

## PERSEPSI PENGUNJUNG TERHADAP KUALITAS MAKANAN DI CILALULA COFFEDAN EATERY PAMULANG

Asmawih<sup>1\*</sup>, Marya Yenny<sup>2</sup>, Yoshi Indriani<sup>3</sup>, Nenny Wahyuni<sup>4</sup> Muhammad Hilmi  
Yaasir<sup>5</sup>

<sup>1,2,3,4,5</sup> Politeknik Sahid, Jakarta

\*Korespondensi: [asmawi@polteksahid.ac.id](mailto:asmawi@polteksahid.ac.id)

Diajukan 22-05-2022	Direvisi 07-06-2022	Diterima 12-06-2022
------------------------	------------------------	------------------------

### ABSTRACT

Perception is a process by which individuals organize and interpret their sensory impressions to give meaning to their environment. Food is one of the basic needs in everyday life to support human life, maintain health, increase intelligence, and work productivity. Quality is not only found in services or goods but also food. The selection of raw materials is very influential in producing quality food. This study aims to determine how visitors perceive Cilalula Coffee & Eatery Pamulang. The sample used is a quota sampling technique obtained through consumers of Cilalula Coffee & Eatery Pamulang; the author examines consumers who came in January - June 2020; there are 2,668 data, with the data collection method using a questionnaire. This research is a case study using quantitative descriptive analysis. The sample used was 96 respondents from the entire population. Process the data using statistics with SPSS program tools; the results of data analysis from 9 indicators consisting of 27 quality statements of all statements that dominate food selection in each word.

**Keywords:** perception, food quality, quantitative descriptive

### PENDAHULUAN

Perkembangan industri kuliner saat ini sangat berkembang pesat. Hal ini ditandai dengan semakin banyaknya tempat-tempat yang menyediakan makanan dan minuman. Industri kuliner atau bidang industri di bawah naungan Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif (Kemenparekraf) terdampak cukup signifikan akibat efek dari pandemi Covid-19 mengharuskan banyak pebisnis industri kuliner yang menutup usahanya untuk sementara waktu, dan tidak sedikit yang mengalami kebangkrutan. Pandemi Covid-19 telah menjadi ancaman kesehatan yang perlu diantisipasi dan telah merubah berbagai aspek kehidupan, mulai dari ekonomi hingga gaya hidup masyarakat. Industri kuliner pada era pandemi Covid-19 menjadi salah satu bidang usaha prioritas dalam penerapan protokol new normal.

Salah satunya industri kuliner yang tidak jauh dari ibukota atau pusat keramaian adalah Cilalula Coffee & Eatery yang terletak di Jalan Witana Harja, Pertokoan, Jl. Pamulang Permai Blok SH 22 No.7, Pamulang Barat, Tangerang Selatan, Banten. Cilalula Coffee & Eatery adalah industri yang menyediakan makanan dan minuman berkualitas dengan suasana yang nyaman dengan harga yang masih terjangkau. Jenis makanan yang dihidangkan beraneka ragam seperti makanan ringan, Indonesia *rice bowl*, Japanese *rice bowl*, nasi goreng, *noodles* dan pasta. Menu favorit di Cilalula Coffee & Eatery yaitu pasta. Pasta berasal dari Bahasa Italia "*pasta alimentare*" yang berarti adonan bahan makanan, yang dibentuk menjadi berbagai variasi ukuran dan bentuk seperti spaghetti, fettuccine, linguine, elbow, rotel, penne, lasagna, dan lainnya. Pasta dibuat dari adonan bahan sumber karbohidrat seperti terigu durum, tepung farina, tepung jagung, tepung beras, atau kombinasi dari semuanya, dan air (Fuad & Prabhasankar, 2010)

Makanan adalah salah satu kebutuhan dasar dalam kehidupan sehari-hari untuk kelangsungan hidup manusia guna menjaga kesehatan, meningkatkan kecerdasan dan produktivitas kerjanya. Makanan yang dikonsumsi oleh tubuh harus sehat atau dapat dikatakan memiliki nilai gizi yang optimal dan lengkap. Selain itu makanan yang akan dikonsumsi harus murni, bersih dan utuh atau tidak mengandung bahan pencemar serta harus memenuhi syarat (Wulansari, 2013).

Penyakit bawaan makanan (*Food Borne Disease*) merupakan salah satu permasalahan kesehatan yang paling banyak ditemukan di zaman modern ini. Penyakit diare adalah penyakit yang diakibatkan bawaan makanan dari kontaminasi bakteri *pathogen*. Sekitar 70% kasus penyakit diare karena makanan yang terkontaminasi oleh bakteri *pathogen* seperti bakteri coliform (*Escheria coli*, *Entribacter arogene*), *salmonella spp*, *shigella spp*, dan *vibrio cholerae*. Berdasarkan data Lingkungan dan *PublicHealth Emergency Operation Center* (PHEOC) Kementerian Kesehatan pada tahun 2017 mencatat KLB keracunan pangan berjumlah 163 kejadian, 7132 kasus dengan *Case Fatality Rare* (CFR) 0,1%.

Kualitas tidak hanya terdapat pada jasa atau barang saja, akan tetapi termasuk dalam makanan. Kualitas makanan adalah karakteristik dari kualitas makanan yang dapat diterima oleh konsumen, seperti ukuran, bentuk, warna, konsistensi, tekstur, dan rasa ((Potter, Norman, Hotchkiss, & Joseph, 2012). Pemilihan bahan baku pangan menjadi faktor yang sangat berpengaruh dalam menghasilkan makanan yang berkualitas. Pada umumnya bahan makanan sangat sensitif dan mudah mengalami penurunan kualitas karena disebabkan oleh faktor lingkungan, biokimia, kimia dan mikrobiologi. Penurunan kualitas makanan dapat disebabkan dengan adanya oksigen, air, cahaya, dan temperature. Selain karakter produk bahan baku, tahapan atau proses pengolahan dan alat yang digunakan juga harus diperhatikan sehingga produk pangan yang dihasilkan aman dan terhindar dari kontaminasi baik secara fisik, kimia dan mikrobiologis. Kualitas makanan merupakan peranan penting dalam keputusan pembelian konsumen, sehingga dapat diketahui bila kualitas makanan meningkat, maka keputusan pembelian akan meningkat juga. Oleh karena itu penelitian ini memfokuskan untuk mengetahui Persepsi Pengunjung Terhadap Kualitas Makanan di Cilalula Coffee & Eatery Pamulang.

## TINJAUAN PUSTAKA

### Persepsi

Persepsi menurut Pride dan Ferrel dalam Fadila & Sari Lestari (2013) menyatakan bahwa persepsi adalah segala proses pemilihan, pengorganisasian dan penginterpretasian masukan informasi, sensasi yang diterima melalui penglihatan, perasaan, pendengaran, penciuman dan sentuhan untuk menghasilkan makna. Sedangkan menurut Kotler & Keller (2013) persepsi adalah dimana kita memilih, mengatur, dan menerjemahkan masukan informasi untuk menciptakan gambaran dunia yang berarti. Jadi dapat disimpulkan dari pengertian persepsi di atas bahwa persepsi merupakan proses dalam memakai sesuatu yang diterima melalui kelima indra supaya setiap individu dapat memilih, mengatur dan menerjemahkan suatu informasi untuk menciptakan gambaran dunia yang berarti

### Faktor- Faktor yang Mempengaruhi Persepsi

Menurut Gibson, dkk dalam Rahmatullah (2014) ada 2 faktor yang mempengaruhi persepsi, faktor tersebut adalah sebagai berikut:

#### Kualitas Makanan

- a. Faktor Internal yang mempengaruhi persepsi, yaitu faktor-faktor yang terdapat dalam diri individu yang mencakup beberapa hal antara lain:
  - 1) Fisiologis
  - 2) Perhatian
  - 3) Minat

- 4) Kebutuhan yang searah
- 5) Pengalaman dan ingatan
- 6) Suasana Hati
- b. Faktor Eksternal yang mempengaruhi persepsi, merupakan karakteristik dari lingkungan dan obyek-obyek yang terlihat didalamnya. Sementara itu faktor-faktor eksternal yang mempengaruhi persepsi adalah:
  - 1) Ukuran dan Penempatan Dari Obyek atau Stimulus.
  - 2) Warna dari Obyek-obyek
  - 3) Keunikan dan Kekontrasan Stimulus
  - 4) Intensitas dan Kekuatan dari Stimulus
  - 5) Motion atau Gerakan

### **Pasta**

Kualitas makanan adalah karakteristik dari kualitas makanan yang dapat diterima oleh konsumen, seperti ukuran, bentuk, warna, konsistensi, tekstur, dan rasa (Potter et al., 2012). Kualitas makanan merupakan peranan penting dalam pemutusan pembelian konsumen, sehingga dapat diketahui bila kualitas makanan meningkat, maka keputusan pembelian akan meningkat juga (Margaretha & Edwin, 2012).

Menurut West, Wood dan Harger, Gaman dan Sherrington serta Jones dalam Margaretha & Edwin (2012). secara garis besar faktor-faktor yang mempengaruhi *food quality* yaitu:

- 1) Warna (*color*)
- 2) Penampilan (*appearance*)
- 3) Porsi (*portion*)
- 4) Bentuk (*shape*)
- 5) Temperatur (*temperature*)
- 6) Tekstur (*texture*)
- 7) Aroma (*scent*)
- 8) Rasa (*taste*)
- 9) Tingkat kematangan (*ripeness*)

Pasta berasal dari Bahasa Italia "*pasta alimentare*" yang berarti adonan bahan makanan, yang dibentuk menjadi berbagai variasi ukuran dan bentuk seperti spaghetti, fettuccine, linguine, elbow, rotel, penner, lasagna, dan lainnya. Pasta dibuat dari adonan bahan sumber karbohidrat seperti terigu durum, tepung farina, tepung jagung, tepung beras, atau kombinasi dari semuanya, dan air (Fuad & Prabhasankar, 2010).

Pasta dibedakan menjadi dua, yaitu pasta kering dan pasta segar. Pasta kering adalah pasta yang dibuat oleh pabrik dengan menggunakan mesin dan masa simpan lebih panjang, sedangkan pasta segar adalah pasta yang dibuat secara manual menggunakan pastamaker dan untuk masa simpan hanya bertahan selama 1 hari (Ramagita, 2016).

### **METODE**

Metode pengumpulan data menggunakan data primer dan data sekunder. Data primer di peroleh melalui observasi, dokumentasi dan kuesioner. Kuesioner disebarakan melalui *google form*. Data sekunder diperoleh dari buku, literatur, artikel, gambar yang berhubungan dengan penelitian. Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh jumlah pengunjung terhitung dari bulan Januari - Juni 2020. Teknik sampling yang digunakan oleh penulis pada penelitian ini adalah *non probability sampling* menggunakan teknik sampling kuota. Penentuan jumlah sampel dihitung menggunakan rumus Slovin besar sampel yang digunakan dalam penelitian ini sebanyak 96 responden. Variabel yang digunakan dalam penelitian ini ada variabel kualitas makanan yang terdiri dari 9 indikator yaitu warna, penampilan, porsi, bentuk, temperature, tekstu, aroma, rasa dan tingkat kematangan pasta.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Peneliti telah menyebarkan kuesioner melalui *system* google form kepada 96 pengunjung mengenai resepsi pengunjung terhadap kualitas makanan, responden dari kuesioner ini merupakan konsumen Cilalula Coffee & Eatery Pamulang, kuesioner ini terdiri dari 9 indikator terdiri dari 27 butir pernyataan, variabel Kualitas Makanan.

### Karakteristik Responden

Tabel 1. Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin

		JENIS KELAMIN			
		Freq.	Percent	Valid percent	Cumul ative
Valid	LAKI - LAKI	56	58.3	58.3	58.3
	PEREMPUAN	40	41.7	41.7	100.0
Total		96	100.0	100.0	

Sumber: Hasil Pengolahan Data menggunakan SPSS

Berdasarkan Tabel 4.1 diketahui bahwa dari 96 responden di Cilalula Coffee & Eatery Pamulang, terdiri dari 56 orang laki - laki (56%) dan 40 orang Perempuan (40%). Hal ini membuktikan bahwa pengunjung laki - laki yang mendominasi.

Tabel 2. Karakteristik Responden Berdasarkan Usia

		USIA			
		Freq.	Percent	Valid percent	Cumulative Percent
Valid	< 20 Tahun	24	25.0	25.0	25.0
	21 - 35 Tahun	72	75.0	75.0	100.0
Total		96	100.0	100.0	

Sumber: Hasil Pengolahan Data menggunakan SPSS

Berdasarkan Tabel 2 diketahui bahwa responden yang berusia kurang dari 20 tahun sebanyak 24 orang (24%), usia 21-35 tahun sebanyak 72 orang (72%). Dalam hal ini dinyatakan bahwa responden Cilalula Coffee & Eatery Pamulang lebih banyak memiliki usia 21-35 tahun dimana usia tersebut adalah usia produktif yang sering meluangkan waktunya untuk berkumpul bersama teman - teman.

Tabel 3. Karakteristik Responden Berdasarkan Pendidikan

		PENDIDIKAN			
		Freq.	Percent	Valid percent	Cumulative Percent
Valid	SD, SMP, SMA/K sederajat	76	79.2	79.2	79.2
	Diploma, Sarjana (D1-4, S1)	19	19.8	19.8	99.0
	Magister (S2, S3)	1	1.0	1.0	100.0
Total		96	100.0	100.0	

Sumber: Hasil Pengolahan Data menggunakan SPSS

Berdasarkan Tabel 3 bahwa responden yang berpendidikan SD, SMP, SMA/K Sederajat sebanyak 76 orang (76%), Diploma, Sarjana (D1-D4, S1) sebanyak 19 orang (19%), dan Magister (S2, S3) sebanyak 1 orang (1%). Dalam hal ini diketahui bahwa konsumen Cilalula Coffee & Eatery Pamulang didominasi yang telah menyelesaikan pendidikan SD, SMP, SMA/K Sederajat.

Tabel 4. Karakteristik Responden Berdasarkan

Pekerjaan		PEKERJAAN		Valid percent	Cumulative Percent
	Freq.	Percent	Percent		
Valid	Mahasiswa/i	62	64.6	64.6	64.6
	Wirausaha	11	11.5	11.5	76.0
	Pelajar	5	5.2	5.2	81.3
	Lainnya	18	18.8	18.8	100.0
Total		96	100.0	100.0	

Sumber: Hasil Pengolahan Data menggunakan SPSS

Berdasarkan Tabel 4. dapat diketahui bahwa responden yang memiliki pekerjaan mahasiswa/i sebanyak 62 orang (62%), Wirausaha sebanyak 11 orang (11%), Pelajar sebanyak 5 orang (5%), dan yang memiliki pekerjaan lainnya sebanyak 18 orang (18%). Dapat diketahui konsumen Cilalula Coffee & Eatery Pamulang didominasi oleh mahasiswa.

**Variabel Kualitas Makanan**

**Indikator Makanan**

Tabel 5. Kombinasi Warna Pasta Yang Disajikan Menarik

	Freq.	Percent	Valid percent	Cumul active Percent
Valid	Kurang Setuju	8	8.3	8.3
	Setuju	76	79.2	87.5
	Sangat Setuju	12	12.5	100.0
Total		96	100.0	100.0

Sumber: Hasil Pengolahan Data menggunakan SPSS

Berdasarkan tabel 5 di atas persepsi pengunjung terhadap kombinasi warna pastayang disajikan menarik sebanyak 12% responden menyatakan sangat setuju, 76% responden menyatakan setuju, dan 8 % responden menyatakan kurang setuju. Hal ini membuktikan bahwa hasil tertinggi menyatakan setuju, dan hasil terendah menyatakan kurang setuju. Sebab warna pasta yang disajikan dikombinasikan sedemikian rupa supaya tidak terlihat pucat atau warnanya tidak serasi. Sehingga dapat di simpulkan bahwa responden setuju dengan kombinasi warna pasta yang disajikan menarik.

Tabel 6. Warna Pasta Yang Diproduksi Tetap Atau Tidak berubah

	Freq.	Percent	Valid percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak Setuju	1	1.0	1.0
	Kurang Setuju	6	6.3	7.3
	Setuju	70	72.9	80.2
	Sangat Setuju	19	19.8	100.0
Total		96	100.0	100.0

Sumber: Hasil Pengolahan Data menggunakan SPSS

Berdasarkan tabel 6. Persepsi pengunjung terhadap warna pasta yang di produksi tetap atau tidak berubah sebanyak 19% responden menyatakan sangat setuju, 70% responden menyatakan setuju, 6% responden menyatakan kurang setuju dan 1% menyatakan tidak setuju. Hal ini membuktikan bahwa hasil tertinggi menyatakan setuju, dan hasil terendah menyatakan tidak setuju. Sebab bahan bahan yang digunakan menggunakan pewarna alami tanpa pewarna buatan maka warna yang dihasilkan tetap konsisten. Sehingga dapat di simpulkan bahwa responden setuju dengan warna pasta yang di produksi tetap atau tidak berubah.

Tabel 7. Warna Pasta Menggugah Selera Makan

		Freq.	Percent	Valid percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak Setuju	1	1.0	1.0	1.0
	Kurang Setuju	10	10.4	10.4	11.5
	Setuju	63	65.6	65.6	77.1
	Sangat Setuju	22	22.9	22.9	100.0
Total		96	100.0	100.0	

Sumber: Hasil Pengolahan Data menggunakan SPSS

Berdasarkan tabel 7 di atas persepsi pengunjung terhadap warna pasta menggugah selera makan sebanyak 22% responden menyatakan sangat setuju, 60% responden menyatakan setuju, 10% responden menyatakan kurang setuju dan 1% menyatakan tidak setuju. Hal ini membuktikan bahwa hasil tertinggi menyatakan setuju, dan hasil terendah menyatakan tidak setuju. Sebab warna pasta yang disajikan dikombinasi dengan bahan lainnya seperti yang terdapat warna pada saucenya, garnish, dll. Sehingga dapat di simpulkan bahwa responden setuju dengan warna pasta menggugah selera makan.

Persepsi Pengunjung Terhadap Kualitas Makanan Di Cilalula Coffe Dan Eatery Pamulang

**Indikator Penampilan**

Tabel 8. Penampilan Pasta Yang Disajikan Menarik

		Freq.	Percent	Valid percent	Cumul active Percent
Valid	Tidak Setuju	1	1.0	1.0	1.0
	Kurang Setuju	9	9.4	9.4	10.4
	Setuju	65	67.7	67.7	78.1
	Sangat Setuju	21	21.9	21.9	100.0
Total		96	100.0	100.0	

Sumber: Hasil Pengolahan Data menggunakan SPSS

Berdasarkan tabel 8 di atas persepsi pengunjung terhadap penampilan pasta yang disajikan menarik sebanyak 21% responden menyatakan sangat setuju, 65% responden menyatakan setuju, 9% responden menyatakan kurang setuju dan 1% menyatakan tidak setuju. Hal ini membuktikan bahwa hasil tertinggi menyatakan setuju, dan hasil terendah menyatakan tidak setuju. Hal tersebut dikarenakan penampilan pasta yang disajikan diperhatikan penggunaan wadah atau piringnya, letak dan porsinya, warnanya, dan ditambahkan garnish agar terdapat daya tarik estetika pada saat disajikan sehingga dapat di simpulkan bahwa responden setuju dengan penampilan pasta yang disajikan menarik.

Tabel 9. Penampilan Pasta Yang Disajikan Tetap Atau Tidak Berubah

		Freq.	Percent	Valid percent	Cumulactive Percent
Valid	Tidak Setuju	1	1.0	1.0	1.0
	Kurang Setuju	6	6.3	6.3	7.3
	Setuju	72	75.0	75.0	82.3
	Sangat Setuju	17	17.7	17.7	100.0
Total		96	100.0	100.0	

Sumber: Hasil Pengolahan Data menggunakan SPSS

Berdasarkan tabel 9 di atas persepsi pengunjung terhadap penampilan pasta yang disajikan tetap atau tidak berubah sebanyak 17% responden menyatakan sangat setuju, 72% responden menyatakan setuju, 6% responden menyatakan kurang setuju dan 1% menyatakantidak setuju. Hal ini membuktikan bahwa hasil tertinggi menyatakan setuju, dan hasil terendahmenyatakan tidak setuju. Sebab penampilanpasta yang disajikan mempunyai standar agar tetap konsisten atau tidak berubah sehingga dapat di simpulkan bahwa responden setuju dengan penampilan pasta yang disajikan tetapatau tidak berubah.

Tabel 10. Penampilan Pasta Yang DisajikanMeningkatkan Selera Makan

		Freq.	Percent	Valid percent	Cumulactive Percent
Valid	Kurang Setuju	6	6.3	6.3	6.3
	Setuju	71	74.0	74.0	
	Sangat Setuju	19	19.8	19.8	100.0
Total		96	100.0	100.0	

Sumber: Hasil Pengolahan Data menggunakan SPSS

Berdasarkan tabel 10 di atas persepsi pengunjung terhadap penampilan pasta yang disajikan meningkatkan selera makan sebanyak19% responden menyatakan sangat setuju, 71%responden menyatakan setuju, dan 6%responden menyatakan kurang setuju. Hal ini membuktikan bahwa hasil tertinggi menyatakan setuju, dan hasil terendah menyatakan kurang setuju. Sebabmeningkatkan seleramakan tidak hanya langsung dinikmati namun juga bisa dinilai daripenampilannya. Sehingga dapat di simpulkan bahwa responden setuju dengan penampilan pasta yang disajikan meningkatkan selera makan.

**Indikator Porsi**

Tabel 11. Porsi Pasta Yang Disajikan SesuaiStandar

		Frequency	Percent	Valid Percent	CumulativePercent
Valid	Kurang Setuju	12	12.5	12.5	12.5
	Setuju	66	68.8	68.8	81.3
	Sangat Setuju	18	18.8	18.8	100.0
Total		96	100.0	100.0	

Sumber: Hasil Pengolahan Data Menggunakan SPSS

Berdasarkan tabel 11 di atas persepsi pengunjung terhadap porsi pasta yang disajikan sesuai standar sebanyak 18% responden menyatakan sangat setuju, 66% responden menyatakan setuju, dan 12% responden menyatakan kurang setuju. Hal ini membuktikan bahwa hasil tertinggi menyatakan setuju, dan hasil terendah menyatakan kurang setuju. Sebab standar porsi sangat berkaitan dengan perhitungan kebutuhanbahan makan dan perencanaan standar porsi. Besar porsi makanan adalah banyaknyamakanan yang disajikan, porsi untuk setiap individu berbeda sesuai dengan kebutuhan gizinya.

Pemorsian yang terlalu besar atau terlalu kecil akan mempengaruhi penampilan makanan. Sehingga dapat di simpulkan bahwa responden setuju dengan porsi pasta yang disajikan sesuai standar.

Tabel 12. Porsi Pasta Sebanding Dengan Harga Yang Dibayarkan

Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Kurang Setuju	14	14.6	14.6
Valid Setuju	65	67.7	67.7
Sangat Setuju	17	17.7	100.0
Total	96	100.0	100.0

Sumber: Hasil Pengolahan Data Menggunakan SPSS

Berdasarkan tabel 12 di atas persepsi pengunjung terhadap porsi pasta sebanding dengan harga yang dibayarkan sebanyak 17% responden menyatakan sangat setuju, 65% responden menyatakan setuju, dan 14% responden menyatakan kurang setuju. Hal ini membuktikan bahwa hasil tertinggi menyatakan setuju, dan hasil terendah menyatakan kurang setuju. Sebab pengunjung merasa harga demikian sebanding dengan porsi pasta yang disajikan tidak terlalu besar atau tidak terlalu kecil. Sehingga dapat di simpulkan bahwa responden setuju dengan porsi pasta sebanding dengan harga yang dibayarkan.

Tabel 13. Porsi Pasta Mempunyai Gizi Seimbang

Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Kurang Setuju	16	16.7	16.7
Valid Setuju	66	68.8	68.8
Sangat Setuju	14	14.6	100.0
Total	96	100.0	100.0

Sumber: Hasil Pengolahan Data Menggunakan SPSS

Berdasarkan tabel 13 di atas persepsi pengunjung terhadap porsi pasta mempunyai gizi seimbang sebanyak 14% responden menyatakan sangat setuju, 66% responden menyatakan setuju, dan 16% responden menyatakan kurang setuju. Hal ini membuktikan bahwa hasil tertinggi menyatakan setuju, dan hasil terendah menyatakan kurang setuju. Sebab mengandung beragam nutrisi dalam porsi yang sesuai dengan kebutuhan, tanpa menghilangkan jenis nutrisi tertentu. Sehingga dapat di simpulkan bahwa responden setuju dengan porsi pasta mempunyai gizi seimbang.

**Indikator Bentuk**

Tabel 14. Bentuk pasta yang disajikan menarik

	Frequency	Percent	Valid Percent	CumulativePercent
KurangSetuju	9	9.4	9.4	9.4
Valid Setuju	67	69.8	69.8	79.2
SangatSetuju	20	20.8	20.8	100.0
Total	96	100.0	100.0	

Sumber: Hasil Pengolahan Data Menggunakan SPSS

Berdasarkan tabel 14 di atas persepsi pengunjung terhadap bentuk pasta yang disajikan menarik sebanyak 20% responden menyatakan sangat setuju, 67% responden menyatakan setuju, dan 9% responden menyatakan kurang setuju. Hal ini membuktikan bahwa hasil tertinggi menyatakan setuju, dan hasil terendah menyatakan kurang setuju. Sebab pasta dimasak berbeda berdasarkan bentuknya. Sehingga dapat di simpulkan bahwa responden setuju dengan bentuk pasta yang disajikan menarik.

Tabel 15. Bentuk pasta yang disajikan standar.

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
KurangSetuju	6	6.3	6.3	6.3
Valid Setuju	69	71.9	71.9	78.1
Sangat Setuju	21	21.9	21.9	100.0
Total	96	100.0	100.0	

Berdasarkan tabel 15 di atas persepsi pengunjung terhadap bentuk pasta yang disajikan sesuai dengan standar sebanyak 21% responden menyatakan sangat setuju, 69% responden menyatakan setuju, dan 6% responden menyatakan kurang setuju. Hal ini membuktikan bahwa hasil tertinggi menyatakan setuju, dan hasil terendah menyatakan kurang setuju. Karena bentuk pasta yang disajikan tidak merubah daripada bentuk dari pada pasta aslinya atau sesuai dengan standarnya. Sehingga dapat di simpulkan bahwa responden setuju dengan bentuk pasta yang disajikan sesuai dengan standar.

Table 16. Bentuk potongan makanan yang bervariasi.

	Frequency	Percent	Valid Percent	CumulativePercent
Tidak Setuju	1	1.0	1.0	1.0
Kurang Setuju	12	12.5	12.5	13.5
Valid Setuju	68	70.8	70.8	84.4
Sangat Setuju	15	15.6	15.6	100.0
Total	96	100.0	100.0	

Sumber: Hasil Pengolahan Data Menggunakan SPSS

Berdasarkan tabel 16 di atas persepsi pengunjung terhadap bentuk potongan bahan makanan yang bervariasi sebanyak 15% responden menyatakan sangat setuju, 68% responden menyatakan setuju, 12% responden menyatakan kurang setuju dan 1% responden menyatakan tidak setuju. Hal ini membuktikan bahwa hasil tertinggi menyatakan setuju, dan hasil terendah menyatakan tidak setuju. Sebab potongan bahan makanan memiliki variasi tidak hanya satu bentuk atau monoton. Sehingga dapat di simpulkan bahwa responden setuju dengan bentuk potongan bahan makanan yang bervariasi.

### Indikator Temperatur

Tabel 17. temperature dari pasta yang disajikan sesuai standar

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Kurang Setuju	13	13.5	13.5	13.5
Valid Setuju	67	69.8	69.8	83.3
Sangat Setuju	16	16.7	16.7	100.0
Total	96	100.0	100.0	

Berdasarkan tabel 17 di atas persepsi pengunjung terhadap temperature dari pasta yang di sajikan sesuai standar sebanyak 16% responden menyatakan sangat setuju, 67% responden menyatakan setuju, dan 13% responden menyatakan kurang setuju. Hal ini membuktikan bahwa hasil tertinggi menyatakan setuju, dan hasil terendah menyatakan kurang setuju. Sebab temperature dari pasta yang disajikan tidak terlalu panas dan sesuai dengan standar pasta pada umumnya. Sehingga dapat di simpulkan bahwa responden setuju dengan temperature dari pasta yang di sajikan sesuai standar.

Tabel 18. Temperature pasta yang disajikan tidak merubah kualitas makanan.

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Tidak Setuju	1	1.0	1.0	1.0
Valid Kurang Setuju	14	14.6	14.6	15.6
Setuju	65	67.7	67.7	83.3
Sangat Setuju	16	16.7	16.7	100.0
Total	96	100.0	100.0	

Sumber: Hasil Pengolahan Data Menggunakan SPSS

Berdasarkan tabel 18 di atas persepsi pengunjung terhadap temperature pasta yang disajikan tidak merubah kualitas makanan sebanyak 16% responden menyatakan sangat setuju, 65% responden menyatakan setuju, 14% responden menyatakan kurang setuju dan 1% responden menyatakan tidak setuju. Hal ini membuktikan bahwa hasil tertinggi menyatakan setuju, dan hasil terendah menyatakan tidak setuju. Sebab saat proses pengolahan tidak memasak hingga mencapai suhu 70-80 derajat Celcius, karena pada suhu tersebut protein yang ada di dalam makanan mengalami perubahan bentuk. Meskipun perubahan yang terjadi tidak terlalu banyak, kondisi ini dapat menyebabkan makanan sumber protein tersebut mengalami penyusutan dan kehilangan kelembabannya. Sehingga dapat di simpulkan bahwa responden setuju dengan temperature pasta yang disajikan tidak merubah kualitas makanan.

Tabel 19. Temperature pasta yang disajikan aman ketika dikonsumsi

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Kurang Setuju	10	10.4	10.4	10.4
Valid Setuju	66	68.8	68.8	79.2
Sangat Setuju	20	20.8	20.8	100.0
Total	96	100.0	100.0	

Berdasarkan tabel 19 di atas persepsi pengunjung terhadap temperature pasta yang disajikan aman ketika dikonsumsi sebanyak 20% responden menyatakan sangat setuju, 66% responden menyatakan setuju, dan 10% responden menyatakan kurang setuju. Hal ini membuktikan bahwa hasil tertinggi menyatakan setuju, dan hasil terendah menyatakan kurang setuju. Untuk mencegah makanan menjadi rusak atau tidak aman ketika dikonsumsi, maka setelah dimasak harus memastikan makanan tidak berada terlalu lama dalam “danger zone”. Bakteri dapat bertumbuh sangat cepat pada suhu 5°C - 60°C (41°F - 140°F), bahkan mereka mampu berlipat ganda setiap 20 menit, rentang suhu inilah yang disebut juga dengan istilah “danger zone”. Sehingga dapat disimpulkan bahwa responden setuju dengan temperature pasta yang disajikan aman ketika dikonsumsi.

Tabel 20. Tekstur pasta yang disajikan sesuai standar

Setuju	67	69.8	69.8	79.2
Sangat Setuju	20	20.8	20.8	100.0
Total	96	100.0	100.0	

Sumber: Hasil Pengolahan Data Menggunakan SPSS

Berdasarkan tabel 20 di atas persepsi pengunjung terhadap tekstur pasta yang disajikan sesuai standar sebanyak 20% responden menyatakan sangat setuju, 67% responden menyatakan setuju, dan 9% responden menyatakan kurang setuju. Hal ini membuktikan bahwa hasil tertinggi menyatakan setuju, dan hasil terendah menyatakan tidak setuju. Karena pasta yang disajikan memiliki tekstur yang lembut dan sedikit kenyal, disajikan dengan saus yang lebih lembut, seperti olive oil atau cream cheese. Sehingga dapat disimpulkan bahwa responden setuju dengan tekstur pasta yang disajikan sesuai standar.

Tabel 21. Tekstur Pasta Yang Disajikan Tetap Atau Tidak Berubah.

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Kurang Setuju	14	14.6	14.6	14.6
Valid Setuju	58	60.4	60.4	75.0
Sangat Setuju	24	25.0	25.0	100.0
Total	96	100.0	100.0	

**Indikator Tekstur**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Kurang Setuju	9	9.4	9.4	9.4

Berdasarkan tabel 21 di atas persepsi pengunjung terhadap tekstur pasta yang disajikan tetap atau tidak berubah sebanyak 24% responden menyatakan sangat setuju, 58% responden menyatakan setuju, dan 14% responden menyatakan kurang setuju. Sehingga dapat di simpulkan bahwa responden setujudengan tekstur pasta yang disajikan tetap atau tidak berubah. aroma yang khas dan membuat saus pasta semakin lezat, dll. Sehingga dapat di simpulkan bahwa responden setuju dengan aroma pasta yang sangat khas.

	Kurang Setuju	9	9.4	9.4	9.4
Valid	Setuju	68	70.8	70.8	80.2
	Sangat Setuju	19	19.8	19.8	100.0
Total		96	100.0	100.0	

Berdasarkan tabel 22 di atas persepsi pengunjung terhadap tekstur pasta membuat selera makan meningkat sebanyak 19% responden menyatakan sangat setuju, 68% responden menyatakan setuju, dan 9% responden menyatakan kurang setuju. Hal ini membuktikan bahwa hasil tertinggi menyatakan setuju, dan hasil terendah menyatakan kurang setuju. Sebab tekstur pasta yang disajikan tidak terlalu lembek, karena tekstur yang baik sangat mempengaruhi selera makan konsumen dan mampu membuat konsumen menikmati makanan yang disajikan. Sehingga dapat di simpulkan bahwa responden setuju dengan tekstur pasta membuat selera makan meningkat.

**Indikator Aroma**

Tabel 23. Memiliki Aroma Pasta Yang Sangat Khas.

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Kurang Setuju	13	13.5	13.5	13.5
Valid Setuju	63	65.6	65.6	79.2
Sangat Setuju	20	20.8	20.8	100.0
Total	96	100.0	100.0	

Sumber: Hasil Pengolahan Data Menggunakan SPSS

Berdasarkan tabel 23 di atas persepsi pengunjung terhadap aroma pasta yang sangat khas sebanyak 20% responden menyatakan sangat setuju, 63% responden menyatakan setuju, dan 13% responden menyatakan kurang setuju. Hal ini membuktikan bahwa hasil tertinggi menyatakan setuju, dan hasil terendah menyatakan kurang setuju. Sebab rempah yang di gunakan memiliki aroma rempah yang khas. Rempah yang digunakan jenisnya pun beraneka ragam, Daun basil memiliki aroma yang harum serta rasa yang manis dan gurih, Oregano memiliki aroma yang wangi, Thyme memiliki

Tabel 24. Pasta Yang Disajikan Memiliki Aroma Yang Sedap

Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
KurangSetuju	12	12.5	12.5
Valid Setuju	67	69.8	69.8
Sangat Setuju	17	17.7	17.7
Total	96	100.0	100.0

Sumber: Hasil Pengolahan Data Menggunakan SPSS

Berdasarkan table 24 di atas persepsipengunjung terhadap pasta yang disajikanmemiliki aroma yang sedap sebanyak 17% responden menyatakan sangat setuju, 67% responden menyatakan setuju, dan 12%responden menyatakan kurang setuju. Hal ini membuktikan bahwa hasil tertinggi menyatakan setuju, dan hasil terendah menyatakan kurang setuju. Karena saat proses pengolahan menggunakan rempah-rempah.Rempah- rempah merupakan salah satu bahan yang kerap dikombinasikan ke dalam masakanagar cita rasanya semakin kuat. Selain memberirasa yang kuat, ada juga rempah-rempah yang berfungsi menambah aroma saat masakan disajikan dan membuat aroma menjadi sedap. Sehingga dapat di simpulkan bahwa respondensetuju dengan terhadap pasta yang disajikanmemiliki aroma yang sedap.

Tabel 25. Aroma Pasta Menggugah SeleraMakan.

Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
KurangSetuju	9	9.4	9.4
ValidSetuju	69	71.9	71.9
Sangat Setuju	18	18.8	18.8
Total	96	100.0	100.0

Sumber: Hasil Pengolahan Data Menggunakan SPSS

Berdasarkan tabel 25 di atas persepsipengunjung terhadap aroma pasta menggugah selera makan sebanyak 18% responden menyatakan sangat setuju, 69% responden menyatakan setuju, dan 9% responden menyatakan kurang setuju. Hal ini membuktikan bahwa hasil tertinggi menyatakan setuju, dan hasil terendah menyatakan kurang setuju. Karena aroma manis atau berlemak dapat mengaktifkan area otak yang berhubungan dengan motivasi untukmendapatkan makanan tersebut. Aromamakanan ini berhubungan dengan bagian otak yang mengontrol asupan makanan. Sehingga dapat di simpulkan bahwa responden setujudengan aroma pasta menggugah selera makan.

	Freq	Percent	Valid percent	Cumulative Percent
Tidak Setuju	1	1.0	1.0	1.0
Valid Kurang Setuju	7	7.3	7.3	8.3
Setuju	67	69.8	69.8	78.1
Sangat Setuju	21	21.9	21.9	100.0
Total	96	100.0	100.0	

**Indikator Rasa**

Tabel 26. Pasta yang disajikan rasanya nikmat

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Kurang Setuju	10	10.4	10.4
	Setuju	69	71.9	82.3
	Sangat Setuju	17	17.7	100.0
	Total	96	100.0	100.0

Sumber: Hasil Pengolahan Data Menggunakan SPSS

Berdasarkan tabel 4.26 di atas persepsi pengunjung terhadap pasta yang disajikan rasanya nikmat sebanyak 17% responden menyatakan sangat setuju, 69% responden menyatakan setuju, dan 10% responden menyatakan kurang setuju. Hal ini membuktikan bahwa hasil tertinggi menyatakan setuju, dan hasil terendah menyatakan kurang setuju. Karena pada saat proses pengolahan menggunakan bahan - bahan yang segar, contohnya dalam membuat spaghetti bolognese tomat yang dibuat untuk *sauce*, benar benar tomat segar yang dimasak perlahan hingga hancur. Sehingga dapat di simpulkan bahwa responden setuju dengan pasta yang disajikan rasanya nikmat.

Berdasarkan tabel 27 di atas persepsi pengunjung terhadap pasta yang disajikan rasanya unik dan lezat sebanyak 21% responden menyatakan sangat setuju, 67% responden menyatakan setuju, 7% responden menyatakan kurang setuju dan 1% responden menyatakan tidak setuju. Hal ini membuktikan bahwa hasil tertinggi menyatakan setuju, dan hasil terendah menyatakan tidak setuju. Sehingga dapat di simpulkan bahwa responden setuju dengan pasta yang disajikan rasanya unik dan lezat.

Tabel 28. Pasta Yang Disajikan Rasanya Tetap Atau Tidak Berubah

	Freq.	Percent	Valid percent	Cumulative Percent
Valid	Kurang Setuju	13	13.5	13.5
	Setuju	71	74.0	87.5
	Sangat Setuju	12	12.5	100.0
	Total	96	100.0	100.0

Sumber: Hasil Pengolahan Data menggunakan SPSS

Berdasarkan tabel 28 di atas persepsi pengunjung terhadap pasta yang disajikan rasanya tetap atau tidak berubah sebanyak 12% responden menyatakan sangat setuju, 71% responden menyatakan setuju, dan 13% responden menyatakan kurang setuju. Hal ini membuktikan bahwa hasil tertinggi menyatakan setuju, dan hasil terendah menyatakan kurang setuju karena rasa pasta yang disajikan mempunyai standar agar tetap konsisten atau tidak berubah. Sehingga dapat di simpulkan bahwa responden setuju dengan pasta yang disajikan rasanya tetap atau tidak berubah

**Indikator Tingkat Kematangan**

Tabel 29. Tingkat kematangan Pasta yang disajikan Sangat Baik

		Freq.	Percent	Valid percent	Cumulactive Percent
Valid	Kurang Setuju	9	9.4	9.4	9.4
	Setuju	68	70.8	70.8	80.2
	Sangat Setuju	19	19.8	19.8	100.0
Total		96	100.0	100.0	

Sumber: Hasil Pengolahan Data menggunakan SPSS

Tabel 29 di atas persepsi pengunjung terhadap tingkat kematangan pasta yang disajikan sangat baik sebanyak 19% responden menyatakan sangat setuju, 68% responden menyatakan setuju, dan 9% responden menyatakan kurang setuju. Hal ini membuktikan bahwa hasil tertinggi menyatakan setuju, dan hasil terendah menyatakan kurang setuju. Sebab pasta yang disajikan al dente menggambarkan tingkat kematangan pasta yang sangat baik. Tingkat kematangan al dente berarti pasta memiliki tekstur empuk, tidak terlalu lembek atau tidak terlalu keras. Sehingga dapat disimpulkan bahwa responden setuju dengan tingkat kematangan pasta yang disajikan sangat baik.

Tabel 30. Tingkat Kematangan Tidak mengubah Tekstur pada Pasta

		Freq.	Percent	Valid percent	Cumul active Percent
Valid	Tidak Setuju	3	3.1	3.1	3.1
	Kurang Setuju	9	9.4	9.4	12.5
	Setuju	69	71.9	71.9	84.4
	Sangat Setuju	15	15.6	15.6	100.0
Total		96	100.0	100.0	

Sumber: Hasil Pengolahan Data menggunakan SPSS

Berdasarkan tabel 30 di atas menunjukkan persepsi pengunjung terhadap tingkat kematangan tidak mengubah tekstur pada pasta sebanyak 15% responden menyatakan sangat setuju, 69% responden menyatakan setuju, 9% responden menyatakan kurang setuju dan 3% responden menyatakan tidak setuju. Hal ini membuktikan bahwa hasil tertinggi menyatakan setuju, dan hasil terendah menyatakan tidak setuju. Hal ini dikarenakan pasta yang disajikan tingkat kematangannya al dente, tekstur yang tidak langsung hancur saat ada di mulut, pasta tersebut harus bisa digigit dan dikunyah, bukan pasta yang lembek dan langsung hancur ketika berada di mulut. Sehingga dapat disimpulkan bahwa responden setuju dengan tingkat kematangan pasta yang disajikan sangat baik.

Tabel 31. Tingkat kematangan Pasta yang disajikan Sesuai Dengan Standar Produksi Makanan

		Freq.	Percent	Valid percent	Cumulactive Percent
Valid	Kurang Setuju	6	6.3	6.3	6.3
	Setuju	72	75.0	75.0	81.3
	Sangat Setuju	18	18.8	18.8	100.0
Total		96	100.0	100.0	

Sumber: Hasil Pengolahan Data menggunakan SPSS

Berdasarkan table 31 di atas persepsi pengunjung terhadap tingkat kematangan pasta yang disajikan sesuai dengan standar produksi makanan. sebanyak 18% responden menyatakan sangat setuju, 72% responden menyatakan setuju, dan 6% responden menyatakan kurang setuju. Hal ini membuktikan bahwa hasil tertinggi menyatakan setuju, dan hasil terendah menyatakan kurang setuju karena tingkat kematangan pasta dengan tingkat kematangan al dente artinya pasta sudah lunak namun masih agak terasa keras saat digigit. Sehingga dapat disimpulkan bahwa responden setuju dengan tingkat kematangan pasta yang disajikan sesuai dengan standar produksi makanan.

### **Pembahasan**

Hasil karakteristik 96 responden diketahui bahwa konsumen di Cilalula Coffee & Eatery Pamulang, terdiri dari 56 orang laki-laki dan 40 orang Perempuan. Hal ini membuktikan bahwa pengunjung laki-laki yang mendominasi. Dengan variasi konsumen Cilalula Coffee & Eatery Pamulang maka memungkinkan konsumen juga bervariasi dari berbagai usia, konsumen yang datang lebih banyak memiliki usia 21-35 tahun dimana usia tersebut adalah usia produktif yang sering meluangkan waktunya untuk berkumpul bersama teman-teman, dan dapat diketahui bahwa konsumen Cilalula Coffee & Eatery Pamulang didominasi yang telah menyelesaikan pendidikan SD, SMP, SMA/KB Sederajat dan didominasi oleh mahasiswa. Dan dari 9 indikator yaitu, warna, penampilan, porsi, bentuk, temperature, tekstur, aroma, rasa, tingkat kematangan yang terdiri dari 27 pernyataan kualitas makanan semua pernyataan yang mendominasi persepsi pengunjung setuju pada setiap indikator pernyataannya.

### **KESIMPULAN**

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan di Cilalula Coffee & Eatery Pamulang mengenai Persepsi Pengunjung Terhadap Kualitas Makanan, maka dapat ditarik kesimpulan yaitu dari 9 indikator yang terdiri dari 27 pernyataan kualitas makanan semua pernyataan yang mendominasi persepsi pengunjung menyatakan setuju pada setiap indikator pernyataannya, hal ini berarti kualitas makanan yang dihidangkan di Cilalula Coffee & Eatery Pamulang kepada konsumennya dikatakan baik sehingga nilai tersebut harus di pertahankan oleh Cilalula Coffee & Eatery Pamulang. Pengelola Cilalula Coffee & Eatery Pamulang sebaiknya selalu mempertahankan nilai yang sudah baik dengan selalu mempertahankan dan meningkatkan kualitas makanan yang disajikan mulai dari warna, penampilan, porsi, bentuk, temperature, tekstur, aroma, rasa, tingkat kematangan agar kualitas makanan yang diberikan agar selalu terjaga dengan baik dan sesuai standar

### **DAFTAR PUSTAKA**

- Fuad, T., & Prabhasankar, P. (2010). Role of Ingredients in Pasta Product Quality: Review on Recent Developments. *Critical Review in Food Science and Nutrition*, 50.
- Kotler, P., & Keller, K. L. (2013). *Manajemen Pemasaran, Jilid Kedua*. Jakarta: Erlangga.
- Margaretha, F., & Edwin, J. (2012). Analisis Pengaruh Food Quality dan Brand Image terhadap Keputusan Pembelian Roti Kecil Toko Roti Ganep's di Kota Solo. *Jurnal Manajemen Pemasaran*, 1-2.
- Potter, Norman, N., Hotchkiss, & Joseph, H. (2012). *Food Science Fifth Edition*. New York: Chapman & Hall.
- Rahmatullah. (2014). *Persepsi mahasiswa terhadap pengguna produk helm merek GM*. Palembang: Polsi.
- Ramagita, R. D. (2016). *Perancangan Informasi Tentang Jenis Jenis Pasta Melalui Media Buku Referensi*. Bandung: Perpustakaan UNIKOM.
- Wulansari, A. (2013). *Penyelenggaraan Makanan dan Tingkat Kepuasan Konsumen di kantin Zea Mays Institut Pertanian Bogor*. Institut Pertanian Bogor.