

## DAFTAR ISI

PERNYATAAN ORISINALITAS DAN BEBAS PLAGIAT.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH.....	iv
ABSTRACT.....	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Penelitian.....	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	4
1.3 Perumusan Masalah.....	4
1.4 Tujuan Penelitian.....	5
1.5 Batasan Penelitian.....	5
1.6 Manfaat Penelitian.....	5
1.6.1 Manfaat Teoritis.....	5
1.6.2 Manfaat Praktis.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1 Landasan Teori.....	7
2.1.1 Pengertian Pariwisata.....	7
2.1.1.1 Jenis Usaha Pariwisata.....	8

2.1.1.2	Jasa Pariwisata.....	10
2.1.1.3	Restoran.....	12
2.1.2	Perilaku Konsumen.....	13
2.1.3	Persepsi.....	13
2.2	Kerangka Berpikir.....	15
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....</b>		<b>17</b>
3.1	Metode Penelitian.....	17
3.2	Variabel dan Pengukuran.....	18
3.3	Instrumen Penelitian.....	18
3.4	Metode Pengumpulan dan Analisis Data.....	19
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>		<b>21</b>
4.1	Gambaran Umum.....	21
4.2	Profil Responden.....	22
4.3	Hasil dan Pembahasan.....	24
4.3.1	Produk.....	24
4.3.1.1	Variasi Pilihan Menu.....	24
4.3.1.2	Rasa Makanan.....	25
4.3.1.3	Tekstur Makanan.....	25
4.3.1.4	Presentasi Makanan.....	26
4.3.2	Pelayanan.....	27
4.3.2.1	Jenis Pelayanan.....	27
4.3.2.2	Fasilitas Reservasi.....	28
4.3.2.3	Ketersediaan Cara Pembayaran.....	28

4.3.2.4 Ketersediaan Ukuran Makanan.....	29
4.3.2.5 Akses Terhadap Informasi Kesehatan.....	30
4.3.2.6 Ketersediaan Kursi Untuk Balita.....	30
4.3.3 Harga.....	31
4.3.3.1 Kompatibilitas Harga dengan Kepuasan Tamu.....	31
4.3.4 Suasana.....	32
4.3.4.1 Desain Restoran.....	32
4.3.4.2 Dekorasi Restoran.....	33
4.3.4.3 Pencahayaan didalam Restoran.....	33
4.3.4.4 Pengaturan Suhu Udara.....	34
4.3.4.5 Kelengkapan Furnitur didalam Restoran.....	35
4.3.4.6 Tingkat Kegaduhan.....	35
4.3.4.7 Perilaku Tamu di Restoran.....	36
4.3.4.8 Perilaku Karyawan.....	37
4.3.4.9 Atmosfer didalam Restoran.....	37
4.3.5 Kebersihan.....	38
4.3.5.1 Kebersihan Karyawan.....	38
4.3.5.2 Staff <i>Grooming</i> .....	39
4.3.5.3 Kebersihan Seragam Karyawan.....	39
4.3.5.4 Kebersihan dan Kerapihan Menu.....	40
4.3.5.5 Suhu Penyajian Makanan dan Minuman.....	40
4.3.5.6 Kebersihan Area Keseluruhan.....	41
4.4 Persepsi Tamu .....	42

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	43
5.1 Kesimpulan.....	43
5.2 Saran.....	44
DAFTAR PUSTAKA.....	46

