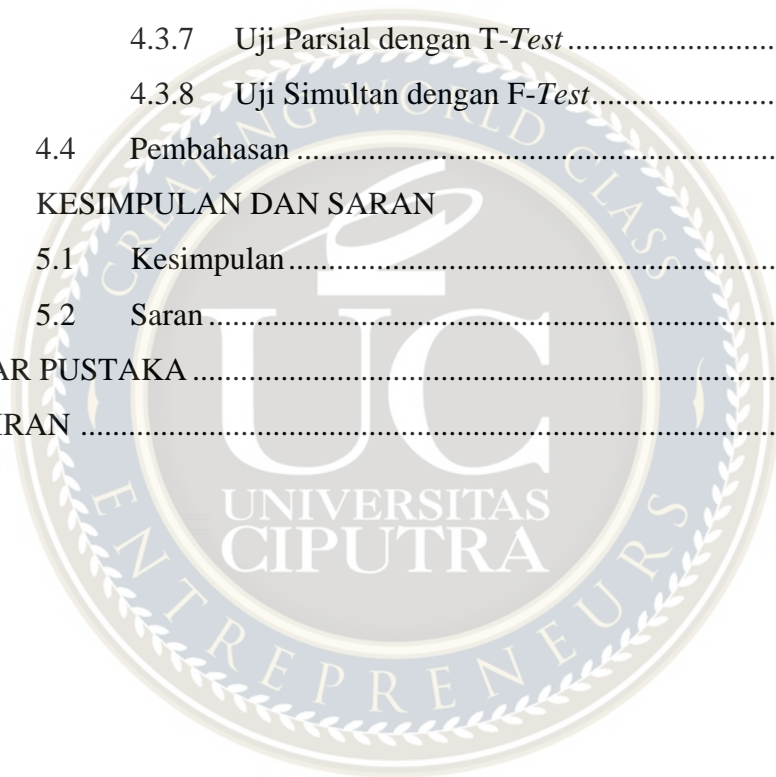


DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
PERNYATAAN KEASLIAN KARYA TUGAS AKHIR	ii
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING SKRISPI/TUGAS AKHIR	iii
PERSETUJUAN TIM PENGUJI SKRIPSI.....	iv
HALAMAN PENGESAHAN	v
EXECUTIVE SUMMARY	vii
ABSTRAK.....	xv
ABSTRACT.....	xvi
KATA PENGANTAR	xvii
DAFTAR ISI.....	xix
DAFTAR GAMBAR.....	xxii
DAFTAR TABEL.....	xxiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xxiv
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah Penelitian.....	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.4 Manfaat Penelitian	5
1.5 Batasan Penelitian.....	5
BAB II LANDASAN TEORITIS	
2.1 Menu.....	6
2.1.1 Penyajian Menu	7
2.1.2 Perencanaan Menu.....	9
2.1.3 Penetapan Harga Menu.....	10
2.2 Harga	11
2.3 Kepuasan Konsumen	15
2.3.1 Metode Pengukuran Kepuasan Pelanggan	17
2.4 Hubungan Antar Konsep	20

2.4.1	Penelitian Terdahulu	20
2.4.2	Hubungan Antara Menu Makanan dengan Kepuasan Konsumen.....	21
2.4.3	Hubungan Antara Harga dengan Kepuasan Konsumen.....	21
2.5	Kerangka Pemikiran.....	22
2.6	Hipotesa.....	23
BAB III METODOLOGI PENELITIAN		
3.1	Rancangan Penelitian	24
3.2	Populasi, Sampel, Besar Sampel dan Teknik Pengambilan Sampel	24
3.2.1	Populasi	24
3.2.2	Sampel	25
3.2.3	Teknik Pengambilan Sampel.....	25
3.3	Definisi Operasional Variabel	26
3.4	Instrumen Penelitian.....	29
3.5	Prosedur Pengambilan dan Pengumpulan Data.....	29
3.5.1	Sumber data	29
3.5.2	Teknik Pengumpulan Data	30
3.6	Teknik Analisis Data	31
3.6.1	Uji Asumsi Klasik Statistik	31
3.6.2.	Uji Regresi Linier Berganda.....	32
3.6.3	Koefisien Determinasi	33
3.6.4	Uji Hipotesis Koefisien Regresi Secara Individual (Uji T).....	34
3.6.5	Uji Hipotesis Koefisien Regresi Secara Menyeluruh (Uji F).....	34
BAB IV ANALISA DATA DAN PEMBAHASAN		
4.1	Gambaran Umum Perusahaan	36
4.2	Gambaran Fisik Kantin Universitas Ciputra.....	37
4.3	Deskripsi Hasil Penemlitan	37

4.3.1	Profil Responden.....	37
4.3.2	Uji Validitas dan Realibilitas	38
4.3.2.1	Uji Validitas	39
4.3.2.2	Uji Reliabilitas	41
4.3.3	Distribusi Frekuensi Variabel Penelitian	41
4.3.4	Uji Asumsi Klasik Statistik	44
4.3.5	Uji Regresi Linier Berganda.....	46
4.3.6	Koefisien Determinasi	47
4.3.7	Uji Parsial dengan <i>T-Test</i>	47
4.3.8	Uji Simultan dengan <i>F-Test</i>	48
4.4	Pembahasan	49
BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN	
5.1	Kesimpulan.....	52
5.2	Saran	53
	DAFTAR PUSTAKA	54
	LAMPIRAN	57



DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
2.1 Kerangka Pemikiran	22
3.1 Hubungan Antar Variabel.....	29
4.1 Gambar <i>Scatterplot</i>	45



DAFTAR TABEL

Tabel

1.1	Jumlah Mahasiswa Setiap Jurusan Tahun 2006-2009.....	2
2.1	Persamaan dan Perbedaan Penelitian Terdahulu	20
4.1	Jumlah Responden Berdasarkan Jenis Kelamin	37
4.2	Jumlah Responden Masing_Masing Berdasarkan Jurusan Kuliah.....	38
4.3	Hasil Uji Validitas Variabel X_1 (menu makanan)	40
4.4	Hasil Uji Validitas Variabel X_2 (harga) dan Y (kepuasan konsumen)	40
4.5	Hasil Uji Reliabilitas Variabel Bebas dan Terikat	41
4.6	Distribusi Frekuensi Variabel Penelitian X_1	42
4.7	Distribusi Frekuensi Variabel Penelitian X_2 dan Y	43
4.8	Hasil Uji Multikolinieritas	45
4.9	<i>Model Summary</i>	47
4.10	Hasil Uji T-test	48
4.11	Hasil uji F-test	49

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
Lampiran 1: Draft Kuesioner	57
Lampiran 2: Hasil Olah Data SPSS	58

