

Preferensi gen Z terhadap memilih makanan tradisional atau *western* di restaurant Trimurti

Sheika Ratu Kirana, Mochammad Musafa'ul Anam*, Gilang Sandhubaya, Muhammad Danang Setioko

Program Studi D-III Perhotelan, Program Diploma Kepariwisata Universitas Merdeka Malang
Jl. Bandung No. 1 Malang Jawa Timur, Indonesia

ARTICLE INFO

Keywords:

gen z, preferences, traditional food, western food

Katakunci:

gen z; makanan tradisional, makanan western, preferensi

Corresponding Author:

Mochammad Musafa'ul Anam
musafa.ul.anam@unmer.ac.id

Received: September 2, 2025

Revised: December 28, 2025

Accepted: June 27, 2026

ABSTRACT

Restaurant Trimurti is one of the restaurants at the Grand Mercure Malang Mirama Hotel. This study aims to explore the factors that influence Gen Z's decision to choose traditional or Western food at Restaurant Trimurti, focusing on taste, price, accessibility, health, product quality, aesthetics, and personal experience. The method used in this study is a quantitative method that uses primary data through questionnaires. The participants in this study consisted of 109 Gen Z respondents aged 13-28 years who had visited and consumed food at Restaurant Trimurti. The selection of respondents was conducted using purposive sampling based on specific criteria. Data analysis included validity tests, reliability tests, classical assumption tests, and simple linear regression tests. Based on the research results, it was found that among the factors of taste, price, and accessibility, which significantly influence Gen Z's decision in choosing food, the factors of age and attitude toward health have a lower influence. This indicates that Gen Z places greater emphasis on taste, practicality, and comfort compared to age and health. This study is expected to serve as a basis for consideration by culinary businesses, particularly Restaurant Trimurti, in designing menu and marketing strategies that align with Gen Z's needs.

HOW TO CITE ITEM

Kirana, S. R. ., Anam, M. M., Setioko, M. D., & Sandhubaya, G. (2026). Preferensi gen Z terhadap memilih makanan tradisional atau western di restaurant Trimurti Malang. *Jurnal Pariwisata Tourista*, 6(1). Retrieved from <https://jurnal.unmer.ac.id/index.php/jt/article/view/16129>

ABSTRAK

Restaurant Trimurti adalah salah satu restaurant di Hotel Grand Mercure Malang Mirama. Penelitian ini bertujuan untuk mengeksplorasi dari faktor-faktor yang memengaruhi keputusan Gen Z terhadap memilih makanan tradisional atau makanan western di Restaurant Trimurti, dengan fokus pada rasa, harga, aksesibilitas, kesehatan, kualitas produk, estetika, dan pengalaman pribadi. Metode ini yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode kuantitatif yang menggunakan data primer melalui kusioner. Partisipan dalam penelitian ini terdiri dari 109 responden Gen Z yang berusia 13-28 tahun yang pernah berkunjung dan mengonsumsi makanan di Restaurant Trimurti. Pemilihan responden dilakukan dengan teknik purposive sampling dengan berdasarkan kriteria tertentu. Data analisis meliputi uji validitas, reliabilitas, uji asumsi klasik, serta uji regresi linier sederhana. Berdasarkan hasil penelitian yang menunjukkan bahwa dari faktor rasa, harga dan aksesibilitas yang berpengaruh signifikan terhadap keputusan Gen Z dalam memilih makanan, terdapat faktor usia dan sikap terhadap kesehatan memberikan pengaruh yang lebih rendah. Dengan ini mengindikasikan bahwa Gen Z lebih menekankan pada aspek cita rasa, kepraktisan, dan kenyamanan dibandingkan dengan usia dan kesehatan. Dalam penelitian ini diharapkan dapat menjadi dasar pertimbangan bagi pelaku usaha kuliner khususnya Restaurant Trimurti dalam merancang strategi menu dan pemasaran yang sesuai dengan kebutuhan Gen Z.

PENDAHULUAN

Restaurant adalah suatu tempat yang dapat pelanggan membeli dan menikmati pada makanan dan minuman, untuk menyediakan serta melayani makanan dan minuman baik bagi individu atau kelompok dalam jarak dekat ataupun jarak jauh pada suatu *restaurant* (Agus, 2020). Fokus utama konsep *restaurant* dan tata cara pelayanan baik, seperti kenyamanan yang memberikan kualitas terbaik bagi pelanggan. Kualitas terbaik bagi pelanggan yaitu dari cara melayani dan kualitas produk itu sendiri. Produk bisa berbagai macam menu makanan, dengan berbagai rasa seperti manis, pedas, gurih dan lain sebagainya (Wahyuningsih, 2019).

Pada Generasi Z sendiri mayoritas mereka menyukai makanan dari rasa pedas, manis, dan asin (Etrawati, 2020). Generasi Z merupakan generasi yang lahir dari tahun 1997-2012, di era sekarang pemilihan preferensi makanan pada Generasi Z dapat melalui teknologi, sosial media dan globalisasi. Generasi Z sering disebut juga sebagai salah satu *Generation* atau *Generasi Net* yang artinya adalah (Generasi internet). Mereka tumbuh dan dibesarkan oleh perkembangan teknologi, dari internet dan media sosial yang adalah makanan sehari-hari mereka (Putra, 2016).

Preferensi makanan adalah tingkat ketertarikan makanan berdasarkan kebutuhan dan keinginan *customer*. Preferensi makanan bisa dilihat dari seberapa suka dan tidak suka terhadap makanan. Preferensi makanan pada Generasi Z dipengaruhi oleh berbagai faktor seperti rasa, harga, aksesibilitas, Kesehatan, kualitas produk, estetika, serta pengalaman personal. Rasa yang berpengaruh terhadap keputusan Generasi Z memilih makanan yang menyatakan bahwa dalam cita rasa yang autentik dan unik dari berbagai makanan. Mereka menyukai dari kombinasi cita rasa, kesegaran bahan baku, dengan keseimbangan rasa yang khas. Harga yang berpengaruh terhadap pemilihan Generasi Z pada makanan ini karena mereka cenderung sensitif pada harga, mengingat sebagian Generasi Z mendapatkan anggaran terbatas. Mereka menjadi untuk keseimbangan antara harga dengan nilai yang ditawarkan. Lokasi *restaurant* yang memengaruhi keputusan Generasi Z akan menyatakan bahwa mereka lebih memilih *restaurant* yang gampang diakses mudah, baik dalam melalui transportasi pribadi maupun umum (Lee & Kim, 2022). Kesadaran Kesehatan yang memengaruhi preferensi Generasi Z terhadap memilih makanan yang sehat dengan menekankan pentingnya makanan bergizi dan alami. (Smith et al., 2022). Kualitas produk yang berpengaruh keputusan dalam pembelian pada Generasi Z terhadap makanan, karena Generasi Z cenderung memilih produk yang berkualitas, mengutamakan harga, rasa, penampilan, bahan dan keaslian (Festivalia, 2024). Pengalaman Estetika pada era Generasi Z yaitu dapat pada pemilihan makanan dari rekomendasi golongan nya, selain itu juga pada tren era globalisasi. Hal inilah mayoritas Generasi Z memilih makanan yang tidak hanya estetika tetapi dengan rasa yang enak yang membuat menarik dari segi tempat *restaurant* ini. Pengalaman Personal dan Emosional yaitu dengan semua pengalaman Generasi Z ini yang juga memengaruhi dari mereka, yang menyatakan bahwa memilih *restaurant* tersebut untuk memiliki kenangan atau pengalaman yang positif terkait dari makanan atau pelayanan yang baik.

Makanan tradisional adalah makanan yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat, dari cita rasa khas tradisional yang akan diterima oleh masyarakat tersebut. (Nopitasari, Oktaviani, 2017). Dalam makanan tersebut peranan budayanya sangat penting, dari berupa bentuk sentuhan seni, tradisi keterampilan dan selera. Bahan yang digunakan umumnya berasal dari sumber lokal seperti beras, jagung, singkong, rempah – rempah, serta bahan alami. Dengan Teknik pengolahan yang sederhana namun menjaga keaslian rasa, seperti dikukus, dibakar, digoreng atau direbus. Makanan Western adalah makanan khas negara Eropa serta wilayah lainnya, Makanan barat atau disebut (*Western cuisine*) adalah istilah umum dari makanan, budaya, adat dan tradisi masakan kontinental Eropa yang dalam arti *western food* atau *western cuisine* yang biasa digunakan orang Asia Timur. Makanan *Western* memiliki khas dari hal *plating*, dengan makanan yang isinya protein lengkap dari daging, ikan atau unggas. Dengan berbagai karbohidrat lainnya. (Kangdidik, 2022). Bahan utama biasanya berupa produk hewani seperti daging sapi, ayam, ikan, serta produk olahan susu (keju, krim, mentega) dan gandum (roti, pasta). Dengan Teknik pengolahan beragam, meliputi baking, grilling, sauteing dan deep frying, dengan focus pada tekstur, aroma, serta presentasi modern.

Restaurant Trimurti di Hotel Grand Mercure Malang Mirama menjadi salah satu *restaurant* yang menawarkan menu makanan yang memiliki makanan tradisional maupun *western*, sehingga relevan untuk meneliti bagaimana Generasi Z menentukan preferensi makanan di tengah pilihan tersebut. Penelitian ini bertujuan mengeksplorasi faktor-faktor yang memengaruhi keputusan Generasi Z dalam memilih makanan tradisional atau *western* di *Restaurant* Trimurti, serta memberikan kontribusi praktis bagi pengembangan strategi kuliner.

METODE

Penelitian ini menggunakan pendekatan metode kuantitatif yang bertujuan untuk menguji hubungan antara dua variabel independent, yaitu preferensi makanan, dengan variabel dependen memilih makanan tradisional atau *western*. Pendekatan kuantitatif ini menggunakan penyebaran kuesioner dengan fokus penelitiannya yaitu untuk membuat Generasi Z mengambil keputusan untuk memilih makanan dari makanan tradisional atau *western* pada faktor-faktornya.

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis regresi sederhana, Menurut Sugiyono 2017, Teknik analisis data yang akan menggunakan metode penelitian dari analisis regresi sederhana yang memiliki satu variabel X (Preferensi Makanan) dan Variabel Y (Memilih makanan Tradisional Atau *Western*). Penelitian ini dilaksanakan di *Restaurant Trimurti*, terletak di Malang. Pemilihan pada lokasi penelitian ini didasari pada bahwa banyak populasi dari Generasi Z yang berminat makan di *Restaurant* tersebut, yang merupakan target utama penelitian ini.

Populasi dalam penelitian ini terdiri dari semua Generasi Z yang lahir pada tahun 1997-2012. Populasi ini dipilih karena tergolong Generasi Z, yang dikenal sebagai kelompok usia yang aktif dalam memilih makanan dan mengonsumsi termasuk pada makanan diantara tradisional atau *western*. Berikut ini peneliti mendapatkan tamu Generasi Z dengan populasi 150 tamu, dengan menggunakan sampel responden sebanyak 109 tamu yang pernah berkunjung dan mengonsumsi makan Di *Restaurant Trimurti*.

Berdasarkan sampel yang diambil menggunakan Purposive Sampling, Menurut Sugiyono 2017, Purposive Sampling adalah Teknik pengambilan sampel yang memiliki karakteristik tertentu yang akan ditetapkan pada peneliti untuk dipahami dan kemudian ditarik kesimpulannya. Dengan ini Teknik pengambilan sampel diambil dari kriteria yang terdiri dari umur 13-28 tahun Generasi Z dengan yang pernah berkunjung dan mengonsumsi makanan Di *Restaurant Trimurti*.

Penelitian ini data dikumpulkan melalui penyebaran kusioner yang dirancang untuk mengukur persepsi responden terhadap faktor-faktor pada keputusan memilih makanan tradisional atau *western*. Peneliti menggunakan 2 sumber data yaitu Data primer kusioner dan Data Sekunder data yang diambil dari catatan, dokumen, jurnal yang berkaitan ilmiah. Jenis data pada penelitian ini menggunakan kusioner Skala Likert 1-5 dengan berdasarkan Preferensi Makanan dan Memilih Makanan Tradisional Atau *Western* pada variabel. Setelah itu, penelitian ini menggunakan teknik analisis data yaitu Uji Validitas, Uji Reliabilitas, Uji Asumsi Klasik, Uji Regresi Sederhana, Uji T, Uji R Square.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil penelitian ini bertujuan untuk mengeksplorasi faktor-faktor yang memengaruhi keputusan Generasi Z dalam memilih makanan di *Restaurant Trimurti*. Dengan menggunakan pendekatan kuantitatif, penelitian ini berfokus pada pemahaman tentang persepsi dan pengalaman pada responden terkait berkunjung dan konsumsi pada makanan di *Restaurant Trimurti*. Berdasarkan hasil kusioner dalam 109 responden, ditemukan beberapa keputusan Generasi Z terhadap memilih makanan tradisional atau *western*.

Pembahasan ini yang akan disajikan secara komprehensif dengan melibatkan tabel dan penjelasan yang mendalam, serta dikaitkan pada literatur terkini untuk mendukung argumentasi.

Tabel 1. Karakteristik Responden

No	Karakteristik Jenis Kelamin	Jumlah	Persen
1	Laki-Laki	41	38%
2	Perempuan	68	62%
	Total	109	100%
No	Umur		
3	13-20 tahun	29	27%
4	20-28 tahun	80	73%
	Total	109	100%

Sumber: Data yang diolah (2025)

Karakteristik responden

Berdasarkan data yang menunjukkan bahwa penelitian ini semua Gen Z yang berkunjung dan mengonsumsi makanan di *Restaurant Trimurti* adalah berusia 20-28 tahun Gen Z. Frekuensi berkunjung dan mengonsumsi yang relatif tinggi 62% dengan ini menunjukan bahwa makanan dari *Restaurant Trimurti* banyak yang berkunjung para Gen Z mayoritas dari perempuan.

Faktor-Faktor yang memengaruhi pada keputusan Generasi Z di *Restaurant Trimurti* dalam memilih makanan tradisional atau *western*. Dengan ini menggunakan pendekatan pada kuantitatif, Pada penelitian ini berfokus terhadap hasil dari pemilihan Gen Z mengambil keputusan terkait pada konsumsi makanan. Pembahasan ini yang akan diuraikan secara komprehensif,

Rasa: Faktor Utama Dari Makanan

Mayoritas dari Rasa adalah faktor dominan yang dapat memengaruhi keputusan memilih makanan tradisional atau *western*. Sebanyak 48 responden menyatakan bahwa cita rasa memiliki rasa yang unik dan tidak biasa yang terdapat bahwa sangat berpengaruh terhadap keputusan memilih makanan. Makanan tradisional dianggap memiliki cita rasa khas, gurih dan sesuai selera lokal. Sebaliknya, pada makanan *western* dipilih karena menawarkan variasi dengan rasa baru yang dianggap modern dan menarik. Dengan menyebutkan bahwa rasa yang autentik merupakan penentu utama bagi preferensi konsumsi para Gen Z (Etrawati, 2020).

Harga: Terjangkaunya Terhadap Harga

Harga merupakan dari faktor yang penting dan dapat memengaruhi terhadap keputusan Gen Z untuk mempertimbangkan harga saat memilih makanan tradisional atau western dengan sebanyak 58 responden. Meskipun banyak perbedaan dari dua makanan tersebut karena dianggap seperti makanan tradisional dengan harga yang terjangkau dibanding makanan *western*. Namun, pada momen khusus atau perayaan, mereka tidak akan keberatan dikarenakan makan bersama teman atau keluarga dengan memilih makanan *western* meskipun lebih mahal. Hal ini menegaskan bahwa Gen Z sangat sensitif terhadap harga, tetapi dengan adanya fleksibel jika pengalaman sosialnya dianggap berharga (Festivalia, 2024).

Aksesibilitas: Tempat yang Dikunjungi dan Mudah Diakses

Lokasi restaurant Trimurti yang dapat memengaruhi terhadap keputusan Gen Z. dengan sebanyak 42 responden yang menyatakan bahwa tempatnya dapat dijangkau dan lokasi strategis di dalam Hotel Grand Mercure Malang Mirama. Namun, citra hotel bintang lima membuat sebagian responden merasa kunjungan rutin cukup terbatas. Dengan menemukan bahwa lokasi strategis meningkatkan kunjungan, tetapi tetap perlu keseimbangan dengan keterjangkauan harga (Kim & Lee, 2021).

Kesehatan: Kesadaran Terhadap Kesehatan

Kesadaran kesehatan terhadap Gen Z sangatlah penting karena sangat memengaruhin terhadap memilih makanan, Sebagian 67 Responden menyatakan bahwa mereka mengambil pola makanan yang sehat dengan ini responden menilai makanan tradisional lebih sehat karena diolah dengan bumbu alami dengan metode masak sederhana. Namun, makanan *western* juga dinilai menawarkan alternatif sehat dengan adanya bahan makanan yang protein dan seperti makanan salad serta menu rendah kalori. Dengan ini bahwa Gen Z memiliki kesadaran penuh terhadap makanan yang sehat, meskipun sering kali faktor ini bukan prioritas utama disbanding rasa dan harga (Smith et al, 2022).

Kualitas Dan Estetika: Terhadap Sosial Media

Dalam Faktor kualitas dan estetika yang akan memengaruhi terhadap preferensi. Dengan kesan penampilan makanan yang menarik dan cara penyajiannya unik akan membawa kesan Gen Z berminat untuk membelinya, Di era dimana “makan dengan mata” dilihat dari sosial media seperti instagram, tiktok. Gen Z cenderung memilih makanan yang tidak hanya enak tetapi juga yang estetik dan terlihat menarik agar bisa dibuat spot foto dengan latar belakang dan dekorasi, untuk dibagikan di sosial media (Lee & Kim, 2022). Makanan *western* sering dianggap lebih modern dan instagrammable dalam penyajian, sedangkan tradisional mulai diminati Ketika dikemas dengan tampilan estetik modern.

Pengalaman Pribadi Atau Personal

Dalam pengalaman terhadap emosional banyak responden memiliki pengalaman makanan tradisional sejak kecil, sehingga terciptanya ikatan pada budaya dan nostalgia. Di sisi lain, pengalaman mencoba makanan *western* sering kali diperoleh dari media social media atau rekomendasi teman atau dapat dorongan mereka untuk mencoba sesuatu yang baru. Mereka atau Gen Z tidak hanya mencari makanan yang enak tetapi juga dengan momen bersama keluarga atau teman yang dapat diabadikan nantinya. Dengan memenuhi kebutuhan terhadap *restaurant* perlu menciptakan kenyamanan dan menyediakan layanan yang ramah dan tamah agar banyak yang berkunjung (Gupta & Singh, 2020).

Tabel 2. Hasil Uji REgresi Linier Sederhana

Variabel X	Koefisien (B)	t-hitung	Sig.	Keterangan
Rasa	0,421	4,215	0,000	Signifikan
Harga	0,387	3,982	0,000	Signifikan
Aksesibilitas	0,263	2,754	0,007	Signifikan
Usia	0,104	1,112	0,268	Tidak Signifikan
Sikap Terhadap Kesehatan	0,089	0,954	0,342	Tidak Signifikan

Sumber: Data yang diolah (2025)

Tabel 2. menunjukkan bahwa variabel X dari rasa, harga, dan aksesibilitas berpengaruh terhadap signifikan ($p < 0,05$) yang artinya dari ketiga faktor tersebut menentukan terhadap preferensi makanan Gen Z di Restaurant trimurti. Dengan variabel usia dan sikap terhadap Kesehatan tidak signifikan, karena bukan faktor dominan. Hal ini dapat dijelaskan bahwa meskipun Gen Z sadar akan kesehatan tetapi, dari hasil nya mereka lebih fokus terhadap rasa, harga, dan kemudahan pada akses.

Tabel 3. Hasil Nilai R Square

Model	R	R Square	Adjusted R ²	Std. Error
1	0,673	0,453	0,448	3,181

Sumber: Data yang diolah (2025)

Tabel 3. Menunjukkan nilai R Square sebesar 0,673, yang berarti 67,3% variasi preferensi Gen Z dapat dijelaskan bahwa faktor-faktor dalam model penelitian, sedangkan sisa lainnya 32,7% yang dipengaruhi faktor lain diluar model, seperti pengaruh sosial media, tren kuliner, rekomendasi teman, maupun suasana *restaurant*.

KESIMPULAN

Penelitian ini menunjukkan bahwa preferensi Gen Z dalam memilih makanan tradisional atau *western* di *Restaurant* Trimurti dipengaruhi secara signifikan oleh faktor rasa, harga, aksesibilitas, sementara usia dan sikap terhadap Kesehatan tidak berpengaruh signifikan. Nilai R Square sebesar 0,673 menjelaskan bahwa 67,3% variasi keputusan dapat diterangkan oleh variabel penelitian, sedangkan 32,7% lainnya dipengaruhi faktor lain diluar model, seperti pengaruh media sosial, rekomendasi teman, promosi, maupun *restaurant*. Temuan ini menguatkan bahwa Gen Z lebih menguatkan bahwa Gen Z lebih menekankan kepuasan rasa, keterjangkauan harga, serta kepraktisan akses, dibandingkan pertimbangan Kesehatan.

DAFTAR RUJUKAN

- Agus, M. I. (2020). Food & Beverage Service, Job Preparation, Yogyakarta.
- Anuraga, G. d. (2021). Pelatihan Pengujian Hipotesis Stastika Dasar Dengan Software R. Jurnal BUDIMAS. Vol 3 (2).
- Arifin, A. B. (2023). Pengaruh Kualitas Produk, Kualitas Pelayanan dan Celebrity Endorsment Terhadap Keputusan Pembelian (Studi Kasus Pada Jajanan Lumpur Arah Legenda di Kota Malang) F-JRM Elektronik Jurnal Riset Manajemen, 12(02).
- Arum, L. S. (2023). Karakteristik Generasi Z Dan Kesiapannya Dalam Menghadapi Bonus Demograsi 2030. 63-64.
- Chen, Y. e. (2022). Healty eating trends in urban youth: A study of Gen Z in Southeast Asia. International Journal of Nutrition, 25(2). 78-90.
- Etrawati, F. (2020). Food Familiarity Influence Food Preferences Among High School Student In Ogan Ilir District. 113.
- Festivalia, F. (2024). Pengaruh Kualitas Produk dan Harga Terhadap Keputusan Pembelian Jajanan Pasar pada Generasi Gen Z. 854-857.
- Gupta, A. &. (2020). Consumer experience in the food industry: A study of emotional connections. Journal of Consumer Research, 15(4). 67-80.
- Kangdidik. (2022). Apa itu Western Food? apa itu makanan western.
- Kim, L. &. (2022). The impact of location on consumer choise in the food industry. Journal of Business Research, 30(1). 67-80.
- Nopitasari, O. (2017). Aplikasi Resep Makanan Tradisional Menggunakan Mobile Apps 3.
- Purnamasari, M. (2025). Perilaku Konsumen Gen Z Dalam Memilih Makanan Japanese Food Di Jakarta Selatan. 83-84.
- Rachman, d. (2017). Faktor yang berhubungan dengan perilaku.
- Smith, A. B. (2022). The impact of social media recommendations on Gen Z purchasing decisions. Journal of Digital Marketing, 14(2). 89-102.
- Smith, J. e. (2022). Health consciouness among Gen Z: Implications for the food industry. Journal of Health Psychology, 18(3). 45-60.
- Smith, J. e. (2022). The influence of media on food preferences among Gen Z. Journal of Consumer Behavior, 15(3). 45-60.
- Sugiyono, P. D. (2017). METODE PENELITIAN KUANTITATIF, KUALITATIF dan R&D.

Suja, I. W. (2019). Pelatihan Pembuatan Masakan Vegetarian. 6-10.

Wahyuningsih. (2019). Pengaruh Tenaga Tata Hidang Pariwisata Terhadap Kualitas Pelayanan Di Hotel. 1775.