

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDIL.....	i
KATA PENGANTAR.....	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
ABSTRAKS	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
<i>BAB I PENDAHULUAN</i>	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan	4
1.4 Manfaat Penelitian	4
1.5 Batasan Penelitian	5
<i>BAB II LANDASAN TEORI</i>	6
2.1 Hasil Penelitian Terdahulu.....	6
2.2 Kajian Teori	9
2.2.1 Persepsi Konsumen.....	9
2.2.2 Café Restoran dengan Konsep Casual Dining	9
2.2.3 Kebersihan Restoran	10
2.2.4 CHSE dalam Restoran	11
2.2.5 Faktor-Faktor Persepsi Kebersihan.....	12
2.2.6 Generasi Milenial.....	16
2.3 Kerangka Berpikir	17
2.4 Model Analisis.....	18
<i>BAB III METODE PENELITIAN</i>	19
3.1 Rancangan Penelitian.....	19
3.2 Gambaran Populasi dan Sampel Penelitian	19
3.2.1 Populasi Penelitian.....	19
3.2.2 Sampel Penelitian.....	20
3.2.3 Teknik Penarikan Sampel.....	20

3.3 Definisi Operasional	21
3.3.1 Variabel Penelitian	21
3.4 Jenis dan Sumber Data	23
3.4.1 Jenis Data.....	23
3.4.2 Sumber Data.....	23
3.5 Teknik Pengumpulan Data.....	24
3.6 Instrumen Penelitian	24
3.7 Uji Validitas dan Reliabilitas.....	25
3.7.1 Uji Validitas.....	25
3.7.2 Uji Reliabilitas.....	25
3.8 Analisis Data	26
3.8.1 Analisis Faktor Konfirmatori.....	26
BAB IV ANALISIS DAN PEMBAHASAN	30
4.1 Gambaran Umum Obyek Penelitian	30
4.2 Analisis Karakteristik Responden	30
4.3 Uji Validitas dan Uji Reliabilitas	35
4.3.1 Uji Validitas.....	35
4.3.2 Uji Reliabilitas.....	37
4.4 Deskripsi Variabel Penelitian	37
4.5 Analisis Faktor.....	45
4.5.2 Anti Image Matrices	46
4.5.3 Communalities	48
4.5.4 Total Variance Explained	53
4.5.5 Component Matrix	54
4.6 Pembahasan	56
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	60
5.1 Kesimpulan	60
5.2 Saran.....	62
5.2.1 Saran Untuk Penelitian Selanjutnya.....	62
5.2.2 Saran Untuk Manajemen Café Restoran	62
5.3 Implikasi Hasil Penelitian.....	63
5.3.1 Implikasi Manajerial	63

5.3.2 Implikasi Teoritis.....	63
DAFTAR PUSTAKA.....	64
LAMPIRAN-LAMPIRAN.....	71



DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Penelitian Terdahulu Pertama	6
Tabel 2.2 Penelitian Terdahulu Kedua	7
Tabel 2.3 Penelitian Terdahulu Ketiga.....	8
Tabel 4.1 Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin	31
Tabel 4.2 Karakteristik Responden Berdasarkan Usia.....	31
Tabel 4.3 Karakteristik Responden Berdasarkan Pendidikan	32
Tabel 4.4 Karakteristik Responden Berdasarkan Pekerjaan	32
Tabel 4.5 Karakteristik Responden Berdasarkan Frekuensi <i>Dine-Out</i> / Minggu .	33
Tabel 4.6 Karakteristik Responden Berdasarkan Pengeluaran tiap <i>Dine-Out</i>	33
Tabel 4.7 Karakteristik Responden Berdasarkan Pentingnya Kebersihan Restoran dalam Mempengaruhi Keputusan <i>Dine-Out</i>	34
Tabel 4.8 Karakteristik Responden Berdasarkan Pentingnya Kebersihan Café Restoran Selama Pandemi <i>Covid-19</i>	35
Tabel 4.9 Uji Validitas	36
Tabel 4.10 Uji Reliabilitas	37
Tabel 4.11 Kategori Rata-Rata Penilaian Interval	38
Tabel 4.12 Deskripsi Variabel Berdasarkan Rata-Rata Tanggapan Responden ...	39
Tabel 4.13 KMO dan <i>Barlett's Test</i>	46
Tabel 4.14 Anti Image Matrices.....	47
Tabel 4.15 <i>Communalities</i>	48
Tabel 4.16 KMO dan <i>Barlett's Test</i> Prasyarat Analisis Faktor	50
Tabel 4.17 <i>Anti Image Matrices</i> Prasyarat Analisis Faktor	50
Tabel 4.18 <i>Communalities</i> Prasyarat Analisis Faktor	52
Tabel 4.19 Total Variance Explained.....	53
Tabel 4.20 <i>Rotated Component Matrix</i>	54

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kerangka Berpikir	17
Gambar 2.2 Model Analisis	18



DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN A KUESIONER PENELITIAN	71
LAMPIRAN B DATA KUESIONER	79
LAMPIRAN C DATA KARAKTERISTIK RESPONDEN	94
LAMPIRAN D UJI VALIDITAS DAN RELIABILITAS	97
LAMPIRAN E ANALISA STATISTIK DESKRIPTIF	103
LAMPIRAN F ANALISIS FAKTOR PERTAMA	104
LAMPIRAN G ANALISIS FAKTOR KEDUA (PRASYARAT)	108
LAMPIRAN H LAPORAN BIMBINGAN TA	114

