

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
LEMBAR ORISINALITAS	iv
LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI.....	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 LATAR BELAKANG.....	1
1.2 PERUMUSAN MASALAH.....	7
1.3 TUJUAN PENELITIAN	8
1.4 KEBARUAN PENELITIAN.....	8
BAB II KAJIAN PUSTAKA	10
2.1 LANDASAN TEORI	10
2.1.1 <i>Revisit Intention</i>	10
2.1.2 <i>Customer Satisfaction</i>	11
2.1.3 <i>Service Quality</i>	13
2.1.4 <i>Food Quality</i>	16
2.1.5 <i>Variety Of Menu</i>	17
2.1.6 <i>Café Atmosphere</i>	19
2.2 HASIL PENELITIAN YANG RELEVAN.....	21
2.3 KERANGKA TEORI DAN HIPOTESIS	28
BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	34
3.1 WAKTU DAN TEMPAT PENELITIAN	34
3.2 PENDEKATAN PENELITIAN	34
3.3 KONSEPTUALISASI DAN OPERASIONALISASI VARIABEL	34
3.3.1 Variabel Independen	34
3.3.2 Variabel Dependen	34

3.4 POPULASI DAN SAMPLE.....	40
3.4.1 Populasi.....	40
3.4.2 Sampel	40
3.5 TEKNIK PENGUMPULAN DATA	41
3.5.1 Skala Pengukuran	41
3.6 TEKNIK ANALISIS DATA	42
3.6.1 Uji Validitas	42
3.6.2 Uji Reliabilitas	43
3.6.3 Uji Hipotesis	43
3.7 MODEL SEM.....	46
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	47
4.1 DESKRIPSI DATA.....	47
4.1.1 Deskripsi Profil Responden	47
4.1.2 Analisis Data.....	50
4.2 PEMBAHASAN	56
4.2.1 Uji Validitas dan Reliabilitas	56
4.2.2 Uji Hipotesis	69
BAB V PENUTUP.....	72
5.1 KESIMPULAN	72
5.2 IMPLIKASI.....	74
5.2.1 Implikasi Teoritis	74
5.2.2 Implikasi Praktis	74
5.3 KETERBATASAN PENELITIAN	75
5.4 REKOMENDASI BAGI PENELITIAN SELANJUTNYA	75
DAFTAR PUSTAKA	77
LAMPIRAN.....	82

DAFTAR TABEL

Tabel I. 1 Kontribusi Sektor F&B pada Perekonomian Indonesia	1
Tabel I. 2 <i>Top List Coffee Shop</i> Industrial di Wilayah Jakarta	4
Tabel I. 3 Kebaruan Penelitian.....	8
Tabel I. 4 Penelitian yang Akan Diteliti.....	9
Tabel II. 1 Hasil Penelitian yang Relevan.....	26
Tabel III. 1 Konseptualisasi dan Operasionalisasi Variabel <i>Service Quality</i>	35
Tabel III. 2 Konseptualisasi dan Operasionalisasi Variabel <i>Food Quality</i>	36
Tabel III. 3 Konseptualisasi dan Operasionalisasi Variabel <i>Variety of Menu</i>	37
Tabel III. 4 Konseptualisasi dan Operasionalisasi Variabel <i>Cafe Atmosphere</i>	38
Tabel III. 5 Konseptualisasi dan Operasionalisasi Variabel <i>Customer Satisfaction</i>	39
Tabel III. 6 Konseptualisasi dan Operasionalisasi Variabel <i>Revisit Intention</i>	39
Tabel III. 7 Nilai Skala Likert	42
Tabel III. 8 Goodness of Fit Indices.....	45
Tabel IV. 1 Karakteristik Berdasarkan Jenis Kelamin.....	47
Tabel IV. 2 Karakteristik Berdasarkan Usia	48
Tabel IV. 3 Karakteristik Berdasarkan Status Pekerjaan	48
Tabel IV. 4 Karakteristik Berdasarkan Status Pernikahan.....	49
Tabel IV. 5 Karakteristik Berdasarkan Tingkat Pendidikan Akhir.....	49
Tabel IV. 6 Karakteristik Berdasarkan Penghasil dalam Satu Bulan.....	50
Tabel IV. 7 Analisis Deskriptif <i>Service Quality</i>	50
Tabel IV. 8 Analisis Deskriptif <i>Food Quality</i>	51
Tabel IV. 9 Analisis Deskriptif <i>Variety of Menu</i>	52
Tabel IV. 10 Analisis Deskriptif <i>Cafe Atmosphere</i>	53
Tabel IV. 11 Analisis Deskriptif <i>Customer Satisfaction</i>	54
Tabel IV. 12 Analisis Deskriptif <i>Revisit Intention</i>	55
Tabel IV. 13 EFA dan <i>Cronbach's Alpha</i> Variabel <i>Service Quality</i>	56
Tabel IV. 14 EFA dan <i>Cronbach's Alpha</i> Variabel <i>Food Quality</i>	57
Tabel IV. 15 EFA dan <i>Cronbach's Alpha</i> Variabel <i>Variety of Menu</i>	57
Tabel IV. 16 EFA dan <i>Cronbach's Alpha</i> Variabel <i>Cafe Atmosphere</i>	58
Tabel IV. 17 EFA dan <i>Cronbach's Alpha</i> Variabel <i>Customer Satisfaction</i>	58
Tabel IV. 18 EFA dan <i>Cronbach's Alpha</i> Variabel <i>Revisit Intention</i>	59
Tabel IV. 19 Hasil Uji <i>Fit Service Quality</i>	60
Tabel IV. 20 Hasil Uji <i>Fit Food Quality</i>	61
Tabel IV. 21 Hasil Uji <i>Fit Variety of Menu</i>	62
Tabel IV. 22 Hasil Uji <i>Fit Cafe Atmosphere</i>	63
Tabel IV. 23 Hasil Uji <i>Fit Customer Satisfaction</i>	64
Tabel IV. 24 Hasil Uji <i>Fit Revisit Intention</i>	65
Tabel IV. 25 Hasil Uji <i>Full Model SEM</i>	66
Tabel IV. 26 Hasil Uji <i>Fit Model SEM</i>	67
Tabel IV. 27 Pernyataan Indikator <i>Fit Model</i>	68
Tabel IV. 28 Hasil Uji Hipotesis.....	69

DAFTAR GAMBAR

Gambar I. 1 Tingkat Konsumsi Kopi Nasional (2016 – 2021).....	2
Gambar I. 2 Contoh <i>Coffee Shop</i> Lokal Berkonsep Industrial.....	5
Gambar I. 3 Ulasan dari Pelanggan	6
Gambar II. 1 Kerangka Pemikiran	28
Gambar III. 1 Diagram Konseptual Full Model.....	46
Gambar IV. 1 <i>Model First Order Construct Service quality</i>	60
Gambar IV. 2 <i>Model First Order Construct Food Quality</i>	61
Gambar IV. 3 <i>Model First Order Construct Variety of Menu</i>	62
Gambar IV. 4 <i>Model First Order Construct Cafe Atmosphere</i>	63
Gambar IV. 5 <i>Model First Order Construct Customer Satisfaction</i>	64
Gambar IV. 6 <i>Model First Order Construct Revisit Intention</i>	65
Gambar IV. 7 <i>Full Model SEM</i>	66
Gambar IV. 8 <i>Fit Model SEM</i>	67

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Kuisisioner	82
Lampiran 2 Profil Responden	88
Lampiran 3 <i>Output Exploratory Factor Analysis (EFA)</i>	90
Lampiran 4 <i>Output Crobach's Alpha</i>	93
Lampiran 5 <i>Output Confirmatory Factor Analysis (CFA)</i>	94
Lampiran 6 <i>Output Uji Hipotesis</i>	98