

## BAB III

### METODE PENELITIAN

#### 3.1 Objek dan Subjek Penelitian

Ulfa (2021) mengungkapkan bahwa objek penelitian bagian dari kumpulan penggambaran subjek penelitian suatu situasi atau nilai dari subjek penelitian diantaranya dapat berupa orang, benda, transaksi maupun kejadian. Objek penelitian yang digunakan pada konsep penelitian ini ialah variabel (X) yaitu *Dining experience* dan variabel (Y) yaitu persepsi konsumen. Sedangkan untuk subjeknya sendiri yaitu konsumen yang pernah mengunjungi dan mencoba makanan di Restoran Kobe Tepanyaki *Chinese & Japanese Food*.

#### 3.2 Desain Penelitian

Desain penelitian menurut Herdayati & Syahrial (2019) didefinisikan sebagai rancangan kegiatan yang harus dilakukan secara sistematis dan objektif dalam pengumpulan, pengolahan, analisis, serta penyajian data yang memiliki tujuan untuk menyelesaikan sebuah permasalahan atau memvalidasi sebuah hipotesis dengan tujuan pengembangan prinsip umum. Penelitian ini mempergunakan metode kuantitatif. Penelitian ini terstruktur dengan dua variabel yang penting yaitu variabel *independent* dan variabel *dependent*. Dalam kerangka penelitian ini variabel *independent* atau yang sering disebut sebagai variabel bebas yaitu *Dining Experience* yang terdiri dari variabel (X1) yaitu *food quality*, variabel (X2) yaitu *food service*, dan variabel (X3) yaitu *physical environment*. Sedangkan variabel *dependent* atau variabel terikat dari penelitian ini adalah variabel (Y) yaitu persepsi konsumen.

Penelitian ini dilaksanakan di Restoran Kobe Tepanyaki *Chinese & Japanese Food* pendekatan analisis yang diterapkan dalam penelitian ini yaitu pengunjung yang pernah mengunjungi dan mencoba makanan di Restoran Kobe Tepanyaki *Chinese & Japanese Food*.

#### 3.3 Metode Penelitian

Kusumastuti *et al.*, (2020) mengungkapkan bahwa penelitian memiliki makna yaitu untuk menghasilkan pengetahuan yang benar berkaitan dengan suatu

masalah dalam suatu kegiatan ilmiah yang meliputi fakta, konsep, generalisasi, hingga teori. Sedangkan menurut (Azhari *et al.*, 2023) penelitian memiliki lima fungsi diantaranya adalah menggambarkan informasi, menyusun data suatu fenomena, meramalkan peristiwa berdasarkan data yang telah dikumpulkan, mengatur peristiwa yang akan terjadi, dan Menyusun teori.

Metode penelitian menurut Priadana dan Sunarsi (2021) merupakan bagian dari metodologi penelitian yang mana didalamnya mencakup satu diantaranya yang diterapkan pada konteks penelitian untuk penentuan topik maupun judul. Ramdhan (2021) mengungkapkan bahwa klasifikasi data dikelompokkan menjadi dua bagian diantaranya data penelitian kuantitatif dan data penelitian kualitatif.

Metode penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif, di mana data yang dikumpulkan di lapangan diperoleh diproses menggunakan SPSS yang kemudian disajikan dalam bentuk nilai numerik.

### **3.4 Populasi, Sampel, dan Teknik *Sampling***

#### **3.4.1 Populasi**

Menurut Swarjana (2022) populasi merupakan keseluruhan dari objek baik itu orang maupun kasus yang mana seluruh hasil penelitian tersebut akan digeneralisasikan. Diketahui bahwa populasi dari penelitian ini merujuk kepada para konsumen yang melakukan kunjungan ke Restoran Kobe Tepanyaki *Chinese & Japanese Food*. Namun dalam penelitian ini Restoran Kobe Tepanyaki *Chinese & Japanese Food* memiliki jumlah konsumen yang fluktuatif dan tidak fluktuatif yang menyebabkan populasi ini termasuk kedalam kategori tak terhingga.

#### **3.4.2 Sampel**

Sampel menurut (Firmansyah & Dede, 2022) merupakan kelompok elemen yang harus diselidiki secara langsung dengan unsur pembentuk yaitu unit paling dasar dari populasi dan individu. Penetapan hasil sampel pada penelitian ini mengadopsi pendekatan rumus Slovin, sebagaimana diuraikan oleh Riyanto dan Hatmawan (2020). Mereka menegaskan bahwa rumus Slovin berkaitan erat dengan nilai tingkat kesalahan. Semakin besar nilai tingkat kesalahan yang dipilih, semakin kecil jumlah sampel yang diperlukan, yang diterapkan dapat dirumuskan sebagai berikut:

$$n = \frac{N}{(1 + Ne^2)}$$

Keterangan :

n = Jumlah Sampel

N = Total Populasi

e = Tingkat Kesalahan Dalam Pengambilan Sampel

$$n = \frac{28,583}{(1 + 28,583(0.1)^2)}$$

$n = 99.96$  dibulatkan menjadi 100 sampel

Hasil kalkulasi berdasarkan pendekatan rumus Slovin dari jumlah populasi 28,583 dengan nilai signifikansi atau tingkat kesalahan dalam pengambilan sampel yaitu sebesar 10% atau sebesar 0,1, maka penelitian ini harus memiliki responden sebanyak 100 orang. Sampel yang digunakan terdiri dari wisatawan lokal dan juga wisatawan domestik.

### 3.4.3 Teknik *Sampling*

Menurut Sudaryana dan Agusiady (2022), metode pengambilan sampel secara sistematis dapat dibagi menjadi dua jenis, diantaranya *probability sampling* dan *non-probability sampling*. *Probability sampling* melibatkan pemberian peluang kepada setiap elemen populasi untuk terpilih menjadi bagian dari sampel, diantaranya seperti *simple random sampling*, *proportionate stratified random sampling*, *disproportionate stratified random sampling*, dan *area sampling*. Disisi lain, *non-probability sampling* melibatkan pengambilan sampel tanpa memberikan peluang yang sama kepada semua elemen populasi, diantaranya adalah *sampling sistematis*, *sampling kuota*, *sampling aksidental*, *purposive sampling*, *sampling jenuh*, dan *snowball sampling*. (Sudaryana & Agusiady, 2022). Penelitian ini menggunakan teknik *Non-probability sampling* dengan metode pengumpulan data berupa *purposive sampling* yang dipilih karena peneliti memiliki kriteria atau Batasan tertentu dalam menentukan sampel penelitian, diantaranya yaitu:

- 1) Merupakan seorang wisatawan Kota Bandung
- 2) Konsumen yang berusia lebih dari 17 tahun

- 3) Pernah mengunjungi serta mencoba produk di Restoran Kobe Tepanyaki *Chinese & Japanese Food* Bandung.

### 3.5 Operasionalisasi Variabel

Penentuan variabel atau sub variabel, konsep teoritis yang terkait, konsep empiris yang relevan, konsep analisis yang diperlukan, pengukuran skala yang sesuai, dan identifikasi item dalam suatu penelitian, dapat menjadikannya sebagai alat bantu dalam pengujian hipotesis maka diperlukannya operasionalisasi variabel (Meilinda *et al.*, 2022). Berikut merupakan tabel operasionalisasi variabel.

Tabel 3. 1  
Operasionalisasi Variabel

Variabel Sub/Variabel	Konsep Teoritis	Konsep Empiris (Indikator)	Konsep Analisis	Skala	Item
<i>Dining Experience</i> (X)	<i>Dining experience</i> merupakan sebuah hasil dalam penilaian seseorang dalam pengalamannya selama menikmati makanan di restoran, namun tidak hanya berkaitan dengan menu dan harga makanan saja, konsumen menilai dari macam-macam sisi diantaranya penawaran pengalaman dalam lingkungan fisik dan layanan terbaik akan menjadi pertimbangan lain (Salsabila & Rini, 2023).				
		Penyajian makanan dan minuman	Tingkat penampilan pada saat penyajian makanan	Interval dengan <i>semantic scale</i>	1
<i>Food quality</i> (X1)	Pihak restoran harus memperhatikan dari sisi konsumen dan memberikan perhatian yang lebih terhadap kualitas makanan (Richardson <i>et al.</i> , 2019)	Keragaman makanan dan minuman	Tingkat keragaman dari menu makanan dan minuman yang tersedia	Interval dengan <i>semantic scale</i>	2
		<i>Healthiness food</i>	Tingkat kesehatan dari makanan dan minuman	Interval dengan <i>semantic scale</i>	3
		Rasa makanan dan minuman	Tingkat rasa makanan dan minuman	Interval dengan <i>semantic scale</i>	4
		Kesegaran makanan dan minuman	Tingkat kesegaran makanan dan minuman	Interval dengan <i>semantic scale</i>	5
		Suhu penyajian makanan dan	Tingkat suhu dari makanan	Interval dengan	6

		minuman	dan minuman	<i>semantic scale</i>	
<b>Service quality (X2)</b>	Kualitas pelayanan merupakan suatu produk barang dan jasa yang sepenuhnya konsumen merasa berkualitas atau sesuai dengan harapannya. (Laela, 2021)	Bukti fisik (tangibles)	Tingkat kerapihan penampilan fisik pegawai pada saat melayani konsumen	Interval dengan <i>semantic scale</i>	7
		Keandalan ( <i>reliability</i> )	Tingkat kesesuaian penyajian pesanan makanan dan minuman	Interval dengan <i>semantic scale</i>	8
		Daya tanggap ( <i>responsiveness</i> )	Tingkat daya ingat dan kecepatan pegawai dalam melayani konsumen	Interval dengan <i>semantic scale</i>	9
		Jaminan ( <i>assurance</i> )	Tingkat ketersediaan pegawai dalam membantu konsumen	Interval dengan <i>semantic scale</i>	10
		Empati ( <i>empathy</i> )	Tingkat kenyamanan konsumen dalam pelayanan pegawai	Interval dengan <i>semantic scale</i>	11
<b>Physical environment (X3)</b>	Penetapan sebuah harga dari restoran secara langsung berpengaruh terhadap ekspektasi kepuasan pelanggan salah satunya mengenai <i>physical environment</i> (Zhong & Moon, 2020)	Kebersihan restoran	Tingkat kebersihan restoran	Interval dengan <i>semantic scale</i>	12
		Pencahayaan restoran	Tingkat kesesuaian pencahayaan restoran	Interval dengan <i>semantic scale</i>	13
		Suhu yang nyaman di restoran	Tingkat kenyamanan suhu di restoran	Interval dengan <i>semantic scale</i>	14

<b>Persepsi Konsumen (Y)</b>	Kualitas persepsi pada pelanggan merupakan ancangan dan niat berperilaku dalam menunjukkan sebuah hasil pada perspektif untuk menganalisis pengalaman restoran (Yrjölä <i>et al.</i> , 2019).			
	Persepsi Produk	Tingkat persepsi konsumen terhadap Persepsi Produk secara keseluruhan	Interval dengan <i>semantic scale</i>	15
	Persepsi Pelayanan	Tingkat persepsi konsumen terhadap Persepsi Pelayanan secara keseluruhan	Interval dengan <i>semantic scale</i>	16
	Persepsi Lingkungan Fisik	Tingkat persepsi konsumen terhadap Persepsi Lingkungan Fisik secara keseluruhan	Interval dengan <i>semantic scale</i>	17

Sumber: (Diolah penulis, 2024)

Berdasarkan Tabel 3.1 operasionalisasi variabel, variabel *independen* atau variabel pertama yaitu *dining experience* mempunyai 14 item pertanyaan dari 3 dimensi yaitu *food quality*, *service quality*, dan *physical environment*.

Instrumen penelitian memegang peran yang sangat mendasar dalam struktur sebuah penelitian Ketika tahap pengumpulan data sedang berlangsung, dalam konteks ini keabsahan dan keandalan instrumen penelitian menjadi kunci utama karena berpengaruh pada ketepatan data yang dihasilkan sesuai dengan realitas yang diamati (Yusup, 2018). Menurut Stoklasa *et al.* (2019) *Semantic Differential (SD)* merupakan skala penilaian yang melibatkan klasifikasi objek dengan kata sifat bipolar (seperti: baik – buruk), skala ini menggunakan pemeringkatan 5 skala yaitu, skor 1-5 (sangat tidak setuju – sangat setuju). Peneliti dalam penelitian ini menggunakan instrumen penelitian yaitu menggunakan metode skala *Semantic Differential (SD)*. Skala *Semantic Differential (SD)* digunakan penulis karena dapat digunakan untuk mengukur sikap dengan jelas baik pro maupun kontra.

### 3.6 Jenis dan Sumber Data

Klasifikasi jenis data menurut sumbernya terbagi atas dua bagian, yakni data primer serta data sekunder (Sudaryana & Agusiady, 2022). Data primer ialah data internal yang dihasilkan secara langsung dari sumber pertama atau sumber asli, Sedangkan data sekunder ialah data penelitian dihasilkan dari luar sumber utama, biasanya dengan menggunakan dokumen, jurnal, artikel, dan lainnya (Siregar *et al.*, 2022; Sitompul, 2022). Pada penelitian ini, penulis memanfaatkan jenis serta sumber data diantaranya.

Tabel 3. 2  
Jenis dan Sumber Data

Jenis Data	Sumber Data
Data Primer	Observasi, wawancara, dan dokumentasi dengan pemilik Restoran Kobe Tepanyaki <i>Chinese &amp; Japanese Food</i>
	Kuesioner pertanyaan untuk konsumen dari Restoran Kobe Tepanyaki <i>Chinese &amp; Japanese Food</i>
Data Sekunder	Studi literatur mengenai landasan teori-teori, tambahan informasi dan sumber lainnya, yang diambil melalui jurnal, artikel, buku.

Sumber: (Diolah penulis, 2024)

Berdasarkan Tabel 3.2 diatas dapat diketahui yaitu penulis melakukan penelitian ini dengan mengaplikasikan dua bentuk data diantaranya data primer dan data sekunder. Data primer didapatkan melalui observasi, wawancara, dokumentasi, dan kuesioner. Di sisi lain, data sekunder didapatkan dengan melakukan studi literatur.

### 3.7 Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data merupakan suatu alat atau instrumen yang menjadi dasar suatu penelitian yang dimana berisikan mengenai kerangka dalam proses pengumpulan bahan nyata maupun keterangan (Herdayati & Syahrial, 2019). Penulis menggunakan beberapa Teknik pengumpulan data diantaranya yaitu observasi, wawancara, dokumentasi, kuesioner, dan juga studi literatur.

#### 1) Observasi

Observasi merupakan peninjauan terhadap suatu objek secara langsung dengan memanfaatkan lima indera meliputi penglihatan, pendengaran, penciuman, perabaan serta pengecapan, tujuannya yaitu untuk mengumpulkan

data, diantaranya seperti kuesioner, tes, pengambilan dokumentasi, dan lain sebagainya (Alhamid & Anufia, 2019). Observasi dilakukan secara langsung kepada pihak Kobe Tepanyaki *Chinese & Japanese Food*.

## 2) Wawancara

Wawancara (Hartono, 2018) merupakan metode yang dapat digunakan pada penelitian dengan tujuan untuk mencari data primer, wawancara dilakukan oleh peneliti dengan salah satu tujuan utamanya yaitu untuk mengetahui lebih dalam mengenai responden seperti sikap, pengalaman, keyakinan, perilaku dan lain sebagainya.

## 3) Kuesioner

Kuesioner akan diberikan kepada konsumen yang mencoba dan membeli baik makanan maupun minuman yang ada di Kobe Tepanyaki *Chinese & Japanese Food*.

## 4) Studi literatur

Penulis menggunakan studi literatur dengan menggabungkan data dari beberapa sumber, termasuk jurnal, buku, teori, dan sumber lainnya, untuk mendapatkan informasi yang relevan serta sebagai dasar teoritis yang terkait dengan penelitian.

### 3.8 Hasil Pengujian Validitas dan Reliabilitas

#### 3.8.1 Uji Validitas

Uji validitas (Sürücü & Maslakçı, 2020) merupakan data yang diperoleh dari alat ukur dengan hasil berupa analisis untuk menentukan apakah pertanyaan dalam kuesioner sesuai atau tidaknya dengan tujuan penelitian. Untuk menghitung uji validitas menurut Yusup (2018) dapat digunakan dengan menggunakan korelasi *product moment* dalam mencari koefisien korelasinya, dirumuskan sebagai berikut:

$$r_{xy} = \frac{n(\sum x_i y_i) - (\sum x_i)(\sum y_i)}{\sqrt{(n(\sum x_i^2) - (\sum x_i)^2)(n(\sum y_i^2) - (\sum y_i)^2)}}$$

Keterangan:

$r_{xy}$  = koefisien korelasi *product moment*

n = jumlah responden

$x_i$  = skor setiap item percobaan pertama

$y_i$  = skor setiap item percobaan selanjutnya

Terdapat tingkat signifikan dan kriteria dalam uji validitas. Menurut Miftahul Janna dan Herianto (2021) nilai tingkat signifikansi yaitu 5% atau 0,05 dengan kriteria sebagai berikut:

- 1)  $H_0$  diterima apabila  $r$  hitung  $>$   $r$  tabel, maka alat ukur yang digunakan valid
- 2)  $H_0$  ditolak apabila  $r$  hitung  $\leq$   $r$  tabel, maka alat ukur yang digunakan tidak valid

Berdasarkan hasil total kuesioner yang digunakan yaitu sebanyak 30 responden yang merupakan bagian dari keseluruhan 100 responden (Sekaran & Bougie, 2016) didapatkan nilai derajat bebas ( $df = n-2$ ) yaitu 28 didapatkan nilai  $r$  tabel sebesar 0,361.

Tabel 3. 3  
Hasil Uji Validitas Variabel *Food Quality* (X1)

<i>Food Quality</i> (X1)				
No	Pertanyaan	R Hitung	R Tabel	Hasil Uji
1	Apakah makanan dan minuman yang disajikan di Kobe Tepanyaki <i>Chinese &amp; Japanese Food</i> menarik?	0.725	0.361	VALID
2	Apakah menu makanan dan minuman yang tersedia di Kobe Tepanyaki <i>Chinese &amp; Japanese Food</i> beragam?	0.603	0.361	VALID
3	Apakah makanan dan minuman yang tersedia di Kobe <i>Tepanyaki Chinese &amp; Japanese Food</i> termasuk ke dalam makanan sehat?	0.781	0.361	VALID
4	Apakah makanan dan minuman yang tersedia di Kobe Tepanyaki <i>Chinese &amp; Japanese Food</i> memiliki rasa yang enak?	0.760	0.361	VALID
5	Apakah makanan dan minuman yang disajikan di Kobe Tepanyaki <i>Chinese &amp; Japanese Food</i> selalu dalam keadaan segar?	0.561	0.361	VALID

6	Apakah makanan dan minuman yang disajikan di Kobe Tepanyaki <i>Chinese &amp; Japanese Food</i> memiliki suhu yang sesuai?	0.711	0.361	VALID
---	---	-------	-------	-------

Sumber: (Diolah penulis, 2024)

Berdasarkan hasil dari Tabel 3.3 di atas, seluruh pertanyaan yang diajukan mengenai *food quality* dinyatakan valid. Didapatkan bahwa nilai tertinggi dari R Tabel yaitu sebesar 0.781 yaitu terdapat pada pertanyaan pada nomor tiga mengenai *healthiness food*. Sedangkan nilai terendah berada di angka 0.561 yaitu pada pertanyaan nomor lima mengenai kesegaran makanan dan minuman.

Tabel 3. 4  
Hasil Uji Validitas Variabel *Service Quality* (X2)

<i>Service Quality</i> (X2)				
No	Pertanyaan	R Hitung	R Tabel	Hasil Uji
1	Apakah pegawai memiliki penampilan fisik yang rapih pada saat melayani konsumen di Kobe Tepanyaki <i>Chinese &amp; Japanese Food</i> ?	0.775	0.361	VALID
2	Apakah pegawai melakukan penyajian makanan dan minuman sesuai dengan yang Anda pesan?	0.530	0.361	VALID
3	Apakah pegawai cepat menanggapi dan mengingat dalam menanggapi Anda?	0.791	0.361	VALID
4	Apakah pegawai selalu bersedia dalam membantu Anda?	0.725	0.361	VALID
5	Apakah Anda merasa nyaman dengan pelayanan yang ada?	0.897	0.361	VALID

Sumber: (Diolah penulis, 2024)

Berdasarkan hasil dari Tabel 3.4 di atas, seluruh pertanyaan yang diajukan mengenai *service quality* dinyatakan valid. Didapatkan bahwa nilai tertinggi dari R Tabel yaitu sebesar 0.897 yaitu terdapat pada pertanyaan pada nomor lima mengenai *empathy*. Sedangkan nilai terendah berada di angka 0.530 yaitu pada pertanyaan nomor dua mengenai *reliability*.

Tabel 3. 5  
Hasil Uji Validitas Variabel *Physical Environment* (X3)

<i>Physical Environment</i> (X3)				
No	Pertanyaan	R Hitung	R Tabel	Hasil Uji
1	Apakah Restoran Kobe Tepanyaki <i>Chinese &amp; Japanese Food</i> memiliki kebersihan yang baik?	0.778	0.361	VALID

2	Apakah Restoran Kobe Tepanyaki <i>Chinese &amp; Japanese Food</i> memiliki tingkat pencahayaan yang sesuai?	0.794	0.361	VALID
3	Apakah Restoran Kobe Tepanyaki <i>Chinese &amp; Japanese Food</i> suhu ruangan yang nyaman?	0.895	0.361	VALID

Sumber: (Diolah penulis, 2024)

Berdasarkan Tabel 3.5 di atas, seluruh pertanyaan yang dikemukakan mengenai *physical environment* dinyatakan valid. Didapatkan bahwa nilai tertinggi dari R Tabel yaitu sebesar 0.895 yaitu terdapat pada pertanyaan pada nomor tiga mengenai kenyamanan suhu di restoran. Sedangkan nilai terendah berada di angka 0.778 yaitu pada pertanyaan nomor satu mengenai kebersihan restoran.

Tabel 3. 6  
Hasil Uji Validitas Variabel Persepsi Konsumen (Y)

Persepsi Konsumen (Y)				
No	Pertanyaan	R Hitung	R Tabel	Hasil Uji
1	Menurut Anda, apakah persepsi produk memiliki persepsi konsumen yang baik?	0.814	0.361	VALID
2	Menurut Anda, apakah persepsi pelayanan memiliki persepsi konsumen yang baik?	0.892	0.361	VALID
3	Menurut Anda, apakah persepsi lingkungan fisik memiliki persepsi konsumen yang baik?	0.907	0.361	VALID

Sumber: (Diolah penulis, 2024)

Berdasarkan Tabel 3.6 di atas, seluruh pertanyaan yang dikemukakan mengenai persepsi konsumen dinyatakan valid. Didapatkan bahwa nilai tertinggi dari R Tabel yaitu sebesar 0.907 yaitu terdapat pada pertanyaan pada nomor tiga mengenai tingkat persepsi konsumen terhadap persepsi lingkungan fisik. Sedangkan nilai terendah berada di angka 0.814 yaitu pada pertanyaan nomor satu mengenai tingkat persepsi konsumen terhadap persepsi produk.

### 3.8.2 Uji Reliabilitas

Uji reliabilitas (Sürücü & Maslakçi, 2020) merupakan alat ukur yang dipakai dalam pengukuran konsistensi instrumen dari waktu ke waktu, peneliti harus memastikan keandalan pada alat ukur penelitian, karena sangatlah penting. Pada studi ini, metode yang dipilih yaitu koefisien *Cronbach's Alpha* yang mana

memiliki skor antara 0 hingga 1, dengan nilai +1 merupakan nilai dengan konsistensi tinggi. Dirumuskan sebagai berikut:

$$\alpha = \left[ \frac{N}{N-1} \right] \left[ \frac{S_x^2 - \sum S_i^2}{S_x^2} \right]$$

Keterangan:

N = Jumlah Item dalam Alat Ukur

$S_x^2$  = Varian Tiap Item

$S_i^2$  = Jumlah Variasi Setiap Item dalam Alat Ukur

Keandalan ini didasarkan pada fakta bahwa setiap variabel menunjukkan Cronbach's Alpha yang melebihi ambang batas minimum, yakni 0.6. Di bawah ini merupakan data hasil uji reliabilitas yang didapatkan penulis dengan menggunakan 30 responden dari total keseluruhan yaitu sebanyak 100 responden (Sekaran & Bougie, 2016).

Tabel 3. 7  
Hasil Uji Reliabilitas

Variabel	Cronbach's Alpha	Nilai Min Cronbach's Alpha	Keterangan
<i>Food Quality</i> (X1)	0.754	0.6	Reliabel
<i>Service Quality</i> (X2)	0.809	0.6	Reliabel
<i>Physical Environment</i> (X3)	0.744	0.6	Reliabel
Persepsi Konsumen (Y)	0.840	0.6	Reliabel

Sumber: (Diolah penulis, 2024)

Berdasarkan hasil dari Tabel 3.7 di atas, hasil penelitian menunjukkan bahwa semua variabel yang terlibat dapat dianggap reliabel. oleh karena itu, dapat disimpulkan bahwa semua variabel dalam penelitian ini dapat dinyatakan reliabel.

### 3.9 Analisis Data

Metode Analisis data yang diterapkan penulis dalam studi ini melakukan analisis data deskriptif verifikatif. Penelitian deskriptif (Qodriah *et al.*, 2020) merupakan penelitian yang memiliki tujuan untuk mendapatkan gambaran mengenai karakteristik dari variabel bebas dan variabel terikat yang ada dalam studi tersebut. Penelitian verifikatif merupakan penelitian yang mencakup sifat

dengan maksud untuk menguji kebenaran suatu hipotesis yang ada di lapangan dengan cara mengumpulkan data mengenai variabel yang diteliti (Wahyuniardi & Nababan, 2018).

### 3.9.1 Analisis Linear Berganda

Penelitian ini karena melibatkan lebih dari satu variabel bebas maka akan dilakukan pengujian menerapkan dengan analisis analisis regresi berganda guna mengevaluasi variabel-variabel tersebut terhadap variabel terikat. Analisis linear berganda ini menurut Wisudaningsi *et al.*, (2019) memiliki tujuan dalam pengujiannya diantaranya merupakan untuk menilai signifikansi tingkat hubungan antara variabel predictor dan variabel dependen, yang dapat diuraikan dengan rumus berikut ini:

$$Y = \alpha + \beta_1 X_1 + \beta_2 X_2 + \beta_3 X_3 + e$$

Keterangan:

Y = persepsi konsumen

$\alpha$  = konstanta

$\beta$  = koefisien regresi variabel bebas

X1 = *food quality*

X2 = *service quality*

X3 = *physical environment*

e = error

Penentuan hipotesis dari kepenulisan pada analisis linear berganda dilakukan melalui uji asumsi klasik menurut Nugraha (2021) yang diantaranya mencakup:

1) Uji normalitas

Uji normalitas merupakan pengujian yang diterapkan dengan metode *Kolmogorov Smirnov* yang memiliki fungsi untuk menentukan sebuah data tersebut dapat berdistribusi secara normal atau tidak normal.

2) Uji multikolinearitas

Uji multikolinearitas adalah pengujian yang dilakukan menggunakan *Varian Inflation Factor*; bertujuan untuk mengetahui bahwa variabel independen tidak saling terkait secara signifikan dengan antar variabel lainnya.

### 3) Uji linearitas

Uji linearitas adalah bagian dari proses pengujian yang menggunakan menggunakan *Deviation from Linearity* bertujuan untuk mengetahui persamaan setiap regresi linear.

### 4) Uji heteroskedastisitas

Uji heteroskedastisitas adalah bagian dari proses evaluasi yang dilakukan menggunakan *Rank Spearman* dan *Scatterplot*, tujuan dari pernyataan tersebut adalah untuk mengidentifikasi perbedaan dalam regresi varian dari residual antar pengamatan satu dengan lainnya.

## 3.9.2 Analisis Koefisien Korelasi

Analisis koefisien korelasi adalah prosedur yang diterapkan dengan maksud untuk mengevaluasi hubungan antar linear dengan arah hubungan antar variabel (Purwanto *et al.*, 2021). Rentang nilai koefisien korelasi mencakup angka dari 0 hingga 1, yang mana nilai yang semakin tingginya nilai mengindikasikan kekuatan hubungan yang lebih kuat (Hair *et al.*, 2019).

## 3.9.3 Analisis Koefisien Determinasi

Analisis koefisien determinasi (Purwanto *et al.*, 2021) adalah sebuah pengujian yang dilakukan dengan tujuan untuk mengestimasi proporsi varian dalam variabel dependen yang bisa dijabarkan melalui variabel independen, diukur dengan menggunakan koefisien determinasi *R Square*.

## 3.9.4 Analisis Hipotesis

Analisis hipotesis dalam pengujian nya terbagi kedalam beberapa cara diantaranya menurut Wisudaningsi *et al.*, (2019) adalah:

### 1) Uji T (parsial)

Uji T (parsial) adalah pengukuran yang digunakan dalam mengevaluasi sejauh mana pengaruh variabel independen mempengaruhi variabel dependen dengan membandingkan nilai signifikansi. Ketentuan nilai signifikan yaitu sebesar 5%, dengan kriteria sebagai berikut:

Berdasarkan SPSS

- b. Apabila nilai signifikan  $< 0.05$  maka variabel bebas berpengaruh secara signifikan terhadap variabel yang terkait

- c. Apabila nilai signifikan  $> 0.05$  maka variabel bebas tidak berpengaruh secara signifikan terhadap variabel yang terkait

Berdasarkan nilai  $t_{hitung}$  dan  $t_{tabel}$

- a. Apabila nilai  $t_{hitung} > t_{tabel}$  maka variabel bebas berpengaruh terhadap variabel Y
- b. Apabila nilai  $t_{hitung} < t_{tabel}$  maka variabel bebas tidak berpengaruh terhadap variabel Y

## 2) Uji F (simultan)

Uji F (simultan) adalah sebuah pengukuran yang dilakukan dengan tujuan untuk menentukan apakah variabel bebas berpengaruh pada variabel terikat, dari uji tersebut dapat diketahui mengenai penerimaan maupun penolakan pada hipotesis. Ketentuan nilai signifikan yaitu sebesar 5%, dengan kriteria sebagai berikut:

Berdasarkan SPSS

- a. Apabila nilai signifikan  $< 0.05$  maka variabel bebas berpengaruh secara signifikan terhadap semua variabel yang terkait baik variabel independen maupun dependen
- b. Apabila nilai signifikan  $> 0.05$  maka variabel bebas tidak berpengaruh secara signifikan terhadap semua variabel terkait baik variabel independen maupun dependen

Berdasarkan nilai  $t_{hitung}$  dan  $t_{tabel}$

- a. Apabila nilai  $F_{hitung} > F_{tabel}$  maka variabel bebas berpengaruh secara simultan terhadap variabel terikat
- b. Apabila nilai  $F_{hitung} < F_{tabel}$  maka variabel bebas tidak berpengaruh secara simultan terhadap variabel Y