

**SKRIPSI**  
**PENGARUH KUALITAS PRODUK MAKANAN TERHADAP MINAT**  
**BELI ULANG KONSUMEN DI RUMAH MAKANAN SUNDA**  
**(KEDAI SAMBAL DADAK KARAWANG)**



**OLEH**  
**AURELIA GIOVANKA**  
**NIM 319101348**

**PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN**  
**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA**  
**YOGYAKARTA**

**2023**

**SKRIPSI**  
**PENGARUH KUALITAS PRODUK MAKANAN TERHADAP MINAT**  
**BELI ULANG KONSUMEN DI RUMAH MAKANAN SUNDA**  
**(KEDAI SAMBAL DADAK KARAWANG)**



**Untuk Memenuhi Syarat Guna Memperoleh Gelar Sarjana Terapan**  
**Pariwisata Di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta**

**OLEH**

**AURELIA GIOVANKA**

**NIM 319101348**

**PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN**  
**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA**  
**YOGYAKARTA**

**2023**

**HALAMAN PENGESAHAN**  
**SKRIPSI**  
**PENGARUH KUALITAS PRODUK MAKANAN TERHADAP MINAT**  
**BELI ULANG KONSUMEN DI RUMAH MAKANAN SUNDA**  
**(KEDAI SAMBAL DADAK KARAWANG)**



**OLEH**  
**AURELIA GIOVANKA**

**NIM 319101348**

**Telah disetujui oleh:**

**Pembimbing I,**

**Drs. Prihatno, M.M**  
**NIDN. 0526125901**

**Pembimbing II**

**Setyo Prasiyono Nugroho, S.ST., M.Sc**  
**NIDN. 0523098001**

**Mengetahui**  
**Ketua Program Studi**

**Hermawan Prasetyanto, S.Sos., S.ST., MM**  
**NIDN. 0516057102**

**BERITA ACARA UJIAN**  
**PENGARUH KUALITAS PRODUK MAKANAN TERHADAP MINAT**  
**BELI ULANG KONSUMEN DI RUMAH MAKANAN SUNDA**  
**(KEDAI SAMBAL DADAK KARAWANG)**

**SKRIPSI**

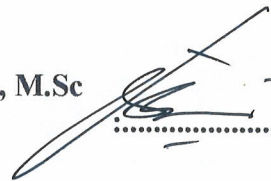
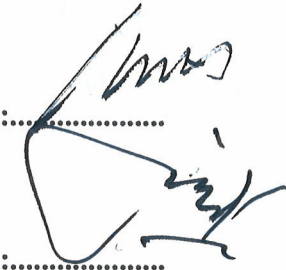
**OLEH**  
**AURELIA GIOVANKA**  
**NIM 319101348**  
Telah Dipertahankan di Depan Tim Penguji  
Dan Dinyatakan **LULUS**  
Pada Tanggal 20 Juni 2023

**TIM PENGUJI**

**Penguji Utama : Drs. Santosa, M.M**  
**NIDN. 0519045901**

**Penguji I : Drs. Prihatno, M.M**  
**NIDN. 0526125901**

**Penguji II : Setyo Prasiyono Nugroho, S.ST., M.Sc**  
**NIDN. 0523098001**



**Mengetahui**  
**Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta**



**Drs. Prihatno, M.M**  
**NIDN. 0526125901**

## HALAMAN KEASLIAN

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Aurelia Giovanka

NIM : 319101348

Jurusan : Pengelolaan Perhotelan

Judul Skripsi : Pengaruh Kualitas Produk Makanan Terhadap Minat Beli Ulang Konsumen di Rumah Makan Sunda (Kedai Sambal Dadak Karawang).

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam skripsi ini tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk mendapatkan gelar kesarjanaan di suatu Perguruan Tinggi dan sepanjang sepengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis dan diterbitkan oleh orang lain, kecuali dalam naskah ini dan disebutkan di daftar pustaka.

Yogyakarta, 20 Juni 2023

  
E69FAKX547122528  
Aurelia Giovanka  
NIM 319101348

*Aurelia Giovanka*

## HALAMAN MOTTO

*“Prosesnya mungkin ga mudah tapi endingnya bikin ga berhenti bilang  
alhamdulillah”*

***(Anonim)***

*“Makin sulit sebuah perjuangan, makin indah suatu kemenangan”*

***(Tyas Yunia)***

*“in 2023,*

*I hope you find time to be happy.*

*Not just strong”.*

***(Louise Kaufmann)***

## HALAMAN PERSEMBAHAN

Dengan segala puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa dan atas dukungan, doa dari orang-orang tercinta, akhirnya skripsi ini dapat diselesaikan dengan baik. Oleh karena itu, dengan rasa bangga penulis ucapkan rasa syukur dan mempersembahkan skripsi ini kepada:

1. Kedua orang tua ku (Bapak Sant Winarno dan Ibu Fery Lestariani) yang selama hidupnya senantiasa memberikan doa yang luar biasa, yang tidak henti-hentinya selalu memberikan kasih sayang, motivasi dan cintanya kepadaku, yang selalu memberikan semangat untuk mewujudkan cita-citaku, serta memberikan dukungan baik moril maupun materil. Terimakasih atas doa dan dukungannya yang selalu diberikan untukku dan terimakasih telah menjadi penyemangat dalam hidupku.
2. Untuk kakak ku/kembaran ku (Regita Dewandari) yang sedang menyelesaikan skripsinya juga, mari kita berjuang bersama-sama.
3. Kedua sahabat-sahabat kuliah ku Vira dan Gina yang tidak menghilang dan selalu ada dalam kesulitan ketika semasa menjadi mahasiswa.
4. Untuk seseorang yang telah membersamai dan memberi semangat selama saya menyelesaikan skripsi ini.
5. Kepada semua pihak yang terlibat dalam pembuatan skripsi ini yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu. Penulis berharap dengan adanya skripsi ini dapat menambah wawasan bagi pembaca serta mohon maaf apabila dalam penyusunan terdapat kekurangan.

6. Dan yang terakhir saya ucapkan terimakasih kepada diri sendiri yang sudah berjuang sejauh ini dalam menyelesaikan tugas akhir, terimakasih sudah bisa melewati titik ini, terimakasih tidak pernah berhenti berusaha, terimakasih atas semua yang telah diupayakan. Terimakasih aku.



## KATA PENGANTAR

Penulis mengucapkan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat Rahmat-Nya akhirnya penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan lancar. Penulisan skripsi ini dilakukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Terapan Kepariwisata pada Program Studi Pengelolaan Perhotelan di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Penulis menyadari bahwa penyelesaian skripsi ini tidak lepas dari bantuan berbagai pihak. Oleh sebab itu, pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan penghargaan setinggi-tingginya kepada semua pihak yang turut berperan atas terwujudnya skripsi ini.

Ucapan terimakasih dan penghargaan yang setinggi-tingginya penulis sampaikan kepada:

1. Drs. Prihatno, M.M selaku dosen pembimbing I yang telah meluangkan waktu, tenaga, dan pikiran untuk memberikan bimbingan, pengarahan, dan pengetahuan selama penyusunan skripsi sekaligus Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan ijin dan kemudahan dalam penyusunan skripsi ini.
2. Setyo Prasiyono Nugroho, S.ST., M.Sc selaku dosen pembimbing II yang telah sabar dan bijaksana dalam memberikan bimbingan serta arahan dalam penulisan skripsi ini.
3. Drs. Santosa, M.M selaku penguji utama yang telah memberikan masukan atau koreksi kepada penulis untuk menjelaskan isi skripsi secara keseluruhan.

4. Hermawan Prasetyanto, S.Sos., S.ST., M.M selaku Ketua Program Studi Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan dukungan dan arahan dalam penulisan skripsi ini.
5. Ibu Liza Agustina selaku Owner Kedai Sambal Dadak Karawang yang telah memberikan izin penelitian.
6. Seluruh responden penelitian yang telah bersedia meluangkan waktunya untuk mengisi kuesioner yang diberikan penulis untuk diisi sehingga didapat hasil penelitian.
7. Seluruh pihak yang telah membantu yang tidak bisa disebutkan satu-persatu oleh penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.

Akhir kata penulis berharap semoga hasil penelitian ini bermanfaat bagi semua pihak. Tidak lupa penulis berharap adanya kritik dan saran yang membangun dapat disampaikan pembaca guna menyempurnakan penelitian berikutnya. Kritik dan saran dapat disampaikan ke [aureliagiovankaa@gmail.com](mailto:aureliagiovankaa@gmail.com)

Yogyakarta, 20 Juni 2023

Penulis

Aurelia Giovanka

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
BERITA ACARA UJIAN.....	iii
HALAMAN KEASLIAN .....	iv
HALAMAN MOTTO .....	v
HALAMAN PERSEMBAHAN .....	vi
KATA PENGANTAR .....	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR .....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
ABSTRAK .....	xv
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	6
C. Batasan Masalah .....	7
D. Tujuan Penelitian .....	7
E. Manfaat Penelitian .....	8
BAB II LANDASAN TEORI	
A. Landasan Teori .....	9
1. Kualitas Produk.....	9
2. Minat Beli Ulang.....	17
3. Rumah Makan.....	21
B. Penelitian Terdahulu .....	25
C. Kerangka Berfikir .....	30
D. Hipotesis .....	31
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian .....	32

B. Lokasi dan Waktu Penelitian .....	32
C. Populasi dan Sampel .....	33
D. Variabel dan Indikator Penelitian .....	35
E. Metode Pengumpulan Data .....	39
1. Jenis Instrumen Penelitian .....	39
2. Uji Kelayakan Variabel.....	42
F. Metode Analisis Data .....	43
1. Uji Hipotesis .....	43
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN</b>	
A. Deskripsi Objek Penelitian.....	47
1. Tinjauan Umum Kedai Sambal Dadak Karawang.....	47
2. Deskripsi Tempat Kedai Sambal Dadak Karawang.....	48
3. Struktur Organisasi .....	51
B. Deskripsi Responden .....	51
C. Uji Kelayakan Variabel .....	57
D. Hasil Analisis Data.....	60
E. Pembahasan .....	68
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN</b>	
A. Kesimpulan .....	74
B. Saran.....	76
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	
<b>LAMPIRAN</b>	

## DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Skala Likert .....	40
Tabel 4.1 Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin .....	52
Tabel 4.2 Karakteristik Responden Berdasarkan Usia.....	52
Tabel 4.3 Karakteristik Responden Berdasarkan Status Pekerjaan .....	53
Tabel 4.4 Karakteristik Responden Berdasarkan Kunjungan .....	54
Tabel 4.5 Karakteristik Responden Berdasarkan Alasan Berkunjung .....	55
Tabel 4.6 Karakteristik Responden Berdasarkan Frekuensi Minat Beli Ulang .....	56
Tabel 4.7 Karakteristik Responden Berdasarkan Informasi .....	56
Tabel 4.8 Uji Validitas Variabel Kualitas Produk Makanan.....	58
Tabel 4.9 Uji Validitas Variabel Minat Beli Ulang .....	58
Tabel 4.10 Uji Reabilitas .....	59
Tabel 4.11 Hasil Uji Regresi Linear Berganda .....	60
Tabel 4.12 Hasil Uji Koefisien Regresi Secara Simultan (Uji F) .....	63
Tabel 4.13 Hasil Uji Koefisien Regresi Secara Parsial (Uji T).....	65
Tabel 4.14 Hasil Uji Koefisien Determinasi (R <sup>2</sup> ).....	68

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kerangka Pemikiran.....	31
Gambar 4.1 Kedai Sambal Dadak.....	48
Gambar 4.2 Menu Makanan dan Minuman Kedai Sambal Dadak .....	49
Gambar 4.3 Menu Makanan dan Minuman Kedai Sambal Dadak .....	49
Gambar 4.4 Fasilitas Kedai Sambal Dadak.....	50
Gambar 4.5 Struktur Organisasi Kedai Sambal Dadak.....	51
Gambar 4.6 Pengaruh Warna Terhadap Minat Beli Ulang .....	69
Gambar 4.7 Pengaruh Penampilan Terhadap Minat Beli Ulang .....	70
Gambar 4.8 Pengaruh Porsi Terhadap Minat Beli Ulang .....	71
Gambar 4.9 Pengaruh Rasa Terhadap Minat Beli Ulang.....	72

## **DAFTAR LAMPIRAN**

- Lampiran 1 Surat Pengantar Penelitian
- Lampiran 2 Surat Keterangan Penelitian
- Lampiran 3 Kuesioner
- Lampiran 4 Tabulasi Data
- Lampiran 5 Output SPSS
- Lampiran 6 Tabel F
- Lampiran 7 Tabel T
- Lampiran 8 Tabel r
- Lampiran 9 Lembar Bimbingan

## ABSTRAK

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui Pengaruh Kualitas Produk Makanan Terhadap Minat Beli Ulang di Rumah Makan Sunda (Kedai Sambal Dadak Karawang), kemudian untuk mengetahui aspek manakah yang dominan antara variabel independent yaitu Kualitas Produk Makanan yang terdiri dari 4 aspek yaitu Warna, Penampilan, Porsi, Rasa terhadap variabel dependen (Minat Beli Ulang) di Rumah Makan Sunda (Kedai Sambal Dadak Karawang).

Jenis penelitian ini adalah penelitian kuantitatif. Populasi dalam penelitian ini adalah konsumen Kedai Sambal Dadak dengan pengambilan sampel sebanyak 66 responden. Teknik pengambilan sampel dalam penelitian ini menggunakan metode *purposive sampling*. Instrument yang digunakan adalah kuesioner dengan skala *likert*. Analisis pada penelitian ini meliputi: uji validitas dan reabilitas, analisis regresi berganda, pengujian hipotesis melalui uji T dan uji F, serta koefisien determinasi ( $R^2$ ) dengan bantuan software komputer SPSS 25.0.

Berdasarkan analisis regresi ganda menunjukkan variabel kualitas produk makanan yaitu Warna, Penampilan, Porsi, Rasa memiliki pengaruh yang positif dan signifikan. Berdasarkan pengujian simultan atau uji F menunjukkan bahwa nilai  $F_{hitung}$  34.628 dengan nilai signifikan  $0.000 < 0,05$  dan dengan  $F_{tabel}$  2.523. Hal ini bisa disimpulkan bahwa nilai  $F_{hitung} > F_{tabel}$  ( $34.628 > 2.523$ ). Ini berarti Hipotesis  $H_{a1}$  diterima, yang dimana adanya pengaruh secara simultan atau bersama antara variabel Kualitas Produk Makanan terhadap Minat Beli Ulang. Berdasarkan pengujian parsial (uji t) menunjukkan bahwa variabel Rasa ( $X_4$ ) memiliki nilai *Standardized Coefficients Beta* tertinggi sebesar 0,309, sedangkan variabel Penampilan ( $X_2$ ) secara berkesinambungan memiliki nilai *Standardized Coefficients Beta* rendah sebesar 0,174 dengan besar  $t_{tabel}$  1.999. Jadi dapat disimpulkan bahwa keempat variabel independent yaitu Kualitas Produk Makanan yang terdiri dari Warna, Penampilan, Porsi, Rasa dinyatakan signifikan dan Hipotesis  $H_{a2}$  diterima, yang dimana adanya salah satu faktor dari variabel Kualitas Produk Makanan yang paling dominan berpengaruh terhadap Minat Beli Ulang. Berdasarkan uji koefisien determinasi ( $R^2$ ) sebesar 0.674, bisa disimpulkan bahwa keempat variabel independent yaitu Kualitas Produk Makanan yang terdiri dari Warna, Penampilan, Porsi, Rasa berpengaruh terhadap variabel dependen yaitu Minat Beli Ulang sebesar 67,4%, sedangkan sisanya dipengaruhi oleh faktor lain diluar dari variabel independent yang diuji oleh peneliti.

**Kata Kunci : Kualitas Produk Makanan, Warna, Penampilan, Porsi, Rasa, Minat Beli Ulang, Kedai Sambal Dadak Karawang.**



## **ABSTRACT**

*The purpose of this study was to determine the influence of food product quality on repurchase intention at Sundanese Restaurants (Kedai Sambal Dadak Karawang), then to determine which aspect is dominant between the independent variables, namely Food Product Quality which consists of 4 aspects, namely Color; Appearance, Portion, Taste of the variabel dependent (Repurchase Interest) at Sundanese Restaurants (Kedai Sambal Dadak Karawang).*

*This type of research is quantitative research. The population in this study were customers of Kedai Sambal Dadak with a sample of 66 respondents. The sampling technique in this study used purposive sampling method. The instrument used is a questionnaire with a Likert scale. The analysis in this study includes: validity and reability test, multiple regression analysis, hypothesis testing through T test and F test, and the coefficient of determination (R<sup>2</sup>) with the help of SPSS 25.0 computer software.*

*Based on multiple regression analysis shows that the quality variables of food products, namely color, appearance, portion, and taste, have a positive and significant effect. The simultaneous test or F test shows that the fcount value is 34,628 with a significant deal of  $0,000 < 0.05$  and with a ftable of 2,523. It can be concluded that the values of  $f_{hitung} > f_{table}$  ( $34,628 > 2,523$ ). This means that hypothesis Ha1 is accepted, which means that there is a simultaneous or joint relationship between the variables of Food Product Quality on Repurchase Intention. Based on the partial test (t test) shows that the Flavor variable (X4) has the highest Standardized Coefficients Beta value of 0.309, while the Appearance variable (X2) continuously has the lowest Standardized Coefficients Beta value of 0.174 with a large ttable of 1,999. So it can be concluded that the four independent variables, namely the Quality of Food Products, which consist of Color; Appearance, Portion, and Taste, are significant, and Hypothesis Ha2 is accepted. Where there is one factor of the Food Product Quality variable that has the most dominant effect on Repurchase Intention. Based on the coeffisient of determination test (R<sup>2</sup>) of 0,674, it can be concluded that the four independent variables, namely the Quality of Food Products consisting of Color, Appearance, Portion, Taste effect the dependent variable, namely Repurchase Interest of 67,4%, while the rest is influenced by other factors other than the independent variables tested by the reseacher.*

**Keywords : Food Product Quality, Color, Appearance, Portion, Taste, Repurchase Interest, Kedai Sambal Dadak Karawang.**

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Kualitas suatu produk makanan memiliki peran utama dalam menjamin konsumen melakukan minat beli ulang, terutama pada industri makanan dan minuman. Kualitas suatu makanan merupakan faktor penting yang menentukan kepuasan konsumen, khususnya bagi pelaku bisnis yang menawarkan produk makanan. Kepuasan konsumen kemudian dapat berdampak kepada minat beli ulang.

Persaingan bisnis di bidang makanan dan minuman yang semakin kompetitif menuntut setiap perusahaan untuk dapat memberikan *value* lebih daripada kompetitor kepada konsumen untuk dapat *survive* bahkan mengembangkan bisnisnya. Usaha kuliner seperti membuat dan menjual masakan serta makanan sedang tumbuh dan berkembang di masyarakat luas. Beraneka ragam makanan yang menarik, adanya wisata kuliner, dan tren kuliner yang menjadi gaya hidup masyarakat menjadi tanda bahwa bisnis kuliner merupakan fenomena yang terjadi akibat adanya dukungan kemudahan untuk membuka bisnis kuliner. Bisnis yang bergerak di bidang usaha kuliner/ makanan lumayan menjanjikan, karena sasaran pasarnya mudah untuk ditentukan. Selain itu, siapa saja bisa mendirikan usaha bisnis ini, mulai dari pelajar, mahasiswa sampai pembisnis kelas atas. Salah satu alasan usaha bisnis yang banyak diminati, sehingga usaha ini akan selalu ada dan dibutuhkan.

Salah satu contoh usaha bisnis kuliner di Karawang yang saat ini sedang banyak dibicarakan masyarakat karawang karena bukan hanya strategi dan lokasinya melainkan makanan yang disajikan berupa masakan sunda yang berada di Kedai Sambal Dadak. Restoran ini menyajikan masakan sunda yang beragam mulai dari makanan/ minuman dan penataan ruangan yang bernuansa saung-saungan tradisional dan moderen untuk membuat wisatawan merasa tertarik mengunjunginya. Dikarenakan semakin banyak usaha kuliner di Karawang ditambah dengan penawaran harga dan variasi menu produk yang beragam. Suatu usaha didirikan bertujuan untuk mendapatkan keuntungan agar usaha tersebut dapat berkelanjutan.

Maka hal tersebut membuat persaingan pada restoran semakin ketat. Ketatnya persaingan ini menjadi tantangan tersendiri bagi pengusaha kuliner restoran, banyaknya pesaing yang mendirikan bisnis usaha kuliner dengan menjual produk dan harga yang sama. Hal ini membuat pengusaha rumah makan harus dapat menyusun strategi untuk bisa bersaing dan menarik minat konsumen agar mau membeli produknya, dan bisa mempertahankan konsumen agar terjadinya pembelian berulang-ulang terhadap suatu produk.

Untuk tetap menjaga kualitas masakan pengelola rumah makan sunda juga mempertahankan keaslian rasa masakan Sunda dengan menggunakan juru masak yang berasal dari Sunda. Hal ini bisa diupayakan dengan menjaga kualitas suatu produk makanan yang disajikan kepada

konsumen baik seperti cita rasa, kesegaran, tampilan, dan inovasi makanan. Menurut Myers, dkk (dalam Kotler, 2016:454), inovasi produk merupakan hasil dari berbagai macam proses yang digabungkan dan saling mempengaruhi antara satu dengan yang lain. Dengan dilakukannya inovasi produk, diharapkan dapat meningkatkan keputusan pembelian konsumen.

Menurut Kotler dan Armstrong (2014:253), kualitas produk adalah karakteristik produk atau jasa yang bergantung pada kemampuannya untuk memuaskan kebutuhan konsumen yang dinyatakan atau diimplikasikan. Sedangkan, menurut Kotler dan Keller (2016:164) kualitas produk adalah “kemampuan suatu barang untuk memberikan hasil atau kinerja yang sesuai bahkan melebihi dari apa yang diinginkan pelanggan. Maka dengan menjaga kualitas produk yang baik, suatu usaha restoran makanan harus konsisten dalam mempertahankan rasa dan tampilan, ekspektasi konsumen terhadap suatu produk harus bisa terpenuhi, pentingnya menjaga kualitas makanan/ minuman dan pelayanan di rumah makan yang dikelolanya demi memuaskan konsumennya. Menurut Kotler dan Armstrong (2014:49) pelanggan yang puas akan tetap setia dan berbicara positif tentang perusahaan dan produk-produknya kepada orang lain.

Kedai Sambal Dadak yang disingkat KSD merupakan usaha resto makanan khas Sunda yang berkembang dengan komitmen untuk memasak produk makanan sehat, memberi kepada setiap konsumen pengalaman makanan rumahan dan kenyamanan tanpa repot. Kedai Sambal Dadak dimulai sebagai masakan khas Sunda pada tahun 2019 oleh sepasang

suami istri yang menikmati proses perencanaan menu. Usaha resto makanan khas Sunda ini menggabungkan beragam hidangan untuk menciptakan yang mudah, lezat dan juga sehat tentunya. Dari rencana makanan tersebut, resto ini mengembangkan berbagai macam menu khas Sunda yang siap memanjakan lidah anda. Model Kedai Sambal Dadak sendiri adalah mengusung konsep prasmanan dimana makanan di tampilkan dan di sajikan di depan sehingga memudahkan untuk memilih makanan sesuai keinginan, Kedai Sambal Dadak mampu memiliki ciri khas sendiri yang sudah dikenal masyarakat di karawang. Seiring berjalannya waktu, bisnis kecil ini berkembang menjadi tim besar dengan 100+ produk menu serta 4 outlet yang tersebar di seluruh karawang.

Kedai Sambal Dadak ini memiliki banyak pesaing lainnya, seperti Rumah Makan Alam Sari, Rumah Makan Ampera, Rumah Makan Cibiuk, Rumah Makan Ayam Galau, dan lain-lain. Rumah Makan Kedai Sambal Dadak atau Kedai Masakan Sunda ini tidak pernah sepi walaupun banyak pesaing apalagi pada saat memasuki akhir pekan banyak wisatawan kuliner maupun keluarga yang makan di rumah makan ini. Menurut Schiffman & Kanuk dalam Madevi, dkk (2020) Minat beli dapat ditandai dengan konsumen tertarik kepada produk dan mencari informasi tambahan terhadap produk tersebut. Dalam kondisi persaingan yang ketat, hal utama yang harus diprioritaskan adalah kepuasan pelanggan (*customer satisfaction*) yang dapat menimbulkan rasa minat beli ulang pada suatu produk tersebut. Kedai Sambal Dadak memiliki menu yang beraneka

ragam dan berkualitas serta rasa yang enak, rasa yang di tawarkan pada makanan tidak pernah berubah dan memiliki tampilan menarik, sehingga memberikan kualitas yang bagus untuk produknya sendiri, selain itu rumah makan ini juga memberikan pelayanan yang sangat baik dan ramah kepada konsumennya.

Rumah makan ini juga selalu mengedepankan kualitas dan harga yang murah pada produknya seperti menu paket sesuai isi kantong, yang dimana sehingga restoran ini sangat cocok untuk semua kalangan, selain dari tempatnya yang menarik serta menawarkan suasana yang nyaman dan menyenangkan, pelayanannya yang ramah serta makanannya yang enak dan murah, membuat rumah makan sunda ini menjadi restoran yang disukai masyarakat karawang maupun luar daerah karawang. Dengan hal ini Kedai Sambal Dadak memiliki salah satu daya tarik tersendiri dalam melakukan strategi pemasaran dalam usaha dibidang kuliner untuk menarik minat beli pada konsumen. Tempat atau lokasi dari restoran ini memiliki lahan parkir yang lumayan luas dan tepat di kota Karawang. Restoran ini cocok digunakan untuk acara makan siang/malam bersama keluarga, makan malam dengan kerabat kerja dan acara buka bersama pada saat ramadhan tiba.

Dengan fakta yang ada, para pengusaha rumah makan harus bisa bersaing agar bisa bertahan di industri kuliner ini. Pengusaha rumah makan juga harus bisa melakukan berbagai cara dan strategi agar menghasilkan suatu produk dan jasa yang berkualitas untuk konsumen, hal

ini dapat menarik calon konsumen untuk membeli produk. Namun tidak hanya bisa menarik konsumen saja, tetapi harus bisa membuat konsumen yang telah membeli produk tersebut agar melakukan pembelian ulang di rumah makan nya. Adanya pembelian ulang yang terjadi, itu menandakan bahwa konsumen merasa puas atau ekspektasinya terpenuhi terhadap rumah makan tersebut, dengan begitu bisa bertahan di industri ini karena memiliki konsumen tetap. Di zaman yang sudah canggih ini ekspektasi konsumen yang terpenuhi ini berpotensi merekomendasikan kepada orang sekitar dan bisa dengan mudah pengalaman di sosial media. Minat beli ulang konsumen terjadi karena beberapa faktor diantara pengalaman konsumen, harga, kualitas masakan, suasana rumah makan dan fasilitas.

Berdasarkan permasalahan diatas, maka peneliti tertarik untuk mengadakan penelitian tentang bagaimana pengaruh yang terjadi antara kualitas produk makanan terhadap minat beli ulang, karena hal tersebut (pengaruh) yang terjadi ini saling berkaitan untuk mengetahui seberapa besar terjadinya minat beli ulang pada kualitas produk makanan yang hasilnya dituangkan dalam judul penelitian **“Pengaruh Kualitas Produk Makanan Terhadap Minat Beli Ulang Konsumen di Rumah Makan Sunda (Kedai Sambal Dadak Karawang).”**

## **B. Rumusan Masalah**

Dari beberapa faktor minat beli ulang yang dijelaskan diatas, peneliti mengambil Kualitas Produk Makanan sebagai faktor yang mempengaruhi terjadinya minat beli ulang di Rumah Makan Sunda (Kedai Sambal Dadak

Karawang). Maka rumusan masalah peneliti ini adalah:

1. Apakah ada pengaruh secara simultan Kualitas Produk Makanan terhadap Minat Beli Ulang di Rumah Makan Sunda (Kedai Sambal Dadak Karawang)?
2. Kualitas Produk Makanan mana yang paling dominan/berpotensi terjadinya Minat Beli Ulang di Kedai Sambal Dadak Karawang?

### **C. Batasan Masalah**

Supaya penelitian ini tidak terlalu meluas, maka peneliti memfokuskan penelitian hanya pada pengaruh kualitas produk makanan terhadap minat beli ulang konsumen di Rumah Makan Sunda (Kedai Sambal Dadak Karawang). Alasan tersebut dipilih karena menurut peneliti kualitas produk makanan mempunyai kontribusi besar terhadap minat beli ulang konsumen di Rumah Makan Sunda (Kedai Sambal Dadak Karawang). Yang dimana kualitas produk makanan mencakup tentang warna, penampilan, porsi, bentuk, temperature, tekstur, aroma, tingkat kematangan, dan rasa. Namun pada penelitian ini peneliti hanya menggunakan 4 indikator yaitu warna, penampilan, porsi, dan rasa karena menurut peneliti 4 indikator tersebut yang menjadi faktor utama yang dipertimbangkan oleh konsumen.

### **D. Tujuan Penelitian**

Suatu penelitian dibentuk karena adanya tujuan-tujuan tertentu untuk dicapai. Adapun yang menjadi tujuan dalam penelitian adalah:

1. Untuk mengetahui apakah ada pengaruh secara simultan Kualitas



Produk Makanan terhadap Minat Beli Ulang di Rumah Makan Sunda (Kedai Sambal Dadak Karawang).

2. Untuk mengetahui Kualitas Produk Makanan mana yang paling dominan/berpotensi terjadinya Minat Beli Ulang di Rumah Makan Sunda (Kedai Sambal Dadak Karawang).

## **E. Manfaat Penelitian**

### **1. Manfaat Teoritis**

Diharapkan hasil dari penelitian ini dapat menambah wawasan dan pengetahuan mengenai pengaruh kualitas produk makanan terhadap minat beli ulang konsumen di rumah makan sunda (kedai sambal dadak karawang) serta dapat dijadikan sebagai landasan bagi peneliti lain dalam melakukan penelitian sejenis.

### **2. Manfaat Praktis**

- a. Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi media bagi peneliti untuk menambah pengalaman di bidang penelitian dan menambah pemahaman mengenai tema yang menjadi fokus penelitian. Selain itu penelitian ini dapat digunakan peneliti untuk memperdalam pengalaman di bidang jasa boga serta implementasi atas teori yang telah didapatkan selama masa perkuliahan.
- b. Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi masukan bagi manajemen untuk mengevaluasi keberhasilan dalam mengelola rumah makan agar mampu menghadapi persaingan yang makin ketat dan agresif.