

## ABSTRAK

Semakin berkembangnya era dengan cepat dan canggih membuat banyaknya perkembangan pada bidang teknologi, dan tentunya memberikan dampak bagi banyak aspek termasuk pada aspek kuliner. Hal ini membuat para pengusaha di bidang kuliner harus berpikir cepat untuk berkembang dan beradaptasi pada perkembangan zaman. Sebuah restoran tidak akan berjalan jika tidak ada proses jual beli antara produsen dan konsumen, sehingga diperlukan pembeli untuk melakukan keputusan pembelian pada suatu restoran. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui pengaruh penampilan makanan terhadap keputusan pembelian pelanggan serta mengetahui bagaimana cara mendapatkan perilaku konsumen yaitu keputusan pembelian. Indikator yang dipakai dalam penelitian ini adalah warna, bentuk, besar porsi, cara penyajian dan tekstur pada suatu makanan. Jenis penelitian ini kuantitatif deskriptif, dimana hasil dari kuesioner diuraikan atau diinterpretasikan menjadi sebuah kalimat atau narasi. Teknik pengambilan data dalam penelitian ini menggunakan kuesioner yang diberikan atau disebarkan kepada 40 responden yang diambil dari populasi teman-teman *Instagram*. Berdasarkan hasil analisis deskriptif, didapatkan hasil bahwa penampilan makanan berpengaruh pada keputusan pembelian roti dan kue di Bakery X terutama pada indikator warna dengan hasil jawaban tertinggi. Indera penglihat sangat peka terhadap warna makanan, bentuk makanan, besarnya porsi makanan serta penyajian makanannya. Kombinasi warna yang menarik, bentuk yang baik, perpaduan yang baik antar tekstur makanan, serta konsistensi yang baik dari makanan dan besar porsi makanan yang disajikan, mempengaruhi selera makan konsumen dan juga mampu membuat konsumen menikmati makanan yang disajikan. Solusi yang didapatkan dari penelitian ini adalah meningkatkan penampilan makanan diperlukan sebelum memulai sebuah bisnis kuliner untuk meningkatkan jumlah keputusan pembelian pada perusahaan tersebut.

Kata kunci: penampilan makanan, keputusan pembelian.

## **ABSTRACT**

*The rapid and sophisticated development of the era has led to many developments in the field of technology, and of course has an impact on many aspects including the culinary aspect. This makes entrepreneurs in the culinary field have to think quickly to develop and adapt to the times. A restaurant will not run if there is no buying and selling process between producers and consumers, so buyers are needed to make purchasing decisions at a restaurant. This study was conducted to determine the effect of food appearance on customer purchasing decisions. The indicators used in this study are color, shape, portion size, presentation method and texture of a food. This type of research is quantitative descriptive, where the results of the questionnaire are described or interpreted into a sentence or narrative. The data collection technique in this study used a questionnaire given or distributed to 40 respondents taken from the population of Instagram friends. Based on the results of the descriptive analysis, it was found that the appearance of food greatly influences the decision to purchase bread and cakes at Bakery X, especially on the color indicator with the highest answer results. The sense of sight is very sensitive to the color of food, the shape of food, the size of the portion of food and the presentation of the food. An attractive color combination, good shape, good blend between food textures, and good consistency of food and large portions of food served, greatly affect consumer appetite and are also able to make consumers enjoy the food served. The solution obtained from this study is that improving the appearance of food is very necessary in starting a culinary business to increase the number of purchasing decisions in the company.*

*Keywords: food appearance, purchasing decisions.*