

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Identifikasi Masalah	4
C. Pembatasan Masalah	5
D. Rumusan Masalah	5
E. Tujuan Penelitian	5
F. Kegunaan/Manfaat Penelitian	6
BAB II KAJIAN PUSTAKA	7
A. Deskripsi Teori	7
1. Pengertian Makanan dan Minuman Tradisional	7
2. Pengertian Pelayanan (<i>Service</i>)	9
3. Pengertian Kebersihan dan Higienitas	12
4. Pengertian Harga	13
5. Pengertian Atmosfer/Suasana Restoran	14
6. Pengertian Wisatawan	16
7. Pengertian Restoran	22
B. Penelitian yang Relevan	26
C. Pertanyaan Penelitian	28
BAB III METODE PENELITIAN	29
A. Desain Penelitian	29
B. Defenisi Operasional Penelitian dan Variabel Penelitian	29

C. Populasi dan Sampel Penelitian	30
D. Instrumentasi dan Teknik Pengumpulan Data	30
1. Uji Coba Instrumen Penelitian	32
E. Hasil Uji Coba Instrumen.....	35
F. Teknik Analisis Data	36
BAB IV HASIL PENELITIAN	37
A. Deskriptif Data Penelitian	37
1. Faktor Makanan dan Minuman	38
2. Faktor Kebersihan dan Higienis.....	43
3. Faktor Harga.....	47
4. Faktor Atmosfer/Suasana	50
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	63
A. Kesimpulan	63
B. Saran	64
DAFTAR PUSTAKA	65