

**ANALISIS KUALITAS MAKANAN
PADA DAPUR NINA GREENLAND BATAM**

ANALYSIS OF FOOD QUALITY IN NINA GREENLAND BATAM'S KITCHEN

Oleh

Pratomo pangestu¹, Eva Amalia²

^{1,2}Manajemen Kuliner, Politeknik Pariwisata Batam

E-Mail : [1pratomopangestu99@gmail.com](mailto:pratomopangestu99@gmail.com), [2eva@btp.ac.id](mailto:eva@btp.ac.id)

Abstract

Pangestu, Pratomo. 2023. Analysis of Food Quality in Nina Greenland Batam's Kitchen. Batam Tourism Polytechnic Management Culinary Study Program Final Project. Supervisor Eva Amalia.,SH.,MSi Nina Greenland Batam Kitchen is a restaurant located in the center of Batam City. The Nina Greenland Batam Kitchen restaurant has different characteristics and different quality of food. Quality is a very important thing to achieve with a service that is presented. This study aims to determine the Analysis of Food Quality in Kitchen Nina Greenland Batam. The research method used is a qualitative method with data collection techniques carried out by observing directly at the restaurant, interviewing four informants who are the employee owners of Nina Greenland Batam Kitchen Restaurant and carrying out documentation for several activities carried out during the research. Based on the research results, the analysis of food quality at Nina Greenland Batam Kitchen has been effectively applied. Keywords: Food Quality.

Keywords : Customer Experience, Customer Satisfaction

PENDAHULUAN

Di zaman sekarang ini, kebutuhan masyarakat akan makanan semakin berkembang pesat, sehingga banyak pengusaha yang mendirikan bisnis usaha kuliner. Bisnis usaha kuliner merupakan peluang bisnis yang menjanjikan, walaupun harus memulainya dengan modal yang bisa dibilang tidak sedikit, tetapi harus memiliki ide dan strategi yang tepat. Selain itu gaya hidup masyarakat yang meningkat dengan kebiasaan untuk membeli makanan di restoran dengan tujuan lebih efisien serta sebagai sarana refreshing, untuk pertemuan dengan rekan bisnis, mengadakan acara khusus dengan keluarga, kerabat, maupun teman dan lain-lain. Selain itu juga kuliner atau makanan bisa dikatakan sebagai salah satu kebutuhan pokok manusia yang harus dipenuhi untuk kelangsungan hidup. Pasca pandemi covid 19 yang melanda hingga dua tahun berakibat terhadap lesunya kondisi ekonomi saat ini tak mampu membendung geliat bisnis kuliner di Batam. Bisnis kuliner tetap tumbuh lengkap dengan keunikan konsep dan kreasi masing-masing. Bisnis kuliner menjadi sektor usaha yang sangat menjanjikan jika dikelola dan dikembangkan dengan baik. Terpuruknya ekonomi pasca pandemi saat ini sedikit banyak turut berdampak pada bisnis kuliner antara lain yang paling terasa, jumlah pembeli menurun cukup signifikan. Di tengah kelesuan ekonomi, salah satu yang bertahan dan berkembang adalah bisnis kuliner. Persaingan bisnis kuliner di Batam yang semakin ketat.

Untuk bisa memenangkan pasar, pengusaha kuliner harus mampu menyajikan keunikan tersendiri baik dari segi rasa, variasi dan kualitas maupun konsep lokasi usaha serta berbagai konsep yang ditawarkan untuk memenuhi kebutuhan konsumennya. ² Untuk mengatasi persaingan antar pelaku bisnis kuliner, maka pelaku harus menentukan strategi pemasaran yang berorientasi pada konsumen. Faktor yang menentukan kepuasan konsumen, salah satu nya persepsi konsumen mengenai kualitas jasa yang berfokus pada lima dimensi kualitas jasa, yaitu: bukti fisik, keandalan (reliability), daya tanggap (responsiveness), jaminan (assurance), dan empati (emphathy). Dari awal harus diperhatikan bahwa untuk memulai bisnis kuliner, pelaku usaha harus membuat strategi bisnis yang tepat agar makanan yang dijual dapat menarik minat pelanggan. Hal ini variasi berperan penting untuk mengkomunikasikan keberadaan dan nilai produk kepada konsumen. Variasi sendiri dapat memberikan nilai kepuasan terhadap konsumen untuk terus mengunjungi restoran tersebut antara lain dengan mengoptimalkan variasi yang dapat meningkatkan kepuasan pelanggan adalah dengan adanya berbagai varian menu yang belum tentu dimiliki pesaing. Salah satu bisnis kuliner di batam yang memberikan kepuasan kepada konsumen adalah Dapur Nina Greenland. Restoran ini berdiri sejak tahun 2018, terletak di Teluk Tering, Kecamatan Batam Kota, Kepulauan Riau. Dipilihnya Dapur Nina Greenland sebagai tempat penelitian dikarenakan restoran ini cukup menarik karena peminatnya sebagian

besar pekerja kantoran dan memiliki konsep ataupun tema yang berbeda dengan restoran lain yaitu dengan konsep khas Jawa, sedangkan di kota Batam tidak banyak ditemukan restoran khas Jawa. Dapur Nina Greenland menyediakan menu yang lebih beragam. Memiliki aneka sup, penyetan, bakaran dan menu tambahan lainnya seperti menu sayuran. Dapur Nina Greenland memiliki 5 menu sup, 7 menu penyetan, 7 menu bakaran dan beragam jus dan minuman. Restoran ini memiliki sambal yang khas dan menjadi salah satu daya tarik konsumen selain konsep nya yang berbeda. Selain pekerja kantoran restoran ini juga menjadi salah satu tempat terfavorit bagi pelanggan seperti, karyawan mall, pelajar dan mahasiswa. 3 Untuk konsumen yang berada jauh dari lokasi Dapur Nina Greenland, mereka dapat memesan melalui aplikasi online yaitu go food. Di lokasi juga terlihat banyak pembeli yang berkunjung terutama pada saat jam makan siang. Banyaknya pengunjung yang datang langsung maupun melalui aplikasi online, terlihat jelas sama persis dengan yang di sampaikan oleh owner, pengunjung dalam sehari bisa mencapai 68 sampai 120 orang sehingga pernah ada konsumen yang complaint terhadap kualitas dari makanan yang diolah, hal ini dijelaskan langsung oleh Ibu Sherly sebagai waiters di Dapur Nina Greenland Batam. Dengan latar belakang tersebut peneliti mendapati permasalahan yang terjadi di Dapur Nina Greenland yaitu keluhan pelanggan terhadap kualitas makanan yang disajikan tidak konsisten, pengamatan

dari hasil penelitian peneliti sejalan dengan yang disampaikan oleh Owner Dapur Nina Greenland Batam. Berdasarkan pemaparan latar belakang di atas, Peneliti memutuskan melakukan penelitian pada Dapur Nina Greenland untuk mengetahui kualitas makanan sehingga dapat digunakan sebagai bahan referensi untuk meningkatkan kepuasan pengunjung. Pemaparan diatas dapat dijadikan kesimpulan yang mempengaruhi keputusan peneliti untuk mengangkatnya sebagai tugas akhir dan di rangkum dalam satu judul yaitu “Analisis Kualitas Makanan Pada Dapur Nina Greenland Batam”.

KAJIAN PUSTAKA

1. Definisi Kualitas Makanan

Kualitas makanan menurut Peri (2006) dalam Winarjo dan Japariato (2017) menyatakan bahwa kualitas makan yang sesuai dengan harapan pelanggan dapat memberikan pengaruh yang positif untuk hubungan antara perusahaan dan pelanggan. penilaian pelanggan di mulai dari saat pelanggan mencicipi makanan kemudian memberikan penilaian terhadap kualitas makanan tersebut. kualitas makanan merupakan kesesuaian makanan yang dikonsumsi oleh pelanggan. kualitas makanan menurut Knight dan Kotschhevar (2000) dalam Suhartanto (2018) menyatakan bahwa tingkat konstistensi kualitas menu yang dicapai dengan penetapan standart produk dan kemudian mengecek point-point yang harus di kontrol untuk melihat kualitas yang ingin di capai. Point-point tersebut meliputi resep dan pengukuran yang benar, persiapan, temperatur, peralatan, kondisi produk selama persiapan,

kebersihan, porsi dan faktor lainnya. Produk makanan akan mempunyai standart sendiri, jadi terdapat banyak standar dalam setiap menu makanan. Kotler (2003) dalam Suhartanto (2018) mendefinisikan kualitas makanan sebagai kemampuan suatu barang untuk memberi hasil atau kinerja yang sesuai atau melebihi dari apa yang diinginkan pelanggan. Kualitas makanan dalam hal ini diambil dari istilah *food quality*, yang mencakup makanan dan minuman. Berdasarkan penjelasan di atas dapat diketahui bahwa kualitas makanan merupakan kemampuan produk makanan untuk memenuhi bahkan melebihi ekspektasi atau apa yang diinginkan pelanggan.

2. Dimensi Kualitas Makanan

Menurut Ryu dan Han (2010), kualitas makanan adalah atribut yang paling penting dari keseluruhan kualitas layanan dan memiliki hubungan positif dengan kepuasan dan loyalitas pelanggan. Qin et al. (2009) menyatakan kualitas produk pada bidang *food and baverenge* memiliki 4 dimensi yang bersumber dari hasil penelitian yang telah dilakukan oleh Johns dan Howard (1998) dan Kivela et al. (1999), yaitu:

a. *Freshness*

Kesegaran makanan biasanya diartikan sebagai pernyataan segar dari makanan yang dihubungkan tekstur, rasa dan aroma dari makanan.

b. *Presentation*

Penyajian makanan merupakan suatu cara untuk menuguhkan makanan kepada konsumen

untuk disantap secara keseluruhan yang berisikan komposisi yang telah diatur dan disesuaikan dengan permainan warna yang disusun secara menarik agar dapat menambah nafsu makan.

c. *Well cooked*

Makanan yang akan dihidangkan atau disajikan kepada konsumen hendaknya dimasak atau diolah terlebih dahulu dengan baik dan higienis sehingga aman untuk dikonsumsi oleh konsumen atau pelanggan.

d. *Variety of food*

Keanekaragaman pada restoran menggambarkan jumlah menu item yang berbeda yang ditawarkan oleh restoran kepada pelanggan atau konsumen. Dari beberapa definisi diatas tentang kualitas makanan, dapat peneliti simpulkan bahwa kualitas makanan merupakan komponen terpenting dan utama yang harus diperhatikan dalam menjalankan bisnis kuliner. Untuk meningkatkan dan mempertahankan suatu produk makanan harus memiliki standar, nilai dan kualitas yang layak bahwa makanan tersebut dapat dijual dan disajikan kepada pelanggan. timbul setelah membandingkan kesesuaian antara kinerja produk dengan harapan konsumen.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif. Hal ini berdasarkan pada permasalahan yang akan dikaji dalam penelitian ini yaitu mengenai Analisis Kualitas makanan Pada Dapur Nina *Greenland* Batam. Hal ini sesuai dengan pengertian penelitian kualitatif deskriptif menurut Sukmadinata dalam Adella

(2019) penelitian kualitatif deskriptif ditunjukkan untuk memahami fenomena-fenomena sosial dari sudut atau perspektif partisipan. Partisipan yang dimaksud dalam penelitian ini adalah pihak yang menjadi narasumber untuk diwawancara, di observasi, dan diminta untuk memberikan pendapat, pemikiran, dan persepsinya. Strategi penelitian bersifat fleksibel dengan menggunakan aneka kombinasi dari teknik-teknik untuk mendapat data yang valid. Hal ini sesuai dengan pengertian menurut Bongdan dan Taylor dalam Kristanto (2021) mengungkapkan bahwa penelitian kualitatif diharapkan mampu menghasilkan suatu uraian mendalam tentang ucapan, tulisan, dan atau perilaku yang dapat diamati dari suatu individu, kelompok, masyarakat dan atau suatu organisasi tertentu dalam suatu setting konteks tertentu yang dikaji dari sudut pandang yang utuh, komprehensif dan holistik. (Karya, 2019) Sumber data adalah segala sesuatu yang dapat memberikan informasi mengenai penelitian terkait. Data yang digunakan dalam penelitian ini menggunakan dua jenis sumber data, yaitu sebagai berikut :

1. Data primer

Menurut Sugiyono (2018) yaitu sumber data yang langsung memberikan data kepada pengumpul data. Data dikumpulkan sendiri oleh peneliti langsung dari sumber pertama atau tempat objek penelitian dilakukan. Peneliti menggunakan hasil wawancara yang didapatkan dari informan mengenai topik penelitian sebagai data primer.

2. Data Skunder

Menurut Sugiyono (2018) yaitu sumber data yang tidak langsung memberikan data kepada pengumpul data, misalnya lewat orang lain atau lewat dokumen. Dalam penelitian ini yang menjadi sumber data sekunder adalah sesuai dengan Undang-Undang Ketenagakerjaan, buku, jurnal, artikel yang berkaitan dengan topik penelitian.

Teknik Pengumpulan Data

1. Observasi

Menurut Nasution dalam Sugiyono (2016) Observasi adalah dasar semua ilmu pengetahuan. Para ilmuwan hanya dapat bekerja berdasarkan data, yaitu fakta mengenai dunia kenyataan yang diperoleh melalui observasi. Menurut Margono dalam Adella (2019) observasi diartikan sebagai pengamatan dan pencatatan secara sistematis terhadap gejala yang tampak pada objek penelitian. Pengamatan dan pencatatan yang dilakukan terhadap objek di tempat terjadinya atau berlangsungnya peristiwa. Dalam penelitian ini peneliti melakukan observasi non partisipan dimana peneliti mengumpulkan data tentang Analisis Kualitas Makanan Pada Dapur Nina Greenlad Batam dengan cara mengamati tanpa ikut serta secara langsung dalam proses kegiatan operasionalnya.

2. Wawancara

Menurut Esterberg dalam Sugiyono (2016) Wawancara merupakan pertemuan dua orang untuk bertukar informasi dan ide melalui Tanya jawab, sehingga dapat dikonstruksikan makna dalam suatu topik tertentu. Menurut Kristanto (2021) wawancara merupakan suatu

teknik untuk mengumpulkan data atau informasi dengan berkomunikasi dimana komunikasi tersebut dapat dilakukan dengan cara dialog lisan, baik langsung dan tidak langsung.

Pada penelitian ini wawancara dilakukan dengan narasumber secara langsung dan tidak langsung, dimana wawancara langsung dilakukan dengan cara peneliti melakukan wawancara dengan narasumber dengan cara hadir langsung pada rumah makan Dapur Nina Greenland Batam. Wawancara tidak langsung dilakukan melalui media komunikasi sosial. Penelitian ini menggunakan wawancara terstruktur dimana peneliti memberikan pertanyaan kepada narasumber yang mana pertanyaan tersebut sesuai dengan daftar pertanyaan yang telah peneliti tulis atau dengan cara lebih fleksibel, dan dalam pengajuan pertanyaan akan dilakukan dengan cara interogasi pertukaran informasi dengan subjek yang diteliti sesuai dengan situasi dan informasi yang dibutuhkan oleh peneliti secara jelas dan mendalam.

3. Dokumentasi

Menurut Gusnita (2020) Dokumentasi adalah sumber data yang diperoleh dari hasil teknik pengumpulan data berupa gambar (foto), dokumen, arsip-arsip, laporan dan literatur lainnya. Dokumentasi dilakukan dengan tujuan mengumpulkan data berupa gambar (foto), arsip-arsip, laporan, dokumen, dan literatur lainnya dari berbagai hal yang membahas mengenai narasumber. Penelitian ini menggunakan dokumentasi sebagai hal pendukung dalam mengumpulkan hasil

pengumpulan data dari observasi dan wawancara Pada Dapur Nina Greenland Batam.

Teknik Analisis Data

Tahap selanjutnya yang dilakukan setelah melakukan pengumpulan data melakukan pengolahan data dengan cara menganalisis data yang telah didapatkan melalui hasil observasi, wawancara, dan dokumentasi. Menurut Sugiyono (2016) analisis data adalah proses mencari dan menyusun secara sistematis data yang diperoleh dari hasil wawancara, catatan lapangan, dan dokumentasi, dengan cara mengorganisasikan data ke dalam kategori, menjabarkan, ke dalam unit-unit, melakukan sintesa, menyusun ke dalam pola, memilih mana yang penting dan yang akan dipelajari dan membuat kesimpulan sehingga mudah dipahami oleh diri sendiri maupun orang lain. Analisis data dalam penelitian kualitatif dilakukan sejak saat pengumpulan data berlangsung dan setelah selesai pengumpulan data dalam periode tertentu. Dimana dalam proses pengumpulan data apabila peneliti belum mendapatkan data yang dibutuhkan, peneliti akan melanjutkan memberikan pertanyaan berikutnya hingga mendapatkan hasil data yang sesuai. Menurut Miles dan Huberman dalam Sugiyono (2016) aktifitas dalam analisis data kualitatif dilakukan secara interaktif dan berlangsung secara terus menerus. Sampai tuntas, sehingga datanya sudah jenuh. Aktifitas dalam analisis data, yaitu data pengumpulan data, reduksi data, penyajian data dan penarikan kesimpulan.

1. Pengumpulan Data

Menurut Sugiyono (2016) menyatakan dalam penelitian kualitatif penyajian data bisa

dilakukan dalam bentuk uraian singkat, bagan, hubungan antar kategori, *flowchart*, dan sejenisnya. Kegiatan penyajian data ini dilakukan dengan tujuan untuk memudahkan pembaca memahami data. Data yang akan disajikan dalam penelitian kali ini adalah data hasil olahan yang telah direduksi ditampilkan dalam bentuk tabel untuk mempermudah peneliti dalam menganalisis data tersebut.

2. Reduksi Data

Menurut Sugiyono (2016) reduksi data berarti merangkum, memilih hal-hal pokok, memfokuskan pada hal-hal yang penting, dicari tema dan polanya. Data yang telah direduksi akan memberikan gambaran yang lebih jelas dan mempermudah peneliti untuk melakukan pengumpulan data selanjutnya, dan mencarinya bila diperlukan.

Berdasarkan teori tersebut peneliti menyimpulkan bahwa reduksi data merupakan tahap untuk memilih dan memutuskan dari data asli yang didapatkan dari hasil observasi, wawancara, dan dokumentasi. Data yang akan peneliti reduksi dalam penelitian kali ini adalah data yang peneliti dapat melalui hasil observasi dan wawancara dengan narasumber.

3. Penyajian Data

Tahap berikutnya setelah data hasil observasi, wawancara dan dokumentasi di pilah dan difokuskan adalah menyajikan data tersebut. Menurut Sugiyono (2016) menyatakan dalam penelitian kualitatif penyajian data bisa dilakukan dalam bentuk uraian singkat, bagan, hubungan antar kategori, *flowchart*, dan sejenisnya.

Kegiatan penyajian data ini dilakukan dengan tujuan untuk memudahkan pembaca memahami data. Data yang akan disajikan dalam penelitian kali ini adalah data hasil olahan yang telah direduksi ditampilkan dalam bentuk tabel untuk mempermudah peneliti dalam menganalisis data tersebut.

4. Penarikan kesimpulan

Tahap terakhir adalah menarik kesimpulan. Setelah data dikumpulkan, direduksi dan ditampilkan hasil data tersebut ditarik kesimpulan. Menurut Miles dan Huberman dalam Sugiyono (2016) kesimpulan awal yang dikemukakan masih bersifat sementara, dan akan berubah bila tidak ditemukan bukti-bukti yang kuat yang mendukung pada tahap pengumpulan data berikutnya, tetapi ada kesimpulan yang dikemukakan pada tahap awal, didukung oleh bukti bukti yang valid dan konsisten saat peneliti kembali ke lapangan mengumpulkan data, maka kesimpulan yang dikemukakan merupakan kesimpulan yang kredibel.

Pada penelitian ini dilakukan dengan cara membandingkan antara teori dan definisi yang telah terlampir pada landasan teori dengan bukti bukti di lapangan yang peneliti dapatkan melalui hasil wawancara, observasi dan dokumentasi dengan narasumber dari Dapur Nina Greenland Batam.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Profil Dapur Nina Greenland Batam

Dapur Nina Greenland Batam adalah salah satu rumah makan yang konsep berbeda, memiliki ciri khas yang menarik dan

mempunyai lokasi yang strategis tepatnya tidak jauh dari One Mall Batam di Tlk. Tering, Kec. Batam Kota, Kota Batam, Kepulauan Riau 29444. Rumah makan Dapur Nina Greenland Batam berdiri sejak tahun 2018.

Dapur Nina Greenland Batam adalah rumah makan yang berlokasi di daerah One Mall Batam yang terkenal dengan pusat perbelanjaan dan Wisata Kuliner. Lokasi yang begitu dekat dengan Welcome to Batam dapat ditempuh berjalan kaki untuk menuju ke tempat tersebut. Tidak hanya dekat dengan Welcome to Batam, Dapur Nina Greenland juga berjarak tidak jauh dari One Mall Batam dan bisa di tempuh dengan berjalan kaki.

Dapur nina *Greenland* Batam merupakan rumah makan yang menyajikan khas Indonesia dengan menu yang bervariasi dan juga beraagam macam varian sambal. Dapur Nina *Greenland* satu-satu nya rumah makan yang berdiri di kota Batam yang memiliki bangunan yang khas pada tahun 2019. Kemudian Dapur Nina *Greenland* Batam berkembang hingga bisa diterima masyarakat, khusus nya di Batam Centre, dan Dapur Nina *Greenland* salah satu icon kuliner sambal dan rumah makan dengan konsep yang berbeda. Pemilik rumah makan Dapur Nina *Greenland* Batam Ibu Gustina Sumbawati saat ini memiliki karyawan 10 setelah beberapa tahun terakhir menjalankan sendiri Bersama suaminya dan orang tuanya.



Sumber data diolah oleh peneliti (2023)

Hasil Analisis Data

Analisis data pada penelitian kali ini digunakan untuk melakukan pengorganisasian data kedalam kategori, menjabarkan data kedalam unit-unit, menyusun kedalam pola, memilih data yang penting dan relevan yang akan dipelajari serta membuat kesimpulan. Pada tahap ini dilakukan tentang relevan tidaknya antara data dengan tujuan penelitian. Informasi dari lapangan sebagai bahan mentah diringkas, disusun dengan sistematis serta ditonjolkan pokok-pokok yang penting sehingga lebih mudah dikendalikan.

Berdasarkan dari hasil temuan data yang diperoleh dari wawancara, dokumentasi dan observasi mengenai Kualitas Makanan Pada Dapur Nina Greenland Batam dapat disajikan hasilnya sebagai berikut:

Hasil Analisis

Sumber Data : Diolah Oleh Peneliti (2023)

No.	Sumber	Indikator Kerja			
		Freshness	Presentation	Well Cooked	Variety of food
1	Gustina Sumbawati	√	√	√	√
2	Sumarni	√	√	√	√
3	Sherly	√	√	√	√
4	Nover Manjuwika	√	√	√	√

Pembahasan

Penelitian ini dilakukan dengan teknik wawancara mendalam dengan berpedoman pada pertanyaan dan observasi oleh peneliti yang turun langsung ke lapangan dengan tujuan agar peneliti dapat mengetahui data dan mendapatkan dokumentasi secara langsung

sehingga akan memudahkan peneliti dalam menganalisis permasalahan dalam penelitian. Peneliti memfokuskan penelitian pada Dapur Nina *Greenland* dan tentu saja analisis fokus penelitian tersebut dikaitkan dengan identifikasi masalah pada bab satu.

Dari hasil wawancara terstruktur, penulis dapat merangkum bahwa Kualitas makanan Pada Dapur Nina *Greenland* Batam sangatlah baik. Dikarenakan Penerapan kwalitaas makanan dan didukung dengan fasilitas dan kinerja yang baik dari karyawan bisa membuat pelanggan untuk berkunjung kembali. Penerapan yang sudah dijalankan pada masing-masing karyawan akan dapat menggambarkan Kualitas Makanan Pada Dapur Nina *Greenland* Batam.

Penulis mengamati bahwa Analisis Kualitas Makanan Pada Dapur Nina *Greenland* Batam sudah dijalankan dengan baik, terdapat empat indikator kinerja sebagai tolak ukur. Keempat indikator tersebut yaitu *Freshness*, *Presentation*, *Well cooked* dan *Variety of food* dimana keempat indikator tersebut diukur dari hasil penerapan *owner* dari segi kualitas bahan baku, fasilitas alat-alat yang digunakan serta kerja karyawan.

Hasil observasi dan wawancara peneliti secara langsung peneliti menemukan fakta bahwa penerapan dari indikator sendiri berpedoman pada SOP ada pada Dapur Nina *Greenland* Batam dan itu diterapkan dengan baik.

PENUTUP

1. Kesimpulan

Pada penelitian yang telah dilakukan

Adapun tujuan penelitian ini adalah untuk membuktikan analisis kualitas makanan sangatlah penting. Pada penelitian ini menunjukkan bahwa perlunya penerapan indikator yang berpengaruh dalam meningkatkan kualitas makanan, maka dapat disimpulkan bahwa :

a. Freshness

Hasil dari penelitian Pada Dapur Nina *Greenland* bahwa kualitas dari bahan baku yang dimiliki dan diolah sangat lah baik sehingga berpengaruh pada kualitas makanan.

b. Presentation

Berdasarkan dari hasil penelitian menunjukkan bahwa penyajian yang diberikan Dapur Nina *Greenland* sudah cukup baik sehingga berpengaruh terhadap meningkatkan kualitas makanan yang diberikan.

c. Well cooked

Berdasarkan hasil penelitian, makanan yang dihidangkan atau disajikan dengan baik dan *higienis* adalah indikator yang dominan dalam mencerminkan kualitas makanan.

d. Variety of Food

Berdasarkan hasil penelitian, untuk menghindari kejenuhan (kebosanan) pelanggan akan produknya, keanekaragaman makanan yang disediakan pada Dapur Nina *Greenland* sangat lah berpengaruh terhadap kualitas dari makanan itu sendiri.

2. Saran

Berdasarkan kesimpulan diatas, maka saran yang dapat disampaikan peneliti sebagai berikut:

Saran dari peneliti Diharapkan pihak Dapur

Nina Greenland Batam dapat meningkatkan kualitas makanan, adapun upaya yang dapat dilakukan oleh pihak Dapur Nina Greenland Batam yaitu menjaga konsistensi yang sudah diterapkan dalam mempertahankan pengolahan kualitas bahan baku yang dibeli ataupun diolah.

Saran peneliti pihak Dapur Nina Greenland Batam diharapkan dapat menjaga konsistensi kehygienisan makanan yang diberikan kepada pelanggan.

DAFTAR PUSTAKA

- Ardiansyah, F. (2021). *Analisis Pengaruh Harga, Kualitas Makanan, Kualitas Layanan terhadap Kepuasan Pelanggan Restoran Mcdonald's di Daerah Jakarta Barat*.
- Cahyadi, C. (2014). *Pengaruh kualitas layanan dan kualitas makanan dengan peran moderasi atmosfir pada Restoran Sushi Tei Galaxy Mall di Surabaya. Jurnal Ilmiah Mahasiswa Universitas Surabaya*
- Cooper, D.R., & Pamela, S.S. (2008). *Business research methods*. New York: The McGraw-Hill Companies, Inc.
- Haryadi, A. R., Nanggala, A., Prayogo, F. A., & ... (2022). *Pengaruh Kualitas Makanan, Kualitas Pelayanan, Harga, dan Brand Image dalam Membangun Kepuasan Konsumen pada Restoran Ini Baru Steak Boyolali. Prosiding ...*, 1998, 934–943.
- Karya, H. (2019). *Pengaruh Variasi Menu, Harga Dan Suasana Tempat Terhadap Kepuasan Konsumen Warunk Upnormal Di Kota Makassar. Business*, i–iv.
- Kivela, J., Inbakaran, R., & Reece, J. (1999). *Consumer research in the restaurant environment, part 1: A conceptual model of dining satisfaction and return patronage. International Journal of Contemporary Hospitality Management*, Vol.11, No.5, pp.205-222.
- Kivela, J., Inbakaran, R., & Reece, J. (1999). *Consumer research in the restaurant environment, part 2: Research design and analytical methods. International Journal of Contemporary Hospitality Management*, pp.269-286.
- Kristianto, P.R., & Philip, S. (2002). *Analisa pengaruh faktor kualitas makanan dan harga terhadap keputusan konsumen Café Venezia. (TA No. 06132365/ARS/2006). Unpublished undergraduate thesis, Universitas Kristen Petra, Surabaya*.
- Sihombing, M. M., Arifin, M. H., & Maryono, M. (2022). *Pengaruh Varian Menu, Harga, dan Suasana Cafe, Terhadap Kepuasan Konsumen Cafe Miltie Garden Mulawarman Banjarmasin. Smart Business Journal*, 1(1), 26. <https://doi.org/10.20527/sbj.v1i1.12787>
- Wijaya, W. (n.d.). *Analisa Pengaruh Kualitas Makanan Terhadap Kepuasan Konsumen Di Yoshinoya Galaxy Mall Surabaya*.
- Wijaya, W. (2017). *Analisa Pengaruh Kualitas Makanan terhadap Kepuasan Konsumen di Yoshinoya Galaxy Mall Surabaya. Jurnal Hospitality Dan Manajemen Jasa*, 5(2), 581–594.
- Wulansari, A., Setyawan, B., & Sinaga, T. (2013).

