

**PENGARUH *DINING EXPERIENCE* TERHADAP PERSEPSI
KONSUMEN DI RESTORAN KOBE TEPANYAKI
CHINESE & JAPANESE FOOD BANDUNG**

SKRIPSI

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar Sarjana
Pariwisata pada Program Studi Manajemen Industri Katering



Oleh

Yullia Devi Lestari

2006037

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN INDUSTRI KATERING
FAKULTAS PENDIDIKAN ILMU PENGETAHUAN SOSIAL
UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA**

2024

Yullia Devi Lestari, 2024

*PENGARUH DINING EXPERIENCE TERHADAP PERSEPSI KONSUMEN DI RESTORAN KOBE
TEPANYAKI CHINESE & JAPANESE FOOD BANDUNG*

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

LEMBAR PENGESAHAN

PENGARUH *DINING EXPERIENCE* TERHADAP PERSEPSI KONSUMEN DI
RESTORAN KOBE TEPANYAKI *CHINESE & JAPANESE FOOD* BANDUNG

Disetujui dan disahkan oleh pembimbing:

Pembimbing I



Caria Ningsih S.E., M.Si., Ph.D
NIP. 198001312008122002

Pembimbing II



Risya Ladia Bridha, MM.Par
NIPT. 920200819920920201

Mengetahui,
Ketua Program Studi
Manajemen Industri Katering



Dr. Woro Priatini, S.Pd., M.Si
NIP. 1971030920101122001

LEMBAR HAK CIPTA

**PENGARUH *DINING EXPERIENCE* TERHADAP PERSEPSI
KONSUMEN DI RESTORAN KOBE TEPANYAKI
CHINESE & JAPANESE FOOD BANDUNG**

Oleh

Yullia Devi Lestari

Skripsi yang diajukan untuk memenuhi satu di antara syarat meraih gelar
Sarjana Pariwisata di Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial

© Yullia Devi Lestari

Universitas Pendidikan Indonesia

2024

Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

Skripsi ini tidak boleh diperbanyak seluruhnya atau sebagian,
dengan dicetak ulang, difotokopi atau cara lainnya tanpa izin dari penulis.

LEMBAR PERNYATAAN

Saya bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Yullia Devi Lestari
NIM : 2006037
Jurusan : Manajemen Industri Katering
Fakultas : Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial
Judul Skripsi : Pengaruh *Dining Experience* terhadap Persepsi Konsumen di Restoran Kobe Tepanyaki *Chinese & Japanese Food* Bandung

Saya menyatakan bahwa skripsi dengan judul “Pengaruh *Dining Experience* terhadap Persepsi Konsumen di Restoran Kobe Tepanyaki *Chinese & Japanese Food* Bandung” ini beserta seluruh isinya adalah benar-benar karya saya sendiri. Saya tidak melakukan penjiplakan atau pengutipan dengan cara-cara yang tidak sesuai dengan etika ilmu yang berlaku dalam masyarakat keilmuan. Atas pernyataan ini, saya siap menanggung resiko/sanksi apabila di kemudian hari ditemukan adanya pelanggaran etika keilmuan atau ada klaim dari pihak lain terhadap keaslian karya saya ini.

Bandung, Mei 2024



Yullia Devi Lestari
NIM. 2006037

PRAKATA

Puji dan Syukur senantiasa terpanjatkan kepada Allah SWT karena atas izin dan berkat limpah Rahmat-Nya peneliti bisa menyelesaikan skripsi yang berjudul **“PENGARUH DINING EXPERIENCE TERHADAP PERSEPSI KONSUMEN DI RESTORAN KOBE TEPANYAKI CHINESE & JAPANESE FOOD BANDUNG”**.

Skripsi ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat untuk memperoleh gelar sarjana pariwisata pada program studi Manajemen Industri Katering FPIPS UPI. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui pengaruh *dining experience* di Restoran Kobe Tepanyaki *Chinese & Japanese Food* Bandung. Sehingga dapat memberikan persepsi konsumen yang baik di Restoran Kobe Tepanyaki *Chinese & Japanese Food* Bandung.

Peneliti menyadari bahwa skripsi ini tidak menutup kemungkinan terdapat banyak kekurangan, maka dari itu peneliti dengan lapang dada menerima saran dan kritikan yang membangun untuk perbaikan di masa yang akan datang. Peneliti berharap skripsi ini memberikan manfaat kepada semua pihak.

Bandung, Mei 2024



Yullia Devi Lestari
NIM. 2006037

UCAPAN TERIMA KASIH


Selama proses penyusunan skripsi ini, penulis mendapatkan banyak bantuan, dorongan, bimbingan, petunjuk, dan dukungan baik secara moral maupun material dari berbagai pihak. Oleh karena itu, dengan penuh kerendahan hati penulis mengucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Allah SWT yang senantiasa memberikan kelancaran segala urusan dan menguatkan langkah penulis agar senantiasa sabar dan tekun melalui masa studi ini.
2. Keluarga penulis yaitu kedua orang tua Mama dan Bapa, serta Mas tercinta, yang telah mendukung baik dalam bentuk doa, semangat perhatian, kasih sayang, motivasi, dan nasihat yang tidak ada putusnya demi kelancaran dan kesuksesan penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.
3. Prof. Dr. M. Solehuddin, M.Pd., M.A. selaku rektor Universitas Pendidikan Indonesia, serta seluruh jajarannya.
4. Prof. Dr. Agus Mulyana, M.Hum. Dekan Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial,serta seluruh jajarannya.
5. Dr. Woro Priatini, S.Pd., M.Si., selaku Ketua Program Studi Manajemen Industri Katering.
6. Caria Ningsih, S.Se., M.Si., PhD dan Risya Ladiva Bridha, MM.Par. selaku dosen pembimbing skripsi yang telah memberikan ilmu, saran, masukan, tenaga dan waktunya, serta bantuan dan motivasi kepada kepada penulis selama proses penyusunan tugas akhir ini.
7. Seluruh dosen mata kuliah Program Studi Manajemen Industri Katering dan jajarannya yang telah memberikan pengalaman, waktu, dan ilmunya kepada peneliti selama perkuliahan.
8. Ibu Yuliana selaku owner Restoran Kobe Tepanyaki *Chinese & Japanese Food* Bandung yang telah memberikan izin tempat penelitian sehingga penelitian ini dapat terlaksana dan berkenan meluangkan waktunya untuk menjadi narasumber.
9. Alexandra Annabella dan Nisrina Nabilah yang selalu ada dari awal hingga akhir perkuliahan ini dan sudah membukakan pintu bagi penulis

dalam seluruh hal yang sebelumnya belum pernah didapatkan dan dirasakan.

10. Rekan-rekan seperjuangan mahasiswa Program Studi Manajemen Industri Katering Angkatan 2020.
11. Rumaisya, Yunda, Marisa, Amalia, dan Azahra, selaku sahabat yang selalu siap mendengarkan seluruh keluh kesah dan memberikan semangat bagi penulis.
12. Seluruh narasumber yang telah meluangkan waktunya dan memberikan data yang mendukung penelitian ini.
13. Kepada diri sendiri yang telah berjuang hingga bisa sampai disini yang telah merelakan banyak hal mulai dari sisi waktu hingga materil.
14. Seluruh pihak yang terkait yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu namun telah berkontribusi dan mendukung peneliti selama masa studi maupun selama penelitian ini.

Bandung, Mei 2024



Yullia Devi Lestari
NIM. 2006037

ABSTRAK

Dining experience merupakan perasaan yang membekas dan meninggalkan kenangan yang dirasakan seseorang pada saat menikmati makanan. Persepsi konsumen merupakan pengalaman yang dirasakan individu dalam suatu proses baik mengatur, memilih, hingga menafsirkan informasi dalam menanggapi produk. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui aspek yang berpengaruh pada *dining experience* terhadap persepsi konsumen di Restoran Kobe Tepanyaki *Chinese & Japanese Food* Bandung. Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif. Terdiri dari dua variabel yaitu variabel *independen* yaitu *Dining Experience* (X) yang terdiri dari *food quality*, *food service*, dan *physical environment*. dan variabel *dependen* yaitu persepsi konsumen (Y). Data primer diperoleh dari hasil observasi dan wawancara atau penyebaran kuesioner kepada 100 konsumen dari Restoran Kobe Tepanyaki *Chinese & Japanese Food* Bandung. Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif verifikatif. Teknik pengolahan data yang digunakan yaitu uji validitas dan reliabilitas, uji asumsi klasik (uji normalitas, uji multikolinearitas, uji linearitas, uji heteroskedastisitas), uji regresi linear berganda, uji koefisien korelasi dan determinasi, uji hipotesis (uji f (simultan) dan uji t (parsial)). Hasil penelitian menunjukkan bahwa *dining experience* berpengaruh secara simultan dan signifikan terhadap persepsi konsumen di Restoran Kobe Tepanyaki *Japanese & Chinese Food* Bandung. Hasil nilai *R Square* sebesar 0.377 atau 37.7% yang mana termasuk dalam kategori lemah, maka terdapat sebesar 62.3% variabel lain yang mempengaruhi persepsi konsumen yang tidak diteliti oleh penulis di Restoran Kobe Tepanyaki *Japanese & Chinese Food* Bandung.

Kata Kunci: *dining experience*, kepuasan konsumen, restoran

ABSTRACT

Dining experience is an imprinted feeling and leaves memories that a person feels when enjoying food. Consumer perception is the experience felt by individuals in a process of both organizing, selecting, and interpreting information in responding to products. The purpose of this study was to determine the aspects that influence the dining experience on consumer perceptions at Kobe Tepanyaki Chinese & Japanese Food Restaurant Bandung. This research uses a quantitative approach. Consists of two variables, namely the independent variable, namely Dining Experience (X) which consists of food quality, food service, and physical environment), and the dependent variable is consumer perception (Y). Primary data was obtained from observations and interviews or distributing questionnaires to 100 consumers from Kobe Tepanyaki Chinese & Japanese Food Restaurant Bandung. The research method used in this research is descriptive verification method. The data processing techniques used are validity and reliability tests, classical assumption tests (normality test, multicollinearity test, linearity test, heteroscedasticity test), multiple linear regression tests, correlation and determination coefficient tests, hypothesis testing (f test (simultaneous) and t test (partial)). The results showed that dining experience simultaneously and significantly influenced consumer perceptions at Kobe Tepanyaki Japanese & Chinese Food Restaurant Bandung. The result of the R Square value is 0.377 or 37.7% which is included in the weak category, so there are 62.3% other variables that affect consumer perceptions that are not examined by the author at Kobe Tepanyaki Japanese & Chinese Food Restaurant Bandung.

Keywords: dining experience, customer perception, restaurant

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	i
LEMBAR HAK CIPTA	ii
LEMBAR PERNYATAAN	iii
PRAKATA.....	iv
UCAPAN TERIMA KASIH	v
ABSTRAK	vii
<i>ABSTRACT</i>	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Penelitian	1
1.2 Rumusan Masalah	7
1.3 Tujuan Penelitian.....	8
1.4 Kegunaan Penelitian.....	8
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	9
2.1 Pariwisata	9
2.2 Wisata Kuliner.....	11
2.3 Restoran.....	12
2.4 <i>Dining Experience</i>	14
2.4.1 <i>Food quality</i>	15
2.4.2 <i>Service quality</i>	16
2.4.3 <i>Physical environment</i>	17
2.5 Persepsi Konsumen	17
2.6 Hubungan antara <i>Dining Experience</i> dan Persepsi Konsumen.....	19

2.7 Penelitian Terdahulu.....	20
2.8 Kerangka Pemikiran.....	24
2.9 Hipotesis.....	24
BAB III METODE PENELITIAN.....	26
3.1 Objek dan Subjek Penelitian	26
3.2 Desain Penelitian.....	26
3.3 Metode Penelitian.....	26
3.4 Populasi, Sampel, dan Teknik <i>Sampling</i>	27
3.4.1 Populasi.....	27
3.4.2 Sampel.....	27
3.4.3 Teknik <i>Sampling</i>	28
3.5 Operasionalisasi Variabel	29
3.6 Jenis dan Sumber Data	32
3.7 Teknik Pengumpulan Data	32
3.8 Hasil Pengujian Validitas dan Reliabilitas.....	33
3.8.1 Uji Validitas.....	33
3.8.2 Uji Reliabilitas	36
3.9 Analisis Data	37
3.9.1 Analisis Linear Berganda	38
3.9.2 Analisis Koefisien Korelasi.....	39
3.9.3 Analisis Koefisien Determinasi.....	39
3.9.4 Analisis Hipotesis.....	39
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	41
4.1 Gambaran Umum Lokasi Penelitian	41
4.1.1 Karakteristik Responden.....	43
4.1.2 Pengalaman Responden	46

4.2 Hasil Tanggapan Responden	50
4.2.1 Hasil Tanggapan Responden Terhadap <i>Food Quality</i>	51
4.2.2 Hasil Tanggapan Responden Terhadap <i>Service Quality</i>	57
4.2.3 Hasil Tanggapan Responden Terhadap <i>Physical Environment</i>	62
4.2.4 Hasil Tanggapan Responden Terhadap Persepsi Konsumen.....	66
4.3 Hasil Uji Asumsi Klasik.....	69
4.3.1 Hasil Uji Normalitas	69
4.3.2 Hasil Uji Multikolinearitas.....	71
4.3.3 Hasil Uji Linearitas	71
4.3.4 Hasil Uji Heteroskedastisitas	73
4.4 Hasil Analisis Regresi Linear Berganda	74
4.5 Hasil Uji Koefisien Korelasi	75
4.6 Hasil Uji Koefisien Determinasi	77
4.7 Hasil Uji T (Parsial)	77
4.8 Hasil Uji F (Simultan).....	78
4.9 Hasil Uji Hipotesis	79
4.10 Pembahasan.....	80
4.10.1 Pengaruh <i>Food Quality</i> Terhadap Persepsi Konsumen.....	80
4.10.2 Pengaruh <i>Service Quality</i> Terhadap Persepsi Konsumen	81
4.10.3 Pengaruh <i>Physical Environment</i> Terhadap Persepsi Konsumen.....	81
4.10.4 Pengaruh <i>Dining Experience</i> Terhadap Persepsi Konsumen	82
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	83
5.1 Simpulan	83
5.2 Saran.....	84
DAFTAR PUSTAKA	86
LAMPIRAN	95

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Jumlah Kunjungan Wisatawan Ke Kota Bandung	1
Tabel 1.2 Data Restoran Sejenis di Kota Bandung	4
Tabel 1.3 Hasil Pra-Penelitian.....	6
Tabel 2.1 Penelitian Terdahulu.....	20
Tabel 3.1 Operasionalisasi Variabel	29
Tabel 3.2 Jenis dan Sumber Data	32
Tabel 3.3 Hasil Uji Validitas Variabel <i>Food Quality</i> (X1)	34
Tabel 3.4 Hasil Uji Validitas Variabel <i>Service Quality</i> (X2).....	35
Tabel 3.5 Hasil Uji Validitas Variabel <i>Physical Environment</i> (X3)	35
Tabel 3.6 Hasil Uji Validitas Variabel Persepsi Konsumen (Y)	36
Tabel 3.7 Hasil Uji Reliabilitas	37
Tabel 4.1 Kategori Skor Aktual.....	50
Tabel 4.2 Tanggapan Terhadap Penyajian Makanan dan Minuman.....	51
Tabel 4.3 Garis Kontinum berdasarkan Penyajian makanan dan Minuman	52
Tabel 4.4 Tanggapan Terhadap Keragaman Makanan dan Minuman	52
Tabel 4.5 Garis Kontinum berdasarkan Keragaman Makanan dan Minuman	53
Tabel 4.6 Tanggapan Terhadap <i>Healthiness Food</i>	53
Tabel 4.7 Garis Kontinum berdasarkan <i>Healthiness Food</i>	54
Tabel 4.8 Tanggapan Terhadap Rasa Makanan dan Minuman.....	54
Tabel 4.9 Garis Kontinum berdasarkan Rasa Makanan dan Minuman.....	55
Tabel 4.10 Tanggapan Terhadap Kesegaran Makanan dan Minuman.....	55
Tabel 4.11 Garis Kontinum berdasarkan Kesegaran Makanan dan Minuman.....	56

Tabel 4. 12 Tanggapan Terhadap Suhu Penyajian.....	56
Tabel 4. 13 Garis Kontinum berdasarkan Suhu Penyajian.....	57
Tabel 4. 14 Tanggapan Terhadap <i>Tangibles</i>	57
Tabel 4. 15 Garis Kontinum berdasarkan <i>Tangibles</i>	58
Tabel 4. 16 Tanggapan Terhadap <i>Reliability</i>	58
Tabel 4. 17 Garis Kontinum berdasarkan <i>Reliability</i>	59
Tabel 4. 18 Tanggapan Terhadap <i>Responsiveness</i>	59
Tabel 4. 19 Garis Kontinum berdasarkan <i>Responsiveness</i>	60
Tabel 4. 20 Tanggapan Terhadap <i>Assurance</i>	60
Tabel 4. 21 Garis Kontinum berdasarkan <i>Assurance</i>	61
Tabel 4. 22 Tanggapan Terhadap <i>Empathy</i>	61
Tabel 4. 23 Garis Kontinum berdasarkan <i>Empathy</i>	62
Tabel 4. 24 Tanggapan Terhadap Kebersihan Restoran	62
Tabel 4. 25 Garis Kontinum berdasarkan Kebersihan Restoran	63
Tabel 4. 26 Tanggapan Terhadap Pencahayaan Restoran.....	63
Tabel 4. 27 Garis Kontinum berdasarkan Pencahayaan Restoran.....	64
Tabel 4. 28 Tanggapan Terhadap Kenyamanan Suhu	65
Tabel 4. 29 Garis Kontinum berdasarkan Kenyamanan Suhu	65
Tabel 4. 30 Tanggapan Terhadap Persepsi Produk.....	66
Tabel 4. 31 Garis Kontinum berdasarkan Persepsi Produk.....	67
Tabel 4. 32 Tanggapan Terhadap Persepsi Pelayanan	67
Tabel 4. 33 Garis Kontinum berdasarkan Persepsi Pelayanan.....	68
Tabel 4. 34 Tanggapan Terhadap Persepsi Lingkungan Fisik	68
Tabel 4. 35 Garis Kontinum berdasarkan Persepsi Lingkungan Fisik.....	69

Tabel 4. 36 Hasil Uji Normalitas Kolmogorov-Smirnov	70
Tabel 4. 37 Hasil Uji Multikolinearitas.....	71
Tabel 4. 38 Hasil Uji Linearitas Variabel <i>Food Quality</i>	72
Tabel 4. 39 Hasil Uji Linearitas Variabel <i>Service Quality</i>	72
Tabel 4. 40 Hasil Uji Linearitas Variabel <i>Physical Environment</i>	73
Tabel 4. 41 Hasil Uji Heteroskedastisitas	73
Tabel 4. 42 Hasil Analisis Regresi Linear Berganda.....	74
Tabel 4. 43 Hasil Uji Koefisien Korelasi	76
Tabel 4. 44 Interpretasi Koefisien Korelasi.....	76
Tabel 4. 45 Hasil Uji Koefisien Determinasi	77
Tabel 4. 46 Hasil Uji T (Parsial).....	78
Tabel 4. 47 Hasil Uji F (Simultan)	79

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Data Kunjungan Kobe Tepanyaki	5
Gambar 2. 1 Kerangka Pemikiran “Pengaruh Dining Experience terhadap Persepsi Konsumen di Restoran Kobe Tepanyaki Chinese & Japanese Food Bandung” ...	24
Gambar 4. 1 Logo Kobe Tepanyaki <i>Chinese & Japanese Food</i>	41
Gambar 4. 2 Menu Favorit di Restoran Kobe Tepanyaki	42
Gambar 4. 3 Karakteristik Berdasarkan Usia.....	44
Gambar 4. 4 Karakteristik Berdasarkan Jenis Kelamin	44
Gambar 4. 5 Karakteristik Berdasarkan Pekerjaan	45
Gambar 4. 6 Karakteristik Berdasarkan Penghasilan Per Bulan.....	45
Gambar 4. 7 Karakteristik Berdasarkan Domisili	46
Gambar 4. 8 Pengalaman Menurut Sumber Informasi.....	47
Gambar 4. 9 Pengalaman Menurut Frekuensi Kunjungan	47
Gambar 4. 10 Pengalaman Menurut Menu Favorit.....	48
Gambar 4. 11 Pengalaman Berdasarkan Persepsi Konsumen	49
Gambar 4. 12 Pengalaman Berdasarkan Keinginan Kunjungan Kembali	49
Gambar 4. 13 Hasil Uji Normalitas Berdasarkan Grafik P-Plot	70

DAFTAR PUSTAKA

- Abduh, R., & Syarif, R. (2022). Pengaruh Kualitas Pelayanan, Kualitas Makanan dan Lingkungan Fisik Terhadap Kepuasan Pelanggan (Studi Kasus Pada Restoran Dapur Indonesia Menteng). *Jurnal IKRAITH-EKONOMIKA*, 5(3), 236–246. <http://journals.upi-yai.ac.id/index.php/IKRAITH-EKONOMIKA>
- Alfitriani, Putri, W. A., & Ummasyaroh. (2021). Pengaruh Komponen 4A Terhadap Minat Kunjung Ulang Wisatawan Pada Destinasi Wisata Bayt Al-Qur'an Al-Akbar Kota Palembang. *Jurnal Aplikasi Manajemen & Bisnis*, 1(2).
- Alhamid, T., & Anufia, B. (2019). Resume: Instrumen Pengumpulan Data. *Sekolah Tinggi Agama Islam Negeri (STAIN)* .
- Andika, I. S., & Sudarwanto, T. (2021). Pengaruh Atribut Dining Experience Terhadap Kepuasan Pelanggan Pada Kebun Coklat Cafe & Resto Balongbendo. *Jurnal Pendidikan Tata Niaga (JPTN)*, 9(1), 1069–1086.
- Andriana, S. N., Sadeli, A. H., Sulistyodewi, & Syamsiyah, N. (2023). Minat Konsumen Terhadap Produk Pertanian Berkemasan Berkelanjutan. *Jurnal Unpad*, 1, 331–345.
- Auliya, A., & Mona, N. (2020). Pengembangan Kreativitas Kuliner Sebagai Elemen Daya Tarik Wisata Kota Depok. *Jurnal Ilmiah Pariwisata*, 25(3), 189–201.
- Azhari, M. T., Bahri, A. F., Asrul, & Rafida, T. (2023). *Metode Penelitian Kuantitatif* (Efitra & A. Juansa, Eds.). PT. Sonpedia Publishing Indonesia. <https://books.google.co.id/books>
- Batav, W. (2020). The Role Of Luxury Gastronomy In Culinary Tourism: An Ethnographic Study Of Michelin-Starred Restaurants In France. *International Journal of Tourism Research*, 1–14. <https://doi.org/10.1002/jtr.2372>
- Bulan, P. T. L., Chandra, R., & Amilia, S. (2018). Pengaruh Persepsi Konsumen terhadap Kualitas Layanan dan Minat Beli di Kota Langsa (Ritel Tradisional vs Modern). *Jurnal Samudra Ekonomi Dan Bisnis*, 9(2), 138–150.

- Cesariana, C., Juliansyah, F., & Fitriyani, R. (2022). Model Keputusan Pembelian Melalui Kepuasan Konsumen Pada Marketplace: Kualitas Produk Dan Kualitas Pelayanan (Literature Review Manajemen Pemasaran). *JMPIS Jurnal Manajemen Pendidikan Dan Ilmu Sosial*, 3(1), 211–225. <https://doi.org/10.38035/jmpis.v3i1>
- Darsana, I. M. (2022). Pasiraman Pura Dalem Pingit Lan Pura Kusti” Di Desa Sebatu, Gianyar Sebagai Destinasi Wisata Alternatif. *Siwayang Journal*, 1(1), 33–39.
- Dayan, M. T. (2020). Pengaruh Persepsi Konsumen, Gaya Hidup Dan Kepercayaan Terhadap Penggunaan Aplikasi Pembayaran Digital. *Jurnal Transaksi*, 12(1), 40–51.
- Dewi, Y. K., & Gosal, J. (2020). Pengaruh Persepsi Konsumen Dan Gaya Hidup Pada Kesiapan Membayar Harga Premium Produk Wagyu. *Jurnal Business Management Journal*, 16(2), 129–144. <https://doi.org/10.30813/bmj>
- Dinas Kebudayaan dan Pariwisata. (2024). *Jumlah Wisatawan Mancanegara dan Domestik yang Datang ke Kota Bandung (Jiwa)*. Web Site Resmi Kota Bandung. <https://www.bandung.go.id/dashboard/detail/opendata>
- Earlike, F., Sani, A., & Anam, M. M. (2022). Structured Model of Tourism Attraction Development Based on 10A In the Sirah kencong Natural Tourism Area, Blitar Regency, East Java. *7 Th ICGSS Sustainable Innovation Legal Policy, Alternative Technology and Green Economy*, 24–30.
- Fadhila, S., Lie, D., Wijaya, A., & Halim, F. (2020). Pengaruh Sikap Konsumen Dan Persepsi Konsumen Terhadap Keputusan Pembelian Pada Mini Market Mawar Balimbing. *SULTANIST: Jurnal Manajemen Dan Keuangan*, 8(1), 53–60. <https://sultanist.ac.id/index.php/sultanist>
- Fanelli, R. M., & Nocera, A. Di. (2018). Customer Perceptions Of Japanese Foods In Italy. *Journal of Ethnic Foods*, 5(3), 1–10. <https://doi.org/10.1016/j.jef.2018.07.001>
- Firmansyah, D., & Dede. (2022). Teknik Pengambilan Sampel Umum dalam Metodologi Penelitian: Literature Review. *Jurnal Ilmiah Pendidikan Holistik (JIPH)*, 1(2), 85–114. <https://doi.org/10.55927>

- Hair, J. F., Risher, J. J., Sarstedt, M., & Ringle, C. M. (2019). When to Use and How to Report The Results of PLS-SEM. In *European Business Review* (Vol. 31, Issue 1, pp. 2–24). Emerald Group Publishing Ltd. <https://doi.org/10.1108/EBR-11-2018-0203>
- Harsana, M., & Triwidayati, M. (2020). Potensi Makanan Tradisional Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner di D.I. Yogyakarta. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 15(1), 1–24.
- Hartono, J. (2018). *Metoda Pengumpulan dan Teknik Analisis Data* (J. A. Saputro, Ed.; Ed. 1). Penerbit ANDI .
- Herdayati, & Syahrial. (2019). Desain Penelitian Dan Teknik Pengumpulan Data Dalam Penelitian. *Univ. 17 Agustus 1945*, 7(1), 1689–1699.
- Herianto, M., & Gunawan, J. (2019). Identifikasi Karakteristik Pada Industri Restoran di Surabaya. *Jurnal Sains Dan Seni ITS*, 8(2), 2337–3520.
- Indrasti, D., & Siliyya, F. (2022). Atribut Minuman Teh Kemasan Siap Minum yang Memengaruhi Persepsi Konsumen di Kabupaten Tegal. *Jurnal Mutu Pangan : Indonesian Journal of Food Quality*, 8(2), 70–79. <https://doi.org/10.29244/jmpi.2021.8.2.70>
- Karomah, N. G., Oktafiani, S., & Rohmah, S. N. (2022). Persepsi Konsumen Terhadap Kualitas Pelayanan Pada Restoran Cepat Saji Mcdonald’s Di Jakarta. *JIMEK Jurnal Ilmu Manajemen, Ekonomi, Dan Kewirausahaan*, 2(3), 325–334.
- Khadijah, S. N., & Dianasari, I. A. (2018). Pengaruh Kualitas Pelayanan Dan Persepsi Konsumen Terhadap Kepuasan Konsumen Dalam Menggunakan Jasa Di Rsud Ibnu Sina Kabupaten Gresik. *GEMA Ekonomi*, 07(02).
- Kusumastuti, A., Khoiron, A. M., & Achmadi, T. A. (2020). *Metode Penelitian Kuantitatif* (A. Y. Wati, Ed.). Deepublish Publisher. <https://books.google.co.id/books>
- Laela, E. (2021). Kualitas Makanan, Kualitas Pelayanan Dan Persepsi Harga Terhadap Minat Pembelian Ulang Padarumah Makan Ciganea Purwakarta. *E-QIEN Jurnal Ekonomi Dan Bisnis*, 8(1), 180–186.
- Meilinda, R., Sunarto, A., & Ellesia, N. (2022). Kinerja Karyawan Berbasis Etos Kerja Dan Disiplin Kerja Pada PT Global Edutek Solusindo di Tangerang

- Selatan. *Jurnal Madani: Ilmu Pengetahuan, Teknologi, Dan Humaniora*, 5(1), 19–26. <https://doi.org/10.33753/madani.v5i1.187>
- Miftahul Janna, N., & Herianto. (2021). *Konsep Uji Validitas Dan Reliabilitas Dengan Menggunakan SPSS*.
- Mila, N., Nuealamsyah, Alisyahbana, A. N. Q. A., Arisah, N., & Hasan, M. (2021). Efektivitas Pemanfaatan Canva Sebagai Media Pembelajaran Daring. *Prosding Seminar Nasional Penelitian Dan Pengabdian*, 181–189.
- Mindari, E. (2022). Pengaruh Kualitas Produk, Persepsi Dan Harga Terhadap Keputusan Pembelian Pada Service Point Oriflame 1774 Sekayu. *Jurnal Ekonomika*, 13(1), 131–148.
- Mulyani, S. R., Ridwan, M., & Ali, H. (2020). Model of Human Services and Resources: the Improvement Efforts of Silungkang Restaurant Attractiveness on Consumers. *Talent Development & Excellence*, 12(1s), 263–271. <http://www.iratde.com>
- Mulyapradana, A., Anjarini, A. D., & Harnoto. (2020). Pengaruh Kualitas Pelayanan Terhadap Kepuasan Pelanggan di PT. Tempo Cabang Tegal. *Jesya (Jurnal Ekonomi & Ekonomi Syariah)*, 3(1), 26–38. <https://doi.org/10.36778/jesya.v3i1.115>
- Mulyono, A. V., Septiano, B., & Aprilia, A. (2021). Pengaruh Dining Experience Terhadap Kepuasan Konsumen Dan Revisit Intention Di Restoran Korea Di Surabaya Pada Era New Normal. *JMP Jurnal Manajemen Perhotelan*, 7(1), 20–31. <https://doi.org/10.9744/jmhot.7.1.20-31>
- Muslim, M. B. C. (2022). Pengaruh Atraksi, Aktivitas, Amenitas Dan aksesibilitas Terhadap Kepuasan Wisatawan Ditaman Nusa Bali. *Jurnal Visi Manajemen*, 8(1), 74–87.
- Ningsih, C., & Abdillah, H. T. (2021). *Assessing Tourist Motivation on Tionghoa Halal Food* (1st Edition). Taylor & Francis Group. <https://www.taylorfrancis.com/chapters/edit/10.1201/9781003095484-88/assessing-tourist-motivation-tionghoa-halal-food-ningsih-taufiq>
- Novitasari, Amaliasari, D., & Firdaus, D. R. S. (2020). Hubungan Antara Persepsi Konsumen Dengan Keputusan Pembelian Produk Khas Kota Bogor. *Jurnal*

- Penelitian Sosial Ilmu Komunikasi*, 4(1), 40–49.
<https://journal.unpak.ac.id/index.php/apik>
- Nugraha, B. (2021). *Pengembangan Uji Statistik: Implementasi Metode Regresi Linier Berganda dengan Pertimbangan Uji Asumsi Klasik* (M. A. Susanto, Ed.). Pradina Pustaka.
- Nugroho, F. A., & Putri, A. R. A. (2023). The Overview of Culinary Tourism in Yogyakarta City from the Perspective of Experiential Value. *International Journal on Recent Trends in Business and Tourism*, 7(1), 18–36.
- Petrescu, D. C., Vermeir, I., & Petrescu-Mag, R. M. (2020). Consumer understanding of food quality, healthiness, and environmental impact: A cross-national perspective. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 17(1), 1–20. <https://doi.org/10.3390/ijerph17010169>
- Prastuti, L. G. P. A., Sardiana, I. K., & Kusmiyarti, T. B. (2022). Pemetaan Daya Tarik Wisata dan Fasilitas Penunjang Pariwisata Berbasis Geography Information System di Desa Belimbing, Tabanan-Bali. *Jurnal Agroekoteknologi Tropika*, 11(2), 187–196.
<https://ojs.unud.ac.id/index.php/JAT>
- Priadana, S., & Sunarsi, D. (2021). *Metode Penelitian Kuantitatif* (Della, Ed.; Cetakan Pertama). Pascal Books. <https://lemlit.unpas.ac.id/wp-content/uploads/2022/02/Metode-Penelitian-Kuantitatif.pdf>
- Purwanto, A., Asbari, M., & Santoso, T. I. (2021). Analisis Data Penelitian Sosial dan Manajemen: Perbandingan Hasil antara Amos, SmartPLS, WarpPLS, dan SPSS Untuk Jumlah Sampel Medium. *International Journal Of Social And Management Studies (IJOSMAS)*, 2(4), 43–54. <http://www.ijosmas.org>
- Rahayu, S., Diatmika, I. G. P., & Haryadi, W. (2022). Analisis Potensi Wisata Kuliner dalam Mendukung Perekonomian Umkm Pesisir Saliper Ate Di Kabupaten Sumbawa. *JRKTL Jurnal Riset Kajian Teknologi & Lingkungan*, 5(1), 1–8. <http://e-journalppmunsa.ac.id/index.php/jrctl>
- Ramdhan, M. (2021). *Metode Penelitian* (A. A. Effendy, Ed.). Cipta Media Nusantara (CMN). <https://books.google.co.id/books>

- Richardson, S., Lefrid, M., Jahani, S., Munyon, M. D., & Rasoolimanesh, S. M. (2019). Effect Of Dining Experience On Future Intention In Quick Service Restaurants. *British Food Journal*, 121(11), 2620–2636.
- Riyanto, S., & Hatmawan, A. A. (2020). *Metode Riset Penelitian Kuantitatif Penelitian Di Bidang Manajemen, Teknik, penelitian dan Eksperimen*. Penerbit Deepublish.
- Salsabila, I., & Rini, R. O. P. (2023). Pengaruh Dining Experience terhadap Kepuasan Konsumen dan Revisit Intention di Restoran Indonesia di Korea Selatan (Studi Kasus di Bali Resto, Dejon). *Open Journal System*, 17(7), 1623–1637. <https://binapatria.id/index.php/MBI/article/view/297/243>
- Sekaran, U., & Bougie, R. (2016). *Research Methods For Business: A Skill Building Approach* (J. Wiley & Sons Ltd, Eds.; Seventh edition, Vol. 7). Wiley. <https://books.google.co.id/books>
- Setyanto, I., & Pangestuti, E. (2019). Pengaruh Komponen Destinasi Wisata (4A) Terhadap Kepuasan Pengunjung Pantai Gemah Tulungagung. *Jurnal Administrasi Bisnis (JAB)*, 72(1), 157–168.
- Siregar, Y. S., Darwis, M., Baroroh, R., & Andriyani, W. (2022). Peningkatan Minat Belajar Peserta Didik dengan Menggunakan Media Pembelajaran yang Menarik pada Masa Pandemi Covid 19 di SD Swasta HKBP 1 Padang Sidempuan. *JIKM Jurnal Ilmiah Kampus Mengajar*, 2(1), 69–75. <https://doi.org/10.56972/jikm.v2i1.33>
- Sitompul, S. (2022). Faktor Enterprise Risk Management pada Industri Barang Konsumsi Di BEI. *Sintaksis : Jurnal Ilmiah Pendidikan*, 2(2), 52–62. www.idx.co.id
- Stoklasa, J., Talášek, T., & Stoklasová, J. (2019). Semantic Differential For The Twenty-First Century: Scale Relevance And Uncertainty Entering The Semantic Space. *Quality and Quantity*, 53(1), 435–448. <https://doi.org/10.1007/s11135-018-0762-1>
- Subakti, A. G., Tenironama, D., & Yuniarso, A. (2018). Analisis Persepsi Konsumen (Studi Kasus Molecular Mixology di Loewy, Jakarta). *Tourism and Hospitality Essentials (THE) Journal*, 8(1), 31–39.

- Sudaryana, B., & Agusiady, R. (2022). *Metodologi Penelitian Kuantitatif* (Muarifah, Mira). Deepublish Publisher.
- Sunaryo, N. A. (2019). POTENSI WISATA KULINER DI INDONESIA. *Inovasi Baru Dalam Penelitian Sains, Teknologi Dan Humaniora*, 235–243.
- Sürücü, L., & Maslakçı, A. (2020). Validity And Reliability In Quantitative Research. *Business & Management Studies: An International Journal*, 8(3), 2694–2726. <https://doi.org/10.15295/bmij.v8i3.1540>
- Suryantoro, B., & Kusdyana, Y. (2020). Analisis Kualitas Pelayanan Publik pada Politeknik Pelayaran Surabaya. *Jurnal Baruna Horizo*, 3(2), 223–230.
- Swarjana, I. K. (2022). *Populasi-Sampel, Teknik Sampling & Bias Dalam Penelitian* (E. Risanto, Ed.; Ed. I). Penerbit Andi.
- Triyanto, A. (2022). Hubungan Antara Ketepatan Waktu Penyajian Makanan Dan Rasa Makanan Dengan Sisa Makanan Pasien Umum RSUD RAA Soewondo Kabupaten Pati. *Jurnal Widya Praja* 26, 2(1), 26–33.
- Ulfa, R. (2021). Variabel Penelitian Dalam Penelitian Pendidikan. *Al-Fathonah : Jurnal Pendidikan Dan Keislaman*, 1(1), 342–352.
- UN Tourism. (n.d.). *Tourism & Gastronomy*. Unwto.Org. Retrieved July 17, 2023, from <https://www.unwto.org/gastronomy>
- Wahana, V., Siregar, R. T., Harahap, K., & Putri, D. E. (2019). Pengaruh Persepsi Pelanggan Terhadap Loyalitas Pelanggan Dengan Kepuasan Pelanggan Sebagai Variabel Intervening Pada Toko Kain Toray Pematangsiantar. *Maker: Jurnal Manajemen*, 5(2), 97–109. <http://www.maker.ac.id/index.php/maker>
- Wahyuniardi, R., & Nababan, H. R. (2018). Pengaruh Kepemimpinan Transformasional Dan Budaya Organisasi Terhadap Kepuasan Kerja Serta Dampaknya Pada Kinerja Karyawan. *Jurnal Teknik Industri*, 19(2), 118–126.
- Walansendow, Y. A., Kawatak, S. Y., Ponomban, T., & Rengkung, V. W. (2022). Persepsi Konsumen terhadap Harga, Kualitas, dan Risiko di Resto Tuna House Mega Mas Manado. *MAMEN: Jurnal Manajemen*, 1(4), 514–521. <https://doi.org/10.55123/mamen.v1i4.1045>
- Walker, J. R. (2021). *The Restaurant: From Concept to Operation* (C. King, Ed.; Ninth edition).

- Wicaksono, A. H., Fauzi, A., & Sunarti. (2017). Pengaruh Faktor Psikologis Konsumen terhadap Pembelian Impulsif (Survei pada Konsumen yang Melakukan Pembelian Impulsif di Matahari Department Store Matos Malang). *Jurnal Administrasi Bisnis (JAB)*, 46(2), 46–53. www.matahari.co.id
- Wisudaningsi, B. A., Arofah, I., Konstansius, D., & Belang, A. (2019). Pengaruh Kualitas Pelayanan Dan Kualitas Produk Terhadap Kepuasan Konsumen Dengan Menggunakan Metode Analisis Regresi Linear Berganda. *STATMAT (Jurnal Statistika Dan Matematika)*, 1(1), 103–116.
- Yam, J. H., & Taufik, R. (2021). Hipotesis Penelitian Kuantitatif. *Jurnal Ilmu Administrasi*, 3(2), 96–103.
- Yasin, G. S., Christina, S., & Widjaja, D. C. (2019). Analisa Perbedaan Persepsi Konsumen Generasi X dan Generasi Y terhadap Kualitas Lingkungan Fisik di Kafe Petrichor Surabaya. *Jurnal Hospitality Dan Manajemen Jasa*, 7(1), 187–202. <https://publication.petra.ac.id/>
- Yrjölä, M., Rintamäki, T., Saarijärvi, H., Joensuu, J., & Kulkarni, G. (2019). A customer value perspective to service experiences in restaurants. *Journal of Retailing and Consumer Services*, 51, 91–101. <https://doi.org/10.1016/j.jretconser.2019.05.030>
- Yuan, C., Wang, S., Yu, X., Kim, K. H., & Moon, H. (2021). The influence of flow experience in the augmented reality context on psychological ownership. *International Journal of Advertising*, 40(6), 922–944. <https://doi.org/10.1080/02650487.2020.1869387>
- Yuan, Y., Liu, G., Dang, R., Lau, S. S. Y., & Qu, G. (2021). Architectural design and consumer experience: an investigation of shopping malls throughout the design process. *Asia Pacific Journal of Marketing and Logistics*, 33(9), 1934–1951. <https://doi.org/10.1108/APJML-06-2020-0408>
- Yuniarti, A., & Muhtamar, A. (2022). Pengaruh Self Efficacy dan Locus Of Control Terhadap Terhadap Kinerja Karyawan Pada PT. Telekomunikasi Sengkang. *SEIKO: Journal of Management & Business*, 4(3), 375–384. <https://doi.org/10.37531/sejaman.vxix.4645>

- Yusup, F. (2018). Uji Validitas Dan Reliabilitas Instrumen Penelitian Kuantitatif. *Jurnal Tarbiyah: Jurnal Ilmiah Kependidikan*, 7(1), 17–23.
- Zheng, L. H., Kuo, Y. Z., Lo, J., Chang, Y. J., & Wang, Y. S. (2021). Making Meals Both Appealing and Healthy: A Food Presentation Simulation System. *ACM International Conference Proceeding Series*, 25, 1–8. <https://doi.org/10.1145/3450741.3465243>
- Zhong, Y., & Moon, H. C. (2020). What Drives Customer Satisfaction, Loyalty, and Happiness in Fast-Food Restaurants in China? Perceived Price, Service Quality, Food Quality, Physical Environment Quality, and the Moderating Role of Gender. *Food Choice and Consumer Psychology*, 9(4), 2–19.