

PENGARUH VARIASI MENU DAN KUALITAS PRODUK SEAFOOD KHAS MELAYU TERHADAP KEPUASAN KONSUMEN PADA PELAM COFFEE & SEAFOOD RESTO BATAM

The effect of menu variations and the quality of typical Malay seafood products towards customer satisfaction at Pelam Coffee & Seafood Resto Batam

Najwa Duta Almadina, Eva Amalia

Manajemen Kuliner, Politeknik Pariwisata Batam

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh variasi menu dan kualitas produk *seafood* khas melayu terhadap kepuasan pelanggan di Pelam Coffee & Seafood Resto Batam. Beberapa hal dapat mempengaruhi pembelian suatu produk, salah satunya restoran menawarkan berbagai macam menu kuliner *seafood* yang otentik dan produk yang akan dijual memiliki kualitas terbaik. Oleh karena itu, kunci terpenting yang harus dipertahankan oleh pemilik usaha kuliner adalah kepuasan pelanggan terhadap kualitas produk dan variasi menu. Jenis penelitian ini menggunakan desain penelitian kuantitatif dengan metode korelasional. Metode pengumpulan data menggunakan kuesioner yang dibagikan kepada masyarakat yang berdomisili di Batam dengan kriteria WNI, berusia minimal 16 tahun dan pernah berkunjung ke Pelam Coffee & Seafood Resto. Hasil responden yang terkumpul sebanyak 98. Teknik penelitian ini menggunakan *non-probability sampling* dengan jenis *purposive sampling*. Setelah itu dilakukan pengujian data menggunakan IBM SPSS Statistics Version 26. Hasil uji T menunjukkan peneliti bahwa variasi menu secara parsial memiliki berpengaruh positif terhadap kepuasan konsumen *seafood* melayu di Pelam Coffee & Seafood Resto. Sebaliknya, kualitas produk secara parsial tidak berdampak pada kepuasan pelanggan terhadap produk *seafood* Melayu di Pelam Coffee & Seafood. Sedangkan untuk uji F, variasi menu dan kualitas produk secara simultan berpengaruh positif terhadap kepuasan konsumen produk *seafood* melayu di Pelam Coffee & Seafood Resto.

Kata Kunci : Kepuasan konsumen, Kualitas produk, Melayu, Seafood, Variasi menu

ABSTRACT

This study aims to determine the effect of menu variations and the quality of typical Malay seafood products towards customer satisfaction at Pelam Coffee & Seafood Resto Batam. Several things can affect the purchase of a product, one of which is the restaurant offers a wide variety of authentic seafood culinary menus and the products to be sold are of the best quality. Therefore, the most important key that must be maintained by culinary business owners is customer satisfaction towards product quality and menu variety. This type of research uses a quantitative research design with correlational methods. The data collection method used a questionnaire which was distributed to people who live in Batam with the criteria of being an Indonesian citizen, at least 16 years old and have been to Pelam Coffee & Seafood Resto. The results of the respondents collected were 98. This research technique uses non-probability sampling with purposive sampling type After that, the researcher tested the data using the IBM SPSS Statistics Version 26. The results of the T-test showed that menu variations partially have a positive effect on consumer satisfaction with Malay seafood at Pelam Coffee & Seafood Resto. In contrast, product quality partially had no impact on customer satisfaction with Malay seafood products at Pelam Coffee & Seafood. Whereas for the F test, menu variations and product quality simultaneously have a positive effect on consumer satisfaction of Malay seafood products at Pelam Coffee & Seafood Resto.

Keywords : Customer satisfaction, Malay, Seafood, Variation menu, Quality product

PENDAHULUAN

Kota Batam merupakan salah satu kota yang terletak strategis karena berada di jalur pelayaran internasional dan berbatasan langsung dengan Singapura dan Malaysia. Hal tersebut membuat Batam menjadi salah satu kota dengan pertumbuhan ekonomi terpesat di Indonesia. Saat ini Batam menjadi penyumbang wisatawan mancanegara nomor dua di Indonesia, dengan peningkatan infrastruktur yang dilakukan saat ini dapat mendorong kembali angka kedatangan, sehingga Batam menjadi nomor satu di Republik Indonesia (Ahmadi Sultan, 2022). Kota Batam terkenal dengan destinasi wisatanya. Oleh karena itu, banyak wisatawan asing yang singgah demi menikmati wisata pantai dan berbelanja di Kota Batam. Selain wisata pantai dan pusat perbelanjaan, Batam juga menjadi surganya wisata kuliner dengan cita rasa yang khas dan unik. Berada di geografis kepulauan menjadikan Batam kaya akan hasil laut, membuat para pelaku bisnis tertarik melakukan bisnis kuliner restoran khas *seafood*. Wisata kuliner restoran *seafood* Kota Batam adalah salah satu bisnis terpopuler seiring gaya hidup masyarakat berkembang. Setiap bisnis mempunyai tujuan untuk mengembangkan usahanya. Tujuan tersebut dapat dicapai melalui usaha mempertahankan laba bisnis dengan cara meningkatkan penjualan produknya. Ada banyak hal-hal yang dapat mempengaruhi pembelian suatu produk, salah satunya ialah restoran menawarkan beragam macam menu kuliner *seafood* yang otentik serta produk yang akan dijual memiliki kualitas terbaik. Hal tersebut membuat persaingan restoran semakin ketat. Pemilik dan manajer restoran mencoba mempertahankan pelanggan yang sudah ada sambil menarik pelanggan baru. Maka daripada itu, adalah kunci terpenting yang harus dijaga oleh pemilik bisnis kuliner adalah kualitas produk serta variasi menu.

Menurut Drysdale dan Aldrich dikutip dari (Hamida Siti & Kokom Komariah, 2018) menjelaskan secara terminologi pada sebuah menu didasarkan pada dua alasan pertama, menu digunakan untuk menjelaskan sebuah produk dan kedua adalah menu digunakan untuk menjelaskan produk apa yang dijual.

Menurut Kotler dan Armstrong dikutip dari (Fadliandika, 2018) kualitas produk diartikan sebagai totalitas fitur dan karakteristik produk atau jasa yang memiliki kemampuan untuk memuaskan kebutuhan yang dinyatakan atau diimplisitkan. Salah satu keunggulan kompetitif adalah kualitas produk yang dapat memuaskan keinginan konsumen. Dalam membeli produk, konsumen selalu berharap agar barang yang dibeli dapat memenuhi segala keinginan dan kebutuhannya.

Pelaku usaha kuliner *seafood* di Kota Batam tersebar di penjuru sudut kota. Menurut *Google Ratings* pada tahun 2022 ada sebanyak 150 restoran khas *seafood* di Batam. Salah satunya adalah Pelam *Coffee & Seafood* Resto terletak di jalan KH. Ahmad Dahlan, Daerah Kampung Tua, Tanjung Riau, Kecamatan Sekupang, Kota Batam, Kepulauan Riau. Restoran ini hadir menawarkan bermacam variasi

menu *seafood* seperti Kakap berendam, Selikur sambal picit, Lebam asam pedas, Bawal bintang bakar dan sebagainya. Menu-menu makanan tersebut masuk dalam kategori *seafood* khas Melayu yang dimana memakai bahan-bahan dengan nama menu yang otentik.



Gambar 1. Daftar penjualan Produk *Seafood* Pelam *Coffee & Seafood* Resto (Pelam *Coffee & Seafood* Resto, diolah peneliti, 2023)

Menurut Data penjualan produk *seafood* selama 6 bulan, Ikan Kakap Berendam, Ikan Bawal Bintang Asam Pedas, dan Udang Telor Asin adalah top 3 best seller dari bulan Juni-Juli 2022. Berdasarkan hasil observasi peneliti, variasi menu di restoran ini beragam membuat Pelam *Coffee & Seafood* Resto memiliki rasa unik dan citra berbeda dari restoran *seafood* lainnya yang berdekatan di wilayah Tanjung Riau yakni RM. Kak ROS *Seafood*, Tsania *Seafood*, Kampung Laut *Seafood*.

Menurut hasil wawancara dengan Rozani selaku pemilik Pelam *Coffee & Seafood* Resto peneliti mendapatkan informasi bahwa mayoritas pelanggan Pelam *Coffee & Seafood* Resto telah melakukan pembelian lebih dari sekali karena citra rasa khas Melayu serta harga yang di tawarkan juga terjangkau untuk makan bersama keluarga maupun berpasangan. Peneliti juga mendapatkan kendala mengenai distribusi stok produk ikan. Disaat musim hujan dan angin kencang, stok ikan akan mengalami penurunan bahkan tidak dapat sama sekali. Alhasil pihak restoran harus menunggu nelayan menjaring ikan dikarenakan lebih memilih ikan hasil tangkap *fresh* ketimbang ikan yang dijual di pasar. Selain itu, restoran juga mengalami kesulitan dikarenakan tidak menjual ikan hidup mengakibatkan kendala terhadap pelayanan *On the Spot*. Konsumen harus *booking* terlebih dahulu agar produk *seafood* yang telah beku dapat *defrosting* sehingga dapat diolah dengan sempurna. Hal tersebut dapat mempengaruhi kualitas ikan. Produk *seafood* tersebut harus diperhatikan agar ketika diolah, ikan dalam keadaan layak dikonsumsi. Pada akhirnya, konsumen merasa tidak puas karena menunggu lama datang makanan yang telah dipesan. Oleh karena itu poin-poin di atas berpengaruh kepada tingkat kepuasan konsumen. Ada beberapa faktor yang dapat mempengaruhi kepuasan konsumen, yaitu variasi menu dan kualitas produk.

Menurut (M.H. Gery, 2018) Kepuasan konsumen merupakan sebagai tingkat perasaan senang atau kecewa seseorang setelah membandingkan kinerja

yang dirasakan dibandingkan dengan harapannya. Kepuasan konsumen dikatakan dapat memuaskan konsumen jika kinerja sesuai dengan harapannya, lalu merasa puas dan senang. Hal tersebut membuat konsumen membeli sebuah produk secara berulang-ulang kali. Jika kinerja tidak sesuai dengan harapannya, maka akan timbul perasaan kecewa dan tidak puas dan pada akhirnya konsumen tidak berkunjung kembali.

Berdasarkan definisi diatas bahwa variasi menu dan kualitas produk merupakan salah satu hal terpenting dalam sebuah bisnis dimana ketika pelanggan puas dengan produk yang diberikan, maka pelanggan akan membelinya terus-menerus. Pelanggan akan berbicara dengan orang lain tentang pengalaman disaat mencoba produk. Di sisi lain, jika pelanggan tidak puas maka akan cenderung mencari produk lain yang pada akhirnya, bisnis mengalami kerugian karena kalah bersaing dengan restoran lainnya. Maka, peneliti memilih judul **“Pengaruh Variasi Menu Dan Kualitas Produk Seafood khas Melayu Terhadap Kepuasan Konsumen Pada Pelam Coffee & Seafood Resto Batam”**. Berdasarkan variabel-variabel tersebut diharapkan dapat mempengaruhi eksistensi sebuah bisnis dalam melakukan strategi pemasaran terkait dengan faktor determinan terhadap kepuasan konsumen.

BAHAN DAN METODE

Dalam penelitian ini, desain yang digunakan oleh peneliti adalah desain penelitian kuantitatif dengan menggunakan pendekatan korelasional. Metode penelitian kuantitatif merupakan metode pendekatan ilmiah yang memandang suatu masalah dalam penelitian dapat diklasifikasikan, bersifat kongkrit, dapat teramati dan terukur, serta hubungan antar variabel bersifat sebab-akibat dimana data yang diolah dengan cara analisis statistik atau dalam bentuk angka-angka kemudian dapat dianalisis menggunakan statistik (Sutanjar et al., 2019). Menurut (Arikunto, 2019), penelitian korelasional (*Correlational studies*) merupakan penelitian yang dimaksudkan untuk mengetahui ada tidaknya hubungan antara dua atau beberapa variabel dan penelitian korelasional tidak menuntut subyek penelitian yang terlalu banyak.

Dalam penelitian ini, variabel bebas yang digunakan adalah variasi menu dan kualitas produk. Sedangkan variabel terikat adalah kepuasan konsumen. Maka penelitian ini dengan tujuan mencari ada tidaknya hubungan antara variasi menu (X1) dan kualitas produk (X2) terhadap kepuasan konsumen (Y) di Pelam Coffee & Seafood Resto, baik hubungannya secara parsial maupun simultan. Penelitian ini menggunakan *non probability sampling* dengan jenis *purposive sampling* karena pengambilan sampel ini dilakukan karena peneliti memahami informasi yang dibutuhkan dapat diperoleh pada kelompok atau sasaran tertentu yang dapat memenuhi kriteria yang ditentukan peneliti sesuai tujuan penelitian (Ajar et al., 2021).

Dari hasil perhitungan diperoleh ukuran sampel pada penelitian ini adalah 98 buah sampel. Metode

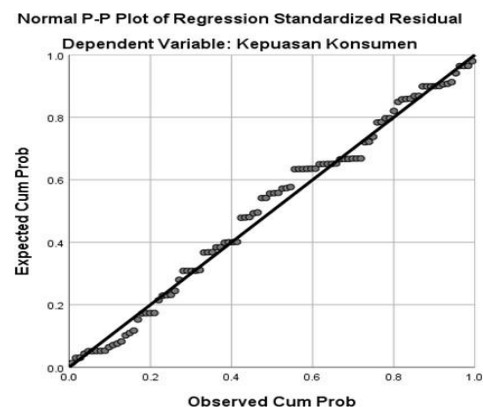
pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah kuesioner yang bersifat tertutup karena jawaban atas pertanyaan-pertanyaan sudah disediakan. Peneliti menggunakan Skala Likert. Kuesioner disebar dalam bentuk google form kepada sampel penelitian lalu data diolah menggunakan IBM SPSS Statistics Version 26. Analisis data dilakukan dengan beberapa tahap yaitu dengan uji normalitas, uji multikolinearitas, uji heteroskedastisitas, analisis regresi berganda, uji hipotesis yaitu uji t dan uji f, dan uji r^2 .

HASIL DAN PEMBAHASAN

Peneliti melakukan analisa terhadap responden konsumen yang pernah melakukan pembelian minimal satu kali dan > 1 kali di Pelam Coffee & Seafood Resto. Terdapat 111 responden telah melakukan ≥ 1 kali pembelian produk seafood Pelam Coffee & Seafood Resto dalam sebulan sedangkan 17 responden telah melakukan ≤ 1 kali pembelian produk seafood dalam sebulan.

Hasil-1 Uji Normalitas

Penelitian ini memakai analisis grafik dimana suatu model regresi berdistribusi secara normal jika melihat *normal probability plot*. *Normal Probability plot* atau normal P Plot adalah membandingkan distribusi kumulatif dari distribusi normal. Dasar pengambilan keputusan melalui analisis ini, jika data menyebabkan disekitar garis diagonal sebagai representasi pola distribusi normal, berarti model regresi memenuhi asumsi normalitas (Ghozali, 2018). Uji normalitas pada data yang digunakan dalam penelitian ini dapat dilihat pada grafik Normal P-Plot pada gambar di bawah ini :



Gambar 2. Grafik P-Plot (Olahan Peneliti. 2023)

Grafik di atas telah memenuhi kriteria pengujian, yaitu titik-titik pada grafik Normal P-P Plot menyebar di sekitar dan mengikuti garis diagonal, artinya data yang digunakan dalam penelitian ini telah terbukti berdistribusi normal.

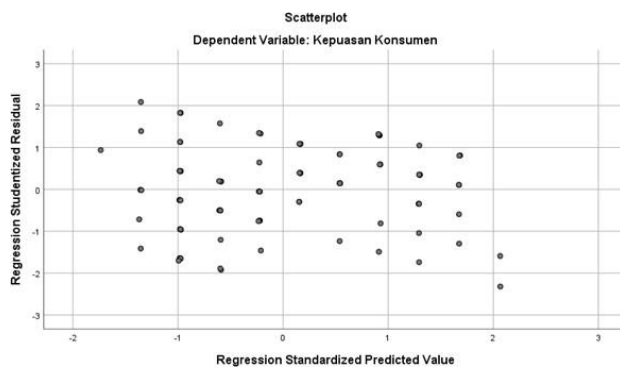
Hasil-2 Uji Multikolinearitas

Uji multikolinearitas bertujuan untuk mengetahui ada atau tidaknya gejala multikolinearitas yaitu dengan melihat VIF (Variance Inflation Factor) < 10

dan juga nilai Tolerance > 0.10 dengan mengukur variabilitas variabel terpilih yang tidak dijelaskan oleh variabel independen lainnya (Ghozali, 2018). Peneliti telah mendapatkan hasil memenuhi kriteria pengujian, yaitu nilai tolerance $0.968 > 0.10$ dan nilai VIF $1.033 < 10$, artinya data yang digunakan dalam penelitian ini telah terbukti tidak memiliki gejala multikolinearitas.

Hasil-3 Uji Heteroskedastisitas

Uji heteroskedastisitas bertujuan untuk menguji apakah dalam model regresi terjadi ketidaksamaan variance dari residual satu pengamatan ke pengamatan yang lain. Apabila grafik plot tidak menunjukkan pola yang jelas, seperti titik-titik menyebar di atas dan di bawah angka 0 pada sumbu Y, maka tidak terjadi heteroskedastisitas. Regresi yang baik tidak terjadi heteroskedastisitas (Ghozali, 2018). Uji heteroskedastisitas pada data yang digunakan dalam penelitian ini dapat dilihat dalam grafik Scatterplot pada gambar di bawah ini :



Gambar 3. Grafik Scatterplot (Olahan Peneliti. 2023)

Grafik di atas telah memenuhi kriteria pengujian, yaitu titik-titik pada grafik Scatterplot tersebar acak di sekitar angka 0, tidak berkumpul hanya di atas atau bawah. Penyebaran data tidak membentuk gelombang, serta tidak membentuk suatu pola tertentu. Maka demikian, data yang digunakan pada penelitian ini telah terbukti tidak memiliki gejala heteroskedastisitas.

Hasil-4 Analisis Regresi Berganda

Dalam Penelitian ini teknik analisis data menggunakan regresi linear berganda, yaitu teknik analisis untuk mengetahui pengaruh variabel bebas terhadap variabel terikat. Karena terdapat banyak variabel bebas dalam penelitian ini, tepatnya terdapat tiga variabel bebas maka uji regresi yang digunakan adalah uji regresi linear berganda. Berdasarkan variabel variasi menu (X1) hasil uji regresi yang menunjukkan bahwa variabel variasi menu (X1) memiliki koefisien regresi positif dengan nilai yaitu $b = 0,355$. Artinya apabila terjadi kenaikan nilai variabel variasi menu (X1), sebesar 1 % maka akan terjadi peningkatan sebesar nilai kepuasan konsumen (Y) 0,355. Berdasarkan variabel kualitas produk (X2) hasil uji regresi yang menunjukkan bahwa variabel kualitas

produk (X2) memiliki koefisien regresi positif dengan nilai yaitu $b = 0,001$. Artinya apabila terjadi kenaikan nilai variabel kualitas produk (X2) sebesar 1 % maka akan terjadi peningkatan sebesar nilai kepuasan konsumen (Y) 0.001.

Hasil-5 Hasil Uji Pengaruh Parsial t (Uji t)

Menurut (Ghozali, 2018), dasar pengambilan keputusan untuk uji t dapat dilihat dari nilai signifikansinya (Sig.) < probabilitas 0,10 dan nilai perbandingan t-hitung > t-tabel untuk menyatakan bahwa terdapat pengaruh secara parsial dari variabel bebas kepada variabel terikat. Uji pengaruh parsial pada penelitian ini dapat dilihat pada tabel di bawah ini :

Tabel 1. Hasil Uji t

Variabel	t-hitung	t-tabel	Sig.	Standar Sig.
Variasi Menu (X ₁)	6.348	1.661	0.000	0.10
Kualitas Produk (X ₂)	-923	1.661	0.359	0.10

Sumber. (Olahan Peneliti, 2023)

Pada hasil uji di atas menunjukkan bahwa variabel variasi menu (X1) secara parsial berpengaruh positif terhadap kepuasan konsumen seafood khas Melayu di Pelam Coffee & Seafood Resto serta t-hitung > t-tabel dan sig. $0.000 < 0.10$, maka Ha₁ diterima sedangkan Ho₁ ditolak. Namun untuk variabel kualitas produk secara parsial tidak berpengaruh positif (negatif) terhadap kepuasan konsumen produk seafood khas Melayu di Pelam Coffee & Seafood Resto, serta t-hitung > t-tabel dan sig. $0.359 > 0.10$, maka Ha₂ ditolak dan Ho₂ diterima.

Hasil-6 Hasil Uji Pengaruh Simultan (Uji f)

Kriteria keputusan untuk uji f sama dengan uji t, dimana dapat dinyatakan bahwa memiliki pengaruh yang simultan ketika nilai signifikansi (Sig.) < 0,10 sedangkan bila dibandingkan dari nilai f-hitung harus > f-tabel untuk menyatakan terjadinya pengaruh (Ghozali, 2018). Uji pengaruh simultan pada penelitian ini dapat dilihat pada tabel di bawah ini :

ANOVA ^a						
Model		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
1	Regression	84.569	2	42.284	19.942	.000 ^b
	Residual	201.431	95	2.120		
	Total	286.000	97			

a. Dependent Variable: Kepuasan Konsumen

b. Predictors: (Constant), Kualitas Produk, Variasi Menu

Gambar 4. Hasil Uji f

Hasil uji di atas menunjukkan bahwa kedua variabel variasi menu (X1) dan kualitas produk (X2) secara simultan berpengaruh positif terhadap kepuasan konsumen produk seafood khas Melayu di Pelam Coffee & Seafood Resto serta F-hitung $19.942 > F$ -

tabel 3.09 dan Sig. 0.000 < 0.10, maka H_{a3} diterima dan H_{o3} ditolak.

Hasil-7 Hasil Uji Koefisiensi Determinasi (R^2)

Uji koefisiensi determinasi dalam penelitian ini berfungsi sebagai alat ukur seberapa jauh kemampuan variabel bebas dalam menerangkan variabel terikat, dimana nilai koefisien determinasi diantara nol dan satu yang semakin kecil nilainya maka kemampuan variabel bebas dalam menjelaskan variabel terikat semakin terbatas (Senggetang, 2019)

Model Summary				
Model	R	R Square	Adjusted R Square	Std. Error of the Estimate
1	.544 ^a	.296	.281	1.45614

a. Predictors: (Constant), Kualitas Produk, Variasi Menu

Gambar 5. Hasil uji koefisien determinasi (Olahan Peneliti, 2023)

Berdasarkan hasil pengolahan data dengan regresi linear berganda, didapati bahwa tabel Model Summary di atas, nilai koefisiensi determinasi atau R Square adalah 0.296, yang dimana variabel variasi menu (X_1) dan kualitas produk (X_2) secara bersama-sama berpengaruh terhadap variabel kepuasan konsumen (Y) sebesar 29.6%. sedangkan sisanya 70,4% dipengaruhi oleh variabel lain yang tidak diteliti pada penelitian ini.

PEMBAHASAN

Hasil-1 Pengaruh Variasi Menu Terhadap Kepuasan Konsumen

Hasil uji t pada analisis regresi linear berganda membuktikan bahwa variasi menu memberikan pengaruh positif terhadap kepuasan konsumen di Pelam Coffee & Seafood Resto. Hal ini ditunjukkan dengan nilai t-hitung 6.348 > t-tabel 1.661 dan sig. 0.000 < 0.10, maka H_{a1} diterima sedangkan H_{o1} ditolak. Hasil ini bisa dilihat dari nilai koefisien dalam uji regresi berganda yaitu 0.355, lebih besar dari variabel lainnya, sehingga semakin beragam variasi menu penjualan membaik maka akan meningkatkan kepuasan konsumen. Hasil ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh (Afriani et al., 2020) tentang "Pengaruh Cita Rasa Dan Variasi Menu Terhadap Tingkat Kepuasan Konsumen Di Rumah Makan Aneka Seblak Sei Panas Kota Batam". Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa variasi menu berpengaruh secara parsial terhadap tingkat kepuasan konsumen di Rumah Makan Aneka Seblak Kota Batam. Serta penelitian yang dilakukan oleh (Baiomy et al., 2017) juga meneliti hubungan variasi menu terhadap kepuasan konsumen dan hasilnya berpengaruh signifikan. Apabila terjadi kenaikan nilai variabel variasi menu (X_1), sebesar 1 % maka akan terjadi peningkatan sebesar nilai kepuasan konsumen

(Y) 0,355. Hal ini membuktikan bahwa konsumen mempertimbangkan variasi menu sebagai salah satu variabel yang berpengaruh terhadap kepuasan

Hasil-2 Pengaruh Kualitas Produk Terhadap Kepuasan Konsumen

Hasil uji t pada analisis regresi linear berganda membuktikan bahwa kualitas produk tidak berpengaruh positif (negatif) terhadap kepuasan konsumen di Pelam Coffee & Seafood Resto. Hal ini ditunjukkan dengan nilai t-hitung $-0.923 < t\text{-tabel } 1.661$ dan sig. $0.359 > 0.10$, maka H_{a2} ditolak sedangkan H_{o2} diterima. Hasil ini bukan berarti kualitas produk seafood Pelam Coffee & Seafood Resto tidak penting, namun hasil uji ini menunjukkan bahwa masalah yang ada dalam subjek penelitian bukan berasal dari kualitas produk, karena kenyataannya mayoritas jawaban responden dalam penelitian ini banyak menyatakan kualitas satenya itu sudah enak dan bagus. Hasil penelitian ini juga bukan berarti bertentangan dengan teorinya (Tjiptono & Chandra, 2016) dan (Bilro & Loureiro, 2020) yang menyatakan bahwa salah satu faktor yang menentukan kepuasan konsumen adalah kualitas produk, hanya saja dalam penelitian ini, kualitas produk seafood Pelam Coffee & Seafood sudah baik dan bukan menjadi penyebab majunya usaha kulinernya, karena kemungkinan ada faktor lain yang menyebabkan restorannya belum maju. Penelitian ini juga sama dengan hasil peneliti yang dilakukan oleh (Santoso et al., 2019) tentang "Pengaruh Kualitas Produk, Kualitas Layanan Dan Lokasi Terhadap Kepuasan Konsumen". Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa kualitas produk tidak berpengaruh terhadap kepuasan pelanggan. Penelitian (Izzuddin & Muhsin, 2020) juga meneliti hubungan kualitas produk terhadap kepuasan konsumen dan hasilnya tidak berpengaruh.

Hasil-3 Pengaruh Variasi Menu dan Kualitas Produk Terhadap Kepuasan Konsumen.

Hasil Uji f pada analisis regresi linear berganda membuktikan bahwa variasi menu dan kualitas produk secara bersama-sama memberikan pengaruh positif terhadap kepuasan konsumen di Pelam Coffee & Seafood Resto Batam. Angka pada koefisien determinasi menunjukkan bahwa pengaruh simultan yang diberikan oleh kedua variabel sebesar 29.6%. Hal ini membuktikan bahwa konsumen melibatkan variasi menu dan kualitas produk sebagai variabel yang dipertimbangkan untuk mencapai kepuasan. Semakin beragam variasi menu dan baik kualitas produk maka kepuasan konsumen akan semakin meningkat. Maka H_{a3} diterima dan H_{o3} ditolak. Penelitian ini juga sama dengan hasil penelitian yang dilakukan oleh (Finthariasari et al., 2020) yang dimana bahwa secara simultan menunjukan bahwa variasi menu dan kualitas produk memiliki pengaruh positif yang signifikan terhadap kepuasan konsumen.

KESIMPULAN

1. Pada hasil uji-t menunjukkan bahwa variabel variasi menu (X1) secara parsial berpengaruh positif terhadap kepuasan konsumen seafood khas Melayu di Pelam *Coffee & Seafood Resto*. Hal ini ditunjukkan dengan nilai t-hitung 6.348 > t-tabel 1.661 dan sig. 0.000 < 0.10, maka H_{a1} diterima sedangkan H_{o1} ditolak.
2. Pada hasil uji-t menunjukkan bahwa variabel kualitas produk secara parsial tidak berpengaruh positif (negatif) terhadap kepuasan konsumen produk seafood khas Melayu di Pelam *Coffee & Seafood Resto*. Hal ini ditunjukkan dengan nilai t-hitung -0.923 < t-tabel 1.661 dan sig. 0.359 > 0.10, maka H_{a2} ditolak sedangkan H_{o2} diterima.
3. Berdasarkan hasil pengolahan data dengan regresi linear berganda, didapati bahwa nilai koefisiensi determinasi atau R Square yang dimana variabel variasi menu (X1) dan kualitas produk (X2) secara bersama-sama berpengaruh terhadap variabel kepuasan konsumen (Y). Angka pada koefisien determinasi menunjukkan bahwa pengaruh simultan yang diberikan oleh kedua variabel sebesar 29.6%.

SARAN

1. Penelitian selanjutnya perlu mempertimbangkan sampel lebih luas dan memperpanjang periode pengamatan. Dikarenakan agar kesimpulan yang dihasilkan dari peneliti tersebut memiliki cakupan yang lebih luas.
2. Disarankan untuk Pelam *Coffee & Seafood Resto* untuk memperbanyak variasi menu dari restoran untuk menciptakan keanekaragaman pada menu yang unik dan otentik dan hanya tersedia di restoran dengan cara memperhatikan indikator ragam harga produk, ragam kualitas produk, ragam jenis produk dan ragam jenis produk serta meningkatkan kualitas produk dengan cara menjaga kombinasi warna, presentasi atau penampilan, varian porsi, temperatur, tekstur, aroma, tingkat kematangan, rasa, bentuk potongan hidangan serta kualitas bahan baku yang digunakan disaat memasak produk *seafood resto*.
3. Bagi institusi pendidikan terkait, diharapkan hasil penelitian ini dapat menjadi bahan atau materi pembelajaran baik bagi kalangan mahasiswa pendidikan sarjana maupun profesi.

DAFTAR PUSTAKA

- Afriani, M., Kuliner, M., Batam, P., Manajemen, T. P., & Hidangan, T. (2020). PENGARUH CITA RASA DAN VARIASI MENU TERHADAP TINGKAT KEPUASAAN KONSUMEN DI RUMAH MAKAN ANEKA SEBLAK SEI PANAS KOTA BATAM. *Jurnal Manajemen Dan Bisnis Indonesia*, 6(1), 72–78.
- Ahmadi Sultan. (2022, March). Sandiaga Uno Berharap Pariwisata Batam Lebih Berkualitas. *Batam Pos*.
<https://metropolis.batampos.co.id/sandiaga-uno-berharap-pariwisata-batam-lebih-berkualitas/>
- Ajar, B., Metodologi, P., Bagi, P., Akuntansi, M., Wijayanti, R., Paramita, D., Rizal, M. M. N., Riza, C., & Sulistyan, B. (2021). *METODE PENELITIAN KUANTITATIF* (Edisi Ketiga). Widya Gamma Press.
- Arikunto, S. (2019). *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. PT Rineka Cipta.
- Baiomy, A., Jones, E., & Goode, M. (2017). The influence of menu design, menu item descriptions and menu variety on customer satisfaction. A case study of Egypt. *Tourism and Hospitality Research*, 19, 146735841770822. <https://doi.org/10.1177/1467358417708228>
- Bilro, R., & Loureiro, S. (2020). A consumer engagement systematic review: synthesis and research agenda. *Spanish Journal of Marketing*, 24(3), 283–307.
- Fadliandika, M. A. (2018). *PENGARUH BRAND IMAGE DAN KUALITAS PRODUK TERHADAP MINAT BELI (Studi pada Konsumen Teh Recek Malang)* [Universitas Muhammadiyah Malang]. eprints.umm.ac.id/39269/
- Finthariasari, M., Ekowati, S., Krisna, R., & Muhammadiyah Bengkulu, U. (2020). PENGARUH KUALIAS PRODUK, DISPLAY LAYOUT, DAN VARIASI PRODUK TERHADAP KEPUASAAN KONSUMEN. *Journal Ekombis Review*, 8(2), 149–159. <https://doi.org/10.37676/ekombis.v8i2>
- Ghozali, I. (2018). *Aplikasi Analisis Multivariate SPSS* 26.

- Hamida Siti, & Kokom Komariah. (2018). Resep dan Menu. In *Resep dan Menu* (Pertama, pp. 82–82). Deepublish Publisher.
- Izzuddin, A., & Muhsin, M. (2020). Pengaruh Kualitas Produk, Kualitas Layanan Dan Lokasi Terhadap Kepuasan Konsumen. *Jurnal Manajemen Dan Bisnis Indonesia*, 6(1), 72–78.
- M.H. Gery. (2018). Pengaruh Kualitas Produk Kualitas Pelayanan, Lokasi dan Promosi Terhadap Kepuasan Konsumen The Aliga Hotel Padang. *Menara Ilmu*, 12(9), 92–102.
- Santoso, J. B., Kunci, K., Produk, K., Pelayanan, K., Harga, K., Konsumen, D., & Loyalitas, K. (2019). *PENGARUH KUALITAS PRODUK, KUALITAS PELAYANAN, DAN HARGA TERHADAP KEPUASAN DAN LOYALITAS KONSUMEN (STUDI PADA KONSUMEN GEPREK BENSU RAWAMANGUN)* (Vol. 16, Issue 01).
- Senggetang, V. , M. S. L. , & M. S. (2019). Pengaruh Lokasi, Promosi Dan Persepsi Harga Terhadap Keputusan Pembelian Konsumen Pada Perumahan Kawanua Emerald City Manado. *Jurnal Emba: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis Dan Akuntansi*, 7(1).
- Sutanjar, T., Saryono, O., Kepemimpinan, M., Pegawai, D., & Pegawai, K. (2019). *Master of Management Studies Program PENGARUH MOTIVASI, KEPEMIMPINAN DAN DISIPLIN PEGAWAI TERHADAP KINERJA PEGAWAI*. 3, 321. <https://doi.org/10.25157/mr.v3i2.2514>
- Tjiptono, F., & Chandra, G. (2016). *Service, Quality & Satisfaction*.