



Analisa Pengaruh Gastronomi Molekuler terhadap Pengalaman Pengunjung di Namaaz Dining

Vincent¹, Andari Tirtadidjaja²
^{1,2}Universitas Bunda Mulia, Indonesia
E-mail: s19200136@student.ubm.ac.id

Article Info	Abstract
Article History Received: 2024-07-22 Revised: 2024-08-19 Published: 2024-09-01 Keywords: <i>Molecular Gastronomy; Restaurant; Customer Experience.</i>	Namaaz Dining is the first restaurant in Indonesia that combines Indonesian food with the concept of Molecular Gastronomy in Jakarta based on the desire to create culinary arts as an art. This research aims to find out how much influence Molecular Gastronomy has on visitors' experiences at Namaaz Dining. This research uses quantitative tests and also uses several analyses, namely: simple linear regression analysis, classical assumption test, hypothesis test using the t test, and coefficient of determination test, processed using SPSS version 27 software. This research used 98 respondents. know and have come to visit Namaaz Dining. Based on this research, the results obtained are that the overall mean value of variable X is 4.5 (Very High) and the overall mean value of variable Y is 4.54 (Very High). Based on the results of the t test, the sig value obtained was $0.001 < 0.05$, which can be concluded that variable and the results of the Simple Linear Regression test get a value of 0.566, which means that every 1% increase in variable X has an influence of 0.566 on variable Y.

Artikel Info	Abstrak
Sejarah Artikel Diterima: 2024-07-22 Direvisi: 2024-08-19 Dipublikasi: 2024-09-01 Kata kunci: <i>Gastronomi Molekuler; Restoran; Pengalaman Pengunjung.</i>	Namaaz Dining menjadi restoran pertama di Indonesia yang menggabungkan makanan Indonesia dengan konsep Gastronomi Molekuler yang berada di Jakarta atas dasar karena keinginan untuk berkarya melalui kuliner sebagai sebuah seni. Dibuatnya penelitian ini bertujuan untuk mengetahui sebesar apa pengaruh Gastronomi Molekuler terhadap pengalaman pengunjung di Namaaz Dining. Penelitian ini menggunakan uji kuantitatif dan juga menggunakan beberapa analisis, yaitu: analisis regresi linear sederhana, uji asumsi klasik, uji hipotesis menggunakan uji t, dan uji koefisien determinasi, diolah menggunakan software SPSS versi 27. Penelitian kali ini menggunakan responden sebanyak 98 orang yang tahu dan pernah datang berkunjung ke Namaaz Dining. Berdasarkan dari penelitian ini, hasil yang didapatkan yaitu, nilai mean variabel X secara keseluruhan adalah 4.5 (Sangat Tinggi) dan nilai mean dari variabel Y secara keseluruhan adalah 4.54 (Sangat Tinggi). Berdasarkan dari hasil uji t nilai sig yang didapatkan sebesar $0.001 < 0.05$ yang dapat disimpulkan bahwa variabel X memiliki pengaruh terhadap variabel Y. lalu untuk uji Koefisien Determinasi nilai yang didapatkan sebesar 0.519 yang dapat diartikan bahwa variabel X memiliki pengaruh sebesar 51.9% terhadap variabel Y. dan hasil dari uji Regresi Linear Sederhana mendapatkan nilai sebesar 0.566 yang artinya setiap kenaikan sebesar 1% pada variabel X memiliki pengaruh sebesar 0.566 pada variabel Y.

I. PENDAHULUAN

Indonesia adalah negara yang kaya akan sumber daya alam, dengan setiap daerahnya memiliki beragam jenis sumber daya yang memiliki kontribusi terhadap kekayaan alam di Indonesia, selain kekayaan alam, Indonesia juga memiliki kekayaan alam Indonesia. Selain kekayaan alam, Indonesia juga memiliki kekayaan alam hal adat istiadat, budaya, dan juga Bahasa. Keberagaman ini dipengaruhi oleh penduduk yang tinggal di berbagai wilayah dengan karakteristik geografis yang berbeda-beda, sehingga menciptakan perbedaan dalam karakteristik setiap daerah (Fuadi, S.H., M.PD., 2020). Keberagaman Nusantara menjadikan Indonesia sebagai negara dengan sumber daya

alam yang melimpah dan juga warisan budaya yang unik, yang jarang untuk ditemukan di negara lain. Setiap suku yang ada di Indonesia memiliki makanan khas yang menjadikan ciri khas dan identitas dari daerah mereka, yang pada gilirannya membentuk identitas dan karakter bangsa Indonesia secara keseluruhan.

Kuliner adalah salah satu kekayaan yang dimiliki oleh Indonesia yang menyimpan banyak cerita, mulai dari asal-usul hingga rasa dan presentasinya, yang merupakan warisan yang turun temurun dari masa lalu. Setiap hidangan mengandung unsur tradisi dan budaya yang merupakan hasil perpaduan berbagai pengaruh bangsa (Rahman, 2019).

Di zaman modern ini, industry makanan dan minuman sangat populer dan juga banyak diminati oleh orang. Popularitas ini akan mendorong orang untuk memulai bisnis di sektor makanan dan minuman karena prospeknya yang sangat menjanjikan. Industri ini juga dianggap tidak akan pernah mati, karena makan dan minum adalah kebutuhan dasar manusia yang selalu harus dipenuhi. Industri Food and Beverage menjadi salah satu bidang yang akan tetap berkembang dengan seiring berjalannya waktu, perkembangan ini terlihat dari pertumbuhan yang terus meningkat pada sektor ini, terutama setelah melewati masa krisis yang berkepanjangan (E-issn et al., 2024).

Restoran adalah tempat yang menawarkan beragam hidangan, disajikan dengan layanan yang baik, termasuk makanan dan minuman. Terdapat dua jenis utama restoran yakni modern dan tradisional. Setiap restoran memiliki keunggulan dan kelemahan yang dapat dinilai oleh konsumen. Keputusan untuk memilih restoran dapat dipengaruhi oleh preferensi konsumen, baik itu restoran modern maupun tradisional.



Gambar 1. Gambar Pertumbuhan Industri FnB

Berdasarkan dari dari gambar grafik diatas, menggambarkan adanya perkembangan di industry makanan dan minuman dari tahun ke tahun. Dan ini menandakan industry makanan dan minuman di Indonesia merupakan salah satu industry yang penting karena dapat mempengaruhi ekonomi di Indonesia. Adapun di dunia kuliner, salah satu faktor yang dapat memberikan pengalaman yang baru bagi konsumen adalah penerapan Gastronomi Molekuler pada bidang ini. Kata gastronomi cukup asing di telinga dan mungkin Bahasa memiliki cakupan yang sangat luas. Gastronomi juga mempelajari tentang pengetahuan biologi dan pengetahuan kimia pada proses memasak yang dikenal sebagai Gastronomi Molekuler.

Molekuler pada gastronomi molekuler merupakan penerapan teknik yang berkembang

dalam ilmu fisika dengan proses kehidupan. Penerapan gastronomi molekuler berawal dari persiapan bahan pangan sampai dengan proses memasak yang dilakukan dengan menggunakan metode baru (Kamal & Herryani, 2020). Gastronomi Molekuler adalah ilmu yang mempelajari tentang pangan dan buaya, yang memfokuskan pada cara menghidangkan makanan yang lezat. Gastronomi Molekuler merupakan pengetahuan yang memahami semua hal yang berkaitan dengan manusia saat sedang mengkonsumsi makanan. Gastronomi Molekuler pertama kali mulai diperkenalkan di Indonesia oleh Andrian Ishak. Andrian Ishak sendiri merupakan chef sekaligus owner pad restoran Namaaz dining yang berlokasi di Senopati, Jakarta Selatan. Andrian Ishak memperkenalkan Gastronomi Molekuler dengan cara menyajikan masakan khas Indonesia yang digabungkan dengan konsep Gastronomi Molekuler.

Di Indonesia ada beberapa restoran yang membawa konsep Gastronomi Molekuler selain Namaaz Dining, diantaranya adalah Nusa Indonesia Gastronomy yang terletak di Jakarta, lalu Nestcology yang terletak di Semarang, Blanco Par Mandif yang terletak di Ubud, Bali, dan Mejekawi by Ku De Ta yang terletak di Seminyak. Meski begitu Namaaz Dining termasuk restoran pertama yang ada di Indonesia yang menggunakan konsep Gastronomi Molekuler dalam setiap bentuk hidangannya yang mulai beroperasi pada tahun 2012.

Pengalaman adalah gambaran dari suatu perasaan yang dimiliki oleh seseorang di dalam hidupnya, dan ada banyak orang yang ingin membagi perasaan yang dialaminya ke orang lain mulai dari pencapaian yang didapat dari kegiatan sehari-hari, kerja, dan liburan. Pengalaman pengunjung adalah pengalaman yang bersifat sementara namun pengalaman tersebut akan melekat di dalam ingatan para pengunjung yang memiliki kesan baik yang sangat penting sebagai refleksi berkunjung.

Pengalaman menarik adalah sebuah pengalaman yang sangat memberikan kesan terhadap hidup, sehingga pengalaman tersebut akan sangat menempel pada ingatan sehingga pengunjung yang menerimanya akan menyimpan informasi tentang emosi yang dirasakan oleh orang-orang dan lingkungan tersebut saat itu (Hosany et al., 2022). Sebuah pengalaman yang berkesan tidak selalu harus dari momen baik tetapi bisapun berasal dari momen buruk dan kritis juga, Dimana ada perasaan yang dirasakan dan pemikiran tentang itu.

Pada penelitian kali ini, peneliti akan membahas tentang hubungan antara gastronomi molekuler terhadap pengalaman pengunjung di Namaaz dining, alasan peneliti memilih topik ini karena di Indonesia masih belum banyak orang yang mengetahui mengenai Gastronomi Molekuler dan hal ini tentu akan menjadi pengalaman yang baru bagi orang-orang yang pertama kali mencobanya, dan pada penelitian ini peneliti ingin mencari tahu pengaruh Gastronomi Molekuler terhadap Pengalaman Pengunjung, dan dengan adanya penelitian ini diharapkan para pembaca akan lebih mengetahui tentang gastronomi molekuler. Dan alasan peneliti memilih Namaaz dining yaitu karena Namaaz merupakan restoran dengan konsep gastronomi molekuler pertama di Indonesia.

II. METODE PENELITIAN

Berdasarkan dari penjelasan sebelumnya, penelitian ini akan menggunakan metode penelitian kuantitatif. Metode ini akan melibatkan pengumpulan data yang kemudian akan dianalisis menggunakan teknik statistik atau komputasi matematika. Metode kuantitatif merupakan pendekatan penelitian yang menggunakan angka secara luas, mulai dari pengumpulan data hingga analisis. Sedangkan, metode penelitian secara umum adalah studi yang mendalam dan teliti terhadap semua fakta yang relevan. Pada penelitian kali ini sampel yang diambil hanyalah responden yang sudah pernah berkunjung ke Namaaz dining untuk merasakan pengalaman makan disana. menggunakan tingkat Signifikansi 10%, Hasil yang didapatkan adalah 97,6 dan dibulatkan menjadi 98, berarti responden yang dibutuhkan untuk penelitian ini sebanyak 98 responden.

Dari 98 responden 57,1% responden berjenis kelamin Laki-Laki yaitu sebanyak 56 orang, dan 42,9% sisanya berjenis kelamin Perempuan yaitu sebanyak 42 orang. 48% responden yang mengisi kuisioner berusia 35 – 50 tahun yaitu sebanyak 47 orang, lalu ada 45,9% yang berusia 20 – 35 tahun yaitu sebanyak 45 orang, dan yang terakhir ada 6,1% responden yang berusia diatas 50 tahun yaitu sebanyak 6 orang. 87,8% responden berpendidikan terakhir S1 yaitu sebanyak 86 orang, lalu 7,1% responden berpendidikan terakhir S2 yaitu sebanyak 7 orang dan 5,1% responden berpendidikan terakhir SMA atau Sederajat yaitu sebanyak 5 orang. 62,2% responden berdomisili Jakarta yaitu sebanyak 61 orang, lalu 27,6% responden berdomisili Tangerang yaitu sebanyak 27 orang, lalu 6,1% responden berdomisili Bogor yaitu

sebanyak 6 orang, lalu 2% responden berdomisili Bekasi yaitu sebanyak 2 orang, dan yang terakhir 2% responden berasal dari luar Jakarta yaitu sebanyak 2 orang. 66,3% responden memiliki pekerjaan sebagai Pegawai Swasta yaitu sebanyak 65 orang, lalu 12,2% responden memiliki pekerjaan sebagai Mahasiswa yaitu sebanyak 12 orang, lalu 12,2% responden memiliki pekerjaan sebagai Wiraswasta yaitu sebanyak 12 orang, dan yang terakhir 9,2% responden memiliki pekerjaan sebagai Pegawai Negeri Sipil yaitu sebanyak 9 orang. 35,7% responden memiliki penghasilan dalam sebulan lebih dari Rp.10.000.000 yakni sebanyak 35 orang, lalu 19,4% responden memiliki penghasilan selama sebulan sebanyak Rp.9.100.000 – Rp.10.000.000 yakni sebanyak 19 orang, lalu 15,3% responden memiliki penghasilan dalam sebulan sebanyak Rp.7.100.000 – Rp.8.000.000 yakni sebanyak 15 orang, lalu 15,3% responden memiliki penghasilan dalam sebulan sebanyak Rp.6.000.000 – Rp.7.000.000 yakni sebanyak 15 orang, dan yang terakhir 14,3% responden memiliki penghasilan dalam sebulan sebanyak Rp.8.100.000 – Rp.9.000.000 yakni sebanyak 14 orang. 61,2% responden datang ke Namaaz Dining sebanyak 1 – 2 kali yakni sebanyak 60 orang, lalu 33,7% responden datang ke Namaaz Dining sebanyak 3 – 5 kali yakni sebanyak 33 orang, dan yang terakhir 5,1% responden datang ke Namaaz Dining lebih dari 5 kali yakni sebanyak 5 orang.

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Menurut Francisco Migoya (2015) Gastronomi molekuler adalah bidang pengetahuan yang meneliti keterkaitan antara ilmu pengetahuan dan kreativitas dalam memasak, dengan penekanan pada cara bahan makanan berubah dan dampaknya terhadap pengalaman sensorik. Cabang ini menggunakan ilmu pengetahuan dan teknologi untuk memahami dan memanipulasi bahan makanan dalam tingkat molekuler untuk menciptakan pengalaman kuliner baru. Menurut (Aziz, 2022) pengalaman pengunjung adalah respon internal dan subjektif dari pelanggan sebagai hasil dari interaksi langsung maupun tidak langsung dengan perubahan yang terjadi di dalamnya. Pengalaman pengunjung memiliki pengaruh terhadap keputusan pengunjung dan juga loyalitas pengunjung.

Untuk mengetahui apakah pernyataan pada kuisioner tersebut valid atau tidak dapat dilihat melalui perbandingan R Hitung yang terdapat pada kolom Pearson Correlation dan juga R Tabel sebesar 0.1671. hasil tersebut dapat dilihat apabila R Hitung lebih besar dari R Tabel yaitu

sebesar 0.1671 maka pernyataan dari kuisioner tersebut dinyatakan valid. Berikut adalah lampiran mengenai uji validitas dalam penelitian ini:

Tabel 1. Hasil Uji Validitas

Variabel	Nomor Item	Hasil R _{hitung}	Hasil R _{tabel}	Status
Gastronomi Molekuler	GM1	0.414	0.1671	Valid
	GM2	0.483	0.1671	Valid
	GM3	0.348	0.1671	Valid
	GM4	0.462	0.1671	Valid
	GM5	0.605	0.1671	Valid
	GM6	0.566	0.1671	Valid
	GM7	0.400	0.1671	Valid
	GM8	0.508	0.1671	Valid
	GM9	0.524	0.1671	Valid
	GM10	0.385	0.1671	Valid
	GM11	0.393	0.1671	Valid
	GM12	0.506	0.1671	Valid
	GM13	0.514	0.1671	Valid
	GM14	0.576	0.1671	Valid
	GM15	0.508	0.1671	Valid
	GM16	0.416	0.1671	Valid
Pengalaman Pengunjung	PP1	0.478	0.1671	Valid
	PP2	0.498	0.1671	Valid
	PP3	0.351	0.1671	Valid
	PP4	0.526	0.1671	Valid
	PP5	0.409	0.1671	Valid
	PP6	0.526	0.1671	Valid
	PP7	0.432	0.1671	Valid
	PP8	0.482	0.1671	Valid
	PP9	0.317	0.1671	Valid
	PP10	0.386	0.1671	Valid
	PP11	0.415	0.1671	Valid
	PP12	0.478	0.1671	Valid
	PP13	0.467	0.1671	Valid
	PP14	0.264	0.1671	Valid
	PP15	0.600	0.1671	Valid
	PP16	0.646	0.1671	Valid

Berdasarkan dari lampiran di atas, maka dapat disimpulkan bahwa seluruh pernyataan yang ada pada variabel Gastronomi Molekuler (X) dinyatakan valid. Berdasarkan dari lampiran di atas, maka dapat disimpulkan bahwa seluruh pernyataan yang ada pada variabel Pengalaman Pengunjung (Y) dinyatakan valid. Menurut Sugiyon (2019) uji reliabilitas merupakan penilaian terhadap konsistensi hasil dari suatu pengukuran ketika dilakukan pada objek yang sama. Tujuan dari uji ini adalah untuk mencari tahu apakah data yang diperoleh reliable atau tidak. Uji reliabilitas ini dilakukan pada 98 responden yang sudah pernah berkunjung ke Namaaz Dining

Tabel 2. Hasil Uji Reliabilitas

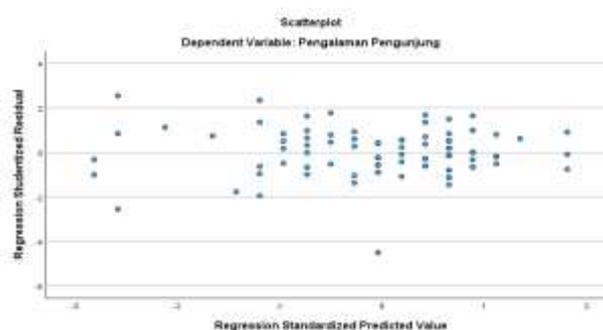
Variabel	Cronbach's Alpha	Status
Gastronomi Molekuler	0.772	Reliabel
Pengalaman pengunjung	0.742	Reliabel

Berdasarkan dari data diatas, dapat disimpulkan bahwa hasil uji reliabilitas dengan Cronbach Alpha menunjukkan hasil nilai pada variabel X sebesar 0.772 dan variabel Y sebesar 0.742 dengan total 32 pertanyaan. Kedua variabel tersebut memiliki angka lebih besar dari dari 0.60 yang dapat disimpulkan bahwa pernyataan yang terdapat pada kuisioner tersebut reliable. Uji normalitas adalah uji statistik yang digunakan dengan tujuan menguji apakah data yang sedang amati memiliki distribusi yang normal atau tidak.

Tabel 3. Hasil Uji Normalitas

Unstandardized Residual	
Asymp. Sig. (2-tailed)	0.200

Berdasarkan data diatas dapat disimpulkan bahwa hasil yang didapatkan sebesar 0.200 yang artinya bahwa data ini memiliki distribusi yang normal, data ini dapat dikatakan normal bila apabila nilai Asymp. Sig. diatas 0.05. Uji Heteroskedastisitas dilakukan dengan tujuan untuk memastikan apakah pada model regresi terjadi ketidaknyamanan varian dari residual dalam satu pengamatan ke pengamatan lainnya.



Gambar 1. Hasil Uji Heterokedastisitas

Untuk memastikan apakah model regresi mengalami variabilitas yang tidak konsisten dari residual antara pengamatan. Heteroskedastisitas, atau variasi yang berbeda, dapat diidentifikasi melalui grafik Scatterplot. Jika titik-titik pada scatterplot tersebut tersebar secara acak di sekitar angka nol pada sumbu y tanpa membentuk pola yang jelas, dapat ditarik kesimpulan bahwa heteroskedastisitas tidak terjadi. Bila dilihat berdasarkan dari output Scatterplot di titik-titik pada scatterplot tersebut tersebar secara acak di sekitar angka nol pada

sumbu y tanpa membentuk pola yang jelas, yang dapat diartikan bahwa tidak terjadi heteroskedastisitas.

Tabel 4. Hasil Uji Regresi Linear Sederhana

Model	Unstandardized Coefficients (B)
Constant	31.982
Gastronomi Molekuler	0.566

Konstanta dengan nilai sebesar 31.982 memiliki arti bahwa nilai konsisten dari variabel Pengalaman Pengunjung sebesar 31.982. Lalu Pada setiap kenaikan 1% dari Gastronomi Molekuler, Pengalaman Pengunjung mengalami kenaikan sebesar 0.566. dan dapat disimpulkan bahwa adanya korelasi yang positif antara variabel Gastronomi Molekuler (X) terhadap variabel Pengalaman Pengunjung (Y). Dan Tingkat signifikansi antar variabel Gastronomi Molekuler (X) terhadap variabel Pengalaman Pengunjung (Y) yaitu sebesar < 0.001 yang berarti lebih kecil ($<$) dari 0.05 yang menandakan adanya korelasi antara kedua variabel tersebut.

Tabel 5. Hasil Uji T

Variabel	t	Sig.
Gastronomi Molekuler	7.880	$<.001$

Uji T dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui hipotesis pengaruh variabel Gastronomi Molekuler (X) terhadap variabel Pengalaman Pengunjung (Y) secara parsial, pada penelitian ini nilai α yang digunakan sebesar 10%, karena pada penelitian kali ini menggunakan 98 responden makan nilai t tabel yang digunakan sebesar 1.66088. Berdasarkan dari data diatas dapat disimpulkan bahwa nilai signifikansi antar variabel X dengan variabel Y yaitu <0.001 yang lebih kecil dari 0.05 yang berarti H_0 ditolak. nilai t yang didapatkan yaitu sebesar $7.880 > 1.66088$, hal ini menandakan bahwa H_1 diterima dan disimpulkan bahwa Gastronomi Molekuler (X) berpengaruh terhadap Pengalaman Pengunjung (Y)

Tabel 6. Hasil Koefisien Determinasi

R	0.721
R ²	0.519

Berdasarkan dari hasil di atas, dapat disimpulkan bahwa Nilai R yang didapat sebesar 0.721 yang berarti hubungan antara Gastronomi molekuler (X) dengan Pengalaman Pengunjung (Y) sebesar 72.1%. hasil dari koefisien determinasi adalah sebesar 0.519. hal ini adapat

disimpulkan bahwa variabel Gastronomi Molekuler (X) mempengaruhi variabel Pengalaman Pengunjung (Y) sebesar 51.9%.

IV. SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan dari hasil penelitian yang dilakukan oleh peneliti, dapat disimplkan bahwa:

1. Berdasarkan dari hasil mean yang didapat, pada variabel Gastronomi Molekuler (X) nilai mean tertinggi terdapat pada dimensi pengalaman makan dengan nilai mean sebesar 4.57 dan nilai mean terendah terdapat pada dimensi citarasa yakni sebesar 4.46. Dengan ini dapat disimpulkan bahwa pengalaman makan yang diberikan oleh Namaaz Dining memiliki pengaruh paling tinggi terhadap variabel Pengalaman Pengunjung (Y) hal ini dikarenakan Namaaz Dining berhasil menciptakan modifikasi rasa dan aroma pada hidangannya dan memberikan pengalaman makan yang menarik bagi para pengunjungnya, dan Namaaz dining juga berhasil memuaskan ekspektasi para pengunjungnya.
2. Hasil dari uji regresi linear sederhana menunjukkan bahwa adanya korelasi positif antara variabel Gastronomi Molekuler (X) terhadap Variabel Pengalaman Pengunjung (Y) setiap kali terjadi kenaikan sebanyak 1%. Hal ini dapat terjadi dikarenakan konsep Gastronomi Molekuler yang disajikan oleh Namaaz Dining, seperti:
 1. Bentuk makanan yang unik Dimana Namaz Dinning mampu memberikan kejutan kepada pengunjungnya dengan bentuk makanan yang disajikannya dikarenakan bentuknya yang unik dan juga tidak dapat diduga.
 2. Visual makanan yang disajikan oleh Namaaz Dining mampu meningkatkan tingkat estetika pada makanan tersebut, mulai dari warna makanan yang kontras dengan latar belakang, serta menonjolkan detail-detail penting yang dapat meningkatkan pengalaman visual para pengunjungnya.
3. Hasil uji koefisien determinasi yang didapatkan dari penelitian ini dapat disimpulkan bahwa variabel Gastronomi Molekuler(X) memiliki pengaruh terhadap variabel Pengalaman Pengunjung (Y) sebesar 51.9% dan 48.2% variabel Pengalaman Pengunjung dipengaruhi oleh variabel lain yang tidak diteliti oleh peneliti.

4. Berdasarkan dari hasil uji heteroskedastisitas dapat disimpulkan bahwa tidak terjadi heteroskedastisitas karena titik titik pada scatterplot yang didapat menyebar dan tidak membentuk suatu pola tertentu dan menyebar diatas dadibawa titik nol.
5. Berdasarkan dari hasil uji t yang di dapat dapat disimpulkan bahwa nilai signifikansi antar variabel Gastronomi Molekuler (X) dengan variabel Pengalaman Pengunjung (Y) yaitu sebesar <0.001 yang berarti lebih kecil dari 0.05 yang artinya H_0 ditolak, dan nilai t yang didapatkan sebesar $7.880 > 1.66088$, yang dapat disimpulkan bahwa H_1 diterima yang berarti variabel Gastronomi Molekuler (X) memberikan pengaruh terhadap variabel Pengalaman Pengunjung (Y).

B. Saran

Berdasarkan dari hasil penelitian yang didapat menunjukkan hasil yang positif nilai rata-rata dari setiap dimensi pada variabel gastronomi Molekuler dan Pengalaman pengunjung pun memperlihatkan hasil sangat tinggi, dengan begitu peneliti menyarankan kepada pihak Namaaz Dining untuk tetap dapat mempertahankan kualitas makanan mereka terutama konsep Gastronomi Molekuler karena memiliki pengaruh yang cukup besar terhadap pengalaman pengunjung.

DAFTAR RUJUKAN

- Aziz, Z. A. (2022). Pengaruh Fasilitas Dan Pengalaman Pengunjung Terhadap Loyalitas Pengunjung Yang Dimediasi Oleh Kepuasan Pengunjung (Survey Pada Pengunjung Wisata Umbul Ponggok Klaten). *Jurnal Studi Manajemen Organisasi*, 17(2), 8–18. <https://doi.org/10.14710/jsmo.v17i2.32470>
- E-issn, V. N. P., Tahun, B. E. I., Sajanawiyata, U., & Yogyakarta, T. (2024). Al-Kharaj: Jurnal Ekonomi, Keuangan & Bisnis Syariah Pengaruh Modal Kerja, Likuiditas, Umur Perusahaan dan Pertumbuhan Perusahaan terhadap Profitabilitas; Studi Kasus pada Perusahaan Food and Beverage yang terdaftar di Al-Kharaj: Jurnal Ekonomi, Ke. 6, 100–111. <https://doi.org/10.47467/alkharaj.v6i1.169>
- Hosany, S., Sthapit, E., & Björk, P. (2022). Memorable tourism experience: A review and research agenda. *Psychology and Marketing*, 39(8), 1467–1486. <https://doi.org/10.1002/mar.21665>
- Kamal, F. F., & Herryani, H. (2020). Penerapan Teknik Molekular Gastronomi pada Kombinasi Bentuk Kue Putu Mayang. *Jurnal EDUTURISMA*, 4(2), 41–52.
- Krisnadi Rizki, A. (2020). Fenomena Molecular Gastronomy Pada Pengolahan Makanan. *Jurnal Pesona Hospitality*, 13(1), 1–12.
- Mutiara, S., Hamid, R. S., & Suardi, A. (2020). Pengaruh Kualitas Layanan Persepsi Harga dan Cita Rasa Terhadap Kepuasan Konsumen. *Jesya (Jurnal Ekonomi & Ekonomi Syariah)*, 4(1), 411–427. <https://doi.org/10.36778/jesya.v4i1.300>
- Rahman, F. (2019). Meneroka Kajian Makanan sebagai Wacana Lintas Disiplin. *Metahumaniora*, 9(1), 41. <https://doi.org/10.24198/mh.v9i1.22870>
- Riswan. (2024). GASTRONOMI KULINER PERANAKAN DI KAWASAN NAGOYA, BATAM. Proposal, 18(1978), 4–6.
- Sunaryo, N. A. (2019). Potensi Wisata Kuliner Di Indonesia: Tinjauan Literatur. Seminar Nasional INOBALI 2019, 235–242.
- Thamrin, S. (2020). The Development Of Smoked Selais Fish As A Gastronomic Tourist Attraction In Riau Province. *The Journal Gastronomy Tourism*, 7(2), 62–67. <https://doi.org/10.17509/gastur.v7i2.29857>
- Vidyanata, D., Sunaryo, S., & Hadiwidjojo, D. (2018). The Role of Brand Attitude and Brand Credibility As a Mediator of the Celebrity Endorsement Strategy To Generate Purchase Intention. *Jurnal Aplikasi*