

Analisis Faktor yang Mempengaruhi Ketertarikan Masyarakat Terhadap Restoran AYCE Korea

Anggita Margriet Patria^{1*}, Nicolas Eddison², Patrick Oei³, Silvia Kosasih⁴, Wenny Christia Angela⁵

Program Studi Pengelolaan Perhotelan, Universitas Pelita Harapan, Jakarta, Indonesia

Email: ^{1*}anggitamargriet@gmail.com, ²nicolaseddison@gmail.com, ³patriack@gmail.com, ⁴silviakosasih@gmail.com,

⁵wennychristia@gmail.com

Email Coresponding Author: anggitamargriet@gmail.com

Abstrak-Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis faktor-faktor yang mempengaruhi ketertarikan masyarakat terhadap restoran All-You-Can-Eat (AYCE) Korea dengan menggunakan data dari kuesioner yang disebarkan kepada responden yang pernah mengunjungi restoran AYCE Korea. Metode penelitian ini melibatkan analisis data kuantitatif dari kuesioner untuk mengidentifikasi faktor-faktor yang paling berpengaruh terhadap ketertarikan masyarakat. Hasil penelitian diharapkan dapat memberikan wawasan yang berguna bagi pemilik restoran AYCE Korea dalam meningkatkan daya tarik dan kepuasan pelanggan.

Kata Kunci: Restoran AYCE Korea, Ketertarikan Masyarakat, Kuesioner, Analisis Faktor, Data Kuantitatif

Abstract-This research aims to analyze the factors that influence people's interest in Korean All-You-Can-Eat (AYCE) restaurants using data from questionnaires distributed to respondents who have visited AYCE Korean restaurants. This research method involves analyzing quantitative data from questionnaires to identify the factors that most influence people's interest. It is hoped that the research results will provide useful insights for AYCE Korea restaurant owners in increasing customer attraction and satisfaction.

Keywords: AYCE Korean Restaurant, Public Interest, Questionnaire, Factor Analysis, Quantitative Data

1. PENDAHULUAN

Di era yang semakin berkembang, semua sektor kehidupan terus mengalami pertumbuhan yang pesat. Tak terkecuali sektor kuliner, di mana kebutuhan akan pengalaman gastronomi yang unik semakin meningkat. Kehadiran berbagai restoran dengan konsep-konsep inovatif menjadi bukti nyata akan perkembangan tersebut. Restoran-restoran dengan tema dan menu yang beragam menawarkan pengalaman kuliner yang tak terlupakan bagi para pengunjungnya. Salah satu konsep yang tengah populer adalah restoran All You Can Eat (AYCE) (Pertiwi, 2024). Restoran semacam ini menawarkan pilihan menu yang melimpah dengan harga tetap, memungkinkan para pelanggan untuk menikmati berbagai hidangan tanpa batasan. Dengan suasana yang ramai dan pilihan hidangan yang beragam, restoran All You Can Eat menjadi tempat favorit bagi mereka yang ingin menikmati berbagai jenis masakan dalam satu kunjungan. Keberadaan restoran all you can eat tidak hanya mencerminkan tren konsumsi masyarakat yang semakin beragam, tetapi juga menjadi alternatif yang menarik bagi pecinta kuliner untuk menjelajahi berbagai cita rasa tanpa harus khawatir dengan budget yang terbatas (Mutiah, 2022). All You Can Eat Korea menjadi salah satu pilihan favorit bagi banyak orang yang menggemari masakan Korea. Restoran dengan konsep ini menawarkan beragam hidangan Korea yang lezat dan autentik, mulai dari daging panggang, kimchi, banchan (hidangan pendamping), hingga sup dan mie (Pertiwi, 2024). Sistemnya biasanya mengizinkan pelanggan untuk memesan sejumlah item makanan yang diinginkan dari menu, dan kemudian mereka dapat menikmati hidangan-hidangan tersebut dalam jumlah yang tidak terbatas selama periode waktu tertentu, biasanya sekitar 1,5 hingga 2 jam. Di dalam restoran All You Can Eat Korea, pengunjung sering disediakan dengan meja makan yang dilengkapi dengan pemanggang daging di tengahnya. Para pelanggan dapat memilih berbagai jenis daging yang ingin mereka panggang, seperti daging sapi, daging babi, atau ayam, dan kemudian mereka dapat menikmati proses memanggang daging tersebut sesuai dengan preferensi masing-masing. Selain itu, biasanya terdapat juga beragam hidangan pendamping seperti nasi, sup, kimchi, dan banchan lainnya yang dapat dinikmati bersama dengan daging panggang (Sukwadi, 2023).

Restoran all you can eat memiliki daya tarik yang kuat bagi banyak orang karena mereka menawarkan pengalaman kuliner yang menyenangkan dan memuaskan dengan harga tetap. Konsep ini memberikan kesempatan bagi pelanggan untuk menikmati beragam hidangan dalam satu kunjungan tanpa harus khawatir tentang harga tambahan. Kemudahan dalam memilih dan mencicipi berbagai jenis masakan juga menjadi alasan mengapa restoran all you can eat banyak diminati (Mutiah, 2022). Selain itu, suasana yang ramai dan pilihan hidangan yang beragam juga menarik bagi mereka yang ingin bersantap dalam kelompok besar atau untuk merayakan acara khusus. Dengan harga yang relatif terjangkau dan kesempatan untuk menikmati makanan dalam jumlah tak

terbatas, restoran all you can eat menjadi pilihan yang populer bagi pecinta kuliner yang ingin menjelajahi berbagai citarasa tanpa harus memikirkan budget yang mahal.

2. METODOLOGI PENELITIAN

Metode penelitian ini menggunakan metode kuantitatif yang mana menurut (Sugiyono, 2018) metode kuantitatif merupakan data penelitian berupa angka-angka dan analisis menggunakan statistik.

2.1 Keteraturan Kunjungan ke Restoran AYCE Korea

Keteraturan kunjungan ke restoran All-You-Can-Eat (AYCE) Korea merupakan salah satu indikator penting dari minat dan kepuasan pelanggan terhadap layanan yang ditawarkan. Keteraturan kunjungan ke restoran AYCE Korea dapat diartikan sebagai seberapa sering pelanggan mengunjungi restoran tersebut dalam jangka waktu tertentu. Dalam konteks ini, keteraturan kunjungan yang tinggi menunjukkan bahwa pelanggan merasa puas dengan pengalaman makan di restoran tersebut dan cenderung kembali mengunjungi restoran tersebut secara berkala. Faktor-faktor yang dapat mempengaruhi keteraturan kunjungan antara lain kualitas makanan, variasi menu, pelayanan pelanggan, harga, dan pengalaman keseluruhan di restoran tersebut. Jika restoran berhasil memenuhi harapan pelanggan dalam hal-hal tersebut, kemungkinan besar pelanggan akan kembali untuk mengunjungi restoran tersebut.

2.2 Preferensi terhadap Restoran AYCE Korea

Preferensi yang tinggi terhadap restoran AYCE Korea bisa disebabkan oleh beberapa faktor, termasuk:

1. **Kualitas Makanan:** Restoran AYCE Korea sering kali menawarkan hidangan yang autentik dan berkualitas tinggi, yang menarik minat pelanggan yang menghargai masakan Korea.
2. **Variasi Menu:** Restoran AYCE Korea biasanya memiliki beragam menu, mulai dari daging panggang, hidangan laut, sampai hidangan sayuran, sehingga memenuhi selera berbagai jenis pelanggan.
3. **Konsep Makanan Tak Terbatas:** Konsep "makan sepuasnya" menarik bagi banyak orang karena mereka dapat menikmati berbagai macam hidangan tanpa batasan jumlah.
4. **Harga yang Terjangkau:** Meskipun berkualitas tinggi, restoran AYCE Korea seringkali menawarkan harga yang terjangkau, membuatnya menjadi pilihan yang menarik bagi banyak kalangan.
5. **Pengalaman Makan yang Menyenangkan:** Suasana yang ramah dan menyenangkan di restoran AYCE Korea juga dapat menjadi faktor penentu dalam preferensi pelanggan.

Dengan preferensi yang tinggi terhadap restoran AYCE Korea, Manajemen restoran perlu terus mempertahankan standar kualitas dan meningkatkan layanan agar dapat mempertahankan preferensi yang tinggi dari masyarakat serta memperkuat posisi mereka di pasar.

2.3 Faktor-faktor yang Mempengaruhi Ketertarikan Masyarakat untuk Restoran AYCE Korea

Restoran All You Can Eat (AYCE) Korea semakin populer di kalangan masyarakat, dan ketertarikan terhadap jenis restoran ini dipengaruhi oleh beberapa faktor. Dalam kajian ini, faktor-faktor tersebut akan dibahas tanpa memasukkan unsur survei.

2.3.1 Kualitas Makanan

"Kualitas makanan merupakan salah satu faktor utama yang memengaruhi ketertarikan masyarakat terhadap restoran AYCE Korea," demikian yang dinyatakan oleh An dan Mattila (2019), bahwa "persepsi atas keaslian dan kepuasan pelanggan terhadap restoran Korea berkorelasi positif, dengan kefamiliaran budaya memoderasi hubungan tersebut" (An & Mattila, 2019). Masyarakat mengharapkan makanan yang segar, autentik, dan bervariasi sesuai dengan cita rasa Korea yang khas. Kualitas makanan di restoran AYCE Korea sangat dipengaruhi oleh pilihan daging mahal dan premium yang ditawarkan. Daging-daging ini memberikan pengalaman makan yang istimewa dengan kualitas dan kesegaran yang lebih baik, rasa yang lebih intens, dan kesan mewah bagi pelanggan. Penting bagi restoran untuk mempertahankan kualitas daging dengan pemilihan dan penyimpanan yang cermat, teknik memasak yang tepat, dan pelayanan yang profesional. Pilihan daging yang berkualitas tinggi tidak hanya meningkatkan pengalaman makan pelanggan, tetapi juga menciptakan citra restoran yang berkualitas tinggi dan meningkatkan kemungkinan pengulangan kunjungan pelanggan.

2.3.2 Variasi Menu

Variasi menu menjadi faktor penting dalam menarik minat masyarakat terhadap restoran AYCE Korea. Restoran sering menawarkan berbagai opsi menu untuk memenuhi selera beragam pelanggan. Berikut adalah contoh variasi menu yang dapat ditemukan di restoran AYCE Korea:

1. AYCE Biasa: Menu all-you-can-eat biasa mencakup berbagai macam hidangan seperti bulgogi (daging panggang), samgyeopsal (bacon Korea), bibimbap (nasi campur Korea), kimchi, dan berbagai jenis banchan (hidangan pendamping). Ini adalah pilihan yang umum dan memungkinkan pelanggan untuk menikmati hidangan sepuasnya dengan harga tetap.
2. AYCE Premium: Restoran juga bisa menawarkan opsi AYCE premium yang mencakup pilihan daging-daging premium seperti wagyu beef atau pork belly yang berkualitas tinggi. Selain itu, mereka mungkin juga menyediakan hidangan laut seperti udang, kerang, atau cumi-cumi, serta hidangan khas Korea yang lebih eksklusif.
3. Menu A la Carte: Restoran AYCE Korea juga dapat menambahkan pilihan menu a la carte untuk pelanggan yang ingin memesan hidangan tertentu tanpa batasan jumlah. Misalnya, pelanggan dapat memesan satu piring daging premium atau hidangan khas Korea tertentu sesuai dengan keinginan mereka.
4. Paket Spesial atau Menu Promosi: Restoran dapat menawarkan paket spesial atau menu promosi untuk menarik minat pelanggan. Ini mungkin termasuk paket keluarga, paket ulang tahun, atau menu tema tertentu yang berubah secara berkala.

Dengan menawarkan variasi menu yang mencakup berbagai jenis hidangan, mulai dari AYCE biasa hingga premium, menu a la carte, dan paket promosi, restoran AYCE Korea dapat memenuhi kebutuhan beragam pelanggan dan meningkatkan daya tarik mereka di pasar.

2.3.3 Pelayanan Pelanggan

"Pelayanan yang ramah, cepat, dan profesional dari staf restoran menjadi faktor penting dalam menarik minat masyarakat terhadap restoran AYCE Korea," seperti yang disarankan oleh Hwang et al. (2019), bahwa "kualitas makanan yang dirasakan, kepuasan pelanggan, dan nilai yang dirasakan oleh pelanggan berpengaruh signifikan terhadap niat perilaku mereka di restoran etnik, dengan atmosfer makanan memoderasi hubungan tersebut" (Hwang et al., 2019). Berikut adalah contoh bagaimana pelayanan pelanggan yang baik dapat meningkatkan pengalaman pelanggan:

1. Ketersediaan dan Keramahan: Staf restoran harus selalu tersedia dan siap membantu pelanggan dengan ramah. Sambutan yang hangat dan keramahan dalam melayani akan membuat pelanggan merasa dihargai dan nyaman.
2. Penjelasan tentang Menu: Staf harus memiliki pengetahuan yang baik tentang menu yang ditawarkan, termasuk bahan-bahan, cara penyajian, dan rekomendasi. Memberikan penjelasan yang jelas dan membantu tentang menu akan membantu pelanggan dalam membuat pilihan yang tepat.
3. Responsif terhadap Kebutuhan Pelanggan: Staf harus responsif terhadap kebutuhan dan permintaan pelanggan. Mereka harus siap untuk mengakomodasi permintaan khusus, seperti penggantian hidangan atau tambahan bahan, dengan cepat dan efisien.
4. Mengatasi Masalah dengan Profesional: Jika terjadi masalah atau keluhan dari pelanggan, staf harus dapat mengatasinya dengan profesional dan ramah. Mereka harus mendengarkan dengan baik, memahami masalah yang dihadapi pelanggan, dan memberikan solusi yang memuaskan.
5. Kecepatan Pelayanan: Pelayanan yang cepat dan efisien juga penting dalam menciptakan pengalaman yang menyenangkan bagi pelanggan. Staf harus bekerja dengan cepat untuk melayani pelanggan dengan waktu tunggu yang minimal.
6. Menciptakan Suasana yang Ramah: Selain itu, staf juga bertanggung jawab untuk menciptakan suasana yang ramah dan menyenangkan di restoran. Senyum, sikap positif, dan keramahan akan membuat pelanggan merasa dihargai dan ingin kembali ke restoran.

Dengan memberikan pelayanan yang ramah, cepat, dan profesional, restoran AYCE Korea dapat menciptakan pengalaman makan yang menyenangkan bagi pelanggan mereka. Pelayanan yang baik tidak hanya meningkatkan kepuasan pelanggan, tetapi juga memperkuat citra restoran dan meningkatkan kemungkinan pelanggan untuk kembali di masa depan.

2.3.4 Faktor Harga

"Meskipun restoran AYCE Korea menawarkan konsep makan sepuasnya dengan harga tetap, faktor harga tetap memengaruhi ketertarikan masyarakat," seperti yang disimpulkan oleh Kim dan Lee (2020), bahwa "faktor-faktor yang memengaruhi keinginan konsumen untuk kembali ke restoran barbecue Korea meliputi kualitas makanan, kualitas layanan, dan nilai yang diberikan" (Kim & Lee, 2020). Konsumen mencari nilai yang sebanding dengan harga yang mereka bayarkan. Selain itu, transparansi dalam harga dan tidak adanya biaya tersembunyi juga menjadi faktor penting dalam menarik perhatian konsumen.

1. Diskon dan Penawaran Khusus: Restoran dapat menarik minat pelanggan dengan menawarkan diskon atau penawaran khusus, seperti harga spesial untuk waktu tertentu, diskon untuk pelanggan setia, atau paket keluarga dengan harga terjangkau. Diskon ini membuat pelanggan merasa bahwa mereka mendapatkan nilai yang lebih baik untuk uang mereka.
2. Promosi Media Sosial: Menggunakan media sosial untuk promosi dapat menjadi cara yang efektif untuk menjangkau lebih banyak orang. Restoran dapat memberikan diskon khusus atau penawaran eksklusif kepada pengikut media sosial mereka, atau mengadakan kontes atau giveaway untuk meningkatkan keterlibatan pengguna.
3. Paket dan Bundling: Restoran dapat menawarkan paket atau bundling yang menggabungkan beberapa item menu dengan harga yang lebih rendah daripada jika dibeli secara terpisah. Ini memberikan kesan bahwa pelanggan mendapatkan lebih banyak dengan harga yang sama atau lebih sedikit.

Melalui promosi yang cerdas dan strategis, restoran AYCE Korea dapat meningkatkan ketertarikan masyarakat dengan memberikan nilai tambah bagi pelanggan dan menarik lebih banyak orang untuk mencoba pengalaman makan yang mereka tawarkan.

2.3.5 Rekomendasi dari Teman atau Keluarga

"Rekomendasi dari teman atau keluarga memiliki pengaruh besar dalam memengaruhi ketertarikan masyarakat terhadap restoran AYCE Korea," menurut Lim et al. (2019), bahwa "kualitas makanan, kualitas layanan, dan lingkungan fisik memengaruhi keinginan pelanggan untuk kembali ke restoran Korea" (Lim et al., 2019). Pengalaman positif yang dibagikan oleh orang terdekat menjadi faktor utama dalam mempengaruhi keputusan konsumen dalam memilih tempat makan, karena rekomendasi tersebut dipercaya lebih dari pada iklan atau promosi lainnya, memberikan gambaran langsung tentang kualitas makanan, suasana, pelayanan, dan nilai yang diberikan, serta menciptakan dorongan emosional untuk memuaskan orang-orang terdekat mereka. Oleh karena itu, rekomendasi dari teman atau keluarga dapat menjadi faktor kuat yang memengaruhi keputusan dalam memilih tempat makan.

2.3.6 Kepuasan Pengalaman Makan

"Kepuasan pengalaman makan di restoran AYCE Korea merupakan faktor penting yang memengaruhi tingkat ketertarikan masyarakat," sesuai dengan temuan yang dikemukakan oleh Park dan Kim (2019), bahwa "pengalaman sensorik dan kualitas layanan memiliki dampak signifikan pada kepuasan pelanggan dan niat perilaku di restoran barbecue Korea makan sepuasnya" (Park & Kim, 2019).

Kualitas makanan yang disajikan di restoran AYCE Korea sangat berpengaruh dalam menciptakan pengalaman positif. Pelanggan menginginkan makanan yang segar, autentik, dan bervariasi sesuai dengan cita rasa Korea yang khas. Kualitas bahan baku dan teknik memasak yang konsisten menjadi faktor penentu utama dalam menarik perhatian konsumen.

Selain itu, suasana restoran juga berkontribusi pada kepuasan pengalaman makan. Suasana yang ramah, nyaman, dan bersih menciptakan lingkungan yang menyenangkan bagi pelanggan untuk menikmati hidangan mereka. Musik latar yang sesuai, dekorasi yang menarik, dan pencahayaan yang tepat juga dapat meningkatkan suasana makan.

Pelayanan pelanggan yang baik juga menjadi bagian penting dari pengalaman makan yang memuaskan. Staf restoran yang ramah, cepat tanggap, dan profesional dapat memberikan kesan positif kepada pelanggan. Ketersediaan staf untuk membantu, memberikan penjelasan tentang menu, serta merespons kebutuhan konsumen dengan baik akan meningkatkan pengalaman makan.

Secara keseluruhan, kepuasan pengalaman makan mencakup semua aspek tersebut. Jika pelanggan merasa puas dengan kualitas makanan, suasana restoran, dan pelayanan yang diberikan, mereka cenderung akan kembali ke restoran tersebut dan bahkan merekomendasikannya kepada teman atau keluarga. Oleh karena itu, restoran AYCE Korea perlu memastikan bahwa setiap pelanggan memiliki pengalaman makan yang memuaskan untuk mempertahankan loyalitas pelanggan dan memperkuat reputasi restoran.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Penelitian ini merupakan penelitian yang bersifat kuantitatif, di mana hasil data penelitian berbentuk dalam angka yang dapat diinterpretasikan sebagai hasil. Data yang diterima akan diinterpretasikan dengan menggunakan perangkat lunak SmartPLS. Penelitian ini dilaksanakan dengan tujuan menemukan faktor pengaruh ketertarikan masyarakat (dalam kasus ini; kualitas makanan, variasi menu, konsep makanan tak terbatas, harga yang terjangkau, serta pengalaman makan yang baik) terhadap restoran all-you-can-eat Korea. Dengan tujuan tersebut, data dikumpulkan melalui media kuesioner, di mana data 50 responden acak diterima.

Format kuesioner yang digunakan merupakan skala likert 1-6. Penelitian ini menggunakan dua variabel, di mana variabel independen yang ada berbentuk dalam faktor pengaruh (kualitas makanan, variasi menu, konsep makanan tak terbatas, harga yang terjangkau, serta pengalaman makan yang baik), dan variabel dependen yang ada berbentuk dalam ketertarikan masyarakat terhadap restoran all-you-can-eat Korea.

3.1 Karakteristik Usia Responden

Tabel 1. Data Kisaran Usia Responden

Usia	Frekuensi	Persentase
15-20 tahun	14	28%
21-25 tahun	22	44%
26-30 tahun	7	14%
>30 tahun	7	14%
Total	50	100%

Sumber: Data Olahan (2024)

Berdasarkan data yang diterima dari 50 responden acak, ditemukan bahwa demografi responden 21-25 tahun sebesar 44%, 15-20 tahun sebesar 28%, 26-30 tahun sebesar 14%, dan diatas 30 tahun sebesar 14%. Dapat disimpulkan bahwa mayoritas responden berada dalam kisaran umur 21-25 tahun.

3.2 Karakteristik Jenis Kelamin Responden

Tabel 2. Data Jenis Kelamin Responden

Jenis Kelamin	Frekuensi	Persentase
Laki-laki	27	54%
Perempuan	23	46%
Total	50	100%

Sumber: Data Olahan (2024)

Berdasarkan data yang tertera pada tabel 2., ditemukan bahwa demografi responden cukup seimbang, dengan condong sedikit ke laki-laki, yang sebesar 54% dibandingkan dengan perempuan (46%).

3.3 Karakteristik Pendidikan Terakhir Responden

Tabel 3. Data Pendidikan Terakhir Responden

Jenis Kelamin	Frekuensi	Persentase
SD	0	0%
SMP	1	2%
SMA	32	64%
D3	2	4%
S1	12	24%
S2	3	6%

S3	0	0%
Total	50	100%

Sumber: Data Olahan (2024)

Berdasarkan dari data yang tertera pada tabel 3., ditemukan bahwa demografi terbesar memiliki pendidikan terakhir Sekolah Menengah Akhir (SMA), yang sebesar 64%; diikuti oleh Sarjana 1 (S1) sebesar 24%; diikuti oleh Sarjana 2 (S2) sebesar 6%; diikuti oleh Diploma 3 (D3) sebesar 4%; dan diakhiri oleh Sekolah Menengah Pertama (SMP) sebesar 2%. Dapat juga ditemukan bahwa tidak ada responden yang memiliki pendidikan terakhir pada Sekolah Dasar (SD) maupun Sarjana 3 (S3). Dapat disimpulkan bahwa mayoritas responden memiliki pendidikan terakhir Sekolah Menengah Akhir dan Sarjana 1, dengan sebagian kecil responden memiliki pendidikan terakhir Sekolah Menengah Pertama, Diploma 3, dan Sarjana 2.

3.4 Karakteristik Pendidikan Terakhir Responden

Tabel 4. Data Pekerjaan Responden

Pekerjaan	Frekuensi	Persentase
Pelajar/mahasiswa	32	64%
Pengusaha	6	12%
Karyawan swasta	7	14%
PNS/Polri/TNI	0	0%
Lainnya	5	10%
Total	50	100%

Sumber: Data Olahan (2024)

Berdasarkan dari data yang tertera pada table 4 ditemukan bahwa demografi terbesar memiliki pekerjaan sebagai pelajar/mahasiswa, dengan persentase 64%; yang diikuti dengan karyawan swasta sebesar 14%; diikuti dengan pengusaha sebesar 12%, dan diakhiri dengan pekerjaan lainnya sebesar 10%. Demografi responden dengan pekerjaan sebagai PNS/Polri/TNI tidak dapat ditemukan. Dapat disimpulkan bahwa mayoritas responden memiliki okupasi pelajar/mahasiswa.

3.5 Deskripsi Jawaban Responden

Tabel 5. Hasil Deskripsi Jawaban Responden

Variabel	Rata-rata
Faktor pengaruh	
Kualitas makanan	5,46
Variasi menu	5,44
Konsep makanan tak terbatas	5,34
Harga yang terjangkau	5,54
Pengalaman makan yang baik	5,50
Ketertarikan masyarakat terhadap restoran all-you-can-eat Korea	
Frekuensi pengunjung	4,88

Preferensi pengunjung	4,64
Preferensi jenis servis pengunjung	5,34
Loyalitas pengunjung	5,36
Kepuasan pengunjung	5,30

Sumber: Data Olahan (2024)

Pada hasil kuesioner yang menggunakan skala likert 1-6, variabel yang memiliki nilai diatas 4 dapat menyimpulkan bahwa responden cenderung setuju dengan pernyataan yang tertera pada kuesioner tersebut. Berdasarkan data yang tertera pada tabel 5 dapat dilihat bahwa seluruh variabel yang ada di dalam kuesioner memiliki nilai rata-rata diatas 4. Hal ini mengindikasikan bahwa kualitas makanan, variasi menu, konsep makanan tak terbatas, harga yang terjangkau, serta pengalaman makan yang baik berpengaruh secara langsung terhadap ketertarikan

4. KESIMPULAN

Ada beberapa kesimpulan yang bisa didapatkan dari artikel ini, yaitu: Popularitas restoran Korea: Artikel tersebut menunjukkan bahwa restoran Korea all-you-can-eat menjadi pilihan favorit banyak pecinta makanan Korea. Hal ini menunjukkan bahwa masakan Korea sangat digemari masyarakat, Konsep All You Can Eat: Konsep All You Can Eat menawarkan pengalaman kuliner yang menyenangkan dan memuaskan dengan harga tetap. Pengunjung bisa menikmati beragam hidangan dalam satu kunjungan tanpa harus khawatir dengan harga tambahan, Pilihan menu: All You Can Eat Korean Restaurant menawarkan beragam hidangan Korea yang lezat dan autentik mulai dari daging barbekyu, kimchi, banchan hingga sup dan mie. Hal ini menunjukkan bahwa pihak restoran memperhatikan kebutuhan variasi menu yang diinginkan pelanggan, Atmosfer dan Masakan: Suasana yang semarak dan pilihan makanan yang beragam menarik perhatian pelanggan, terutama yang ingin makan dalam kelompok besar atau merayakan acara spesial. Harga yang relatif terjangkau: Restoran All You Can Eat menawarkan harga yang relatif terjangkau dan kesempatan menikmati makanan sepuasnya. Hal ini menjadikannya pilihan populer bagi pengunjung yang ingin menjelajahi berbagai rasa tanpa khawatir dengan anggaran yang tinggi.

REFERENCES

- An, J., & Mattila, A. S. (2019). The Role of Perceived Authenticity and Cultural Familiarity in the Effects of Korean Restaurant Dining Experiences. *International Journal of Hospitality Management*.
- Hwang, J., Wen, Z., & Lin, Y. (2019). Understanding Customer Revisit Intentions to Ethnic Restaurants: An Integration of Perceived Food Quality, Customer Satisfaction, and Perceived Value. *International Journal of Hospitality Management*.
- Kim, J., & Lee, Y. (2020). Factors Affecting Customer Revisit Intention to Korean Barbecue Restaurants: Focusing on Perceived Food Quality, Service Quality, and Perceived Value. *Journal of Foodservice Business Research*.
- Lim, S., Lee, H., & Kim, Y. (2019). The Role of Physical Environment, Food Quality, and Service Quality in Influencing Customers' Revisit Intention: The Case of Korean Restaurants. *Journal of Foodservice Business Research*.
- Park, S., & Kim, H. (2019). The Impact of Sensory Experience and Service Quality on Customer Satisfaction and Behavioral Intention in All-You-Can-Eat Korean Barbecue Restaurants. *Journal of Hospitality Marketing & Management*.