

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
PERNYATAAN KEASLIAN.....	ii
PENGESAHAN.....	iii
TIM PENGUJI TESIS.....	iv
NOTA DINAS.....	v
PERSETUJUAN PEMBIMBING	iv
MOTTO	vi
PERSEMBAHAN.....	vii
PEDOMAN TRANSLITERASI ARAB – LATIN	ix
ABSTRAK	xiv
ABSTRACT	xv
KATA PENGANTAR.....	xiv
DAFTAR ISI.....	xix
DAFTAR TABEL	xxvii
DAFTAR GAMBAR.....	xxix
BAB I : PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah	13
C. Tujuan Dan Manfaat Penelitian.....	13
D. Sistematika Pembahasan	14

BAB II : LANDASAN TEORI

A. Kajian Penelitian Terdahulu	16
B. Landasan Teori	29
1. Pengertian Determinan	29
2. Perilaku Konsumen	30
3. Perilaku Konsumen Dalam Perspektif Ekonomi Islam	32
a. Perilaku Konsumen Muslim	32
b. Model Keseimbangan Konsumen Islam	34
c. Batas Konsumsi Dalam Islam	34
4. Faktor-Faktor Penentu Keputusan Pembelian Konsumen	35
a. Faktor Agama	35
b. Faktor Budaya	37
c. Faktor Sosial	37
d. Faktor Pribadi	37
e. Faktor Psikologis	38
f. Faktor Sertifikasi Halal	39
1) Pengertian sertifikat halal	39
2) Sertifikat Halal MUI	40
3) Prosedur Sertifikat Halal	40
5. Keputusan Konsumen	42
6. Proses Pengambilan Keputusan Konsumen	43
a. Pengenalan kebutuhan	44
b. Mencari informasi	44

c. Evaluasi Alternatif.....	44
d. Mengambil Keputusan.....	45
e. Evaluasi Paska Pembelian	46
7. Kepuasan Pelanggan Dalam Islam	46
8. Loyalitas Pelanggan	47
9. Label Halal	47
a. Label.....	48
b. Halal	50
10. Makanan Halal	52
11. Wisata Halal	54
12. Sertifikasi Wisata Halal.....	56
13. Syarat Hotel Halal	56
14. Restoran Hotel.....	58
15. Jenis-Jenis Restoran	59
a. <i>Limited service, limited menu restaurant</i>	59
b. <i>Full-service restaurant</i>	60
c. <i>Casual dining restaurant</i>	60
d. <i>Fine dining restaurant</i>	60
16. Higenis Sanitasi Makanan di Restoran.....	60
17. Tingkat Mutu Higenis Sanitasi Rumah Makan dan Restoran	70
C. Hipotesis Penelitian.....	73

BAB III : METODE PENELITIAN

A. Jenis penelitian dan pendekatan	74
--	----

1. Jenis Penelitian.....	74
2. Pendekatan Penelitian	75
B. Subjek Penelitian	76
C. Tempat atau Lokasi Penelitian	76
D. Definisi operasional variabel.....	76
E. Populasi, Sampel, dan Teknik Penentuan Sampel.....	78
1. Populasi.....	78
2. Sampel.....	79
3. Teknik Pengambilan Sampel.....	80
F. Instrumen Penelitian.....	82
G. Uji Validitas dan Reliabilitas Instrumen	83
1. Uji Validitas	83
2. Uji Reliabilitas	88
H. Teknik Pengumpulan Data	90
1. Data Primer	90
2. Data Sekunder	90
3. Kepustakaan	90
I. Uji Asumsi Klasik	91
1. Uji Normalitas.....	91
2. Uji Heteroskedastisitas.....	91
3. Uji Multikolinearitas	92
4. Uji Autokorelasi.....	92
5. Linearitas.....	93

J. Teknik Analisis Data	93
1. Analisis Regresi Berganda	93
2. Pengujian Hipotesis.....	94
b. Uji Parsial (Uji t)	94
c. Uji Simultan (F)	95
3. Uji Koefisien Determinasi (R^2)	96

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Objek Penelitian	97
1. Restoran Hotel Lombok Raya	97
a. RestoranMandalika	97
b. Restoran Segara Anak.....	98
c. Restoran Suranadi Caffe	99
2. Restoran Hotel Lombok Plaza.....	100
3. Restoran Hotel Santika	101
4. Restoran Hotel Grand Legi.....	102
5. Restoran Hotel Pratama	103
a. Restoran Kangkung	104
b. Restoran Sky Garden.....	104
6. Paparan Hasil Penelitian.....	106
a. Analisis Kraktristik Responden	106
1) Karakteristik Responden Berdasarkan Usia.....	106
2) Karatristk responden berdasarkan pekerjaan	107

3) Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin	108
4) Karakteristik Responden Berdasarkan Agama.....	108
5) Karakteristik Responden berdasarkan alasan penentuan kriteria higienis	109
6) Karakteristik Responden berdasarkan alasan penentuan kriteria kebersihan	111
7) Karakteristik Responden berdasarkan alasan penentu kriteria kualitas dan bermutu.....	112
8) Karakteristik Responden berdasarkan alasan penentu kriteria syariat islam.....	113
9) Karakteristik Responden berdasarkan alasan penentu kriteria strategi promosi	114
10) Karakteristik Responden berdasarkan alasan penentu kriteria keragaman menu.....	115
11) Karakteristik Responden berdasarkan alasan penentu kriteria harga terjangkau	116
b. Analisis Distribusi Frekuensi Responden.....	117
1) Distribusi frekuensi responden berdasarkan faktor agama.....	117
2) Distribusi frekuensi responden berdasarkan faktor pribadi.....	118

3) Distribusi frekuensi responden berdasarkan faktor psikologis.....	119
4) Distribusi frekuensi responden berdasarkan faktor budaya.....	120
5) Distribusi frekuensi responden berdasarkan faktor sosial.....	121
6) Distribusi frekuensi responden berdasarkan faktor sertifikasi halal.....	122
B. Analisis Penelitian.....	125
1. Uji Asumsi Klasik	125
a. Hasil Uji Linieritas.....	125
b. Hasil Uji Normalitas	126
c. Hasil Uji Heteroskedastisitas.....	127
d. Hasil Uji Autokorelasi.....	127
e. Hasil UjiMultikolinearitas.....	128
2. Analisis Regresi Linier Berganda	129
3. Uji Hipotesis Pengaruh Partial	131
4. Uji Hipotesis Pengaruh Total.....	132
5. Uji Korelasi	133
6. Koefisien Determinasi (R^2)	133
7. Pembahasan	134

BAB V : PENUTUP

A. Kesimpulan 140

B. Saran 141

DAFTAR PUSTAKA 142

LAMPIRAN

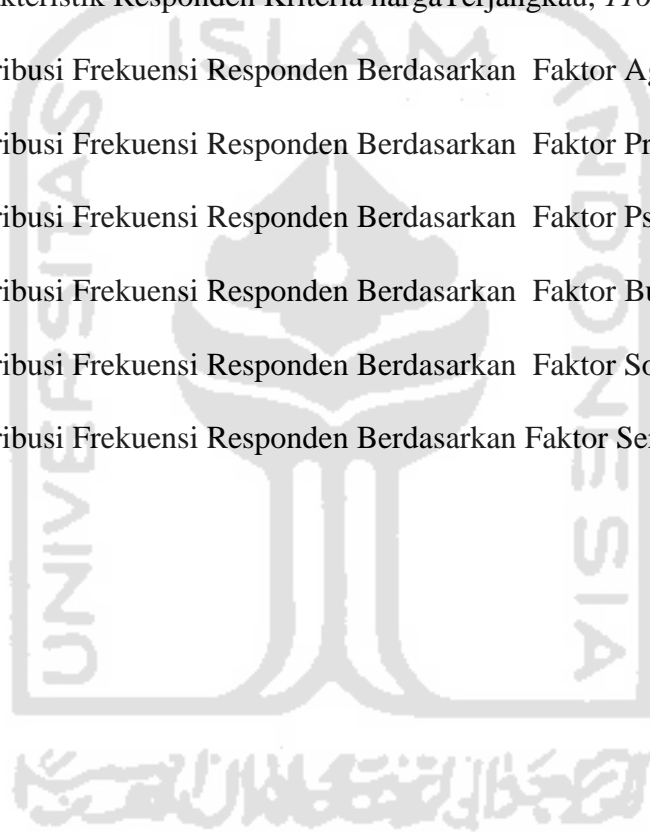
DAFTAR RIWAYAT HIDUP



DAFTAR TABEL

- Tabel 1.1. Kunjungan Wisatawan Tahun 2008 sampai dengan 2015, 6
- Tabel 1.2 Kunjungan Wisatawan bulan Januari sampai bulan Juni Tahun 2016, 7
- Tabel 2.1 Perbedaan dan persamaan penelitian terdahulu dengan sekarang, 24
- Tabel 2.2 syarat-syarat higienis sanitasi yang harus dipenuhi di restoran, 61
- Tabel 3.1 Kriteria dan Langkah – langkah, 75
- Tabel.3.2 Populasi Restoran Hotel Sertifikasi Halal Di kota Mataram NTB, 79
- Tabel 3.3 Angket penelitian, 82
- Tabel 3.4 Skala Likert, 83
- Tabel 3.5 Hasil Uji Validitas faktor Sertifikasi Halal, 84
- Tabel 3.6 Hasil Uji Validitas Faktor Agama, 85
- Tabel 3.7 Hasil Uji Validitas Faktor Budaya, 85
- Tabel 3.8 Hasil Uji Validitas Faktor Sosial, 86
- Tabel 3.9 Hasil Uji Validitas Faktor Pribadi, 87
- Tabel 3.10 Hasil Uji Validitas Faktor Psikologis, 87
- Tabel 3.11 Hasil Uji Validitas Keputusan Berkunjung, 88
- Tabel 3.12 Hasil Uji Reliabilitas, 89
- Tabel 4.1 Karakteristik Responden Berdasarkan Usia, 106
- Tabel 4.2 Karakteristik Responden Berdasarkan Pekerjaan, 107
- Tabel 4.3 Karakteristik Responden Berdasarkan jenis kelamin, 108
- Tabel 4.4 Karakteristik Responden Berdasarkan agama, 109
- Tabel 4.5 Karakteristik Responden Keriteria berdasarkan higienis, 109

- Tabel 4.6 Karakteristik Responden Kriteria berdasarkan kebersihan, *111*
- Tabel 4.7 Karakteristik Responden Kriteria kualitas dan bermutu, *112*
- Tabel 4.8 Karakteristik Responden kriteria Syariat Islam, *113*
- Tabel 4.9 Karakteristik Responden Kriteria Strategi Promosi, *114*
- Tabel 4.10 Karakteristik Responden Kriteria Keragaman Menu, *115*
- Tabel 4.11 Karakteristik Responden Kriteria hargaTerjangkau, *116*
- Tabel 4.12 Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Faktor Agama, *117*
- Tabel 4.13 Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Faktor Pribadi, *118*
- Tabel 4.14 Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Faktor Psikologis, *119*
- Tabel 4.15 Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Faktor Budaya, *120*
- Tabel 4.16 Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Faktor Sosial, *121*
- Tabel 4.17 Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Faktor Sertifikasi Halal, *123*



DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 penggunaan pendapatan konsumen muslim, 33

Gambar 2.2 Proses Keputusan Pembeli, 43

Gambar 2.3 langkah-langkah antara evaluasi alternatif dan keputusan pembelian, 45

Gambar 4.1 Restoran Mandalika di Hotel Lombok Raya, 98

Gambar 4.2 Restoran Segara Anak di Hotel Lombok Raya, 99

Gambar 4.3 Restoran Suranadi Caffe, 99

Gambar 4.4 Restoran Hotel Lombok Plaza, 101

Gambar 4.5 Restoran Hotel Santika, 102

Gambar 4.5 Restoran Hotel Grand Legi, 103

Gambar 4.6 Restoran Kangkung di Hotel Pratama, 104

Gambar 4.7 Restoran Sky Garden di Hotel Pratama, 105

