

## **KATA PENGANTAR**

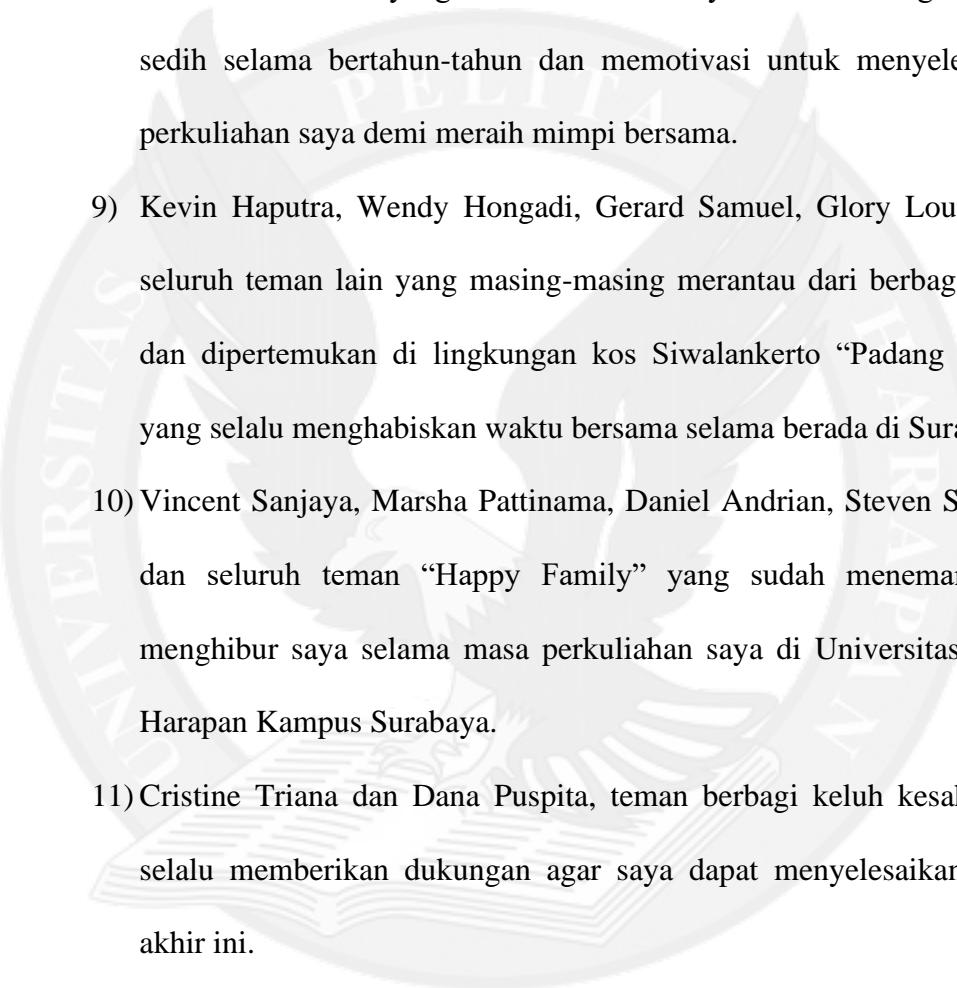
Puji dan syukur saya naikkan kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan hikmat, berkat, kebijaksanaan serta kesehatan sehingga saya selaku penulis dapat melaksanakan dan menyusun tugas akhir sebagai persyaratan akademik guna meraih gelar Strata Satu Sarjana Manajemen di Universitas Pelita Harapan Kampus Surabaya.

Saya selaku penulis menyadari bahwasannya dalam proses penulisan tugas akhir ini banyak mengalami kendala, namun berkat bantuan, bimbingan, kerjasama, dan belas kasih dari berbagai pihak akhirnya kendala-kendala tersebut dapat dihadapi satu per satu. Adapun tugas akhir ini masih jauh dari kata sempurna, oleh karena itu, dengan rendah hati penulis mengharapkan saran, kritik, dan segala hal yang dapat membantu untuk memperbaiki tugas akhir ini.

Pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih yang begitu besar kepada semua pihak yang telah membantu dan mendukung selama penelitian tugas akhir ini. Oleh karena itu, dengan penuh kerendahan hati, penulis mengucapkan terima kasih khususnya kepada:

- 1) Bapak Dr. Ronald, S.T., M.M, CSMA, CDM, PMA, selaku *Executive Director* yang telah membantu banyak hal dalam masa perkuliahan saya dan memberikan motivasi untuk menyelesaikan perkuliahan saya di Universitas Pelita Harapan Kampus Surabaya.

- 2) Ibu Dr. Amelia, S.E., RFP-I, M.M, CSMA, CDM, selaku kepala program studi manajemen yang dengan sabar dan berbelas kasih memberikan banyak kesempatan untuk saya dalam menyelesaikan segala tugas dan tanggung jawab dalam masa perkuliahan saya di Universitas Pelita Harapan Kampus Surabaya.
- 3) Bapak Dr. Yanuar Dananjaya, B.Sc., M.M., selaku dosen pembimbing pertama saya yang selalu menyemangati dan menuntun saya, juga memberikan saran yang berguna dalam penyelesaian ini agar dapat diselesaikan dengan baik dan benar.
- 4) Ibu Oliandes Sondakh, S.E., M.M., CSMA, selaku dosen pembimbing kedua saya yang telah memberikan masukan dan mendukung dalam menyelesaikan penelitian ini.
- 5) Bapak Dr. William Santoso, S.E., M.Ak dan Ibu Priskilla E.E Napitupulu, S.Sos, M.M., CSMA, CHCSA, selaku dosen pembimbing akademik selama masa perkuliahan saya di Universitas Pelita Harapan Kampus Surabaya yang dengan penuh kesabaran senantiasa memberikan dukungan serta motivasi dari awal perkuliahan hingga tahap penyelesaian penelitian tugas akhir.
- 6) Bapak Hananiel M. Gunawan, BA, MBA, selaku dosen penguji pertama yang turut memberikan arahan dalam menyelesaikan penelitian ini.

- 
- 7) Keluarga saya, Papa, Mama, dan kedua Kakak serta keluarga besar lainnya yang senantiasa mendukung saya di dalam doa serta tenaga untuk membantu dalam menyelesaikan penelitian tugas akhir ini.
  - 8) Nanda Eka, Noufhal Pradhani, dan Fachroni Azhari, sahabat “Northern Rebels” yang selalu ada untuk saya di kala senang maupun sedih selama bertahun-tahun dan memotivasi untuk menyelesaikan perkuliahan saya demi meraih mimpi bersama.
  - 9) Kevin Haputra, Wendy Hongadi, Gerard Samuel, Glory Louis, dan seluruh teman lain yang masing-masing merantau dari berbagai kota dan dipertemukan di lingkungan kos Siwalankerto “Padang Pasir”, yang selalu menghabiskan waktu bersama selama berada di Surabaya.
  - 10) Vincent Sanjaya, Marsha Pattinama, Daniel Andrian, Steven Samuel, dan seluruh teman “Happy Family” yang sudah menemani dan menghibur saya selama masa perkuliahan saya di Universitas Pelita Harapan Kampus Surabaya.
  - 11) Cristine Triana dan Dana Puspita, teman berbagi keluh kesah yang selalu memberikan dukungan agar saya dapat menyelesaikan tugas akhir ini.
  - 12) Pihak-pihak lain yang tidak dapat disebutkan satu per satu yang telah membantu untuk menyelesaikan penelitian ini.

Tidak ada hal yang bisa penulis lakukan selain bersyukur dan berdoa agar Tuhan Yang Maha Esa membalas seluruh kebaikan Bapak, Ibu, Saudara, sahabat,

dan teman sekaligus. Penulis mengharapkan agar hasil penelitian tugas akhir ini dapat memberikan manfaat bagi penulis maupun bagi seluruh pembaca.

Samarinda, 4 Januari 2023



Axel Othniel



## DAFTAR ISI

SKRIPSI.....	i
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING TUGAS AKHIR .....	iii
PERSETUJUAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR.....	iv
ABSTRAK .....	v
ABSTRACT .....	vi
KATA PENGANTAR .....	vii
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR GAMBAR .....	xvi
DAFTAR TABEL.....	xvii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xix
BAB I PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Batasan Masalah.....	10
1.3 Rumusan Masalah .....	10
1.4 Tujuan Penelitian.....	11
1.5 Manfaat Penelitian.....	12
1.5.1 Manfaat Teoritis.....	12
1.5.2 Manfaat Praktis .....	12
1.6 Sistematika Penulisan.....	12
BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN PENGEMBANGAN HIPOTESIS .....	15
2.1 Landasan Teori .....	15
2.1.1 <i>Behavioral Intentions</i> .....	15
2.1.2 <i>Customer Satisfaction</i> .....	17
2.1.3 <i>Customer Perceived Value</i> .....	19

2.1.4 <i>Food Quality</i> .....	21
2.1.5 <i>Physical Environment Quality</i> .....	23
2.1.6 <i>Service Quality</i> .....	24
2.2 Penelitian Terdahulu.....	26
2.3 Pengembangan Hipotesis .....	28
2.3.1 Pengaruh <i>Food Quality</i> terhadap <i>Customer Perceived Value</i> .....	28
2.3.2 Pengaruh <i>Physical Environment Quality</i> terhadap <i>Customer Perceived Value</i> .....	29
2.3.3 Pengaruh <i>Service Quality</i> terhadap <i>Customer Perceived Value</i> .....	29
2.3.4 Pengaruh <i>Customer Perceived Value</i> terhadap <i>Customer Satisfaction</i> 30	
2.3.5 Pengaruh <i>Customer Satisfaction</i> terhadap <i>Behavioral Intention</i> .....	30
2.4 Model Penelitian.....	31
2.5 Bagan Alur Berpikir .....	31
BAB III METODE PENELITIAN.....	33
3.1 Jenis Penelitian dan Jenis Data.....	33
3.1.1 Jenis Penelitian .....	33
3.1.2 Jenis Data.....	34
3.1.3 Sumber Data .....	34
3.2 Populasi dan Sampel .....	35
3.2.1 Populasi.....	35
3.2.2 Sampel .....	36
3.3 Metode Pengumpulan Data .....	37
3.4 Definisi Operasional Variabel .....	39
3.5 Metode Analisis.....	40
3.5.1 Pengolahan Data .....	40

3.5.2 Pengujian Hipotesis .....	41
3.5.2.1 Uji Validitas .....	42
3.5.2.2 Uji Reliabilitas .....	43
3.5.2.3 Uji Asumsi Klasik .....	43
3.5.2.4 Analisis Linear Regresi Sederhana ( <i>Simple Regression</i> ) .....	46
3.5.2.5 Analisis Linear Regresi Berganda ( <i>Multiple Regression</i> ).....	47
3.5.2.6 Koefisien Korelasi (R) .....	49
3.5.2.7 Koefisien Determinasi ( $R^2$ ).....	49
3.5.2.8 Uji F .....	50
3.5.2.9 Uji T .....	51
<b>BAB IV ANALISIS DATA DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>52</b>
4.1 Gambaran Umum Ciccia Ristorante and Steak House.....	52
4.2 Analisis Data .....	53
4.2.1 Statistik Deskriptif .....	53
4.2.1.1 Karakteristik Responden .....	53
4.2.1.2 Gambaran Umum Responden Berdasarkan Usia.....	54
4.2.1.3 Gambaran Umum Responden Berdasarkan Jenis Kelamin .....	55
4.2.1.4 Tanggapan Responden .....	56
4.2.2 Analisis Deskriptif Variabel .....	66
4.2.2.1 Penjelasan Responden terhadap <i>Behavioral Intentions</i> .....	66
4.2.2.2 Penjelasan Responden terhadap <i>Customer Satisfaction</i> .....	68
4.2.2.3 Penjelasan Responden terhadap <i>Customer Perceived Value</i> .....	69
4.2.2.4 Penjelasan Responden terhadap <i>Service Quality</i> .....	71
4.2.2.5 Penjelasan Responden terhadap <i>Physical Environment Quality</i> ....	72
4.2.2.6 Penjelasan Responden terhadap <i>Food Quality</i> .....	74

4.2.3 Uji Validitas .....	76
4.2.4 Uji Reliabilitas .....	77
4.2.5 Pengujian Asumsi Klasik Regresi .....	78
4.2.5.1 Uji Normalitas .....	78
4.2.5.2 Uji Multikolinearitas .....	81
4.2.5.3 Uji Heterokedastisitas .....	82
4.2.5.4 Uji Linearitas.....	84
4.3 Metode Analisis Statistika.....	85
4.3.1 Analisis Regresi .....	85
4.3.1.1 Analisis Regresi Sederhana.....	85
4.3.1.2 Analisis Regresi Berganda .....	87
4.3.2 Analisis Koefisien Korelasi .....	89
4.3.2.1 Analisis Koefisien Korelasi Sederhana.....	89
4.3.2.2 Analisis Koefisien Korelasi Berganda .....	90
4.3.3 Analisa Koefisien Determinasi ( $R^2$ ) .....	90
4.4 Metode Pengujian Hipotesis.....	91
4.4.1 Uji Signifikan Simultan (Uji-F).....	91
4.4.2 Uji Signifikan Parsial (Uji-T) .....	92
4.5 Pembahasan .....	95
BAB V KONKLUSI, IMPLIKASI, DAN REKOMENDASI .....	113
5.1 Simpulan.....	113
5.1.1 Simpulan Atas Hipotesis.....	115
5.1.1.1 Pengaruh <i>Food Quality</i> terhadap <i>Customer Perceived Value</i> .....	115
5.1.1.2 Pengaruh <i>Physical Environment Quality</i> terhadap <i>Customer Perceived Value</i> .....	116

5.1.1.3 Pengaruh <i>Service Quality</i> terhadap <i>Customer Perceived Value</i> ..	117
5.1.1.4 Pengaruh <i>Customer Perceived Value</i> terhadap <i>Customer Satisfaction</i> .....	118
5.1.1.5 Pengaruh <i>Customer Satisfaction</i> terhadap <i>Behavioral Intentions</i>	119
5.2 Implikasi .....	120
5.2.1 Implikasi Teoritis.....	120
5.2.2 Implikasi Manajerial .....	121
5.3 Rekomendasi .....	127
DAFTAR PUSTAKA .....	129

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Jumlah Penduduk Kota Surabaya Tahun 2018 .....	3
Gambar 1.2 Logo Ciccia Ristorante and Steak House.....	3
Gambar 1.3 Bukti dari behavioral intentions Ciccia Ristorante and Steak House.....	5
Gambar 1.4 Bukti dari <i>customer satisfaction</i> Ciccia Ristorante and Steak House .....	6
Gambar 1.5 Bukti dari perceived value Ciccia Ristorante and Steak House .....	7
Gambar 1.6 Bukti dari <i>food quality</i> Ciccia Ristorante and Steak House .....	7
Gambar 1.7 Bukti dari <i>physical environment</i> Ciccia Ristorante and Steak House.....	8
Gambar 1.8 Bukti dari <i>service quality</i> Ciccia Ristorante and Steak House.....	9
Gambar 2.1 Hasil Penelitian Terdahulu .....	27
Gambar 2.2 Model Penelitian Terdahulu Jurnal Pendukung Kedua.....	28
Gambar 2.3 Model Penelitian .....	31
Gambar 2.4 Bagan Alur Berpikir .....	32
Gambar 4.1 Diagram Pie Responden Berdasarkan Usia.....	54
Gambar 4.2 Diagram Pie Berdasarkan Jenis Kelamin .....	55
Gambar 4.3 Scatterplot Uji Normalitas <i>Behavioral Intentions</i> .....	79
Gambar 4.4 Scatterplot Uji Normalitas <i>Customer Satisfaction</i> .....	80
Gambar 4.5 Scatterplot Uji Normalitas <i>Customer Perceived Value</i> .....	81
Gambar 4.6 Scatterplot Uji Heterokedastisitas <i>Behavioral Intentions</i> .....	82
Gambar 4.7 Scatterplot Uji Heterokedastisitas Customer Satisfaction.....	83
Gambar 4.8 Scatterplot Uji Heterokedastisitas <i>Customer Perceived Value</i> .....	83
Gambar 4.9 Hasil Penelitian .....	95

## DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Desain Inti Kuesioner.....	38
Tabel 3.2 Definisi Operasional Variabel.....	39
Tabel 3.3 <i>Rules of Thumb</i> mengenai Ukuran Koefisien Determinasi .....	50
Tabel 4.1 Responden Berdasarkan Usia.....	54
Tabel 4.2 Responden Berdasarkan Jenis Kelamin .....	55
Tabel 4.3 Derajat Penilaian Setiap Variabel .....	56
Tabel 4.4 Tanggapan Responden terhadap Behavioral Intentions.....	57
Tabel 4.5 Tanggapan Responden terhadap <i>Customer Satisfaction</i> .....	59
Tabel 4.6 Tanggapan Responden terhadap <i>Customer Perceived Value</i> .....	60
Tabel 4.7 Tanggapan Responden terhadap <i>Service Quality</i> .....	62
Tabel 4.8 Tanggapan Responden terhadap <i>Physical Environment Quality</i> .....	63
Tabel 4.9 Tanggapan Responden terhadap <i>Food Quality</i> .....	65
Tabel 4.10 Distribusi Jawaban Responden terhadap Variabel <i>Behavioral Intentions</i> .....	66
Tabel 4.11 Distribusi Jawaban Responden terhadap Variabel <i>Customer Satisfaction</i> .....	68
Tabel 4.12 Distribusi Jawaban Responden terhadap Variabel <i>Customer Perceived Value</i> .....	69
Tabel 4.13 Distribusi Jawaban Responden terhadap Variabel <i>Service Quality</i> .....	71
Tabel 4.14 Distribusi Jawaban Responden terhadap Variabel <i>Physical Environment Quality</i> .....	72
Tabel 4.15 Distribusi Jawaban Responden terhadap Variabel <i>Food Quality</i> .....	74
Tabel 4.16 Hasil Uji Validitas Variabel <i>Behavioral Intentions</i> .....	76
Tabel 4.17 Hasil Uji Validitas Variabel <i>Customer Satisfaction</i> .....	76
Tabel 4.18 Hasil Uji Validitas Variabel <i>Customer Perceived Value</i> .....	76

Tabel 4.19 Hasil Uji Validitas Variabel <i>Service Quality</i> .....	76
Tabel 4.20 Hasil Uji Validitas Variabel <i>Physical Environment Quality</i> .....	76
Tabel 4.21 Hasil Uji Validitas Variabel <i>Food Quality</i> .....	77
Tabel 4.22 Uji Reliabilitas .....	77
Tabel 4.23 Uji Kolmogorov Smirnov (K-S) .....	78
Tabel 4.24 Nilai Tolerance dan VIF .....	81
Tabel 4.25 Spearman Test Correlation.....	84
Tabel 4.26 Hasil Uji Linearitas .....	84
Tabel 4.27 Hasil Uji Regresi Sederhana (CS*BI).....	85
Tabel 4.28 Hasil Uji Regresi Sederhana (CPV*CS).....	86
Tabel 4.29 Hasil Uji Regresi Sederhana (FQ,PEQ,SQ*CPV).....	87
Tabel 4.30 Hasil Analisis Koefisien Determinasi 1 ( $R^2$ ) .....	90
Tabel 4.31 Hasil Analisis Koefisien Determinasi 1 ( $R^2$ ) .....	91
Tabel 4.32 Hasil Analisis Koefisien Determinasi 1 ( $R^2$ ) .....	91
Tabel 4.33 Hasil Uji F .....	91
Tabel 4.34 Hasil Uji T .....	93
Tabel 4.35 Indikator Variabel <i>Behavioral Intentions</i> .....	101
Tabel 4.36 Indikator Variabel <i>Customer Satisfaction</i> .....	102
Tabel 4.37 Indikator Variabel <i>Customer Perceived Value</i> .....	104
Tabel 4.38 Indikator Variabel <i>Service Quality</i> .....	105
Tabel 4.39 Indikator Variabel <i>Physical Environment Quality</i> .....	107
Tabel 4.40 Indikator Variabel <i>Food Quality</i> .....	110
Tabel 5.1 Implikasi Teoritis .....	120
Tabel 5.2 Implikasi Manajerial .....	124

## **DAFTAR LAMPIRAN**

LAMPIRAN A: KUESIONER .....	A-1
LAMPIRAN B: LAMPIRAN TABULASI DATA .....	B-1
LAMPIRAN C: LAMPIRAN HASIL ANALISIS DATA .....	C-1
LAMPIRAN D: LAMPIRAN HASIL TURNITIN .....	D-1

