



INTISARI

Dewasa ini, industri kuliner telah menjadi sebuah industri kreatif yang bergerak di bidang pariwisata. Banyaknya industri kuliner yang bermunculan mengakibatkan persaingan bisnis yang ketat. Dimana untuk menarik pelanggan dibutuhkan kualitas makanan yang baik sehingga dapat menimbulkan kepuasan konsumen. Dalam meningkatkan kepuasan konsumen, penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hubungan kualitas makanan dengan kepuasan konsumen. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kuantitatif. Teknik penarikan sampel menggunakan *purposive sampling* dengan jumlah sampel sebanyak 124 orang. Dalam penelitian ini, peneliti terlibat sepenuhnya dalam pengumpulan data. Periode pengumpulan data untuk pengamatan pertama adalah dari bulan Februari 2020 sampai dengan Mei 2020. Pengumpulan data primer dilakukan pada bulan Agustus 2020 sampai Februari 2021. Populasi dari penelitian ini adalah orang-orang yang sudah mengunjungi Kalluna dan tergolong sebagai wisatawan. Pada penelitian ini menggunakan empat dimensi kualitas makanan yaitu *freshness*, *presentation*, *well-cooked*, dan *variety of food*. Metode analisis yang digunakan adalah uji Korelasi Rank Spearman dengan menggunakan program SPSS. Berdasarkan pada hasil analisis, dapat disimpulkan bahwa terdapat adanya hubungan kualitas makanan pada kepuasan konsumen. Artinya semakin tinggi kualitas makanan, semakin tinggi tingkat kepuasan konsumen. Hal ini dapat dibuktikan dari angka korelasi antara kualitas makanan dan kepuasan makanan adalah positif. Hasil korelasi menunjukkan dimensi kualitas makanan yang termasuk ke dalam kategori korelasi 'cukup' yaitu sebesar 0,541. Berdasarkan pada hasil dan pembahasan penelitian yang telah dijabarkan, kesimpulan yang didapatkan yaitu hubungan antara kualitas makanan dengan kepuasan konsumen berdampak linear secara signifikan. Hal ini menunjukkan bahwa hubungan kualitas makanan dengan kepuasan konsumen kuat.

Kata Kunci: Kualitas Makanan, Kepuasan Konsumen, Kalluna Yogyakarta



ABSTRACT

Today, the culinary industry has become a creative industry engaged in tourism. The number of culinary industries that have sprung up resulted in fierce business competition. Where to attract customers, good quality food is needed so that it can lead to customer satisfaction. In increasing consumer satisfaction, this study aims to determine the relationship between food quality and consumer satisfaction. This study uses a quantitative descriptive method. The sampling technique used purposive sampling with a total sample of 124 people. In this study, the researcher was fully involved in data collection. The data collection period for the first observation is from February 2020 to May 2020. Primary data collection is carried out from August 2020 to February 2021. The population of this study is people who already know Kalluna but have never visited. This study uses four dimensions of food quality, namely freshness, presentation, well-cooked, and variety of food. The analytical method used is the Spearman Rank Correlation test using the SPSS program. Based on the results of the analysis, it can be concluded that there is a relationship between food quality and consumer satisfaction. This means that the higher the quality of the food, the higher the level of consumer satisfaction. This can be proven from the number of correlations between food quality and food satisfaction is positive. The correlation results show that the dimensions of food quality are included in the category of 'sufficient' correlation, which is 0.541. Based on the results and discussion of the research that has been described, the conclusion obtained is that the relationship between food quality and consumer satisfaction has a significant linear impact. This shows that the relationship between food quality and customer satisfaction is strong.

Keywords: *Food Quality, Quest Satisfaction, Kalluna Yogyakarta*