

Table Of Content

Journal Cover	2
Author[s] Statement	3
Editorial Team	4
Article information	5
Check this article update (crossmark)	5
Check this article impact	5
Cite this article	5
Title page	6
Article Title	6
Author information	6
Abstract	6
Article content	7

Academia Open



By Universitas Muhammadiyah Sidoarjo

Originality Statement

The author[s] declare that this article is their own work and to the best of their knowledge it contains no materials previously published or written by another person, or substantial proportions of material which have been accepted for the published of any other published materials, except where due acknowledgement is made in the article. Any contribution made to the research by others, with whom author[s] have work, is explicitly acknowledged in the article.

Conflict of Interest Statement

The author[s] declare that this article was conducted in the absence of any commercial or financial relationships that could be construed as a potential conflict of interest.

Copyright Statement

Copyright © Author(s). This article is published under the Creative Commons Attribution (CC BY 4.0) licence. Anyone may reproduce, distribute, translate and create derivative works of this article (for both commercial and non-commercial purposes), subject to full attribution to the original publication and authors. The full terms of this licence may be seen at <http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/legalcode>

EDITORIAL TEAM

Editor in Chief

Mochammad Tanzil Multazam, Universitas Muhammadiyah Sidoarjo, Indonesia

Managing Editor

Bobur Sobirov, Samarkand Institute of Economics and Service, Uzbekistan

Editors

Fika Megawati, Universitas Muhammadiyah Sidoarjo, Indonesia

Mahardika Darmawan Kusuma Wardana, Universitas Muhammadiyah Sidoarjo, Indonesia

Wiwit Wahyu Wijayanti, Universitas Muhammadiyah Sidoarjo, Indonesia

Farkhod Abdurakhmonov, Silk Road International Tourism University, Uzbekistan

Dr. Hindarto, Universitas Muhammadiyah Sidoarjo, Indonesia

Evi Rinata, Universitas Muhammadiyah Sidoarjo, Indonesia

M Faisal Amir, Universitas Muhammadiyah Sidoarjo, Indonesia

Dr. Hana Catur Wahyuni, Universitas Muhammadiyah Sidoarjo, Indonesia

Complete list of editorial team ([link](#))

Complete list of indexing services for this journal ([link](#))

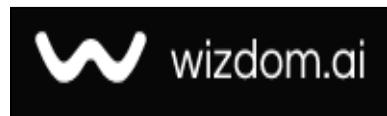
How to submit to this journal ([link](#))

Article information

Check this article update (crossmark)



Check this article impact ^(*)



Save this article to Mendeley



^(*) Time for indexing process is various, depends on indexing database platform

Store Atmosphere's Impact on Noodle Consumers' Purchasing Decisions

Pengaruh Suasana Toko terhadap Keputusan Pembelian: Wawasan dari Konsumen Mie

Rini Ayu Agustin, riniayuagustin16@gmail.com, (0)

Universitas Muhammadiyah Sidoarjo, Indonesia

Dewi Komala Sari, dewikomalasari@umsida.ac.id, (1)

Universitas Muhammadiyah Sidoarjo, Indonesia

⁽¹⁾ Corresponding author

Abstract

This research aims to examine the impact of store atmosphere, food quality, and service quality on purchasing decisions within the context of the Noodle Kingdom in Sidoarjo. Employing a quantitative approach, data were collected from 100 customers who had purchased products from the Noodle Kingdom. The analysis employed multiple linear regression using the SPSS version 25 software. The findings of this study demonstrate that store atmosphere significantly influences perceived quality and subsequently affects purchasing decisions. These results shed light on the importance of creating a favorable store atmosphere to enhance consumer perception and drive positive purchasing behaviors. The implications of this study offer valuable insights for practitioners seeking to optimize store environments and boost customer satisfaction and loyalty within the global noodle industry.

Highlights:

- Store atmosphere significantly impacts purchasing decisions.
- Noodle consumers' perceptions of store atmosphere influence their purchasing behavior.
- Understanding the influence of store atmosphere can help optimize marketing strategies.

Keywords: Store atmosphere, Purchasing decisions, Noodle consumers, Influence, Insights.

Published date: 2023-06-26 00:00:00

Pendahuluan

Di era globalisaasi sekarang, usaha kuliner membawa dampak yang begitu pesat, dimulai dari banyak usaha baru yang bermunculan baik dari perkembangan rumah makan kecil maupun rumah makan berskala besar yang menjadikan persaingan rumah makan ini semakin ketat. Semakin besar perkembangannya, semakin pula memaksa pelaku bisnis menjumpai selalu melakukan inovasi-inovasi baru agar pelanggan tiada bosan dengan menu yang itu-itu saja. Industri makanan dan minuman di Indonesia saat ini mengalami perkembangan industri makanan atau industri kuliner dengan peningkatan sangat pesat di Indonesia. Banyaknya pilihan dari rumah makan dan restoran di Indonesia merupakan salah satu fenomena yang terlihat cukup jelas perkembangannya. Hal ini disebabkan karna makanan merupakan kebutuhan sehari-hari.

Salah satu yang menjadi minat banyak orang adalah jenis makanan mie. Mie merupakan produk pasta. Mie merupakan jenis makanan yang berasal dari China. Hal tersebut dapat dilihat dari informasiran China dan dapat dilihat dari budaya bangsa China, jika diamati mie juga memegang perhitungan simbolis karena disetiap perayaan bangsa China, mereka juga selalu mensajikan hidangan mie yang mereka yakini dapat memberikan umur panjang dan sebaliknya apabila memotong mie mereka percaya bahwa akan mengalami hal atau kejadian buruk [1].

Perkembangan makanan mie juga merupakan salah satu industri makanan yang saat ini banyak diminati menjumpai dijadikan salah satu menu di semua rumah makan atau restoran, mulai rumah makanan berkskala kecil maupun berskala besar. Menu mie pedas yang setiap restoran memegang ciri khasnya sendiri. Banyak dari pengusaha mempertimbangkan banyak hal sebelum menambahkan menu mie di dalam rumah makan meraka. Bukan sekedar rasa, namun juga dapat menawarkan dari segi suasana rumah makan, pelayanan, *branding* dan juga aspek-aspek lainnya yang menjadikan pertimbangkan pelanggan menjumpai informasing di restoran tersebut [1].

Metode Penelitian

A. Pendekatan Riset

Riset memegang arah menjumpai menerima output informasi ril & ilmu baru yang bersifat ilmiah melalui prosedur metodologi riset yang telah ditetapkan. Jenis riset ini merupakan riset yang menggunakan metode kuantitatif. *Method is called a quantitative method because of the research informasi in the form of numbers and analysis using statistics* yang artinya ialah metode riset kuantitatif menggunakan informasi riset berupa nomor-nomor & dianalisis mencantumkan statistik [1]. Rencana pada riset kuantitatif artinya buat memberitahuakan hubungan antara variabel, berbagi teori serta hipotesis yang berkaitan mencantumkan kenyataan alam yang terjadi. jika juru tulis lebih berdasarkan satu, seluruh identitas juru tulis dituliskan menggunakan dipisahkan sang koma (,). Apabila identitas juru tulis terdiri sesuai 2 istilah, istilah pertama juru tulis (first name) usahakan tiada disingkat. jika identitas juru tulis hanya terdiri berdasarkan satu istilah, identitas sebenarnya dituliskan pada satu kata. namun, di versi online (HTML) identitas juru tulis yang hanya satu istilah perlu dituliskan pada 2 kata yang berisi identitas yang sama (berulang) menjumpai keperluan indeksasi & metainformasi. apabila juru tulis memegang lebih berdasarkan satu afiliasi, afiliasi tersebut dituliskan secara berurutan. pertanda superscript berupa nomor yang diikuti perindikasi tutup kurung, misalnya kurung buka 2 kurung tutup, diberikan pada belakang identitas juru tulis (model). apabila seluruh juru tulis dari berdasarkan satu afiliasi, perindikasi ini tiada perlu diberikan [2].

B. Lokasi Riset

Lokasi pada riset ini, periset merogoh obyek dalam sebuah kedai tempat tinggal makan mie pedas Kingdom Noodle yg terletak dalam Tulangan Utara, Tulangan Sidoarjo, Jawa Timur.

C. Populasi dan Sampel

1. Populasi

Populasi adalah suatu daerah generalisasi yaitu terdiri berdasarkan obyek dan subyek yg mempunyai ciri & kualitas yg sudah dipengaruhi sang peneliti supaya gampang dipelajari & ditarik kesimpulannya. Populasi pada riset ini merupakan konsumen kingdom noodle.

2. Sampel

Sampel merupakan sebagian berdasarkan jumlah & ciri yg dimiliki sang populasi tadi. Dalam riset ini mencantumkan teknik probability sampling. jumlah sampel dalam riset ini merupakan sebesar 100 orang konsumen kingdom noodle.

D. Jenis Sumber Informasi

1. Informasi primer

Informasi utama ini merupakan asal informasi yg pribadi menerima berita informasi pada pengumpul informasi [3]. Sumber informasi yg pribadi menerima berita informasi pada pengumpul informasi. Informasi utama dalam riset ini dari berdasarkan kuisioner yg dibagikan pada responden, yaitu konsumen kingdom noodle

2. Informasi sekunder

Informasi sekunder merupakan adalah asal informasi yg nir pribadi menaruh berita informasi pada pengumpul [3]. Sumber informasi yg nir pribadi menaruh berita informasi pada pengumpul informasi. Informasi tadi diperoleh berdasarkan owner atau pemilik berdasarkan kingdom noodle.

E. Teknik Pengumpulan Informasi

Menggunakan kuisioner, yang dari kesesuaian pada skala pengukuran & teknik pengumpulan informasi. kabar lapangan adalah teknik pengumpulan informasi yang dilakukan mencantumkan cara memberi seperangkat pertanyaan tertulis dalam responden menjumpai dijawab [4].

F. Teknik Analisis Informasi

Pada riset ini peneliti mencantumkan teknik analisis informasi yg dipakai ialah regresi linier berganda. Pada hal ini pengujian informasi bisa diukur melalui acara pelaksanaan SPSS Statistic versi 25.

G. Kerangka Konseptual

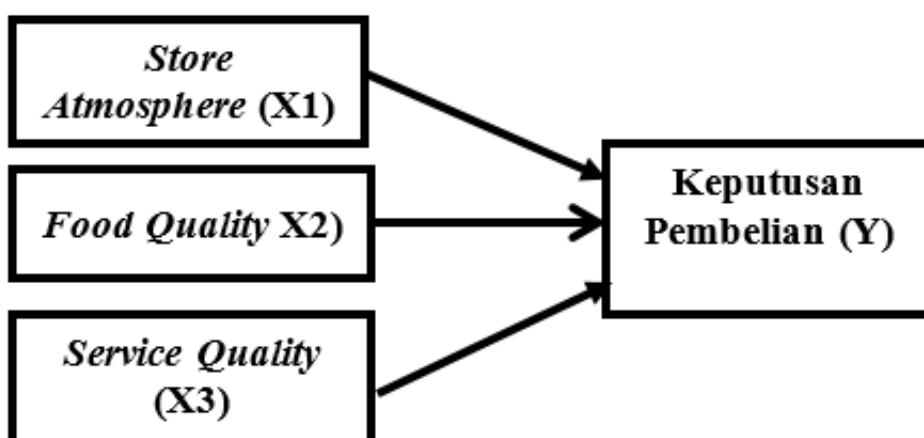


Figure 1. Kerangka Konseptual

H. Hipotesis

Hipotesis adalah suatu balasan interim terhadap rumusan kasus riset, yg dimana rumusan perkara riset sudah dinyatakan pada bentuk kalimat pertanyaan.

Berdasarkan rumusan kasus dan permasalahan utama di atas, maka peneliti mengajukan hipotesis sebagai berikut:

$H_1 = \text{Store Atmosphere}$ berpengaruh terhadap Keputusan Pembelian *Kingdom Noodle* di Sidoarjo

$H_2 = \text{Food Quality}$ berpengaruh terhadap Keputusan Pembelian *Kingdom Noodle* di Sidoarjo

$H_3 = \text{Service Quality}$ berpengaruh terhadap Keputusan Pembelian *Kingdom Noodle* di Sidoarjo

$H_4 = \text{Store Atmosphere, Food Quality dan Service Quality}$ berpengaruh secara simultan terhadap Keputusan Pembelian *Kingdom Noodle* di Sidoarjo

Hasil dan Pembahasan

Hasil

A. Analisis Informasi

1. Analisis Regresi Linier Berganda

Analisis regresi linier berganda menjumpai memberi jawaban atas pengaruh *store atmosphere* (X1), *food quality* (X2), dan *service quality* (X3) , terhadap keputusan pembelian (Y) secara parsial atau secara simultan. Pengolahan informasi dilaksanakan dengan menggunakan program SPSS (Statistical Package for the Social Science) versi 25.

Coefficients^a

Model		Coefficients a						
		Unstandardized Coefficients		Standardized Coefficients	T	Sig.	Collinearity Statistics	
		B	Std. Error				Tolerance	VIF
1	(Constant)	-,120	,1,092		-,1,110	,012		
	Store Atmospher	,411	,097	,327	4,248	,000	,386	2,589
	Food Quality	,427	,103	,390	4,125	,000	,256	3,899
	Service Quality	,234	,105	,240	2,242	,027	,200	5,003

Table 1. Analisis Regresi Linier Berganda

Berdasarkan hasil yang ada pada tabel diatas dapat diketahui model regresinya dari keempat variabel sebagai berikut :

$$Y = a + b_1X_1 + b_2X_2 + b_3X_3 + e$$

$$Y = -0,120 + 0,411 X_1 + 0,427 X_2 + 0,234 X_3 + e$$

1. $\alpha = \text{Stabil} = -,120$ Stabil (α) adalah intersep variabel terikat apabila variabel bebas sama menggunakan nol. Hal ini menampakan bahwa variabel independen yg dipakai pada contoh riset sebanyak stabil tadi. Besarnya perhitungan stabil merupakan -,120 menampakan bahwa apabila variabel independen yg terdiri menurut store atmosphere, food quality, service quality = 0 atau konstan, maka variabel keputusan pembelian merupakan sebanyak -,120
2. Koefisien regresi dibuat $X_1 = 0,411$ Maknanya besarnya perhitungan koefisien regresi buat variabel merk image (X1) yaitu 0,411 & memegang koefisien regresi positif. Hal ini menampakan terjadinya perubahan yg beiringan menggunakan variabel terikat. apabila store atmosphere (X1) naik sebanyak satu satuan, sedangkan food quality (X2) & service quality(X3) tetap/konstan, maka keputusan pembelian (Y) semakin tinggi sebanyak 0,427.
3. Koefisien regresi menjumpai $X_2 = 0,427$ Maknanya besarnya perhitungan koefisien regresi menjumpai variabel food quality (X2) yaitu 0,427 & mempunyai koefisien regresi positif. Hal ini memperlihatkan terjadinya perubahan yang beiringan mencantumkan variabel terikat. jika, food quality (X2) naik sebesar satu satuan, sedangkan store atmosphere (X1) & service quality (X3) tetap/konstan, maka keputusan pembelian (Y) meningkat sebesar 0,427.
4. Koefisien regresi menjumpai $X_3 = 0,234$ Maknanya besarnya perhitungan koefisien regresi menjumpai variabel service quality (X3) yaitu 0,234 & mempunyai koefisien regresi positif. Hal ini memperlihatkan terjadinya perubahan yang beiringan mencantumkan variabel terikat. jika service quality (X3) naik sebesar satu satuan, sedangkan store atmosphere (X1) & food quality (X2) tetap/konstan, maka keputusan pembelian (Y) meningkat sebesar 0,234.

2. Uji Parsial (uji T)

Pengujian ini dilakukan menjumpai mengetahui tingkat signifikansi impak-impak variabel bebas secara sendiri-sendiri atau parsial terhadap variabel terikat. Menjumpai pengujian hipotesis secara parsial mampu dilakukan mencantumkan cara membandingkan antara perhitungan thitung mencantumkan ttabel [5]. apabila thitung lebih besar dari ttabel , merupakan terdapat alasan yang kuat menjumpai hipotesis satu (H1) diterima & menolak hipotesis nol (H0), demikian sebaliknya.Tabel 2. Uji Parsial (Uji t)

Coefficients^a

Model		Coefficients a			
		Unstandardized Coefficients	Standardized Coefficients	T	Sig.

		B	Std. Error	Beta		
1	(Constant)	-,120	1,092		-1,110	,012
	Store Atmospher	,411	,097	,327	4,248	,000
	Food Quality	,427	,103	,390	4,125	,000
	Service Quality	,234	,105	,240	2,242	,027

Table 2. Coefficients^a

Dengan mencantumkan taraf agama sebanyak 10% ($\alpha = 0,1$) menggunakan degree of freedom sebanyak $k =$ tiga & $df_2 = n - k - 1$ ($100 - 3 - 1 = 96$) sebagai akibatnya diperoleh t tabel sebanyak 1,66088 maka bisa disimpulkan menjadi berikut:

1. *Store Atmosphere* Perhitungan t hitung sebanyak 4,248 sedangkan t tabel sebanyak 1,66088. Maka t hitung $>$ t tabel ($4,248 > 1,66088$) yg adalah terdapat alasan bertenaga dalam H1 diterima H0 ditolak. Sehingga, menggunakan perhitungan signifikan ($0,001 < 0,10$) dapat diartikan bahwa variabel independen yaitu store armosphere (X1) berpengaruh terhadap variabel dependen yaitu keputusan pembelian (Y) pada konsumen kingdom noodle.
2. *Food quality* Perhitungan t hitung sebesar 4,125 sedangkan t tabel sebesar 1,66088. Maka t hitung $>$ t tabel ($4,125 > 1,66088$) yg adalah terdapat alasan bertenaga dalam H1 diterima H0 ditolak. Sehingga, menggunakan perhitungan signifikan ($0,029 < 0,10$) dapat diartikan bahwa variabel independen yaitu food quality (X2) berpengaruh terhadap variabel dependen yaitu keputusan pembelian (Y) pada konsumen kingdom noodle..
3. *Service quality* Perhitungan t hitung sebesar 2,242 sedangkan t tabel sebesar 1,66088. Maka t hitung $>$ t tabel ($2,242 > 1,66088$) yg adalah terdapat alasan bertenaga dalam H1 diterima H0 ditolak. Sehingga, menggunakan perhitungan signifikan ($0,000 < 0,10$) bisa diartikan bahwa variabel independen service quality(X3) berpengaruh menggunakan variabel dependen yaitu keputusan pembelian (Y) dalam konsumen kingdom noodle

3. Koefisien Korelasi Berganda (R)

Pada uji koefisien hubungan berganda ini dipakai buat menghitung taraf keeratan dalam interaksi antara variabel bebas menggunakan variabel terikat. Jangkauan perhitungan R berkisar antara 0 & 1, yaitu dimana semakin mendekati nomor 1 berarti semakin bertenaga interaksi antara variabel bebas secara bersama-sama menggunakan variabel terikat [5]. apabila kebalikannya perhitungan semakin mendekati 0 berarti interaksi antara variabel bebas menggunakan variabel terikat semakin lemah atau bahkan nir sama sekali antara variabel bebas secara bersama-sama menggunakan variabel terikat.

Model Summary ^b

Model	R	R Square	Adjusted R Square	Std. Error of the Estimate
1	,883a	,780	,773	2,057

Table 3. Uji Koefisien Korelasi Berganda (R)

a. Predictors: (Constant), *Store Aymosphere*, *Food Quality*, *Service Quality*

b. Dependent Variable: Keputusan Pembelian

Berdasarkan output tabel diatas, memperlihatkan bahwa perhitungan tabel R didapatkan dari perhitungan seperhitungan 0,883 atau (88.3%). Maka pada perhitungan tabel R tersebut dinyatakan berperhitungan positif yang menandakan bahwa hubungan variabel bebas dan variabel terikat cukup kuat karena perhitungannya lebih dari (50%).

4. Koefisien Determinan Berganda

Koefisien Determinan Berganda Berdasarkan tabel diatas dalam uji koefisien hubungan berganda menerangkan dalam tabel perhitungan R Square sebanyak 0,401, yg ialah menerangkan bahwa persentase impak yg diberikan sang variabel merk image (X1), experiential marketing (X2), & word of mouth (X3) terhadap keputusan pembelian (Y) mempunyai perhitungan sebanyak 40,1%, sedangkan sisanya sebanyak 59,9% ditimbulkan sang variabel-variabel lain diluar contoh yg jua mempunyai impak terhadap keputusan pembelian.

Model Summary ^b

Model	R	R Square	Adjusted R Square	Std. Error of the Estimate

				Estimate
1	,883a	,780	,773	2,057

Table 4. Uji Koefisien Determinasi Berganda (R2)

Pembahasan

Berdasarkan hasil yang telah dilakukan oleh peneliti maka hasil yang diperoleh melalui program aplikasi SPSS Statistic versi 25. Bahwa variabel store atmosphere, food quality, service quality terhadap keputusan pembelian pada kingdom noodle di sebagai berikut:

1. Hipotesis pertama : *Store atmosphere* berpengaruh terhadap keputusan pembelian pada *Kingdom Noodle* di Sidoarjo.

Berdasarkan hasil dari analisis yang sudah dilakukan oleh peneliti, membuktikan bahwa *store atmosphere* memegang pengaruh terhadap keputusan pembelian pada *Kingdom Noodle* di Sidoarjo. Dengan ini membuktikan bahwa selama jangka waktu ini, konsumen dari *Kingdom Noodle* menunjukkan adanya reaksi tentang penataan kursi yang rapi dan bagus menjadikan para konsumen merasa nyaman berada di dalam *kingdom noodle*. Dari penataan lain seperti rak, *display ornament* yang menjadikan konsumen *kingdom noodle* tertarik, serta perlengkapan lain seperti buku menu yang sudah menciptakan infomasi yang diharapkan oleh konsumen *kingdom noodle* sehingga dapat memudahkan konsumen yang telah informasi. *Kingdom noodle* juga dapat menciptakan suasana yang nyaman dengan penerangan yang cukup. Tiada hanya penampilan dalam dari dalam, *kingdom noodle* juga sangat memperhatikan penampilan luar dari kedai nya sehingga dapat menarik konsumen menjumpai melakukan pembelian produk di *Kingdom Noodle* Sidoarjo.

Hasil riset ini sesuai dengan teori yang dikemukakan [6] mengatakan bahwa *store atmosphere* adalah unsur yang dimiliki oleh toko dan berfungsi sebagai pertahanan dan pembeda antar toko. Setiap toko juga memegang tata letak fisik atau penampilan yang berbeda dan didukung dengan peneliti lainnya [6] mengatakan bahwa *Store Atmosfer* adalah suatu desain suatu lingkungan melalui komunikasi fisik, cahayaan, warna, songs, serta penciuman menjumpai merangsang persepsi serta emosi pelanggan itu sendiri dan pada akhirnya menjumpai mempengaruhi perilaku pembelanjaan mereka.

Hasil penelitian diatas didukung oleh hasil riset yang dilakukan pembuktian bahwa *store atmosphere* berpengaruh signifikan terhadap keputusan pembelian. Sama dengan hal nya riset yang dilakukan oleh [7] membuktikan juga bahwa *store atmosphere* berpengaruh secara positif [7].

2. Hipotesis kedua : *Food quality* berpengaruh terhadap keputusan pembelian pada *Kingdom Noodle* di Sidoarjo.

Dari hasil analisis yang sudah dilakukan oleh peneliti, membuktikan bahwa *food quality* memegang pengaruh terhadap keputusan pembelian pada *Kingdom Noodle* di Sidoarjo. Dengan ini membuktikan bahwa kebersihan dan mutu makanan dari *kingdom noodle* yang telah diproduksi dengan konsisten, selain itu dari segi rasa yang diberikan memegang ciri khas sendiri yang menjadikan *kingdom noodle* menjadi sasaran konsumen serta menjamin tiada membuat sakit tenggorokan karna memegang rasa yang pas. Tiada hanya kebersihan serta rasa yang cocok bagi konsumen, *kingdom noodle* juga memegang porsi yang pas dan sesuai bagi konsumen dari menu yang sudah disediakan juga sangat beragam sehingga konsumen memegang banyak pilihan menu. Tiada hanya dalam segi rasa,porsi dan kebersihan, *kingdom noodle* juga menyiapkan semua aspek itu dengan menggunakan bahan baku yang berkualitas karna terlihat dari rasa yang berbeda dengan competitor lainnya.

Hasil riset ini sesuai dengan teori yang dikemukakan oleh *Food Quality* suatu kemampuan produk makanan menjumpai memberikan hasil/kinerja yang sesuai atau melebihi dari apa yang diinginkan pelanggan. *Food Quality* yang mencakup makanan dan minuman [7]. Serta didukung dengan peneliti lain [7] *Food Quality* adalah karakteristik dari produk atau jasa yang pada kemampuannya menanggung janji atau sisipan menjumpai memuaskan kebutuhan pelanggan.

Hasil riset ini di dukung oleh hasil riset yang [8] bahwa *food quality* memegang pengaruh positif dan signifikan terhadap keputusan pembelian. Selanjutnya, dengan pendukung lain dari Sri Wiludjeng dan Sunu Purwaningdyah menyatakan bahwa *food quality* memegang pengaruh positif namun tiada signifikan terhadap keputusan pembelian.

3. Hipotesis ketiga : *Service quality* berpengaruh terhadap keputusan pembelian pada *Kingdom Noodle* di Sidoarjo.

Dari hasil analisis yang sudah dilakukan oleh peneliti, membuktikan bahwa *service quality* memegang pengaruh terhadap keputusan pembelian pada *Kingdom Noodle* di Sidoarjo. Hal ini dibuktikan bahwa di konsumen dari *kingdom noodle* akan mendapatkan informasi menu serta harga dengan baik. Tiada hanya itu, *kingdom noodle* juga memegang pelayanan yang sangat menguasai serta mengetahui informasi menu yang sudah disediakan dan pelayanan dari *kingdom noodle* juga memegang penampilan yang rapi an sangat sopan serta dapat merespon dengan tanggap atas kebutuhan konsumen dengan tepat.

Hasil riset ini sesuai dengan teori yang dikemukakan oleh Parasuraman dalam Lupiyoadi [8] mengatakan bahwa *Service Quality* adalah kualitas layanan adalah seberapa jauh perbedaan antara kenyataan dan harapan atas layanan yang mereka terima atau peroleh. Kualitas pelayanan ditentukan berdasarkan tingkat pentingnya pada dimensi-dimensi pelayanan.

Dan didukung [8] mengatakan bahwa kualitas pelayanan adalah suatu keadaan dinamis yang berkaitan erat dengan produk, jasa, sumber daya manusia, serta proses dan lingkungan yang setiadanya dapat memenuhi atau malah dapat melebihi kualitas pelayanan yang diharapkan [8].

Hasil penelitian diatas sejalan dengan hasil riset [9] membuktikan bahwa *service quality* berpengaruh positif terhadap keputusan pembelian. Didukung oleh riset [9] menyatakan bahwa *service quality* berpengaruh positif dan memegang pengaruh dominan terhadap keputusan pembelian .

4. Hipotesis keempat : *Store atmosphere, food quality* dan *service quality* berpengaruh secara simultan terhadap keputusan pembelian pada *Kingdom Noodle* di Sidoarjo.

Berdasarkan dari analisis yang sudah ada *store atmosphere, food quality* dan *service quality* berpengaruh secara simultan terhadap keputusan pembelian pada *Kingdom Noodle* di Sidoarjo. Sehingga dengan itu dapat dinyatakan bahwa *kingdom noodle* telah menunjukkan adanya reaksi tentang penataan kursi yang rapi dan bagus menjadikan para konsumen merasa nyaman berada di dalam *kingdom noodle*. Dari penataan lain seperti rak, *display ornament* yang menjadikan konsumen *kingdom noodle* tertarik, serta perlengkapan lain seperti buku menu yang sudah menciptakan infomasi yang diharapkan oleh konsumen *kindom noodle* sehingga dapat memudahkan konsumen yang telah informasi. *Kingdom noodle* juga dapat menciptakan suasana yang nyaman dengan penerangan yang cukup. Tiada hanya penampilan dalam dari dalam, *kindom noodle* juga sangat memperhatikan penampilan luar dari kedai nya sehingga dapat menarik konsumen menjumpai melakukan pembelian produk di *Kingdom Noodle* Sidoarjo.

Kingdom noodle memegang konsistensi dalam menjaga kebersihan dan mutu makanan dari *kingdom noodle* yang telah diproduksi dengan konsisten, selain itu dari segi rasa yang telah diberikan juga memegang ciri khas sendiri yang menjadikan *kindom noodle* menjadi sasaran konsumen serta menjamin tiada membuat sakit tenggorokan karna memegang rasa yang pas serta terus memegang konsistensi yang tinggi terhadap rasa. Tiada hanya kebersihan serta rasa yang cocok bagi konsumen, *kindom noodle* juga memegang porsi yang pas dan sesuai bagi konsumen dari menu yang sudah disediakan juga sangat beragam dan terus melakukan inovasi sehingga konsumen memegang banyak pilihan menu. Tiada hanya dalam segi rasa,porsi dan kebersihan, *kingdom noodle* juga menyiapkan semua aspek itu dengan menggunakan bahan baku yang berkualitas karna terlihat dari rasa yang berbeda dengan competitor lainnya.

Selain itu, *service quality* menjadikan konsumen menadapatkan informasi menu serta harga dengan baik. Tiada hanya itu, *kindom noodle* juga memegang pelayanan yang sangat menguasai serta mengetahui informasi menu yang sudah disediakan dan pelayanan dari *kingdom noodle* juga memegang penampilan yang rapi an sangat sopan serta dapat merespon dengan tanggap atas kebutuhan konsumen dengan tepat.

Hasil diatas dapat dibuktikan [9] mengatakan bahwa *Store Atmosfer* adalah suatu desain suatu lingkungan melalui komunikasi fisik, cahayaan, warna, *songs*, serta penciuman menjumpai merangsang persepsi serta emosi pelanggan itu sendiri dan pada akhirnya menjumpai mempengaruhi perilaku pembelanjaan mereka. Dari teori [10] dapat didefinisikan bahwa *Food Quality* suatu kemampuan produk makanan menjumpai memberikan hasil/kinerja yang sesuai atau melebihi dari apa yang diinginkan pelanggan. *Food Quality* yang mencakup makanan dan minuman. Serta [10] mengatakan bahwa *Service Quality* adalah kualitas layanan adalah seberapa jauh perbedaan antara kenyataan dan harapan atas layanan yang mereka terima atau peroleh. Kualitas pelayanan ditentukan berdasarkan tingkat pentingnya pada dimensi-dimensi pelayanan [10].

Hasil riset ini relevan dengan hasil riset yang sudah dilakukan oleh Indriastuty membuktikan bahwa *store atmosphere* berpengaruh signifikan terhadap keputusan pembelian. Sama dengan hal nya riset yang dilakukan oleh Ernanda, Dimas membuktikan juga bahwa *store atmosphere* berpengaruh secara positif. Lalu dari peneliti lain oleh Marsel Riki [10] bahwa *food quality* memegang pengaruh positif dan signifikan terhadap keputusan pembelian. Serta [10] membuktikan bahwa *service quality* berpengaruh positif terhadap keputusan pembelian. Didukung oleh riset menyatakan bahwa *service quality* berpengaruh positif dan memegang pengaruh dominan terhadap keputusan pembelian .

Simpulan

Berdasarkan hasil riset yang dilakukan maka dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. *Store Atmosphere* berpengaruh terhadap keputusan Pembelian pada *Kingdom Noodle*
2. *Food Quality* berpengaruh terhadap keputusan Pembelian pada *Kingdom Noodle*
3. *Service Quality* berpengaruh terhadap keputusan Pembelian pada *Kingdom Noodle*

References

1. Alfin, M. R., & Nurdin, S. (2017). Pengaruh Store Atmosphere Pada Kepuasan Pelanggan Yang Berimplikasi Pada Loyalitas Pelanggan. *Ecodemica*, 1(2), 252–261.
2. Ariyanto, A., Nuryani, A., & Sunarsi, D. (2020). Pengaruh Store Atmosphere Dan Promosi Terhadap Keputusan Pembelian Pada Alfamart Bsd Tangerang Selatan. *Jurnal Ekonomi Efektif*, 3(1), 29–36.
3. Indriastuty, N., Hadiyatno, D., & Juwari. (2017). Store Atmosphere Mempengaruhi Keputusan Pembelian Pada Retailer Giant Ekstra Balikpapan. Prosiding Seminar Nasional Dan Call For Paper Ekonomi Dan Bisnis, , 269–283.
4. O. B. R. Strimpel, "Computer graphics," in McGraw-Hill Encyclopedia of Science and Technology, 8th ed., Vol. 4. New York: McGraw-Hill, 1997, pp. 279–283.
5. Lupiyoadi, R. (2018). Manajemen Pemasaran Jasa (Halim Dedy A. (ed.); 3rd ed.). Salemba Empat A. Altun,
10. "Understanding hypertext in the context of reading on the web: Language learners' experience," *Current Issues in Education*, vol. 6, no. 12, July 2003. [Online]. Available: <http://cie.ed.asu.edu/volume6/number12/>. [Accessed Dec. 2, 2004].
11. Purwaningdyah, Sri Wilujeng. S. (2019). Pengaruh electronic word of mouth dan food quality terhadap keputusan pembelian. *Jurnal Manajemen Maranatha*, 19(1), 73–80. <https://doi.org/10.28932/jmm.v19i1.1849>
15. Ramdan, Januar Ari & Dewi Komala sari (2019). Impact of Store Atmosphere and Service Quality towards Purchasing Decisions on Bakery Store in Sidoarjo, Indonesia. *Indonesia Journal of Law and Economics*
16. Review vol..
18. Salsabilah, T., & Sunarti. (2018). Pengaruh Food Quality, Dining Atmosphere Dan Kesesuaian Harga Terhadap Kepuasan Pelanggan Cafe Ria Djenaka Shining Batu. *Jurnal Administrasi Bisnis (JAB)*, 54(1), 140–20.
21. Setiawati, S., Guspul, A., & Meftahudin. (2020). Pengaruh Service Quality , Food Quality , Price Dan Lokasi Terhadap Kepuasan Pelanggan (Studi Kasus Pada Cafe Eatbox Kitchen Wonosobo). *Journal of Economic, Business and Engineering (JEBE)*, 1(2), 335–342.
24. Telles, S., Reddy, S. K., & Nagendra, H. R. (2019). Analisa Pengaruh Kualitas Makanan dan Persepsi Harga Terhadap Kepuasaan Konsumen D'Cost Surabaya. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699.