



Jurnal Review Pendidikan dan Pengajaran  
<http://journal.universitaspahlawan.ac.id/index.php/jrpp>  
 Volume 8 Nomor 1, 2025  
 P-2655-710X e-ISSN 2655-6022

Submitted : 01/01/2025  
 Reviewed : 01/01/2025  
 Accepted : 01/01/2025  
 Published : 03/01/2025

Alifah Sajidah<sup>1</sup>  
 Retno Purwani  
 Setyaningrum<sup>2</sup>

## PENGARUH EFISIENSI BIAYA DAN KUALITAS PRODUK TERHADAP KEPUASAN KONSUMEN MIE GACOAN

### Abstrak

Penelitian ini menguji pengaruh efisiensi biaya dan kualitas produk terhadap Kepuasan Konsumen. Pada penelitian ini menggunakan metode kualitatif dan kuantitatif dengan data primer melalui survei untuk mengumpulkan data. Responden dalam penelitian ini adalah para konsumen dari produk mie gacoan, dengan jumlah responden yang menjadi sampel adalah 51 orang responden. Metode penentuan sampel yang digunakan dalam penelitian adalah purposive sampling, sedangkan metode pengolahan data menggunakan metode Corrected Item to Total Correlation untuk uji validitas dan metode Cronbach's Alpha untuk uji reliabilitas. Hasil penelitian menunjukkan bahwa dari 13 instrumen pertanyaan terkait efisiensi biaya, kualitas produk, dan Kepuasan konsumen dinyatakan valid dengan persentase signifikan sebesar 0,05 atau 5% dan dinyatakan konsisten/ reliabel dengan Cronbach's alpha sebesar  $0,819 > 0,60$ . Sedangkan 5 pertanyaan lainnya dinyatakan tidak valid.

**Kata Kunci :** Efisiensi Biaya Produksi, Kualitas Produk, Kepuasan Pelanggan.

### Abstract

This study examines the effect of cost efficiency and product quality on Consumer Satisfaction. This study uses qualitative and quantitative methods with primary data through surveys to collect data. Respondents in this study were consumers of gacoan noodles, with the number of respondents being samples of 51 respondents. The sampling method used in the study was purposive sampling, while the data processing method used the Corrected Item to Total Correlation method for validity testing and the Cronbach's Alpha method for reliability testing. The results showed that of the 13 question instruments related to cost efficiency, product quality, and Consumer Satisfaction, they were declared valid with a significant percentage of 0.05 or 5% and were declared consistent/reliable with a Cronbach's alpha of  $0.819 > 0.60$ . While the other 5 questions were declared invalid.

**Keywords:** Production Cost Efficiency, Product Quality, Customer Satisfaction.

### PENDAHULUAN

Bisnis pada sektor makanan dan minuman di Indonesia mengalami ekspansi yang cukup substansial dalam beberapa tahun terakhir. Hal ini tercermin di dalam data peningkatan Produk Domestik Bruto (PDB) dalam sektor ini yang tumbuh sebesar 2,54% di tahun 2021 dan mencapai angka Rp1,12 kuadriliun (Sari et al., 2023). Selain itu, nilai ekspor untuk produk makanan dan minuman juga mengalami peningkatan signifikan hingga mencapai USD 41,70 miliar di tahun 2023 (Portal Informasi Indonesia, 2024). Data ini kemudian menunjukkan meningkatnya permintaan konsumen pada ragam produk makanan dan minuman. Selain itu, data ini juga menjadi cerminan mengenai tekanan persaingan yang tinggi mendorong pelaku usaha untuk selalu mencari cara baru dalam mengembangkan bisnisnya.

<sup>1,2</sup>Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Pelita Bangsa  
 e-mail: alifahsajidah6@gmail.com<sup>1</sup>, retno.purwani.setyaningrum@pelitabangsa.ac.id<sup>2</sup>

Sumber: DataIndustri Research, diolah dari -akan diilfokan dalam file yang dipesan-

PDB (Produk Domestik Bruto) Atas Dasar Harga Konstan 2010

\*Pertumbuhan kuartal 1 2024, terhadap PDB industri makanan dan minuman periode yang sama tahun 2023 yang sebesar 206.187 miliar rupiah

PDB industri makanan dan minuman di sini merupakan jumlah nilai tambah atas barang dan jasa yang dihasilkan oleh berbagai unit produksi sektor pengolahan produk makanan dan minuman di Indonesia.

Sektor industri penyedia makanan minuman, restoran, dan rumah makan tidak termasuk dalam cakupan ini.

DATA INDUSTRI  
RESEARCH



Gambar 1. Data Pertumbuhan Industri Makanan dan Minuman

Pertumbuhan pesat industri kuliner telah menciptakan persaingan yang semakin ketat, dan kemudian mengharuskan pelaku usaha secara konsisten mengembangkan produk dan lebih kompetitif dalam hal kinerja bisnis mereka. Penelitian terdahulu, seperti yang dilakukan oleh (Kurniawati, 2016) dan (Gofur, 2019), telah memberikan gambaran awal tentang pentingnya kualitas produk dan efisiensi biaya produksi dalam mempengaruhi kepuasan pelanggan. Pengembangan strategi dan kondisi dari kedua faktor, yaitu efisiensi biaya produksi dan kualitas produk, akan sangat menguntungkan untuk mendorong bisnis utamanya dalam hal kepuasan pelanggan. Pentingnya kepuasan pelanggan dalam mendorong pertumbuhan bisnis kuliner tidak dapat dipungkiri. Penelitian yang dilakukan oleh (Sambodo Rio Sasongko, 2021) secara empiris menunjukkan adanya hubungan signifikan antara berbagai dimensi kualitas pelayanan dengan kepuasan pelanggan. Temuan ini sejalan dengan pemahaman umum bahwa pelanggan yang merasa puas dengan produk atau layanan yang mereka terima cenderung lebih loyal. Ketika pelanggan merasa puas, mereka akan lebih mungkin untuk mengulang pembelian, memberikan rekomendasi kepada orang lain, dan juga lebih toleran terhadap kesalahan. Dengan meningkatkan kepuasan pelanggan melalui perbaikan kualitas pelayanan dalam berbagai dimensinya, bisnis kuliner dapat membangun basis pelanggan yang loyal. Loyalitas pelanggan ini pada gilirannya akan berkontribusi pada pertumbuhan bisnis yang berkelanjutan. Namun, hubungan yang kompleks antara ketiga variabel ini—efisiensi biaya produksi, kualitas produk, dan kepuasan pelanggan—, terutama dalam konteks bisnis kuliner yang dinamis, masih memerlukan kajian lebih mendalam.

Mie Gacoan, sebuah merek dagang yang beroperasi di bawah naungan PT Pesta Pora Abadi, telah menunjukkan pertumbuhan yang signifikan dalam industri makanan dan minuman di Indonesia sejak didirikan pada tahun 2016. Dengan konsep bisnis yang inovatif dan penawaran produk yang menarik, Mie Gacoan telah berhasil memposisikan dirinya sebagai salah satu pemain utama di pasar. Keberhasilan Mie Gacoan ini dapat dilihat dari ekspansi jaringan restorannya yang pesat dan basis pelanggan yang loyal (Wijayaningsih et al., 2024). Mie Gacoan telah membuktikan bahwa kombinasi antara harga yang terjangkau, kualitas produk yang baik, dan strategi pemasaran yang efektif dapat menghasilkan kesuksesan yang berkelanjutan. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengkaji secara mendalam bagaimana efisiensi biaya produksi dan kualitas produk berdampak pada tingkat kepuasan pelanggan Mie Gacoan. Secara spesifik, penelitian ini akan menjawab dua pertanyaan utama: Pertama, bagaimana efisiensi biaya mempengaruhi tingkat kepuasan pelanggan Mie Gacoan? Kedua, bagaimana kualitas produk berkontribusi terhadap peningkatan kepuasan pelanggan Mie Gacoan?

## METODE

### Kajian Literatur

Penelitian ini didasarkan pada kajian literatur yang ekstensif. Melalui kajian literatur, penelitian ini mengumpulkan dan menganalisis berbagai sumber bacaan yang relevan untuk memperoleh pemahaman yang komprehensif mengenai penelitian-penelitian sebelumnya. Proses ini, seperti yang dijelaskan oleh Marzali (2016), memungkinkan peneliti untuk mengidentifikasi tren penelitian terbaru, mengidentifikasi celah pengetahuan, dan merumuskan pertanyaan penelitian yang orisinal.

### **Metode Survei**

Survei dilakukan melalui formulir yang berisi sejumlah pertanyaan terkait berbagai aspek pelayanan, kualitas produk, dan kepuasan pelanggan. Metode survei dipilih karena memungkinkan pengumpulan data yang bersifat kuantitatif dan kualitatif secara cepat dan efisien dari berbagai responden dalam waktu yang relatif singkat. Pertanyaan dalam survei ini mencakup topik seperti penilaian terhadap harga dan kualitas menu, porsi makanan, konsistensi rasa, keramahan staf, kecepatan pelayanan, serta kebersihan dan kenyamanan tempat makan. Selain itu, survei juga mengeksplorasi faktor-faktor lain seperti pengaruh promosi terhadap keputusan pembelian dan masukan responden mengenai langkah-langkah perbaikan yang dapat dilakukan oleh manajemen. Dengan berbagai indikator tersebut, penelitian ini bertujuan untuk memahami preferensi pelanggan, tingkat kepuasan mereka, serta potensi area yang perlu ditingkatkan untuk meningkatkan kualitas layanan.

Dengan menggunakan metode survei, penelitian ini mampu menyediakan gambaran yang komprehensif tentang persepsi pelanggan terhadap Mie Gacoan. Hasil survei dapat digunakan sebagai dasar untuk pengambilan keputusan strategis, seperti perbaikan layanan, penyesuaian harga, atau inovasi menu, sehingga membantu perusahaan dalam mempertahankan daya saingnya di pasar.

### **Sumber Data**

Penelitian ini akan melakukan kajian literatur terhadap berbagai sumber data sekunder, baik kuantitatif maupun kualitatif. Sumber data tersebut meliputi publikasi ilmiah, laporan perusahaan, data sensus, dan arsip historis. Data-data ini akan digunakan sebagai dasar untuk menganalisis permasalahan penelitian.

Selain itu, sumber data yang digunakan dalam penelitian ini berasal dari hasil survei yang dilakukan terhadap pelanggan Mie Gacoan. Survei tersebut mencakup berbagai pertanyaan yang mengukur tingkat kepuasan pelanggan terhadap berbagai aspek, termasuk harga menu, kualitas bahan baku, porsi makanan, kecepatan pelayanan, keramahan staf, dan kenyamanan tempat makan. Data yang diperoleh berasal dari responden yang memberikan penilaian atas kualitas makanan yang disajikan, kesesuaian harga dengan porsi dan kualitas makanan, serta pengalaman mereka dalam berinteraksi dengan staf dan fasilitas restoran. Survei juga menggali preferensi pelanggan terkait promosi dan pengaruhnya terhadap keputusan pembelian, serta kepuasan mereka terhadap konsistensi rasa yang disajikan oleh Mie Gacoan.

### **Teknik Pengumpulan Data**

Dalam penelitian ini, teknik pengumpulan data dilakukan melalui dua metode utama: kajian literatur dan survei. Pertama, kajian literatur digunakan untuk mengumpulkan informasi dari berbagai sumber bacaan yang relevan, seperti publikasi ilmiah, laporan perusahaan, data sensus, dan arsip historis. Kajian ini bertujuan untuk memperoleh pemahaman mendalam tentang penelitian-penelitian sebelumnya, mengidentifikasi tren terbaru, serta menemukan celah pengetahuan yang dapat dijadikan dasar untuk merumuskan pertanyaan penelitian yang orisinal. Dengan mengkaji literatur yang ada, peneliti dapat memperkaya perspektif mengenai topik yang sedang diteliti. Selain itu, metode survei juga digunakan untuk mengumpulkan data yang lebih langsung dan terfokus dari pelanggan Mie Gacoan. Survei ini dilakukan dengan menggunakan formulir yang berisi pertanyaan terkait berbagai aspek pelayanan, kualitas produk, dan kepuasan pelanggan. Pertanyaan dalam survei mencakup sejumlah indikator, seperti penilaian terhadap harga dan kualitas menu, porsi makanan, konsistensi rasa, keramahan staf, kecepatan pelayanan, serta kebersihan dan kenyamanan tempat makan. Survei ini juga mengeksplorasi pengaruh promosi terhadap keputusan pembelian serta memberikan ruang bagi responden untuk memberikan masukan mengenai langkah-langkah perbaikan yang diinginkan. Data yang diperoleh dari survei ini bersifat kuantitatif dan kualitatif, memungkinkan peneliti untuk mendapatkan gambaran yang komprehensif tentang preferensi dan kepuasan pelanggan. Dengan menggabungkan kedua teknik pengumpulan data tersebut, penelitian ini tidak hanya dapat memperoleh informasi yang lebih mendalam dan luas melalui kajian literatur, tetapi juga data yang lebih spesifik dan relevan mengenai pengalaman pelanggan melalui survei. Data yang terkumpul ini akan dianalisis untuk membantu perusahaan dalam meningkatkan kualitas layanan dan mempertahankan daya saing di pasar.

### **Teknik Analisis**

Berdasarkan metodologi penelitian yang telah dijelaskan, teknik analisis data dalam penelitian ini menggabungkan pendekatan kualitatif dan kuantitatif. Pada bagian pertama, kajian literatur dilakukan untuk mengidentifikasi tren dan celah dalam penelitian sebelumnya yang relevan. Ini bertujuan untuk memberikan pemahaman yang lebih mendalam mengenai permasalahan yang ada dan merumuskan pertanyaan penelitian yang orisinal. Literatur ini akan dianalisis secara deskriptif untuk menggali wawasan yang dapat memandu interpretasi hasil survei. Selanjutnya, data survei yang dikumpulkan dari pelanggan Mie Gacoan dianalisis dengan pendekatan kuantitatif dan kualitatif. Pertama, untuk data kuantitatif, teknik analisis statistik deskriptif akan digunakan untuk mengolah hasil survei yang mengukur tingkat kepuasan pelanggan terhadap aspek-aspek seperti harga, kualitas makanan, pelayanan, dan kenyamanan tempat makan. Data numerik dari survei akan diolah untuk memberikan gambaran umum tentang persepsi pelanggan terhadap produk dan layanan yang ditawarkan, dengan menggunakan statistik frekuensi, rata-rata, dan persentase.

Untuk data kualitatif, analisis konten atau analisis tematik digunakan untuk menilai jawaban terbuka dalam survei. Data dari masukan pelanggan yang bersifat deskriptif, seperti saran perbaikan atau pengaruh promosi terhadap keputusan pembelian, akan dikelompokkan berdasarkan tema atau kategori. Proses ini membantu peneliti untuk mengidentifikasi area yang memerlukan perbaikan atau inovasi dalam layanan dan produk, serta memberi wawasan tentang preferensi pelanggan yang lebih mendalam. Gabungan analisis kuantitatif dan kualitatif ini memungkinkan peneliti untuk merumuskan rekomendasi yang komprehensif bagi Mie Gacoan, guna meningkatkan kualitas layanan dan mempertahankan daya saingnya di pasar.

**HASIL DAN PEMBAHASAN**

Tabel 1. Output Uji Validitas correlatet item-total correlation

Item-Total Statistics				
	Scale Mean if Item Deleted	Scale Variance if Item Deleted	Corrected Item-Total Correlation	Cronbach's Alpha if Item Deleted
X1.1	38.61	45.963	.389	.813
X1.2	38.98	47.380	.233	.818
X1.3	38.94	47.496	.190	.820
X1.4	38.67	46.547	.145	.826
X1.5	38.41	45.487	.193	.825
X1.6	38.98	47.100	.102	.828
X2.1	39.02	46.340	.147	.827
X2.2	38.53	44.014	.554	.805
X2.3	38.98	42.780	.435	.809
X2.4	38.45	41.053	.595	.798
X2.5	38.65	42.033	.700	.795
X2.6	38.67	42.187	.578	.800
Y.1	39.55	44.653	.397	.811
Y.2	38.57	39.690	.715	.789
Y.3	38.80	43.041	.458	.807
Y.4	38.67	40.467	.628	.796
Y.5	38.98	45.340	.323	.815
Y.6	38.88	41.466	.592	.799

Sumber : Hasil Pengolahan Data (SPSS)

Tabel 2. Hasil Uji Validitas menggunakan Uji Validitas correlatet item-total correlation Variabel Kepuasan Konsumen

No. Item	Nilai r <sub>hitung</sub>	Nilai r <sub>tabel</sub>	keterangan
1	0,389	0,232	Valid

2	0,233	0,232	Valid
3	0,190	0,232	Tidak valid
4	0,145	0,232	Tidak valid
5	0,193	0,232	Tidak valid
6	0,102	0,232	Tidak valid
7	0,147	0,232	Tidak valid
8	0,554	0,232	Valid
9	0,435	0,232	Valid
10	0,595	0,232	Valid
11	0,700	0,232	Valid
12	0,578	0,232	Valid
13	0,397	0,232	Valid
14	0,715	0,232	Valid
15	0,458	0,232	Valid
16	0,628	0,232	Valid
17	0,323	0,232	Valid
18	0,592	0,232	Valid

Pengujian validitas kuesioner kepuasan konsumen dengan uji coba sebanyak 18 instrumen pertanyaan yang di uji kepada 51 responden dengan metode Corrected Item to Total Correlation. Dalam metode ini dapat dilihat bahwa 13 pertanyaan itu dikatakan valid karena  $r_{hitung} > r_{tabel}$ . Dengan alat bantu spss ini  $r_{hitung}$  sudah diketahui dan tinggal dibandingkan dengan  $r_{tabel}$  dengan persentase signifikan sebesar 0,05 / 5%. Dan dalam pengujian ini ditemukan pertanyaan yang tidak valid yaitu pada instrumen pertanyaan ke 3,4,5,6,7, dan 8, maka hal ini dapat dilakukan dengan 2 cara yaitu melakukan pengujian ulang agar semuanya dapat dikatakan valid, atau pertanyaan tersebut tidak lagi digunakan dalam penelitian ini.

Tabel 3. Reliability Statistics

Reliability Statistics	
Cronbach's Alpha	N of Items
.819	18

Sumber : Hasil Pengolahan Data (SPS)

Dalam analisis diatas dapat dilihat dari output spss dengan cara melihat Cronbach's Alpha, jika Cronbach's Alpha > 0,60 maka kuisioner ini dinyatakan reliabel atau konsisten dan jika nilai Cronbach's Alpha < 0,60 maka kuisioner ini dinyatakan tidak reliabel atau tidak konsisten. Dan apabila nilai Cronbach's Alpha >  $r_{tabel}$  maka kuisioner ini dinyatakan reliabel dan jika nilai Cronbach's Alpha <  $r_{tabel}$  maka kuisioner ini dinyatakan tidak reliabel.

Dari nilai Cronbach's Alpha sebesar 0,819 > 0,60 maka seluruh instrument pertanyaan dinyatakan reliabel. Jika nilai Cronbach's Alpha sebesar 0,819 dibandingkan dengan  $r_{tabel}$  sebesar 0,232 diperoleh 0,819 > 0,232 maka instrumen tersebut dapat dinyatakan reliabel atau konsisten sebagai alat dalam pengumpul data dalam suatu penelitian.

**SIMPULAN**

Analisis terhadap berbagai penelitian sebelumnya menyimpulkan bahwa efisiensi biaya produksi, kualitas produk, dan kepuasan pelanggan merupakan variabel yang saling berhubungan dan saling mempengaruhi keberhasilan bisnis Mie Gacoan. Efisiensi biaya produksi yang tinggi tidak hanya memberikan keuntungan finansial bagi perusahaan, tetapi juga memungkinkan perusahaan untuk mengalokasikan lebih banyak sumber daya untuk

meningkatkan kualitas produk. Peningkatan kualitas produk, pada gilirannya, akan berdampak positif terhadap kepuasan pelanggan.

Namun, hubungan antara variabel-variabel tersebut tidak bersifat linier dan sederhana. Penelitian-penelitian sebelumnya menunjukkan bahwa faktor-faktor lain seperti variabel moderasi (misalnya, persepsi merek, pengalaman pelanggan) dan variabel mediasi (misalnya, loyalitas pelanggan) juga dapat mempengaruhi hubungan antara efisiensi biaya produksi, kualitas produk, dan kepuasan pelanggan. Selain itu, konteks lingkungan bisnis yang dinamis dan preferensi konsumen yang terus berubah juga perlu dipertimbangkan dalam memahami hubungan tersebut.

Dalam penelitian yang dilakukan kepada konsumen mie gacoan bahwa penelitian ini dapat digunakan sebagai dasar untuk pengambilan keputusan strategis, seperti perbaikan layanan, penyesuaian harga, atau inovasi menu, sehingga membantu perusahaan dalam mempertahankan daya saingnya di pasar. Dan berdasarkan data yang telah dikumpulkan dan di uji yang telah dilakukan terhadap permasalahan dengan model regresi, maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Berdasarkan dari uji validitas menggunakan metode *correlatet item-total correlation* dari 18 instrumen pertanyaan terbukti bahwa 13 instrument dinyatakan valid, dengan persentase signifikan sebesar 0,05 atau 5%. Dan 5 pertanyaan lainnya dinyatakan tidak valid.
2. Berdasarkan uji reliabilitas dari 15 instrumen pertanyaan dengan metode *Cronbach's alpha* sebesar  $0,819 > 0,60$  maka instrument tersebut dinyatakan konsisten atau reliabel

## SARAN

Berdasarkan hasil penelitian ini, penulis dapat memberi saran untuk penelitian selanjutnya terhadap Uji Validitas dan Realibilitas dari Efisiensi biaya dan Kualitas Produk untuk bisa mendapatkan Validitas dan Realibilitas terhadap seluruh instrumen yang diharapkan

## DAFTAR PUSTAKA

- Bella Bunga Sejad, Mutiara Anisa Titian Trisna, & Syamsul Hidayat. (2024). Analisis Kepuasan Pelanggan Mie Gacoan. *GEMILANG: Jurnal Manajemen Dan Akuntansi*, 4(2), 316–326. <https://doi.org/10.56910/gemilang.v4i2.1290>
- Fatimah, F., & M, S. (2019). Efisiensi Biaya Produksi Sebagai Pengendalian Biaya Produksi Pada PDAM Kota Parepare. *Economos: Jurnal Ekonomi Dan Bisnis*, 2(1), 13. <https://doi.org/10.31850/economos.v2i1.470>
- Gofur, A. (2019). Pengaruh Kualitas Pelayanan Dan Harga Terhadap Kepuasan Pelanggan. *Jurnal Riset Manajemen Dan Bisnis (JRMB) Fakultas Ekonomi UNIAT*, 4(1), 37–44. <https://doi.org/10.36226/jrmb.v4i1.240>
- Irawati, Z., & Setiawan, D. (2023). Pengaruh Strategi Pemasaran Digital, Harga dan Kualitas Produk Terhadap Kepuasan Pelanggan Mie Gacoan. *Jurnal Informatika Ekonomi Bisnis*, 5. <https://doi.org/10.37034/infeb.v5i3.517>
- Istiyono, W. A., & Rizal, A. (2022). Pengaruh Kualitas Produk, Kualitas Layanan, dan Kepercayaan terhadap Kepuasan Pelanggan (Studi pada Pelanggan Restoran Mie Gacoan Cabang Semarang). *SEIKO: Journal of Management & Business*, 5(2), 2022–2395. <https://doi.org/10.37531/sejaman.v5i2.2174>
- Kurniawati, M. (2016). Studi Preferensi Penerapan Total Quality Management ( Tqm ) Bagi Efisiensi Biaya Produksi Di Pt Pabrik Gula Kebon Agung. *Jurnal Parsimonia*, 2(3), 68–81.
- Musyriif Yusril Fahmi, A., Nawaratallah, A., & Qotrunnada, A. (2022). Analisis Pelaksanaan Sistem Manajemen Mutu Dalam Meningkatkan Kualitas Pelayanan Dan Kepuasan Pelanggan Di Gerai Mie Gacoan Surabaya. *SIBATIK JOURNAL: Jurnal Ilmiah Bidang Sosial, Ekonomi, Budaya, Teknologi, Dan Pendidikan*, 1(12), 2927–2938. <https://doi.org/10.54443/sibatik.v1i12.476>
- Rifantini, A., Rahman, A., Raya Telang, J., Kamal, K., Bangkalan, K., Timur, J., & Penulis, K. (2024). Analisis Aspek Teknis Dalam Restoran Cepat Saji Mie Gacoan Ambengan Surabaya Dalam Perspektif Studi Kelayakan Bisnis. *Jma*, 2(6), 3031–5220.
- Sambodo Rio Sasongko. (2021). Faktor-Faktor Kepuasan Pelanggan Dan Loyalitas Pelanggan (Literature Review Manajemen Pemasaran). *Jurnal Ilmu Manajemen Terapan*, 3(1), 104–

114. <https://doi.org/10.31933/jimt.v3i1.707>
- Sari, D. A. S. I., Habibah, N. N., Ardany, D., Aulia, Z. H., & Mahendra, I. G. . A. (2023). Pengaruh Kualitas Produk Dan Kepercayaan Pelanggan Terhadap Kepuasan Pelanggan Pada Pelanggan Mie Gacoan Wiyung Surabaya. *MUFAKAT: Jurnal Ekonomi, Manajemen, Dan Akuntansi*, 1(2). <http://jurnal.anfa.co.id/index.php/mufakat>
- Sholikhah, A. F., & Hadita, H. (2023). Pengaruh Kualitas Layanan, Kualitas Produk Dan Harga Terhadap Loyalitas Pelanggan Melalui Kepuasan Pelanggan Mie Gacoan Di Bekasi Timur. *Jurnal Economina*, 2(2), 692–708. <https://doi.org/10.55681/economina.v2i2.352>
- Wijayaningsih, R., Thoyibah, A. U., Febriansyah, D., Capritolim, M., Anggitasari, R., Aslamiah, S., It's, M. W. A., Berliana, Y., & Rohaedi, T. B. (2024). Penerapan Bisnis Plan pada Usaha Mie Gacoan. *Musyitari : Neraca Manajemen, Akuntansi, Dan Ekonomi*, 5(11), 61–70.