



LAMPIRAN

Lampiran 1. Instrumen Penelitian

A. Instrumen *Hotel Image*

No	Pernyataan	Tanggapan			
		1	2	3	4
1	Lokasi hotel berada dekat dengan tempat wisata				
2	Lokasi hotel dapat dijangkau dengan mudah				
3	Lokasi hotel strategis, dekat dengan pusat perbelanjaan				
4	Hotel tersebut memiliki area parkir yang memadai untuk kendaraan pribadi				
5	Terdapat akses Wi-Fi gratis ditempat umum pada hotel tersebut				
6	Tersedia layanan security 24 jam pada hotel				
7	Hotel menyediakan toilet umum yang terpisah antara laki-laki dengan perempuan				
8	Hotel menyediakan toilet umum yang terpisah antara laki-laki dengan perempuan				
9	Tersedia layanan resepsionis 24 jam pada hotel tersebut				
10	Hotel melaksanakan prinsip CHSE dengan menerapkan protokol kesehatan (contohnya: tersedia wastafel untuk mencuci tangan)				
11	Tampilan interior dan eksterior sesuai dengan konsep hotel sehingga menarik untuk dikunjungi				
12	Dekorasi ruangan dalam hotel menciptakan nuansa yang berbeda di setiap sudut ruangan				
13	Desainnya mengikuti perkembangan zaman/up to date (contohnya: dekorasi restoran terlihat instagramable)				
14	Perpaduan warna dalam hotel menciptakan suasana keceriaan dan keteduhan				
15	Penetapan harga produk yang dijual dalam hotel tersebut terjangkau (contohnya: harga hidangan room service terjangkau)				
16	Penetapan tarif hotel sesuai dengan fasilitas yang disediakan				
17	Proses pembayaran dapat menggunakan tunai ataupun non tunai				
18	Terdapat diskon pada musim tertentu (contohnya: diskon pada musim natal dan tahun baru)				
19	Hotel memberikan strategi promosi yang menguntungkan tamu/pelanggan				
20	Fasilitas yang disediakan terpelihara				

No	Pernyataan	Tanggapan			
		1	2	3	4
21	Produk dan jasa yang tawarkan sesuai dengan yang dibutuhkan pelanggan/tamu				
22	Hotel menawarkan produk dan jasa yang layak jual				
23	Karyawan selalu melakukan pekerjaannya dengan bersemangat				
24	Karyawan selalu tanggap atau bersedia membantu				
25	Karyawan menerapkan 5 S (Senyum, Sapa, Salam, Sopan, Santun)				
26	Karyawan bersikap ramah				
27	Suasana di hotel ceria				
28	Hotel tersebut memiliki suasana yang menarik				
29	Suasana dalam hotel tersebut hangat dan menyenangkan seperti di rumah sendiri				
30	Saya memiliki kesan baik tentang hotel ini				
31	Menurut pendapat saya, hotel ini memiliki citra yang baik dibenak konsumen				
32	Hotel ini telah dikenal oleh kalangan masyarakat				
33	Kondisi gedung hotel terawat dengan baik				
34	Gedung hotel tidak terlihat menyeramkan				
35	Kebersihan gedung terjaga dengan baik				
36	Tata letak ruangan dalam hotel terlihat proposional sehingga memperjelas fungsi ruangan tersebut				
37	Memiliki pusat pandangan (<i>point center</i>) seperti kolam renang atau kebun				

B. Instrumen *Meal Experience*

No	Pernyataan	Tanggapan			
		1	2	3	4
1	Penyajian hidangannya menarik secara visual seperti warna makanan yang disajikan beraneka ragam atau tidak monoton				
2	Hidangan pada menu alacarte disajikan dalam porsi yang sesuai dengan gambar pada buku menu				
3	Hidangan pada menu buffet selalu tersedia dan dapat diambil sepuasnya				
4	Peralatan makan yang disediakan sudah dalam keadaan bersih dan kering				
5	Restoran hotel menyajikan hidangan yang lezat (lezat tingkat untuk enak dan gurih/ yummy)				
6	Restoran hotel menyajikan hidangan dengan rasa otentik (asli) seperti bumbu dan rempah yang digunakan sesuai dengan menu makanan				
7	Restoran hotel menyajikan menu yang hanya dimiliki restoran hotel tersebut				
8	Hidangan yang disajikan tidak berbau busuk atau anyir				
9	Aroma hidangan yang disajikan menggugah selera				
10	Restoran hotel menyajikan hidangan siap saji pada menu ala carte				
11	Restoran memperhatikan temperatur penyimpanan bahan makanan seperti es krim yang disimpan di freezer				
12	Restoran menyajikan hidangan buffet dengan memperhatikan temperatur pengolahan makanan agar tidak terlalu matang atau kurang matang				
13	Restoran memperhatikan temperatur penyajian hidangan sesuai dengan jenis makanannya seperti sup disajikan hangat				
14	Karyawan memberikan pelayanan yang prima				
15	Karyawan memiliki relasi yang baik terhadap karyawan lain				
16	Karyawan menerapkan keramahtamahan kepada konsumen ataupun karyawan lain yang bekerja				
17	Karyawan bersikap adil terhadap pelayanan yang diberikan				

No	Pernyataan	Tanggapan			
		1	2	3	4
18	Karyawan memperlakukan konsumen dengan hormat tanpa membedakan usia, agama, budaya atau gender				
19	Karyawan melayani dengan cepat dan tepat				
20	Mengkonfirmasi ulang pesanan untuk menghindari kesalahan				
21	Karyawan dengan sigap memberikan bantuan yang dibutuhkan				
22	Konsumen tidak menunggu lama untuk makanan atau minuman yang sudah dipesan				
23	Proses transaksi pembayaran berjalan dengan sangat benar/tepat dan cepat				
24	Karyawan memiliki pengetahuan yang baik mengenai menu yang ada				
25	Karyawan memiliki rasa dan perilaku percaya diri dalam bekerja				
26	Restoran menyajikan hidangan yang sesuai dengan pesanan				
27	Karyawan restoran selalu menawarkan bantuan saat pelayanan				
28	Karyawan meminta maaf apabila makanan atau minuman datang tidak sesuai estimasi pesanan				
29	Berperilaku sopan terhadap karyawan ataupun konsumen lain				
30	Karyawan restoran berpakaian bersih, rapi dan menarik				
31	Rambut karyawan terlihat bersih dan rapi				
32	Karyawan restoran berdandan sesuai standar dan tidak berlebihan				
33	Tersedia area merokok dan bebas asap rokok				
34	Terdapat petunjuk arah atau simbol pintu masuk, pintu keluar, jalan menuju lift dan toilet				
35	Restoran hotel memiliki sirkulasi, zonasi dan jarak antara tempat duduk yang sesuai standar				
36	Restoran memiliki ukuran ruangan yang sesuai kapasitas tamu				
37	Besaran ruangan restoran sesuai dengan fungsi				
38	Kondisi area restoran hotel sangat bersih				
39	Tersedia tempat sampah di area restoran hotel yang memadai atau mudah ditemui				

No	Pernyataan	Tanggapan			
		1	2	3	4
40	Suhu udara pada ruangan restoran sangat nyaman				
41	Restoran hotel menyediakan parfum ruangan dengan wangi yang menyenangkan/menyegarkan				
42	Desain interiornya menarik secara visual				
43	Restoran menggunakan warna yang menciptakan keindahan				
44	Restoran hotel memiliki konsep yang unik				
45	Pencahayaan tidak hanya dengan lampu namun juga dengan sinar matahari				
46	Pencahayaan yang digunakan sesuai dengan konsep restoran hotel tersebut				
47	Pencahayaan sesuai dengan suasana dan memiliki pencahayaan yang baik				



Lampiran 2. Perhitungan Uji Validitas dan Reliabilitas Instrumen VariabelValiditas Instrumen *Hotel Image*

No	Rhitung	Rtabel	Keterangan
1	0.519	0,361	VALID
2	0.536	0,361	VALID
3	0.589	0,361	VALID
4	0.628	0,361	VALID
5	0.542	0,361	VALID
6	0.377	0,361	VALID
7	0.223	0,361	TIDAK VALID
8	0.439	0,361	VALID
9	0.692	0,361	VALID
10	0.662	0,361	VALID
11	0.861	0,361	VALID
12	0.700	0,361	VALID
13	0.664	0,361	VALID
14	0.491	0,361	VALID
15	0.836	0,361	VALID
16	0.534	0,361	VALID
17	0.488	0,361	VALID
18	0.604	0,361	VALID
19	0.749	0,361	VALID
20	0.706	0,361	VALID
21	0.613	0,361	VALID
22	0.635	0,361	VALID
23	0.697	0,361	VALID
24	0.645	0,361	VALID
25	0.706	0,361	VALID
26	0.760	0,361	VALID
27	0.910	0,361	VALID
28	0.735	0,361	VALID
29	0.730	0,361	VALID
30	0.680	0,361	VALID
31	0.478	0,361	VALID
32	0.810	0,361	VALID
33	0.532	0,361	VALID
34	0.575	0,361	VALID
35	0.597	0,361	VALID
36	0.716	0,361	VALID
37	0.800	0,361	VALID

Reliabilitas Instrumen *Hotel Image*

Reliability Statistics	
Cronbach's Alpha	N of Items
.958	36

No	r11	Nilai r	Keterangan
1	0.958	0.800 - 1.000	Sangat Kuat
2	0.958	0.800 - 1.000	Sangat Kuat
3	0.958	0.800 - 1.000	Sangat Kuat
4	0.957	0.800 - 1.000	Sangat Kuat
5	0.958	0.800 - 1.000	Sangat Kuat
6	0.959	0.800 - 1.000	Sangat Kuat
7	0.958	0.800 - 1.000	Sangat Kuat
8	0.957	0.800 - 1.000	Sangat Kuat
9	0.957	0.800 - 1.000	Sangat Kuat
10	0.956	0.800 - 1.000	Sangat Kuat
11	0.957	0.800 - 1.000	Sangat Kuat
12	0.957	0.800 - 1.000	Sangat Kuat
13	0.959	0.800 - 1.000	Sangat Kuat
14	0.956	0.800 - 1.000	Sangat Kuat
15	0.958	0.800 - 1.000	Sangat Kuat
16	0.958	0.800 - 1.000	Sangat Kuat
17	0.957	0.800 - 1.000	Sangat Kuat
18	0.956	0.800 - 1.000	Sangat Kuat
19	0.957	0.800 - 1.000	Sangat Kuat
20	0.957	0.800 - 1.000	Sangat Kuat
21	0.957	0.800 - 1.000	Sangat Kuat
22	0.957	0.800 - 1.000	Sangat Kuat
23	0.957	0.800 - 1.000	Sangat Kuat
24	0.957	0.800 - 1.000	Sangat Kuat
25	0.956	0.800 - 1.000	Sangat Kuat
26	0.956	0.800 - 1.000	Sangat Kuat

No	r11	Nilai r	Keterangan
27	0.957	0.800 - 1.000	Sangat Kuat
28	0.957	0.800 - 1.000	Sangat Kuat
29	0.957	0.800 - 1.000	Sangat Kuat
30	0.958	0.800 - 1.000	Sangat Kuat
31	0.956	0.800 - 1.000	Sangat Kuat
32	0.958	0.800 - 1.000	Sangat Kuat
33	0.958	0.800 - 1.000	Sangat Kuat
34	0.958	0.800 - 1.000	Sangat Kuat
35	0.957	0.800 - 1.000	Sangat Kuat
36	0.956	0.800 - 1.000	Sangat Kuat



Validitas Instrumen *Meal Experience*

No	Rhitung	Rtabel	Keterangan
1	0.625	0,361	VALID
2	0.589	0,361	VALID
3	0.293	0,361	TIDAK VALID
4	0.311	0,361	TIDAK VALID
5	0.547	0,361	VALID
6	0.800	0,361	VALID
7	0.650	0,361	VALID
8	0.511	0,361	VALID
9	0.409	0,361	VALID
10	0.443	0,361	VALID
11	0.485	0,361	VALID
12	0.467	0,361	VALID
13	0.628	0,361	VALID
14	0.673	0,361	VALID
15	0.611	0,361	VALID
16	0.663	0,361	VALID
17	0.559	0,361	VALID
18	0.342	0,361	TIDAK VALID
19	0.546	0,361	VALID
20	0.601	0,361	VALID
21	0.803	0,361	VALID
22	0.553	0,361	VALID
23	0.671	0,361	VALID
24	0.478	0,361	VALID
25	0.497	0,361	VALID
26	0.575	0,361	VALID
27	0.379	0,361	VALID
28	0.685	0,361	VALID
29	0.485	0,361	VALID
30	0.379	0,361	VALID
31	0.667	0,361	VALID
32	0.334	0,361	TIDAK VALID
33	0.433	0,361	VALID
34	0.450	0,361	VALID
35	0.614	0,361	VALID
36	0.693	0,361	VALID
37	0.665	0,361	VALID
38	0.544	0,361	VALID

No	Rhitung	Rtabel	Keterangan
39	0.825	0,361	VALID
40	0.815	0,361	VALID
41	0.723	0,361	VALID
42	0.680	0,361	VALID
43	0.347	0,361	TIDAK VALID
44	0.854	0,361	VALID
45	0.560	0,361	VALID
46	0.690	0,361	VALID
47	0.466	0,361	VALID

Reliabilitas Instrumen *Meal Experience*

Reliability Statistics

Cronbach's Alpha

N of Items

.954

42

No	r11	Nilai r	Keterangan
1	0.953	0.800 - 1.000	Sangat Kuat
2	0.953	0.800 - 1.000	Sangat Kuat
3	0.953	0.800 - 1.000	Sangat Kuat
4	0.952	0.800 - 1.000	Sangat Kuat
5	0.953	0.800 - 1.000	Sangat Kuat
6	0.954	0.800 - 1.000	Sangat Kuat
7	0.954	0.800 - 1.000	Sangat Kuat
8	0.954	0.800 - 1.000	Sangat Kuat
9	0.954	0.800 - 1.000	Sangat Kuat
10	0.954	0.800 - 1.000	Sangat Kuat
11	0.953	0.800 - 1.000	Sangat Kuat
12	0.953	0.800 - 1.000	Sangat Kuat
13	0.953	0.800 - 1.000	Sangat Kuat
14	0.953	0.800 - 1.000	Sangat Kuat
15	0.953	0.800 - 1.000	Sangat Kuat
16	0.953	0.800 - 1.000	Sangat Kuat
17	0.953	0.800 - 1.000	Sangat Kuat
18	0.952	0.800 - 1.000	Sangat Kuat
19	0.954	0.800 - 1.000	Sangat Kuat
20	0.953	0.800 - 1.000	Sangat Kuat
21	0.954	0.800 - 1.000	Sangat Kuat
22	0.954	0.800 - 1.000	Sangat Kuat

No	r11	Nilai r	Keterangan
23	0.953	0.800 - 1.000	Sangat Kuat
24	0.955	0.800 - 1.000	Sangat Kuat
25	0.952	0.800 - 1.000	Sangat Kuat
26	0.954	0.800 - 1.000	Sangat Kuat
27	0.954	0.800 - 1.000	Sangat Kuat
28	0.953	0.800 - 1.000	Sangat Kuat
29	0.955	0.800 - 1.000	Sangat Kuat
30	0.954	0.800 - 1.000	Sangat Kuat
31	0.953	0.800 - 1.000	Sangat Kuat
32	0.953	0.800 - 1.000	Sangat Kuat
33	0.953	0.800 - 1.000	Sangat Kuat
34	0.954	0.800 - 1.000	Sangat Kuat
35	0.952	0.800 - 1.000	Sangat Kuat
36	0.952	0.800 - 1.000	Sangat Kuat
37	0.952	0.800 - 1.000	Sangat Kuat
38	0.953	0.800 - 1.000	Sangat Kuat
39	0.951	0.800 - 1.000	Sangat Kuat
40	0.953	0.800 - 1.000	Sangat Kuat
41	0.952	0.800 - 1.000	Sangat Kuat
42	0.954	0.800 - 1.000	Sangat Kuat



Surat Pernyataan Dosen Ahli Validasi



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
FAKULTAS TEKNIK

Gedung L Kampus A Universitas Negeri Jakarta, Jalan Rawamangun Muka, Jakarta 13220
 Telepon : (62-21) 4751523, 29266153, 47864808 Fax. 47864808
 Laman: <http://unj.ac.id/ft> email: dekanft@unj.ac.id

SURAT PERNYATAAN

Dengan ini saya selaku dosen uji validitas atas judul skripsi mahasiswa dengan nama:

No	Nama / No. Reg	Judul Skripsi
1	Astri Khairina/1504617030	Pengaruh <i>Meal Experience</i> Terhadap <i>Hotel Image</i> Pada Restoran Hotel di Jakarta

Menyatakan yang bersangkutan telah melakukan uji validitas dan saya nyatakan lulus. Demikian surat pernyataan ini, sebagai dasar untuk melanjutkan penelitian skripsi.

Jakarta, 30 November 2022
 Dosen Uji Validitas

Mulyati, S.Pd., M.Si
 NIDN: 0324127301



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
FAKULTAS TEKNIK

Gedung L Kampus A Universitas Negeri Jakarta, Jalan Rawamangun Muka, Jakarta 13220
Telepon : (62-21) 4751523, 29266153, 47864808 Fax: 47864808
Laman: <http://unj.ac.id/ft> email: dekanft@unj.ac.id

SURAT PERNYATAAN

Dengan ini saya selaku dosen uji validitas atas judul skripsi mahasiswa dengan nama:

No	Nama / No. Reg	Judul Skripsi
1	Astri Khairna/1504617030	Pengaruh <i>Meal Experience</i> Terhadap <i>Hotel Image</i> Pada Restoran Hotel di Jakarta

Menyatakan yang bersangkutan telah melakukan uji validitas dan saya nyatakan lulus. Demikian surat pernyataan ini, sebagai dasar untuk melanjutkan penelitian skripsi.

Jakarta, November 2022
Dosen Uji Validitas


Yenni Sulianti, M.Pd
NIP. 199006132022032007

Lampiran 3. Kisi-Kisi Instrumen

Kisi-Kisi Instrumen Variabel *Hotel Image*

Dimensi	Indikator	Item	
		(+)	(-)
<i>Image attributes</i>	1. Lokasi hotel	1,2,3	
	2. Fasilitas yang disediakan	4,5,6,7	
	3. Desain interior	8,9,10,11,12	
	4. Harga produk dan jasa yang tersedia	13,14,15,16,17	
	5. Kualitas produk dan jasa yang tersedia	18,19,20	
	6. Kinerja karyawan	21,22,23,24	
<i>Image holistic</i>	1. Suasana hotel	25,26,27	
	2. Reputasi hotel	28,29,30	
	3. Tampilan luar hotel	31,32,33	
	4. Tata letak hotel	34,35,36	
Jumlah		36	

Kisi-Kisi Instrumen Variabel *Meal Experience*

Dimensi	Indikator	Item	
		(+)	(-)
<i>Food quality</i>	1. Sajian makanan	1,2	
	2. Kelezatan	3,4,5	
	3. Kesegaran	6,7,8	
	4. Temperatur	9,10,11	
<i>Service quality</i>	1. <i>Reliability</i>	12,13,14,15	
	2. <i>Responsiveness</i>	16,17,18,19,20	
	3. <i>Assurance</i>	21,22,23	
	4. <i>Emphaty</i>	24,25,26	
	5. <i>Tangibles</i>	27,28	
<i>Physical environment</i>	1. <i>Function</i>	29,30,31	
	2. <i>Space</i>	32,33,34,35,36,37	
	3. <i>Design & color</i>	38,39	
	4. <i>Lighting</i>	40,41,42	
Jumlah		42	

Lampiran 4. Data Lengkap Variabel Penelitian

Data Hasil Penelitian Variabel *Hotel Image* dan *Meal Experience*

No	X	Y	No	X	Y	No	X	Y
1	139	130	35	135	118	69	137	118
2	145	123	36	159	137	70	126	111
3	150	137	37	125	112	71	154	132
4	145	143	38	150	137	72	125	110
5	135	117	39	119	108	73	131	119
6	137	131	40	131	111	74	131	109
7	143	134	41	127	108	75	136	116
8	130	121	42	142	140	76	128	111
9	124	103	43	154	140	77	134	118
10	144	137	44	154	131	78	129	116
11	159	143	45	148	133	79	130	111
12	158	135	46	117	106	80	148	123
13	163	143	47	138	118	81	132	111
14	129	126	48	123	100	82	157	144
15	156	139	49	143	134	83	159	143
16	148	123	50	138	121	84	149	138
17	131	142	51	158	129	85	161	140
18	164	141	52	154	132	86	136	118
19	150	129	53	153	128	87	145	123
20	164	144	54	156	137	88	125	118
21	152	122	55	149	127	89	150	133
22	160	144	56	146	136	90	153	115
23	164	144	57	161	141	91	134	128
24	164	144	58	142	137	92	136	118
25	130	115	59	161	140	93	145	114
26	126	124	60	154	123	94	149	131
27	124	141	61	159	139	95	123	120
28	157	144	62	132	122	96	157	140
29	133	119	63	137	117	97	147	137
30	131	118	64	134	121	98	161	138
31	140	116	65	128	113	99	159	141
32	137	133	66	139	121	100	161	142
33	158	144	67	144	119			
34	164	144	68	135	113			

Lampiran 5. Perhitungan Uji PrasyaratUji Normalitas *Kolmogorov-Smirnov*

		<i>One-Sample Kolmogorov-Smirnov Test</i>	
		<i>Unstandardized Residual</i>	
<i>N</i>			100
<i>Normal Parameters^{a,b}</i>	<i>Mean</i>		.0000000
	<i>Std. Deviation</i>		7.29157085
<i>Most Extreme Differences</i>	<i>Absolute</i>		.065
	<i>Positive</i>		.065
	<i>Negative</i>		-.042
<i>Test Statistic</i>			.065
<i>Asymp. Sig. (2-tailed)</i>			.200 ^{c,d}

Uji Linearitas

<i>ANOVA Table</i>							
		<i>Sum of Squares</i>	<i>df</i>	<i>Mean Square</i>	<i>F</i>	<i>Sig.</i>	
<i>Meal Experience Hotel Image</i>	<i>Between Groups</i>	<i>(Combined)</i>	10929.960	38	287.631	5.243	.000
		<i>Linearity</i>	9012.626	1	9012.626	164.297	.000
		<i>Deviation from Linearity</i>	1917.334	37	51.820	.945	.567
	<i>Within Groups</i>		3346.200	61	54.856		
	<i>Total</i>		14276.160	99			

Lampiran 6. Perhitungan Uji Hipotesis

Uji Korelasi

		<i>Correlations</i>	
		<i>Meal Experience</i>	<i>Hotel Image</i>
<i>Meal Experience</i>	<i>Pearson Correlation</i>	1	0,795**
	<i>Sig. (2-tailed)</i>		0,000
	<i>N</i>	100	100
<i>Hotel Image</i>	<i>Pearson Correlation</i>	0,795**	1
	<i>Sig. (2-tailed)</i>	0,000	
	<i>N</i>	100	100

** . Correlation is significant at the 0.01 level (2-tailed).

Persamaan Regresi

		<i>Coefficients^a</i>				
		<i>Unstandardized Coefficients</i>		<i>Standardized Coefficients</i>		
<i>Model</i>		<i>B</i>	<i>Std. Error</i>	<i>Beta</i>	<i>t</i>	<i>Sig.</i>
1	<i>(Constant)</i>	19,776	8,331		2,374	0,020
	<i>Hotel Image</i>	0,731	0,056	0,795	12,954	0,000

a. *Dependent Variable: Hotel Image*

Signifikansi Regresi

		<i>ANOVA^a</i>				
<i>Model</i>		<i>Sum of Squares</i>	<i>df</i>	<i>Mean Square</i>	<i>F</i>	<i>Sig.</i>
1	<i>Regression</i>	9012,626	1	9012,626	167,803	0,000 ^b
	<i>Residual</i>	5263,534	98	53,710		
	<i>Total</i>	14276,160	99			

a. *Dependent Variable: Meal Experience*

b. *Predictors: (Constant), Hotel Image*

Koefisien Determinasi

		<i>Model Summary</i>			
<i>Model</i>	<i>R</i>	<i>R Square</i>	<i>Adjusted R Square</i>	<i>Std. Error of the Estimate</i>	
1	0,795 ^a	0,631	0,628	7,329	

a. *Predictors: (Constant), Meal Experience*

DAFTAR RIWAYAT HIDUP



Astri Khairina. Lahir di Jakarta pada 16 Februari 1999 dari pasangan orang tua Bapak Muslim Marjono dan Ibu Yuliana, sebagai anak pertama dari empat bersaudara. Peneliti bertempat tinggal di Jalan Flamboyan Gg. 2 No. 31A RT. 002 RW. 010 Kelurahan Menteng Dalam, Kecamatan Tebet, Jakarta Selatan. Peneliti menyelesaikan Pendidikan Sekolah Dasar pada tahun 2011 di SDN Menteng Dalam 07. Kemudian melanjutkan Pendidikan di SMPN 67 Jakarta dan selesai pada tahun 2014. Peneliti melanjutkan jenjang Pendidikan di SMAN 43 Jakarta dan selesai pada tahun 2017. Pada tahun yang sama, peneliti kembali melanjutkan Pendidikan ke Universitas Negeri Jakarta, Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik. Peneliti aktif di beberapa kegiatan organisasi salah satunya Badan Eksekutif Mahasiswa Prodi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Peneliti juga menjalani Praktik Kerja Mengajar (PKM) di SMKN 32 Jakarta. Selain itu, peneliti juga menjalani Praktik Kerja Lapangan (PKL) di The Sahira Hotel Bogor pada departemen *Food and Beverage Service*. Akhir kalimat, semoga penulisan tugas akhir skripsi ini mampu memberikan kontribusi positif, baik di masyarakat ataupun dunia Pendidikan. Peneliti dapat dihubungi melalui email dengan alamat: astri.khairina@gmail.com.