

**ANALISA PENGARUH FOOD QUALITY, PRICE FAIRNESS,  
DAN PERCEIVED VALUE TERHADAP WOM INTENTIONS DAN REVISIT  
INTENTIONS MELALUI CUSTOMER SATISFACTION SEBAGAI  
VARIABEL MEDIASI**

*(Studi Pada Restoran Saung Bu Mansur Banjarnegara)*

***ANALYSIS OF THE EFFECT OF FOOD QUALITY, PRICE FAIRNESS, AND  
PERCEIVED VALUE OF WOM INTENTIONS AND REVISIT INTENTIONS  
THROUGH CUSTOMER SATISFACTION  
AS MEDIATING VARIABLES***

*(Study at Saung Bu Mansur Restaurant Banjarnegara)*

SKRIPSI



Disusun oleh :

**DYAH TRI WAHYUNI**

20190410464

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN  
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS  
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH YOGYAKARTA  
2024**

## PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Dyah Tri Wahyuni  
Nim : 20190410464  
Konsentrasi : Pemasaran  
Program Studi : Manajemen  
Fakultas : Ekonomi dan Bisnis  
Judul Skripsi : Analisa Pengaruh *Food Quality, Price Fairness, dan Perceived Value* Terhadap WOM *Intentions* dan *Revisit Intentions* Melalui *Customer Satisfaction* Sebagai Variabel Mediasi (Studi Pada Restoran Saung Bu Mansur Banjarnegara)

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi ini adalah hasil karya saya sendiri dan seluruh sumber yang dikutip ataupun dirujuk telah saya nyatakan benar. Apabila dikemudian hari karya saya ini terbukti merupakan hasil plagiat/ menjiplak karya orang lain maka saya bersedia dicabut gelar kesarjanaanya.

Yogyakarta, 30 April 2024



Dyah Tri Wahyuni

## **PERSEMBAHAN**

Puji Syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT, yang telah memberikan kesehatan, rahmat dan hidayah, sehingga penulis masih diberikan kesempatan untuk menyelesaikan skripsi ini, sebagai salah satu syarat untuk mendapatkan gelar kesarjanaan. Walaupun jauh dari kata sempurna, namun penulis bangga telah mencapai pada titik ini, yang akhirnya skripsi ini bisa selesai diwaktu yang tepat.

Seorang teman seangkatan di Universitas Muhammadiyah Yogyakarta pernah berkata, jika mempunyai sebuah tujuan, maka buatlah batas waktu untuk mencapai tujuan tersebut, sehingga hal inilah yang membuat penulis memacu dirinya sampai batas maksimal sehingga dapat menyelesaikan skripsi ini, diwaktu yang tepat.

Skripsi atau Tugas akhir ini saya persembahkan untuk :

1. Bapak Wahyu Widigdo, skripsi ini adalah hadiah kecil dari saya untuk Bapak. Terimakasih untuk semua kasih sayang dan pengorbanan yang telah Bapak berikan untuk saya.
2. Ibu Kamini tercinta, terimakasih telah melahirkan dan menyayangi saya sampai saat ini. Semoga skripsi ini bisa menjadi hadiah kecil yang bisa membuat ibu bahagia. Terimakasih telah menjadi ibu dan kepala rumah tangga yang baik bagi kami. Terimakasih telah menjadi sosok ibu yang luar biasa. Saya sangat ingin membahagiakan ibu, semoga ibu selalu diberikan kesehatan. Saya sangat menyayangi ibu.
3. Kakak saya tersayang Dyan Wikamta, Noni Dwi Ratnasari & Ihfina Eka Putri Agustin, terimakasih selalu menghibur disaat adiknya sedang bersedih. Terimakasih atas ucapan penyemangat dan saran selama penulisan skripsi ini.
4. Kakak saya tercinta Dama Yuninata, terimakasih selalu membimbing dan memberikan arahan dan saran selama penulisan skripsi ini. Terimakasih untuk segala dukungan dan doa yang telah kakak berikan.

5. Sepupu saya Aldina Maulida Alvionita terimakasih telah menjadi saudara sekaligus sahabat bagi saya dan bersedia membantu penulis. Meluangkan waktunya di sela-sela kesibukannya membantu penulis dalam menyusun penelitian ini.
6. Teman baik saya Aqilah Putri Haniyah, terimakasih telah menjadi teman, sahabat, saudara bagi saya. Terimakasih banyak selalu ada bagi saya dan setia menemani saya selama penulisan skripsi ini. Terimakasih telah bertahan selama ini dengan suka maupun duka. Semoga kita bisa sukses bareng ke depannya.
7. Dosen pembimbing saya, Bapak Radyan Dananjoyo, SE., MM., M.Sc., Ph.D. Terimakasih telah membimbing saya sampai lulus. Terimakasih telah memberikan ilmu yang bermanfaat. Semoga bapak sehat selalu dan tercapai semua yang diimpikan.
8. Teman-teman seperjuangan saya, Intan, Dina, Meme, Dini, Mia Dwi. Terimakasih buat semua kenangan, tangis, tawa dan canda selama kuliah ini. Semua kenangan yang begitu berharga. Semoga kita dapat sukses bareng dan kedepannya tetap menjadi teman baik seperti sekarang ini.
9. Teman-teman KKN 104, meskipun singkat tapi kita telah menjadi keluarga selama satu bulan. Terimakasih untuk semua kenangan dan canda tawa selama satu bulan. Semoga kita bisa sukses bareng dan tetap menjadi teman baik.
10. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu per satu, terimakasih telah membantu selama proses dalam menyelesaikan skripsi ini. terimakasih atas dukungan kalian selama ini.

## KATA PENGANTAR

*Assalamualaikum Warrahmatullahi Wabarakatuh*

Segala puji dan syukur saya panjatkan kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan segala rahmat dan anugerah kepada setiap makhluk ciptaan-Nya. Atas ijinnya saya dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Analisa Pengaruh *Food Quality, Price Fairness, dan Perceived Value* Terhadap WOM Intentions dan Revisit Intentions Melalui Customer Satisfaction Sebagai Variabel Mediasi (Studi Pada Restoran Saung Bu Mansur Banjarnegara).”

Adapun tujuan dari penyusunan skripsi ini adalah untuk memperoleh gelar Sarjana Ekonomi yang diajukan kepada Jurusan Manajemen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Muhammadiyah Yogyakarta.

Penulis sangat menyadari bahwa dalam penulisan skripsi ini tidak terlepas dari bantuan berbagai pihak sehingga memotivasi penulis untuk menyelesaikan skripsi ini. Untuk itu dengan segenap kerendahan hati penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada :

1. Bapak Prof. Dr. Ir. Gunawan Budiyanto M.P., IPM., Selaku Rektor Universitas Muhammadiyah Yogyakarta.
2. Bapak Prof. Rizal Yaya, S.E., M.Sc., Ph.D., Ak., CA., CRP. Selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis.
3. Ibu Dr. Rr. Sri Handari W, SE., M.Si. Selaku Kepala Program Studi Manajemen Universitas Muhammadiyah Yogyakarta.
4. Bapak Radyan Dananjoyo, SE., MM., M.Sc., Ph.D. Selaku dosen pembimbing.
5. Ibu Dr. Indah Fatmawati, S.E., M.Si. dan Ibu Retno Widowati PA, S.E., M.Si., Ph.D Selaku dosen pengujii.
6. Seluruh Dosen Manajemen UMY atas ilmu yang telah diberikan selama ini, semoga bermanfaat bagi penulis.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan laporan ini masih banyak terdapat kekurangan dan kelemahan. Oleh karena itu kritik dan saran yang membangun sangat penulis harapkan. Semoga persembahan kecil ini bermanfaat. Amin.

Yogyakarta, 30 April 2024

Penulis



Dyah Tri Wahyuni

## **DAFTAR ISI**

|   |    |
|---|----|
| MOTTO.....                                    | 5  |
| PERSEMBAHAN .....                             | 6  |
| INTISARI.....                                 | 8  |
| ABSTRACT .....                                | 9  |
| DAFTAR ISI.....                               | 12 |
| DAFTAR TABEL.....                             | 14 |
| DAFTAR GAMBAR .....                           | 17 |
| DAFTAR LAMPIRAN.....                          | 18 |
| BAB I LATAR BELAKANG.....                     | 19 |
| A. Pendahuluan .....                          | 19 |
| B. Rumusan Masalah .....                      | 30 |
| C. Tujuan Penelitian .....                    | 31 |
| D. Manfaat Penelitian .....                   | 32 |
| BAB II LANDASAN TEORI .....                   | 34 |
| A. Teori Utama .....                          | 34 |
| 1. Food Quality.....                          | 36 |
| 2. Price Fairness .....                       | 37 |
| 3. Perceived Value .....                      | 38 |
| 4. Customer Satisfaction .....                | 39 |
| 5. Word of Mouth Intentions.....              | 40 |
| 6. Revisit Intentions .....                   | 41 |
| B. Temuan Riset Terdahulu .....               | 41 |
| C. Hubungan Antar Variabel dan Hipotesa ..... | 64 |
| D. Model Penelitian .....                     | 88 |
| BAB III METODE PENELITIAN.....                | 90 |
| A. Pendekatan Penelitian .....                | 90 |

|    |   |            |
|----|---|------------|
| B. | Objek dan Subjek Penelitian .....                   | 90         |
| C. | Sampel dan Teknik Pengambilan Sampel.....           | 91         |
| D. | Jenis Data .....                                    | 92         |
| E. | Metode Pengumpulan Data.....                        | 92         |
| F. | Definisi Operasional Variable Penelitian.....       | 93         |
| G. | Pengujian Kualitas Instrumen .....                  | 96         |
| 1. | Uji Validitas .....                                 | 96         |
| 2. | Uji Reliabilitas .....                              | 97         |
| H. | Metode Analisis Data.....                           | 97         |
| 1. | Alat analisis data .....                            | 97         |
| 2. | Uji Hipotesis.....                                  | 102        |
|    | <b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN .....</b> | <b>103</b> |
| A. | Gambaran Umum Objek dan Subjek Penelitian .....     | 103        |
| B. | Statistik Deskriptif .....                          | 105        |
| C. | Uji Kualitas Instrumen dan Data.....                | 109        |
| 1. | Uji Validitas .....                                 | 109        |
| 2. | Uji Reliabilitas .....                              | 112        |
|    | <b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>              | <b>137</b> |
| A. | Kesimpulan .....                                    | 137        |
| B. | Keterbatasan Penelitian.....                        | 139        |
|    | <b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>                         | <b>140</b> |
|    | <b>LAMPIRAN.....</b>                                | <b>158</b> |

## **DAFTAR TABEL**

|   |     |
|---|-----|
| Tabel 1. 1 Data seri pertumbuhan ekonomi Kabupaten Banjarnegara.....  | 24  |
| Tabel 1. 2 Jumlah Rumah Makan/Restoran Menurut Kecamatan di Kabupaten Banjarnegara, 2018-2022 .....                             | 26  |
| Tabel 2. 1 Temuan Riset Terdahulu.....  | 42  |
| Tabel 2. 2 Hubungan Variabel antara Food Quality dan Price Fairness .....   | 64  |
| Tabel 2. 3 Hubungan Variabel antara Food Quality dan Perceived Value .....  | 66  |
| Tabel 2. 4 Hubungan Variabel antara Price Fairness dan Perceived Value.....   | 68  |
| Tabel 2. 5 Hubungan Variabel antara Food Quality dan Customer Satisfaction .....  | 70  |
| Tabel 2. 6 Hubungan Variabel antara Price Fairness dan Customer Satisfaction.....   | 71  |
| Tabel 2. 7 Hubungan Variabel antara Perceived Value dan Customer Satisfaction... ..   | 73  |
| Tabel 2. 8 Hubungan Variabel antara Customer Satisfaction dan Word of Mouth ....  | 75  |
| Tabel 2. 9 Hubungan Variabel antara Customer Satisfaction dan Revisit Intentions .  | 76  |
| Tabel 2. 10 Hubungan Variabel antara Food Quality dan Word of Mouth Melalui Customer Satisfaction sebagai mediasi .....         | 78  |
| Tabel 2. 11 Hubungan Variabel antara Food Quality dan Revisit Intentions Melalui Customer Satisfaction sebagai mediasi .....    | 79  |
| Tabel 2. 12 Hubungan Variabel antara Price Fairness dan Word of Mouth Melalui Customer Satisfaction sebagai mediasi .....       | 81  |
| Tabel 2. 13 Hubungan Variabel antara Price Fairness dan Revisit Intentions Melalui Customer Satisfaction sebagai mediasi .....  | 83  |
| Tabel 2. 14 Hubungan Variabel antara Perceived Value dan Word of Mouth Melalui Customer Satisfaction sebagai mediasi .....      | 85  |
| Tabel 2. 15 Hubungan Variabel antara Perceived Value dan Revisit Intentions Melalui Customer Satisfaction sebagai mediasi ..... | 87  |
| Tabel 3.7. 1 Keterangan Pemberian Skor Responden.....   | 93  |
| Tabel 3.7. 2 Definisi Operasional Variable.....   | 94  |
| Tabel 3.7. 3 Uji Goodness of fit.....   | 101 |

|  |     |
|--|-----|
| Tabel 4. 1 Karakteristik Responden Berdasarkan Usia.....               | 104 |
| Tabel 4. 2 Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin .....     | 104 |
| Tabel 4. 3 Karakteristik Responden Berdasarkan Pekerjaan .....         | 105 |
| Tabel 4. 4 Keterangan Nilai Interval.....                              | 106 |
| Tabel 4. 5 Statistik Deskriptif Variabel Food Quality .....            | 106 |
| Tabel 4. 6 Statistik Deskriptif Variabel Price Fairness .....          | 107 |
| Tabel 4. 7 Statistik Deskriptif Variabel Perceived Value .....         | 107 |
| Tabel 4. 8 Statistik Deskriptif Variabel Customer Satisfaction .....   | 108 |
| Tabel 4. 9 Statistik Deskriptif Variabel WOM Intentions .....          | 108 |
| Tabel 4. 10 Deskriptif Variabel Revisit Intentions .....               | 108 |
| Tabel 4. 11 Hasil Uji Validitas Variabel Food Quality.....             | 110 |
| Tabel 4. 12 Hasil Uji Validitas Variabel Price Fairness .....          | 110 |
| Tabel 4. 13 Hasil Uji Validitas Variabel Perceived Value.....          | 110 |
| Tabel 4. 14 Hasil Uji Validitas Variabel Customer Satisfaction .....   | 111 |
| Tabel 4. 15 Hasil Uji Validitas Variabel Word of Mouth Intentions..... | 111 |
| Tabel 4. 16 Hasil Uji Validitas Variabel Revisit Intentions.....       | 111 |
| Tabel 4. 17 Hasil Uji Reliabilitas .....                               | 112 |
| Tabel 4. 18 Hasil Uji Normalitas .....                                 | 115 |
| Tabel 4. 19 Hasil Pengujian Outliers .....                             | 117 |
| Tabel 4. 20 Identifikasi Model Struktural .....                        | 120 |
| Tabel 4. 21 Menilai Goodness of Fit.....                               | 120 |
| Tabel 4. 22 Hasil RMSEA .....  | 121 |
| Tabel 4. 23 Hasil GFI.....   | 122 |
| Tabel 4. 24 Hasil AGFI.....  | 122 |
| Tabel 4. 25 Hasil CMIN/DF.....   | 123 |
| Tabel 4. 26 Hasil TLI .....  | 123 |
| Tabel 4. 27 Hasil CFI .....  | 123 |

|   |     |
|---|-----|
| Tabel 4. 28 Hasil Pengujian Hipotesis ..... | 124 |
| Tabel 4. 29 Hasil Sobel Test .....          | 128 |

## **DAFTAR GAMBAR**

|   |     |
|---|-----|
| Gambar 1 1 Grafik Pertumbuhan Perekonomian Indonesia Tahun 2018-2022..... | 21  |
| Gambar 1 2 Grafik pertumbuhan PDRB Jawa Tengah 2018-2022.....             | 23  |
| Gambar 2.1 Model Penelitian .....   | 89  |
| Gambar 4.1 Persamaan Struktural.....                                      | 114 |
| Gambar 4.2 Persamaan Struktural.....                                      | 114 |

## **DAFTAR LAMPIRAN**

|   |     |
|---|-----|
| Lampiran 1. Kuesioner Penelitian.....             | 160 |
| Lampiran 2. Karakteristik Responden.....          | 165 |
| Lampiran 3. Uji Deskriptif.....                   | 165 |
| Lampiran 4. Uji Reliabilitas.....                 | 166 |
| Lampiran 5. Output Model SEM .....                | 167 |
| Lampiran 6. Hasil Pengamatan Uji Normalitas ..... | 168 |
| Lampiran 7. Hasil Uji Outlier .....               | 169 |
| Lampiran 8. Hasil Uji Goodness of Fit .....       | 172 |
| Lampiran 9. Uji Hipotesis .....                   | 174 |
| Lampiran 10. Direct Effect .....                  | 176 |
| Lampiran 11. Indirect Effect .....                | 177 |
| Lampiran 12. Total Effect.....                    | 178 |
| Lampiran 13. Uji Mediasi .....                    | 179 |