# ABSTRAK

**Rafif Maulana Devandi.** 220105010082. *Pengaruh Variasi Menu dan Cita Rasa Terhadap Kepuasan Konsumen Di Mie Gacoan Banjarbaru.* Pembimbing: Muhammad Qamaruddin, M.E dan Pati Matu Jahra, S Ag, MSI. Skripsi, Program Studi Ekonomi Syariah, Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, UIN Antasari Banjarmasin 2026

**Kata Kunci:** Variasi Menu, Cita Rasa dan Kepuasan Konsumen

Penelitian ini dilatarbelakangi oleh pentingnya kepuasan konsumen dalam industri kuliner, khususnya pada Mie Gacoan Banjarbaru. Kepuasan konsumen diduga dipengaruhi oleh beberapa faktor, di antaranya variasi menu dan cita rasa. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh variasi menu dan cita rasa terhadap kepuasan konsumen di Mie Gacoan Banjarbaru. Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif dengan metode survei terhadap 96 responden konsumen Mie Gacoan Banjarbaru. Teknik analisis yang digunakan adalah regresi linier berganda.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa secara simultan Variasi Menu dan Cita Rasa berpengaruh signifikan terhadap Kepuasan Konsumen dengan nilai F hitung sebesar 23,642 lebih besar dari F tabel sebesar 2,36 dan nilai signifikansi sebesar 0,000 < 0,1. Secara parsial, Variasi Menu berpengaruh signifikan terhadap Kepuasan Konsumen dengan nilai t hitung sebesar 5,103 lebih besar dari t tabel sebesar 1,661 dan nilai signifikansi sebesar 0,000 < 0,1. Cita Rasa juga berpengaruh signifikan terhadap Kepuasan Konsumen dengan nilai t hitung sebesar 2,978 lebih besar dari t tabel sebesar 1,661 dan nilai signifikansi sebesar 0,004 < 0,1. Nilai koefisien determinasi (R Square) sebesar 0,337 menunjukkan bahwa Variasi Menu dan Cita Rasa mampu menjelaskan Kepuasan Konsumen sebesar 33,7%, sedangkan sisanya sebesar 66,3% dipengaruhi oleh faktor lain di luar penelitian. Dengan demikian, Variasi Menu dan Cita Rasa terbukti berpengaruh positif dan signifikan terhadap Kepuasan Konsumen di Mie Gacoan Banjarbaru.

.

# ABSTRACT

**Rafif Maulana Devandi**. 220105010082. *The Effect of Menu Variety and Flavor on Customer Satisfaction at Mie Gacoan in Banjarbaru*. Advisors: Muhammad Qamaruddin, M.E., and Pati Matu Jahra, S.Ag., MSI. Thesis, Islamic Economics Program, Faculty of Islamic Economics and Business, UIN Antasari Banjarmasin 2026

**Keywords**: Menu Variety, Flavor, and Customer Satisfaction

This study was motivated by the importance of customer satisfaction in the food industry, particularly at Mie Gacoan Banjarbaru. Customer satisfaction is believed to be influenced by several factors, including menu variety and taste. Therefore, this study aims to analyze the influence of menu variety and taste on customer satisfaction at Mie Gacoan Banjarbaru. This study employs a quantitative approach using a survey method involving 96 consumer respondents of Mie Gacoan Banjarbaru. The analysis technique used is multiple linear regression.

The results of the study indicate that, taken together, Menu Variety and Flavor have a significant effect on Consumer Satisfaction, with a calculated F-value of 23.642, which is greater than the critical F-value of 2.36, and a p-value of 0.000 < 0.1. Partially, Menu Variety has a significant effect on Consumer Satisfaction with a calculated t-value of 5.103, which is greater than the critical t-value of 1.661, and a significance level of 0.000 < 0.1. Taste also has a significant effect on Consumer Satisfaction, with a calculated t-value of 2.978, which is greater than the critical t-value of 1.661, and a significance level of 0.004 < 0.1. The coefficient of determination (R-squared) value of 0.337 indicates that Menu Variety and Flavor explain 33.7% of the variation in Consumer Satisfaction, while the remaining 66.3% is influenced by other factors outside the scope of this study. Thus, Menu Variety and Flavor have been proven to have a positive and significant effect on Consumer Satisfaction at Mie Gacoan Banjarbaru