

SKRIPSI

**ANALISIS FAKTOR-FAKTOR YANG MEMPENGARUHI MINAT
KONSUMEN DI AMETATTI CAFÉ AND RESTO YOGYAKARTA**



Oleh

SHILVY CAHYANI PUTRI

NO.MHS: 315100843

**PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA**

2019

SKRIPSI

**ANALISIS FAKTOR-FAKTOR YANG MEMPENGARUHI MINAT
KONSUMEN DI AMETATTI CAFÉ AND RESTO YOGYAKARTA**



Untuk Memenuhi Syarat Guna Memperoleh
Derajat Sarjana Sains Terapan

Oleh

SHILVY CAHYANI PUTRI

NO.MHS: 315100843

**PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA**

2019

**ANALISIS FAKTOR-FAKTOR YANG MEMPENGARUHI MINAT
KONSUMEN DI AMETATTI CAFÉ AND RESTO YOGYAKARTA**



Oleh

SHILVY CAHYANI PUTRI

NO.MHS: 315100843

Telah disetujui oleh :

Pembimbing I

Drs. Prihatno, M.M
NIDN. 0526125901

Pembimbing II

Dra. Enny Mulyantari, M.M
NIDN. 0026046101

Mengetahui
Ketua Jurusan

Hermawan Prasetyanto, S.Sos., S.ST, M.M

NIDN. 051605710

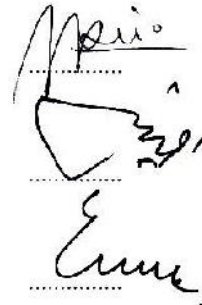
BERITA ACARA UJIAN

**ANALISIS FAKTOR-FAKTOR YANG MEMPENGARUHI MINAT
KONSUMEN DI AMETATTI CAFÉ AND RESTO YOGYAKARTA**

Oleh
SHILVY CAHYANI PUTRI
No. Mhs: 315100843
Telah Dipertahankan Di Depan tim Penguji
Dan Dinyatakan Lulus
Pada Tanggal :

TIM PENGUJI

Penguji Utama : Angela Ariani, S.H, M.M
NIDN. 0530106001
Penguji II : Drs. Prihatno, M.M
NIDN.0526125901
Penguji III : Dra. Enny Mulyantari, M.M
NIDN. 0026046101



Mengetahui
Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta

Drs. Prihatno, M.M
NIDN. 052612590

PERNYATAAN KEASLIAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Shilvy Cahyani Putri

NIM : 315100843

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa skripsi yang berjudul “Analisis factor-faktor yang mempengaruhi minat konsumen di Ametatti Café and Resto” adalah benar hasil karya sendiri, kecuali kutipan yang telah saya sebutkan sumbernya, belum pernah diajukan pada institusi manapun, dan bukan karya jiplakan. Saya bertanggung jawab atas keabsahan dan kebenaran isi sesuai dengan sikap ilmiah yang harus dijunjung tinggi.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya, tanpa ada tekanan dan paksaan dari pihak manapun.

Yogyakarta, 06 Juni 2019

Shilvy Cahyani Putri

MOTTO

"Sesuatu yang belum dikerjakan, seringkali tampak mustahil, kita baru yakin kalau kita telah berhasil melakukannya dengan baik."

(Evelyn Underhill)

"Jadilah kamu manusia yang pada kelahiranmu semua orang tertawa bahagia, tetapi hanya kamu sendiri yang menangis, dan pada kematianmu semua orang menangis sedih, tetapi hanya kamu sendiri yang tersenyum."

(Mahatma Gandhi)

“Ingatlah Allah saat hidup tak sejalan sesuai keinginanmu. Allah pasti punya jalan yang lebih baik untukmu”

(Umar Bin Khattab)

“Always be yourself no matter what they say and never be anyone else even if they look better than you”

(Shilvy Cahyani Putri)

HALAMAN PERSEMBAHAN

Dengan mengucapkan syukur kepada Tuhan yang Maha Esa, saya persembahkan karya ini sebagai ungkapan cinta dan kasih saya untuk :

1. Allah SWT, atas nikmat dan karunia yang telah diberikan kepada saya sehingga dalam penulisan skripsi ini selalu dapat diberi kelancaran dan kemudahan.
2. Ayah dan Mamah yang sangat saya cintai dan saya kasihi, dan semua keluarga besar saya yang telah memberi segala yang terbaik untuk saya. Terima kasih untuk cinta, kasih sayang, semangat, dan pengorbanan, dukungan dan doa yang tidak putus-putusnya untuk segala kebaikan dan kesuksesan saya.
3. Bella Adinda Risky, adik saya satu-satunya yang sangat saya cintai dan sangat saya sayangi, terima kasih untuk doa, dukungan dan perhatiannya.
4. Ahmad Yusup yang terkasih terimakasih atas doa dan dukungannya selama ini.
5. Sahabat seperjuangan saya Juli, Sofien, Satria, Intan, Dwita, Elda, Picata, Thamy dan Mbak Fitria terima kasih atas dukungan dan motivasinya sampai skripsi ini selesai.
6. Rekan Kerja saya, Inge, Dicky, Wusandi, Mas Sulis, Mas Hendra, Mas Fendik, dan Staff di Java Paragon Hotel and Residen Surabaya terima kasih atas doa dan dukungannya selama ini.
7. Almamaterku, Sekolah Tinggi Pariwisata Ampta Yogyakarta dan seluruh teman-teman ADH C angkatan 2015 terima kasih untuk dukungan, semangat dan segala motivasi.
8. Serta Semua Pihak yang tidak dapat saya sebutkan satu persatu.

KATA PENGANTAR

Penulis mengucapkan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa berkat rahmat dan karunia-Nya, serta dengan usaha sepenuh hati serta dukungan orang-orang disekeliling penulis, akhirnya penulis dapat menyelesaikan skripsi ini. Penulisan skripsi ini dilakukan sebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Sains Terapan Pariwisata pada Program Pengelolaan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa dalam penyusunan skripsi ini tidak terlepas dari bantuan berbagai pihak. Oleh sebab itu pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan penghargaan yang setinggi-tingginya kepada semua pihak yang telah berperan, baik secara langsung maupun tidak langsung mewujudkan skripsi ini.

Ucapan terimakasih dan penghargaan yang setinggi-tingginya secara tulus ikhlas penulis ucapkan kepada :

1. Bapak Drs. Prihatno, M.M selaku ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta dan dosen pembimbing I yang telah sabar memberi bimbingan dan arahan dalam penulisan skripsi ini.
2. Ibu Dra. Enny Mulyantari, M.M selaku dosen pembimbing II yang telah bijaksana memberi bimbingan, arahan, dan saran pada penulisan skripsi ini dan motivasi yang telah diberikan.
3. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.Sos., S.ST, M.M selaku ketua jurusan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah bijaksana memberi bimbingan dan motivasi..

4. Segenap Dosen Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan ilmunya kepada penulis.
5. Bapak Rain selaku Manager di Amettati Cafe and Resto yang telah memberikan izin kepada penulis untuk mengadakan penelitian.
6. Para Responden Penelitian yang telah meluangkan waktu untuk menyampaikan berbagai informasi dan mengisi angket penelitian. Semoga bantuan bapak/ibu dan para responden dicatat sebagai amal ibadah oleh Tuhan Yang Maha Esa.

Akhir kata penulis berharap semoga hasil penelitian ini bermanfaat bagi semua pihak maupun pengembangan ilmu pengetahuan. Tidak lupa penulis berharap adanya kritik dan saran dari semua pembaca untuk perbaikan pada penelitian berikutnya.

Yogyakarta, 06 Juni 2019

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
BERITA ACARA UJIAN.....	iii
PERNYATAAN KEASLIAN.....	iv
HALAMAN MOTTO	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI	x
ABSTRAK	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Batasan Masalah.....	6
C. Rumusan Masalah	6
D. Tujuan Penelitian	6
E. Manfaat Penelitian	7
BAB II LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	8
A. Pengertian Restoran	8
B. Pelayanan.....	17

C. Menu.....	20
D. Harga	24
E. Atmosfir Restoran.....	26
F. Konsumen.....	29
G. Minat Beli	31
H. Kerangka Pikir	32
I. Penelitian Terdahulu.....	33
J. Hipotesis.....	34
BAB III METODE PENELITIAN	36
A. Jenis Penelitian	36
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	36
C. Populasi dan Sampel	37
D. Variabel dan Indikator.....	38
E. Metode Pengumpulan Data.....	40
F. Uji Kelayakan Instrumen	42
G. Metode Analisis Data	43
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	46
A. Deskripsi Lokasi Penelitian.....	46
B. Karakteristik Responden	47
C. Hasil Analisis Data	53
D. Pembahasan	64
BAB V PENUTUP.....	66
A. Kesimpulan	66

B. Saran 67

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel 4.1. Responden Berdasarkan Umur.....	48
Tabel 4.2. Responden Berdasarkan Asal Kota.....	49
Tabel 4.3. Responden Berdasarkan Jenis Kelamin	49
Tabel 4.4. Responden Berdasarkan Pekerjaan	50
Tabel 4.5. Responden Berdasarkan Informasi Adanya Resto	51
Tabel 4.6. Responden Berdasarkan Frekuensi Kunjungan	52
Tabel 4.7. Hasil Uji Validitas.....	53
Tabel 4.8. Hasil Uji Realibilitas.....	55
Tabel 4.9. Hasil Analisis Regresi Berganda	56
Tabel 4.10. Hasil Uji F.....	59
Tabel 4.11 Koefisien R Square.....	60
Tabel 4.12 Hasil Uji t.....	61

DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN

Lampiran 1 SURAT IZIN PENELITIAN

Lampiran 2 SERTIFIKAT ON THE JOB TRAINING

Lampiran 3 KUISIONER PENELITIAN

Lampiran 4 DOKUMENTASI DI AMETATTI CAFÉ AND RESTO

Lampiran 5 LEMBAR BIMBINGAN

Lampiran 6 HASIL ANALISIS DATA

ABSTRAK

ANALISIS FAKTOR-FAKTOR YANG MEMPENGARUHI MINAT KONSUMEN DI AMETTATI CAFÉ AND RESTO YOGYAKARTA

Minat konsumen menjadi hal yang penting untuk diperhatikan, terutama untuk menjaga kelangsungan dari bisnis restoran. Restoran adalah suatu tempat atau bangunan yang diorganisasi secara komersial, yang menyelenggarakan pelayanan dengan baik kepada semua tamunya baik berupa makan ataupun minum. Minat konsumen dapat dilihat dari beberapa indikator yaitu 1) Minat Transaksional; 2) Minat Refensial; 3) Minat Preferensial; 4) Minat Eksploratif. Penelitian ini bertujuan untuk melihat apakah variabel atmosfer, lokasi, fasilitas, menu, dan layanan akan berpengaruh terhadap minat konsumen di Amettati Resto and Cafe.

Penelitian dilakukan pada Juni 2019 dengan menggunakan kuesioner pada 50 responden dari Amettati Resto and Cafe yang dipilih secara acak (*random sampling*). Analisis yang digunakan adalah Uji Regresi Linier Berganda. Pengaruh variabel atmosfer, lokasi, fasilitas, menu, dan layanan akan signifikan jika diperoleh nilai t hitung yang lebih besar dari t tabel (0,201) dan nilai sig. yang lebih besar dari nilai alfa (0,05). Hasil uji menunjukkan nilai t hitung dari variabel atmosfer, lokasi, fasilitas, menu, dan layanan secara berurutan adalah 2,630 ; 0,329 ; 4,726 ; 0,343 ; -1,988, sedangkan nilai sig. secara berurutan adalah 0,012 ; 0,743 ; 0,000 ; 0,734 ; 0,053.

Hasil uji tersebut menunjukkan bahwa variabel atmosfer dan fasilitas memiliki pengaruh yang signifikan terhadap minat konsumen di Amettati Resto and Cafe, sedangkan variabel fasilitas memiliki pengaruh yang paling dominan pada minat konsumen di Amettati Resto and Cafe.

Kata Kunci : Minat Konsumen, Atmosfer, Fasilitas, Amettati Café and Resto

ABSTRACT

ANALISIS FAKTOR-FAKTOR YANG MEMPENGARUHI MINAT KONSUMEN DI AMETATTI CAFÉ AND RESTO YOGYAKARTA

Interest of restaurant customer is one of most important things which should be known to keep its sustainability. Restaurant is a commercial organized place or building(s) which serves hospitality for their consumers in selling their food and beverages. Consumer interest could be represented by some indicator, there are: 1) Transactional Preference; 2) Reference interest; 3) Preference interest; 4) Exploration interest. This research is aimed to know the influence of atmosphere, location, facilities, menu, and service in the interest of Amettati Resto and Cafe consumers.

The study was conducted in June 2019 using a questionnaire on 50 respondents from Amettati Resto and Cafe randomly selected. The analysis used is the Multiple Linear Regression Test. The influence of atmospheric variables, location, facilities, menus, and services will be significant if the value of t arithmetic is greater than t table (0.201) and the value of sig. which is greater than the alpha value (0.05). The test results show the value of t calculated from atmospheric variables, location, facilities, menus, and services sequentially is 2,630; 0.329; 4,726; 0.343; -1,988, while the value of sig. sequentially is 0.012; 0.743; 0,000; 0.734; 0.053.

The test results show that atmospheric variables and facilities have a significant influence on consumer interest in Amettati Resto and Cafe, while facility variables have the most dominant influence on consumer interest in Amettati Resto and Cafe.

Keyword : Customer Interest, Atmosphere, Facilities, Amettati Café and Resto

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Pada era globalisasi sekarang ini untuk kesuksesan suatu bisnis diperlukan ide-ide kreatif dari pelaku bisnis itu sendiri. Seorang pelaku bisnis dituntut untuk mampu menciptakan ide-ide kreatif sehingga memberikan nilai lebih kepada konsumen. Selain itu, pelaku bisnis harus jeli dalam melihat peluang bisnis yang mungkin dapat berkembang dikemudian hari. Salah satu bisnis yang sedang berkembang saat ini adalah bisnis kuliner atau biasa disebut dengan istilah restoran. Dalam Sujatno (2011:3) dikatakan bahwa restoran berasal dari bahasa Perancis yaitu *restoratives* yang berarti obat yang menyegarkan dengan harapan dapat memberikan penyegaran bagi orang banyak. Kata tersebut menimbulkan imajinasi dan melahirkan banyak ide guna menarik pasar, yang pada akhirnya menjadi bisnis yang dinamis dengan variasi dan keunikan masing-masing. Restoran adalah suatu tempat atau bangunan yang diorganisasi secara komersial, yang menyelenggarakan pelayanan dengan baik kepada semua tamunya baik berupa makan ataupun minum. (Marsum,2010:7)

Menurut Surat Keputusan Menteri Pariwisata dan Telekomunikasi tentang Ketentuan Usaha dan Penggolongan Restoran No. Km. 95/HK. 103 / MPPT-8, dalam peraturan ini yang dimaksud restoran adalah :

“Salah satu usaha jasa panganan yang bertempat disebagian atau seluruh bangunan yang permanen, dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan, penyajian dan penjualan makanan untuk proses pembuatan, penyajian dan penjualan makanan dan minuman bagi umum ditempat usahanya.”

Bisnis makanan memang tidak akan pernah mati. Ini dikarenakan kebutuhan manusia, agar manusia dapat tetap mempertahankan hidupnya, manusia akan selalu membutuhkan makan. Diantara banyaknya tempat makan, mulai dari kelas kaki lima, warung sederhana, hingga restoran mewah, masing-masing tentu perlu memiliki keistimewaan agar diperhatikan oleh konsumen. Pemilik restoran harus mampu membangun image positif yang direalisasikan melalui kelezatan makanan lengkap dengan konsep yang unik dan berbeda dari restoran tersebut.

Di zaman modern sekarang ini, usaha restoran menunjukkan perkembangan yang sangat signifikan, perkembangan ini ditandai dengan semakin banyaknya restoran yang bermunculan dengan aneka pilihan menu yang ditawarkan dan ditambahkan dengan berbagai daya tarik pemandangan yang menjadi kelebihan utama di berbagai restoran yang ada. Dengan semakin banyaknya restoran yang berdiri, maka semakin banyak pula persaingan yang dihadapi oleh setiap restoran. Untuk menghadapi persaingan tersebut, setiap restoran dituntut untuk selalu peka terhadap perubahan- perubahan yang terjadi pada pasar dan mampu menciptakan ide-ide yang kreatif agar produk dan jasa yang ditawarkannya

dapat menarik konsumen, sehingga apa yang diinginkan oleh konsumen dapat dipenuhi dan perusahaan dapat menghadapi dan bertahan ditengah-tengah persaingan yang semakin ketat.

Restoran pun kini tidak hanya sebuah tempat makan, tapi juga menjadi sebuah trend bagi penikmat masakan. Saat ini restoran di Indonesia semakin berkembang, tidak hanya restoran yang menjual masakan yang hanya mengandalkan rasa, tetapi juga restoran yang di design sedemikian unik dan menarik dari segi tempat juga masakannya. Dengan menawarkan berbagai macam keunikan masing-masing yang berbeda-beda dengan khas yang dimiliki masing-masing restoran, salah satunya adalah Amettati Cafe and Resto yang mengutamakan pemandangan yang ada disekitar restoran.

Amettati Cafe and Resto merupakan sebuah jenis restoran informal yang berkonsep di Yogyakarta. Amettati Cafe and Resto terletak di Jalan Candi Ijo, Sambirejo, Prambanan, Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta. Amettati Cafe and Resto ini berkonsep alam, tempat makan ini bisa dibilang romantis karena memiliki pemandangan yang cukup indah dengan menyuguhkan *view* Gunung Merapi, Candi Prambanan, Sojiwan, dan desa-desa sekitar yang hijau. Letak Amettati Cafe and Resto yang berdekatan dnegan Candi Ijo dan Tebing Breksi membuat Amettati Cafe and Resto seringkali menjadi *spot* foto bagi para pengunjung dengan latar belakang perpaduan antara eksotisme matahari di sore hari, *view* Candi Prambanan, dan *view* Gunung Merapi dan yang

menambah eksotis posisi Amettati Cafe and Resto yang berada di atas bukit membuat tempat ini memiliki udara yang sejuk dan suasana yang tenang. Memasuki restoran pengunjung akan disambut dengan alunan musik Jawa yang syahdu seperti *backsound* disertai suguhan arsitektur bangunan dan dekorasi bernuansa tradisional semi modern.

Amettati Cafe and Resto memiliki konsep bangunan Jawa berbentuk pendopo Joglo berukuran cukup besar dengan ornamen kayu berwarna coklat tua yang elegan. Di Amettati Cafe and Resto terdapat dua pendopo, salah satu dari dua pendopo tersebut digunakan untuk area *coffee shop* dan satu pendopo yang posisinya paling depan dan paling luas biasanya digunakan untuk mengadakan *event-event* seperti penjamuan perusahaan, keluarga, dan komunitas (*gathering*), promosi dan peluncuran produk.

Amettati Cafe and Resto juga memiliki pelayanan yang cepat dan penuh perhatian dari *waiters / waitress* yang akan membuat pengunjung merasa nyaman ketika bersantap di Amettati Cafe and Resto sebagai sebuah pengalaman berkuliner yang mempunyai kesan tersendiri. Amettati Cafe and Resto berdiri di tengah maraknya usaha restoran yang menyediakan berbagai macam menu khas tradisional yang disajikan dengan sangat menarik sehingga membuat kita ingin mencobanya. Menu di restoran ini berasal dari keahlian koki dalam memadukan bahan-bahan lokal dengan cita rasa Internasional yang menghasilkan makanan yang tidak saja nikmat namun juga terlihat menarik dalam penyajiannya. Dari

segi harga yang ditawarkan Amettati Cafe and Resto ditunjukkan kepada kalangan bawah hingga kalangan atas karena harga yang diberikan sesuai dengan apa yang pengunjung dapatkan seperti pemandangan yang disajikan, pelayanan yang memuaskan, menu yang berkualitas, tempat yang nyaman, dan lain-lain.

Dari berbagai macam penjelasan diatas maka dapat diketahui bahwa terdapat berbagai macam faktor yang mempengaruhi minat konsumen ke Amettati Cafe and Resto seperti pemandangan, menu yang ditawarkan, suasana yang diberikan dan berbagai macam faktor pendukung lainnya. Maka dari itu mengetahui faktor-faktor yang berpengaruh terhadap minat konsumen menjadi hal yang penting untuk diketahui. Faktor-faktor yang berpengaruh tersebut dapat menjadi dasar pengelola restoran untuk merencanakan berbagai hal demi meningkatkan minat konsumen tersebut sehingga peneliti merasa perlu melakukan penelitian untuk mengukur faktor apa saja yang berpengaruh terhadap minat konsumen dalam pembelian ke Amettati Cafe and Resto dengan itu penulis membuat penelitian dengan judul **“Analisis faktor-faktor yang mempengaruhi minat konsumen ke Amettati cafe and Resto“**.

B. Batasan Masalah

Menurut Leha dan Subagyo terdapat 5 faktor yang mempengaruhi minat konsumen untuk datang ke restoran yaitu atmosfer, lokasi, fasilitas, menu, dan layanan. Agar peneliti tidak terlalu meluas dalam pembahasannya

maka batasan masalah dari penelitian ini akan mengambil 5 faktor yaitu atmosfer, lokasi, fasilitas, menu, dan layanan untuk mengetahui minat konsumen dalam pembelian di Amettati Cafe and Resto.

C. Rumusan Masalah

Dilihat dari latar belakang masalah yang telah dikemukakan sebelumnya, maka masalah pokok yang dapat dirumuskan adalah

1. Apakah faktor atmosfer, lokasi, fasilitas, menu, dan pelayanan bersama-sama berpengaruh terhadap minat konsumen ke Amettati Cafe and Resto?
2. Faktor yang mana yang memiliki pengaruh yang paling dominan terhadap minat konsumen ke Amettati Café and Resto?

D. Tujuan Penelitian

Berdasarkan dari rumusan masalah yang ada diatas, maka tujuan dari penelitian ini adalah mengetahui faktor apa sajakah yang mempengaruhi minat konsumen ke Amettati Cafe and Resto.

E. Manfaat Penelitian

Dengan mengacu pada tujuan penelitian, maka penelitian ini akan menghasilkan manfaat sebagai berikut:

1. Bagi penulis :

Penulis ingin mengetahui faktor apa saja yang mempengaruhi minat pembelian di sebuah restoran dan dapat menambah pengetahuan, ketrampilan, serta pengalaman di dunia nyata, dan menerapkan teori-teori yang didapat selama di bangku perkuliahan.

2. Bagi perusahaan :

Penelitian ini sebagai masukan bagi Amettati Cafe and Resto tentang faktor-faktor yang mempengaruhi minat pembelian di Amettati Cafe and Resto. Dan sebagai bahan evaluasi untuk Amettati Cafe and Resto untuk meningkatkan dan mengembangkan perannya dalam menjalankan operasional restoran dan meningkatkan minat pembeli.

3. Bagi pihak lain :

Hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat bagi pihak-pihak yang berkepentingan.

