

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 Manajemen di Universitas Pelita Harapan Kampus Surabaya. Pada penelitian ini, penulis meyakini bahwa pengungkapan, penyajian, serta penggunaan kata-kata dan bahasa masih sangat jauh dari sempurna. Oleh karena itu dengan segala kerendahan hati penulis mengharapkan saran, kritik dan segala bentuk pengarahan 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 terselesaiannya penelitian ini hingga akhir. Ucapan terima kasih ini khususnya ditujukan kepada:

1. Bapak Dr. Ronald, S.T., M.M, CSMA, CDM, PMA, selaku Executive Director dan Associate Dean serta pembimbing akademik yang membantu banyak hal dalam kehidupan perkuliahan yang saya lalui selama berkuliah di Universitas Pelita Harapan Surabaya.
2. Ibu Dr. Amelia, S.E., M.M, RFP-I, CSMA, selaku kepada program studi manajemen dan pembimbing akademik yang membantu banyak hal dalam kehidupan perkuliahan yang saya lalui selama berkuliah di UPH Surabaya, serta selalu memberikan informasi penting, menasehati kami para mahasiswa dengan sabar.

3. Bapak Hananiel Mennoverdi Gunawan, B.Sc., M.M. selaku dosen penguji pertama dan dosen PA yang menyenangkan para mahasiswa dan juga sabar serta selalu memberikan masukan dan arahan baru selama berkuliahan di UPH Surabaya.
4. Priskilla E.E. Napitupulu, S.Sos, M.M., CSMA, CHCSA. , selaku dosen penguji kedua yang ikut serta dalam memberikan masukan dan arahan agar tugas akhir ini menjadi lebih baik.
5. Keluarga saya papa, mama, kakak yang selalu mendoakan dan memberikan semangat dalam menyelesaikan penelitian ini, dan juga tidak lupa kepada kedua anjing saya yang selalu menemani dan menghibur saya ketika stress mengerjakan skripsi ini.
6. Teman dekat saya dari UPH, Yemeng (Yemima), Lele (Averia), Yayuk (Indah) yang telah bersama-sama berjuang dalam melewati masa-masa kuliah dari awal hingga akhir dalam hal menganggur, bermain, dan bingung mengerjakan tugas kuliah dan penelitian ini dengan waktu yang mepet terutama di saat pandemi ini dan selalu saling menyemangati walaupun sering mengeluh. Dan khusus nya Risa (Maria) yang selalu ada dan memberikan semangat, menjadi teman bicara *random* setiap hari dan bingung bersama.
7. Teman dekat SMA saya Debora, Bani, Bendot, Gina, Madu yang juga memberi semangat tetapi lebih sering menghasut untuk pergi main di saat saya sedang sibuk skripsi, tetapi saya mengerti niat mereka baik agar saya tidak tertekan.

8. Pihak-pihak lain yang tidak dapat disebut satu persatu yang telah membantu penulis dalam penelitian ini.
9. *Last but not least, i wanna thank me, i wanna thank me for believing in me, i wanna thank me for doing all this hard work, i wanna thank me for having no days off, i wanna thank me for never quitting, i wanna thank me for always being a giver and tryna give more than i receive, i wanna thank me for tryna do more right than wrong, i wanna thank me for just being me at all times.*

Hanya doa yang dapat penulis panjatkan semoga Tuhan Yang Maha Esa berkenan membalas semua kebaikan dan dukungan dari Bapak, Ibu, Keluarga, dan teman-teman sekalian. 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, 25 Agustus 2021

Margareta Sheila Octarini

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING TUGAS AKHIR	iii
PERSETUJUAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR	iv
ABSTRAK	iv
ABSTRACT	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR TABEL	xv
DAFTAR LAMPIRAN	xvii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Batasan Masalah	13
1.3 Rumusan Masalah	13
1.4 Tujuan Penelitian	15
1.5 Manfaat Penelitian	16
1.5.1 Manfaat Teoritis	16
1.5.2 Manfaat Praktis	16
1.6 Sistematika Penulisan	17
BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN PENGEMBANGAN HIPOTESIS	18
2.1 Landasan Teori.....	18
2.1.1 <i>Customer Loyalty</i>	18
2.1.2 <i>Positive Emotions</i>	20
2.1.3 <i>Negative Emotions</i>	21
2.1.4 <i>Food Quality</i>	23
2.1.5 <i>Service Quality</i>	24
2.1.6 <i>Atmospherics</i>	26
2.1.7 <i>Others Customer</i>	27
2.2 Penelitian Terdahulu.....	29
2.3 Pengembangan Hipotesis	31

2.3.1	Pengaruh <i>Food Quality</i> terhadap <i>Positive Emotions</i>	31
2.3.2	Pengaruh <i>Food Quality</i> terhadap <i>Negative Emotions</i>.....	32
2.3.3	Pengaruh <i>Service Quality</i> terhadap <i>Positive Emotions</i>	32
2.3.4	Pengaruh <i>Service Quality</i> terhadap <i>Negative Emotions</i>	33
2.3.5	Pengaruh <i>Atmospherics</i> terhadap <i>Positive Emotions</i>.....	33
2.3.6	Pengaruh <i>Atmospherics</i> terhadap <i>Negative Emotions</i>	34
2.3.7	Pengaruh <i>Others Customer</i> terhadap <i>Positive Emotions</i>	34
2.3.8	Pengaruh <i>Others Customer</i> terhadap <i>Negative Emotions</i>.....	35
2.3.9	Pengaruh <i>Positive Emotions</i> terhadap <i>Customer Loyalty</i>	35
2.3.10	Pengaruh <i>Negative Emotions</i> terhadap <i>Customer Loyalty</i>	36
2.4	Model Penelitian.....	36
2.5	Bagan Alur Berpikir	37
BAB III METODE PENELITIAN.....		40
3.1	Jenis Penelitian dan Jenis Data	40
3.1.1	Jenis penelitian	40
3.1.2	Jenis Data	41
3.2	Populasi dan Sampel	42
3.2.1	Populasi	42
3.2.2	Sampel	42
3.2.3	Metode Pengumpulan Data	44
3.3	Definisi Operasional dan Pengukuran Variabel	48
3.4	Metode Analisis dan Data	50
3.4.1	Pengolahan Data.....	50
3.4.2	Pengujian Hasil.....	51
3.4.3	Uji Reliabilitas	65
BAB IV ANALISIS DAN PEMBAHASAN		67
4.1	Gambaran Umum Marugame Udon.....	67
4.2	Analisis Data	68
4.2.1	Statistik Deskriptif	68
4.2.1.1	Karakteristik Responden	68
4.2.1.2	Gambaran Umum Responden Berdasarkan Usia	69
4.2.1.3	Gambaran Umum Responden Berdasarkan Jenis Kelamin	70
4.2.1.4	Tanggapan Responden	71

4.2.2	Analisis Deskriptif Variabel.....	82
4.2.2.1	Penjelasan Responden Terhadap Food Quality	82
4.2.3	Hasil Pengujian Kualitas Data	911
4.2.3.1	Evaluasi Normalitas Data	933
4.2.3.2	Evaluasi Outliers	95
4.2.3.3	Evaluasi Multicollinearity dan Singularity.....	98
4.2.3.4	Analisis Faktor Konfirmatori (Confirmatory Factor Analysis).....	988
4.2.3.5	Analisis Full Structural Equation Modeling	1022
4.2.3.6	Uji Reliability.....	1066
4.2.4	Hasil Pengujian Hipotesis	1077
4.2.4.1	Pengujian Hipotesis (H1)	1088
4.2.4.2	Pengujian Hipotesis (H2)	10909
4.2.4.3	Pengujian Hipotesis 3 (H3)	10909
4.2.4.4	Pengujian Hipotesis 4 (H4)	11010
4.2.4.5	Pengujian Hipotesis 5 (H5)	111
4.2.4.6	Pengujian Hipotesis 6 (H6)	1111
4.2.4.7	Pengujian Hipotesis 7 (H7)	112
4.2.4.8	Pengujian Hipotesis 8 (H8)	1122
4.2.4.9	Pengujian Hipotesis 9 (H9)	113
4.2.4.10	Pengujian Hipotesis 10 (H10)	114
4.3	Pembahasan	1144
BAB V KESIMPULAN.....		134
5.1	Simpulan	134
5.1.1	Simpulan Atas Hipotesis	135
5.1.1.1	Pengaruh Food Quality Terhadap Positive Emotions	135
5.1.1.2	Pengaruh Food Quality Terhadap Negative Emotions	135
5.1.1.3	Pengaruh Service Quality Terhadap Positive Emotions.....	136
5.1.1.4	Pengaruh Service Quality Terhadap Negative Emotions	1377
5.1.1.5	Pengaruh Atmospherics Terhadap Positive Emotions	137
5.1.1.6	Pengaruh Atmospherics Terhadap Negative Emotions	138
5.1.1.7	Pengaruh Others Customer Terhadap Positive Emotions	1399
5.1.1.8	Pengaruh Others Customer Terhadap Negative Emotions.....	139
5.1.1.9	Pengaruh Positive Emotions Terhadap Customer Loyalty	140

5.1.1.10 Pengaruh Negative Emotions Terhadap Customer Loyalty	1411
5.1.2 Simpulan Atas Masalah Penelitian	1422
5.2 Implikasi	143
 5.2.1 Implikasi Teoritis	143
 5.2.2 Implikasi Manajerial.....	145
5.3 Rekomendasi.....	154
DAFTAR PUSTAKA	156
LAMPIRAN	163



DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Logo Marugame Udon Terbaru.....	4
Gambar 1.2 konsep open kitchen Marugame Udon.....	5
Gambar 1.3 customer loyalty restoran Marugame Udon di Surabaya	6
Gambar 1.4 pelanggan dengan perasaan senang di restoran Marugame Udon Surabaya.....	7
Gambar 1.5 penilaian negatif restoran Marugame Udon Surabaya	8
Gambar 1.6 food quality restoran Marugame Udon di Surabaya	9
Gambar 1.7 open kitchen restoran Marugame Udon di Surabaya	9
Gambar 1.8 ulasan pengalaman konsumen restoran Marugame Udon	10
Gambar 1.9 desain interior restoran Marugame Udon Surabaya	11
Gambar 1.10 desain interior restoran Marugame Udon Surabaya	11
Gambar 1.11 antrian pelanggan restoran Marugame Udon Surabaya	12
Gambar 2.1 Model Penelitian Terdahulu	29
Gambar 2.2 Model Penelitian	36
Gambar 3.1 Diagram Alur Kerangka Pemikiran Teoritis	56
Gambar 4.1 Responden Berdasarkan Usia.....	69
Gambar 4.2 Responden Berdasarkan Jenis Kelamin.....	70
Gambar 4.3 <i>Confirmatory Analysis Food Quality, Service Quality, Atmospherics, and Others Customer</i>	99
Gambar 4.4 <i>Confirmatory Analysis Positive Emotions, Negative Emotions, and Customer Loyalty</i>	101
Gambar 4.5 <i>Full Structural Model</i>	103

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 lima restoran dengan menu mi ala Jepang sebagai menu utama di Surabaya.....	4
Tabel 3.1 Desain Inti Kuisioner	46
Tabel 3.1 Lanjutan Desain Inti Kuisioner	47
Tabel 3.2 Definisi Operasional Variabel.....	48
Tabel 3.2 Lanjutan Definisi Operasional Variabel	49
Tabel 3.3 Keterangan Indikator Konstruk.....	54
Tabel 3.4 Keterangan Hubungan Konstruk.....	56
Tabel 3.5 Hasil Konversi Ke Dalam Persamaan Model Pengukuran	58
Tabel 3.6 Indeks Pengujian Kelayakan Sebuah Model (<i>Goodness of Fit Index</i>)...	64
Tabel 4.1 Responden Berdasarkan Usia.....	69
Tabel 4.2 Responden Berdasarkan Jenis Kelamin.....	70
Tabel 4.3 Derajat Penilaian Setiap Variabel.....	71
Tabel 4.4 Tanggapan Responden Terhadap <i>Food Quality</i>	72
Tabel 4.5 Tanggapan Responden Terhadap <i>Service Quality</i>	73
Tabel 4.6 Tanggapan Responden Terhadap <i>Atmospherics</i>	75
Tabel 4.7 Tanggapan Responden Terhadap <i>Others Customer</i>	77
Tabel 4.8 Tanggapan Responden Terhadap <i>Positive Emotions</i>	78
Tabel 4.9 Tanggapan Responden Terhadap <i>Negative Emotions</i>	80
Tabel 4.10 Tanggapan Responden Terhadap <i>Customer Loyalty</i>	81
Tabel 4.11 Distribusi Jawaban Responden Terhadap Variabel <i>Food Quality</i>	83
Tabel 4.12 Distribusi Jawaban Responden Terhadap Variabel <i>Service Quality</i>	84
Tabel 4.13 Distribusi Jawaban Responden Terhadap Variabel <i>Atmospherics</i>	85
Tabel 4.14 Distribusi Jawaban Responden Terhadap Variabel <i>Others Customer</i> ..	86
Tabel 4.15 Distribusi Jawaban Responden Terhadap Variabel <i>Positive Emotions</i> ..	88
Tabel 4.16 Distribusi Jawaban Responden Terhadap Variabel <i>Negative Emotions</i>	89

Tabel 4.17 Distribusi Jawab Responden Terhadap Variabel <i>Customer Loyalty</i>	90
Tabel 4.18 <i>Goodness of Fit Index</i>	93
Tabel 4.19 Uji Normalitas Data.....	94
Tabel 4.20 Statistik Deskriptif <i>Z-score</i>	96
Tabel 4.21 <i>Mahalanobis Distance</i>	98
Tabel 4.22 Uji Bobot Faktor dan Nilai Faktor Loading <i>Food Quality, Service Quality, Atmospherics</i> , dan <i>Others Customeri</i>	100
Tabel 4.23 Uji Bobot Faktor dan Nilai Loading <i>Positive Emotions, Negative Emotions</i> , dan <i>Customer Loyalty</i>	103
Tabel 4.24 Index Pengujian Kelayakan.....	104
Tabel 4.25 <i>Regression Weights Full Structural Equation Model</i>	105
Tabel 4.26 Uji Reliability.....	107
Tabel 4.27 Hasil Hipotesis.....	108
Tabel 4.28 Indikator Variabel <i>Food Quality</i>	124
Tabel 4.29 Indikator Variabel <i>Service Quality</i>	126
Tabel 4.30 Indikator Variabel <i>Atmospherics</i>	127
Tabel 4.31 Indikator Variabel <i>Others Customer</i>	128
Tabel 4.32 Indikator Variabel <i>Positive Emotions</i>	129
Tabel 4.33 Indikator Variabel <i>Negative Emotions</i>	131
Tabel 4.34 Indikator Varabel <i>Customer Loyalty</i>	132
Tabel 5.1 Implikasi Teori.....	143
Tabel 5.2 Implikasi Manajerial.....	150

DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN A: KUISIONER.....	162
LAMPIRAN B: TABULASI DATA KUISIONER.....	167
LAMPIRAN C: HASIL UJI STATISTIK DESKRIPTIF.....	178
LAMPIRAN D: HASIL PENGUJIAN STRUCTURAL EQUATIONS MODEL (SEM).....	189
LAMPIRAN E: HASIL TURNITIN.....	255

