. Koefisien determinasi (R <sup>2</sup> ) .....	95
Tabel 4.7. Reliabilitas Aktual.....	95
Tabel 4.8. Estimated Regression Weights Parameter Parameters.....	101