

CULINARY SIMPLICITY & VISITOR LOYALTY AT WARUNG MAK YAH IN COASTAL AREA BATAM

Arina Luthfini Lubis^{1*}, Kartika Cahayani², Kamelia Santika³

^{1,2}Program Studi Manajemen Divisi Kamar, Politeknik Pariwisata Batam

³Program Studi Manajemen Kuliner, Politeknik Pariwisata Batam

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis bagaimana kesederhanaan kuliner berkontribusi terhadap terbentuknya loyalitas pengunjung pada Warung Mak Yah di kawasan pesisir Nongsa Batam. Fenomena tingginya frekuensi kunjungan pada warung sarapan sederhana dengan fasilitas terbatas dan variasi menu yang minimal menjadi latar belakang utama penelitian ini. Penelitian menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode studi kasus eksploratif. Data dikumpulkan melalui observasi langsung, wawancara mendalam dengan pemilik dan pengunjung, serta dokumentasi, kemudian dianalisis menggunakan teknik analisis tematik untuk mengidentifikasi pola dan makna yang muncul dari pengalaman pengunjung. Hasil penelitian menunjukkan bahwa loyalitas pengunjung terbentuk melalui kombinasi konsistensi rasa, suasana pesisir yang memberikan pengalaman emosional, interaksi sosial yang akrab, serta persepsi harga yang terjangkau. Konsistensi rasa (28%) dan suasana pesisir (27%) menjadi faktor dominan dalam keputusan kunjungan ulang, sementara interaksi sosial (18%) dan harga terjangkau (18%) berperan sebagai faktor pendukung, dan kesederhanaan menu (9%) berfungsi sebagai karakteristik yang diterima dalam konteks warung sarapan sederhana. Penelitian ini menyimpulkan bahwa dalam usaha kuliner lokal skala kecil, loyalitas pelanggan lebih ditentukan oleh pengalaman autentik dan konsistensi kualitas dibandingkan oleh kompleksitas produk atau fasilitas modern. Temuan ini memberikan kontribusi pada kajian loyalitas konsumen dalam konteks kuliner lokal berbasis pengalaman dan relasi sosial.

Kata Kunci: Loyalitas Pengunjung, Kesederhanaan Kuliner, Warung Sarapan Pesisir, Pengalaman Kuliner, Interaksi Sosial

ABSTRACT

This study aims to analyze how culinary simplicity contributes to the formation of customer loyalty at Warung Mak Yah, located in the coastal area of Nongsa, Batam. The phenomenon of high visitation frequency at a modest breakfast stall with limited facilities and minimal menu variations serves as the primary background of this research. The study employs a qualitative approach using an exploratory case study method. Data were collected through direct observation, in-depth interviews with the owner and customers, and documentation, and were analyzed using thematic analysis to identify patterns and meanings emerging from customer experiences. The findings indicate that customer loyalty is formed through a combination of taste consistency, the emotional experience created by the coastal atmosphere, close social interaction, and perceived affordability. Taste consistency (28%) and coastal ambience (27%) emerged as the dominant factors influencing repeat visits, while social interaction (18%) and affordable pricing (18%) functioned as supporting factors, and menu simplicity (9%) was perceived as an acceptable characteristic within the context of a simple breakfast stall. This study concludes that in small-scale local culinary businesses, customer loyalty is shaped more by authentic experiences and consistent quality than by product complexity or modern facilities. The findings contribute to the literature on consumer loyalty within local culinary contexts based on experiential and relational dimensions.

Keywords: Customer Loyalty, Culinary Simplicity, Coastal Breakfast Stall, Dining Experience, Sosial Interaction

PENDAHULUAN

Masyarakat Kota Batam memiliki karakteristik yang khas dalam pola konsumsi kuliner, khususnya pada waktu sarapan pagi. Sebagai kota industri dan jasa dengan mobilitas penduduk yang tinggi, aktivitas pagi hari di Batam umumnya dimulai lebih awal dibandingkan banyak kota lain di Indonesia. Kondisi ini membentuk kebiasaan masyarakat untuk mencari tempat sarapan yang tidak hanya mengenyangkan, tetapi juga praktis, terjangkau, dan memberikan kenyamanan sebelum memulai aktivitas harian. Sarapan tidak lagi dipahami semata sebagai kebutuhan biologis, melainkan telah berkembang menjadi bagian dari rutinitas sosial dan pengalaman keseharian, di mana rasa, harga, suasana, serta kedekatan emosional dengan tempat makan menjadi pertimbangan penting dalam pengambilan keputusan konsumen (Fauzi *et al.*, 2025).

Dalam konteks tersebut, fenomena menjamurnya warung sarapan sederhana di berbagai sudut Kota Batam menjadi menarik untuk diamati. Banyak warung makan yang secara fisik sangat terbatas, memiliki variasi menu yang tidak terlalu banyak, fasilitas parkir yang minim, serta pengelolaan yang bersifat tradisional. Secara teoritis, kondisi tersebut seharusnya menjadi kelemahan dalam persaingan usaha kuliner, terutama jika dibandingkan dengan kafe modern atau restoran yang menawarkan konsep visual, variasi menu, dan kenyamanan ruang yang lebih baik. Namun, realitas di lapangan menunjukkan adanya paradoks, di mana beberapa warung sederhana justru mampu mempertahankan tingkat kunjungan yang tinggi dan konsisten dari waktu ke waktu, bahkan membangun basis pelanggan yang loyal.

Salah satu contoh yang menonjol dari fenomena tersebut adalah Warung Mak Yah yang berlokasi di kawasan

pesisir Nongsa, Batam. Warung ini dikenal sebagai warung sarapan dengan menu yang relatif sederhana, harga yang terjangkau, serta fasilitas yang terbatas, termasuk akses dan area parkir yang tidak luas. Meskipun demikian, Warung Mak Yah tetap ramai dikunjungi, terutama pada pagi hari, oleh berbagai segmen pengunjung, mulai dari masyarakat lokal hingga pengunjung dari luar kawasan. Kondisi ini menunjukkan bahwa terdapat faktor-faktor tertentu di luar aspek teknis usaha kuliner yang berperan signifikan dalam membentuk minat dan loyalitas pengunjung.



Gambar 1. Tampak Depan Warung Mak Yah (Peneliti, 2026).

Fenomena loyalitas pengunjung pada Warung Mak Yah menjadi semakin menarik apabila dikaitkan dengan teori-teori perilaku konsumen dan kajian kuliner kontemporer. Dalam banyak penelitian, loyalitas pelanggan sering diasosiasikan dengan kualitas layanan yang profesional, inovasi menu, kenyamanan fasilitas, serta strategi pemasaran yang terencana (Fatimah, Lubis and Sitorus, 2024)(Giovani, Wibowo and Lubis, 2023). Namun, kasus Warung Mak Yah menunjukkan bahwa loyalitas dapat tumbuh dan bertahan bahkan tanpa kehadiran unsur-unsur tersebut secara dominan. Hal ini mengindikasikan adanya peran faktor lain, seperti konsistensi rasa, kesederhanaan yang autentik, suasana alami pesisir, interaksi sosial antara penjual dan pembeli, serta makna emosional yang terbentuk melalui pengalaman sarapan di lokasi tersebut.

Selain itu, keberadaan Warung Mak Yah di kawasan pesisir Nongsa memberikan dimensi tambahan dalam pengalaman kuliner pengunjung. Lingkungan pesisir dengan pemandangan laut, suasana terbuka, dan nuansa informal menciptakan pengalaman makan yang berbeda dari warung sarapan di kawasan perkotaan padat. Pengalaman ini tidak hanya melibatkan indera pengecap, tetapi juga melibatkan aspek visual, sosial, dan psikologis yang secara kolektif membentuk persepsi positif pengunjung terhadap warung tersebut. Dengan demikian, loyalitas pengunjung tidak semata-mata dipengaruhi oleh produk kuliner yang disajikan, tetapi juga oleh konteks ruang dan pengalaman yang menyertainya.



Gambar 2. Kondisi dalam Warung Mak Yah (Peneliti, 2026).

Di sisi lain, kajian ilmiah mengenai warung sarapan sederhana, khususnya yang berada di kawasan pesisir, masih relatif terbatas dalam literatur jurnal kuliner di Indonesia. Sebagian besar penelitian cenderung berfokus pada restoran modern, usaha kuliner berbasis pariwisata berskala besar, atau bisnis makanan yang mengusung konsep inovatif dan komersial. Akibatnya, praktik-praktik kuliner tradisional dan sederhana yang justru memiliki daya tahan tinggi dalam membangun loyalitas konsumen sering kali luput dari perhatian akademik. Kondisi ini menunjukkan perlunya menggali peluang bisnis yang menarik dan berkelanjutan di sektor pariwisata, khususnya pada praktik kuliner sederhana di tepi pantai yang memiliki potensi ekonomi dan daya tarik pengalaman yang kuat (Lubis *et al.*, 2024). Padahal, warung-warung seperti Warung Mak Yah merepresentasikan realitas kuliner masyarakat sehari-hari dan menyimpan nilai-nilai penting terkait keberlanjutan usaha kecil, kearifan lokal, serta hubungan sosial dalam aktivitas konsumsi makanan. Kondisi ini sekaligus merefleksikan praktik kewirausahaan yang adaptif, di mana pelaku usaha mampu membangun jiwa usaha yang tangguh dan berdaya saing di era digital melalui penguatan identitas lokal, konsistensi kualitas, serta relasi sosial yang berkelanjutan (Gunawan *et al.*, 2025).

Berdasarkan uraian tersebut, penelitian mengenai kesederhanaan kuliner dan loyalitas pengunjung pada Warung Mak Yah di kawasan pesisir Nongsa Batam menjadi relevan dan penting untuk dilakukan. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan pemahaman yang lebih mendalam mengenai bagaimana kesederhanaan, konsistensi, dan pengalaman makan yang autentik mampu membentuk loyalitas pengunjung dalam konteks usaha kuliner skala kecil. Selain berkontribusi pada pengembangan kajian ilmiah di bidang kuliner dan perilaku konsumen, hasil penelitian ini juga diharapkan dapat menjadi referensi praktis bagi pelaku usaha kuliner lokal dalam mengelola dan mempertahankan keberlanjutan usaha mereka tanpa harus bergantung pada konsep modernisasi yang berbiaya tinggi.

Berdasarkan latar belakang penelitian, permasalahan utama dalam kajian ini muncul dari adanya kesenjangan antara asumsi umum mengenai faktor-faktor keberhasilan usaha kuliner dan realitas empiris yang terjadi pada Warung Mak Yah di kawasan pesisir Nongsa Batam. Secara umum, keberhasilan usaha kuliner sering diasosiasikan dengan kelengkapan fasilitas, variasi menu yang luas, kemudahan

akses, serta strategi pemasaran yang terencana, namun Warung Mak Yah justru menunjukkan tingkat kunjungan dan loyalitas pengunjung yang tinggi meskipun memiliki keterbatasan pada aspek-aspek tersebut. Kondisi ini menimbulkan pertanyaan mengenai faktor-faktor apa saja yang sesungguhnya berperan dalam membentuk loyalitas pengunjung pada konteks warung sarapan sederhana di kawasan pesisir. Selain itu, perlu dipahami bagaimana kesederhanaan kuliner, baik dari sisi menu, penyajian, maupun pengelolaan warung, dipersepsikan dan dimaknai oleh pengunjung sebagai nilai positif dalam pengalaman sarapan mereka. Permasalahan penelitian ini juga mencakup bagaimana konteks ruang pesisir serta interaksi sosial yang tercipta di Warung Mak Yah berkontribusi dalam membentuk pengalaman kuliner yang berkesan dan mendorong pengunjung untuk terus kembali serta mempertahankan loyalitasnya.

Penelitian ini bertujuan untuk memperoleh pemahaman yang komprehensif mengenai peran kesederhanaan kuliner dalam membentuk loyalitas pengunjung pada Warung Mak Yah di kawasan pesisir Nongsa Batam. Secara khusus, penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi dan menganalisis faktor-faktor non-teknis yang memengaruhi pengalaman sarapan pengunjung, seperti persepsi terhadap rasa dan konsistensi menu, suasana dan konteks lingkungan pesisir, serta kualitas interaksi sosial antara penjual dan pengunjung. Selain itu, penelitian ini bertujuan untuk memahami bagaimana pengunjung memaknai kesederhanaan sebagai bentuk keautentikan dan kenyamanan dalam aktivitas konsumsi kuliner mereka. Melalui pemahaman tersebut, penelitian ini diharapkan mampu menjelaskan proses terbentuknya loyalitas pengunjung secara lebih mendalam dan kontekstual. Dengan demikian, tujuan penelitian ini tidak hanya bersifat deskriptif, tetapi juga analitis dalam mengungkap mekanisme yang mendasari loyalitas pengunjung pada usaha kuliner sederhana.

Manfaat penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi yang signifikan baik secara teoritis maupun praktis. Secara teoritis, penelitian ini berkontribusi pada pengembangan kajian kuliner dan perilaku konsumen dengan menghadirkan perspektif bahwa loyalitas pengunjung dapat terbentuk melalui kesederhanaan, keautentikan, dan konsistensi pengalaman kuliner, bukan semata-mata melalui modernisasi dan inovasi yang bersifat teknis. Temuan ini juga memperkaya perspektif ekonomi kreatif dengan menunjukkan bahwa kreativitas dan inovasi produk pariwisata di Kota Batam dapat dikembangkan melalui pendekatan kewirausahaan yang berbasis pengalaman autentik dan penguatan identitas lokal (Lubis, Fatimah and Abnur, 2025). Temuan penelitian ini juga diharapkan dapat memperkaya literatur mengenai usaha kuliner skala kecil yang selama ini relatif kurang mendapat perhatian dalam kajian akademik. Secara praktis, penelitian ini memberikan wawasan bagi pelaku usaha kuliner lokal mengenai strategi mempertahankan loyalitas pengunjung dengan memanfaatkan kekuatan lokal dan pengalaman autentik. Selain itu, penelitian ini juga bermanfaat bagi pemangku kepentingan dalam pengembangan kuliner pesisir sebagai dasar perumusan kebijakan dan program pendampingan yang lebih kontekstual dan berkelanjutan.

BAHAN DAN METODE

Jenis dan Pendekatan Penelitian

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan jenis penelitian eksploratif melalui metode studi kasus, yang dipilih untuk memperoleh pemahaman yang mendalam dan kontekstual mengenai fenomena kesederhanaan kuliner dan loyalitas pengunjung pada Warung Mak Yah di kawasan pesisir Nongsa Batam. Pendekatan kualitatif dipandang paling sesuai karena penelitian ini tidak bertujuan untuk menguji hipotesis atau mengukur hubungan antarvariabel secara kuantitatif, melainkan untuk menggali makna, persepsi, dan pengalaman subjektif pengunjung dalam aktivitas sarapan mereka. Melalui pendekatan eksploratif, penelitian ini berupaya menelusuri faktor-faktor non-teknis yang membentuk loyalitas pengunjung, seperti konsistensi rasa, suasana pesisir, interaksi sosial, serta pengalaman emosional yang terbangun secara alami. Metode studi kasus dipilih karena Warung Mak Yah merepresentasikan fenomena spesifik dan unik, di mana keterbatasan fasilitas dan variasi menu tidak menghambat tingginya tingkat kunjungan dan kesetiaan pengunjung.

Lokasi dan Objek Penelitian

Lokasi penelitian ini adalah Warung Mak Yah yang terletak di kawasan pesisir Nongsa, Kota Batam, Provinsi Kepulauan Riau, sebuah wilayah yang dikenal sebagai kawasan hunian pesisir sekaligus destinasi rekreasi lokal masyarakat Batam. Karakteristik lokasi tersebut turut berperan dalam membentuk kepuasan pelanggan, karena lingkungan pesisir memberikan nilai pengalaman tambahan yang memperkaya aktivitas konsumsi kuliner (Sariani and Lubis, 2024). Pemilihan lokasi ini didasarkan pada karakteristik Warung Mak Yah yang secara konsisten ramai dikunjungi pada waktu sarapan pagi meskipun memiliki keterbatasan fasilitas fisik, aksesibilitas, dan variasi menu, sehingga menjadikannya relevan sebagai lokasi studi untuk mengkaji fenomena loyalitas pengunjung pada usaha kuliner sederhana. Letak warung yang berada langsung di tepi pantai memberikan konteks ruang yang khas, di mana aktivitas konsumsi kuliner berlangsung berdampingan dengan suasana alam pesisir, pemandangan laut, serta interaksi sosial yang terbuka dan informal. Objek penelitian dalam kajian ini adalah kesederhanaan kuliner yang diterapkan oleh Warung Mak Yah serta loyalitas pengunjung yang terbentuk melalui pengalaman sarapan di lokasi tersebut, yang mencakup aspek menu, suasana, pelayanan, dan pola kunjungan pengunjung. Mengingat menu terbukti turut memengaruhi keputusan konsumen dalam memilih tempat makan, pengelolaan menu melalui pendekatan sistematis seperti menu engineering menjadi penting untuk mengoptimalkan daya tarik dan keberlanjutan usaha (Susilawati *et al.*, 2024).

Informan dan Teknik Penentuan Informan

Informan dalam penelitian ini ditentukan secara purposive dengan mempertimbangkan keterkaitan langsung informan terhadap fenomena kesederhanaan kuliner dan loyalitas pengunjung pada Warung Mak Yah di kawasan pesisir Nongsa Batam. Informan utama dalam penelitian ini meliputi pemilik atau pengelola Warung Mak Yah yang

memiliki pengetahuan mendalam mengenai sejarah, konsep pengelolaan, serta konsistensi penyajian menu, serta pengunjung yang secara rutin melakukan aktivitas sarapan di warung tersebut. Pemilihan pengunjung sebagai informan didasarkan pada kriteria tertentu, seperti frekuensi kunjungan yang relatif tinggi, pengalaman berulang dalam menikmati sajian di Warung Mak Yah, serta kesediaan untuk menceritakan persepsi dan pengalaman mereka secara terbuka. Selain itu, informan pendukung dapat mencakup pekerja warung yang terlibat langsung dalam proses pelayanan, guna memperoleh sudut pandang tambahan mengenai interaksi sosial dan dinamika operasional sehari-hari. Teknik penentuan informan ini dipilih untuk memastikan bahwa data yang diperoleh bersifat relevan, mendalam, dan mampu menggambarkan fenomena loyalitas pengunjung secara komprehensif sesuai dengan tujuan penelitian.

Teknik Pengumpulan Data

Pengumpulan data dalam penelitian ini dilakukan melalui beberapa teknik yang saling melengkapi untuk memperoleh gambaran yang utuh mengenai fenomena kesederhanaan kuliner dan loyalitas pengunjung pada Warung Mak Yah di kawasan pesisir Nongsa Batam. Teknik utama yang digunakan adalah observasi langsung, di mana peneliti mengamati aktivitas sarapan, kondisi fisik warung, suasana pesisir, serta pola interaksi antara penjual dan pengunjung pada waktu operasional pagi hari. Selain observasi, wawancara mendalam dilakukan terhadap informan terpilih, baik pemilik atau pengelola warung maupun pengunjung, guna menggali persepsi, pengalaman, dan makna yang mereka rasakan terkait aktivitas sarapan di Warung Mak Yah. Teknik dokumentasi juga digunakan sebagai data pendukung, meliputi pencatatan menu, harga, tata ruang warung, serta kondisi lingkungan sekitar yang relevan dengan konteks penelitian. Kombinasi teknik pengumpulan data ini dipilih untuk memastikan data yang diperoleh bersifat kaya, mendalam, dan mampu menggambarkan fenomena penelitian secara kontekstual sesuai dengan tujuan dan pendekatan studi kasus.

Teknik Analisis Data

Teknik analisis data dalam penelitian ini dilakukan secara kualitatif dengan pendekatan analisis tematik untuk memahami makna dan pola yang muncul dari data lapangan terkait kesederhanaan kuliner dan loyalitas pengunjung pada Warung Mak Yah di kawasan pesisir Nongsa Batam. Data yang diperoleh melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi terlebih dahulu ditranskripsikan dan diklasifikasikan untuk memudahkan proses analisis. Selanjutnya, peneliti melakukan proses reduksi data dengan memilih informasi yang relevan dengan fokus penelitian, yaitu pengalaman sarapan, persepsi terhadap kesederhanaan kuliner, serta faktor-faktor yang mendorong pengunjung untuk terus kembali. Data yang telah direduksi kemudian dikelompokkan ke dalam tema-tema utama, seperti konsistensi rasa, suasana pesisir, interaksi sosial, dan makna emosional, yang mencerminkan dinamika loyalitas pengunjung. Melalui proses interpretasi tematik ini, peneliti menarik kesimpulan secara sistematis dan kontekstual untuk menjelaskan bagaimana kesederhanaan kuliner berperan

dalam membentuk loyalitas pengunjung pada konteks warung sarapan sederhana.

Keabsahan Data

Keabsahan data dalam penelitian ini dijaga melalui penerapan teknik triangulasi untuk memastikan kredibilitas dan keandalan temuan penelitian. Triangulasi sumber dilakukan dengan membandingkan informasi yang diperoleh dari berbagai informan, seperti pemilik atau pengelola Warung Mak Yah, pengunjung, dan pekerja warung, sehingga diperoleh pemahaman yang lebih objektif mengenai fenomena yang diteliti. Selain itu, triangulasi metode diterapkan dengan memadukan hasil observasi, wawancara mendalam, dan dokumentasi, guna meminimalkan bias yang mungkin muncul dari penggunaan satu teknik pengumpulan data saja. Proses pengecekan ulang data juga dilakukan dengan cara mencermati kesesuaian antara hasil pengamatan lapangan dan pernyataan informan, sehingga konsistensi informasi dapat terjaga.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Bagian ini menyajikan hasil penelitian mengenai kesederhanaan kuliner dan loyalitas pengunjung pada Warung Mak Yah di kawasan pesisir Nongsa Batam yang diperoleh melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi. Temuan penelitian dipaparkan dan dibahas secara analitis dengan mengaitkannya pada kerangka konseptual serta kajian literatur yang relevan. Pembahasan difokuskan pada peran kesederhanaan kuliner, suasana pesisir, dan interaksi sosial dalam membentuk pengalaman sarapan serta loyalitas pengunjung. Melalui integrasi data empiris dan perspektif teoritis, bab ini diharapkan mampu menjawab rumusan masalah penelitian secara sistematis.

Kesederhanaan Menu dan Konsistensi Rasa

Hasil penelitian menunjukkan bahwa kesederhanaan menu yang disajikan di Warung Mak Yah justru menjadi salah satu faktor utama yang membentuk persepsi positif pengunjung terhadap kualitas kuliner yang ditawarkan. Menu yang tersedia relatif terbatas dan berfokus pada hidangan sarapan khas yang akrab bagi masyarakat Batam, tanpa banyak variasi atau inovasi penyajian yang kompleks. Namun, keterbatasan tersebut tidak dipersepsikan sebagai kekurangan oleh pengunjung, melainkan sebagai bentuk kejelasan konsep dan fokus pada kualitas rasa. Pengunjung memandang bahwa menu yang tidak berubah dari waktu ke waktu memberikan kepastian terhadap apa yang akan mereka dapatkan setiap kali berkunjung, sehingga mengurangi risiko ketidakpuasan dan meningkatkan rasa percaya terhadap warung tersebut.

Konsistensi rasa menjadi aspek yang paling sering muncul dalam pernyataan informan sebagai alasan utama mereka kembali berkunjung ke Warung Mak Yah. Berdasarkan hasil wawancara, pengunjung menyatakan bahwa rasa masakan yang disajikan cenderung stabil dan tidak mengalami perubahan signifikan meskipun warung telah beroperasi dalam waktu yang cukup lama. Konsistensi ini dipersepsikan sebagai indikator keahlian dan pengalaman pemilik warung dalam mengolah menu yang sama secara berulang dengan kualitas yang terjaga. Dalam konteks kuliner sederhana, konsistensi rasa menjadi bentuk jaminan

kualitas yang lebih penting dibandingkan variasi menu atau tampilan visual yang menarik.

Lebih lanjut, kesederhanaan menu juga berkaitan dengan persepsi keautentikan kuliner yang dirasakan oleh pengunjung. Hidangan yang disajikan dianggap merepresentasikan cita rasa rumahan dan kebiasaan sarapan masyarakat lokal, sehingga menimbulkan rasa kedekatan emosional. Kondisi ini menunjukkan potensi strategis bagi pendampingan akademisi dalam meningkatkan pemberdayaan masyarakat setempat untuk mengembangkan peluang kewirausahaan berbasis kuliner di Kampung Tua Bakau Serip Nongsa (Silitonga *et al.*, 2025). Beberapa pengunjung mengaitkan pengalaman makan di Warung Mak Yah dengan rutinitas harian dan memori personal, yang secara tidak langsung memperkuat ikatan emosional antara pengunjung dan warung tersebut. Hal ini menunjukkan bahwa kesederhanaan menu tidak hanya berfungsi sebagai strategi operasional, tetapi juga sebagai sarana pembentukan makna dalam pengalaman konsumsi kuliner.

Tabel 1. Persepsi Pengunjung terhadap Menu dan Rasa

Aspek yang Dinilai	Persepsi Dominan Pengunjung	Makna dalam Konteks Loyalitas
Variasi menu	Terbatas namun jelas	Memberikan kepastian pilihan
Kesederhanaan penyajian	Sederhana dan apa adanya	Dipersepsikan sebagai autentik
Konsistensi rasa	Stabil dari waktu ke waktu	Membangun kepercayaan
Kesesuaian dengan selera lokal	Sangat sesuai	Memperkuat keterikatan emosional
Kepuasan terhadap rasa	Tinggi	Mendorong kunjungan berulang
Aspek yang Dinilai	Persepsi Dominan Pengunjung	Makna dalam Konteks Loyalitas

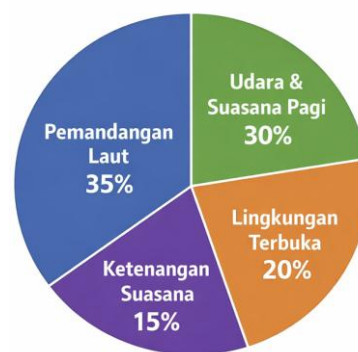
Sumber: (Peneliti, 2026)

Temuan ini diperkuat oleh ringkasan persepsi pengunjung terhadap menu dan rasa yang disajikan, sebagaimana disajikan pada Tabel 1. Tabel tersebut menggambarkan bagaimana pengunjung menilai kesederhanaan menu dan konsistensi rasa sebagai aspek positif yang berkontribusi terhadap kepuasan dan keinginan untuk kembali berkunjung. Temuan ini sejalan dengan berbagai penelitian yang membuktikan bahwa kualitas pelayanan dan kualitas produk berpengaruh signifikan terhadap kepuasan pelanggan yang pada akhirnya mendorong niat kunjungan ulang (Sipahutar, Fatimah and Lubis, 2024)(Jeniffer, Fatimah and Lubis, 2024). Dengan demikian, kesederhanaan menu dan konsistensi rasa dapat dipahami sebagai fondasi utama dalam membangun loyalitas pengunjung, sebelum faktor-faktor lain seperti suasana dan interaksi sosial berperan lebih lanjut.

Suasana Pesisir dan Pengalaman Sarapan

Hasil penelitian menunjukkan bahwa suasana pesisir memainkan peran penting dalam membentuk pengalaman sarapan pengunjung di Warung Mak Yah. Lokasi warung yang berada di tepi pantai Nongsa menghadirkan konteks ruang yang khas, di mana aktivitas makan berlangsung berdampingan dengan pemandangan laut, udara pagi yang sejuk, serta lingkungan terbuka yang tidak terikat oleh

pengaturan ruang formal. Bagi pengunjung, suasana ini memberikan pengalaman yang berbeda dibandingkan dengan warung sarapan di kawasan perkotaan yang cenderung tertutup dan padat. Sarapan di Warung Mak Yah tidak hanya dimaknai sebagai aktivitas konsumsi makanan, tetapi juga sebagai momen menikmati ketenangan dan suasana alam sebelum memulai aktivitas harian. Dengan demikian, suasana pesisir berfungsi sebagai elemen pengalaman yang melengkapi kesederhanaan menu yang disajikan.



Gambar 3. Persepsi Pengunjung terhadap Elemen Suasana (Peneliti, 2026).

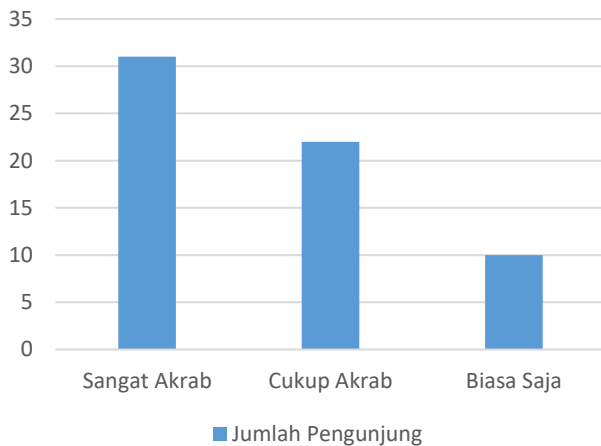
Berdasarkan persepsi pengunjung yang dirangkum dalam Gambar 3, elemen suasana pesisir yang paling dominan dirasakan adalah pemandangan laut, yang menjadi daya tarik utama dalam pengalaman sarapan di Warung Mak Yah. Pemandangan laut dipersepsikan memberikan rasa tenang dan nyaman, serta menciptakan suasana yang menyenangkan untuk menikmati makanan secara perlahan. Selain itu, udara dan suasana pagi juga menjadi elemen penting yang dirasakan pengunjung, terutama karena memberikan kesegaran dan membantu menciptakan kondisi psikologis yang lebih rileks. Lingkungan terbuka dan ketenangan suasana melengkapi pengalaman tersebut dengan memberikan kesan alami dan tidak dibuat-buat, meskipun proporsinya dirasakan lebih kecil dibandingkan dengan dua elemen utama sebelumnya.

Temuan ini menunjukkan bahwa pengalaman sarapan di Warung Mak Yah terbentuk melalui kombinasi antara aspek fisik lingkungan dan persepsi subjektif pengunjung terhadap suasana yang mereka rasakan. Meskipun warung memiliki keterbatasan fasilitas dan pengelolaan ruang yang sederhana, suasana pesisir mampu meningkatkan persepsi nilai terhadap pengalaman makan yang diperoleh pengunjung. Pengunjung menilai bahwa menikmati makanan sederhana dengan latar pemandangan laut dan suasana pagi yang tenang memberikan pengalaman yang lebih bermakna dibandingkan dengan sarapan di tempat yang lebih modern namun minim keterlibatan dengan lingkungan sekitar. Dengan demikian, suasana pesisir tidak hanya berperan sebagai latar fisik, tetapi menjadi bagian integral dari

Interaksi Sosial dan Hubungan Penjual–Pengunjung

Hasil penelitian menunjukkan bahwa interaksi sosial antara penjual dan pengunjung di Warung Mak Yah merupakan elemen penting dalam membentuk pengalaman sarapan sekaligus memperkuat hubungan jangka panjang

dengan pengunjung. Interaksi yang terjadi umumnya bersifat informal, akrab, dan berlangsung secara berulang, tanpa prosedur pelayanan yang kaku sebagaimana dijumpai pada usaha kuliner modern. Pengunjung tidak hanya berinteraksi dalam konteks transaksi pembelian makanan, tetapi juga melalui sapaan personal, percakapan singkat, serta pengenalan terhadap kebiasaan dan preferensi masing-masing. Pola interaksi semacam ini menciptakan suasana yang hangat dan bersahabat, sehingga pengunjung merasa diterima dan dihargai secara personal. Dengan demikian, interaksi sosial menjadi bagian integral dari pengalaman kuliner yang dirasakan pengunjung di Warung Mak Yah.



Gambar 4. Persepsi Pengunjung terhadap Tingkat Kedekatan Interaksi dengan Penjual (Peneliti, 2026).

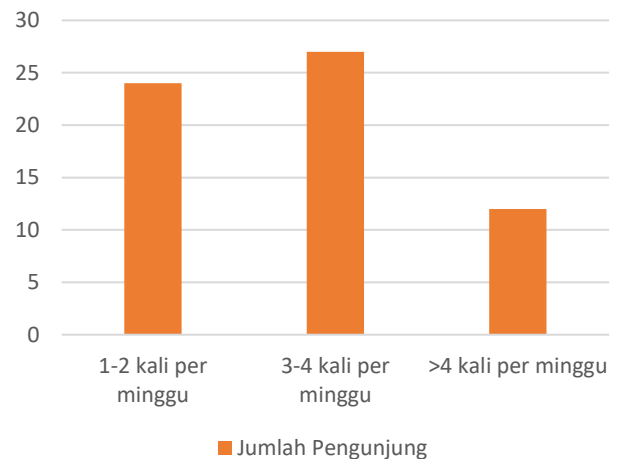
Berdasarkan persepsi pengunjung yang divisualisasikan dalam Gambar 4, sebagian besar pengunjung memersepsikan tingkat kedekatan interaksi dengan penjual berada pada kategori sangat akrab dan cukup akrab. Temuan ini menunjukkan bahwa hubungan sosial yang terbangun tidak bersifat sementara, melainkan terbentuk melalui intensitas dan kontinuitas kunjungan yang berulang. Pengunjung yang datang secara rutin cenderung dikenal oleh penjual, baik dari segi kebiasaan memesan menu maupun waktu kunjungan, sehingga interaksi yang terjalin menjadi lebih personal dan efisien. Kedekatan ini menumbuhkan rasa percaya dan kenyamanan, yang pada akhirnya memperkuat keterikatan emosional antara pengunjung dan warung.

Interaksi sosial yang akrab juga berkontribusi terhadap persepsi kenyamanan pengunjung dalam menikmati suasana warung. Hubungan yang egaliter dan tidak berjarak antara penjual dan pengunjung menciptakan lingkungan yang inklusif, di mana pengunjung merasa bebas untuk menikmati makanan tanpa tekanan waktu atau tuntutan perilaku tertentu. Beberapa pengunjung menyatakan bahwa suasana interaksi yang ramah membuat mereka merasa betah dan tidak terburu-buru untuk meninggalkan warung setelah selesai makan. Kondisi ini menunjukkan bahwa kualitas interaksi sosial turut memengaruhi durasi kunjungan dan kepuasan pengunjung secara keseluruhan.

Temuan tersebut mengindikasikan bahwa hubungan penjual–pengunjung di Warung Mak Yah berperan sebagai modal sosial yang penting dalam mempertahankan loyalitas pengunjung. Interaksi sosial yang positif dan konsisten tidak hanya melengkapi kesederhanaan menu dan suasana pesisir, tetapi juga menjadi faktor pembeda yang sulit ditiru oleh usaha kuliner lain yang mengandalkan sistem pelayanan

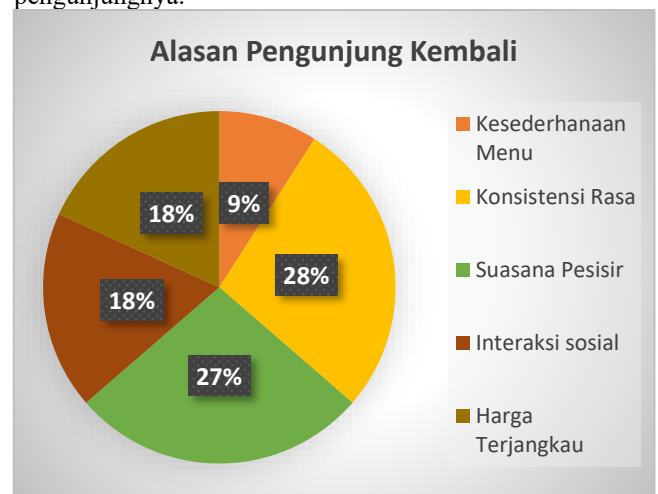
formal. Dalam konteks warung sarapan sederhana, kedekatan hubungan sosial mampu menciptakan ikatan emosional yang kuat, sehingga mendorong pengunjung untuk terus kembali dan menjadikan Warung Mak Yah sebagai bagian dari rutinitas sarapan mereka.

Loyalitas Pengunjung dalam Konteks Warung Sarapan Sederhana



Gambar 5. Frekuensi Kunjungan Pengunjung (Peneliti, 2026).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa loyalitas pengunjung terhadap Warung Mak Yah terbentuk secara kuat dan berkelanjutan, meskipun warung ini memiliki keterbatasan dari sisi fasilitas fisik, variasi menu, dan kemudahan akses lokasi. Loyalitas tersebut tercermin dari frekuensi kunjungan pengunjung yang relatif tinggi dan bersifat rutin, sebagaimana ditunjukkan pada Gambar 5, di mana sebagian besar pengunjung datang lebih dari satu kali dalam satu minggu, bahkan menjadikan Warung Mak Yah sebagai tujuan sarapan yang bersifat kebiasaan. Pola kunjungan yang berulang ini mengindikasikan bahwa keputusan pengunjung untuk datang tidak bersifat insidental, melainkan didorong oleh pengalaman positif yang konsisten dari waktu ke waktu. Dalam konteks warung sarapan sederhana, frekuensi kunjungan menjadi indikator penting yang menunjukkan keberhasilan warung dalam mempertahankan hubungan jangka panjang dengan pengunjungnya.



Gambar 6. Alasan Utama Pengunjung Berulang Kembali (Peneliti, 2026).

Gambar 6 ini menunjukkan bahwa alasan utama pengunjung kembali ke Warung Mak Yah didominasi oleh konsistensi rasa sebesar 28% dan suasana pesisir sebesar 27%, yang mengindikasikan bahwa kualitas pengalaman kuliner dan konteks lingkungan memiliki peran paling besar dalam membentuk loyalitas pengunjung. Faktor interaksi sosial dan harga terjangkau masing-masing menyumbang 18%, menandakan bahwa kedekatan hubungan dengan penjual serta persepsi nilai harga tetap berkontribusi penting

meskipun tidak menjadi faktor dominan. Sementara itu, kesederhanaan menu hanya menyumbang 9%, yang menunjukkan bahwa keterbatasan variasi menu tidak menjadi hambatan utama bagi pengunjung untuk kembali. Secara keseluruhan, temuan ini menegaskan bahwa loyalitas pengunjung lebih banyak dibentuk oleh konsistensi kualitas dan pengalaman sarapan yang menyenangkan dibandingkan oleh faktor ekonomis atau kompleksitas menu.

Tabel 2. Integrasi Temuan Penelitian Kesederhanaan Kuliner dan Loyalitas Pengunjung di Warung Mak Yah

Dimensi Temuan	Temuan Empiris Utama	Indikator Lapangan	Kontribusi terhadap Loyalitas
Kesederhanaan Menu	Menu terbatas dan tidak banyak berubah	Pilihan menu sarapan klasik; penyajian sederhana	Memberikan kepastian dan kejelasan pilihan
Konsistensi Rasa	Rasa dinilai stabil dari waktu ke waktu	Pernyataan pengunjung tentang rasa “tidak berubah”	Membangun kepercayaan dan kepuasan berulang
Suasana Pesisir	Lingkungan tepi laut yang menenangkan	Pemandangan laut; udara pagi; ruang terbuka	Meningkatkan kenyamanan dan nilai pengalaman
Interaksi Sosial	Hubungan penjual–pengunjung akrab dan personal	Sapaan personal; pengenalan kebiasaan pesanan	Menciptakan keterikatan emosional
Harga Terjangkau	Harga dianggap sepadan dengan pengalaman	Kisaran harga sesuai selera lokal	Memperkuat persepsi nilai (value for money)
Pola Kunjungan	Kunjungan berulang dengan frekuensi tinggi	Datang 3–4 kali atau lebih per minggu	Mengonfirmasi loyalitas pengunjung
Motif Kembali	Kombinasi rasa, suasana, dan relasi sosial	Alasan utama kembali (Gambar 5)	Memperkuat niat kunjungan ulang

Sumber: (Peneliti, 2026)

Integrasi antara temuan-temuan pada sub-bab sebelumnya memperlihatkan bahwa loyalitas pengunjung di Warung Mak Yah merupakan hasil akumulatif dari berbagai dimensi pengalaman, sebagaimana dirangkum pada Tabel 3. Kesederhanaan menu dan konsistensi rasa berfungsi sebagai fondasi kepercayaan pengunjung terhadap kualitas kuliner yang ditawarkan. Suasana pesisir memperkuat kenyamanan dan nilai pengalaman makan, sementara interaksi sosial yang akrab menciptakan keterikatan emosional yang sulit digantikan oleh konsep pelayanan yang lebih formal. Harga yang terjangkau melengkapi keseluruhan pengalaman tersebut dengan memberikan persepsi nilai yang sepadan antara apa yang dibayar dan apa yang dirasakan oleh pengunjung.

Dalam konteks warung sarapan sederhana, loyalitas pengunjung tidak terbentuk melalui strategi pemasaran yang kompleks atau diferensiasi produk yang agresif, melainkan melalui konsistensi, keautentikan, dan kedekatan relasi sosial yang terjaga. Meskipun demikian, strategi pemasaran sederhana melalui platform digital seperti Instagram dapat dimanfaatkan untuk memperluas jangkauan informasi dan memperkuat citra autentik warung tanpa menghilangkan karakter lokal yang telah terbentuk (Lubis and Afriani, 2025). Pengunjung tidak hanya kembali karena makanan yang disajikan, tetapi juga karena merasa nyaman, dikenal, dan memiliki ikatan emosional dengan tempat tersebut. Temuan ini memperlihatkan bahwa loyalitas pengunjung dapat tumbuh secara organik melalui praktik kuliner sederhana yang dijalankan secara konsisten dan berakar pada konteks lokal.

Dengan demikian, loyalitas pengunjung pada Warung Mak Yah dapat dipahami sebagai bentuk keberhasilan usaha kuliner skala kecil dalam memanfaatkan kesederhanaan sebagai kekuatan utama. Loyalitas ini menjadi modal

penting bagi keberlanjutan usaha, karena mampu mempertahankan arus pengunjung tanpa ketergantungan pada inovasi menu yang berlebihan atau fasilitas yang kompleks. Sub-bab ini sekaligus menegaskan bahwa dalam konteks kuliner lokal, pengalaman yang autentik dan relasi sosial yang kuat memiliki peran sentral dalam membangun dan mempertahankan loyalitas pengunjung.

Implikasi Temuan bagi Usaha Kuliner Lokal

Temuan penelitian ini memberikan implikasi penting bagi pengembangan dan keberlanjutan usaha kuliner lokal, khususnya usaha kuliner skala kecil yang beroperasi di kawasan pesisir atau lingkungan berbasis komunitas. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kesederhanaan menu yang dijalankan secara konsisten tidak selalu menjadi kelemahan, melainkan dapat menjadi kekuatan utama dalam membangun kepercayaan dan loyalitas pengunjung. Bagi pelaku usaha kuliner lokal, fokus pada kualitas rasa dan konsistensi penyajian menu yang sesuai dengan selera pasar setempat dapat menjadi strategi yang lebih efektif dibandingkan dengan upaya memperluas variasi menu secara berlebihan. Implikasi ini menegaskan bahwa keberhasilan usaha kuliner tidak selalu ditentukan oleh kompleksitas produk, tetapi oleh kemampuan menjaga kualitas yang stabil dan dapat diandalkan oleh pengunjung.

Selain itu, temuan mengenai peran suasana pesisir dan lingkungan sekitar menunjukkan bahwa konteks ruang memiliki kontribusi signifikan terhadap pengalaman kuliner pengunjung. Usaha kuliner lokal dapat memanfaatkan karakteristik lingkungan yang dimiliki, baik berupa pemandangan alam, suasana terbuka, maupun kekhasan lokasi, sebagai bagian dari nilai pengalaman yang ditawarkan kepada pengunjung. Pemanfaatan lingkungan tidak harus diwujudkan melalui investasi fisik yang besar, melainkan melalui penataan sederhana yang memungkinkan pengunjung menikmati suasana secara optimal. Dengan

demikian, pelaku usaha dapat meningkatkan nilai pengalaman kuliner tanpa harus mengandalkan fasilitas modern yang memerlukan biaya tinggi.

Implikasi penting lainnya berkaitan dengan peran interaksi sosial dalam membangun keterikatan emosional antara penjual dan pengunjung. Temuan penelitian ini menunjukkan bahwa hubungan yang akrab, personal, dan berulang dapat menjadi modal sosial yang kuat bagi usaha kuliner lokal. Pelaku usaha dapat memperkuat loyalitas pengunjung melalui pendekatan pelayanan yang ramah, pengenalan terhadap kebiasaan pengunjung, serta komunikasi yang bersifat personal dan tidak kaku. Sinergi antara akademisi dan pelaku usaha juga menjadi penting dalam meningkatkan kualitas pelayanan pelanggan melalui pendampingan berbasis riset, pelatihan manajemen layanan, serta penguatan kapasitas kewirausahaan yang berkelanjutan (Lubis *et al.*, 2025). Interaksi sosial yang positif tidak hanya meningkatkan kenyamanan pengunjung, tetapi juga menciptakan rasa memiliki yang mendorong pengunjung untuk kembali dan merekomendasikan usaha tersebut kepada orang lain.

Secara keseluruhan, implikasi temuan penelitian ini menegaskan bahwa usaha kuliner lokal memiliki potensi besar untuk bertahan dan berkembang dengan mengandalkan kekuatan lokal yang dimiliki, seperti kesederhanaan menu, keotentikan pengalaman, dan kedekatan relasi sosial. Dalam konteks persaingan usaha kuliner yang semakin kompetitif, pendekatan berbasis keotentikan dan pengalaman lokal dapat menjadi alternatif strategi yang berkelanjutan. Dengan memanfaatkan temuan ini, pelaku usaha kuliner lokal diharapkan mampu merumuskan strategi pengelolaan yang lebih realistis, kontekstual, dan sesuai dengan karakter pasar yang dilayani.

Pembahasan dalam Perspektif Penelitian Terdahulu

Temuan penelitian ini menunjukkan bahwa loyalitas pengunjung pada Warung Mak Yah terbentuk melalui kombinasi konsistensi rasa, suasana pesisir, interaksi sosial, dan persepsi nilai yang terjangkau. Hal ini sejalan dengan temuan dalam studi literatur yang dilakukan oleh (Purnami and Nurcaya, 2025), yang menegaskan bahwa kualitas makanan dan pengalaman bersantap merupakan determinan utama dalam membangun loyalitas pelanggan di industri restoran secara umum, di mana kepuasan terhadap cita rasa dan pengalaman makan berkontribusi signifikan terhadap keputusan kunjungan ulang dan hubungan jangka panjang dengan usaha kuliner.

Selain itu, hasil penelitian ini mendukung temuan (Danial and Hendayani, 2022) yang menunjukkan bahwa kualitas layanan yang mencakup interaksi antar pelaku usaha dan pengalaman pelanggan memiliki dampak positif terhadap loyalitas konsumen pada bisnis kuliner. Temuan ini konsisten dengan pengamatan di Warung Mak Yah, di mana hubungan akrab antara penjual dan pengunjung menjadi bagian penting dari pengalaman pelanggan yang berkontribusi pada loyalitas.

Temuan mengenai peran suasana juga sejalan dengan penelitian yang dibahas (Nuryanto and Darpito, 2024), yang menemukan bahwa aspek lingkungan dan ambience restoran berpengaruh terhadap kepuasan pelanggan yang kemudian berdampak positif terhadap loyalitas. Penelitian tersebut

menunjukkan bahwa suasana fisik restoran atau warung merupakan faktor yang mempengaruhi persepsi pelanggan terhadap pengalaman makan secara keseluruhan, yang kemudian berdampak pada niat kunjungan ulang. Hal ini merefleksikan hasil temuan di Warung Mak Yah, di mana suasana pesisir menjadi bagian integral dari pengalaman yang berharga bagi pengunjung.

Namun, temuan ini juga menambahkan nuansa baru terhadap literatur yang lebih banyak menekankan pada faktor-faktor seperti harga atau variabilitas produk sebagai pendorong loyalitas. Meskipun berbagai penelitian sebelumnya telah membuktikan bahwa harga dan fasilitas berpengaruh signifikan terhadap kepuasan pelanggan (Rosalina and Lubis, 2026), konteks warung sarapan sederhana ini menunjukkan bahwa faktor pengalaman dan relasi sosial dapat memiliki daya pengaruh yang lebih dominan dalam membentuk loyalitas. Dalam konteks Warung Mak Yah, kesederhanaan menu tidak menjadi faktor dominan, tetapi justru berfungsi sebagai bingkai yang memungkinkan pengalaman yang holistik terbentuk melalui kualitas rasa, suasana, dan interaksi sosial. Hal ini menunjukkan bahwa loyalitas pelanggan dalam usaha kuliner lokal skala kecil dapat lebih dipengaruhi oleh pengalaman emosional dan hubungan interpersonal dibandingkan dengan pertimbangan rasional semata, sebuah perspektif yang mulai berkembang dalam kajian loyalitas konsumen tetapi masih relatif kurang dieksplorasi secara empiris.

Dengan demikian, penelitian ini tidak hanya menguatkan temuan-temuan terdahulu mengenai loyalitas pelanggan dalam konteks kuliner, tetapi juga memberikan kontribusi empiris terhadap pemahaman bagaimana pengalaman yang autentik dan berakar pada konteks lokal dapat menciptakan loyalitas yang berkelanjutan di usaha kuliner skala kecil.

KESIMPULAN

Penelitian ini memperlihatkan bahwa loyalitas pengunjung pada Warung Mak Yah di kawasan pesisir Nongsa Batam terbentuk melalui perpaduan antara kualitas produk dan kualitas pengalaman yang dirasakan secara konsisten oleh pelanggan. Konsistensi rasa muncul sebagai faktor paling dominan, disusul oleh suasana pesisir yang memberikan pengalaman emosional yang khas dan membedakan warung ini dari usaha kuliner lain. Interaksi sosial yang akrab antara penjual dan pengunjung turut memperkuat keterikatan emosional, sementara harga yang terjangkau memperkuat persepsi nilai terhadap pengalaman sarapan yang diperoleh. Kesederhanaan menu tidak menjadi faktor utama dalam keputusan kunjungan ulang, namun berfungsi sebagai fondasi yang memungkinkan pengalaman kuliner tetap autentik dan tidak berlebihan. Secara keseluruhan, hasil penelitian ini menegaskan bahwa dalam konteks warung sarapan sederhana, loyalitas pelanggan lebih ditentukan oleh konsistensi, keautentikan, dan relasi sosial dibandingkan oleh kompleksitas produk atau fasilitas modern.

Berdasarkan temuan penelitian, pelaku usaha kuliner lokal, khususnya warung sarapan sederhana, disarankan untuk memfokuskan strategi pengelolaan pada pemeliharaan konsistensi kualitas rasa, pemanfaatan karakteristik

lingkungan sekitar sebagai bagian dari pengalaman kuliner, serta penguatan interaksi sosial yang personal dengan pelanggan. Upaya mempertahankan loyalitas tidak selalu memerlukan inovasi menu yang berlebihan atau investasi fasilitas yang besar, tetapi dapat dilakukan melalui konsistensi dan keautentikan dalam penyajian serta pelayanan. Selain itu, penelitian selanjutnya disarankan untuk memperluas cakupan studi pada beberapa warung sarapan di kawasan pesisir lain guna membandingkan pola loyalitas pelanggan dalam konteks yang berbeda, serta mempertimbangkan pendekatan kuantitatif untuk menguji hubungan antar variabel secara lebih terukur. Dengan pengembangan penelitian yang lebih luas, pemahaman mengenai loyalitas dalam usaha kuliner lokal dapat semakin komprehensif dan aplikatif bagi pengembangan sektor kuliner berbasis komunitas.

DAFTAR PUSTAKA

- Danial, J.N. and Hendayani, R. (2022) 'Pengaruh Kualitas Layanan Terhadap Loyalitas Pelanggan Restoran Jepang yang Beroperasi di Kota Bandung', *Fair Value : Jurnal Ilmiah Akuntansi dan Keuangan*, 5(3), pp. 1507–1522. Available at: <https://doi.org/https://doi.org/10.32670/fairvalue.v5i3.2558>.
- Fatimah, Z., Lubis, A.L. and Sitorus, S.W. (2024) 'The Impact of Room Attendant 's Service Quality on Guest Satisfaction at BWP Hotel Batam', 23(2), pp. 87–98. Available at: <https://doi.org/10.52352/jpar.v23i2.1411>.
- Fauzi, A.M. *et al.* (2025) 'Hubungan Kebiasaan Sarapan dengan Tingkat Fokus Mahasiswa pada Kuliah Pagi Berdurasi 3 SKS di UPI', *Jurnal Sains Student Research*, 3(3), pp. 641–648.
- Giovani, Wibowo, A. and Lubis, A.L. (2023) 'Implikasi Tingkat Pelayanan Terhadap Kepuasan Pengunjung Masjid Jabal Arafah Destinasi Kota Batam', *Jurnal Ilmiah Hospitality*, 12(2), pp. 655–666. Available at: <https://stp-mataram.e-journal.id/JIH/article/view/2984>.
- Gunawan, M.T. *et al.* (2025) *Kewirausahaan: Membangun Jiwa Usaha di Era Digital*. 1st edn. Padang: Get Press Indonesia.
- Jeniffer, Fatimah, Z. and Lubis, A.L. (2024) 'Pengaruh Kualitas Layanan Terhadap Kepuasan Pengunjung di Maha Vihara Duta Maitreya Batam', *Media Bina Ilmiah*, 4(3), pp. 3963–3973.
- Lubis, A.L. *et al.* (2024) *Kewirausahaan di Sektor Pariwisata 'Menggali Peluang Bisnis yang Menarik'*. 1st edn. Ponorogo: Uwais Inspirasi Indonesia. Available at: https://books.google.co.id/books/about/KEWIRAUSAHAAN_DI_SEKTOR_PARIWISATA_MENGG.html?id=wI15EQAAQBAJ&redir_esc=y.
- Lubis, A.L. *et al.* (2025) 'The Synergy of Academics and Industry Practitioners In Improving Tourism Services at Kamuella Resort', *Jurnal Keker Wisata*, 3(1), pp. 136–148. Available at: <https://doi.org/https://doi.org/10.59193/jkw.v1i1.93>.
- Lubis, A.L. and Afriani, M. (2025) 'Restaurant and Cafe Marketing Strategy on Instagram : Tiban Batam Culinary Business Analysis', *Jurnal Manner*, 4(1), pp. 8–16. Available at: <https://doi.org/https://doi.org/10.59193/jmn.v4i1.357>.
- Lubis, A.L., Fatimah, Z. and Abnur, A. (2025) 'Peran Ekonomi Kreatif Dalam Meningkatkan Kreativitas dan Inovasi Produk Pariwisata di Kota Batam Melalui Perspektif Kewirausahaan', *Jurnal Mata Pariwisata*, 4(1), pp. 1–7. Available at: <https://doi.org/https://doi.org/10.59193.360>.
- Nuryanto, F.S.S. and Darpito, S.H. (2024) 'Faktor penentu loyalitas pelanggan dengan kepuasan pelanggan sebagai variabel intervening Determinants of customer loyalty with customer satisfaction as an intervening variable', *Jurnal Manajemen Maranatha*, 23(2), pp. 185–200. Available at: <https://doi.org/https://doi.org/10.28932/jmm.v23i2.8531>.
- Purnami, N.M. and Nurcaya, I.N. (2025) 'Exploring the Drivers of Customer Loyalty in the Restaurant Industry : A Systematic Literature Review and Future Research Agenda', *Jurnal Ilmiah Manajemen dan Bisnis*, 10(1), pp. 38–51. Available at: <https://doi.org/https://doi.org/10.38043/jimb.v10i1.6066>.
- Rosalina, B. and Lubis, A.L. (2026) 'Analisis Dampak Harga dan Fasilitas Pada Kepuasan Wisatawan Ocarina Batam', *Jurnal Manajemen Perhotelan dan Pariwisata*, 8(3), pp. 192–204.
- Sariani, T. and Lubis, A.L. (2024) 'Pengaruh Fasilitas dan Lokasi Terhadap Kepuasan Pengunjung Masjid Sultan Mahmud Ri'ayat Shah Kota Batam', *Jurnal Manajemen Perhotelan Dan Pariwisata*, 7(3), pp. 1–15.
- Silitonga, F. *et al.* (2025) 'Pendampingan Akademisi dalam Meningkatkan Pemberdayaan Masyarakat dalam Menciptakan Peluang Kewirausahaan di Kampung Tua Bakau Serip Nongsa', *Jurnal Nagara Bhakti*, 4(1), pp. 10–21.
- Sipahutar, S.E., Fatimah, Z. and Lubis, A.L. (2024) 'Pengaruh Kualitas Pelayanan Terhadap Kepuasan Tamu di Davienna Boutique Hotel', *Media Bina Ilmiah*, 19(3), pp. 4161–4172. Available at: <https://binapatria.id/index.php/MBI/article/view/984>.
- Susilawati *et al.* (2024) 'Penerapan Sistem Menu Engineering dalam Upaya Mengklasifikasikan Menu Pada Solusi Coffee & Resto Kota Batam', *Media Bina Ilmiah*, 19(1978), pp. 4291–4302. Available at: <https://binapatria.id/index.php/MBI>.