

PENGARUH BAHAN BAKU DAN HARGA JUAL TERHADAP KUALITAS PRODUK OLAHAN KEDAI MAKANAN

Vani Nurhaliza¹, Dinda Fatmawati², Yefron Aditia³, Restu Utama⁴,
Desi Isnaini⁵, Khozin Zaki⁶

^{1,2,3,4,5,6}Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Islam, Program Studi Pendidikan Bisnis Islam,
Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno Bengkulu, Indonesia

¹vaninurhaliza@gmail.com, ²dindafatma415@gmail.com, ³yefronaditia@gmail.com

⁴restuutama004@gmail.com, ⁵desisnaini@gmail.com

⁶khazin.zaki@mail.uinfasbengkulu.ac.id

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh kualitas bahan baku dan harga jual terhadap kualitas produk pada Warung Makan Wak Dodon. Metode penelitian dalam penelitian ini dengan pendekatan kuantitatif dengan data yang diperoleh dari angket atau kuesioner yang dibagikan kepada konsumen Warung Makan Mak Dodon. Jumlah responden dalam penelitian ini sebanyak 82 responden. Bahan Baku (X1) memiliki pengaruh secara parsial terhadap Kualitas Produk (Y) sebesar $t_{hitung} 3,114 > t_{tabel} 1,991$. Proses Produksi (X2) memiliki pengaruh secara parsial terhadap Kualitas Produk (Y) sebesar $t_{hitung} 2,266 > t_{tabel} 1,991$. Pengadaan Bahan Baku (X1) dan Proses Produksi (X2) memiliki pengaruh secara simultan terhadap Kualitas Produk (Y) sebesar $f_{hitung} 21,126 > f_{tabel} 3,11$.

Kata Kunci: Bahan Baku, Harga Jual dan Kualitas Produk

Abstract

This study aims to determine the effect of raw material quality and selling price on product quality at Warung Makan Wak Dodon. The research method in this study is a quantitative approach with data obtained from questionnaires distributed to consumers of Warung Makan Mak Dodon. The number of respondents in this study was 82 respondents. Raw Materials (X1) have a partial effect on Product Quality (Y) of $t \text{ count } 3.114 > t \text{ table } 1.991$. Production Process (X2) has a partial effect on Product Quality (Y) of $t \text{ count } 2.266 > t \text{ table } 1.991$. Procurement of Raw Materials (X1) and Production Process (X2) have a simultaneous effect on Product Quality (Y) of $f \text{ count } 21.126 > f \text{ table } 3.11$.

Keywords: Raw Materials, Selling Price and Product Quality

Article History

Received: June 2025

Reviewed: June 2025

Published: June 2025

Plagiarism Checker No 234

Prefix DOI :

10.8734/Musytari.v1i2.365

Copyright : Author

Publish by : Musytari



This work is licensed under a [Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/)

PENDAHULUAN

Industri kuliner di Indonesia mengalami pertumbuhan yang sangat pesat dalam beberapa tahun terakhir dan telah menjadi salah satu sektor penting dalam perekonomian daerah. Mengingat semakin pesatnya Industri kuliner di Indonesia mengalami pertumbuhan yang pesat dan menjadi salah satu sektor penting dalam perekonomian daerah. Bisnis kuliner tidak mengenal krisis karena makanan dan minuman merupakan kebutuhan pokok yang harus dipenuhi. Hal ini menunjukkan bahwa peluang untuk memulai bisnis kuliner sangat besar untuk menambah penghasilan. (Irawati dan Prasetyo et al., 2020).

Seiring dengan perkembangan tersebut, para pelaku usaha makanan dituntut untuk terus menjaga kualitas produknya agar mampu bersaing secara berkelanjutan. Dalam konteks ini, kualitas bahan baku dan kebijakan penetapan harga jual merupakan dua aspek krusial yang dapat menentukan persepsi dan kepuasan konsumen terhadap produk makanan yang ditawarkan.

Menurut (Sentosa dan Trianti 2017) dalam (Firnando et al., 2024), bahan baku memegang peranan penting dalam proses produksi. Bahan baku merupakan semua bahan mentah yang diolah menjadi produk jadi sebagai hasil utama dari kegiatan perusahaan. Dengan demikian, kesuksesan sebuah perusahaan sangat bergantung pada bagaimana perusahaan tersebut memilih dan mencari bahan baku yang digunakan. Oleh karena itu, dengan tersedianya bahan baku yang bermutu, maka risiko terjadinya cacat produk akan dapat dihilangkan, tentunya akan dihasilkan produk yang baik dan bermutu. (Hilary & Wibowo, 2021).

Tidak hanya bahan baku, penetapan harga jual juga menjadi elemen fundamental dalam keberhasilan produk di pasar. Harga jual adalah jumlah kompensasi (uang atau barang) yang dibutuhkan untuk memperoleh kombinasi barang atau jasa. Harga seringkali menjadi pertimbangan awal konsumen dalam menilai kualitas suatu produk. Harga juga berperan penting dalam menciptakan nilai pelanggan dan membangun hubungan dengan pelanggan. (Dian Nur et al., 2024).

Penelitian mengenai hubungan antara kualitas bahan baku, harga, dan kualitas produk telah dilakukan sebelumnya oleh beberapa peneliti, dengan hasil yang bervariasi. Terdapat penelitian terdahulu yang sebagai acuan pada penelitian ini. berdasarkan penelitian (Erdi dan Dian, 2023) menyatakan bahwa adanya hubungan positif dan signifikan antara kualitas bahan baku serta kualitas produk di PT Karawang Foods Lestari. tetapi tidak sama dengan penelitian (Tumanggor, 2020), yang mengemukakan bahwa kualitas bahan baku tidak berpengaruh terhadap kualitas produk. Perbedaan pendapat tersebut mengharuskan dilakukannya penelitian lebih lanjut.

Sebagai tambahan, (Listya dan Dewi, 2022) pada penelitiannya menyatakan bahwa kualitas bahan baku dan proses produksi berpengaruh positif terhadap kualitas produk. (Anggraeni & Ali, 2025), pada penelitiannya menyatakan bahwa harga berpengaruh signifikan terhadap taktik penjualan, sebagai faktor kunci yang memengaruhi keputusan pembelian serta daya saing. Penetapan harga yang tepat, transparan, dan sinkron dengan nilai produk akan menarik pelanggan, sementara taktik penetapan harga yang dinamis penting untuk adaptasi pasar. Harga seringkali menjadi pertimbangan awal konsumen dalam menilai kualitas suatu produk.

Berangkat dari latar belakang dan kajian teori di atas, penelitian ini mengambil studi pada salah satu usaha makanan yang ada di Bengkulu, yaitu warung makan Mak Dodon yang berlokasi di Jl. Padat Karya, Sumur Dewa, Kecamatan Selebar, Kota Bengkulu. Warung makan Wak Dodon adalah warung makan untuk semua kalangan dari orang tua, mahasiswa bahkan untuk anak-anak. Kini warung makan Mak Dodon semakin populer berkat promosi dari media sosial dan dari mulut ke mulut. Di warung makan Mak Dodon, harga makanannya murah, cocok untuk kalangan mahasiswa, dan kualitas bahan baku yang sangat baik dan segar karena langsung

diambil dari *supplier* yang dipercaya.

Maka bisa kita ketahui bahwa warung Mama wak dodon mempunyai Teknik pemasaran dalam segi kualitas bahan baku yang baik yaitu bahan olahan yang segar seperti ikan yang masih hidup ketika dibeli ,serta harga yang relatif terjangkau yang dapat memikat pembeli. Dan saat ini masalah yang tengah dihadapi oleh Warung makan mak dodon adalah bagaimana bahan baku dan harga jual dapat menjaga kualitas produk tersebut.

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, rumusan masalah yang diajukan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

- a. Apakah ada pengaruh bahan baku terhadap kualitas produk di Warung Makan Mak Dodon?
- b. Apakah ada pengaruh harga jual terhadap kualitas produk di Warung Makan Mak Dodo?
- c. Apakah ada pengaruh bahan baku dan harga jual terhadap kualitas produk di warung makan mak dodon?

Dengan demikian, tujuan dari penelitian ini adalah untuk menjawab rumusan masalah di atas dan memberikan pemahaman yang lebih mendalam mengenai bagaimana bahan baku dan harga jual dapat mempengaruhi kualitas produk pada warung makan yang sedang berkembang. Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat menjadi masukan bagi pelaku UMKM di bidang kuliner agar dapat menerapkan strategi yang tepat dalam pengelolaan bahan baku dan harga produk secara berkelanjutan.

LANDASAN TEORI

1. Kualitas Produk

Kualitas produk merupakan salah satu kunci persaingan diantara pelaku usaha yang ditawarkan kepada konsumen. Suatu produk dikatakan berkualitas jika memenuhi kebutuhan dan keinginan pembeli (Farid & Ishari, 2021). Konsumen selalu ingin mendapatkan produk yang berkualitas sesuai dengan harga yang dibayar, walaupun terdapat sebagian masyarakat yang berpendapat bahwa, produk yang mahal adalah produk yang berkualitas (Hilary & Wibowo, 2021). menurut Assauri dalam (Niantoro, 2024) “Kualitas produk adalah faktor yang terdapat dalam suatu barang atau hasil yang menyebabkan barang tersebut sesuai dengan tujuan untuk apa barang itu dimaksudkan atau dibutuhkan. Kualitas produk mengacu pada kemampuan suatu produk untuk memenuhi kebutuhan pelanggan (Garvin, 2021).

Dalam konteks industri makanan, kualitas produk juga dapat dikaitkan dengan cita rasa, kebersihan, keamanan konsumsi, dan nilai gizi. Maka dari itu, penilaian terhadap kualitas produk tidak hanya bersifat teknis, tetapi juga dipengaruhi oleh persepsi konsumen secara subjektif berdasarkan pengalaman mereka terhadap produk yang ditawarkan.

2. Kualitas Bahan Baku

Kualitas bahan baku ialah suatu bahan yang diperoleh dari alam atau pemasok yang telah teruji kualitasnya sehingga dapat digunakan sebagai bahan utama atau pemasok yang telah teruji kualitasnya sehingga dapat digunakan sebagai bahan utama dalam proses produksi agar menghasilkan produk jadi yang berkualitas dan berdayaguna tinggi (Tumanggors, 2020).

Bahan baku juga merupakan faktor penting yang mempengaruhi pendapatan. Bahan baku merupakan salah satu faktor produksi yang sangat diperlukan dalam setiap proses produksi, semakin banyak bahan baku yang dimiliki maka semakin banyak pula produk yang dihasilkan, sehingga semakin besar peluang untuk memperoleh penghasilan dari penjualan produk tersebut. (Dian Nur et al., 2024)

Selain sebagai input produksi utama, bahan baku juga berfungsi sebagai penentu awal kualitas akhir dari suatu produk. Dalam industri makanan dan minuman, kualitas bahan baku menentukan rasa, tekstur, dan keamanan makanan yang disajikan kepada konsumen.

2.1. Kualitas Bahan Baku dalam Konteks Produk Halal

Bahan baku yang digunakan dalam olahan makanan sangat mempengaruhi kualitas produk halal. Menurut Supriyadi & Asih (2020) yang dinamakan produk halal yaitu produk yang sudah dinyatakan halal berdasarkan syariat Islam. Produk halal mengacu pada produk-produk yang diproduksi, diolah, dan diawasi sesuai dengan prinsip-prinsip agama Islam (Sopingi et al., n.d.).

Penggunaan bahan baku yang sesuai dengan standar kehalalan tidak hanya menjamin kepatuhan terhadap syariat, tetapi juga meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap kualitas dan keamanan produk.

Bahan baku dalam sistem jaminan produk halal, terbagi menjadi 2 yaitu bahan tidak kritis dan bahan kritis. Bahan kritis adalah bahan baku yang memiliki dampak langsung terhadap status kehalalan produk seperti, Daging dan produk hewani (misalnya, daging sapi, ayam, ikan) yang harus berasal dari hewan yang disembelih sesuai dengan syariat Islam. Bahan tidak kritis adalah bahan baku yang tidak memiliki dampak langsung terhadap status kehalalan produk seperti, bumbu, rempah-rempah, atau bahan pengawet yang tidak berasal dari sumber hewani.

3. Harga Jual

Harga jual adalah sejumlah imbalan (uang atau barang) yang diperlukan untuk memperoleh suatu kombinasi barang atau jasa. Perusahaan selalu menetapkan harga produknya dengan harapan agar produk tersebut laku dan memperoleh keuntungan yang sebesar-besarnya (Dian Nur et al., 2024). Menurut Hansen dan Women 2012 dalam (Dian Nur et al., 2024) mendefinisikan, harga jual adalah sejumlah uang yang dibebankan suatu badan usaha kepada pembeli atau pelanggan atas barang atau jasa yang dijual atau diserahkan. Pada prinsipnya harga jual harus mampu menutup seluruh biaya dan memperoleh keuntungan yang wajar. harga suatu barang atau jasa merupakan sejumlah uang yang dibayarkan oleh konsumen dengan harapan mendapatkan imbalan berupa manfaat dari barang atau jasa tersebut. Harga suatu produk akan memberikan nilai tersendiri bagi konsumen dan seringkali menjadi pertimbangan awal konsumen dalam menilai kualitas suatu produk. Oleh karena itu, strategi penetapan harga yang tepat, kompetitif, dan sesuai dengan persepsi konsumen terhadap nilai produk menjadi sangat penting dalam menentukan keberhasilan pemasaran suatu produk

METODOLOGI

Penelitian ini dilaksanakan di Warung Makan Mak Dodon Kec. Selebar Kota Bengkulu. Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data kuantitatif, dengan desain penelitian yang digunakan ialah studi pengujian hipotesis. Sumber data penelitian ini adalah data yang diperoleh dari angket atau kuesioner yang dibagikan kepada konsumen Warung Makan Mak Dodon. Kuesioner pada penelitian ini menggunakan skala likert. Adapun skala pengukuran yang digunakan dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 1 Skala Likert

Keterangan	Score
Sangat Tidak Setuju (STS)	1
Tidak Setuju (TS)	2
Ragu-ragu	3
Setuju (S)	4
Sangat Setuju (SS)	5

Sumber: Sugiyono, 2014

1. Populasi dan Sampel:

Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh konsumen yang pernah membeli makanan di Warung Makan Mak Dodon selama periode penelitian. Teknik pengambilan sampel yang digunakan adalah *purposive sampling*, yaitu teknik penentuan sampel dengan pertimbangan tertentu, di antaranya adalah konsumen yang minimal telah dua kali melakukan pembelian. Jumlah sampel yang digunakan dalam penelitian ini sebanyak 82 responden.

2. Teknik Pengumpulan Data:

Data dikumpulkan dengan cara membagikan kuesioner secara langsung kepada responden di lokasi warung makan. Kuesioner disusun berdasarkan indikator dari masing-masing variabel penelitian. Selain kuesioner, data sekunder juga dikumpulkan melalui studi literatur dari jurnal-jurnal ilmiah dan dokumen lain yang relevan.

3. Definisi Operasional Variabel:

- *Variabel Bahan Baku (X1)* diukur berdasarkan indikator kesegaran, kualitas bahan, dan kehalalan bahan baku.
- *Variabel Harga Jual (X2)* diukur berdasarkan indikator keterjangkauan harga, kesesuaian harga dengan kualitas, dan perbandingan harga dengan pesaing.
- *Variabel Kualitas Produk (Y)* diukur melalui indikator penilaian konsumen terhadap rasa, penyajian, kebersihan, dan kepuasan secara keseluruhan.

Waktu penelitian ini dilakukan pada bulan april - mei 2025. Variabel dalam penelitian ini terdiri dari variabel Bahan Baku (X1), Harga Jual (X2), Kualitas Produksi (Y). Variabel tersebut adalah variabel yang memunculkan masalah yang menjadi dampak perubahan dari variabel yang dipengaruhi atau variabel dependen. Variabel yang menjadi dampak dari variabel terikat dalam penelitian ini adalah Kualitas Produksi (Y).

Setelah mengumpulkan data-data yang penulis butuhkan, langkah selanjutnya adalah menganalisis data Analisis data yang penulis gunakan dalam penelitian ini menggunakan analisis kuantitatif dan menggunakan software SPSS (*Statistical Program of Social Science*) 26.00.

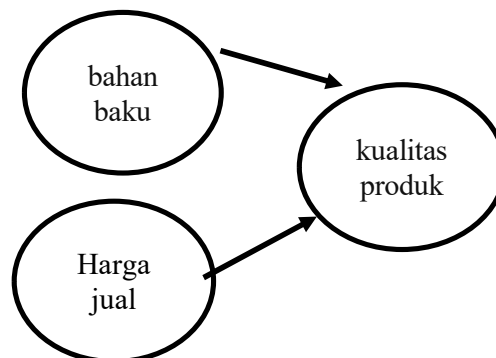
4. Hipotesis dan Model Penelitian

Hipotesis Pertama: Kualitas bahan baku berpengaruh terhadap kualitas produk di Warung Makan Mak Dodon.

Hipotesis Kedua : Harga jual berpengaruh terhadap kualitas produk di Warung Makan Mak Dodon.

Hipotesis Ketiga: Kualitas bahan baku dan harga jual berpengaruh terhadap kualitas produk di Warung Makan Mak Dodon.

Berdasarkan Hipotesis diatas, model dari penelitian ini adalah seperti gambar dibawah ini :



HASIL DAN PEMBAHASAN HASIL

Tabel 1 Uji Validitas

Variabel	Pernyataan	R hitung	R Tabel	Keterangan
Bahan Baku (X1)	X1_1	0,589	0,219	Valid
	X1_2	0,550	0,219	Valid
	X1_3	0,597	0,219	Valid
	X1_4	0,680	0,219	Valid
	X1_5	0,564	0,219	Valid
	X1_6	0,567	0,219	Valid
	X1_7	0,488	0,219	Valid
	X1_8	0,686	0,219	Valid
Variabel	Pernyataan	R hitung	R Tabel	Keterangan
Harga Jual (X2)	X2_1	0,546	219	Valid
	X2_2	0,618	219	Valid
	X2_3	0,553	219	Valid
	X2_4	0,555	219	Valid
	X2_5	0,590	219	Valid
	X2_6	0,710	219	Valid
	X2_7	0,663	219	Valid
	Pernyataan	R hitung	R Tabel	Keterangan
Variabel	Y_1	0,501	219	Valid
Kualitas Produk (Y)	Y_2	0,689	219	Valid
	Y_3	0,579	219	Valid
	Y_4	0,741	219	Valid
	Y_5	0,586	219	Valid
	Y_6	0,599	219	Valid
	Y_7	0,595	219	Valid
	Y_8	0,656	219	Valid
	Y_9	0,623	219	Valid

Sumber: data diolah (SPSS 26.00)

Dapat dilihat bahwa dari seluruh pertanyaan dan diketahui masing-masing nilai r-hitung lebih besar dari r-tablenya.

Tabel 2 Uji Reliabilitas

No	Variabel	Cronbach's Alpha	N of items	Keterangan
1	Bahan Baku (X1)	0,731	8	Reliabel
3	Harga Jual (X2)	0,711	7	Reliabel
4	Kualitas Produk (Y)	0,799	9	Reliabel

Sumber: data diolah (SPSS 26.00)

Terlihat bahwasannya seluruh variabel memiliki nilai *Cronbach's Alpha* yang lebih besar dari nilai *Std.reliability* yaitu sebesar 0,6. Sehingga dapat disimpulkan jika seluruh item pernyataan dalam variabel tersebut telah reliabel.

Tabel 3 Uji Normalitas Unstandardized Residua

<i>N</i>		82
<i>Normal Parameters^{a,b}</i>	<i>Mean</i>	.0000000
	<i>Std. Deviation</i>	2.781439
	<i>03</i>	
<i>Most Extreme Differences</i>	<i>Absolute</i>	.058
	<i>Positive</i>	.058
	<i>Negative</i>	-.046
<i>Test Statistic</i>		.058
<i>Asymp. Sig. (2-tailed)</i>		.200 ^{c,d}

Sumber: data diolah (SPSS 26.00)

Terlihat bahwasannya nilai yang dihasilkan dari *Asymp. Sig.(2-tailed)* pada tabel diatas sebesar 0,200 dan lebih besar dari 0,05. Maka, dapat disimpulkan jika data tersebut telah berdistribusi normal sehingga dapat dilanjutkan ke tahap analisis selanjutnya.

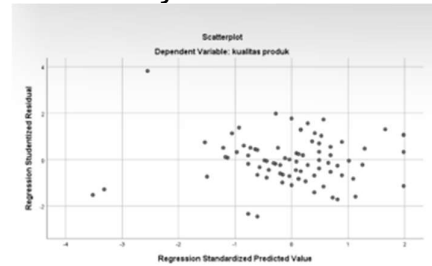
*Tabel 4 Uji Multikolinearitas
Coefficients^a*

Model		Collinearity Statistics Tolerance	VIF
1	(Constant)		
	bahan baku	0.570	1.754
	harga jual	0.570	1.754

Sumber: data diolah (SPSS 26.00)

Berdasarkan hasil pada tabel uji multikolinieritas di atas, di ketahui bahwa nilai VIF variabel bahan baku (X1) dan harga jual (X2) senilai $1.754 < 10$ dan nilai *Tolerance value* $0,570 > 0,01$, Maka dapat dinyatakan bahwa masing-masing variabel independen tidak memiliki korelasi atau tidak memiliki gejala multikolinieritas

Gambar 2 Uji Heteroskedastisitas



Sumber: data diolah (SPSS 26.00)

Gambar 1 di atas menunjukkan bahwa titik-titik yang menyebar secara acak serta tersebar baik diatas maupun dibawah angka 0 pada sumbu Y. Hal ini dapat disimpulkan bahwa tidak terjadi heteroskedastisitas pada model regresi, sehingga model regresi layak dipakai.

Tabel 5 Uji Regresi Linear Berganda

Model	Coefficients ^a				
	Unstandardized Coefficients		Standardized Coefficient Beta	t	Sig.
	B	Std. Error			
1 (Constant)	14.111	3.701		3.813	0
bahan baku	0.41	0.132	0.375	3.114	0.003
harga jual	0.331	0.146	0.273	2.266	0.026

Sumber: data diolah (SPSS 26.00)

Dapat dirumuskan persamaan regresi linear berganda sebagai berikut :

$$Y = 14.111 + 0,410 X_1 + 0,331 X_2 + e$$

Angka-angka dalam persamaan regresi linear berganda tersebut dapat diartikan sebagai berikut :

- Nilai konstanta (a) sebesar 14.111 artinya adalah apabila kualitas bahan baku dan harga jual di Warung Makan Mak Dodon Kec. Selebar Kota Bengkulu, diasumsikan bernilai nol (0), maka kualitas produk pada Warung Makan Mak Dodon Kec. Selebar Kota Bengkulu, mengalami peningkatan sebesar 14.111.
- Nilai koefisien regresi variabel kualitas bahan baku (X1) sebesar 0,410 dan bernilai positif. Menyatakan kualitas bahan baku di Warung Makan Mak Dodon Kec. Selebar Kota Bengkulu, mengalami peningkatan 1 satuan, maka kualitas produk pada Warung Makan Mak Dodon Kec. Selebar Kota Bengkulu mengalami peningkatan sebesar 0,410.
- Nilai koefisien regresi variabel harga jual (X2) sebesar 0,331 dan bernilai positif. Menyatakan kualitas produk pada Warung Makan Mak Dodon Kec. Selebar Kota Bengkulu, mengalami peningkatan sebesar 1 satuan, maka kualitas produk pada Warung Makan Mak Dodon Kec. Selebar Kota Bengkulu, mengalami peningkatan sebesar 0,331.

**Tabel 6 Uji F
ANOVA^a**

Model		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
1	Regression	335.156	2	167.578	21.126	.000 ^b
	Residual	626.649	79	7.932		
	Total	961.805	81			

Sumber: data diolah (SPSS 26.00)

Berdasarkan hasil Uji F pada tabel 6, diperoleh nilai F sebesar 21.126 yang artinya bahwa lebih besar dari nilai f tabel yaitu 3,11, dengan nilai signifikan sebesar 0,000 (0,000 < 0,05). Nilai signifikansi tersebut lebih kecil dari 0,05 maka H0 ditolak dan H1 diterima. Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa model regresi dinyatakan layak.

Tabel 7 uji T

Coefficients ^a					
Model		Unstandardized Coefficients	Standardized Coefficients	t	Sig.
		B	Std. Error	Beta	
1	(Constant)	14.111	3.701		0
	bahan baku	0.41	0.132	0.375	0.003
	harga jual	0.331	0.146	0.273	0.026

Sumber: data diolah (SPSS 26.00)

Adapun kriteria pengujinya adalah jika nilai signifikan < 0,05 maka hipotesis akan diterima dan sebaliknya jika nilai signifikan > 0,05 maka hipotesis akan ditolak. Adapun rumus t_{tabel} adalah sebagai berikut:

$$\begin{aligned}
 t_{\text{tabel}} &= (a/2 ; n - k - 1) \\
 &= (0,05/2 ; 82 - 2 - 1) \\
 &= (0,025 ; 79) \\
 &= 1.99045
 \end{aligned}$$

Keterangan

n = sampel

k = jumlah variabel independen

a = (0,05) tingkat kepercayaan

Berdasarkan Tabel 7 maka dapat diketahui sebagai berikut:

- Pengaruh kualitas bahan baku terhadap kualitas produk Warung Makan Mak Dodon Kec. Selebar Kota Bengkulu, menunjukkan nilai $t_{\text{hitung}} = (3,114) > t_{\text{tabel}} (1,991)$ dengan nilai signifikan yang dihasilkan sebesar 0,003 masih berada dibawah 0,05. Maka hasilnya signifikan dan berarti H0 ditolak dan H1 diterima. Nilai t hasilnya bertanda positif yang menunjukkan bahwa kualitas bahan baku memiliki pengaruh positif terhadap kualitas produk Warung Makan Mak Dodon Kec. Selebar Kota Bengkulu.
- Pengaruh harga jual terhadap kualitas produk pada Warung Makan Mak Dodon Kec. Selebar Kota Bengkulu, menunjukkan nilai $t_{\text{hitung}} (2,266) > t_{\text{tabel}} (1,991)$ dengan nilai signifikan yang dihasilkan sebesar 0,000 masih berada dibawah 0,05, maka H0 ditolak dan H2 diterima. Hal ini menunjukkan bahwa Harga Jual memiliki pengaruh yang positif dan signifikan terhadap kualitas produk pada Warung Makan Mak Dodon Kec. Selebar Kota Bengkulu.

Tabel 8 Uji Koefesien Determinasi

Model Summary ^b					
Model	R	R Square	Adjusted R Square	Std. Error of the Estimate	Durbin-Watson
1	.590 ^a	0.348	0.332	2.81643	1.459

Sumber: data diolah (SPSS 26.00)

Berdasarkan tabel diatas dapat dilihat bahwa nilai Adjusted R Square sebesar 0,348. Hal ini menunjukkan bahwa presentasi sumbangan pengaruh variabel independen (Pengadaan Bahan Baku dan Harga Jual) terhadap variabel dependen (Kualitas Produk) sebesar 34,8%, sedangkan sisanya sebesar 65,2% dijelaskan oleh variabel lain yang tidak dimasukkan kedalam model penelitian.

PEMBAHASAN

1. Pengaruh Kualitas Bahan Baku Terhadap Kualitas Produk Pada Warung Makan Mak Dodon Kec. Selebar Kota Bengkulu.

Pengaruh kualitas bahan baku terhadap kualitas produk Warung Makan Mak Dodon Kec. Selebar Kota Bengkulu, menunjukkan nilai $t_{hitung} = (3,114) > t_{tabel} (1,991)$ dengan nilai signifikan yang dihasilkan sebesar 0,003 masih berada dibawah 0,05. Maka hasilnya signifikan dan berarti H_0 ditolak dan H_1 diterima. Nilai t hasilnya bertanda positif yang menunjukkan bahwa kualitas bahan baku memiliki pengaruh positif terhadap kualitas produk Warung Makan Mak Dodon Kec. Selebar Kota Bengkulu.

Hal ini juga sesuai dengan penelitian (Erdi dan Dian, 2023) menyatakan bahwa adanya hubungan positif dan signifikan antara kualitas bahan baku serta kualitas produk di PT Karawang Foods Lestari.

Artinya Kualitas bahan baku pada warung makan mak dodon memiliki kualitas bahan baku yang baik, segar dan bahan baku yang terjamin halalnya. Dan semakin baik Kualitas Bahan Baku maka akan semakin baik Kualitas Produk demikian pula sebaliknya.

2. Pengaruh harga jual terhadap kualitas produk pada Warung Makan Mak Dodon Kec. Selebar Kota Bengkulu.

Pengaruh harga jual terhadap kualitas produk pada Warung Makan Mak Dodon Kec. Selebar Kota. Bengkulu, menunjukkan nilai $t_{hitung} (2,266) > t_{tabel} (1,991)$ dengan nilai signifikan yang dihasilkan sebesar 0,000 masih berada dibawah 0,05, maka H_0 ditolak dan H_2 diterima. Hal ini menunjukkan bahwa Harga Jual juga memiliki pengaruh yang positif dan signifikan terhadap kualitas produk pada Warung Makan Mak Dodon Kec. Selebar Kota Bengkulu.

Artinya harga jual yang terjangkau yang di terapkan oleh Warung Makan Mak Dodon masih terjaga dan tidak menurunkan kualitas produknya dan keberlangsungan usaha.

3. Pengaruh Kualitas Bahan Baku dan Harga Jual Terhadap Kualitas Produk pada Warung Makan Mak Dodon Kec. Selebar Kota Bengkulu.

Hasil penelitian ini bahwa terjadi hubungan positif dan signifikan antara kualitas bahan baku dan Harga Jual terhadap kualitas produk pada Warung Makan Mak Dodon Kec. Selebar Kota Bengkulu, ini dibuktikan dengan nilai F sebesar 21.126 yang artinya bahwa lebih besar dari nilai f tabel yaitu 3,11, dengan nilai signifikan sebesar 0,000 ($0,000 < 0,05$). Nilai signifikansi tersebut lebih kecil dari 0,05 maka H_0 ditolak dan H_1 diterima. fhitung lebih besar dari f tabel.

Berdasarkan nilai Adjusted *Rsquare*, Kualitas bahan baku dan harga jual mempengaruhi kualitas produk dengan mendapatkan hasil dalam penelitian ini sebesar 34,8%.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan, maka kesimpulan penelitian ini adalah Kualitas bahan baku (X1) memiliki pengaruh positif terhadap kualitas produk pada Warung Makan Mak Dodon Kec. Selebar Kota Bengkulu. Harga jual (X2) memiliki pengaruh positif terhadap kualitas produk pada Warung Makan Mak Dodon Kec. Selebar Kota Bengkulu. Dan Kualitas bahan baku (X1) dan harga jual (X2) memiliki pengaruh positif secara simultan terhadap kualitas produk pada Warung Makan Mak Dodon Kec. Selebar Kota Bengkulu.

DAFTAR PUSTAKA

- Anggraeni, D., & Ali, H. (2025). Pengaruh Kualitas Produk, Harga dan Kepuasan Konsumen terhadap Strategi Penjualan. *Dinasti Information and Technology*, 2(4), 185-194.
- Erdi, E., & Haryanti, D. (2023). Pengaruh Kualitas Bahan Baku Dan Proses Produksi Terhadap Kualitas Produk Di Pt Karawang Foods Lestari. *IKRAITH-EKONOMIKA*, 6(1), 199-206.
- Farid, M., & Ishari, N. (2021). Pengaruh Kenaikan Harga Beras terhadap Kualitas Produk Warung Makan Milik Orang Muslim di Desa Wonorejo Kecamatan Kedungjajang Kabupaten Lumajang. *Jurnal Istiqro*, 7(1), 109-128
- Firmando, F., Kusumah, A., & Zaki, H. (2024). Pengaruh Kualitas Bahan Baku, Proses Produksi, Dan Kualitas Tenaga Kerja Terhadap Kualitas Produk Umkm Bakso Tusuk Di Pekanbaru. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Merdeka EMBA*, 3(1), 261-277.
- Garvin. (2021). Pengaruh kualitas bahan baku dan proses produksi terhadap kualitas produk PT Menjangan sakti. *Jurnal Manajemen Bisnis Krisnadwipayana*, 9(1).
- Hilary, D. I. (2021). Pengaruh Kualitas Bahan Baku Dan Proses Produksi Terhadap Kualitas Produk Pt. Menjangan Sakti. *Jurnal Manajemen Bisnis Krisnadwipayana* Vol 9, No 1,.
- Irawati, R., & Prasetyo, I. B. (2021). Pemanfaatan Platform E-Commerce Melalui Marketplace Sebagai Upaya Peningkatan Penjualan dan Mempertahankan Bisnis di Masa Pandemi (Studi pada UMKM Makanan dan Minuman di Malang). *Jurnal Penelitian Manajemen Terapan (PENATARAN)*, 6(2), 114-133.
- Millah, D. N., Sucipto, H., & Riono, S. B. (2024). Pengaruh Harga Bahan Baku, Harga Jual dan Produksi Terhadap Hasil Penjualan Nasi Bakar Sultan (Studi Kasus UMKM Sambel K'Diyah): (Studi Kasus UMKM Sambel K'Diyah). *Al-Buhuts*, 20(1), 638-650.
- Pratiwi, D., & Sugiyarti, L. (2022). Pengaruh Kualitas Bahan Baku Dan Proses Produksi Terhadap Kualitas Produk (Studi Kasus Pada PT. Kurnia Dwimitra Sejati Bogor). *Jemba: Jurnal Ekonomi, Manajemen, Bisnis dan Akuntansi*, 1(6), 907-918.
- Sopingi, I., Santoso, R. P., & Haryanti, P. (2023, October). Kualitas Produk Dan Harga Produk Pengaruhnya Terhadap Keputusan Pembelian Dimoderasi Labelisasi Halal. In *Prosiding Seminar Nasional Sains, Teknologi, Ekonomi, Pendidikan Dan Keagamaan (SAINSTEKNOPAK)* (Vol. 7, pp. 85-93).

- Supriyadi, E. I. and Asih, D. B. (2020) 'Regulasi Kebijakan Produk Makanan Halal di Indonesia', *Jurnal Sosial dan Humaniora*, 2(1), pp. 18-28. doi: 10.52496/rasi.v2i1.52.
- Sutrisno, N., Lestari, D. D., & Sirait, E. P. (2024). Pengaruh Pengadaan Bahan Baku Dan Proses Produksi Terhadap Kualitas Produk Pada Pt. Percetakan Gramedia Kab. Bekasi. *Cendekia: Jurnal Ilmu Pengetahuan*, 4(2), 191-202.
- Tumanggor, N. B. (2020). Pengaruh Kualitas Bahan Baku dan Proses Produksi Terhadap Kualitas Produk Balok Jembatan Pada PT.Wijaya Karya Beton, Tbk Medan. Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Universitas Medan Area.