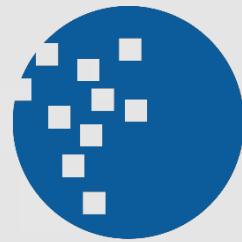


**PENGARUH *FOOD QUALITY, PRICE, SERVICE QUALITY,  
LOCATION AND ENVIRONMENT* TERHADAP *CUSTOMER  
LOYALTY* MELALUI *CUSTOMER SATISFACTION* PADA  
WARUNK UPNORMAL**



**UMN**

UNIVERSITAS  
MULTIMEDIA  
NUSANTARA

**SKRIPSI**

Diajukan sebagai Salah Satu Syarat untuk Memperoleh

Gelar Sarjana Manajemen (S.M.)

**Steven Surya Wijaya**

**00000046855**

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN**

**FAKULTAS BISNIS**

**UNIVERSITAS MULTIMEDIA NUSANTARA**

**TANGERANG**

**2023**

i

Pengaruh Food Quality, Price, Service Quality, Location and Environment terhadap Customer Loyalty melalui Customer Satisfaction pada Warunk Upnormal, Steven Surya Wijaya, Universitas Multimedia Nusantara

## **HALAMAN PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT**

### **HALAMAN PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT**

Dengan ini saya,

Nama : Steven Surya Wijaya  
NIM : 00000046855  
Program studi : Manajemen

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa Skripsi saya yang berjudul:

**"Pengaruh Food Quality, Price, Service Quality, Location and Environment terhadap Customer Loyalty melalui Customer Satisfaction pada Warunk Upnormal"** merupakan hasil karya saya sendiri, bukan merupakan hasil plagiat, dan tidak pula dituliskan oleh orang lain; Semua sumber, baik yang dikutip maupun dirujuk, telah saya cantumkan dan nyatakan dengan benar pada bagian Daftar Pustaka.

Jika di kemudian hari terbukti ditemukan kecurangan/penyimpangan, baik dalam pelaksanaan skripsi maupun dalam penulisan laporan karya ilmiah, saya bersedia menerima konsekuensi untuk dinyatakan TIDAK LULUS. Saya juga bersedia menanggung segala konsekuensi hukum yang berkaitan dengan tindak plagiarisme ini sebagai kesalahan saya pribadi dan bukan tanggung jawab Universitas Multimedia Nusantara.

Tangerang, 4 Desember 2023



Steven Surya Wijaya

## **HALAMAN PERSETUJUAN**

Skripsi dengan judul

**Pengaruh *Food Quality, Price, Service Quality, Location and Environment* terhadap *Customer Loyalty* melalui *Customer Satisfaction* pada Warunk  
Upnormal**

Oleh

Nama : Steven Surya Wijaya

NIM 00000046855

Program Studi : Manajemen

Fakultas : Bisnis

Telah disetujui untuk diajukan pada

Sidang Ujian Skripsi Universitas Multimedia Nusantara

Tangerang, 4 Desember 2023

Pembimbing



Boby Arinto, S.E., M.M., ELT.

NIDN: 0323057005

Ketua Program Studi Manajemen



Purnamaningsih S.E., M.s.M

NIDN: 0323047801

## **HALAMAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH MAHASISWA**

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Steven Surya Wijaya  
NIM 00000046855  
Program Studi : Manajemen  
Jenjang : S1  
Judul Karya Ilmiah : **Pengaruh Food Quality, Price, Service Quality, Location and Environment terhadap Customer Loyalty melalui Customer Satisfaction pada Warunk Upnormal**

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa saya bersedia:

- Memberikan izin sepenuhnya kepada Universitas Multimedia Nusantara untuk mempublikasikan hasil karya ilmiah saya di repositori Knowledge Center, sehingga dapat diakses oleh Civitas Akademika/Publik. Saya menyatakan bahwa karya ilmiah yang saya buat tidak mengandung data yang bersifat konfidensial dan saya juga tidak akan mencabut kembali izin yang telah saya berikan dengan alasan apapun.

Saya tidak bersedia, dikarenakan:

- Dalam proses pengajuan untuk diterbitkan ke jurnal/konferensi nasional/internasional (dibuktikan dengan *letter of acceptance*)\*\*.

Tangerang, 4 Desember 2023



Steven Surya Wijaya

\*\* Jika tidak bisa membuktikan LoA jurnal/HKI selama 6 bulan kedepan, saya bersedia mengizinkan penuh karya ilmiah saya untuk diunggah ke KC UMN dan menjadi hak institusi UMN.

## HALAMAN PENGESAHAN

Skripsi dengan judul

**Pengaruh Food Quality, Price, Service Quality, Location and Environment terhadap Customer Loyalty melalui Customer Satisfaction pada Warunk Upnormal**

Oleh

Nama : Steven Surya Wijaya

NIM 00000046855

Program Studi : Manajemen

Fakultas : Bisnis

Telah diujikan pada hari Selasa, 19 Desember 2023

Pukul 13.00 s.d 15.00 dan dinyatakan  
LULUS

Dengan susunan penguji sebagai berikut.

Ketua Sidang

Angelina Theodora Ratna  
Primantina, S.E., M.M.  
NIDN : 0313097403

Penguji

Ika Yanuarti, S.E., M.S.F.  
NIDN : 0708017601

Pembimbing

Boby Arinto, S.E., M.M.  
NIDN : 0323057005

Ketua Program Studi Manajemen

Purnamaningsih S.E., M.S.M.  
NIDN : 0323047801

v

Pengaruh Food Quality, Price, Service Quality, Location and Environment terhadap Customer Loyalty melalui Customer Satisfaction pada Warunk Upnormal, Steven Surya Wijaya, Universitas Multimedia Nusantara

## KATA PENGANTAR

Puji Syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan rahmat serta karunianya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Skripsi ini dengan judul: "**Pengaruh Food Quality, Price, Service Quality, Location and Environment terhadap Customer Loyalty melalui Customer Satisfaction pada Warunk Upnormal**" dengan baik dan tepat pada waktunya. Saya menyadari bahwa, tanpa bantuan dari bimbingan dari berbagai pihak, dari masa perkuliahan sampai pada penyusunan skripsi ini, sangatlah sulit bagi saya untuk menyelesaikan skripsi ini. Oleh karena itu, saya mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak Dr. Ninok Leksono M.A., selaku Rektor Universitas Multimedia Nusantara.
2. Dr. Florentina Kurniasari T., S.Sos., M.B.A., selaku Dekan Fakultas Universitas Multimedia Nusantara.
3. Ibu Purnamaningsih, S.E., M.S.M., C.B.O., selaku Ketua Program Studi Universitas Multimedia Nusantara.
4. Bapak Boby Arinto, S.E., M.M., ELT., sebagai Pembimbing pertama yang telah memberikan bimbingan, arahan, dan motivasi atas terselesainya tugas akhir ini.
5. Keluarga saya yang telah memberikan bantuan dukungan material dan moral, sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini.
6. Teman-teman terdekat peneliti di Universitas Multimedia Nusantara yang memberi dukungan.
7. Responden yang telah menjawab pertanyaan kuesioner yang telah disebarluaskan oleh peneliti.

Semoga karya ilmiah ini dapat menjadi pembelajaran, motivasi, dan sumber informasi kedepannya bagi para pembaca khususnya mahasiswa Universitas Multimedia Nusantara

Tangerang, 4 Desember 2023



Steven Surya Wijaya

# **PENGARUH FOOD QUALITY, PRICE, SERVICE QUALITY, LOCATION AND ENVIRONMENT TERHADAP CUSTOMER LOYALTY MELALUI CUSTOMER SATISFACTION PADA WARUNK UPNORMAL**

Steven Surya Wijaya

## **ABSTRAK**

Warunk Upnormal yang dikenal sebagai salah satu restoran yang populer sebagai tempat favorite masyarakat dengan menawarkan konsep unik dan suasana yang nyaman serta didukung oleh strategi marketing yang diterapkan untuk menunjang kesuksesannya. Namun kini kondisi Warunk Upnormal berbanding terbalik dimana justru mengalami permasalahan seperti sepi pengunjung sehingga beberapa gerainya harus tutup. Oleh sebab itu, penulis melihat bahwa fenomena tersebut menunjukkan adanya GAP yang dapat melatarbelakangi penelitian ini. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh *Food Quality, Price, Service Quality, Location and Environment* Terhadap *Customer Loyalty* Melalui *Customer Satisfaction* Pada Warunk Upnormal. Penelitian ini menggunakan survei dengan pendekatan kuantitatif. Teknik pengumpulan data menggunakan kuesioner. Sampel diambil menggunakan Teknik *Non Probability Sampling* dengan metode *Judgmental Sampling* yang dibagikan kepada 240 responden konsumen dari Warunk Upnormal. Alat pengujian menggunakan *software SmartPLS*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa seluruh variabel dinyatakan valid dan reliabel, serta memenuhi syarat dalam pengujian *Inner Model* dan *Outer Model*. Hasil hipotesis penelitian menunjukkan *Food Quality, Price, Service Quality* berpengaruh positif terhadap *Customer Satisfaction*, namun *Location and Environment* tidak memiliki pengaruh terhadap *Customer Satisfaction*. Selain itu, *Customer Satisfaction* berpengaruh berpengaruh positif terhadap *Customer Loyalty*.

**Kata kunci:** *Customer Satisfaction, Customer Loyalty, Food Quality, Location and Environment, Price, Service Quality, Warunk Upnormal.*

***THE INFLUENCE OF FOOD QUALITY, PRICE, SERVICE  
QUALITY, LOCATION AND ENVIRONMENT ON CUSTOMER  
LOYALTY THROUGH CUSTOMER SATISFACTION IN  
WARUNK UPNORMAL***

Steven Surya Wijaya

***ABSTRACT (English)***

*Warunk Upnormal is known as one of the restaurants that is popular as a favorite place for people by offering a unique concept and comfortable atmosphere and is supported by marketing strategies implemented to support its success. However, now Warunk Upnormal's condition is the opposite, where it is experiencing problems such as lack of visitors, so several of its outlets have had to close. Therefore, the author sees that this phenomenon shows the existence of a GAP which could be the background for this research. The purpose of this research is to determine the influence of Food Quality, Price, Service Quality, Location and Environment on Customer Loyalty through Customer Satisfaction at Warunk Upnormal. This research uses a survey with a quantitative approach. The data collection technique uses a questionnaire. Samples were taken using the Non Probability Sampling Technique with the Judgmental Sampling method which was distributed to 240 consumer respondents from Warunk Upnormal. The testing tool uses SmartPLS software. The research results show that all variables are declared valid and reliable, and meet the requirements for Inner Model and Outer Model testing. The results of the research hypothesis show that Food Quality, Price, Service Quality have a positive influence on Customer Satisfaction, but Location and Environment have no influence on Customer Satisfaction. Apart from that, Customer Satisfaction has a positive effect on Customer Loyalty.*

***Keywords:*** *Customer Satisfaction, Customer Loyalty, Food Quality, Location and Environment, Price, Service Quality, Warunk Upnormal.*

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT.....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN.....</b>	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH MAHASISWA .....</b>	<b>iv</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN .....</b>	<b>v</b>
<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>v</b>
<b>ABSTRAK.....</b>	<b>vii</b>
<b>ABSTRACT (<i>English</i>).....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>xii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xiv</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
<b>1.1 Latar Belakang Penelitian.....</b>	<b>1</b>
<b>1.2 Rumusan Masalah dan Pertanyaan Penelitian .....</b>	<b>6</b>
<b>1.3 Tujuan Penelitian.....</b>	<b>6</b>
<b>1.4 Manfaat Penelitian.....</b>	<b>7</b>
<b>1.5 Batasan Penelitian.....</b>	<b>7</b>
<b>1.6 Sistematika Penulisan.....</b>	<b>7</b>
<b>BAB II LANDASAN TEORI.....</b>	<b>9</b>
<b>2.1 Tinjauan Teori .....</b>	<b>9</b>
<b>2.1.1 <i>Food Quality</i> .....</b>	<b>9</b>
<b>2.1.2 <i>Price</i> .....</b>	<b>11</b>
<b>2.1.3 <i>Service Quality</i> .....</b>	<b>12</b>
<b>2.1.4 <i>Location and Environment</i> .....</b>	<b>14</b>
<b>2.1.6 Customer Loyalty.....</b>	<b>16</b>
<b>2.2 Model Penelitian .....</b>	<b>17</b>
<b>2.3 Hipotesis.....</b>	<b>18</b>
<b>2.3.1 <i>Food Quality</i> berpengaruh positif terhadap <i>Customer Satisfaction</i> .....</b>	<b>18</b>
<b>2.3.2 <i>Price</i> berpengaruh positif terhadap <i>Customer Satisfaction</i> .....</b>	<b>18</b>

<b>2.3.3 Service Quality berpengaruh positif terhadap Customer Satisfaction</b>	19
<b>2.3.4 Location and Environment berpengaruh positif terhadap Customer Satisfaction</b>	19
<b>2.3.5 Customer Satisfaction berpengaruh positif terhadap Customer Loyalty</b>	20
<b>2.4 Penelitian Terdahulu</b>	20
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN</b>	24
<b>3.1 Gambaran Umum Objek Penelitian</b>	24
<b>3.2 Desain Penelitian</b>	26
<b>3.3 Jenis Penelitian</b>	26
<b>3.4 Populasi dan Sampel Penelitian</b>	27
<b>3.4.1 Populasi</b>	27
<b>3.4.2 Sampel</b>	27
<b>3.4.3 Ukuran Sampel</b>	27
<b>3.5 Teknik Pengumpulan Data</b>	27
<b>3.6 Operasionalisasi Variabel</b>	28
<b>3.7 Teknik Analisis Data</b>	35
<b>3.7.1 Analisa Outer Model</b>	35
<b>3.7.2 Analisa Inner Model</b>	36
<b>3.8 Uji Hipotesis</b>	37
<b>BAB IV ANALISIS DAN PEMBAHASAN</b>	39
<b>4.1 Karakteristik Responden</b>	39
<b>4.2 Analisis Deskriptif</b>	42
<b>4.2.1 Food Quality (FQ)</b>	43
<b>4.2.2 Price (PR)</b>	46
<b>4.2.3 Service Quality (SQ)</b>	49
<b>4.2.4 Location and Environment</b>	52
<b>4.2.5 Customer Satisfaction</b>	53
<b>4.3 Uji Instrument Pre-Test</b>	57
<b>4.3.1 Uji Validitas Pre-Test</b>	57
<b>4.3.2 Uji Reliabilitas Pre-Test</b>	60

<b>4.4 Uji Instrumen Main-Test .....</b>	62
<b>4.4.1 Uji Outer Model .....</b>	62
<b>4.4.2 Uji Inner Model.....</b>	70
<b>4.5 Uji Hipotesis .....</b>	74
<b>4.6 Pembahasan.....</b>	75
<b>4.6.1 Pengaruh <i>Food Quality</i> terhadap <i>Customer Satisfaction</i> .....</b>	75
<b>4.6.2 Pengaruh <i>Price</i> terhadap <i>Customer Satisfaction</i> .....</b>	77
<b>4.6.3 Pengaruh <i>Service Quality</i> terhadap <i>Customer Satisfaction</i> .....</b>	78
<b>4.6.4 Pengaruh <i>Location and Environment</i> terhadap <i>Customer Satisfaction</i> .....</b>	79
<b>4.6.5 Pengaruh <i>Customer Satisfaction</i> terhadap <i>Customer Loyalty</i>.....</b>	80
<b>4.7 Implikasi Manajerial .....</b>	82
<b>4.7.1 Upaya dalam Meningkatkan Efek <i>Food Quality</i> terhadap <i>Customer Satisfaction</i> Warunk Upnormal .....</b>	82
<b>4.7.2 Upaya dalam Meningkatkan Efek <i>Price</i> terhadap <i>Customer Satisfaction</i> Warunk Upnormal .....</b>	82
<b>4.7.3 Upaya dalam Meningkatkan Efek <i>Service Quality</i> terhadap <i>Customer Satisfaction</i> Warunk Upnormal .....</b>	83
<b>4.7.4 Upaya dalam Meningkatkan Efek <i>Location and Environment</i> terhadap <i>Customer Satisfaction</i> Warunk Upnormal.....</b>	83
<b>4.7.5 Upaya dalam Meningkatkan Efek <i>Customer Satisfaction</i> terhadap <i>Customer Loyalty</i> Warunk Upnormal .....</b>	84
<b>BAB V SIMPULAN DAN SARAN .....</b>	86
<b>5.1 Simpulan.....</b>	86
<b>5.2 Saran .....</b>	87
<b>5.2.1 Saran Untuk Warunk Upnormal.....</b>	87
<b>5.2.2 Saran Untuk Penelitian Selanjutnya .....</b>	88
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	89
<b>LAMPIRAN .....</b>	94

## DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Penelitian Terdahulu.....	20
Tabel 3. 1 Operasionalisasi Variabel.....	28
Tabel 4. 1 Tabel Skala Interval Deskriptif .....	43
Tabel 4. 2 Hasil Jawaban Responden Terhadap Variabel Food Quality .....	43
Tabel 4. 3 Hasil Jawaban Responden Terhadap Variabel Price.....	46
Tabel 4. 4 Hasil Jawaban Responden Terhadap Variabel Service Quality .....	49
Tabel 4. 5 Hasil Jawaban Responden Terhadap Variabel Location and Environment .....	52
Tabel 4. 6 Hasil Jawaban Responden Terhadap Variabel Customer Satisfaction	53
Tabel 4. 7 Hasil Jawaban Responden Terhadap Variabel Customer Loyalty .....	55
Tabel 4. 8 Uji Validitas Pre-Test.....	57
Tabel 4. 9 Uji Reliabilitas Pre-Test .....	60
Tabel 4. 10 Convergent Validity Sebelum Penghapusan Indikator.....	62
Tabel 4. 11 Convergent Validity Setelah Penghapusan Indikator Pertama.....	64
Tabel 4. 12 Convergent Validity Setelah Penghapusan Indikator Kedua .....	65
Tabel 4. 13 Nilai Cross Loading.....	67
Tabel 4. 14 Nilai Fornell-Lacker Criterion.....	68
Tabel 4. 15 Average Variance Extracted.....	69
Tabel 4. 16 Composite Reliability .....	70
Tabel 4. 17 R-square .....	71
Tabel 4. 18 Effect Size .....	72
Tabel 4. 19 Path Coefficient.....	73

## **DAFTAR GAMBAR**

Gambar 1 .1 Pertumbuhan PDB Industri Makanan dan Minuman .....	1
Gambar 1. 2 Outlet Warunk Upnormal .....	2
Gambar 1. 3 Interior Warunk Upnormal .....	4
 Gambar 2. 1Model Penelitian .....	17
 Gambar 3. 1 Logo Warunk Upnormal.....	24
Gambar 3. 2 Menu Warunk Upnormal.....	24
Gambar 3. 3 Desain Penelitian .....	26
 Gambar 4. 1 Persentase Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin .....	39
Gambar 4. 2 Persentase Karakteristik Responden Berdasarkan Usia .....	40
Gambar 4. 3 Persentase Karakteristik Responden Berdasarkan Domisili.....	40
Gambar 4. 4 Persentase Karakteristik Responden Berdasarkan Pekerjaan .....	41
Gambar 4. 5 Persentase Karakteristik Responden Berdasarkan Penghasilan.....	42
Gambar 4. 6 Model SmartPLS .....	62

## **DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran A Formulir Konsultasi Skripsi Prodi Manajemen .....	94
Lampiran B Jurnal Utama Penelitian .....	96
Lampiran C Google Form .....	105
Lampiran D Hasil Pre Test (SPSS) .....	118
Lampiran E Main Test (Smart PLS).....	124
Lampiran F Turnitin .....	128