

ABSTRAK

Salah satu faktor terpenting yang menentukan keberhasilan produk kuliner adalah rasa, rasa menentukan kepuasan pelanggan. Restoran Ramen Bajuri, yang menyajikan ramen Jepang tradisional, dikenal dengan cita rasa yang khas dan kuat. Mempertahankan konsistensi kualitas rasa di tengah persaingan yang ketat di industri restoran adalah tantangan yang unik. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui faktor faktor apa aja yang berkontribusi pada kepuasan pelanggan. Topik yang diselidiki adalah sejauh mana persepsi kepuasan terkait dengan aspek rasa, seperti aroma, tekstur, dan penyajian. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis sejauh mana kualitas rasa dapat terbentuk menjadi kepuasan. Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif dengan metode kuesioner, yang dikirimkan kepada pengunjung restoran. Temuan dari penelitian ini menunjukkan bahwa kualitas rasa memiliki peran yang signifikan dalam membangun kepuasan pelanggan. Temuan dari studi ini seharusnya menjadi dasar untuk strategi yang bertujuan meningkatkan layanan Ramen Bajuri secara berkelanjutan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kualitas rasa berkontribusi secara signifikan terhadap kepuasan pelanggan.

Kata Kunci: Cita rasa, Kepuasan pelanggan, Ramen, Industri Kuliner, Pelayanan