

ABSTRACT

ELEANOR GWYNETH

03013190078

THE INFLUENCE OF CAFE ATMOSPHERE, FOOD QUALITY, AND PRODUCT VARIETY TOWARDS CUSTOMER REVISIT INTENTION AT KEDAI KOPI KEBUN MEDAN

(xiv+97 pages; 8 figure; 39 tables; 8 appendices)

This purpose of this study influence of cafe atmosphere, food quality, and product variations on the interest in revisiting Kedai Kopi Kebun Medan. This research was conducted at Kedai Kopi Kebun Medan, which is one of the cafes with the concept of vegetables that can be picked directly from the garden.

Today's culinary connoisseurs have made the cafe atmosphere one of the important roles in dining. food quality and the use of fresh ingredients are considered the main reasons customers choose to return to the restaurant. Diverse menu options can increase interest in visiting by providing more reviews for customers to return and try different dishes.

The research method in this study is quantitative and descriptive using a causality study with a sample of 110 consumers. Respondents are customers who are taken using sampling criteria using non probability with convenience sampling.

The questionnaire distribution has passed the validity and reliability tests. The data tested has also passed the tests of normality, multicollinearity, heteroscedasticity, and multiple linear regression. The results showed that the cafe atmosphere, food quality, and product variety simultaneously influenced the interest in visiting again with a coefficient of determination of 63.6%. In partial testing, the cafe atmosphere, food quality, and product variety have a significant influence on return visit interest.

It can be recommended to Kedai Kopi Kebun Medan to ensure that the room temperature is maintained at an ideal level for all customers, regardless of the weather outside. Focus on using fresh ingredients and emphasising that freshness to customers. Ensure better stock management so that every menu item is always available. Enhance the customer experience that differentiates the shop from competitors, both in terms of service, ambience, and menu offerings..

Keywords: cafe atmosphere, food quality, product variety, revisit intention

References: 33 (2019-2024)

ABSTRAK

ELEANOR GWYNETH

03013190078

PENGARUH SUASANA KAFE, KUALITAS MAKANAN, DAN VARIASI PRODUK TERHADAP MINAT BERKUNJUNG KEMBALI PADA KEDAI KOPI KEBUN MEDAN

(xiv+97 halaman; 8 gambar; 39 tabel; 8 lampiran)

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh suasana kafe, kualitas makanan, dan variasi produk terhadap minat berkunjung kembali pada Kedai Kopi Kebun Medan. Penelitian ini dilakukan di Kedai Kopi Kebun Medan yang merupakan salah satu kafe dengan konsep dengan konsep sayuran yang dapat dipetik langsung dari kebun.

Penikmat kuliner saat ini telah menjadikan suasana kafe sebagai salah satu peran penting dalam bersantap. Kualitas makanan dan penggunaan bahan-bahan segar dianggap sebagai alasan utama pelanggan memilih untuk kembali ke restoran. Pilihan menu yang beragam dapat meningkatkan minat berkunjung dengan memberikan lebih banyak ulasan bagi pelanggan untuk kembali dan mencoba hidangan yang berbeda.

Metode penelitian pada penelitian ini adalah kuantitatif dan deskriptif dengan menggunakan studi kausalitas dengan sampel sebanyak 110 konsumen. Responden merupakan pelanggan yang diambil menggunakan kriteria pengambilan sampel menggunakan non probability dengan convenience sampling.

Penyebaran kuesioner telah melewati uji validitas dan reliabilitas. Data yang diuji juga telah lolos uji normalitas, multikolinearitas, heteroskedastisitas, dan regresi linier berganda. Hasil penelitian menunjukkan bahwa suasana kafe, kualitas makanan, dan variasi produk secara simultan berpengaruh terhadap minat berkunjung kembali dengan nilai koefisien determinasi sebesar 63.6%. Pada pengujian secara parsial suasana kafe, kualitas makanan, dan variasi produk berpengaruh signifikan terhadap minat berkunjung kembali.

Dapat direkomendasikan kepada Kedai Kopi Kebun Medan untuk memastikan suhu ruangan dijaga pada tingkat yang ideal untuk semua pelanggan, terlepas dari cuaca di luar. Fokus pada penggunaan bahan-bahan segar dan menekankan kesegaran tersebut kepada pelanggan. Memastikan manajemen stok yang lebih baik sehingga setiap item menu selalu tersedia. Peningkatan pengalaman pelanggan yang membedakan kedai ini dengan kompetitor, baik dari segi pelayanan, suasana, maupun menu yang ditawarkan.

Kata kunci: suasana kafe, kualitas makanan, variasi produk, niat berkunjung kembali

Referensi: 33 (2019-2024)