

Pengaruh Desain Interior dan Menu Makanan Terhadap Peningkatan Jumlah Pengunjung Sobot Coffee di Kota Solok

Niken Sriwahyuni¹ Ida Nirwana² Wahyu Indah Mursalini³

^{1,2}Program Studi Manajemen, Universitas Mahaputra Muhammad Yamin, Indonesia

Alamat: Jl. Jend. Sudirman No.6, Kp. Jawa, Kec. Tj. Harapan, Kota Solok,

Sumatera Barat 27317

Korespondensi penulis: niken240917@gmail.com

Abstract

This study aims to determine the effect of interior design and food menu on increasing the number of visitors to Solok's Coffee Buddy. This study uses a quantitative approach. The data was processed using hypothesis analysis with validity test models, reliability tests, multiple linear regression, t-test, f-test, and determination. The data used are primary data with 60 questionnaires. Data collection is done that is sourced directly from the respondents. Based on the analysis that has been done, it is obtained that $Y = 9,110 + 0,117 X1 + 0,644 X2 + e$ and the T test is obtained 0,909 and 5,090 which means that the Interior Design variable has no significant effect on the increase in the number of visitors, and the food menu has a significant effect on the increase. Number of visitors. Judging from the R (Square) value of 0.350, which means that Interior Design and Food Menus have an effect of 35% on the increase in the number of visitors, and the increase in the number of visitors to Sobot Coffee, Solok City is influenced by other variables of 65% which were not examined in this study. From the analysis of the F test, the Fcount value is 20,686 > Ftable 3,11, which means that the Interior Design and Food Menu variables have a significant and simultaneous effect on the increase in the number of visitors.

Keywords : Interior Design, Food Menu, Increasing Number of Visitors

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh desain interior dan menu makanan terhadap peningkatan jumlah pengunjung Solok's Coffee Buddy. Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif. Data diolah menggunakan analisis hipotesis dengan uji validitas model, uji reliabilitas, regresi linier berganda, uji t, uji f, dan determinasi. Data yang digunakan adalah data primer dengan 60 kuesioner. Pengumpulan data dilakukan yang bersumber langsung dari responden. Berdasarkan analisis yang telah dilakukan diperoleh $Y = 9,110 + 0,117 X1 + 0,644 X2 + e$ dan uji T diperoleh 0,909 dan 5,090 yang artinya variabel Desain Interior tidak berpengaruh signifikan terhadap peningkatan jumlah pengunjung, dan menu makanan berpengaruh signifikan terhadap peningkatan. Jumlah pengunjung. Dilihat dari nilai R (Square) sebesar 0,350 yang berarti Desain Interior dan Menu Makanan berpengaruh sebesar 35% terhadap peningkatan jumlah pengunjung, dan peningkatan jumlah pengunjung Kopi Sobot Kota Solok dipengaruhi oleh variabel lain sebesar 65% yang tidak diteliti dalam penelitian ini. Dari hasil analisis uji F diperoleh nilai Fhitung sebesar 20,686 > Ftabel 3,11 yang berarti variabel Desain Interior dan Menu Makanan berpengaruh signifikan dan simultan terhadap peningkatan jumlah pengunjung.

Kata Kunci : Desain Interior, Menu Makanan, Peningkatan Jumlah Pengunjung

PENDAHULUAN

Perkembangan dunia industri makanan dan minuman atau dikenal dengan kuliner di Indonesia saat ini terus mengalami peningkatan yang cukup pesat dibandingkan dengan sektor industri lainnya. Hal ini ditandai dengan banyaknya usaha kuliner yang berdiri, baik berskala kecil maupun berskala besar. Kondisi ini membuat para pengusaha harus mampu bersaing dan bertahan melawan pesaing.

Persaingan yang terjadi antara sesama pebisnis kuliner adalah keberagaman menu yang disediakan oleh rumah makan dan desain interior yang unik. Setiap konsumen memiliki selera makan yang tidak selalu sama, penting bagi restoran untuk menyajikan menu yang beraneka ragam karena adanya kecenderungan dalam diri konsumen yang menghendaki pilihan yang beragam, sehingga dengan bermacam-macam menu yang disediakan diharapkan dapat memberikan dorongan dan pilihan bagi konsumen untuk membeli produk yang memenuhi selera dalam bersantap. Penyediaan keragaman menu yang baik tidak hanya akan menarik minat tetapi dapat mempengaruhi keputusan konsumen untuk membeli. Karena, semakin banyaknya pilihan yang disediakan oleh rumah makan, akan semakin memudahkan konsumen untuk memilih menu sesuai keinginannya, (Putri & Irwansyah, 2019).

LANDASAN TEORI

Peningkatan Jumlah Pengunjung

Definisi Peningkatan Jumlah Pengunjung

Untuk meningkatkan jumlah pengunjung, para pelaku usaha harus memiliki ide-ide kreatif agar dapat menarik perhatian pengunjung, mulai dari menu yang ditawarkan atau desain cafe yang unik. Mengingat banyaknya pesaing yang bermunculan sehingga pimpinan cafe harus mampu dalam menarik para pengunjung untuk datang ke cafenya. Hal ini perlu dilakukan agar dapat terus bertahan dan menyeimbangkan atau bahkan dapat melebihi para pesaing. Dengan memenuhi keinginan pengunjung setiap harinya melalui ide-ide kreatif, maka akan menanamkan rasa penasaran kepada pengunjung untuk terus datang di cafe sehingga usaha yang dijalankan dapat terus bertahan, (Agustiawan & Rahmat, 2021).

Bisnis kuliner bukan hanya dituntut menciptakan masakan yang enak tetapi harus mampu menciptakan nilai tambah dalam meningkatkan kepuasan konsumen. Bisnis kuliner bukan hanya sekedar menawarkan makanan saja, tetapi harus mampu memberikan suasana yang

menyenangkan, untuk membuat pengunjung betah menikmati makanan dan menjadi tempat menghabiskan waktu bersama keluarga maupun kerabat yang menyenangkan. Kepuasan konsumen bukan hanya tercipta dari cita rasa makanan melainkan juga melalui Store Atmosphere, (Depari et al., 2021).

Indikator Peningkatan Jumlah Pengunjung

1. Fasilitas yang di berikan
2. Kualitas layanan
3. Makanan yang disediakan beragam

Desain Interior

Definisi Desain Interior

Desain interior adalah perencanaan tentang layout dan desain di dalam ruangan dan bertujuan untuk membuat manusia pemakai aktivitas ruangan dapat beraktivitas dalam ruangan tersebut secara nyaman dan efektif. Desain interior adalah ilmu yang mempelajari perancangan suatu karya seni yang ada di dalam suatu bangunan dan digunakan untuk memecahkan masalah manusia. Salah satu bidang studi keilmuan yang didasarkan pada ilmu desain, bidang keilmuan ini bertujuan untuk dapat menciptakan suatu lingkungan binaan (ruang dalam) beserta elemen-elemen pendukungnya, baik fisik maupun nonfisik sehingga kualitas kehidupan manusia yang berada didalamnya menjadi lebih baik. Perancangan interior meliputi bidang arsitektur yang melingkupi bagian dalam suatu bangunan, (Juliana et al., 2020).

Gaya desain interior industrial (bahasa Inggris: Industrial design) adalah seni terapan di mana estetika dan usability (kemudahan dalam menggunakan suatu barang) suatu barang disempurnakan. Desain interior industri menghasilkan kreasi tentang bentuk, konfigurasi, atau komposisi garis atau warna, atau garis dan warna, atau gabungannya, yang berbentuk 3 atau 2 dimensi, yang memberi kesan estetis, dapat dipakai untuk menghasilkan produk, barang, komoditas industri atau kerajinan tangan, (Pradini & Wempi, 2019).

Manfaat Desain Interior

1. Membuat ruangan nyaman, dengan adanya penataan ruangan yang baik, baik dari penataan tempat, pemilihan warna yang tepat, serta tekstur ruangan yang sesuai dapat menciptakan suasana yang nyaman

Pengaruh Desain Interior dan Menu Makanan Terhadap Peningkatan Jumlah Pengunjung Sobat Coffee di Kota Solok

2. Memaksimalkan Produktivitas, Seorang desainer interior harus mampu mendesain ruangan dengan baik, mengatur tata letak tempat sesuai dengan kebutuhan serta pemilihan cahaya, warna yang tepat agar para pekerja menjadi produktif.
3. Membuat ruangan menjadi fungsional, tidak hanya membuat tampilan ruangan yang unik dan menarik, tetapi desainer interior harus bisa membuat ruangan menjadi berfungsi dan bisa memanfaatkan dan menata ruangan dengan baik

Elemen Desain Interior

Terdapat beberapa elemen desain interior, yaitu sebagai berikut :

1. Warna
2. Pencahayaan
3. Bentuk
4. Ruang
5. Dinding
6. Garis
7. tekstur

Indikator Desain Interior

1. Komposisi Garis atau warna
2. background
3. pencahayaan

Menu Makanan

Definisi Menu Makanan

Menu adalah daftar makanan dan minuman yang disediakan bagi para tamu untuk memilih sendiri makanan dan minuman yang diinginkannya. Kelengkapan produk merupakan tersedianya semua jenis produk yang ditawarkan untuk dimiliki, dipakai atau dikonsumsi oleh konsumen yang dihasilkan oleh suatu produsen. Keragaman menu menyangkut kedalaman, luas dan kualitas produk yang ditawarkan juga ketersediaan menu tersebut setiap saat di tempat pembelian, (Haryanti et al., 2019).

Perencanaan menu adalah serangkaian kegiatan menyusun hidangan dalam variasi yang serasi untuk manajemen penyelenggaraan makanan di institusi. Proses perencanaan menu yang

sukses dimulai dengan tujuan yang jelas yang mencerminkan keinginan yang akan dikeluarkan. Perencanaan menu bisa menjadi proses yang sulit menyerap banyak waktu dan energi, proses perencanaan menu untuk mengembangkan dan meluncurkan menu baru untuk unit bisnis yang ditambahkan ke cakupan layanan untuk layanan makanan, (Mubayyanah et al., n.d.).

Indikator Menu Makanan

1. Cita rasa
2. Varian menu
3. Desain makanan yang menarik

Hipotesis

Berdasarkan rumusan masalah diatas, maka hipotesis yang diajukan adalah sebagai berikut :

H₁ : Diduga, adanya Pengaruh Desain Interior Terhadap Peningkatan Jumlah pengunjung Sobot Coffee di Kota Solok.

H₂ : Diduga, adanya Pengaruh Menu Makanan Terhadap Peningkatan Jumlah pengunjung Sobot Coffee di Kota Solok.

H₃ : Diduga, adanya Pengaruh Desain Interior dan Menu makanan secara bersamaan terhadap peningkatan jumlah pengunjung Sobot Coffee di Kota Solok.

Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode kuantitatif melalui penelitian deskriptif korelatif yang digunakan untuk melihat hubungan antara dua variabel atau lebih bagaimana satu variabel atau lebih dijelaskan dengan hipotesis. Variabel yang diukur dalam penelitian ini yaitu Pengaruh Desain Interior dan Menu Makanan terhadap Peningkatan Jumlah Pengunjung Sobot Coffee di Kota Solok. Hasil dan Pembahasan. Lokasi yang digunakan untuk penelitian adalah Sobot Coffee Kota Solok. Objek yang akan diteliti adalah Pengunjung Sobot Coffee. Dengan populasi sebanyak 350 orang pengunjung yang datang ke sobat coffee dalam 1 minggu dan sampel sebanyak 80 orang di dapat dengan metode non probability sampling dengan teknik accidental sampling.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Data dalam penelitian ini didasarkan pada hasil laporan olah data kuesioner yang telah didapatkan dari guru SMK Budi Mulia Kotobaru. Pengolahan data menggunakan bantuan program spss versi 16 for windows.

Uji Regresi Linear Berganda

Tabel 4.10
Uji Regresi Linear Berganda

Coefficients ^a						
Model		Unstandardized Coefficients		Standardized Coefficients	t	Sig.
		B	Std. Error	Beta		
1	(Constant)	9,110	5,157		1,767	,081
	Desain Interior	,117	,128	,096	,909	,366
	Menu Makanan	,644	,127	,538	5,090	,000

Sumber: data diolah dengan SPSS versi 16 for windows

Berdasarkan tabel 4.10 diatas dapat dilihat nilai konstanta (nilai α) sebesar 9,110 dan untuk Desain Interior (nilai β_1) sebesar 0,117 sementara Menu Makanan (nilai β_2) sebesar 0,664 Sehingga dapat diperoleh persamaan regresi linear berganda sebagai berikut :

$$Y = 9,110 + 0,117X_1 + 0,644X_2 + e$$

Dari persamaan tersebut dapat dianalisis sebagai berikut:

1. Konstanta (a) sebesar 9,110 yang artinya desain interior dan menu makanan adalah nol maka peningkatan jumlah pengunjung sebesar 9,110
2. Koefisien regresi pada variabel Desain Interior (X_1) sebesar 0,117 adalah positif. Artinya terjadi hubungan yang positif antara Desain Interior dengan Peningkatan Jumlah Pengunjung. Jadi, apabila terjadi peningkatan 1% pada Desain Interior (X_1) dan dimana faktor-faktor lain tersebut konstan, maka akan dapat meningkatkan peningkatan jumlah pengunjung sebesar 0,117.
3. Koefisien regresi pada variabel Menu Makanan (X_2) sebesar 0,644 adalah positif artinya terjadi hubungan positif antara Menu Makanan dengan Peningkatan Jumlah Pengunjung. Jadi, apabila terjadi peningkatan 1% pada Menu Makanan (X_2) dimana

faktor-faktor lain tersebut konstan, maka akan dapat meningkatkan tingkat peningkatan jumlah pengunjung sebesar 0,644.

Koefisien Determinasi (R^2)

Tabel 4.11
Uji Koefisien Determinasi (R^2)

Model Summary				
Model	R	R Square	Adjusted R Square	Std. Error of the Estimate
1	,591 ^a	,350	,333	2,48878

Sumber: data diolah dengan SPSS versi 16 for windows

Dilihat pada table 4.11 diatas maka dapat diketahui bahwa Desain Interior dan Menu Makanan mempunyai hubungan yang kuat terhadap Penigkatan Jumlah Pengunjung Sobat Coffee yaitu dengan nilai R sebesar 0,591.

Nilai R *square* menunjukan besar kecilnya pengaruh variabel bebas terhadap variabel terikat, atau besar kecilnya kontribusi variabel bebas terhadap variabel terikat. Besarnya pengaruh dapat kita lihat dari persamaan sebagai berikut yaitu :

$$\text{Koefisien Determinasi} = 0,350 \times 100\% = 35\%$$

Dari tabel 4.11 diatas diketahui bahwa R square sebesar 0,350 atau sebesar 35%. Hal ini berarti rendahnya persentase Desain Interior (X_1) dan Menu Makanan (X_2) terhadap peningkatan Jumlah Pengunjung (Y) dan masih banyak faktor-faktor lain seperti kualitas layanan, kualitas produk, harga serta lokasi dengan persentase 65%.

Uji Hipotesis

Uji t

Tabel 4.12
Uji t

Coefficients ^a						
Model		Unstandardized Coefficients		Standardized Coefficients	t	Sig.
		B	Std. Error	Beta		
1	(Constant)	9,110	5,157		1,767	,081
	Desain Interior	,117	,128	,096	,909	,366
	Menu Makanan	,644	,127	,538	5,090	,000

Sumber: data diolah dengan SPSS versi 16 for windows

Berdasarkan hasil analisis pada tabel 4.12 diatas, maka dapat diketahui pengaruh variabel independen secara parsial terhadap variabel dependen pada uraian berikut ini:

a. Uji t Desain Interior (X₁) terhadap Peningkatan Jumlah Pengunjung (Y)

Pengujian hipotesis ini dilakukan dengan membandingkan nilai t_{hitung} dengan t_{tabel} , Hipotesis diterima jika $t_{hitung} > t_{tabel}$ atau dengan $sig < a$ 0,05. diketahui Nilai t_{tabel} pada a 0,05 adalah 1,991. Untuk variabel Desain Interior (X₁) nilai t_{hitung} adalah 0,909 dengan tingkat signifikansi sebesar 0,366. Karena nilai t_{hitung} lebih kecil dari t_{tabel} $0,909 < 1,991$ dan nilai tingkat signifikansi $0,366 > 0,05$ maka H₁ ditolak. Hal ini membuktikan bahwa Desain Interior tidak berpengaruh secara signifikan terhadap Peningkatan Jumlah Pengunjung Sobat Coffee Kota Solok.

b. Uji t Menu Makanan (X₂) Terhadap Peningkatan Jumlah Pengunjung (Y)

Pengujian hipotesis ini dilakukan dengan membandingkan nilai t_{hitung} dengan t_{tabel} , Hipotesis diterima jika $t_{hitung} > t_{tabel}$ atau dengan $sig < a$ 0,05, nilai t_{tabel} pada a 0,05 adalah 1,991. Untuk variabel Menu Makanan (X₂) nilai t_{hitung} adalah 5,090 dengan tingkat signifikansi sebesar 0,000. Karena nilai t_{hitung} lebih besar dari t_{tabel} $5,090 > 1,991$ dan nilai tingkat signifikan $0,000 < 0,05$ maka H₂ diterima. Hal ini membuktikan bahwa Menu Makanan berpengaruh signifikan terhadap Peningkatan Jumlah Pengunjung Sobat Coffee Kota Solok.

Uji f

Tabel 4.13

Uji f

ANOVA ^a						
Model		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
1	Regression	256,259	2	128,130	20,686	,000 ^b
	Residual	476,941	77	6,194		
	Total	733,200	79			

Sumber: data diolah dengan SPSS versi 16 for windows

Pengujian hipotesis ini dilakukan untuk membandingkan f_{hitung} dengan f_{tabel} untuk mengukur pengaruh variabel bebas secara bersama sama. Hipotesis diterima jika $f_{hitung} > f_{tabel}$ dan nilai sig $< \alpha$ 0,05. Selanjutnya dari hasil tabel 4.13 , maka dapat dilihat bahwa f_{hitung} 20,686 > dari f_{tabel} 3,11 dengan nilai signifikansinya yaitu $0,000 < 0,05$ maka H_3 diterima, hal ini menunjukkan bahwa variabel desain interior dan menu makanan mempunyai pengaruh signifikan dan simultan secara bersama-sama terhadap peningkatan jumlah pengunjung dependen.

Pembahasan Hasil Penelitian

1. Pengaruh Desain Interior terhadap peningkatan jumlah pengunjung Sobat Coffee Kota Solok

Berdasarkan analisis statistik dalam penelitian ini, ditemukan bahwa hipotesis pertama (H_1) ditolak dan dapat disimpulkan bahwa Desain Interior (X_1) tidak berpengaruh secara signifikan terhadap peningkatan jumlah pengunjung (Y). Untuk nilai t_{hitung} 0,909 > t_{tabel} 1,991 dan pengaruh X_1 terhadap Y adalah signifikan sebesar $0,366 < 0,05$. Hal ini menunjukkan bahwa desain interior tidak terlalu berpengaruh terhadap peningkatan jumlah pengunjung dikarenakan setiap pengunjung yang datang lebih mementingkan menu makanan yang disediakan dari pada desain interior yang ada. Didukung dengan penelitian terdahulu, penelitian ini menyatakan bahwa Desain Interior tidak berpengaruh positif dan signifikan

terhadap Peningkatan Jumlah Pengunjung, (Handoyo & Nur Hadiansyah, 2017). Berbanding terbalik dengan penelitian sebelumnya yang menyatakan Desain Interior berpengaruh terhadap peningkatan jumlah pengunjung, (Agustiawan & Rahmat, 2021).

2. Pengaruh Menu Makanan Terhadap Peningkatan Jumlah Pengunjung Sobot Coffee Kota Solok

Berdasarkan analisis statistik dalam penelitian ini, ditemukan bahwa hipotesis pertama (H_2) diterima dan dapat disimpulkan bahwa Menu Makanan (X_2) berpengaruh secara signifikan terhadap peningkatan jumlah pengunjung (Y). Untuk nilai $t_{hitung} 5,090 > t_{tabel} 1,991$ dan pengaruh X_2 terhadap Y adalah signifikan sebesar $0,000 < 0,05$. Hal ini menunjukkan bahwa menu makanan berpengaruh secara signifikan terhadap peningkatan jumlah pengunjung. Didukung dengan penelitian terdahulu, penelitian ini menyatakan bahwa Menu Makanan berpengaruh positif dan signifikan terhadap Peningkatan Jumlah Pengunjung, (Hamid, 2017). Berbanding terbalik dengan penelitian sebelumnya yang menyatakan Menu Makanan tidak berpengaruh terhadap peningkatan jumlah pengunjung, (Ariningtyas & Rachmawati K, 2020).

3. Pengaruh Desain Interior dan Menu Makanan Terhadap Peningkatan Jumlah Pengunjung Sobot Coffee kota Solok

Berdasarkan pengujian secara simultan dengan menggunakan uji f menunjukkan bahwa desain interior dan menu makanan berpengaruh terhadap peningkatan jumlah pengunjung f_{hitung} adalah $20,686 > f_{tabel} 3,11$ dan nilai signifikan $0,000 < 0,05$. Hal ini berarti desain interior dan menu makanan berpengaruh secara simultan terhadap peningkatan jumlah pengunjung. Didukung dengan penelitian terdahulu, penelitian ini menyatakan bahwa Desain Interior dan Menu Makanan berpengaruh positif dan signifikan terhadap Peningkatan Jumlah Pengunjung, (Shartykarini et al., 2016).

KESIMPULAN

1. Berdasarkan hasil penelitian maka diperoleh persamaan regresi linear berganda adalah $Y = 9,110 + 0,117 X_1 + 0,644 X_2 + e$.
2. Nilai koefisien determinasi R square sebesar 0,350 atau sebesar 35%. Hal ini berarti rendahnya persentase Desain Interior dan Menu Makanan terhadap Peningkatan Jumlah

Pengunjung, dan sisanya sebesar 65% dipengaruhi oleh variabel-variabel lain diluar penelitian ini.

3. Desain Interior secara parsial tidak berpengaruh secara signifikan terhadap Peningkatan Jumlah Pengunjung. Hal ini dibuktikan dengan $t_{hitung} 0,909 < 1,991 t_{tabel}$ 2,002 dan nilai signifikan $0,366 > 0,05$.
4. Menu Makanan secara parsial berpengaruh secara signifikan terhadap Peningkatan Jumlah Pengunjung. Hal ini dibuktikan dengan $t_{hitung} 5,090 > t_{tabel} 1,991$ dan nilai signifikan $0,000 < 0,05$.
5. Desain Interior dan Menu Makanan secara simultan atau bersama-sama berpengaruh terhadap Peningkatan Jumlah Pengunjung. Hal ini ditunjukkan dengan menggunakan uji f dengan f_{hitung} yaitu $20,686 > f_{tabel} 3,11$ dengan nilai signifikansinya yaitu $0,000 < 0,05$.

SARAN

Dari hasil kesimpulan penelitian maka penulis menyarankan sebagai berikut:

1. Bagi Pemilik Sobot Coffee Kota Solok harus meningkatkan Kualitas layanan serta kualitas makanan agar dapat membawa dampak yang baik serta kemajuan bagi Sobot Coffee Kota Solok serta pemilik harus mempertimbangkan pemilihan desain yang baik agar nantinya dapat membuat para pengunjung merasa nyaman, karena dengan adanya pelayanan yang baik, kualitas makanan yang sesuai selera serta desain interior yang bagus itu dapat meningkatkan jumlah pengunjung.
2. Bagi Akademik Penelitian ini dapat dijadikan bahan referensi dan dokumentasi bagi pihak kampus sebagai bahan acuan penelitian yang akan datang selain jurnal dan duku yang sudah ada. Selain itu pihak kampus harus selalu meningkatkan kualitas karya hasil penelitian bagi semua mahasiswa.
3. Bagi peneliti selanjutnya, penelitian ini dapat dilakukan tidak terbatas kepada Pengunjung Sobot Coffee Kota Solok, selain itu juga dapat meneliti variabel-variabel lain diluar yang sudah diteliti ini agar memperoleh hasil yang lebih bervariasi dan dapat mengetahui pengaruh faktor-faktor lain yang dapat berpengaruh seperti Kualitas Layanan, Kualitas Produk, Harga, serta Lokasi.

DAFTAR PUSTAKA

Agustiawan, T., & Rahmat, M. (2021). Pengaruh Desain Cafe untuk Menarik Para Pengunjung

Pengaruh Desain Interior dan Menu Makanan Terhadap Peningkatan Jumlah Pengunjung Sobat Coffee di Kota Solok

- Terhadap Peningkatan Pengunjung Studi Kasus Pada Cafe Rahayu & Resto di Sei Rampah Kabupaten Serdang Berdagai. *Ekonomi Keuangan Dan Kebijakan Publik*, 3(1), 38–43.
- Ariningtyas, E., & Rachmawati K, I. A. K. (2020). Menguji Pengaruh Keragaman Menu, Kualitas Produk, Store Atmosphere, Dan Harga Terhadap Loyalitas Pelanggan Di Wedangan Jimboeng. *Excellent: Manajemen, Bisnis Dan Pendidikan*, 7(1), 115–123. <https://doi.org/10.36587/exc.v7i1.670>
- Depari, I. J., Aninda, A. M., Putri, A. G., Syafrina, I., Pramita, N., Rahayu, P., & Universitas, N. M. (2021). *Upaya Peningkatan Jumlah Pengunjung Rumah Makan Padang Sakato Melalui Perancangan Ulang Dekorasi Ruangan Dan Mempromosikannya Via Media Sosial Instagram*. 3(1), 418–425.
- Hamid, D. (2017). Pengaruh Konflik Kerja Dan Stres Kerja Terhadap Kinerja Karyawan (Studi pada Karyawan PT. Bank Rakyat Indonesia (Persero) Cabang Soekarno Hatta Malang) Ferdian. *Jurnal Administrasi Bisnis*, 47(1), 172–180.
- Handoyo, A. D., & Nur Hadiansyah, M. (2017). Pengaruh Desain Interior Kelas Tokong Nanas Terhadap Kenyamanan Visual Mahasiswa. *Idealog: Jurnal Desain Interior & Desain Produk*, 2(1), 93–106. <https://doi.org/10.25124/idealog.v2i1.1182>
- Haryanti, P., Hija, U. N., Waljinah, S., & Rahmawati, L. E. (2019). *Analisis Wacana Daftar Menu Makanan Berpendekatan Sosial Budaya Masyarakat*. 69–76.
- Juliana, Nirmala, A., & Felicia. (2020). Pengaruh Desain Interior Terhadap Minat Pengunjung Di Restoran The Garden Pantai Indah Kapuk. *Cakrawala*, 20(1), 28–34.
- Mubayyanah, Kunaifi, A., Rahman, F., & Rosyid, A. (n.d.). Ragam Menu, Harga, dan Lokasi: Pengaruhnya Terhadap Loyalitas Pelanggan Restoran. *Ekonomi, Bisnis Dan Manajemen Perbankan Syariah Institut Dirosat Islamiyah Al-Amien Prenduan*, 1(1), 55–80.
- Pradini, R. P., & Wempi, J. A. (2019). Desain Interior Sebagai Medium Komunikasi Nonverbal Restoran Eat Happens Dalam Membentuk Reputasi. *PRofesi Humas*, 3(2), 177–201. <https://doi.org/10.24198/prh.v3i2.18734>
- Putri, M., & Irwansyah. (2019). Re-Desain Interior Cafe Fam’s Bergaya Urban Industrial. *FSD*, 1(1), 25–37.
- Shartykarini, S., Firdaus, R., & Rusniati. (2016). Pengaruh Harga, Kualitas Produk dan Kualitas Layanan Terhadap Kepuasan Pelanggan Dalam Membentuk Loyalitas Pelanggan. *Wawasan Manajemen*, 4(1), 39–52.