

DAFTAR ISI

Lembar Pengesahan	
Kata Pengantar	i
Daftar isi	ii
Daftar Tabel	vi
Daftar Gambar	vii
BAB I Pendahuluan	1
Latar Belakang Masalah	1
Identifikasi dan Perumusan Masalah	9
Tujuan dan Manfaat Penelitian	0
1.3.1 Tujuan Penelitian	10
1.3.2 Manfaat Penelitian	10
BAB II Tinjauan Pustaka	16
2.1 Pengertian Pariwisata	16
2.1.1 Komponen Perjalanan Wisata	16
2.1.2 Pariwisata Sebagai Bagian Dari <i>Leisure Studies</i>	1
2.1.3. Preference Dalam Leisure Sector	14
2.2 Wisata Kuliner	15
2.3 Usaha Jasa Boga.....	15
2.4 Restoran dan Jenis-jenisnya	16
2.5 Wisata Kuliner Restoran Jepang	20
2.5.1 <i>Japanese Dishes as Healty Dishes</i>	21
2.5.2 Bahan Makanan dan Bumbu Masakan Jepang	22
2.4.3 Menu dalam Masakan Jepang	26
2.6 Kualitas	35
2.7 Kualitas Produk.....	37
2.7.1 Dimensi Kualitas	38

2.8 Trend dalam Leisure Activities	41
2.8.1 Pentingnya Trend	41
2.8.2 Trend sebagai Bagian dari Perubahan.....	42
2.8.3 Trend Produk Makanan/ minuman	43
2.9 Hubungan antara Trend dan Kualitas Produk	51
2.9.1 Makanan Jepang sebagai Proses Inovasi yang diadopsi	52
2.10 Pengertian Kepuasan Pelanggan	53
2.10.1 Model Kepuasan Pelanggan Berdasarkan Prespektif Psikologi.....	55
2.10.2 Pengukuran Kepuasan Pelanggan	56
2.10.2.1 Teknik Pengukuran Kepuasan Pelanggan	57
2.11 Kepuasan dan Loyalitas	58
2.12 Kajian Empirik Beberapa Hasil Penelitian Terdahulu	59
2.13 Kerangka Pemikiran	61
2.14 Hipotesis	65
BAB III Metodologi Penelitian	62
3.1 Objek & Subjek Penelitian	62
3.2 Metode Penelitian	62
3.3 Opasionalisasi Variabel	62
3.4 Jenis & Sumber Data	66
3.5 Populasi dan Sampel	67
3.5.1 Populasi Penelitian	68
3.5.2 Sampel Penelitian	68
3.6 Teknik dan Alat Pengumpulan Data	70
3.7 Teknik dan Analisis Data	70
3.7.1 Uji Kelayakan Instrumen	70
3.7.2 Uji Validitas	71
3.7.3 Uji Reliabilitas	77
3.7.4 Rancangan Analisis Data	79
3.7.5 Analisis Linear Berganda	79

3.8 Uji Hipotesis	81
3.8.1 Pengujian Hipotesis secara Simultan (Uji F)	81
3.8.2 Pengujian Hipotesis secara Parsial (Uji T)	81
3.8.3 Uji Normalitas Data	84
 BAB IV Hasil Penelitian dan Pembahasan	 85
4.1 Profil dan Lokasi Penelitian	85
4.1.1 Wilayah Kota Bandung	85
4.2 Profil Responden Penelitian	86
4.2.1 Gambaran Responden Berdasarkan Jenis Kelamin	86
4.2.2 Gambaran Responden Berdasarkan Usia	87
4.2.3 Gambaran Responden Berdasarkan Pendidikan Akhir	90
4.2.4 Gambaran Responden Berdasarkan Pekerjaan	91
4.2.5. Gambaran Responden Berdasarkan Penghasilan	92
4.2.6 Gambaran Restoran Jepang Yang Pernah di Kunjungi	92
4.2.7 Gambaran Pengetahuan Tentang Lokasi Restoran Jepang	93
4.3 Gambaran Variabel Penelitian	94
4.3.1 Tanggapan Terhadap Kualitas Produk yang Dirasakan Responden	95
4.3.1.1 Tanggapan Responden Terhadap Rasa	95
4.3.1.2 Tanggapan Responden Terhadap Mutu atau Konsistensi Masakan	
4.3.1.3 Tanggapan Responden Terhadap Tekstur	96
4.3.1.4 Tanggapan Responden Terhadap Bentuk	97
4.3.1.5 Tanggapan Responden Terhadap Potongan	98
4.3.1.6 Tanggapan Responden Terhadap Kandungan Gizi	99
4.3.1.7 Tanggapan Responden Terhadap Penampakan Penampilan	99
4.3.1.8 Tanggapan Responden Terhadap Aroma	100
4.3.1.9 Tanggapan Responden Terhadap Suhu	101
4.3.2 Tanggapan Terhadap Trend Produk yang Dirasakan Responden	103
4.3.2.1 Tanggapan Responden Terhadap Kemudahan Penyajian	105
4.3.2.2 Tanggapan Responden Terhadap Kecepatan Penyajian	104

4.3.2.3	Tanggapan Responden Terhadap Penempatan <i>Live Cooking</i>	105
4.3.2.4	Tanggapan Responden Terhadap Pemilihan Pelengkap	106
4.3.2.5	Tanggapan Responden Terhadap Penggunaan Bahan Dengan	106
4.3.2.6	Tanggapan Responden Terhadap Tingkat Keamanan Pangan	107
4.3.2.7	Tanggapan Responden Terhadap Penggunaan Bahan Organik	108
4.3.2.8	Tanggapan Responden Terhadap Cita Rasa Tradisional Khas	109
4.3.2.9	Tanggapan Responden Terhadap Kesesuaian Harga Kualitas	110
4.3.2.10	Tanggapan Responden Terhadap Kesegaran Menu	111
4.3.2.11	Tanggapan Responden Terhadap Menghilangkan Stress	112
4.3.2.10	Tanggapan Responden Terhadap <i>Brand Image</i>	112
4.3.3	Rekapitulasi Tanggapan Kualitas Produk dan Trend Produk (<i>precived</i>)	115
4.3.4	Kepuasan Responden Penelitian Terhadap Kualitas Produk	116
4.3.5	Kepuasan Responden Penelitian Terhadap Trend Produk	117
4.3.6	Rekapitulasi Kepuasan Kualitas Produk dan Trend Produk	117
4.4	Analisis Linear Berganda	119
4.4.1	Pengujian Signifikasi Uji T	120
4.4.2	Pengujian Signifikasi Uji F	122
4.5	Pembahasan Mengenai Pengaruh Kualitas Produk dan Kualitas Produk Terhadap Kepuasan Konsumen Restoran Jepang Yang Ada di Kota Bandung .	124
BAB V	Kesimpulan	126
5.1	Kesimpulan	126
5.2	Saran	127

Daftar Tabel

Tabel 1.1 Jumlah Restoran, Rumah Makan dan Bar Berijin di Kota Bandung dari tahun 2009-2010 berdasarkan Klasifikasi Jenis Usaha	4
Tabel 1.2 Restoran/ Rumah Makan Jepang Berijin di Kota Bandung	6
Tabel 1.3 Restoran/ Rumah Makan Jepang belum Berijin di Kota Bandung	7
Tabel 2.1 Daftar Bumbu dan Bahan yang Digunakan dalam Masakan Jepang ...	26
Tabel 2.2 Presentase Tipe Konsumen terhadap Produk baru	47
Tabel 2.3 Hasil Penelitian Terdahulu	54
Tabel 3.1 Tabel Oprasionalisasi Variabel	61
Tabel 3.2 Jenis dan Sumber Data	65
Tabel 3.3 Sample Yang Akan digunakan Dalam Penelitian	66
Tabel 3.4 Jumlah Sampel	67
Tabel 3.5 Interpretasi Besarnya koefisien korelasi	69
Tabel 3.6 Hasil Uji validitas Instrumen Pra Penelitian	73
Tabel 3.7 Hasil Uji Reliabilitas Instrumen Pra Penelitian	78
Tabel 4.1 Pembagian Wilayah Kota Bandung	85
Tabel 4.2 Deskripsi Singkat Sampel Restoran Jepang	86
Tabel 4.3 Gambaran Responden Berdasarkan Jenis Kelamin	86
Tabel 4.4 Gambaran Responden Berdasarkan Usia	87
Tabel 4.5 Gambaran Responden Berdasarkan Pendidikan Akhir.....	90
Tabel 4.6 Gambaran Responden Berdasarkan Pekerjaan	91
Tabel 4.7 Gambaran Responden Berdasarkan Penghasilan	92
Tabel 4.8 Gambaran Restoran Jepang Yang Pernah di Kunjungi	92
Tabel 4.9 Gambaran Pengetahuan Tentang Lokasi Restoran Jepang	93
Tabel 4.10 Tanggapan Responden Terhadap Rasa	95
Tabel 4.11 Tanggapan Responden Terhadap Mutu atau Konsistensi Masakan	
Tabel 4.12 Tanggapan Responden Terhadap Tekstur	96
Tabel 4.13 Tanggapan Responden Terhadap Bentuk	97
Tabel 4.14 Tanggapan Responden Terhadap Potongan	98
Tabel 4.15 Tanggapan Responden Terhadap Kandungan Gizi	99

Tabel 4.16 Tanggapan Responden Terhadap Penampakan Penampilan	99
Tabel 4.17 Tanggapan Responden Terhadap Aroma	100
Tabel 4.18 Tanggapan Responden Terhadap Suhu.....	101
Tabel 4.19 Tanggapan Responden Terhadap Kemudahan Penyajian.....	105
Tabel 4.20 Tanggapan Responden Terhadap Kecepatan Penyajian	104
Tabel 4.21 Tanggapan Responden Terhadap Penempatan <i>Live Cooking</i>	105
Tabel 4.22 Tanggapan Responden Terhadap Pemilihan Pelengkap	106
Tabel 4.23 Tanggapan Responden Terhadap Penggunaan Bahan Dengan.....	106
Tabel 4.24 Tanggapan Responden Terhadap Tingkat Keamanan Pangan	107
Tabel 4.25 Tanggapan Responden Terhadap Penggunaan Bahan Organik	108
Tabel 4.26 Tanggapan Responden Terhadap Cita Rasa Tradisional Khas	109
Tabel 4.27 Tanggapan Responden Terhadap Kesesuaian Harga Kualitas	110
Tabel 4.28 Tanggapan Responden Terhadap Kesegaran Menu	111
Tabel 4.29 Tanggapan Responden Terhadap Menghilangkan Stress	112
Tabel 4.30 Tanggapan Responden Terhadap <i>Brand Image</i>	112
Tabel 4.31 Rekapitulasi Tanggapan Responden (Kualitas Produk)	115
Tabel 4.32 Kepuasan Responden (Kualitas Produk)	116
Tabel 4.33 Rekapitulasi Tanggapan Responden (Trend Produk)	116
Tabel 4.34 Kepuasan Responden (Trend Produk)	117
Tabel 4.35 Rekapitulasi Tanggapan Responden (Kualitas Produk & Trend) ..	119
Tabel 4.36 Output SPSS Koefisien Regresi	121
Tabel 4.37 Output SPSS Anova	122
Tabel 4.38 Output SPSS Sub- Variabel	123

Daftar Gambar

Gambar 1.2 Grafik Jumlah Wisatawan yang datang ke Indonesia Melalui Pintu Kedatangan 2012-2014	2
Gambar 2.2 Skema Timbulnya <i>Leisure Preference</i>	19
Gambar 2.3 Langkah- langkah dalam Proses Perubahan	48
Gambar 2.4 Manfaat Kepuasan Pelanggan	54
Gambar 4.1 Garis Kontinum Kualitas Produk (<i>precived</i>)	103
Gambar 4.2 Garis Kontinum Trend Produk (<i>precived</i>)	114