



UNIVERSITAS PELITA HARAPAN FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS

PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING TUGAS AKHIR

ANALISIS PENGARUH KUALITAS LAYANAN, MAKANAN, DAN ATMOSFER TERHADAP KEPUASAN SERTA NIAT BERKUNJUNG KEMBALI KONSUMEN RESTORAN MIE GACOAN SURABAYA

Oleh:

Nama : INDY SOEROSO

Nomor Pokok Mahasiswa : 02011210040

Program Studi : Manajemen

Telah diperiksa dan disetujui untuk diajukan dan dipertahankan dalam ujian komprehensif guna mencapai gelar Sarjana Manajemen pada Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Pelita Harapan, Surabaya.

Surabaya, 09 MEI 2025.

Menyetujui :

Dosen

Pembimbing

(Dr. Hananiel M. Gunawan, BA, MBA)

Ketua Program Studi Manajemen



(Dr. Oliandes Sondakh, S.E., M.M.)

Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis



(Dra. Gracia Shinta S. Ugut, MBA,
Ph.D.)



UNIVERSITAS PELITA HARAPAN FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS

PERSETUJUAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR

Pada hari Jumat 09 Mei 2025, telah diselenggarakan ujian komprehensif untuk memenuhi sebagian persyaratan akademik guna mencapai gelar Sarjana Manajemen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Program Studi Manajemen (kampus kota Surabaya) Universitas Pelita Harapan, atas nama:

Nama : INDY SOEROSO

Nomor Pokok Mahasiswa : 02011210040

Program Studi : Manajemen

Termasuk ujian Tugas Akhir yang berjudul **“ANALISIS PENGARUH KUALITAS LAYANAN, MAKANAN, DAN ATMOSFER TERHADAP KEPUASAN SERTA NIAT BERKUNJUNG KEMBALI KONSUMEN RESTORAN MIE GACOAN SURABAYA.”** oleh tim penguji yang terdiri dari:

Nama Dosen Penguji	Status	Tanda tangan
1. Dr. Oliandes Sondakh, S.E., M.M	,sebagai Ketua	
2. Dr. Hananiel Gunawan, BA, MBA	,sebagai Pembimbing	
3. Priskila E. E. Napitupulu S.M,M.M	,sebagai Anggota	



UNIVERSITAS PELITA HARAPAN
SISTEM PENJAMINAN MUTU INTERNAL
FORMULIR PERNYATAAN KEASLIAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR
FORM FOR STATEMENT OF AUTHENTICITY AND APPROVAL TO UPLOAD FINAL PROJECT

No. Dok	:	FOR02/PRO19/STA35/SPMI-UHP
Revisi	:	01
Tanggal	:	13 Mei 2024
Halaman	:	1 dari 2

Saya/kami yang bertanda tangan dibawah ini:

I/we, the undersigned:

Nama Lengkap (NPM) <i>Full Name (Student ID)</i>	:	1. Indy Soerozo (02011210040)
	:	2.
	:	3.
Fakultas <i>Faculty</i>	:	Ekonomi dan Bisnis
Program Studi <i>Study Program</i>	:	Manajemen
Kampus <i>Campus</i>	:	<input type="radio"/> Jakarta (Untuk lokasi kampus di Lippo Village dan Jakarta) <i>(Lippo Village Karawaci and Jakarta Areas)</i> <input type="radio"/> Medan <input checked="" type="radio"/> Surabaya
Jenis Tugas Akhir <i>Type of Final Assignment</i>	:	<input checked="" type="radio"/> Skripsi <i>Thesis (Undergraduate/S1)</i> <input type="radio"/> Thesis <i>Thesis (Graduate/S2)</i> <input type="radio"/> Magang <i>Internship</i> <input type="radio"/> Disertasi <i>Dissertation</i> <input type="radio"/> Makalah (<i>Term Paper</i>) <i>Term Paper</i> <input type="radio"/> Karya Tulis Ilmiah <i>Scientific Papers</i> <input type="radio"/> Proyek Akhir <i>Final Project</i>
Judul Tugas Akhir <i>Title of Final Assignment</i>	:	ANALISIS PENGARUH KUALITAS LAYANAN, MAKANAN, DAN ATMOSFER TERHADAP KEPUASAN SERTA NIAT BERKUNJUNG KEMBALI KONSUMEN RESTORAN MIE GACOAN SURABAYA

Menyatakan bahwa:

Hereby declare that

1. Tugas akhir tersebut adalah benar karya saya/kami dengan arahan dari dosen pembimbing dan bukan merupakan duplikasi karya tulis yang sudah dipublikasikan atau yang pernah dipakai untuk mendapatkan gelar akademik di perguruan tinggi manapun;
This Final Assignment is my/our own work with the guidance of my/our final assignment supervisor and not a duplication of any other published paper or paper that has been used to get an academic degree from any universities.
2. Tugas akhir tersebut tidak melanggar integritas akademik, yaitu fabrikasi, falsifikasi, plagiasi, kepengarangan tidak sah, konflik kepentingan, dan pengajuan penerbitan jamak, sebagaimana tercantum pada Peraturan Menteri Pendidikan Kebudayaan Riset dan Teknologi Nomor 39 Tahun 2021 Tentang Integritas Akademik dalam Menghasilkan Karya Ilmiah (Bab III, pasal 9).

	<p>UNIVERSITAS PELITA HARAPAN SISTEM PENJAMINAN MUTU INTERNAL FORMULIR PERNYATAAN KEASLIAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR <i>FORM FOR STATEMENT OF AUTHENTICITY AND APPROVAL TO UPLOAD FINAL PROJECT</i></p>	<p>No. Dok : FOR02/PRO19/STA35/SPMI-UPIH</p>
		Revisi : 01
		Tanggal : 13 Mei 2024
		Halaman : 2 dari 2

This Final Assignment does not violate academic integrity, namely fabrication, falsification, plagiarism, unauthorized authorship, conflicts of interest, and submission of plural publications, as stated in the Regulation of the Minister of Education, Culture, Research and Technology Number 39 of 2021 concerning Academic Integrity in Producing Scientific Works (Chapter III, article 9).

1. Saya/kami memberikan Hak Non-Eksklusif Tanpa Royalti kepada Universitas Pelita Harapan atas Tugas Akhir tersebut untuk diunggah ke dalam Repositori UPH.
I/we hereby grant Universitas Pelita Harapan the non-exclusive royalty-free right for said work to be uploaded to UPH Repository.

Apabila di kemudian hari ditemukan pelanggaran Hak Cipta dan Kekayaan Intelektual atau Peraturan Perundang-undangan Republik Indonesia lainnya dan integritas akademik dalam karya saya/kami tersebut, maka saya/kami bersedia menanggung secara pribadi segala bentuk tuntutan hukum dan sanksi akademis yang timbul serta membebaskan Universitas Pelita Harapan dari segala tuntutan hukum yang berlaku.

If one day a violation of copyright/legislation and academic integrity is found in said work, I/we will personally bear all forms of liability and academic sanctions that arise and release Universitas Pelita Harapan from all liability.

Kota: Surabaya
 City
 Tanggal: 02/10/2025
 Date

Yang menyatakan,
The Declarer,

Tandatangan <i>Signature</i>	 	 <i>Applicable zeal</i> <i>yang berlaku</i>	Meterai yang berlaku <i>Applicable zeal</i>	Meterai yang berlaku <i>Applicable zeal</i>
Nama Lengkap <i>Full Name</i>	Indy Soeroso			

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah SWT atas rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **“Analisis Pengaruh Faktor-Faktor Kunci terhadap Kesuksesan Restoran: Studi Kasus pada Restoran Mie Gacoan Surabaya.”** Skripsi ini disusun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana di Universitas Pelita Harapan.

Dalam proses penyusunan skripsi ini, penulis mendapatkan banyak dukungan, bimbingan, dan bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, dengan penuh rasa hormat dan terima kasih, penulis ingin menyampaikan penghargaan yang sebesar-besarnya kepada:

1. **Dra. Gracia Shinta S. Ugut MBA, Ph.D**, selaku Rektor Universitas Pelita Harapan, yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di universitas ini.
2. **Dr Oliandes Sondakh S.E M.M**, selaku Ketua Program Studi [Nama Program Studi], yang telah memberikan arahan dan dukungan akademik selama penulis menjalani studi.
3. **Dr. Hananiel M. Gunawan, B.A, MBA**, selaku dosen pembimbing skripsi, yang telah memberikan bimbingan, saran, dan motivasi dalam setiap tahapan penelitian ini.
4. Seluruh dosen di Universitas Pelita Harapan, yang telah memberikan ilmu dan wawasan yang sangat berharga selama masa perkuliahan.
5. Keluarga tercinta, yang selalu memberikan doa, dukungan, dan motivasi tanpa henti kepada penulis.
6. Teman-teman seperjuangan dan seluruh pihak yang telah membantu dalam penyusunan skripsi ini, baik secara langsung maupun tidak langsung.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari sempurna. Oleh karena itu, penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang membangun demi perbaikan di masa mendatang. Semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi pembaca dan menjadi referensi bagi penelitian selanjutnya.

Surabaya, 14 Februari 2025

Indy Soeroso

ABSTRAK

Indy Soeroso (02011210040)

Analisi Pengaruh Faktor Faktor Kunci Terhadap Kesuksesan Restoran. Studi Kasus Pada Restoran Mie Gacoan Surabaya.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh faktor-faktor kunci terhadap kesuksesan operasional Restoran Mie Gacoan di Surabaya. Fokus utama dari penelitian ini adalah untuk mengidentifikasi faktor internal dan eksternal yang berkontribusi terhadap keberhasilan bisnis restoran, termasuk kualitas produk, pelayanan pelanggan, harga, lokasi, dan strategi pemasaran yang diterapkan. Faktor-faktor tersebut dinilai penting karena dapat memengaruhi kepuasan pelanggan, loyalitas konsumen, serta keberlanjutan usaha dalam jangka panjang. Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif dengan teknik pengumpulan data melalui survei kepada pelanggan yang pernah berkunjung ke restoran, serta wawancara mendalam dengan pihak manajemen untuk mendapatkan gambaran strategi operasional dan pemasaran yang diterapkan. Data yang diperoleh dianalisis menggunakan metode regresi linier berganda guna mengetahui tingkat pengaruh masing-masing variabel terhadap kesuksesan restoran. Hasil analisis menunjukkan bahwa faktor kualitas produk, pelayanan pelanggan, dan lokasi memiliki pengaruh yang signifikan terhadap kesuksesan restoran, yang tercermin dari tingginya tingkat kunjungan dan kepuasan pelanggan. Sementara itu, faktor harga dan strategi pemasaran juga berkontribusi, meskipun pengaruhnya relatif lebih rendah. Berdasarkan temuan ini, pihak manajemen Mie Gacoan di Surabaya diharapkan dapat memfokuskan pengembangan bisnis pada peningkatan kualitas produk dan layanan pelanggan untuk mempertahankan keunggulan kompetitif di tengah persaingan industri kuliner yang semakin ketat.

(xvi+87 halaman; 6 gambar; 23 tabel)

Kata kunci: Mie Gacoan, kesuksesan operasional, kualitas produk, pelayanan pelanggan, lokasi, strategi pemasaran, harga, regresi linier berganda, faktor internal, faktor eksternal, daya saing.

ABSTRACT

Indy Soeroso (02011210040)

Analysis of the Influence of Key Factors on the Success of the Restaurant: A Case Study of Mie Gacoan Restaurant in Surabaya.

This study aims to analyze the influence of key factors on the operational success of Mie Gacoan Restaurant in Surabaya. The main focus of the research is to identify both internal and external factors that contribute to the restaurant's business success, including product quality, customer service, pricing, location, and marketing strategies. These factors are considered essential as they can impact customer satisfaction, consumer loyalty, and long-term business sustainability. The research employs a quantitative approach, collecting data through surveys distributed to customers who have visited the restaurant, as well as in-depth interviews with the management to gain insights into the operational and marketing strategies implemented. The data collected is analyzed using multiple linear regression to determine the impact of each variable on the restaurant's success. The results indicate that product quality, customer service, and location have a significant influence on the restaurant's success, as reflected in high customer satisfaction and visit frequency. On the other hand, pricing and marketing strategies also contribute, though their impact is relatively lower. Based on these findings, the management of Mie Gacoan in Surabaya is advised to focus its business development efforts on improving product quality and customer service in order to maintain a competitive edge in the increasingly competitive culinary industry.

(xvi+87 pages; 6 figures; 23 tables)

Keywords: Mie Gacoan, operational success, product quality, customer service, location, marketing strategy, price, multiple linear regression, internal factors, external factors, competitiveness.

LAMPIRAN A: KUESIONER PENELITIAN KUESIONER

1. Jenis Kelamin
 - a. Pria
 - b. Wanita
2. Usia
 - a. < 18 tahun (Berhenti sampai disini)
 - b. 18-35 tahun
 - c. 50-60 tahun
 - d. > 60 tahun (Berhenti sampai disini)
3. Apakah anda berdomisili di Surabaya?
 - a. Ya
 - b. Tidak (Berhenti sampai disini)
4. Apakah anda pernah mengunjungi dan membeli produk Mie Gacoan di Cabang Mayjend dalam kurun waktu 6 bulan terakhir?
 - a. Ya
 - b. Tidak (Berhenti sampai disini)

Intruksi Pengisian Kuesioner

Berilah tanggapan anda dengan memberikan tanda silang (X) pada skala yang tersedia sesuai dengan tingkat persetujuan anda. Semakin besar skor yang anda pilih maka menunjukkan anda semakin setuju terhadap pernyataan tersebut dan sebaliknya.

- 1 = Sangat Tidak Setuju (STS)
- 2 = Tidak Setuju (TS)
- 3 = Netral (N)
- 4 = Setuju (S)
- 5 = Sangat Setuju (SS)

<i>Service Quality</i>						
1.	Layanan Mie Gacoan Cabang Mayjend Sungkono Memuaskan					
2.	Layanan Karyawan Mie Gacoan Cabang Mayjend Sungkono Cepat					
3.	Karyawan Mie Gacoan selalu bersedia memberikan bantuan					
4.	Karyawan Mie Gacoan Nyaman untuk diajak berinteraksi					
<i>Food Quality</i>						
5.	Visual Presentasi Makanan Mie Gacoan Baik					

6.	Aroma Makanan Mie Gacoan Menarik					
7.	Makanan di Mie Gacoan disajikan dengan suhu yang sesuai					
8.	Makanan di Mie Gacoan lezat					
9.	Makanan di Mie Gacoan segar					
10.	Mie Gacoan Menawarkan Pilihan Makanan Yang Sehat					
<i>Atmospherics</i>						
11.	Mie Gacoan memiliki interior yang bagus					
12.	Tempat Mie Gacoan Bersih					
13.	Pencahayaan di Mie Gacoan Baik					
14.	Musik yang disajikan di restoran Mie Gacoan menyenangkan					
15.	Mie Gacoan memiliki Lahan yang luas					
<i>Other Customers</i>						
16.	Pelanggan Mie Gacoan Elegan					
17.	Pelanggan Mie Gacoan memiliki sikap yang baik					
18.	Pelanggan di Mie Gacoan Menyenangkan untuk diajak berinteraksi					

Perceived Value atau Price

19.	Harga makanan di Mie Gacoan terjangkau					
20.	Keseluruhan Makanan di Mie Gacoan sesuai dengan kualitas yang diharapkan					
21.	Kualitas makanan yang didapatkan di Mie Gacoan sesuai dengan Uang yang dikeluarkan.					
<i>Customer Satisfaction</i>						
22.	Saya merasa menyantap hidangan di Mie Gacoan menyenangkan.					
23.	Saya Menikmati Makan di Restauran Mie Gacoan Cabang Mayjend					
24.	Saya merasa nyaman berada di Restauran ini					
25.	Secara Keseluruhan Saya Puas dengan Restauran Mie Gacoan					
<i>Revisit Intention</i>						
26.	Saya akan mengunjungi Mie Gacoan cabang Mayjend sungkono dalam waktu dekat					
27.	Saya hendak untuk mengajak teman saya di Mie Gacoan Cabang Mayjend Sungkono					
28.	Saya lebih memilih Mie Gacoan dibanding resturan lainnya yang					

	menjual makanan serupa						
--	------------------------	--	--	--	--	--	--



HASIL UJI SPSS

Frequency Table					
-----------------	--	--	--	--	--

X1.1

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	1	3	2.1	2.1	2.1
	2	5	3.6	3.6	5.7
	3	41	29.3	29.3	35.0
	4	55	39.3	39.3	74.3
	5	36	25.7	25.7	100.0
	Total	140	100.0	100.0	

X1.2

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	1	2	1.4	1.4	1.4
	2	8	5.7	5.7	7.1
	3	41	29.3	29.3	36.4
	4	59	42.1	42.1	78.6
	5	30	21.4	21.4	100.0
	Total	140	100.0	100.0	

X1.3

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	1	4	2.9	2.9	2.9
	2	9	6.4	6.4	9.3
	3	45	32.1	32.1	41.4
	4	49	35.0	35.0	76.4
	5	33	23.6	23.6	100.0
	Total	140	100.0	100.0	

X1.4

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	1	4	2.9	2.9	2.9
	2	14	10.0	10.0	12.9
	3	42	30.0	30.0	42.9

	4	46	32.9	32.9	75.7
	5	34	24.3	24.3	100.0
	Total	140	100.0	100.0	

X1.5

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	1	2	1.4	1.4	1.4
	2	21	15.0	15.0	16.4
	3	61	43.6	43.6	60.0
	4	36	25.7	25.7	85.7
	5	20	14.3	14.3	100.0
	Total	140	100.0	100.0	

Service Quality

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	7	1	0.7	0.7	0.7
	11	3	2.1	2.1	2.9
	12	1	0.7	0.7	3.6
	13	8	5.7	5.7	9.3
	14	3	2.1	2.1	11.4
	15	13	9.3	9.3	20.7
	16	17	12.1	12.1	32.9
	17	8	5.7	5.7	38.6
	18	14	10.0	10.0	48.6
	19	20	14.3	14.3	62.9
	20	17	12.1	12.1	75.0
	21	13	9.3	9.3	84.3
	22	7	5.0	5.0	89.3
	23	5	3.6	3.6	92.9
	24	1	0.7	0.7	93.6
	25	9	6.4	6.4	100.0
	Total	140	100.0	100.0	

Frequency Table

X2.1

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent

Valid	1	3	2.1	2.1	2.1
	2	3	2.1	2.1	4.3
	3	34	24.3	24.3	28.6
	4	62	44.3	44.3	72.9
	5	38	27.1	27.1	100.0
	Total	140	100.0	100.0	

X2.2

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	1	2	1.4	1.4	1.4
	2	2	1.4	1.4	2.9
	3	38	27.1	27.1	30.0
	4	60	42.9	42.9	72.9
	5	38	27.1	27.1	100.0
	Total	140	100.0	100.0	

X2.3

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	1	3	2.1	2.1	2.1
	2	5	3.6	3.6	5.7
	3	30	21.4	21.4	27.1
	4	59	42.1	42.1	69.3
	5	43	30.7	30.7	100.0
	Total	140	100.0	100.0	

X2.4

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	1	1	0.7	0.7	0.7
	2	8	5.7	5.7	6.4
	3	38	27.1	27.1	33.6
	4	55	39.3	39.3	72.9
	5	38	27.1	27.1	100.0
	Total	140	100.0	100.0	

X2.5

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	1	3	2.1	2.1	2.1
	2	1	0.7	0.7	2.9

	3	14	10.0	10.0	12.9
	4	56	40.0	40.0	52.9
	5	66	47.1	47.1	100.0
	Total	140	100.0	100.0	

X2.6

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	2	6	4.3	4.3	4.3
	3	64	45.7	45.7	50.0
	4	49	35.0	35.0	85.0
	5	21	15.0	15.0	100.0
	Total	140	100.0	100.0	

Food Quality

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	8	1	0.7	0.7	0.7
	13	1	0.7	0.7	1.4
	15	1	0.7	0.7	2.1
	16	2	1.4	1.4	3.6
	17	2	1.4	1.4	5.0
	18	5	3.6	3.6	8.6
	19	6	4.3	4.3	12.9
	20	7	5.0	5.0	17.9
	21	8	5.7	5.7	23.6
	22	17	12.1	12.1	35.7
	23	17	12.1	12.1	47.9
	24	21	15.0	15.0	62.9
	25	12	8.6	8.6	71.4
	26	8	5.7	5.7	77.1
	27	8	5.7	5.7	82.9
	28	10	7.1	7.1	90.0
	29	7	5.0	5.0	95.0
	30	7	5.0	5.0	100.0
	Total	140	100.0	100.0	

Frequency Table

X3.1

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	1	1	0.7	0.7	0.7
	2	9	6.4	6.4	7.1
	3	63	45.0	45.0	52.1
	4	47	33.6	33.6	85.7
	5	20	14.3	14.3	100.0
	Total	140	100.0	100.0	

X3.2

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	2	3	2.1	2.1	2.1
	3	48	34.3	34.3	36.4
	4	57	40.7	40.7	77.1
	5	32	22.9	22.9	100.0
	Total	140	100.0	100.0	

X3.3

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	2	4	2.9	2.9	2.9
	3	38	27.1	27.1	30.0
	4	61	43.6	43.6	73.6
	5	37	26.4	26.4	100.0
	Total	140	100.0	100.0	

X3.4

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	1	1	0.7	0.7	0.7
	2	9	6.4	6.4	7.1
	3	61	43.6	43.6	50.7
	4	50	35.7	35.7	86.4
	5	19	13.6	13.6	100.0
	Total	140	100.0	100.0	

X3.5

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	2	4	2.9	2.9	2.9

	3	48	34.3	34.3	37.1
	4	56	40.0	40.0	77.1
	5	32	22.9	22.9	100.0
	Total	140	100.0	100.0	

Atmospherics

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	11	1	0.7	0.7	0.7
	13	4	2.9	2.9	3.6
	14	6	4.3	4.3	7.9
	15	28	20.0	20.0	27.9
	16	12	8.6	8.6	36.4
	17	4	2.9	2.9	39.3
	18	11	7.9	7.9	47.1
	19	7	5.0	5.0	52.1
	20	30	21.4	21.4	73.6
	21	8	5.7	5.7	79.3
	22	3	2.1	2.1	81.4
	23	11	7.9	7.9	89.3
	24	2	1.4	1.4	90.7
	25	13	9.3	9.3	100.0
Total		140	100.0	100.0	

Frequency Table

X4.1

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	1	1	0.7	0.7	0.7
	2	2	1.4	1.4	2.1
	3	52	37.1	37.1	39.3
	4	52	37.1	37.1	76.4
	5	33	23.6	23.6	100.0
	Total	140	100.0	100.0	

X4.2

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	2	4	2.9	2.9	2.9

	3	33	23.6	23.6	26.4
	4	71	50.7	50.7	77.1
	5	32	22.9	22.9	100.0
	Total	140	100.0	100.0	

X4.3

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	3	41	29.3	29.3	29.3
	4	64	45.7	45.7	75.0
	5	35	25.0	25.0	100.0
	Total	140	100.0	100.0	

Other Customer

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	7	2	1.4	1.4	1.4
	8	1	0.7	0.7	2.1
	9	23	16.4	16.4	18.6
	10	13	9.3	9.3	27.9
	11	23	16.4	16.4	44.3
	12	39	27.9	27.9	72.1
	13	11	7.9	7.9	80.0
	14	4	2.9	2.9	82.9
	15	24	17.1	17.1	100.0
	Total	140	100.0	100.0	

Frequency Table

X5.1

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	2	5	3.6	3.6	3.6
	3	51	36.4	36.4	40.0
	4	49	35.0	35.0	75.0
	5	35	25.0	25.0	100.0
	Total	140	100.0	100.0	

X5.2

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	2	2	1.4	1.4	1.4
	3	42	30.0	30.0	31.4
	4	60	42.9	42.9	74.3
	5	36	25.7	25.7	100.0
	Total	140	100.0	100.0	

X5.3

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	2	2	1.4	1.4	1.4
	3	37	26.4	26.4	27.9
	4	70	50.0	50.0	77.9
	5	31	22.1	22.1	100.0
	Total	140	100.0	100.0	

Perceived Value or Price

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	7	1	0.7	0.7	0.7
	8	5	3.6	3.6	4.3
	9	24	17.1	17.1	21.4
	10	15	10.7	10.7	32.1
	11	16	11.4	11.4	43.6
	12	35	25.0	25.0	68.6
	13	11	7.9	7.9	76.4
	14	13	9.3	9.3	85.7
	15	20	14.3	14.3	100.0
	Total	140	100.0	100.0	

Frequency Table

Y.1

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	1	4	2.9	2.9	2.9
	2	9	6.4	6.4	9.3
	3	45	32.1	32.1	41.4
	4	49	35.0	35.0	76.4

	5	33	23.6	23.6	100.0
	Total	140	100.0	100.0	

Y.2

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	1	4	2.9	2.9	2.9
	2	14	10.0	10.0	12.9
	3	42	30.0	30.0	42.9
	4	46	32.9	32.9	75.7
	5	34	24.3	24.3	100.0
	Total	140	100.0	100.0	

Y.3

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	1	2	1.4	1.4	1.4
	2	21	15.0	15.0	16.4
	3	61	43.6	43.6	60.0
	4	36	25.7	25.7	85.7
	5	20	14.3	14.3	100.0
	Total	140	100.0	100.0	

Revisit Intention

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	5	3	2.1	2.1	2.1
	6	2	1.4	1.4	3.6
	7	8	5.7	5.7	9.3
	8	8	5.7	5.7	15.0
	9	26	18.6	18.6	33.6
	10	14	10.0	10.0	43.6
	11	26	18.6	18.6	62.1
	12	26	18.6	18.6	80.7
	13	9	6.4	6.4	87.1
	14	5	3.6	3.6	90.7
	15	13	9.3	9.3	100.0
	Total	140	100.0	100.0	

**Frequency
Table**

Z.1					
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	1	1	0.7	0.7	0.7
	2	6	4.3	4.3	5.0
	3	57	40.7	40.7	45.7
	4	55	39.3	39.3	85.0
	5	21	15.0	15.0	100.0
	Total	140	100.0	100.0	

Z.2					
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	2	3	2.1	2.1	2.1
	3	31	22.1	22.1	24.3
	4	78	55.7	55.7	80.0
	5	28	20.0	20.0	100.0
	Total	140	100.0	100.0	

Z.3					
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	2	3	2.1	2.1	2.1
	3	37	26.4	26.4	28.6
	4	73	52.1	52.1	80.7
	5	27	19.3	19.3	100.0
	Total	140	100.0	100.0	

Z.4					
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	2	3	2.1	2.1	2.1
	3	56	40.0	40.0	42.1
	4	59	42.1	42.1	84.3
	5	22	15.7	15.7	100.0
	Total	140	100.0	100.0	

Customer Satisfaction					
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	9	1	0.7	0.7	0.7

	10	1	0.7	0.7	1.4
	11	4	2.9	2.9	4.3
	12	22	15.7	15.7	20.0
	13	10	7.1	7.1	27.1
	14	15	10.7	10.7	37.9
	15	24	17.1	17.1	55.0
	16	29	20.7	20.7	75.7
	17	10	7.1	7.1	82.9
	18	6	4.3	4.3	87.1
	19	5	3.6	3.6	90.7
	20	13	9.3	9.3	100.0
	Total	140	100.0	100.0	

Descriptive Statistics

	N	Mean	Std. Deviation
X1.1	140	3.83	0.929
X1.2	140	3.76	0.903
X1.3	140	3.70	0.994
X1.4	140	3.66	1.044
X1.5	140	3.36	0.954
Valid N (listwise)	140		

Descriptive Statistics

	N	Mean	Std. Deviation
X2.1	140	3.92	0.890
X2.2	140	3.93	0.854
X2.3	140	3.96	0.928
X2.4	140	3.86	0.907
X2.5	140	4.29	0.844
X2.6	140	3.61	0.793
Valid N (listwise)	140		

Descriptive Statistics

	N	Mean	Std. Deviation
X3.1	140	3.54	0.843
X3.2	140	3.84	0.798
X3.3	140	3.94	0.807
X3.4	140	3.55	0.834
X3.5	140	3.83	0.813
Valid N (listwise)	140		

Descriptive Statistics			
	N	Mean	Std. Deviation
X5.1	140	3.81	0.853
X5.2	140	3.93	0.783
X5.3	140	3.93	0.736
Valid N (listwise)	140		

Descriptive Statistics			
	N	Mean	Std. Deviation
Y.1	140	3.70	0.994
Y.2	140	3.66	1.044
Y.3	140	3.36	0.954
Valid N (listwise)	140		

Descriptive Statistics			
	N	Mean	Std. Deviation
Z.1	140	3.64	0.815
Z.2	140	3.94	0.712
Z.3	140	3.89	0.730
Z.4	140	3.71	0.752
Valid N (listwise)	140		