

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

1. Aroma berpengaruh signifikan terhadap Kepuasan pelanggan Srimanganti Restoran Yogyakarta. Sehingga hipotesis 1 yang menyebutkan Aroma berpengaruh secara signifikan terhadap Kepuasan pelanggan Srimanganti Restoran Yogyakarta terbukti.
2. Tekstur berpengaruh signifikan terhadap Kepuasan pelanggan Srimanganti Restoran Yogyakarta. Sehingga hipotesis 2 yang menyebutkan Tekstur berpengaruh secara signifikan terhadap Kepuasan pelanggan Srimanganti Restoran Yogyakarta terbukti.
3. Suhu berpengaruh signifikan terhadap Kepuasan pelanggan Srimanganti Restoran Yogyakarta. Sehingga hipotesis 3 yang menyebutkan Suhu berpengaruh secara signifikan terhadap Kepuasan pelanggan Srimanganti Restoran Yogyakarta tidak terbukti.
4. Tekstur berpengaruh signifikan terhadap Kepuasan pelanggan Srimanganti Restoran Yogyakarta. Sehingga hipotesis 4 yang menyebutkan Suhu berpengaruh secara signifikan terhadap Kepuasan pelanggan Srimanganti Restoran Yogyakarta tidak terbukti.
5. Secara simultan variabel Aroma, Tekstur, Suhu, dan Tekstur berpengaruh secara positif dan signifikan terhadap Kepuasan pelanggan Srimanganti Restoran Yogyakarta. Sehingga hipotesis 5 yang menyebutkan Aroma, Tekstur, Suhu, Tekstur secara bersama-sama mempunyai pengaruh yang

signifikan terhadap Kepuasan pelanggan Srimanganti Restoran Yogyakarta terbukti.

B. Saran dan Rekomendasi

Sesuai dengan kesimpulan diatas, maka peneliti memberi saran sederhana sebagai berikut:

1. Meningkatkan Tekstur yaitu dengan cara:
 - a. Memperhatikan proses pemasakan sehingga dapat dihasilkan tekstur yang baik.
 - b. Memperhatikan pesanan yang diminta oleh pelanggan sehingga pada saat disajikan sesuai dengan permintaan pelanggan.
 - c. Menentukan berapa lama waktu memasak makanan tersebut agar mendapatkan tekstur yang
2. Suhu yang tepat akan memicu munculkan aroma, sehingga suhu yang tepat dalam penyajian sangat disarankan.
3. Kematangan, terutama untuk steak harus diperhatikan karena pelanggan memiliki selera terhadap tingkat kematangan yang berbeda.

DAFTAR PUSTAKA

- Agus Sulastiyono. (2006). *Manajemen Penyelenggaraan Hotel*. Bandung: Alfabeta
- Algifari. 2003. *Statistika Induktif untuk Ekonomi dan Bisnis*. AM YKPN. Yogyakarta.
- Andreas dan Stefanus. 2013. *Analisa Pengaruh Kualitas Makanan dan Persepsi Harga Terhadap Kepuasan Konsumen D'Cost Surabaya*
- Aritonang, Lerbin, R. 2005. *Kepuasan Pelanggan, Pengukuran, dan Penganalisisan dengan SPSS*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Aulia dan Teto. 2015. *Kontribusi kualitas makanan, Prsepsi harga, Kualitas Pelayanan, Lokasi, dan Atmosfir Fisik Terhadap kepuasan dan kepercayaan pelanggan serta dampaknya pada loyalitas pelanggan pada kedai Suwe Ora Jamu*
- Bennion, M. and Scheule, B. 2004. *Introductory Foods*. 12th edition. USA: Pearson Prentice Hall.
- Bernard, Davis., et al. 2008. *Food and Beverage Management*. 4th edition. Butterworth Heinemann.
- Drummond, K.E., and Brefere, L.M. 2010. *Nutrition for Foodservice and Culinary Professional's, Seventh edition*. New Jersey : John Wiley and Sons, Inc.
- Empat, Sudjana. 2005. *Metode Statiska*. Bandung: Taristo.

Essinger, James & Wylie, Helen. 2003. *Customer Loyalty: Devising Successful Strategies In Food and Drink*.

Fauzansyah, Aulia dan Teto, Gilang. 2015. *Kontribusi Kualitas Makanan, Persepsi Harga, Kualitas Pelayanan, Lokasi, dan Atmosfer Fisik Terhadap Kepuasan Pelanggan dan Kepercayaan Pelanggan Serta Dampaknya Pada Loyalitas Pelanggan Pada Kedai Suwe Ora Jamu*.

Jurnal Manajemen.

Fandi Otta Prawiro. 2013. Analisis Kepuasan Konsumen Waroeng Steak and Shake Kota Wisata Baru

Ghozali, Imam. 2006. *Aplikasi Analisis Multivariate dengan Program SPSS*.

Semarang : Badan Penerbit Universitas Diponegoro.

Guyton A.C., and Hall, J.E. 2006. *Text Book of Medical Physiology. USA: Elsevier Inc*.

Haghighi., et al. 2012. *Evaluation Of Factors Affecting Customer Loyalty In The Restaurant Industry*. African Journal Of Business Management vol (614), pp.5039-5046.

Husein, Umar. 2005. *Evaluasi Kinerja Perusahaan*. Jakarta: Gramedia

Pustaka Utama.

Irawan, Handi. 2007. *10 Prinsip Kepuasan Pelanggan*. Cetakan Kesembilan. Jakarta: PT Elex Media Komputindo Kelompok Gramedia.

Khan, Mahmood. 1998. *Foodservice Manual Operation*. New York: Publishing by Van Nostand Reinold Company.

- Knight, J.B., and Kotschevor, L. 2000. *Quality Food Production Planning and Management*: 3rd edition. Canada: Simultaneously.
- Kotler, Philip dan Armstrong, Garry. 1996, *Dasar-Dasar Pemasaran (Principle of Management)*. Prentice Hall Inc.
- Kotler, Philip; Armstrong, Garry, 2008. Prinsip-prinsip Pemasaran, Jilid 1, Erlangga, Jakarta.
- Kotler, Philip, dan Kevin Lane Keller. 2009. Manajemen Pemasaran Jilid 1, edisi Ketiga Belas, Terjemahan Bob Sabran, MM. Jakarta: Penerbit Erlangga.
- Kotler, Philip, dan Kevin Lane Keller. 2009. Manajemen Pemasaran Jilid 2, edisi Ketiga Belas, Terjemahan Bob Sabran, MM. Jakarta: Penerbit Erlangga.
- Moehyi, S. 2000. *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga*. Jakarta : Bhatara.
- Muchatab, Elmiar. dkk. 1991. *Pedoman Manajemen Pelayanan Gizi Makanan Berkelompok*. Jakarta : DepKes RI.
- Nazir, Moh. 2005. *Metode Penelitian*. Bogor: Ghalia Indonesia.
- Nur, Ryan. 2010. *Analisis Pengaruh Harga, Produk, Kebersihan, dan Kualitas Pelayanan Terhadap Kepuasan Pelanggan Restoran Mamamia Cabang Mrican Semarang*. Jurnal Ekonomi.
- Otta, Fandi P. 2013. *Analisis Kepuasan Konsumen Waroeng Steak and Shake Kota Wisata Baru*. Jurnal Ekonomi
- Puckett, R.P. 2004. *Food Service Manual For Health Care Institution*. 3rd edition. San Fransisco: American Hospital Association

Potter, N.N., and J.H., Hotchkiss. 2012. *Food Science*. 5th edition. New York: Chapman and Hall.

Rahardjo, Susilo dan Gudnanto. 2011. *Pemahaman Individu Teknik Non Tes*. Kudus: Nora Media Enterprise.

Republik Indonesia. 1963. *Undang - Undang Tentang Kebersihan*. Jakarta: Sekretariat Negara.

Rumekso, SE. 2002. *Housekeeping Hotel, ANDI* : Yogyakarta

Ryan Nur Hardjanto. 2010. Analisis Pengaruh Harga, Produk, Kebersihan, dan Kualitas Pelayanan Terhadap Kepuasan Pelanggan Restoran Mamamia Cabang Mrican Semarang

Sihite, Richard. 2000. *Food Product (Dasar-Dasar Tata Boga)*. Edisi ke 5. Jakarta: SIC.

Soeparman, Harry. 1997. *Pengetahuan Menu*. Bandung: Departemen Pariwisata POS dan Telekomunikasi.

Sugiyono. 2001. *Metode Penelitian Bisnis*. Bandung: Alfabeta.

_____. 2004. *Metode Penelitian Bisnis*. Bandung: Alfabeta

_____. 2005. *Metode Penelitian Kualitatif*. Bandung: Alfabeta.

_____. 2006. *Metode Penelitian Bisnis (Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D)*. Bandung: Alfabeta.

_____. 2009. *Metode Penelitian Bisnis (Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D)*. Bandung: Alfabeta.

_____. 2014. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan Kombinasi (Mixed Methods)*. Bandung : Alfabeta.

_____. 2015. *Metode Penelitian Pendidikan*. Bandung: Alfabeta.

Suharyadi dan Purwanto, S.K. 2004. *Statistika Dasar*. Jakarta: Salemba.

Taniel, Andreas dan Stefanus, Michael. 2013. *Analisa Pengaruh Kualitas Makanan dan Persepsi Harga Terhadap Kepuasan Konsumen D'COST Surabaya*. Jurnal Manajemen Perhotelan.

Tjiptono, Fandy. 2000. *Manajemen Pemasaran*. Yogyakarta: Andi Offset.

_____. 2005. *Pemasaran Jasa*. Yogyakarta: Bayumedia Publishing.

_____. 2008. *Strategi Pemasaran*. Yogyakarta: Andi Offset.

_____. 2010, *Strategi Pemasaran, Edisi 2*, Andi Offset, Yogyakarta.

Tjiptono, Fandy dan Chandra, Georgius. 2010. *Service Quality and Statisfaction*. Yogyakarta: Andi Offset.

West, B.B., et al. 1965. *Food Service in Institutions*. 4th edition. New York: John Wiley & Sons, Inc.

West, B.B., and Wood. 1998. *Food Service in Institution*. New York: Mac Milan Publishing Company.

Winarno, F.G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi: Edisi Terbaru. Jakarta. Gramedia
Pustaka Utama

LAMPIRAN-LAMPIRAN

Lampiran 1.

KUESIONER

Petunjuk Pengisian Kuesioner

1. Kami mohon kepada Bapak/ Ibu/ Saudara untuk memberikan tanggapan atau jawaban terhadap pertanyaan-pertanyaan yang tersedia dibawah ini, sesuai dengan kata hati maupun kenyataan yang dialami selama melaksanakan tugas jabatan/ pekerjaan selama ini.
2. Jawaban dengan memberikan tanda huruf (√) salah satu dari lima pilihan jawaban yaitu:
 - SS = Sangat Setuju, bahwa apa yang terkandung di dalam pernyataan yang diajukan sungguh-sungguh benar sesuai dengan apa yang dirasakan.
 - S = Setuju, bahwa apa yang terkandung di dalam pernyataan yang diajukan lebih banyak benarnya daripada tidak benarnya.
 - KS = Kurang Setuju, tidak berpihak pada setuju atau tidak setuju terhadap pernyataan yang diajukan, atau sulit untuk setuju.
 - TS = Tidak Setuju, yang berarti bahwa apa yang terkandung di dalam pernyataan lebih banyak tidak benarnya dari pada benarnya.
 - STS = Sangat Tidak Setuju, yang berarti bahwa apa yang terkandung di dalam pernyataan sungguh-sungguh tidak benar.

Identitas Responden

1. No. Responden : (Diisi oleh peneliti)
2. Jenis Kelamin : pria/ wanita (coret yang tidak perlu)
3. Umur : tahun
4. Pendidikan :

Aroma (X1)

No	Pertanyaan/ Pernyataan	SS	S	B	TS	STS
1	Aroma makanan yang disajikan menggugah selera					
2	Perpaduan bumbu yang digunakan menimbulkan aroma yang sedap					
3	Bahan-bahan yang digunakan segar terlihat dari warnanya					
4	Adanya perpaduan bumbu dan kesegaran bahan yang digunakan					
5	Aroma rempah yang kuat, dan kekentalan kuah					

Tekstur (X2)

No	Pertanyaan/ Pernyataan	SS	S	B	TS	STS
1	Kekerasan dari sayuran yang digunakan sudah pas					
2	Daging yang dimasak sudah lembut dan matang dengan baik					
3	Daging ayam yang digunakan masak dengan baik namun tetap renyah					
4	Tingkat kematangan wortel cukup baik namun tetap memiliki kerenyahan					

Suhu (X3)

No	Pertanyaan/ Pernyataan	SS	S	B	TS	STS
1	Makanan disajikan dengan suhu yang tepat dan pelanggan tidak menunggu lama untuk menikmati					
2	Soup yang disajikan hangat dan dapat disajikan dengan baik					
3	Makanan penutup memiliki tingkat suhu yang cukup					
4	Makanan penutup disajikan secara baik seolah-					

olah baru selesai dimasak					
---------------------------	--	--	--	--	--

Tingkat Kematangan (X4)

No	Pertanyaan/ Pernyataan	SS	S	B	TS	STS
1	Sayuran cukup lunak, masak namun tetap renyah					
2	Ada beberapa sayuran yang terlihat terlalu lama dimasak					
3	Daging dan ikan cukup matang dan memiliki warna yang baik					
4	Tingkat kematangan yang cukup untuk makanan					

Kepuasan Pelanggan (Y)

No	Pertanyaan/ Pernyataan	SS	S	B	TS	STS
1	Produk yang disajikan sesuai dengan harga yang dibayarkan					
2	Kesesuaian antara harga yang dibayar dengan rasa yang disajikan					
3	Pelayanan baik, cepat dan ramah					
4	Suasana ruangan sangat baik, cocok untuk menikmati makanan yang tersaji					
5.	Adanya kemudahan dalam mencakau lokasi restoran					

Lampiran 2. Tabulasi Data Hasil Kuesioner

No. Resp	Tabulasi Data Kuesioner																										
	Aroma (X1)					Jml X1	Tekstur (X2)				Jml X2	Suhu (X3)				Jml X3	Kematangan (X4)				Jml X4	Kepuasan Pelanggan (Y)					Jml Y
	1	2	3	4	5		6	7	8	9		10	11	12	13		14	15	16	17		18	19	20	21	22	
1	3	5	5	5	4	22	5	5	5	5	20	5	5	5	5	20	5	5	4	5	19	5	5	4	5	5	24
2	3	5	5	5	3	21	4	5	5	5	19	5	5	5	5	20	5	4	3	4	16	5	5	3	5	5	23
3	3	5	5	5	3	21	4	5	3	3	15	5	5	5	5	20	5	4	3	4	16	5	5	3	3	5	21
4	2	4	4	4	4	18	4	4	2	2	12	4	4	4	4	16	4	4	4	4	16	4	4	4	2	4	18
5	3	5	5	5	4	22	5	5	3	3	16	5	3	3	5	16	5	5	4	5	19	5	5	4	3	5	22
6	2	4	4	4	4	18	4	4	2	2	12	4	2	2	4	12	4	4	4	4	16	4	4	4	2	4	18
7	3	5	5	5	4	22	5	5	3	3	16	5	3	3	5	16	5	5	4	5	19	5	5	4	3	5	22
8	3	3	4	3	3	16	4	3	3	3	13	3	2	3	3	11	3	4	3	4	14	4	3	3	3	3	16
9	5	5	4	5	4	23	4	5	5	5	19	5	2	3	5	15	5	4	4	4	17	4	5	4	5	5	23
10	4	4	4	4	4	20	4	4	4	4	16	4	2	2	4	12	4	4	4	4	16	4	4	4	4	4	20
11	4	4	4	4	4	20	4	4	4	4	16	4	2	2	4	12	4	4	4	4	16	4	4	4	4	4	20

12	2	2	2	2	3	11	3	2	2	2	9	2	2	2	2	8	2	3	3	3	11	2	2	3	2	2	11
13	5	5	5	5	5	25	4	5	5	5	19	5	3	3	5	16	5	4	5	4	18	5	5	5	5	5	25
14	5	5	5	5	2	22	2	2	2	2	8	5	3	2	2	12	2	2	2	2	8	5	5	2	2	5	19
15	4	4	4	4	4	20	5	4	4	4	17	4	2	2	4	12	4	5	4	5	18	4	4	4	4	4	20
16	3	3	4	3	3	16	4	3	3	3	13	3	2	3	3	11	3	4	3	4	14	4	3	3	3	3	16
17	3	3	4	3	3	16	4	3	3	3	13	3	2	3	3	11	3	4	3	4	14	4	3	3	3	3	16
18	5	5	4	5	4	23	4	5	5	5	19	5	2	3	5	15	5	4	4	4	17	4	5	4	5	5	23
19	5	5	5	5	3	23	4	5	5	5	19	5	5	5	5	20	5	4	3	4	16	5	5	3	5	5	23

Tabulasi Data Kuesioner

No. Resp	Aroma (X1)					Jml X1	Tekstur (X2)				Jml X2	Suhu (X3)				Jml X3	Kematangan (X4)				Jml X4	Kepuasan Pelanggan (Y)					Jml Y
	1	2	3	4	5		6	7	8	9		10	11	12	13		14	15	16	17		18	19	20	21	22	
	20	5	5	5	5	3	23	4	5	3	3	15	5	5	5	5	20	5	4	3	4	16	5	5	3	3	5
21	4	4	4	4	4	20	4	4	2	2	12	4	4	4	4	16	4	4	4	4	16	4	4	4	2	4	18
22	3	3	4	3	3	16	4	3	3	3	13	3	4	3	3	13	3	4	3	4	14	4	3	3	3	3	16
23	5	5	4	5	4	23	4	5	3	3	15	5	4	5	5	19	5	4	4	4	17	4	5	4	3	5	21
24	5	5	5	5	5	25	4	5	3	3	15	5	5	5	5	20	5	4	5	4	18	5	5	5	3	5	23

25	5	5	5	5	4	24	5	5	3	3	16	5	5	5	5	20	5	5	4	5	19	5	5	4	3	5	22
26	2	2	2	4	4	14	4	4	2	2	12	4	4	4	4	16	4	4	4	4	16	2	4	4	2	4	16
27	3	3	3	5	3	17	4	5	5	5	19	5	5	5	5	20	5	4	3	4	16	3	5	3	5	5	21
28	3	3	3	5	3	17	4	5	5	5	19	5	5	3	3	16	3	4	3	4	14	3	5	3	5	5	21
29	2	2	2	4	4	14	4	4	4	4	16	4	4	2	2	12	2	4	4	4	14	2	4	4	4	4	18
30	5	5	5	5	4	24	5	5	5	5	20	5	5	3	3	16	3	5	4	5	17	5	5	4	5	5	24
31	4	4	4	4	4	20	4	4	4	4	16	4	4	2	2	12	2	4	4	4	14	4	4	4	4	4	20
32	3	3	4	3	3	16	4	3	3	3	13	3	4	3	3	13	3	4	3	4	14	4	3	3	3	3	16
33	5	5	4	5	4	23	2	3	3	5	13	5	4	3	3	15	3	4	4	4	15	4	5	4	5	5	23
34	5	5	5	5	3	23	2	3	3	5	13	5	5	3	3	16	3	4	3	4	14	5	5	3	5	5	23
35	5	5	5	5	3	23	2	3	3	5	13	5	5	5	5	20	5	4	3	4	16	5	5	3	5	5	23
36	4	4	4	4	4	20	2	2	2	4	10	4	4	4	4	16	4	4	4	4	16	4	4	4	4	4	20
37	5	5	4	5	4	23	2	3	3	5	13	5	4	5	5	19	5	4	4	4	17	4	5	4	5	5	23
38	5	5	5	5	5	25	4	5	5	5	19	5	5	5	5	20	5	4	5	4	18	5	5	5	5	5	25
39	3	3	4	3	3	16	4	3	3	3	13	3	4	3	3	13	3	4	3	4	14	4	3	3	3	3	16
No.	Tabulasi Data Kuesioner																										

Resp	Aroma (X1)					Jml X1	Tekstur (X2)				Jml X2	Suhu (X3)				Jml X3	Kematangan (X4)				Jml X4	Kepuasan Pelanggan (Y)					Jml Y
	1	2	3	4	5		6	7	8	9		10	11	12	13		14	15	16	17		18	19	20	21	22	
40	5	5	4	5	4	23	4	5	5	5	19	5	4	5	5	19	3	2	4	4	13	4	5	4	5	5	23
41	5	5	4	5	4	23	4	5	5	5	19	5	4	5	5	19	3	2	4	4	13	4	5	4	5	5	23
42	4	4	4	4	4	20	4	4	4	4	16	4	4	4	4	16	2	2	4	4	12	4	4	4	4	4	20
43	3	3	4	3	3	16	4	3	3	3	13	3	4	3	3	13	3	2	3	4	12	4	3	3	3	3	16
44	3	3	4	5	4	19	4	5	5	5	19	5	4	5	5	19	3	2	4	4	13	4	5	4	5	5	23
45	3	3	5	5	3	19	4	5	5	5	19	3	5	5	5	18	5	4	3	4	16	5	5	3	5	3	21
46	3	3	5	5	3	19	4	5	5	5	19	3	5	5	5	18	5	4	3	4	16	5	5	3	5	3	21
47	2	2	4	4	4	16	4	4	4	4	16	2	4	4	4	14	4	4	4	4	16	4	4	4	4	2	18
48	5	5	5	5	4	24	5	5	5	5	20	3	5	5	5	18	5	5	4	5	19	5	5	4	5	3	22
49	4	4	4	4	4	20	4	4	4	4	16	2	4	4	4	14	4	4	4	4	16	4	4	4	4	2	18
50	3	3	4	3	3	16	4	3	3	3	13	3	4	3	3	13	3	4	3	4	14	4	3	3	3	3	16
51	5	5	4	5	5	24	5	5	4	5	19	5	5	5	5	20	5	5	5	5	20	3	5	5	5	4	22
52	5	5	3	5	5	23	5	4	3	4	16	4	5	5	5	19	5	5	5	5	20	3	5	5	5	3	21
53	5	5	3	3	5	21	5	4	3	4	16	4	5	3	3	15	5	5	5	5	20	3	5	5	5	3	21

54	4	4	4	2	4	18	4	4	4	4	16	4	4	2	2	12	4	4	4	4	16	2	4	4	4	4	18
55	5	5	4	3	5	22	5	5	4	5	19	5	5	3	3	16	5	3	3	5	16	3	5	5	5	4	22
56	4	4	4	2	4	18	4	4	4	4	16	4	4	2	2	12	4	2	2	4	12	2	4	4	4	4	18
57	5	5	4	3	5	22	5	5	4	5	19	5	5	3	3	16	5	3	3	5	16	3	5	5	5	4	22
58	4	3	3	3	3	16	3	4	3	4	14	4	3	3	3	13	3	2	3	3	11	3	3	4	3	3	16
59	4	5	4	5	5	23	5	4	4	4	17	4	5	5	5	19	5	2	3	5	15	5	5	4	5	4	23

Tabulasi Data Kuesioner

No. Resp	Aroma (X1)					Jml X1	Tekstur (X2)				Jml X2	Suhu (X3)				Jml X3	Kematangan (X4)				Jml X4	Kepuasan Pelanggan (Y)					Jml Y
	1	2	3	4	5		6	7	8	9		10	11	12	13		14	15	16	17		18	19	20	21	22	
	60	4	4	4	4	4	20	4	4	4	4	16	4	4	4	4	16	4	2	2	4	12	4	4	4	4	4
61	4	4	4	4	4	20	4	4	4	4	16	4	4	4	4	16	4	2	2	4	12	4	4	4	4	4	20
62	2	2	3	2	2	11	2	3	3	3	11	3	2	2	2	9	2	2	2	2	8	2	2	2	2	3	11
63	5	5	5	5	5	25	5	4	5	4	18	4	5	5	5	19	5	3	3	5	16	5	5	5	5	5	25
64	5	5	2	2	5	19	2	2	2	2	8	2	2	2	2	8	5	3	2	2	12	5	5	5	5	2	22
65	4	4	4	4	4	20	4	5	4	5	18	5	4	4	4	17	4	2	2	4	12	4	4	4	4	4	20
66	4	3	3	3	3	16	3	4	3	4	14	4	3	3	3	13	3	2	3	3	11	3	3	4	3	3	16

67	4	3	3	3	3	16	3	4	3	4	14	4	3	3	3	13	3	2	3	3	11	3	3	4	3	3	16
68	4	5	4	5	5	23	5	4	4	4	17	4	5	5	5	19	5	2	3	5	15	5	5	4	5	4	23
69	5	5	3	5	5	23	5	4	3	4	16	4	5	5	5	19	5	5	5	5	20	5	5	5	5	3	23
70	5	5	3	3	5	21	5	4	3	4	16	4	5	3	3	15	5	5	5	5	20	5	5	5	5	3	23
71	4	4	4	2	4	18	4	4	4	4	16	4	4	2	2	12	4	4	4	4	16	4	4	4	4	4	20
72	4	3	3	3	3	16	3	4	3	4	14	4	3	3	3	13	3	4	3	3	13	3	3	4	3	3	16
73	4	5	4	3	5	21	5	4	4	4	17	4	5	3	3	15	5	4	5	5	19	5	5	4	5	4	23
74	5	5	5	3	5	23	5	4	5	4	18	4	5	3	3	15	5	5	5	5	20	5	5	5	5	5	25
75	5	5	4	3	5	22	5	5	4	5	19	5	5	3	3	16	5	5	5	5	20	5	5	5	5	4	24
76	2	4	4	2	4	16	4	4	4	4	16	4	4	2	2	12	4	4	4	4	16	2	2	2	4	4	14
77	3	5	3	5	5	21	5	4	3	4	16	4	5	5	5	19	5	5	5	5	20	3	3	3	5	3	17
78	3	5	3	5	5	21	3	4	3	4	14	4	5	5	5	19	5	5	3	3	16	3	3	3	5	3	17
79	2	4	4	4	4	18	2	4	4	4	14	4	4	4	4	16	4	4	2	2	12	2	2	2	4	4	14

Tabulasi Data Kuesioner

No. Resp	Aroma (X1)					Jml X1	Tekstur (X2)				Jml X2	Suhu (X3)				Jml X3	Kematangan (X4)				Jml X4	Kepuasan Pelanggan (Y)					Jml Y
	1	2	3	4	5		6	7	8	9		10	11	12	13		14	15	16	17		18	19	20	21	22	

80	5	5	4	5	5	24	3	5	4	5	17	5	5	5	5	20	5	5	3	3	16	5	5	5	5	4	24
81	4	4	4	4	4	20	2	4	4	4	14	4	4	4	4	16	4	4	2	2	12	4	4	4	4	4	20
82	4	3	3	3	3	16	3	4	3	4	14	4	3	3	3	13	3	4	3	3	13	3	3	4	3	3	16
83	4	5	4	5	5	23	3	4	4	4	15	2	3	3	5	13	5	4	3	3	15	5	5	4	5	4	23
84	5	5	3	5	5	23	3	4	3	4	14	2	3	3	5	13	5	5	3	3	16	5	5	5	5	3	23
85	5	5	3	5	5	23	5	4	3	4	16	2	3	3	5	13	5	5	5	5	20	5	5	5	5	3	23
86	4	4	4	4	4	20	4	4	4	4	16	2	2	2	4	10	4	4	4	4	16	4	4	4	4	4	20
87	4	5	4	5	5	23	5	4	4	4	17	2	3	3	5	13	5	4	5	5	19	5	5	4	5	4	23
88	5	5	5	5	5	25	5	4	5	4	18	4	5	5	5	19	5	5	5	5	20	5	5	5	5	5	25
89	4	3	3	3	3	16	3	4	3	4	14	4	3	3	3	13	3	4	3	3	13	3	3	4	3	3	16
90	4	5	4	5	5	23	3	2	4	4	13	4	5	5	5	19	5	4	5	5	19	5	5	4	5	4	23
91	4	5	4	5	5	23	3	2	4	4	13	4	5	5	5	19	5	4	5	5	19	5	5	4	5	4	23
92	4	4	4	4	4	20	2	2	4	4	12	4	4	4	4	16	4	4	4	4	16	4	4	4	4	4	20
93	4	3	3	3	3	16	3	2	3	4	12	4	3	3	3	13	3	4	3	3	13	3	3	4	3	3	16
94	4	5	4	5	5	23	3	2	4	4	13	4	5	5	5	19	5	4	5	5	19	3	3	4	5	4	19
95	5	5	3	5	3	21	5	4	3	4	16	4	5	5	5	19	3	5	5	5	18	3	3	5	5	3	19

96	5	5	3	5	3	21	5	4	3	4	16	4	5	5	5	19	3	5	5	5	18	3	3	5	5	3	19
97	4	4	4	4	2	18	4	4	4	4	16	4	4	4	4	16	2	4	4	4	14	2	2	4	4	4	16
98	5	5	4	5	3	22	5	5	4	5	19	5	5	5	5	20	3	5	5	5	18	5	5	5	5	4	24
99	4	4	4	4	2	18	4	4	4	4	16	4	4	4	4	16	2	4	4	4	14	4	4	4	4	4	20
100	4	3	3	3	3	16	3	4	3	4	14	4	3	3	3	13	3	4	3	3	13	3	3	4	3	3	16

Lampiran 3.

Hasil Uji Validitas Dan Reliabilitas Kuesioner

Reliability Aroma

Scale: ALL VARIABLES

Case Processing Summary

		N	%
Cases	Valid	100	100,0
	Excluded ^a	0	,0
	Total	100	100,0

a. Listwise deletion based on all variables in the procedure.

Reliability Statistics

Cronbach's Alpha	N of Items
,754	5

Item Statistics

	Mean	Std. Deviation	N
Ar1	3,9800	,96379	100
Ar2	4,2000	,94281	100
Ar3	3,9200	,76118	100
Ar4	4,1100	,99387	100
Ar5	3,9000	,85870	100

Item-Total Statistics

	Scale Mean if Item Deleted	Scale Variance if Item Deleted	Corrected Item-Total Correlation	Cronbach's Alpha if Item Deleted
Ar1	16,1300	6,761	,537	,704
Ar2	15,9100	5,679	,849	,574
Ar3	16,1900	8,256	,353	,761
Ar4	16,0000	6,788	,503	,718
Ar5	16,2100	7,784	,388	,754

Scale Statistics

Mean	Variance	Std. Deviation	N of Items
20,1100	10,382	3,22207	5

Reliability Tekstur

Scale: ALL VARIABLES

Case Processing Summary

		N	%
Cases	Valid	100	100,0
	Excluded ^a	0	,0
	Total	100	100,0

a. Listwise deletion based on all variables in the procedure.

Reliability Statistics

Cronbach's Alpha	N of Items
,759	4

Item Statistics

	Mean	Std. Deviation	N
Te1	3,8900	,93090	100
Te2	3,9900	,89324	100
Te3	3,6500	,88048	100
Te4	3,9700	,84632	100

Item-Total Statistics

	Scale Mean if Item Deleted	Scale Variance if Item Deleted	Corrected Item-Total Correlation	Cronbach's Alpha if Item Deleted
Te1	11,6100	4,867	,387	,794
Te2	11,5100	4,131	,659	,644
Te3	11,8500	4,129	,676	,635
Te4	11,5300	4,676	,528	,717

Scale Statistics

Mean	Variance	Std. Deviation	N of Items
15,5000	7,323	2,70615	4

Reliability Suhu

Scale: ALL VARIABLES

Case Processing Summary

		N	%
Cases	Valid	100	100,0
	Excluded ^a	0	,0
	Total	100	100,0

a. Listwise deletion based on all variables in the procedure.

Reliability Statistics

Cronbach's Alpha	N of Items
,779	4

Item Statistics

	Mean	Std. Deviation	N
Su1	4,0200	,89871	100
Su2	3,9700	1,03918	100
Su3	3,6800	1,09986	100
Su4	3,9600	1,05333	100

Item-Total Statistics

	Scale Mean if Item Deleted	Scale Variance if Item Deleted	Corrected Item-Total Correlation	Cronbach's Alpha if Item Deleted
Su1	11,6100	7,513	,364	,821
Su2	11,6600	6,025	,590	,721
Su3	11,9500	4,876	,829	,578
Su4	11,6700	6,021	,577	,728

Scale Statistics

Mean	Variance	Std. Deviation	N of Items
15,6300	10,114	3,18029	4

Reliability Kematangan

Scale: ALL VARIABLES

Case Processing Summary

		N	%
Cases	Valid	100	100,0
	Excluded ^a	0	,0
	Total	100	100,0

a. Listwise deletion based on all variables in the procedure.

Reliability Statistics

Cronbach's Alpha	N of Items
,748	4

Item Statistics

	Mean	Std. Deviation	N
Tk1	4,0300	1,01956	100
Tk2	3,8600	,95367	100
Tk3	3,6700	,91071	100
Tk4	4,0700	,79462	100

Item-Total Statistics

	Scale Mean if Item Deleted	Scale Variance if Item Deleted	Corrected Item-Total Correlation	Cronbach's Alpha if Item Deleted
Tk1	11,6000	4,869	,414	,770
Tk2	11,7700	4,644	,540	,692
Tk3	11,9600	4,503	,631	,641
Tk4	11,5600	4,936	,624	,656

Scale Statistics

Mean	Variance	Std. Deviation	N of Items
15,6300	7,771	2,78762	4

Reliability Kepuasan

Scale: ALL VARIABLES

Case Processing Summary

		N	%
Cases	Valid	100	100,0
	Excluded ^a	0	,0
	Total	100	100,0

a. Listwise deletion based on all variables in the procedure.

Reliability Statistics

Cronbach's Alpha	N of Items
,754	5

Item Statistics

	Mean	Std. Deviation	N
Kep1	3,9800	,96379	100
Kep2	4,2000	,94281	100
Kep3	3,9200	,76118	100
Kep4	4,1100	,99387	100
Kep5	3,9000	,85870	100

Item-Total Statistics

	Scale Mean if Item Deleted	Scale Variance if Item Deleted	Corrected Item-Total Correlation	Cronbach's Alpha if Item Deleted
Kep1	16,1300	6,761	,537	,704
Kep2	15,9100	5,679	,849	,574
Kep3	16,1900	8,256	,353	,761
Kep4	16,0000	6,788	,503	,718
Kep5	16,2100	7,784	,388	,754

Scale Statistics

Mean	Variance	Std. Deviation	N of Items
20,1100	10,382	3,22207	5

Lampiran 4.

Hasil Analisis Data

NPar Tests

One-Sample Kolmogorov-Smirnov Test

		Unstandardized Residual
N		100
Normal Parameters ^{a,b}	Mean	,0000000
	Std. Deviation	1,40048033
Most Extreme Differences	Absolute	,129
	Positive	,076
	Negative	,129
Test Statistic		,129
Asymp. Sig. (2-tailed)		,103 ^c

a. Test distribution is Normal.

b. Calculated from data.

c. Lilliefors Significance Correction.

Regression

Descriptive Statistics

	Mean	Std. Deviation	N
Kepuasan	20,1100	3,22207	100
Aroma	20,1100	3,22207	100
Tekstur	15,5000	2,70615	100
Suhu	15,6300	3,18029	100
Kematangan	15,6300	2,78762	100

Variables Entered/Removed^a

Model	Variables Entered	Variables Removed	Method
1	Kematangan, Tekstur, Suhu, Aroma ^b	.	Enter

a. Dependent Variable: Kepuasan

b. All requested variables entered.

Model Summary^b

Model	R	R Square	Adjusted R Square	Std. Error of the Estimate	Durbin-Watson
1	,901 ^a	,811	,803	1,42966	1,022

a. Predictors: (Constant), Kematangan, Tekstur, Suhu, Aroma

b. Dependent Variable: Kepuasan

ANOVA^a

Model		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
1	Regression	833,617	4	208,404	101,963	,000 ^b
	Residual	194,173	95	2,044		
	Total	1027,790	99			

a. Dependent Variable: Kepuasan

b. Predictors: (Constant), Kematangan, Tekstur, Suhu, Aroma

Coefficients^a

Model	Unstandardized Coefficients		Standardized Coefficients	t	Sig.	Collinearity Statistics	
	B	Std. Error	Beta			Tolerance	VIF
1 (Constant)	,396	1,044		,380	,705		
Aroma	,799	,067	,799	11,971	,000	,447	2,239
Tekstur	,272	,063	,229	4,296	,000	,702	1,424
Suhu	,159	,062	,358	3,948	,045	,528	1,894
Kematangan	,123	,067	,220	2,336	,038	,588	1,699

a. Dependent Variable: Kepuasan

Residuals Statistics^a

	Minimum	Maximum	Mean	Std. Deviation	N
Predicted Value	11,4093	25,0004	20,1100	2,90179	100
Residual	-3,91251	4,45030	,00000	1,40048	100
Std. Predicted Value	-2,998	1,685	,000	1,000	100
Std. Residual	-2,737	3,113	,000	,980	100

a. Dependent Variable: Kepuasan

Lampiran 5. Tabel Statistik

Tabel R

df	Signifikan		df	Probability		df	Signifikan		df	Probability	
	5%	1%		5%	1%		5%	1%		5%	1%
1			51	0,276	0,358	101	0,196	0,255	151	0,160	0,209
2			52	0,273	0,354	102	0,195	0,254	152	0,159	0,208
3	0,997	1,000	53	0,271	0,351	103	0,194	0,253	153	0,159	0,208
4	0,950	0,990	54	0,268	0,348	104	0,193	0,252	154	0,158	0,207
5	0,878	0,959	55	0,266	0,345	105	0,192	0,250	155	0,158	0,206
6	0,811	0,917	56	0,263	0,341	106	0,191	0,249	156	0,157	0,206
7	0,754	0,875	57	0,261	0,339	107	0,190	0,248	157	0,157	0,205
8	0,707	0,834	58	0,259	0,336	108	0,189	0,247	158	0,156	0,204
9	0,666	0,798	59	0,256	0,333	109	0,188	0,246	159	0,156	0,204
10	0,632	0,765	60	0,254	0,330	110	0,187	0,245	160	0,155	0,203
11	0,602	0,735	61	0,252	0,327	111	0,187	0,244	161	0,155	0,202
12	0,576	0,708	62	0,250	0,325	112	0,186	0,242	162	0,154	0,202
13	0,553	0,684	63	0,248	0,322	113	0,185	0,241	163	0,154	0,201
14	0,532	0,661	64	0,246	0,320	114	0,184	0,240	164	0,153	0,201
15	0,514	0,641	65	0,244	0,317	115	0,183	0,239	165	0,153	0,200
16	0,497	0,623	66	0,242	0,315	116	0,182	0,238	166	0,152	0,199
17	0,482	0,606	67	0,240	0,313	117	0,182	0,237	167	0,152	0,199
18	0,468	0,590	68	0,239	0,310	118	0,181	0,236	168	0,151	0,198
19	0,456	0,575	69	0,237	0,308	119	0,180	0,235	169	0,151	0,198
20	0,444	0,561	70	0,235	0,306	120	0,179	0,234	170	0,151	0,197
21	0,433	0,549	71	0,234	0,304	121	0,179	0,233	171	0,150	0,196
22	0,423	0,537	72	0,232	0,302	122	0,178	0,232	172	0,150	0,196
23	0,413	0,526	73	0,230	0,300	123	0,177	0,231	173	0,149	0,195
24	0,404	0,515	74	0,229	0,298	124	0,176	0,231	174	0,149	0,195
25	0,396	0,505	75	0,227	0,296	125	0,176	0,230	175	0,148	0,194
26	0,388	0,496	76	0,226	0,294	126	0,175	0,229	176	0,148	0,194
27	0,381	0,487	77	0,224	0,292	127	0,174	0,228	177	0,148	0,193
28	0,374	0,479	78	0,223	0,290	128	0,174	0,227	178	0,147	0,193
29	0,367	0,471	79	0,221	0,288	129	0,173	0,226	179	0,147	0,192
30	0,361	0,463	80	0,220	0,286	130	0,172	0,225	180	0,146	0,192
31	0,355	0,456	81	0,219	0,285	131	0,172	0,224	181	0,146	0,191
32	0,349	0,449	82	0,217	0,283	132	0,171	0,223	182	0,146	0,190
33	0,344	0,442	83	0,216	0,281	133	0,170	0,223	183	0,145	0,190
34	0,339	0,436	84	0,215	0,280	134	0,170	0,222	184	0,145	0,189
35	0,334	0,430	85	0,213	0,278	135	0,169	0,221	185	0,144	0,189
36	0,329	0,424	86	0,212	0,276	136	0,168	0,220	186	0,144	0,188
37	0,325	0,418	87	0,211	0,275	137	0,168	0,219	187	0,144	0,188
38	0,320	0,413	88	0,210	0,273	138	0,167	0,219	188	0,143	0,187
39	0,316	0,408	89	0,208	0,272	139	0,167	0,218	189	0,143	0,187
40	0,312	0,403	90	0,207	0,270	140	0,166	0,217	190	0,142	0,186
41	0,308	0,398	91	0,206	0,269	141	0,165	0,216	191	0,142	0,186
42	0,304	0,393	92	0,205	0,267	142	0,165	0,216	192	0,142	0,185
43	0,301	0,389	93	0,204	0,266	143	0,164	0,215	193	0,141	0,185
44	0,297	0,384	94	0,203	0,264	144	0,164	0,214	194	0,141	0,185
45	0,294	0,380	95	0,202	0,263	145	0,163	0,213	195	0,141	0,184
46	0,291	0,376	96	0,201	0,262	146	0,163	0,213	196	0,140	0,184
47	0,288	0,372	97	0,200	0,260	147	0,162	0,212	197	0,140	0,183
48	0,285	0,368	98	0,199	0,259	148	0,161	0,211	198	0,139	0,183
49	0,282	0,365	99	0,198	0,258	149	0,161	0,210	199	0,139	0,182
50	0,279	0,361	100	0,197	0,256	150	0,160	0,210	200	0,139	0,182

Untuk nilai yang lebih besar dihitung dengan rumus

$$sbg = ((TINV(sig; df-2)) / (SQRT((df-2) + ((TINV(sig; df-2))^2))))$$

Tabel F 5%

df1	df2					df1	df2				
	1	2	3	4	5		1	2	3	4	5
1	161,45	199,50	215,71	224,58	230,16	51	4,03	3,18	2,79	2,55	2,40
2	18,51	19,00	19,16	19,25	19,30	52	4,03	3,18	2,78	2,55	2,39
3	10,13	9,55	9,28	9,12	9,01	53	4,02	3,17	2,78	2,55	2,39
4	7,71	6,94	6,59	6,39	6,26	54	4,02	3,17	2,78	2,54	2,39
5	6,61	5,79	5,41	5,19	5,05	55	4,02	3,16	2,77	2,54	2,38
6	5,99	5,14	4,76	4,53	4,39	56	4,01	3,16	2,77	2,54	2,38
7	5,59	4,74	4,35	4,12	3,97	57	4,01	3,16	2,77	2,53	2,38
8	5,32	4,46	4,07	3,84	3,69	58	4,01	3,16	2,76	2,53	2,37
9	5,12	4,26	3,86	3,63	3,48	59	4,00	3,15	2,76	2,53	2,37
10	4,96	4,10	3,71	3,48	3,33	60	4,00	3,15	2,76	2,53	2,37
11	4,84	3,98	3,59	3,36	3,20	61	4,00	3,15	2,76	2,52	2,37
12	4,75	3,89	3,49	3,26	3,11	62	4,00	3,15	2,75	2,52	2,36
13	4,67	3,81	3,41	3,18	3,03	63	3,99	3,14	2,75	2,52	2,36
14	4,60	3,74	3,34	3,11	2,96	64	3,99	3,14	2,75	2,52	2,36
15	4,54	3,68	3,29	3,06	2,90	65	3,99	3,14	2,75	2,51	2,36
16	4,49	3,63	3,24	3,01	2,85	66	3,99	3,14	2,74	2,51	2,35
17	4,45	3,59	3,20	2,96	2,81	67	3,98	3,13	2,74	2,51	2,35
18	4,41	3,55	3,16	2,93	2,77	68	3,98	3,13	2,74	2,51	2,35
19	4,38	3,52	3,13	2,90	2,74	69	3,98	3,13	2,74	2,50	2,35
20	4,35	3,49	3,10	2,87	2,71	70	3,98	3,13	2,74	2,50	2,35
21	4,32	3,47	3,07	2,84	2,68	71	3,98	3,13	2,73	2,50	2,34
22	4,30	3,44	3,05	2,82	2,66	72	3,97	3,12	2,73	2,50	2,34
23	4,28	3,42	3,03	2,80	2,64	73	3,97	3,12	2,73	2,50	2,34
24	4,26	3,40	3,01	2,78	2,62	74	3,97	3,12	2,73	2,50	2,34
25	4,24	3,39	2,99	2,76	2,60	75	3,97	3,12	2,73	2,49	2,34
26	4,23	3,37	2,98	2,74	2,59	76	3,97	3,12	2,72	2,49	2,33
27	4,21	3,35	2,96	2,73	2,57	77	3,97	3,12	2,72	2,49	2,33
28	4,20	3,34	2,95	2,71	2,56	78	3,96	3,11	2,72	2,49	2,33
29	4,18	3,33	2,93	2,70	2,55	79	3,96	3,11	2,72	2,49	2,33
30	4,17	3,32	2,92	2,69	2,53	80	3,96	3,11	2,72	2,49	2,33
31	4,16	3,30	2,91	2,68	2,52	81	3,96	3,11	2,72	2,48	2,33
32	4,15	3,29	2,90	2,67	2,51	82	3,96	3,11	2,72	2,48	2,33
33	4,14	3,28	2,89	2,66	2,50	83	3,96	3,11	2,71	2,48	2,32
34	4,13	3,28	2,88	2,65	2,49	84	3,95	3,11	2,71	2,48	2,32
35	4,12	3,27	2,87	2,64	2,49	85	3,95	3,10	2,71	2,48	2,32
36	4,11	3,26	2,87	2,63	2,48	86	3,95	3,10	2,71	2,48	2,32
37	4,11	3,25	2,86	2,63	2,47	87	3,95	3,10	2,71	2,48	2,32
38	4,10	3,24	2,85	2,62	2,46	88	3,95	3,10	2,71	2,48	2,32
39	4,09	3,24	2,85	2,61	2,46	89	3,95	3,10	2,71	2,47	2,32
40	4,08	3,23	2,84	2,61	2,45	90	3,95	3,10	2,71	2,47	2,32
41	4,08	3,23	2,83	2,60	2,44	91	3,95	3,10	2,70	2,47	2,31
42	4,07	3,22	2,83	2,59	2,44	92	3,94	3,10	2,70	2,47	2,31
43	4,07	3,21	2,82	2,59	2,43	93	3,94	3,09	2,70	2,47	2,31
44	4,06	3,21	2,82	2,58	2,43	94	3,94	3,09	2,70	2,47	2,31
45	4,06	3,20	2,81	2,58	2,42	95	3,94	3,09	2,70	2,47	2,31
46	4,05	3,20	2,81	2,57	2,42	96	3,94	3,09	2,70	2,47	2,31
47	4,05	3,20	2,80	2,57	2,41	97	3,94	3,09	2,70	2,47	2,31
48	4,04	3,19	2,80	2,57	2,41	98	3,94	3,09	2,70	2,46	2,31
49	4,04	3,19	2,79	2,56	2,40	99	3,94	3,09	2,70	2,46	2,31
50	4,03	3,18	2,79	2,56	2,40	100	3,94	3,09	2,70	2,46	2,31

Untuk nilai yang lebih besar dihitung dengan rumus

$$sbg = FINV(prob;df1;df2)$$

Tabel t

df	Probability				df	Probability			
	0,025	0,05	0,1	0,25		0,025	0,05	0,1	0,25
1	12,706	63,657	3,078	1,000	51	2,008	1,675	1,298	0,679
2	4,303	9,925	1,886	0,816	52	2,007	1,675	1,298	0,679
3	3,182	5,841	1,638	0,765	53	2,006	1,674	1,298	0,679
4	2,776	4,604	1,533	0,741	54	2,005	1,674	1,297	0,679
5	2,571	4,032	1,476	0,727	55	2,004	1,673	1,297	0,679
6	2,447	3,707	1,440	0,718	56	2,003	1,673	1,297	0,679
7	2,365	3,499	1,415	0,711	57	2,002	1,672	1,297	0,679
8	2,306	3,355	1,397	0,706	58	2,002	1,672	1,296	0,679
9	2,262	3,250	1,383	0,703	59	2,001	1,671	1,296	0,679
10	2,228	3,169	1,372	0,700	60	2,000	1,671	1,296	0,679
11	2,201	3,106	1,363	0,697	61	2,000	1,670	1,296	0,679
12	2,179	3,055	1,356	0,695	62	1,999	1,670	1,295	0,678
13	2,160	3,012	1,350	0,694	63	1,998	1,669	1,295	0,678
14	2,145	2,977	1,345	0,692	64	1,998	1,669	1,295	0,678
15	2,131	2,947	1,341	0,691	65	1,997	1,669	1,295	0,678
16	2,120	2,921	1,337	0,690	66	1,997	1,668	1,295	0,678
17	2,110	2,898	1,333	0,689	67	1,996	1,668	1,294	0,678
18	2,101	2,878	1,330	0,688	68	1,995	1,668	1,294	0,678
19	2,093	2,861	1,328	0,688	69	1,995	1,667	1,294	0,678
20	2,086	2,845	1,325	0,687	70	1,994	1,667	1,294	0,678
21	2,080	2,831	1,323	0,686	71	1,994	1,667	1,294	0,678
22	2,074	2,819	1,321	0,686	72	1,993	1,666	1,293	0,678
23	2,069	2,807	1,319	0,685	73	1,993	1,666	1,293	0,678
24	2,064	2,797	1,318	0,685	74	1,993	1,666	1,293	0,678
25	2,060	2,787	1,316	0,684	75	1,992	1,665	1,293	0,678
26	2,056	2,779	1,315	0,684	76	1,992	1,665	1,293	0,678
27	2,052	2,771	1,314	0,684	77	1,991	1,665	1,293	0,678
28	2,048	2,763	1,313	0,683	78	1,991	1,665	1,292	0,678
29	2,045	2,756	1,311	0,683	79	1,990	1,664	1,292	0,678
30	2,042	2,750	1,310	0,683	80	1,990	1,664	1,292	0,678
31	2,040	2,744	1,309	0,682	81	1,990	1,664	1,292	0,678
32	2,037	2,738	1,309	0,682	82	1,989	1,664	1,292	0,677
33	2,035	2,733	1,308	0,682	83	1,989	1,663	1,292	0,677
34	2,032	2,728	1,307	0,682	84	1,989	1,663	1,292	0,677
35	2,030	2,724	1,306	0,682	85	1,988	1,663	1,292	0,677
36	2,028	2,719	1,306	0,681	86	1,988	1,663	1,291	0,677
37	2,026	2,715	1,305	0,681	87	1,988	1,663	1,291	0,677
38	2,024	2,712	1,304	0,681	88	1,987	1,662	1,291	0,677
39	2,023	2,708	1,304	0,681	89	1,987	1,662	1,291	0,677
40	2,021	2,704	1,303	0,681	90	1,987	1,662	1,291	0,677
41	2,020	2,701	1,303	0,681	91	1,986	1,662	1,291	0,677
42	2,018	2,698	1,302	0,680	92	1,986	1,662	1,291	0,677
43	2,017	2,695	1,302	0,680	93	1,986	1,661	1,291	0,677
44	2,015	2,692	1,301	0,680	94	1,986	1,661	1,291	0,677
45	2,014	2,690	1,301	0,680	95	1,985	1,661	1,291	0,677
46	2,013	2,687	1,300	0,680	96	1,985	1,661	1,290	0,677
47	2,012	2,685	1,300	0,680	97	1,985	1,661	1,290	0,677
48	2,011	2,682	1,299	0,680	98	1,984	1,661	1,290	0,677
49	2,010	2,680	1,299	0,680	99	1,984	1,660	1,290	0,677
50	2,009	2,678	1,299	0,679	100	1,984	1,660	1,290	0,677

Untuk nilai yang lebih besar dihitung dengan rumus =tinv(prob*2;n)

DAFTAR PUSTAKA

- Agus Sulastiyono. (2006). *Manajemen Penyelenggaraan Hotel*. Bandung: Alfabeta
- Algifari. 2003. *Statistika Induktif untuk Ekonomi dan Bisnis*. AM YKPN. Yogyakarta.
- Andreas dan Stefanus. 2013. *Analisa Pengaruh Kualitas Makanan dan Persepsi Harga Terhadap Kepuasan Konsumen D'Cost Surabaya*
- Aritonang, Lerbin, R. 2005. *Kepuasan Pelanggan, Pengukuran, dan Penganalisisan dengan SPSS*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Aulia dan Teto. 2015. *Kontribusi kualitas makanan, Prsepsi harga, Kualitas Pelayanan, Lokasi, dan Atmosfir Fisik Terhadap kepuasan dan kepercayaan pelanggan serta dampaknya pada loyalitas pelanggan pada kedai Suwe Ora Jamu*
- Bennion, M. and Scheule, B. 2004. *Introductory Foods*. 12th edition. USA: Pearson Prentice Hall.
- Bernard, Davis., et al. 2008. *Food and Beverage Management*. 4th edition. Butterworth Heinemann.
- Drummond, K.E., and Brefere, L.M. 2010. *Nutrition for Foodservice and Culinary Professional's, Seventh edition*. New Jersey : John Wiley and Sons, Inc.
- Empat, Sudjana. 2005. *Metode Statiska*. Bandung: Taristo.

Essinger, James & Wylie, Helen. 2003. *Customer Loyalty: Devising Successful Strategies In Food and Drink*.

Fauzansyah, Aulia dan Teto, Gilang. 2015. *Kontribusi Kualitas Makanan, Persepsi Harga, Kualitas Pelayanan, Lokasi, dan Atmosfer Fisik Terhadap Kepuasan Pelanggan dan Kepercayaan Pelanggan Serta Dampaknya Pada Loyalitas Pelanggan Pada Kedai Suwe Ora Jamu*.

Jurnal Manajemen.

Fandi Otta Prawiro. 2013. Analisis Kepuasan Konsumen Waroeng Steak and Shake Kota Wisata Baru

Ghozali, Imam. 2006. *Aplikasi Analisis Multivariate dengan Program SPSS*.

Semarang : Badan Penerbit Universitas Diponegoro.

Guyton A.C., and Hall, J.E. 2006. *Text Book of Medical Physiology. USA: Elsevier Inc.*

Haghighi., et al. 2012. *Evaluation Of Factors Affecting Customer Loyalty In The Restaurant Industry*. African Journal Of Business Management vol (614), pp.5039-5046.

Husein, Umar. 2005. *Evaluasi Kinerja Perusahaan*. Jakarta: Gramedia

Pustaka Utama.

Irawan, Handi. 2007. *10 Prinsip Kepuasan Pelanggan*. Cetakan Kesembilan. Jakarta: PT Elex Media Komputindo Kelompok Gramedia.

Khan, Mahmood. 1998. *Foodservice Manual Operation*. New York: Publishing by Van Nostand Reinold Company.

- Knight, J.B., and Kotschevor, L. 2000. *Quality Food Production Planning and Management*: 3rd edition. Canada: Simultaneously.
- Kotler, Philip dan Armstrong, Garry. 1996, *Dasar-Dasar Pemasaran (Principle of Management)*. Prentice Hall Inc.
- Kotler, Philip; Armstrong, Garry, 2008. *Prinsip-prinsip Pemasaran, Jilid 1*, Erlangga, Jakarta.
- Kotler, Philip, dan Kevin Lane Keller. 2009. *Manajemen Pemasaran Jilid 1*, edisi Ketiga Belas, Terjemahan Bob Sabran, MM. Jakarta: Penerbit Erlangga.
- Kotler, Philip, dan Kevin Lane Keller. 2009. *Manajemen Pemasaran Jilid 2*, edisi Ketiga Belas, Terjemahan Bob Sabran, MM. Jakarta: Penerbit Erlangga.
- Moehyi, S. 2000. *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga*. Jakarta : Bhatara.
- Muchatab, Elmiar. dkk. 1991. *Pedoman Manajemen Pelayanan Gizi Makanan Berkelompok*. Jakarta : DepKes RI.
- Nazir, Moh. 2005. *Metode Penelitian*. Bogor: Ghalia Indonesia.
- Nur, Ryan. 2010. *Analisis Pengaruh Harga, Produk, Kebersihan, dan Kualitas Pelayanan Terhadap Kepuasan Pelanggan Restoran Mamamia Cabang Mrican Semarang*. Jurnal Ekonomi.
- Otta, Fandi P. 2013. *Analisis Kepuasan Konsumen Waroeng Steak and Shake Kota Wisata Baru*. Jurnal Ekonomi
- Puckett, R.P. 2004. *Food Service Manual For Health Care Institution*. 3rd edition. San Fransisco: American Hospital Association

Potter, N.N., and J.H., Hotchkiss. 2012. *Food Science*. 5th edition. New York: Chapman and Hall.

Rahardjo, Susilo dan Gudnanto. 2011. *Pemahaman Individu Teknik Non Tes*. Kudus: Nora Media Enterprise.

Republik Indonesia. 1963. *Undang - Undang Tentang Kebersihan*. Jakarta: Sekretariat Negara.

Rumekso, SE. 2002. *Housekeeping Hotel, ANDI* : Yogyakarta

Ryan Nur Hardjanto. 2010. Analisis Pengaruh Harga, Produk, Kebersihan, dan Kualitas Pelayanan Terhadap Kepuasan Pelanggan Restoran Mamamia Cabang Mrican Semarang

Sihite, Richard. 2000. *Food Product (Dasar-Dasar Tata Boga)*. Edisi ke 5. Jakarta: SIC.

Soeparman, Harry. 1997. *Pengetahuan Menu*. Bandung: Departemen Pariwisata POS dan Telekomunikasi.

Sugiyono. 2001. *Metode Penelitian Bisnis*. Bandung: Alfabeta.

_____. 2004. *Metode Penelitian Bisnis*. Bandung: Alfabeta

_____. 2005. *Metode Penelitian Kualitatif*. Bandung: Alfabeta.

_____. 2006. *Metode Penelitian Bisnis (Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D)*. Bandung: Alfabeta.

_____. 2009. *Metode Penelitian Bisnis (Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D)*. Bandung: Alfabeta.

_____. 2014. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan Kombinasi (Mixed Methods)*. Bandung : Alfabeta.

_____. 2015. *Metode Penelitian Pendidikan*. Bandung: Alfabeta.

Suharyadi dan Purwanto, S.K. 2004. *Statistika Dasar*. Jakarta: Salemba.

Taniel, Andreas dan Stefanus, Michael. 2013. *Analisa Pengaruh Kualitas Makanan dan Persepsi Harga Terhadap Kepuasan Konsumen D'COST Surabaya*. Jurnal Manajemen Perhotelan.

Tjiptono, Fandy. 2000. *Manajemen Pemasaran*. Yogyakarta: Andi Offset.

_____. 2005. *Pemasaran Jasa*. Yogyakarta: Bayumedia Publishing.

_____. 2008. *Strategi Pemasaran*. Yogyakarta: Andi Offset.

_____. 2010, *Strategi Pemasaran, Edisi 2*, Andi Offset, Yogyakarta.

Tjiptono, Fandy dan Chandra, Georgius. 2010. *Service Quality and Statisfaction*. Yogyakarta: Andi Offset.

West, B.B., et al. 1965. *Food Service in Institutions*. 4th edition. New York: John Wiley & Sons, Inc.

West, B.B., and Wood. 1998. *Food Service in Institution*. New York: Mac Milan Publishing Company.

Winarno, F.G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi: Edisi Terbaru. Jakarta. Gramedia
Pustaka Utama