

**PENGARUH DESAIN INTERIOR DAN MENU MAKANAN TERHADAP
PENINGKATAN JUMLAH PENGUNJUNG SOBAT COFFEE
DI KOTA SOLOK**

SKRIPSI

*Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Menyelesaikan Program Studi
Strata Satu (S1) Pada Program Sarjana Fakultas Ekonomi*



Disusun Oleh :

NIKEN SRIWAHYUNI

181000461201001

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN
FAKULTAS EKONOMI
UNIVERSITAS MAHAPUTRA MUHAMMAD YAMIN SOLOK
TAHUN 2022**

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

Niken Sriwahyuni
NPM: 181000461201001

Universitas Mahaputra Muhammad Yamin
Fakultas Ekonomi

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui Pengaruh Desain Interior dan Menu Makanan terhadap Peningkatan Jumlah Pengunjung Sobot Coffe Kota Solok. Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif. Data diolah dengan menggunakan analisis hipotesis dengan model uji validitas, uji reliabilitas, regresi linier berganda, uji t, uji f, dan determinasi. Data yang digunakan adalah data primer dengan 80 kuesioner. Pengumpulan data yang dilakukan yaitu bersumber langsung dari responden. Berdasarkan dari analisis yang telah dilakukan diperoleh $Y = 9,110 + 0,117 X_1 + 0,644 X_2 + e$ dan uji T diperoleh 0,909 dan 5,090 yang berarti bahwa variabel Desain Interior tidak berpengaruh secara signifikan terhadap Peningkatan Jumlah Pengunjung, dan Menu Makanan Berpengaruh secara signifikan terhadap Peningkatan Jumlah Pengunjung. Dilihat dari nilai R (Square) sebesar 0,350 yang artinya Desain Interior dan Menu Makanan berpengaruh sebesar 35% terhadap Peningkatan Jumlah Pengunjung, dan Peningkatan Jumlah Pengunjung Sobot Coffee Kota Solok dipengaruhi oleh variabel lain sebesar 65% yang tidak diteliti dalam penelitian ini. Dari analisis uji F diperoleh nilai F_{hitung} yaitu $20,686 > F_{tabel}$ 3,11 yang artinya bahwa variabel Desain Interior dan Menu Makanan berpengaruh secara signifikan dan simultan secara Bersama-sama terhadap peningkatan jumlah pengunjung.

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

The Influence of Interior Design and Food Menus on Increasing the Number of Visitors of Solok Coffee Koffe Solok

Niken Sriwahyuni
NPM: 181000461201001

Mahaputra Muhammad Yamin University
Faculty Of Economics

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 Sobat 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

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

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.

Syarat agar suatu perusahaan dapat sukses dalam persaingan tersebut adalah berusaha mencapai tujuan untuk menciptakan dan mempertahankan pelanggan. Agar tujuan tersebut tercapai, setiap perusahaan harus dapat menghasilkan dan menyampaikan barang dan jasa yang diinginkan konsumen sesuai dengan kebutuhan dan keinginannya. Para pengusaha sebagai produsen tidak saja sekedar bertugas untuk menciptakan suatu produk atau jasa semata, tetapi juga disertai kemampuan untuk mengetahui kebutuhan konsumen akan suatu produk atau jasa, (Sindunoto, 2013).

Minat seseorang terhadap suatu objek akan lebih kelihatan apabila objek tersebut sesuai sasaran dan berkaitan dengan keinginan dan kebutuhan seseorang yang bersangkutan. Minat adalah suatu perpaduan keinginan dan kemauan yang dapat berkembang jika ada motivasi. Minat pada dasarnya merupakan penerimaan akan sesuatu hubungan antara diri sendiri dengan sesuatu di luar diri. Minat sangat besar pengaruhnya dalam mencapai prestasi dalam suatu pekerjaan, jabatan, atau karir. Tidak akan mungkin orang yang tidak berminat terhadap suatu pekerjaan dapat menyelesaikan pekerjaan tersebut dengan baik. Minat dapat

diartikan sebagai rasa senang atau tidak senang dalam menghadapi suatu objek, (Juliana et al., 2020).

Cafe ialah tempat umum yang sangat diminati masyarakat, pada era teknologi dan modern sekarang ini Cafe sudah banyak di berbagai kota dan mudah ditemui. Cafe tidak hanya menawarkan makanan dan minuman namun juga menawarkan tempat yang nyaman dan menarik, agar menjadi daya tarik dari cafe itu sendiri, dengan kemajuan teknologi dan budaya masyarakat dari seni photography sehingga cafe harus memiliki tema dan fasilitas yang mendukung kenyamanan masyarakat saat ingin bersantai, bekerja, ataupun sekedar berkumpul bersama teman, cafe sendiri berasal dari kata coffee yang berarti kopi. Cafe di kota Solok sendiri beragam dan mempunyai keunikan masing masing. Masyarakat kota Solok mulai tertarik mencari Cafe yang tidak hanya untuk melepas penat saja namun sebagai tempat untuk nongkrong dan eksis di sosial media, (Agustiawan & Rahmat, 2021).

Cafe adalah suatu tempat bangunan yang diorganisasi secara komersial, yang menyelenggarakan pelayanan dengan baik kepada semua konsumennya untuk makan maupun minum. Selain bertujuan bisnis atau mencari untung Cafe juga berusaha memberikan kepuasan para tamu yang mana ini merupakan tujuan utama operasi, (Handoyo & Nur Hadiansyah, 2017).

Pada era modern cafe merupakan suatu bisnis yang menjanjikan, bukan hanya sebagai tempat makan, banyak masyarakat yang menjadikan cafe sebagai tempat untuk berkumpul dan bahkan dijadikan sebagai tempat meeting kerja, karena sama sama kita ketahui gaya hidup masyarakat masa kini yang cenderung senang bertatap muka, bersantai dan berbincang. Telah menjadi suatu kebiasaan

bagi masyarakat untuk bersosialisasi, dan masyarakat membutuhkan suatu sarana dalam mewujudkan keinginan mereka. Cafe dimaksudkan untuk merealisasikan kebutuhan masyarakat yaitu sarana berkumpul. Banyaknya cafe yang bermunculan mengakibatkan para pemilik berpikir lebih kreatif untuk menciptakan desain yang berbeda dari cafe-cafe yang sudah ada. Ini diperlukan untuk menarik perhatian para pengunjung, para pemilik cafe terlebih dahulu mensurvei apa yang menjadi tren di pasaran masyarakat atau dari kebiasaan-kebiasaan masyarakat, (Cahyono & Maskan, 2020).

Masyarakat pada dasarnya sangat suka sesuatu hal yang baru serta berbeda dari yang sudah ada sebelumnya. Untuk meningkatkan jumlah pengunjung cafe, 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, 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. Salah satu ide kreatif yang dapat berpengaruh terhadap peningkatan pengunjung yaitu desain cafe yang menarik.

Desain cafe yang kreatif akan lebih bisa menarik para pengunjung. Para pengunjung pada umumnya lebih tertarik pada suasana baru dengan desain menarik dan berbeda dari yang sudah ada sebelumnya. Apabila cafe ditata secara rapi menggunakan tema tertentu akan membuat nyaman pengunjung. Karena yang

berkunjung ke cafe bukan hanya untuk mengenyangkan perut dengan sekedar makan dan minum, melainkan untuk bersantai dan menghabiskan waktu luang bersama keluarga, sahabat maupun kerabat kerja, pemilik cafe harus bisa menawarkan desain menarik bagi para pengunjung, baik desain kesederhanaan alamiah maupun kemewahan yang wajib ditawarkan.

Cafe beberapa tahun terakhir belakangan ini menjadi salah satu tempat yang paling diminati dan paling populer dikalangan masyarakat umum. Dalam menjalani persaingan dunia bisnis, para owner dari setiap Cafe berlomba-lomba untuk mempercantik dan memperindah interior dan kualitas Cafe nya yang bertujuan untuk menarik pelanggan agar datang.

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).

Kota Solok merupakan salah satu kota yang sudah memiliki berbagai macam usaha coffe yang terletak di berbagai daerah kota solok, yang mana setiap usaha tersebut dikelola dengan baik oleh pemiliknya sehingga banyaknya para pengunjung yang tertarik untuk mengunjungi usaha coffe tersebut, tidak hanya karena menu nya beragam tetapi juga karena desainnya yang menarik-menarik sehingga diminati oleh seluruh kalangan. Berdasarkan uraian diatas, maka dalam penelitian ini dapat diambil judul: **“Pengaruh Desain Interior dan Menu Makanan Terhadap Peningkatan Jumlah Pengunjung Sobat Coffee di Kota Solok”**.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah, rumusan masalah yang diambil pada penelitian ini adalah :

1. Apakah desain interior berpengaruh terhadap peningkatan jumlah pengunjung Sobat Coffee di Kota Solok?
2. Apakah pemilihan menu makanan berpengaruh terhadap peningkatan jumlah pengunjung Sobat Coffee di Kota Solok?
3. Apakah desain interior dan pemilihan menu makanan berpengaruh terhadap peningkatan jumlah pengunjung Sobat Coffee di Kota Solok?

1.3 Tujuan Penelitian

Sesuai dengan rumusan masalah yang dikemukakan, maka tujuan dari penelitian adalah:

1. Untuk mengetahui pengaruh desain interior terhadap peningkatan jumlah pengunjung pada Sobat Coffee di Kota Solok.
2. Untuk mengetahui pengaruh pemilihan menu makanan terhadap

peningkatan jumlah pengunjung pada Sobat Coffee di Kota Solok.

3. Untuk mengetahui pengaruh desain interior dan pemilihan menu makanan terhadap peningkatan jumlah pengunjung Sobat Coffee di Kota Solok.

1.4 Manfaat Penelitian

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat antara lain:

1. Bagi pemilik usaha

Hasil penelitian ini diharap dapat membantu pemilik usaha untuk memprediksikan bagaimana pengaruh desain interior dan menu makanan terhadap peningkatan jumlah pengunjung.

2. Bagi peneliti

Penelitian ini diharapkan dapat membantu peneliti dalam menyelesaikan studi jenjang S1 manajemen khususnya dibidang Sumber Daya Manusia, juga untuk menambah ilmu pengetahuan .

3. Bagi Akademik

Bagi Akademik Penelitian ini dapat dijadikan bahan referensi dan dokumentasi bagi pihak kampus sebagai bahan acuan penelitian yang akan datang selain jurnal dan buku yang sudah ada.

1.5 Sistematika Penulisan

Untuk dapat menyampaikan gambaran yang jelas mengenai penelitian ini, maka disusunlah suatu sistematika penulisan yang berisi informasi-informasi dan hal-hal yang dibahas tiap bab. Penelitian ini disusun dalam 5 bab, dengan sistematika penulisan sebagai berikut:

BAB I : PENDAHULUAN

Bab ini berisi latar belakang masalah, perumusan masalah, batasan masalah, tujuan penelitian dan manfaat penelitian serta sistematika penulisan.

BAB II : LANDASAN TEORI

Bab ini berisi landasan teori sebagai kerangka acuan pemikiran dalam pembahasan yang akan diteliti dan sebagai dasar analisis yang diambil dari berbagai literatur, serta pengertian beberapa variabel penelitian yang sudah ditentukan dan tentang penelitian terdahulu yang terkait dengan penelitian ini, kerangka pikir teoritis dan hipotesis.

BAB III : METODE PENELITIAN

Dalam Bab ini menjelaskan mengenai objek dan lokasi penelitian, jumlah sampel yang diteliti, jenis sumber data, cara pengumpulan data populasi dan sampel, metode analisis yang digunakan untuk menguji penelitian ini.

BAB IV : ANALISIS DAN PEMBAHASAN

Bab ini menjelaskan hasil dan pembahasan atas penelitian yang telah dilakukan, serta untuk mengetahui pengaruh desain interior dan menu makanan terhadap peningkatan jumlah pengunjung.

BAB V : PENUTUP

Merupakan bagian akhir dari pembahasan yang berisikan tentang beberapa kesimpulan dan saran-saran yang diperlukan.

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian Pengaruh Desain Interior dan Menu Makanan Terhadap Peningkatan Jumlah Pengunjung Sobat Coffee Kota Solok dapat disimpulkan sebagai berikut:

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 $0,000 < 0,05$.

5.2 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

- Adnan. (2018). Pengaruh Perilaku Konsumen terhadap Keputusan Pembelian Susu Morinaga di Kota Lhokseumawe. *Visioner & Strategis*, 7(2), 1–9.
- Agustiawan, T., & Rahmat, M. (2021). Pengaruh Desain Cafe untuk Menarik Para Pengunjung Terhadap Peningkatan Pengunjung Studi Kasus Pada Cafe Rahayu & Resto di Sei Rampah Kabupaten Serdang Berdagai. *Ekonomi Keuangan Dan Kebijakan Publik*, 3(1), 38–43.
- Aprilyanti, S. T. T. (2020). Pengaruh desain Interior Perpustakaan dan Kualitas Pelayanan Terhadap Kenyamanan Pengguna Perpustakaan Universitas Tridinanti. *JITMI*, 3(2), 97–104.
- 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>
- Atika, J., & Harahap, A. (2019). Tata Letak Furniture Pada Interior Cafe : Studi Kasus Ruang Cafe Macan Marelan Medan. *Proporsi*, 5(1), 51–60. <https://doi.org/10.22303/proporsi.5.1.2019.51-60>
- Bilondatu, M. R. (2013). Motivasi, Persepsi, Dan Kepercayaan Pengaruhnya Terhadap Keputusan Pembelian Konsumen Pada Sepeda Motor Yamaha Di Minahasa. *EMBA*, 1(3), 710–720.
- Cahyono, T., & Maskan, M. (2020). Pengaruh Desain Interior, Desain Eksterior, Dan Citra Merek Terhadap Keputusan Pembelian Pada Plasa Pt. Telekomunikasi *Jurnal Aplikasi Bisnis*, 6(1), 101–104.
- Darmawan, D. (2019). Pengaruh Ragan Menu, Lokasi, Dan Kualitas Layanan Terhadap Minat Beli Pelanggan Rumah Makan Joglo Manis Dan Rumah Makan Mbok Mingkem Ponogoro. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699.
- 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.

Michael, T. (2017). *Manajemen Sumber Daya Manusia (Edisi Revisi).*

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.

Panjaitan, S. W. (2016). Pengaruh Desain Interior perpustakaan terhadap kenyamanan pengguna di perpustakaan universitas potensi utama. *Jurnal Proporsi*, 1(2), 142–152.

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.

- Sakban, Nurmal, I., & Ridwan, R. bin. (2019). Manajemen Sumber Daya Manusia. *Journal of Administration and Educational Management*, 2(1), 93–104.
- Sasmita, A. O. W. (2020). Pengaruh Desain Interior terhadap Produktivitas Kerja Pustakawan di Perpustakaan Perguruan Tinggi Negeri Surabaya. *Indonesian Journal of Academic Librarianship*, 4(1), 41–58.
- 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.
- Sindunoto, H. (2013). Pengaruh Desain Interior Kelas Terhadap Minat Belajar Siswa Taman Kanak-Kanak Ciputra di Surabaya. *Dimensi Interior*, 11(1), 22–30. <https://doi.org/10.9744/interior.11.1.22-30>
- Subianto, T. (2007). Studi Tentang Perilaku Konsumen Beserta Implikasinya Terhadap Keputusan Pembelian. *Ekonomi Modernisasi*, 3(3), 165–182.
- Suchaina. (2014). Pengaruh Kualitas Fasilitas Sarana dan Prasarana Terhadap Peningkatan Jumlah Pengunjung Wisata Danau Ranu Grati. *Jurnal Psikologi*, II(2), 89–109.
- Suryani, N. K. (2019). *Manajemen Sumber Daya Manusia , Tinjauan Praktis Aplikatif*.
- Suryawati, D. A., & Osin, R. F. (2019). Analisis Menu Untuk Menentukan Strategi Bauran Pada Bunut Cafe Hotel White Rose Legian Kuta. *Manajemen Pelayanan Hotel Akademi Komunitas Manajemen Perhotelan Indonesia*, 3(1), 29–35.
- Walukow, A. L. P., Mananeke, L., & Sepang, J. (2014). *Pengaruh Kualitas Produk, Harga, Promosi dan Lokasi Terhadap Keputusan Pembelian Konsumen di Bentenan Center Sonder Minahasa*. 2(3), 1737–1749.