

2840/UN40.F2.10/PT/2021

**ANALISIS *FOOD MENU ENGINEERING* DALAM
UPAYA OPTIMALISASI PROFIT DI GARDEN
*COFFEE AUTHENTIC BANDUNG***

SKRIPSI

Diajukan Untuk Memenuhi Sebagian Salah Satu Untuk Memperoleh
Gelar Sarjana Pariwisata Program Studi Manajemen Industri Katering



Oleh

**Salma Nurfatin Fauziah
1704138**

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN INDUSTRI KATERING
FAKULTAS ILMU PENGETAHUAN SOSIAL
UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA
2021**

LEMBAR HAK CIPTA

“ANALISIS FOOD MENU ENGINEERING DALAM UPAYA OPTIMALISASI PROFIT DI GARDEN COFFEE AUTHENTIC BANDUNG”

Oleh

Salma Nurfatin Fauziah

1704138

Skripsi yang diajukan untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar
Sarjana Pariwisata Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial

Salma Nurfatin Fauziah
Universitas Pendidikan Indonesia
Desember 2021

Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

Skripsi ini tidak boleh diperbanyak seluruhnya atau sebagian dengan dicetak
ulang, difotokopi atau cara lainnya tanpa izin dari penulis

LEMBAR PENGESAHAN

**“ANALISIS *FOOD MENU ENGINEERING* DALAM
UPAYA OPTIMALISASI PROFIT DI GARDEN
COFFEE AUTHENTIC BANDUNG”**

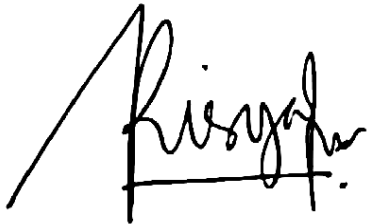
Skripsi disetujui dan disahkan oleh:

Pembimbing I



**(Christian Helmy Rumayar, S. Sos., MM.Par)
NIP. 19691228 200212 1 001**


Pembimbing II



**(Risya Ladiva Bridha S.Par., M.M.Par)
NIP. 920200819920929201**

Mengetahui,

Ketua Program Studi Manajemen Industri Katering



**(Dewi Turgarini, SS., MM.Par)
NIP. 197003202008122002**

Salma Nurfatim Fauziyah, 2021

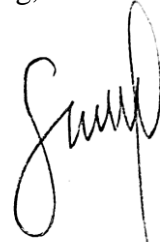
*ANALISIS FOOD MENU ENGINEERING DALAM UPAYA OPTIMALISASI PROFIT DI GARDEN COFFEE
AUTHENTIC BANDUNG*

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi/tesis/disertasi dengan judul “ANALISIS FOOD MENU ENGINEERING DALAM UPAYA OPTIMALISASI PROFIT DI GARDEN COFFEE AUTHENTIC BANDUNG” ini beserta seluruh isinya adalah benar-benar karya saya sendiri. Saya tidak melakukan penjiplakan atau pengutipan dengan cara-cara yang tidak sesuai dengan etika ilmu yang berlaku dalam masyarakat keilmuan. Atas pernyataan ini, saya siap menanggung risiko/sanksi apabila di kemudian hari ditemukan adanya pelanggaran etika keilmuan atau ada klaim dari pihak lain terhadap keaslian karya saya ini.

Bandung, Desember 2021



Salma Nurfatin Fauziah
1704138

UCAPAN TERIMAKASIH

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT, karena atas rahmat dan hidayahnya penulis mampu menyelesaikan skripsi dengan judul “Analisis Food Menu Engineering Dalam Upaya Optimalisasi Profit Di Garden Coffee Authentic Bandung” ini dengan lancar dan tepat pada waktunya.

Tujuan dari penulisan skripsi ini adalah untuk memenuhi salah satu syarat dalam menempuh gelar sarjana pariwisata, serta untuk menganalisis menu yang ada di café garden coffee authentic sehingga dapat menjadi gambaran pihak café untuk mengevaluasi menu.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan skripsi ini banyak pihak yang terlibat dan membantu, untuk itu penulis mengucapkan terimakasih kepada:

1. Prof. Dr. M. Solehuddin, M.Pd., MA, selaku Rektor Universitas Pendidikan Indonesia.
2. Dr. Agus Mulyana M. Hum, selaku Dekan Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial.
3. Dr. Dewi Turgarini, S.S., MM.Par., selaku Ketua Program Studi Manajemen Industri Katering.
4. Christian Helmy Rumayar, S. Sos., MM.Par., selaku pembimbing I penulis yang senantiasa selalu meluangkan waktunya disela-sela kesibukannya untuk membimbing penulis sampai selesai.
5. Risyia Ladiva Bridha S.Par., M.M.Par, selaku pembimbing II yang senantiasa meluangkan waktunya dan bersabar membimbing penulis dari awal penulisan skripsi ini.
6. Dedy Kusumah dan Yulia C Antari selaku orang tua yang selalu mendoakan yang terbaik,
7. Caria Ningsih, S.E., M.Si, selaku dosen mata kuliah metodologi penelitian.
8. Ibu Arni Gantini, Amd. dan ibu Devi Cicahyati, S.Par., selaku staff prodi yang telah memberikan segala informasi dan membantu penulis melengkapi administrasi selama melaksanakan perkuliahan di Program Studi Manajemen Industri Katering.

9. Pihak Manajemen dan Karyawan café Garden Coffe Authentic Bandung yang sudah bersedia meluangkan waktunya untuk membantu penulis menyelesaikan penelitian.
10. Arif yang sudah meluangkan waktu untuk membantu perizin di Garden Coffe Authentic Bandung.
11. Muhammad Dzaky Shabir yang sudah meluangkan waktunya untuk menemani saat penelitian berlangsung.
12. Aziz Alkabhisma yang sudah meluangkan waktunya untuk membantu menyelesaikan skripsi ini.
13. Yulianti Afifah yang sudah membantu membimbing skripsi hingga akhir.
14. Teman-teman seperjuangan hingga menuju sidang Alya Nathasa Citra, Triana Rizki, Zulfa Nurwahidah, Rizky Oktavian, Osama Noor Omar Zakaria dan Muhammad Azhar Fadhilah.
15. Teman-teman angkatan MIK 2017 yang selalu memberikan support.
16. Teman-teman diluar MIK dan diluar UPI. Temen SMA, SMP yang selalu mensupport, berbagi kepenatan, keluh kesah bersama.

Ucapan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada orang tua dan keluarga penulis yang sudah meluangkan waktunya diantara kesibukan yang dilakukan untuk membantu serta senantiasa menemani dalam mengerjakan skripsi ini dan selalu memberikan dukungan baik materil maupun moril serta doanya yang selalu dipanjatkan setiap ibadahnya.

Akhir kata semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi penulis ataupun pembaca dan menjadi acuan referensi untuk penelitian selanjutnya.

Bandung, Desember 2021



Penulis

ABSTRAK

Salma Nurfatina Fauziyah (NIM 1704138), dengan judul skripsi "Analisis *Food Menu Engineering* dalam Upaya Optimalisasi Profit Di Garden Coffee Authentic Bandung" . Dibawah bimbingan Christian Helmy Rumayar, S. Sos., MM.Par., sebagai pembimbing pertama dan Risya Ladiva Bridha S.Par., M.M.Par, sebagai pembimbing kedua.

Penelitian dilakukan untuk menganalisis *Menu Engineering* dalam upaya optimalisasi profit makanan pada *menu* di Garden Coffe Authentic di kota Bandung. Sebuah Café tentunya memiliki peranan penting bagi perekonomian pariwisata. Untuk itu Café harus mampu mendapatkan keuntungan yang maksimal agar perusahaan dapat terus bertahan. Untuk mempertahankan café ini komponen paling utama adalah *menu* yang akan di tawarkan kepada konsumen. Sukses tidaknya suatu café dapat di lihat dari penjualan *menu* yang mereka tawarkan.. Maka diperlukannya analisis *menu engineering* untuk mengevaluasi *menu* apakah *menu* tersebut populer atau tidak populer,dan menguntungkan atau tidak menguntungkan bagi cefe tersebut. Penelitian ini dilakukan pada Garden Coffe Authentic di kota Bandung. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif deskriptif dengan mengklasifikasikan setiap menu kedalam 4 kategori yaitu : *Star*, *Plowhorse*, *Puzzel* dan *Dog* dan dari pengelompokan tersebut peneliti dapat memberikan masukan terhadap menu *plow horse* dan *dog* dan menentukan standarisasi *food cost* yang ideal dan dapat di gunakan oleh manajemen café untuk mengoptimalisasikan profit. Garden Coffee Authentic menetapkan *standard food cost* 35% tetapi dari data yang peneliti terima dari lapangan *standard food cost* yang Garden Coffee Authentic gunakan melebihi *standar food cost* yang telah di tetapkan yaitu 11-87% dengan rata – rata *food cost* sebesar 49.4%. Hal ini membuat peniliti tertarik untuk melakukan analisis *menu engineering*.

Kata kunci: Standard Food Cost, Menu Engineering, Optimalisasi Profit

ABSTRACT

The study was conducted to analyze the Menu Engineering in an effort to optimize profit food on the menu in the Garden Coffe Authentic in the city of Bandung. A Café certainly has an important role for the economy of tourism. To that Café should be able to get the maximum profit that the company can continue to survive. To maintain café this component is menu that will be on offer to the consumer. The success or failure of a café can be viewed from the sale of menu they offer.. Then it needs analysis menu engineering to evaluate the menu whether menu it's popular or not popular, and menguntungkan or not advantageous for the cefe such. This research was conducted on Garden Coffe Authentic in the city of Bandung. This research uses the descriptive qualitative method by classifying each menu into 4 categories, namely : Star, Plowhourse, Puzzel and Dog and from the grouping that the researcher can provide input to the menu plow horse and dog and determine the standardization food web ideal and can be used by the management of the café to optimize profit. Garden Coffee Authentic setting standard food cost 35% but from the data that the researchers received from the field standard food cost the Garden Coffee Authentic use beyond the standard food cost that have been set that 11-87% with the average food web of 49.4%. This makes the researchers are interested to do the analysis menu engineering.

Keywords: *Standard Food Cost, Menu Engineering, Optimization Of Profit*

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Allah SWT berkat Rahmat, Anugerah, serta Karunia-Nya kepada kita semua sehingga penulis bisa menyelesaikan penataan skripsi dengan judul “ Analisis Food Menu Engineering Dalam Upaya Optimalisasi Profit Di Garden Coffee Authentic Bandung”.

Penataan skripsi ini ialah salah satu guna memperoleh gelar Sarjana Pariwisata(S. Par) pada program Pembelajaran Strata- 1 di Program Penelitian Manajemen Industri Katering, Fakultas Pembelajaran Ilmu Pengetahuan Sosial, Universitas Pembelajaran Indonesia.

Hambatan dan kesulitan yang dialami dalam penyusunan skripsi ini ialah suatu tantangan yang hendak berguna di kemudian hari untuk penulis, tidak hanya selaku salah satu kewajiban yang wajib dipadati dalam menuntaskan Pembelajaran.

Penulis menyadari jika dalam penataan skripsi ini ada banyak kekurangan serta jauh dari kata sempurna baik dari segi bahasa, pemakaian kata, ataupun penyajian informasi. Hingga penulis dengan berbesar hati menerima masukan ataupun kritik yang bersifat membangun.

Semoga skripsi ini sanggup menambah pengetahuan untuk pembaca ataupun penulis khususnya dalam ilmu di bidang kepariwisataan.

Bandung, Desember 2021



Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	ii
DAFTAR TABEL.....	iv
DAFTAR GAMBAR.....	v
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah	7
1.3 Tujuan Penelitian.....	7
1.4 Kegunaan Penelitian.....	8
BAB II KAJIAN PUSTAKA	9
2.1 Pariwisata	9
2.2 Sarana Pariwisata.....	10
2.3 Prasarana Pariwisata.....	11
2.4 Restoran.....	12
2.5 Menu.....	15
2.5.1 Standard Food Cost.....	15
2.5.2 Harga Jual (<i>Selling Price</i>).....	17
2.5.3 Penetapan Harga Jual.....	17
2.5.4 Menu <i>Engineering</i>	21
2.5.5 Optimalisasi Profit	22
2.5.6 Macam – macam Laba	22
2.5.7 Faktor-faktor yang Mempengaruhi Omset Penjualan.....	23
2.5.8 Faktor – faktor yang Dapat Meningkatkan Keuntungan..	23
2.6 Penelitian Terdahulu.....	25
2.7 Kerangka Pemikiran	30
BAB III METODE PENELITIAN	32
3.1 Objek Penelitian	32
3.2 Metode Penelitian.....	32
3.3 Teknik Pengumpulan Data	33
3.3.1 Teknik Wawancara	33

3.3.2 Teknik Pengamatan/Observasi.....	33
3.3.3 Teknik Dokumentasi.....	33
3.4 Jenis dan Sumber Data	33
3.5 Teknik Analisis Data	34
3.6 Partisipan dan Tempat Penelitian	37
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	38
4.1 Hasil Penelitian.....	38
4.1.1 Gambaran Umum Objek Penelitian	38
4.1.2 Analisis Presentase <i>Standard Food Cost</i>	38
4.1.3 Tindakan untuk Standarisasi Food Cost	40
4.1.4 Analisis <i>Menu Engineering</i>	40
4.2 Tindakan untuk Evaluasi Menu Engineering	43
4.3 Pembahasan	45
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	47
5.1 Simpulan.....	47
5.2 Saran	48
DAFTAR PUSTAKA	50
LAMPIRAN	54
Lampiran 1. Naskah Wawancara.....	55
Lampiran 2. Transkrip Wawancara	56
Lampiran 3. Dokumentasi Penelitian.....	61

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1	Data Penjualan dan Daftar Menu Makanan Garden Coffee Authentic Period 2018 - 2020	3
Tabel 1.2	Omset Penjualan di café Garden Coffee Authentic Bandung Periode 2018 - 2020	4
Tabel 2.1	Penelitian Terdahulu	25
Tabel 3.1	Jenis dan Sumber Data	34
Tabel 3.2	Klasifikasi Menu	36
Tabel 4.1	<i>Persentase Standard Food Cost</i> di Garden Coffee Authentic	39
Tabel 4.2	Kertas Kerja Menu Engineering.....	41
Tabel 4.3	Klasifikasi Menu Makanan di Garden Coffee Authentic	42
Tabel 4.4	Total Klasifikasi Menu di Garden Coffee Authentic	43

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Jumlah Kunjungan Wisatawan Ke Objek Wisata di Kota Bandung.....	1
Gambar 1.2 Jumlah Restoran dan Rumah Makan di Kota Bandung, 2016	2
Gambar 2.1 Kerangka Pemikiran.....	31

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, R. (2018). Analisis Upaya Pengambilan Keputusan Dalam Memilih Supplier Terbaik Dengan Metode Ahp (Analytical Hierarchy Process) Pada Department Procurement Pt. Xyz. *Prosiding Semnastek*.
- Agusbushro, R., Makarau, V. H., & Sembel, A. (2015). Analisis Kebutuhan Prasarana Dan Sarana Pariwisata Di Kawasan Taman Nasional Bunaken Kecamatan Bunaken Kepulauan Kota Manado. *Spasial*, 2(2), 122–131.
- Angela, F. A. (2018). *Strategi Pengembangan Sarana Dan Prasarana Pariwisata Di Kawasan Objek Wisata Danau Poso Kabupaten Poso (Studi Pada Dinas Pariwisata Kabupaten Poso)*. Universitas Brawijaya.
- Anita, U. (2013). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Sebagai Dasar Penetapan Harga Jual Produk Furniture (Studi Kasus Pada Pt. Hanin Designs Indonesia-Indonesian Legal Wood). *Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Jurusan Akuntansi S, 1*.
- Ardiansyah, I. (2020). The Application Of Menu Engineering Technique In Determining Marketing Strategy At The Den Of Kalaha Restaurant Jakarta. *Journal Of Business And Entrepreneurship*, 8(1), 18–39.
- Ardiansyah, I., & Magdalena, V. (2018). Strategi Pengembangan Bisnis Berbasis Menu Engineering Di Kambing Soon Resto And Cafe Bandung. *Journal Fame: Journal Food And Beverage, Product And Services, Accomodation Industry, Entertainment Services*, 1(1).
- Brigham, E. F. (N.D.). Dan Houston, Joel F. 2006. *Manajemen Keuangan Edisi Kedelapan Buku*, 2.
- Diana, Y. (2018). Analisis Foods And Beverages Costing Dengan Pendekatan Matriks Kaitannya Dengan Strategi Pemasaran Pada Olla Restoran Hotel Granada Johor Bahru Malaysia. *Jumant*, 7(1), 101–111.
- Diana, Y. (2020). Menu Engineering Sebagai Langkah Penetapan Produk Makanan Di Restoran Onang-Onang Pada Inna Parapat Hotel. *Jumant*, 12(1), 229–244.
- Dittmer, P. R., & Keefe, J. D. (2008). *Principles Of Food, Beverage, And Labor Cost Controls*. John Wiley & Sons.
- Ernawan, Y., Sudono, A., & Sukirman, O. (2018). Evaluasi Penerapan Personal Selling Terhadap Keputusan Pembelian Menu Unpopular Dan Profitable Di Restoran Kampung Daun. *The Journal Gastronomy Tourism*, 5(1), 52–70.

- Fernando, W., & Asnur, L. (2021). Tingkat Profitabilitas Menu Melalui Metode Menu Engineering Di Satoo Restaurant Hw Hotel Padang. *Jurnal Pariwisata Bunda*, 1(2), 19–32.
- Ghani, Y. A. (2017). Pengembangan Sarana Prasarana Destinasi Pariwisata Berbasis Budaya Di Jawa Barat. *Jurnal Pariwisata*, 4(1), 22–31.
- Hamidah, S., & Komariah, K. (2018). *Resep & Menu*. Deepublish.
- Hidayat, M. F. (2014). *Analisa Penetapan Harga Jual Unit Rumah Di Perumahan Griya Agung Permata, Lamongan*. Institut Teknologi Sepuluh Nopember Surabaya.
- Humagi, F., Moniaga, I. L., & Prijadi, R. (2021). Analisis Kebutuhan Prasarana Dan Sarana Pariwisata Di Kecamatan Kaidipang Kabupaten Bolaang Mongondow Utara. *Spasial*, 8(2), 190–200.
- I.B.M Wiyasha. (2006). *F&B Cost Control Untuk Hotel Dan Restoran* (Fi. Sigit Suryantoro (Ed.); 2nd Ed.). Andi.
- Isnaini, Y., & Noviardy, A. (2021). Analisis Kepuasan Pelayanan Pelanggan Restoran Shaokao Palembang. *Prosiding Semhavok*, 3(1), 8–13.
- Lebruto, S. M., Quain, W. J., & Ashley, R. A. (1995). Menu Engineering: A Model Including Labor. *Hospitality Review*, 13(1), 5.
- Lolong, E., Ilat, V., & Tirayoh, V. (2019). Penerapan Metode Time And Material Pricing Sebagai Dasar Penentuan Harga Jual Jasa Pada Pt. Sinar Galesong Mandiri Malalayang Manado. *Going Concern: Jurnal Riset Akuntansi*, 14(4).
- Marsum, W. A. (2005). *Restaurant Dan Segala Permasalahannya*. Yogyakarta: Cv Andi Offset.
- Martusa, R., & Adie, A. F. (2012). Peranan Activity-Based Costing System Dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi Kain Yang Sebenarnya Untuk Penetapan Harga Jual. *Maksi*, 4(2), 220210.
- Mulyana, M. (2019). *Strategi Penetapan Harga*.
- Nugrahani, F., & Hum, M. (2014). *Metode Penelitian Kualitatif*. Solo: Cakra Books.
- Oktaviani, S., Sudono, A., & Sukirman, O. (2018). Analisis Menu Engineering Pada Menu A'la Carte Di Grand Pasundan Convention Hotel Dalam Upaya Meningkatkan Keputusan Pembelian Melalui Suggestive Selling. *Gastronomy Tourism Journal*, 4(2), 42–52.

- Rohmadini, A., Saifi, M., & Darmawan, A. (2018). Pengaruh Profitabilitas, Likuiditas Dan Leverage Terhadap Financial Distress (Studi Pada Perusahaan Food & Beverage Yang Terdaftar Di Bursa Efek Indonesia Periode 2013-2016). *Jurnal Administrasi Bisnis*, 61(2), 11–19.
- Rustami, P., Kirya, I. K., & Cipta, W. (2014). Pengaruh Biaya Produksi, Biaya Promosi, Dan Volume Penjualan Terhadap Laba Pada Perusahaan Kopi Bubuk Banyuwatis. *Jurnal Manajemen Indonesia*, 2(1).
- Setiyawati, N., & Bangkalang, D. H. (2020). Penerapan Metode Two-Step Cluster Dalam Analisis Menu Engineering Pada Usaha Kuliner. *Jurnal Teknologi Informasi Dan Ilmu Komputer (Jtiik)*, 7(2).
- Shintya, M. N., Situmorang, M., & Iryani, L. D. (2017). Analisis Pengaruh Leverage Dan Pertumbuhan Penjualan Terhadap Profitabilitas Pada Perusahaan Sub Sektor Kosmetik Yang Terdaftar Di Bursa Efek Indonesia. *Jurnal Online Mahasiswa (Jom) Bidang Akuntansi*, 2(2).
- Sofiatin, D. A., Putri, T. E., & Mulyati, S. (2020). The Effect Of Product Diversification Strategy, Financial Leverage, Firm Size, And Capital Structure On Profitability. *Jass (Journal Of Accounting For Sustainable Society)*, 2(02).
- Strauss, A., & Corbin, J. (2003). Penelitian Kualitatif. *Yogyakarta: Pustaka Pelajar*.
- Suastika, I. M. (2021). Implementasi Kebijakan Pemerintah Provinsi Bali Dalam Penanganan Pandemi Covid 19 Dan Upaya Pemulihan Pariwisata. *Sista: Jurnal Akademisi Dan Praktisi Pariwisata*, 1(1), 41–51.
- Sugiarto, Endar, S. S. (2003). *Pengantar Akomodasi Dan Restoran*. Pt.Gramedia Pustaka Utama.
- Sumarni, I. (2020). Optimalisasi Laba Menggunakan Analisis Cost Volume Profit (Pada Umkm Gula Habang Taratau Di Kecamatan Jaro Kabupaten Tabalong). *Jurnal Pubbis*, 4(1), 73–81.
- Supomo, B., & Halim, A. (2005). Akuntansi Manajemen. *Edisipertama. Yogyakarta: Bpfe*.
- Supriyati, N. (2015). Metode Penelitian Gabungan (Mixed Methods). *Widyaiswara Bdk*, 1–24.
- Suryani, A. I. (2017). Strategi Pengembangan Pariwisata Lokal. *Jurnal Spasial: Penelitian, Terapan Ilmu Geografi, Dan Pendidikan Geografi*, 3(1).

- Suryawati, D. A., & Osin, R. F. (2019). Analisis Menu Untuk Menentukan Strategi Bauran Pemasaran Pada Bunut Café Di Hotel White Rose Legian Kuta. *Jurnal Manajemen Pelayanan Hotel*, 3(1), 29–35.
- Swastha, B. (1998). *Manajemen Penjualan, Edisi Tiga*. Bpfe, Yogyakarta.
- Tanujaya, C. (2017). Perancangan Standart Operational Procedure Produksi Pada Perusahaan Coffeein. *Jurnal Manajemen Dan Start-Up Bisnis*, 2(01).
- Tjiptono, F. (2014). Pemasaran Jasa “Prinsip, Penerapan, Dan Penelitian”, Edisi 1. *Cv Andi Offset*. Yogyakarta.
- Utthavi, W. H., & Sumerta, I. G. A. (2017). Analisis Pengendalian Food Cost Pada Gtbv Hotel & Convention-Bali. *Jurnal Bisnis Dan Kewirausahaan*, 13(3), 156–165.
- Way, I. H., Wuisang, C. E. V., & Supardjo, S. (2016). Analisis Kebutuhan Prasarana Dan Sarana Pariwisata Di Danau Uter Kecamatan Aitinyo Kabupaten Maybrat Propinsis Papua Barat. *Spasial*, 3(3), 27–37.
- Winardi, J. (1991). *Marketing Dan Perilaku Konsumen*. Mandar Maju.
- Yusrina, D., & Saifi, M. (2017). Analisis Biaya Pemasaran Menurut Daerah Pemasaran Pada Kemampuan Menghasilkan Laba Perusahaan (Studi Pada Pt. Bella Agung Citra Mandiri Tahun 2015). *Jurnal Administrasi Bisnis*, 47(2), 10–18.
- Yusuf, A. M. (2016). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif & Penelitian Gabungan*. Prenada Media.
- [BPS] Badan Pusat Statistik Kota Bandung [Internet]. 2020. [Diacu 7 September 2021] Tersedia Dari <https://jabar.bps.go.id/indicator/16/220/1/jumlah-kunjungan-wisatawan-ke-objek-wisata.html>
- [BPS] Badan Pusat Statistik Kota Bandung [Internet]. 2017. [Diacu 24 Mei 2021] Tersedia Dari <https://bandungkota.bps.go.id/statictable/2017/08/29/121/-jumlah-restoran-rumah-makan-di-kota-bandung-2016.html>
- Garden Coffee Authentic [Internet].2021.[Diacu 10 Januari 2022] Tersedia Dari <https://gardencoffeeauthentic.business.site>.