

## Pengaruh Bahan Baku Dan Proses Pembuatan Terhadap Kualitas Produk Pastry Di Sotis Hotel Kupang

Triani Ragiel Adiningtiah<sup>1</sup>, Widji Astuti<sup>2\*</sup>, Rhiza Eka Puwanto<sup>3</sup>, Ani Puspawigati<sup>4</sup>

<sup>134</sup> Program Diploma Kepariwisataaan, Universitas Merdeka Malang, Jawa Timur, Indonesia

<sup>2</sup> Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Merdeka Malang, Jawa Timur Indonesia

### Info Artikel

#### Riwayat Artikel

Diterima: 27 Juli 2022

Disetujui: 27 Desember 2022

#### Kata Kunci

Bahan baku

Proses pembuatan

Kualitas produk

#### Corresponding Author

Widji.astuti@unmer.ac.id

### ABSTRAK

Tujuan dari penelitian ini adalah menguji dan menganalisis pengaruh bahan baku dan proses produksi terhadap kualitas produk yang dihasilkan pada Sotis Hotel Kupang, Sampel pada penelitian ini sebanyak 35 responden yaitu karyawan *kitchen* dan *purchasing* Sotis Hotel Kupang. Teknik pengambilan data dilakukan dengan cara pembagian kuisioner ke seluruh responden. Metode pengolahan data dilakukan dengan teknik analisis regresi linear berganda melalui *SPSS*. Hasil penelitian ini adalah bahan baku tidak berpengaruh terhadap kualitas produk dan proses produksi berpengaruh dominan terhadap kualitas produk. Akan tetapi kualitas bahan baku dan proses produksi berpengaruh secara bersama-sama terhadap kualitas produk.

### PENDAHULUAN

Dunia pariwisata/lingkup pariwisata saat ini merupakan salah satu bidang yang cukup terkenal sejak zaman dahulu, pariwisata juga tidak terlepas dari tempat penginapan (hotel), dan kuliner, yang mana jika orang ingin berwisata ke suatu tempat, maka hal pertama yang mereka perlu untuk menyiapkan adalah menentukan tempat penginapan sesuai dengan budget yang disediakan dan yang kedua adalah makanan yang akan dimakan nantinya di tempat tersebut. Menurut Mathieson & Wall dalam Pitana dan Gyatri (2005), bahwa pariwisata adalah kegiatan perpindahan orang untuk sementara waktu ke destinasi diluar tempat tinggal dan tempat bekerjanya dan melaksanakan kegiatan selama di destinasi dan juga penyiapan-penyiapan fasilitas untuk memenuhi kebutuhan mereka.

Industri kuliner saat ini merupakan salah satu bidang yang sedang berkembang pesat di Indonesia. Kemudian alasan kebutuhan makanan menjadi dasar bisnis kuliner ini tidak pernah mati. Menurut Sri Mulyani "Berdasarkan data kementerian pariwisata dan ekonomi kreatif, kuliner sebagai sub sektor penyumbang PDB (*produk domestik bruto*) terbesar dari ekonomi kreatif, rata-rata setiap tahun sekitar 43% dari total PDB (*produk domestik bruto*) ekonomi kreatif". Kemudian dunia kuliner ini bukan tentang makanan berat (*maincourse*) saja yang dijual, tetapi ada juga produk pastry, *pastry* ini juga merupakan bagian dari *kitchen* yang mana menjadi salah satu cakupan dari dunia kuliner, komponen pastry mencakupi jenis kue/*cake*, *cookies*, serta produk *pastry* lainnya. *Pastry and bakery* merupakan bagian dari dapur yang memproduksi khususnya berbagai jenis roti, *cake*, *cokies*, dan *dessert* (Sari & Suardana, 2021)(Ryandi & Oda, 2014)(Syntiadewi et al., 2022).

Pemberian rasa pada produk *pastry* ini juga sudah berkembang yaitu dengan pemberian rasa seperti *redvelvet*, buah atau teh seperti *matcha*, *earl grey*, dll. Kemudian dari segi warna dan penampilannya pun mengikuti zaman atau trend saat ini yaitu dengan memberikan warna yang menarik contohnya pemberian warna pastel dan hiasan atau dekorasi yang unik. Contoh bahwa industri *pastry and bakery* sudah semakin berkembang

yaitu dengan adanya trend di *tiktok* dan *youtube* yaitu membuat *Korean garlic bread*, *clouds cake*. *Sotis hotel kupang* merupakan salah satu hotel bintang 4 di kota kupang, dan *Sotis Hotel* ini merupakan salah satu hotel brand lokal. *Sotis Hotel* memiliki memiliki 8 departement yaitu *front office*, *housekeeping*, *accounting*, *personalia/ HRD*, *engineering*, *marketing*, *security*, dan *food and beverage*.

Pada department *food and beverge* ini sendiri juga di bagi menjadi 2 yaitu *food & beverage service* dan *food & beverage product*, *food & beverage service* memiliki tugas dan tanggung jawab untuk melayani tamu yang ada di restaurant, kemudian *food & baverage product* sendiri bertugas untuk membuat makanan yang dipesan tamu Tugas dari *section bakery* ini sendiri yaitu membuat produk roti-rotian seperti *soft roll*, *white toast*, dan burger bun, kemudian *section pastry* *Sotis Hotel* bertugas untuk membuat *cake*, *dessert*, kue-kue kecil, dan makanan penutup yang manis lainnya.

Setelah melakukan observasi *on the job training* di *Sotis Hotel Kupang*, peneliti berharap agar menu *pastry* dan *bakery* *Sotis Hotel* bisa lebih ditingkatkan lagi kemudian bahan yang digunakan bisa lebih diperhatikan kualitasnya, pada melakukan observasi peneliti pernah mendapati bahan baku yang digunakan ada yang kurang baik digunakan dan kemasannya rusak. Kemudian untuk proses pembuatannya juga beberapa kali sering mengalami kegagalan dikarenakan teknik pembuatannya yang kurang tepat dan kurangnya preparation bahan yang menghambat proses produksi, sehingga terjadi kegagalan produk yang dihasilkan.

### Tinjauan Pustaka

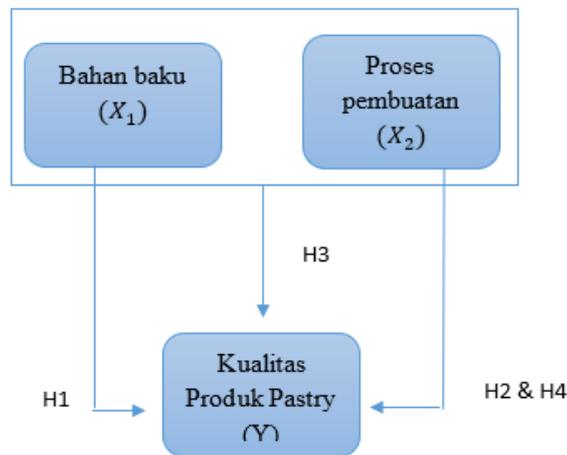
Menurut (Estikowati et al., 2022)(Alvianna et al., 2022), pariwisata adalah kegiatan perpindahan orang untuk sementara waktu ke destinasi diluar tempat tinggal dan tempat bekerjanya dan melaksanakan kegiatan selama didestinasikan dan juga penyiapan-penyiapan fasilitas untuk memenuhi kebutuhan mereka. Menurut (Karyanto, 2019), bahwa *pastry* adalah bagian dari *food product* yang terdapat dalam lingkup *food and beverage* yang memiliki tugas dalam membuat *dessert* atau hidangan penutup, snack, atau makanan pendamping minuman, seperti kue dan roti.

Menurut (Muryani, 2020), bahan baku merupakan bahan yang membentuk bagian menyeluruh, berdasarkan pengertian umum mengenai bahan baku merupakan bahan mentah yang menjadi dasar pembuatan suatu produk yang mana bahan tersebut dapat diolah melalui proses tertentu untuk dijadikan wujud lain. (Bora & Nugroho, 2019), Proses produksi adalah proses pengubahan bahan baku menjadi barang jadi atau juga sebagai menambah nilai pada suatu produk (barang dan jasa) agar bisa memenuhi kebutuhan masyarakat.

Menurut(Y. Pratama et al., 2021) , kualitas produk merupakan keseluruhan ciri dari suatu produk yang dapat memenuhi kebutuhan pelanggan.(Aditya et al., 2021) , kualitas produk merupakan faktor yang terdapat dalam suatu barang atau hasil yang menyebabkan barang tersebut sesuai dengan tujuan untuk apa barang itu dimaksudkan atau dibutuhkan. Adapun perumusan masalah dalam penelitian ini adalah 1) Apakah bahan baku berpengaruh terhadap kualitas produk?, 2) Apakah proses pembuatan berpengaruh terhadap kualitas produk?, 3) Apakah bahan baku dan proses pembuatan berpengaruh terhadap kualitas produk? Dan 4) Manakah dari bahan baku dan proses pembuatan yang berpengaruh dominan terhadap kualitas produk?

### Kerangka Pikir Peneliti

Kerangka pikir peneliti ini menjelaskan hubungan antara variabel yang akan diteliti



**Gambar 1.** Kerangka pikir peneliti  
Sumber : Berbagai artikel diolah (2022)

### Penelitian Terdahulu

**Tabel 1. Penelitian Terdahulu Yang Relevan**

No.	Nama peneliti	Judul penelitian	Hasil penelitian
1.	Herawati dan Mulyadi (2016)	Pengaruh kualitas bahan baku dn proses produksi terhadap kualitas produk pada UD. Tahu rosydi puspan maron probolinggo	Hasil penelitian ini adalah kualitas bahan baku dan proses produksi mempunyai pengaruh yang signifikan terhadap kualitas produk pada UD. Tahu Rosydi Puspan Maron Probolinggo. Namun proses produksi mempunyai pengaruh lebih besar (dominan).
2.	Sentosa Dan Trianti (2017).	Pengaruh Kualitas Bahan Baku, Proses Produksi Dan Kualitas Tenaga Kerja Terhadap Kualitas Produk Pada PT Delta Surya Energy Di Bekasi.	Hasil penelitiannya yaitu secara parsial dan simultan kualitas bahan baku dan proses produksi mempunyai pengaruh yang positif dan signifikan terhadap kualitas produk. Kunci produk yang berkualitas pada proses produksi yang terintegrasi dengan variabel kualitas bahan baku. Kualitas bahan baku yang terpilih akan memperlancar proses produksi yang dikawal dengan quality control yang ketat. Pengaruh lebih besar (dominan) pada penelitian ini adalah kualitas bahan baku

No.	Nama peneliti	Judul penelitian	Hasil penelitian
3.	Sejati (2021)	Pengaruh Proses Produksi Dan Kualitas Bahan Baku Terhadap Kualitas Produk Pada Usaha Tape Ketan 38 Magelang	Hasil penelitian yang di dapat adalah proses produksi dan kualitas bahan baku berpengaruh positif terhadap kualitas produk. Namun Proses Produksi berpengaruh lebih dominan dibandingkan variabel Kualitas Bahan Baku terhadap variabel Kualitas Produk
4.	Hilary dan Wibowo (2021)	Pengaruh Kualitas Bahan Baku Dan Proses Produksi Terhadap Kualitas Produk PT. Menjangan Sakti	Berdasarkan hasil penelitian diperoleh bahwa kualitas bahan baku dan proses produksi mendorong peningkatan kualitas produk, artinya jika ada peningkatan kualitas bahan baku, maka kualitas produk PT. Menjangan sakti akan meningkat atau sebaliknya. Pengaruh lebih besar (dominan) pada penelitian ini adalah kualitas bahan baku.
5	Tumanggor (2020)	Pengaruh Kualitas Bahan Baku Dan Proses Produksi Terhadap Kualitas Produk Balok Jembatan Pada PT Wijaya Karya Beton, Tbk.	Hasil penelitian ini Kualitas bahan baku dan proses produksi berpengaruh positif terhadap kualitas produk. tetapi yang memiliki pengaruh paling besar (dominan) pada penelitian ini adalah proses produksi karena memiliki peranan paling penting dalam kualitas produk akhir.

Sumber : Berbagai artikel diolah (2022)

## METODE

Penelitian ini berada di ruang lingkup perhotelan, khususnya di bidang food and beverage product, yang berhubungan dengan bahan baku dan proses pembuatan, terhadap kualitas produk pastry di Sotis hotel kupang. Jenis penelitian ini adalah kuantitatif untuk menganalisis pengaruh bahan baku dan proses pembuatan terhadap kualitas produk pastry di Sotis Hotel Kupang. Lokasi penelitian ini di lakukan di Sotis Hotel Kupang dengan populasi dalam penelitian ini adalah karyawan purchasing dan kitchen dengan jumlah 35 orang. Metode yang digunakan dalam penarikan sampel ini adalah sampling jenuh atau sensus, Dalam sensus sampel adalah populasi dan populasi adalah sampel itu sendiri. Oleh sebab itu, dalam penelitian sensus tidak ada generalisasi terhadap populasi fisik karena tidak ada pihak lain yang menjadi sumber data penelitian di luar sampel penelitian. Teknik pengumpulan data yang peneliti gunakan dalam penelitian ini adalah model kuisioner online (*google form*) dengan cara mengajukan pernyataan secara tertulis kepada karyawan. Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini uji deskriptif, uji validitas, uji reliabilitas, uji asumsi klasik, uji regresi linier berganda, dan uji hipotesis.

**Tabel 2. Definisi Operasional Variabel Dan Indikator**

No	Variabel	Definisi operasional	Indikator variabel
1	<b>Bahan baku (X1)</b>	Bahan baku atau barang mentah adalah bahan yang dibeli dan belum mengalami proses pengolahan, kemudian nantinya digunakan untuk membuat produk akhir / barang jadi yang akan dijual kepada konsumen	1. Kualitas Bahan. 2. Ketersediaan bahan baku. 3. Harga bahan baku. 4. Waktu dan sumber
2	<b>Proses produksi (X1)</b>	Proses produksi merupakan “Suatu kegiatan dengan melibatkan tenaga manusia, bahan serta peralatan untuk menghasilkan produk yang berguna”.	1. Tenaga kerja. 2. Mesin-mesin / alat 3. Bahan-bahan Dana
3	<b>Kualitas produk (Y)</b>	Kualitas produk adalah suatu kondisi fisik, sifat, dan fungsi produk, baik itu produk barang atau produk layanan jasa, berdasarkan tingkat mutu yang disesuaikan dengan durabilitas, reliabilitas, serta mudahnya penggunaan, kesesuaian, perbaikan serta komponen lainnya yang dibuat untuk memenuhi kepuasan dan juga kebutuhan pelanggan.	1. Daya tahan (durability) 2. <i>Realibility</i> (kepercayaan suatu produk) 3. <i>Estetika</i> (aesthetic). 4. <i>Features</i> (fitur) 5. <i>Performance</i> (kinerja)

Sumber : Data primer diolah (2022)

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Distribusi Frekuensi Responden

Dari Jumlah kuesioner yang disebarakan melalui *google form* yaitu 35 kuesioner. Berdasarkan rekapitulasi kuesioner diperoleh hasil analisis distribusi frekuensi responden sebagai berikut:

**Tabel 3. Distribusi Frekuensi Responden**

No	Usia	Jumlah	Pesentase
1	15-20 tahun	4	11,43
2	21-30 tahun	27	77,14
3	30-40 tahun	4	11,43
	<b>Total</b>	35	100,00
No	Jenis kelamin	Jumlah	Persentase
1	Laki-laki	9	25,71
2	Perempuan	26	74,29
	<b>Total</b>	35	100,00
No	Status	Jumlah	Persentase
1	Belum menikah	35	100,00
2	Menikah	0	0,00
	<b>Total</b>	35	100,00

Sumber : Data primer diolah (2022)

### Distribusi Frekuensi Variabel

Adapun variabel dalam penelitian ini terdiri dari dua variabel yaitu variabel bebas (X) dan variabel terikat (Y). Variabel bebas berupa Bahan baku (X1), Proses pembuatani (X2). Sedangkan variabel terikat dalam hal ini adalah Kualitas produk (Y). Keseluruhan variabel tersebut akan diuraikan sebagai berikut :Distribusi frekuensi jawaban responden untuk item variabel bahan baku (X1) dapat dilihat pada tabel berikut :

**Tabel 4. Distribusi Frekuensi Variabel X1**

No	Item	Penilaian										Rata-rata
		SS		S		N		TS		STS		
		F	%	F	%	F	%	F	%	F	%	
1.	X1.1	27	77,1	7	20	0	0	1	2,9	0	0	4,7
2.	X1.2	29	82,9	4	11,4	2	5,7	0	0	0	0	4,8
3.	X1.3	19	54,3	11	31,4	5	14,3	0	0	0	0	4,4
4.	X1.4	9	25,7	14	40	12	34,3	0	0	0	0	3,9
5.	X1.5	22	62,9	7	20	3	8,6	3	8,6	0	0	4,4
6.	X1.6	18	51,4	11	31,4	5	14,3	1	2,9	0	0	4,3
7.	X1.7	17	48,6	15	42,9	3	8,6	0	0	0	0	4,4
8.	X1.8	25	71,4	8	22,9	1	2,9	1	2,9	0	0	4,6
<b>Bahan Baku</b>											4,44	

Sumber : Data primer diolah (2022)

Distribusi frekuensi jawaban responden untuk item variabel proses pembuatan (x2) dapat dilihat pada tabel berikut

**Tabel 5. Distribusi Frekuensi Variabel X2**

No	Item	Penilaian										Rata-rata
		SS		S		N		TS		STS		
		F	%	F	%	F	%	F	%	F	%	
1.	X2.1	23	65,7	11	31,4	1	2,9	0	0	0	0	4,6
2.	X2.2	19	54,3	14	40	2	5,7	0	0	0	0	4,5
3.	X2.3	27	77,1	6	17,1	2	5,7	0	0	0	0	4,7
4.	X2.4	26	74,3	7	20	2	5,7	0	0	0	0	4,7
5.	X2.5	20	57,1	14	40	1	2,9	0	0	0	0	4,5
6.	X2.6	21	60	11	31,4	3	8,6	0	0	0	0	4,5
7.	X2.7	21	60	9	25,7	5	14,3	0	0	0	0	4,5
8.	X2.8	17	48,6	12	34,3	5	14,3	1	2,9	0	0	4,3
9.	X2.9	20	57,1	7	20	7	20	1	2,9	0	0	4,3
<b>Proses Pembuatan</b>											4,5	

Sumber : Data primer diolah (2022)

Distribusi frekuensi jawaban responden untuk item variabel kualitas produk (Y) dapat dilihat pada tabel berikut

**Tabel 6. Distribusi frekuensi variabel Y**

No	Item	Penilaian										Rata-rata
		SS		S		N		TS		STS		
		F	%	F	%	F	%	F	%	F	%	
1.	Y1	24	68,6	9	25,7	2	5,7	0	0	0	0	4,6
2.	Y2	21	60	12	34,3	2	5,7	0	0	0	0	4,5
3.	Y3	25	71,4	9	25,7	1	2,9	0	0	0	0	4,7
4.	Y4	23	65,7	8	22,9	4	11,4	0	0	0	0	4,5
5.	Y5	21	60	11	31,4	3	8,6	0	0	0	0	4,5
6.	Y6	26	74,3	7	20	2	5,7	0	0	0	0	4,7
7.	Y7	23	65,7	9	25,7	3	8,6	0	0	0	0	4,6
8.	Y8	24	68,6	10	28,6	1	2,9	0	0	0	0	4,7
9.	Y9	21	60	5	14,3	7	20	1	2,9	1	2,9	4,3
10.	Y10	22	62,9	11	31,4	2	5,7	0	0	0	0	4,6
11.	Y11	20	57,1	12	34,3	3	8,6	0	0	0	0	4,5
<b>Kualitas Produk</b>												4,6

Sumber : Data primer diolah (2022)

### Uji Validitas

Validitas diukur dengan membandingkan nilai korelasi masing-masing indikator dengan nilai korelasi ( $R_{tabel}$ ) yang mana nilai  $R_{tabel}$  yang peneliti gunakan yaitu 0,334. Dari pengelohan data terdapat 28 item indikator yang diuji, semua indikator memiliki nilai koefisien positif dan lebih besar dari  $r_{tabel}$ , serta probabilitas lebih kecil dari  $\alpha = 5\%$  artinya ada hubungan yang signifikan antara skor masing-masing indikator dengan skor total.

**Tabel 7. Hasil Uji Validitas**

Variabel	Item	$R_{tabel}$	Rhitung	Sig.	Keterangan
X1	X1.1	0,334	0,791	0,000	Valid
	X1.2	0,334	0,589	0,000	Valid
	X1.3	0,334	0,597	0,000	Valid
	X1.4	0,334	0,493	0,000	Valid
	X1.5	0,334	0,586	0,000	Valid
	X1.6	0,334	0,705	0,000	Valid
	X1.7	0,334	0,493	0,003	Valid
	X1.8	0,334	0,523	0,001	Valid
X2	X2.1	0,334	0,531	0,001	Valid
	X2.2	0,334	0,595	0,000	Valid
	X2.3	0,334	0,533	0,001	Valid
	X2.4	0,334	0,621	0,000	Valid
	X2.5	0,334	0,674	0,000	Valid
	X2.6	0,334	0,833	0,000	Valid
	X2.7	0,334	0,850	0,000	Valid
	X2.8	0,334	0,552	0,000	Valid
	X2.9	0,334	0,806	0,000	Valid
Y	Y1	0,334	0,532	0,001	Valid

Variabel	Item	Rtabel	Rhitung	Sig.	Keterangan
	Y2	0,334	0,753	0,000	Valid
	Y3	0,334	0,673	0,000	Valid
	Y4	0,334	0,553	0,001	Valid
	Y5	0,334	0,629	0,000	Valid
	Y6	0,334	0,590	0,000	Valid
	Y7	0,334	0,643	0,000	Valid
	Y8	0,334	0,788	0,000	Valid
	Y9	0,334	0,377	0,026	Valid
	Y10	0,334	0,659	0,000	Valid
	Y11	0,334	0,801	0,000	Valid

Sumber : Data primer diolah (2022)

### Uji Reliabilitas

**Tabel 8. Hasil Uji Reliabilitas**

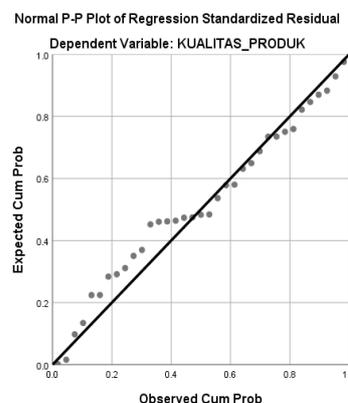
Variabel	Nilai Cronbach's Alpha	Nilai pembanding	Keterangan
Bahan baku (X1)	0,729	0,60	Reliabel
Proses pembuatan (X2)	0,843	0,60	Reliabel
Kualitas produk (Y)	0,830	0,60	Reliabel

Sumber : Data primer diolah (2022)

Hasil uji reliabilitas pada tabel diatas menunjukkan koefisien reliabilitas alphanya lebih besar dari 0,60 maka instrumen pengukur variabel yang digunakan dapat dikatakan reliable atau layak dipakai dalam penelitian.

### Uji Normalitas

Pada gambar dibawah ini dapat dilihat bahwa titik-titik tersebut mendekati garis diagonal, Jika distribusi data residual normal, maka garis yang menggambarkan data sesungguhnya akan mengikuti garis diagonalnya. Dengan demikian model fit atau model yang diajukan dapat disimpulkan memiliki distribusi data residual yang normal.



**Gambar 2. Hasil Uji Normalitas**  
Sumber : Data primer diolah (2022)

### Uji Multikolinearitas

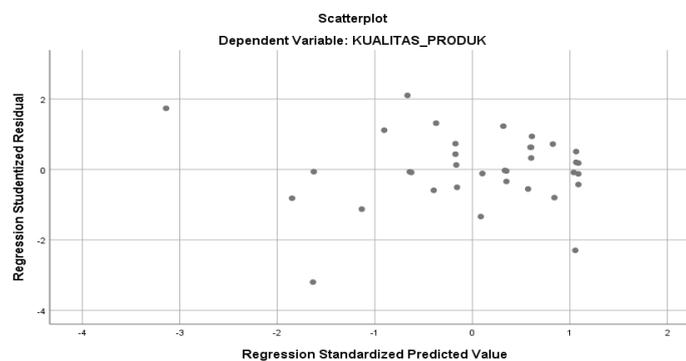
Pada hasil uji di atas nilai tolerance X1 dan X2 lebih besar dari pada 0,10 dan nilai VIF (*Variance Inflation Factor*) lebih kecil dari 10,00 yang artinya pada hasil uji ini dapat dikatakan tidak terjadi multikolinearitas

**Tabel 9. Hasil Uji Multikolinearita**

Variabel	Tolerance	VIF
Bahan baku (X1)	0,355	2,817
Proses pembuatan (X2)	0,355	2,817

Sumber : Data primer diolah (2022)

### Uji Heterokedastisitas



**Gambar 3. Hasil Uji Heterokedastisitas**

Sumber : Data Primer Diolah (2022)

Pada gambar diatas menunjukkan bahwa titik-titik menyebar secara acak, serta menyebar diatas dan dibawah angka 0. Dari gambar diatas dapat diketahui bahwa uji tersebut tidak terjadi heteroskedastisitas karena tidak ada pola yang jelas pada gambar diatas.

### Uji Analisis Linear Berganda

**Tabel 10. Hasil Uji Linear Berganda**

Model	Var	Unstandardized Coefficients		Standardized Coefficients	T	Sig.
		B	Std. Error	Beta		
(Constant)		178.369	56.462		3.159	0.003
Bahan baku	X1	0.017	0,20	0.019	0,085	0.932
Proses pembuatan	X2	0.597	0.196	0.664	3.045	0.005
<i>Dependent Variabel</i>	<b>Kualitas Produk (Y)</b>					
R	0.679					
R <sub>2</sub>	0.461					
R <sub>2</sub> Adjusted	0.427					
F <sub>hitung</sub>	13,659					
<i>Probability</i>	0.000					
<i>Line Equation</i>	$Y = a + b_1X_1 + b_2X_2 + e$					
<i>Result</i>	$Y = 178,369 + 0.085X_1 + 0.932X_2 + e$					

Sumber : Data Primer Diolah (2022)

Berdasarkan tabel uji hasil analisis regresi linear sederhana dapat dilihat nilai konstanta sebesar 178.369 dan untuk bahan baku sebesar 0,085, sementara proses pembuatan sebesar 3,045. Sehingga persamaan regresi linier berganda yang diperoleh:

$$Y = 178.369 + 0,085X_1 + 3,045X_2 + e$$

### Uji T (Parsial)

**Tabel 11. Hasil Uji t**

Variabel	Thitung	Ttabel	Sig.
Bahan baku (X1)	0,085	1.68957	0,932
Proses pembuatan(X2)	3,045	1.68957	0,005

Sumber : Data primer diolah (2022)

Variabel bahan baku (X1) memiliki hasil 0,085 dengan nilai signifikansi 0,932, maka dapat disimpulkan (H1) yang berbunyi “diduga bahan baku berpengaruh terhadap kualitas produk”, ditolak, karena nilai signifikansinya  $0,932 > 0,05$ , Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa bahan baku tidak berpengaruh terhadap kualitas produk Variabel proses pembuatan (X2) memiliki hasil 3,045 dengan nilai signifikansi 0,005, maka dapat disimpulkan H2 yang berbunyi “proses pembuatan berpengaruh terhadap kualitas produk”. Diterima, karena nilai signifikansinya  $0,005 \leq 0,05$ . Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa proses pembuatan berpengaruh terhadap kualitas produk

### Uji f (simultan)

**Tabel 12. Hasil Uji f**

F Tabel	F Hitung	Sig
3,27	13,659	0,000

Sumber : Data Primer Diolah (2022)

Berdasarkan hasil uji f pada tabel diatas , nilai F sebesar 13,659 dan nilai F tabel sebesar 3,27 dan tingkat signifikansi 0,000 atau  $< 0,05$  maka secara simultan variabel bahan baku dan proses pembuatan berpengaruh secara signifikan terhadap kualitas produk. sehingga hipotesis ketiga yang mengatakan bahan baku dan proses pembuatan berpengaruh terhadap kualitas produk tidak terbukti secara statistik atau diterima

### Uji koefisien determinasi (R2)

**Tabel 13. Hasil uji R2**

Model	R	R Square	Adjusted Square	R
1	0,679	0,461	0,427	

Sumber : Data Primer Diolah (2022)

Hasil nilai koefisien determinasi sebesar 0,461. Hal ini bermakna variabel bebas (X) berpengaruh terhadap variabel terikat (Y) sebesar 46,1% dan sisanya 53,9% disebabkan oleh variabel lain di luar variabel penelitian.

## Pembahasan

Setelah melakukan analisis dan uji menggunakan aplikasi, terdapat beberapa hasil pengujian sebagai berikut :

### 1. Bahan Baku Tidak Berpengaruh Terhadap Kualitas Produk

Hasil uji t parsial Berdasarkan Variabel bahan baku (X1) memiliki hasil t 0,085 dengan nilai signifikansi 0,932, maka dapat disimpulkan H0 diterima dan H1 ditolak, karena nilai signifikansinya  $0,932 > 0,05$ . Sehingga dapat di artikan bahwa bahan baku tidak berpengaruh terhadap kualitas produk. Mengacu pada tabel 7, Analisis Deskripsi Bahan Baku, di peroleh rata-rata variabel memiliki nilai terendah 3,9 pada X1.4 yakni Menggunakan bahan baku mudah didapat dimana saja. Hal ini akan mejadi salah satu rekomendasi dari penelitian terhadap Sotis Hotel Kupang agar mengupayakan untuk menggunakan bahan baku yang mudah didapatkan dimana saja, hal ini perlu di lakukan mengingat bahwa penggunaan bahan baku yang sulit didapatkan akan menimbulkan permasalahan terhadap proses produksi, yang mana jika terlambat mengorder bahan baku maka proses pembuatan akan tertunda.

### 2. Proses Pembuatan Berpengaruh Terhadap Kualitas Produk

Hasil uji t parsial berdasarkan Variabel proses pembuatan (X2) memiliki hasil 3,045 dengan nilai signifikansi 0,005, maka dapat disimpulkan H0 ditolak dan H2 di terima, karena nilai signifikansinya  $0,005 \leq 0,05$ . Sehingga dapat diartikan bahwa proses pembuatan berpengaruh terhadap kualitas produk, hasil penelitian ini sesuai dengan penelitian Herlin herawati dan dewi mulyadi (2016), yang menyebutkan bahwa proses pembuatan berpengaruh terhadap kualitas produk. Proses pembuatan atau proses produksi merupakan metode atau teknik yang digunakan untuk memproses bahan baku menjadi barang, dan proses pembuatan ini dapat menentukan hasil akhir.

### 3. Bahan baku dan proses pembuatan berpengaruh terhadap kualitas produk

Hasil uji f simulant, nilai F sebesar 13,659 dan nilai F tabel sebesar 3,27 dan tingkat signifikansi 0,000 atau  $< 0,05$  maka secara simultan variabel bahan baku dan proses pembuatan berpengaruh secara signifikan terhadap kualitas produk, atau Bahan baku dan proses pembuatan berpengaruh signifikan secara bersamaan terhadap kualitas produk, Hasil pada penelitian ini sesuai dengan penelitian terdahulu yang dilakukan oleh Nurdiah Br Tumanggor (2020) yang menyebutkan bahwa bahan baku dan proses pembuatan berpengaruh terhadap kualitas produk secara bersamaan.

### 4. Proses pembuatan paling berpengaruh terhadap kualitas produk

Berdasarkan hasil analisis uji t (parsial), membuktikan bahwa hipotesis 2 lebih banyak pengaruhnya karena memiliki t hitung sebesar 3,045 sehingga proses pembuatan yang paling berpengaruh atau dominan dan bukan bahan baku yang paling berpengaruh terhadap kualitas produk. Dengan demikian hipotesis 1 yang menyatakan bahan baku paling berpengaruh terhadap kualitas produk tidak terbukti. Hasil pada penelitian ini sesuai dengan penelitian terdahulu yang dilakukan oleh Sejati (2021), yang menyebutkan bahwa variabel Proses produksi/pembuatan berpengaruh lebih dominan dibandingkan variabel kualitas bahan baku terhadap variabel kualitas produk.

## SIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan Hasil uji t parsial Variabel bahan baku (X1) memiliki hasil t 0,085 dengan nilai signifikansi 0,932, maka dapat disimpulkan H0 diterima dan H1 ditolak, karena nilai signifikansinya  $0,932 > 0,05$ . Sehingga dapat diartikan bahwa Bahan Baku Tidak Berpengaruh Terhadap Kualitas Produk di Sotis Hotel Kupang, kemudian berdasarkan hasil uji t parsial Variabel proses pembuatan (X2) memiliki hasil 3,045 dengan nilai signifikansi 0,005, maka dapat disimpulkan H0 ditolak dan H2 di terima, karena nilai signifikansinya  $0,005 \leq 0,05$ . Sehingga dapat diartikan bahwa Proses Pembuatan Berpengaruh Terhadap Kualitas Produk di Sotis Hotel Kupang, selanjutnya berdasarkan hasil uji f simultan, nilai F sebesar 13,659 dan nilai F tabel sebesar 3,27 dan tingkat signifikansi 0,000 atau  $< 0,05$  maka secara simultan variabel bahan baku dan proses pembuatan berpengaruh secara signifikan terhadap kualitas produk, lalu yang terakhir dilihat dari hasil analisis uji t parsial, membuktikan bahwa hipotesis 2 yang paling berpengaruh dan bukan hipotesis 1 yang paling berpengaruh terhadap kualitas produk yang dihasilkan di Sotis Hotel Kupang. Hal ini bermakna Proses pembuatan berpengaruh secara signifikan terhadap kualitas produk yang dihasilkan di Sotis Hotel Kupang. Dengan demikian hipotesis 4 yang menyatakan proses pembuatan paling berpengaruh terhadap kualitas produk, terbukti.

Peneliti dapat menyarankan beberapa hal sebagai berikut : Perlu memperhatikan aspek lain dalam pelayanan kepada tamu seperti CHSE seperti yang dilakukan oleh (Hidayatullah et al., 2021)(Lasarudin et al., 2022)(Sandhubaya et al., 2021). Selain itu pula kualitas pelayanan terhadap tamu perlu ditingkatkan lagi seperti penelitian yang dilakukan oleh (Septiandari et al., 2021)(Sandrio et al., 2020)(Natakusumah et al., 2022), dan yang tidak kalah pentingnya adalah bagaimana memberikan informasi yang uptodate kepada tamu yang akan berkunjung, sehingga informasi melalui media online perlu ditingkatkan (Nguru et al., 2022)(Hidayatullah et al., 2022)(Y. A. D. Pratama et al., 2021).

## DAFTAR PUSTAKA

- Aditya, G., Ristanto, H., & . C. (2021). PENGARUH KUALITAS PRODUK DAN PROMOSI TERHADAP KEPUTUSAN PEMBELIAN. *JBE (Jurnal Bingkai Ekonomi)*. <https://doi.org/10.54066/jbe.v6i1.99>
- Alvianna, S., Astuti, W., Hidayatullah, S., & Krisnanda, R. (2022). Pengantar Ilmu Pariwisata. *UWAIS Publisher, September*, 1–344.
- Bora, M. A., & Nugroho, V. (2019). Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Makanan di Restoran Hotel XXX. *JURNAL INDUSTRI KREATIF (JIK)*. <https://doi.org/10.36352/jik.v3i1.171>
- Estikowati, Alvianna, S., Astuti, W., Hidayatullah, S., & Krisnanda, R. (2022). *BUKU PENGANTAR ILMU PARIWISATA* (p. 172). Uwais Inspirasi Indonesia.
- Hidayatullah, S., Alvianna, S., Sugeha, A. Z., & Astuti, W. (2022). Model of information systems success Delone and Mclean in using Pedulilindungi application in the tourism sector of Malang City. *Jurnal Pariwisata Pesona*, 7(1), 49–57. <https://doi.org/10.26905/jpp.v7i1.7505>
- Hidayatullah, S., Windhyastiti, I., Aristanto, E., & Rachmawati, I. K. (2021). *Peran Cleanliness, Health, Safety Dan Environment Sustainability ( CHSE ) Terhadap Minat Orang Berkunjung Ke Destinasi Wisata Yang Ada Di Kota Batu Pasca Pandemic Covid 19*. 2(1), 161–170.
- Karyanto, Y. (2019). PENINGKATAN KETRAMPILAN PRATIKUM MATA KULIAH BAKERY & PASTRY MAHASISWA TUNA RUNGU MELALUI PENDEKATAN TUTOR SEBAYA DAN MEDIA AUDIO VISUAL. *WAHANA*.

- <https://doi.org/10.36456/wahana.v70i2.1753>
- Lasarudin, A., Alvianna, S., Zuhria, A. S., & Hidayatullah, S. (2022). *Mediation Effect of Visitor Satisfaction from Cleanliness ,Health ,Safety ,and Environment Sustainable ( CHSE ) Relationships on Visitor Loyalty at Kaliwatu Rafting Tourist Destinations Batu City*. 5(1), 1–7.
- Muryani, S. (2020). Sistem Informasi Pengolahan Data Pembelian Bahan Baku. *Jurnal Infortech*. <https://doi.org/10.31294/infortech.v2i1.8112>
- Natakusumah, M. O., Hidayatullah, S., Windhyastiti, I., & Sudibyoy, P. (2022). *Pengaruh Work-Life Balance, Lingkungan Kerja Dan Keterikatan Kerja Terhadap Kinerja Karyawan Coffeeshop Di Perumahan Kota Wisata Cibubur, Kabupaten Bogor*. 7, 51–59.
- Nguru, K., Alvianna, S., Hidayatullah, S., & Gerry, R. (2022). The Impact of Social Media and Lifestyle on the Interest of Visiting Followers in Malang Tourism Destination ( Study on Instagram Account @ amazingmalang ). *3rd International Conference on Art, Design, Education and Cultural Studies (ICADECS) 2021*, 1(3). <http://conference.um.ac.id/index.php/icadecs/article/view/3515>
- Pratama, Y. A. D., Alvianna, S., Zuhria, A. S., Paramita, D., & Hidayatullah, S. (2021). Pengaruh City Branding Terhadap Keputusan Berkunjung Wisatawan ke Kota Yogyakarta Melalui City Image. *Seminar Nasional Kepariwisata (SENORITA ...)*, 2(1), 133–141. <https://seminar.unmer.ac.id/index.php/senorita/senorita2/paper/view/924>
- Pratama, Y., Heryanto, I., Dwiyanisa, A., & Megawati, I. (2021). PENGARUH KUALITAS PELAYANAN DAN KUALITAS PRODUK TERHADAP KEPUASAN KONSUMEN. *Majalah Bisnis & IPTEK*. <https://doi.org/10.55208/bistek.v14i2.231>
- Ryandi, A., & Oda. (2014). Standar Peralatan Pastry and Bakery Section Di Hotel Grand Royal Panghegar Bandung. *Pariwisata*.
- Sandhubaya, G., Hidayatullah, S., & Roedjinandari, N. (2021). Study of Influence of Cleanliness, Health, Safety & Environment Sustainability on Tourist to Revisit the Beaches of Indonesia. *International Journal of Advances in Scientific Research and Engineering*. <https://doi.org/10.31695/ijasre.2021.34090>
- Sandrio, L., Hidayatullah, S., Supriadi, B., & Patalo, R. G. (2020). *Effect Of Tourism Satisfaction As A Mediator Variable Of Images Of Destination And Facilities To Loyalties On Millenial Generation To Visit Bromo Tengger Semeru*. 9(05), 183–187.
- Sari, I. N., & Suardana, I. K. (2021). Peran Pastry dan Bakery terhadap Kepuasan Pelanggan di Toko Deli Hotel Majapahit Surabaya. *Journal of Tourism and Creativity*. <https://doi.org/10.19184/jtc.v5i2.21789>
- Septiandari, W., Hidayatullah, S., Alvianna, S., Rachmadian, A., & Sutanto, D. H. (2021). *PENGARUH CITRA DESTINASI WISATA DAN KUALITAS LAYANAN TERHADAP KEPUASAN PENGUNJUNG DI PANTAI TIGA WARNA*. 15(0otober), 134–148.
- Syntiadewi, F., Natsir, M., Hidayatullah, S., & ... (2022). The Effect of Gastronomy Involvement, Local Food Consumption Value, Food Knowledge Toward Intention to Recommend Local Traditional Food Semanggi .... *International Journal ...*, 5(2), 63–69. <http://www.journals.resaim.com/ijresm/article/view/1746%0Ahttp://www.journals.resaim.com/ijresm/article/download/1746/1685>