

TINJAUAN MENU DI LIKI COFFEE AND TEA HOUSE SOLOK SELATAN

PROYEK AKHIR

*Diajukan Sebagai Salah Satu Persyaratan Untuk Memperoleh Gelar Ahli
Madya (A.Md) Pada Program Studi Diploma III Tata Boga
Universitas Negeri Padang*



Oleh:

**IVONI DWI ENDANG SAPUTRI
NIM 2022/22079034**

**PROGRAM STUDI DIII TATA BOGA
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2025**

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Tinjauan Menu Di Liki Coffee And Tea House Solok Selatan

Judul : Tinjauan Menu Di Liki Coffee And Tea House Solok Selatan
Nama : Ivoni Dwi Endang Saputri
NIM : 22079034
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, September 2025

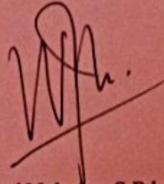
Disetujui oleh Pembimbing



Ezi Anggrani, M.Pd
NIP. 198412272023212023

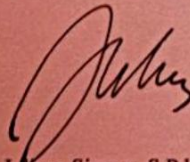
Mengetahui

Kepala Departemen IKK FPP UNP



Dr. Weni Nelmira, S.Pd, M.Pd.T
NIP. 197907272003122002

Koordinator Prodi D3 Tata Boga



Juliana Siregar, S.Pd., M.Pd.T.
NIP. 198707022019032009

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Judul : Tinjauan Menu Di Liki Coffee And Tea House Solok Selatan
Nama : Ivoni Dwi Endang Saputri
NIM : 22079034
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

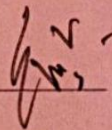
Dinyatakan lulus setelah mempertahankan Proyek Akhir di depan Penguji
Program Studi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Universitas Negeri Padang

Padang, Agustus 2025

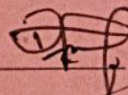
Tim Penguji : Nama

Tanda Tangan

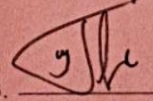
Ketua : Ezi Anggraini, M.Pd

1. 

Anggota : Wiwik Gusnita, S.Pd M,Si

2. 

Anggota : Riski Gusri Utami, M.Sc

3. 



KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI, SAINS,
DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
Jl. Prof Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131
Telp. (0751) 7051186 e-mail : ikkfppunp@gmail.com

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Ivoni Dwi Endang Saputri
NIM/TM : 22079034/2022
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa Skripsi saya dengan judul :

"Tinjauan Menu Di Liki Coffee And Tea House Solok Selatan".

Adalah benar merupakan hasil karya saya dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila sesuatu saat terbukti saya melakukan plagiat maka saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis maupun hukum sesuai dengan hukum dan ketentuan yang berlaku, baik di institusi UNP maupun di masyarakat negara.

Demikianlah pernyataan ini saya buat dengan penuh kesadaran dan rasa tanggung jawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Diketahui,
Kepala Departemen IKK FPP UNP

Dr. Weni Nelmira, S.Pd, M.Pd.T
NIP. 19790727 200312 2002

Saya yang menyatakan,



Ivoni Dwi Endang Saputri
NIM. 22079034

ABSTRAK

Ivoni Dwi Endang Saputri, 2025 “Tinjauan Menu Di *Liki Coffe And Tea House* Solok Selatan” Proyek Akhir, Program Studi D3 Tata Boga. Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi dan mendeskripsikan menu yang tersedia di Liki Coffee and Tea House, Solok Selatan. Kafe ini merupakan salah satu aset PT Mitra Kerinci yang berdiri sejak tahun 2019 dan dikenal dengan konsep bangunan kontainer modern di tengah hamparan kebun teh. Metode penelitian menggunakan pendekatan deskriptif melalui observasi, dokumentasi, dan wawancara dengan pihak pengelola. Hasil peninjauan menunjukkan bahwa Liki Coffee and Tea House menyajikan beragam menu, mulai dari makanan ringan, makanan berat, hingga minuman berbasis kopi dan teh. Selain itu terdapat menu spesial harian yang hanya tersedia pada hari tertentu, serta beberapa menu best seller yang menjadi daya tarik utama, seperti ayam drakor, iga bakar, dendeng lado hijau, serta minuman jasmine lemongrass, purple lime green tea, coffee latte, dan aren latte. Variasi menu tersebut tidak hanya menonjolkan cita rasa, tetapi juga memperkuat identitas kafe sebagai destinasi kuliner khas Solok Selatan.

Kata kunci : Menu Makanan, Minuman Kopi dan Teh, Liki Coffee And Tea House, Solok Selatan

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, yang telah melimpahkan ahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan proposal proyek akhir ini yang berjudul **“Tinjauan Menu Di Liki Coffee And Tea House Solok Selatan”** ini dengan baik. Proyek akhir ini di ajukan sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan program studi Diploma III Program Studi Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Dalam Penulisan proyek akhir ini, penulis banyak mendapat bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak. Untuk itu penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Ibu Prof. Dra. Asmar Yulastri, M.Pd, Ph.D selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Dr. Weni Nelmira, S.Pd, M.Pd.T selaku ketua Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Juliana Siregar, S. Pd., M. Pd. T selaku ketua Prodi DIII Tata Boga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
4. Ibu Sari Mustika, S.Pt., M.Si selaku Kepala Labor Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang dan Penguji Proyek Akhir.
5. Ibu Ezi Anggraini, M.Pd selaku Dosen Penasehat Akademik (PA) dan Pembimbing yang telah meluangkan waktu untuk memberi bimbingan, pemikiran, dan pengarahan yang sangat berarti dalam penulisan tugas akhir ini, semoga ibu selalu dalam keadaan sehat dan dalam lindungan Allah SWT.
6. Ibu Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si selaku Dosen Penguji I yang telah meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan, pemikiran, dan pengarahan pada penulis dalam menyelesaikan tugas akhir.

7. Ibu Riski Gusri Utami, M.S selaku Dosen Penguji II yang telah meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan, pemikiran, dan pengarahan pada penulis dalam menyelesaikan tugas akhir.
8. Seluruh staf pengajar, karyawan, dan teknisi pada Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
9. Kepada perempuan yang menjadi panutan dan pintu surga, yang telah melahirkan penulis sejak tahun 2003 lalu. Perempuan itu mamak yang bernama Boenah. Yang selalu menyelipkan nama penulis di atas doa doa yang iya panjatkan. Segala hal yang penulis tempuh sampai kini, tidak lepas dari peran dan do'anya. Terimakasih mamak atas segala pengorbanan dan tulus kasih yang diberikan.
10. Kepada lelaki cinta pertama penulis, tempat penulis berlindung dan panutan. Papa Endang, yang bekerja sebagai karyawan dan petani di kampung. Terimakasih atas pengorbanan yang telah diberikan selama ini doa yang tak pernah putus untuk mendoakan anaknya hingga sekarang bisa berada di titik ini adalah atas doa dan dukungan yang iya berikan.
11. Untuk ketiga saudara perempuan penulis, Ovie Endang Saputri, Latifa Trizia Putri dan Quinza Mufidah Fitria, terimakasih untuk dukungan dan semangat yang selalu diberikan dalam situasi apapun, terimakasih sudah menjadi tempat bersandar dan bercerita selama ini.
12. Untuk keluarga kedua saya Ibuk Doris, Bapak Masdi, Abang Edo Dan Kakak Caca terimakasih sudah menjadi rumah kedua penulis selama penulis tinggal bersama kalian. Omben, Antena, Edys, Duta Terimakasih sudah menjadi tempat mengadu selama penulis merantau di kota padang ini.
13. Teman-teman D3 tata boga yang seperjuangan yang sudah membantu dalam pembuatan proyek akhir ini.

Semoga bantuan yang telah diberikan dapat menjadi amalan yang baik dan mendapat imbalan dari Allah SWT, Amin. Penulis menyadari bahwa penulisan proyek akhir ini masih jauh dari kesempurnaan, untuk itu segala kritik dan saran yang bersifat

membangun sangat diharapkan demi perbaikan penulisan kedepannya. Penulis berharap semoga tulisan ini bermanfaat bagi kita semua.

Padang, September 2025

Ivoni Dwi Endang Saputri

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan Penelitian.....	5
C. Manfaat Penelitian	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Menu	22
B. Sejarah Liki Coffee And Tea House.....	30
BAB III PROSEDUR PROYEK AKHIR	
A. Waktu Dan Tempat.....	37
B. Objek Tinjauan	37
C. Persiapan Tinjauan	37
D. Tahapan pelaksanaan.....	38
BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN	
A. Temuan Peninjauan	40
1.Menu Liki Coffe And Tea House.....	40
2.Menu Sepecial Harian.....	41
3.Menu Makanan <i>Best Seller</i>	42
4.Menu Minuman <i>Best Seller</i>	43
B. Pembahasan.....	44
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan	47
B. Saran.....	47
DAFTAR PUSTAKA.....	49
LAMPIRAN.....	52

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
Gambar 1. <i>Liki Coffe And Tea House</i>	31
Gambar 2. Halaman Depan <i>Liki Coffee And Tea House</i>	31
Gambar 3. <i>Liki Coffee And Tea House</i>	32
Gambar 4. <i>Coffee Bar Liki Coffee And Tea House</i>	33
Gambar 5. Kasir <i>Liki Coffee And Tea House</i>	33
Gambar 6. Panggung <i>Live Music Liki Coffee And Tea House</i>	34
Gambar 7. Area kiri Lantai Dua <i>Liki Coffee And Tea House</i>	35
Gambar 8. Area Kanan Lantai Dua <i>Liki Coffee And Tea House</i>	35
Gambar 9. Area Lantai Tiga <i>Liki Coffee And Tea House</i>	36
Gambar 10. Pemandangan Lantai Tiga <i>Liki Coffee And Tea House</i>	36
Gambar 11. Ayam drakor	42
Gambar 12. Iga Bakar	42
Gambar 13. Pisang Pasir	43
Gambar 14. singkong goreng	43
Gambar 15. Jasmin Lemongrass	43
Gambar 16. <i>Purple Lime Green Tea</i>	44
Gambar 17. <i>Coffe Latte</i>	44
Gambar 18. Aren <i>Latte</i>	44

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Dokumentasi Tempat Penelitian.....	52
2. Dokumentasi Bersama Manager Liki Coffee And Tea House	52
3. Dokumentasi Wawancara	53
4. Surat Permohonan Pembimbing.....	54
5. Surat Permohonan Pembimbing.....	55
6. Surat Permohonan Pembimbing.....	56
7. Surat Tugas Pembimbing	57
8. NPWP.....	58
9. NIB	59

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Perkembangan bisnis saat ini sangat pesat dikarenakan perubahan gaya hidup dan pola pikir manusia yang dinamis menjadi tantangan sekaligus ancaman bagi para pelaku usaha agar memenangkan persaingan dan mempertahankan kelangsungan jangka panjang perusahaan (Hasibuan et al., 2021). Cafe merupakan salah satu bisnis yang berkembang pesat pada zaman sekarang, banyak orang yang melakukan kegiatannya diluar rumah agar tidak merasa bosan. Cafe tidak hanya dijadikan tempat nongkrong pada zaman sekarang banyak yang melakukan kegiatannya disini mulai dari mengerjakan tugas, meeting, ataupun tempat berkumpul keluarga dan bersama teman – teman. Cafe sekarang menjadi bagian dari gaya hidup masyarakat di era sekarang. (Asman & Desy Surya, 2024)

Perutumbuhan ekonomi yang saat ini terlihat dalam minat para konsumen pada kafe yang menyebabkan berkembangnya usaha cafe pada suatu daerah. Semakin maraknya persaingan yang terjadi pada suatu usaha cafe membuat para *owner* berlomba – lomba membuat strategi untuk menarik konsumen untuk berkunjung. Strategi yang biasa digunakan adalah dengan membuat cafe tampak lebih menarik, membuat cafe lain dari yang lain dan mengikuti tren yang sedang trending di kalangan sekitar cafe Tak hanya tampilan yang di perhatikan dalam menjalankan staregi untuk menarik daya tarik konsumen pelayanan tentunya sangat penting. Pelayanan yang baik akan mengundang pelanggan untuk berkunjung serta

memberikan atau memfasilitasi pengunjung dengan memberi hiburan seperti *live* musik. (Amanda et al., 2024)

Cafe pada umumnya merupakan suatu usaha dibidang makanan dan minuman yang di kelolah dengan menawarkan tingkat pelayanan bagi para konsumen secara menyeluruh dan rama. Dalam hal ini cafe tidak hanya untuk tempat bersantai, tetapi cafe juga memberikan manfaat bagi para pengunjung yang datang diantaranya sebagai tempat untuk menghilangkan kejenuhan dan kelelahan yang di alami konsumen. Cafe juga dijadikan tempat untuk mengerjakan tugas atau meeting agar tidak bosan dan memberikan suasana yang berbeda, tak tanya itu cafe juga dijadikan untuk berkumpul dengan keluarga maupun teman hanya untuk sekedar bercanda dan bertukar cerita. Berdirinya suatu cafe dapat menjadi tanda sebagai salah satu bentuk pertumbuhan ekonomi yang terjadi di suatu daerah dan memberikan manfaat sebagai lapangan pekerjaan bagi para pencari kerja. (Pally, 2023)

Menurut (Dahlioni & Ahwal, 2021) kualitas suatu produk ditentukan oleh kapasitasnya untuk memberikan *outcome* atau kinerja melebihi harapan pelanggan. Kualitas produk menjadi komponen utama yang berpengaruh terhadap kepuasan pelanggannya. Produk berkualitas tinggi dapat memenuhi harapan pelanggan, dan meningkatkan kepercayaan mereka terhadap perusahaan, sebaiknya, jika menerima produk tidak memuaskan, pelanggan lebih cenderung merasa kecewa.

Menurut (Farizky et al., 2022) kepuasan pelanggan adalah perasaan puas atau tidak puas seseorang atau hasil pertandingan antara harapan dan perilakunya serta bagaimana mereka percaya untuk melakukan (hasil) dengan ekspektasi mereka. Menurut (Ahyani, 2022) kepuasan pelanggan dapat di definisikan sebagai Tingkat kebahagiaan atau ketidakpuasan mereka setelah pertandingan kinerja yang di harapkan lroduk dengan kinerja yang diharapkan.

Kabupaten Solok Selatan adalah salah satu daerah penghasil teh di sumatra barat yang telah menjadi bagian penting dari industri teh, kebun teh liki, yang di kelolah oleh Pt Mitra Kerinci. Tidak hanya menjadi produsen teh terbesar di daerah ini, tetapi juga destinasi wisata populer yang menawarkan agrowisata dan edukasi. Tak hanya itu kebun teh PT Mitra Kerinci ini menyediakan salah satu aset seperti cafe untuk para pengunjung wisata yaitu *Liki Coffee And Tea House* yang menyediakan berbagai aneka minuman yang terbuat dari teh dan kopi. Tak hanya itu cafe ini juga menyediakan makanan ringan dan makanan berat serta dilengkapi dengan berbagai jenis minuman yang terbuat dari olahan teh dan olahan kopi.

Liki coffee and tea house adalah salah satu cafe yang terletak di kabupaten solok Selatan, yang berdiri sejak tahun 2019 dan merupakan aset perusahaan PT Mitra Kerinci. *Liki coffee And Tea House* salah satu tempat tongkrongan yang banyak di minati dari berbagai kalangan, selain bisa menikmati aneka menu makanan dan minuman khas teh dan kopi, pengunjung juga bisa menikmati *view* cafe tersebut dengan suasana hamparan Perkebunan teh PT Mitra Kerinci serta keindahan gunung Kerinci. Letak yang strategis terletak di pinggir jalan raya Padang Aro

sehingga siapapun yang melintas di jalan raya dapat menikmati indahnya cafe *Liki Coffee And Tea House* ini.

Liki Coffee and Tea House merupakan salah satu cafe yang masih tetap hits di tengah banyaknya cafe yang bermunculan di Solok – Selatan. Cafe ini memiliki pelanggan dari berbagai kalangan, mulai dari pelajar, pekerja kantoran, hingga pejabat setempat. *Liki Coffee And Tea House* ini menyediakan berbagai jenis menu makanan mulai dari makanan ringan dan makanan berat, tak hanya itu *Liki Coffee And Tea House* juga menyediakan berbagai jenis minuman yang terbuat dari teh dan juga *coffee*.

Liki Coffee and Tea House dikenal karena mampu memenuhi berbagai kebutuhan pelanggan, mulai dari menyediakan tempat untuk acara arisan, ulang tahun, hingga rapat penting. Tidak hanya tempat yang nyaman dan *representatif*, cafe ini juga menawarkan makanan dan minuman yang dapat disesuaikan dengan keinginan pelanggan, menjadikannya pilihan favorit untuk berbagai kegiatan.

Tinjauan ini dilaksanakan di *Liki Coffee And Tea House* dengan tujuan untuk mengetahui sejauh mana kualitas menu yang di berikan di *Liki Coffee And Tea House* ini dan untuk mengidentifikasi dan mendeskripsikan menu menu yang ada di *Liki Coffee And Tea House*. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan gambaran yang jelas tentang menu yang ada.

Dibalik kelancaran suatu usaha, tentu ada berbagai kendala yang tidak bisa dihindari. Hal ini berlaku bagi *Liki Coffee And Tea House* beberapa tatangan yang mungkin dirasakan oleh pelanggan antara lain adalah pelanggan merasa bosan

dengan menu yang di sedikan. Namun *Liki Coffee And Tea House* dapat menyediakan berbagai menu yang di sediakan hanya di hari – hari tertentu saja agar pelanggan tidak bosan dengan menu yang sudah disediakan, tak hanya itu *Liki Coffee and Tea House* juga memiliki menu best seller, menu andalan yang menjadikan tempat ini sebagai destinasi favorit para pecinta kopi dan teh. Setiap sajian diracik dengan bahan berkualitas dan cita rasa khas, menghadirkan pengalaman bersantai yang tak terlupakan bagi setiap pengunjung. Mulai dari varian kopi spesial, teh aromatik, hingga camilan pendamping yang menggugah selera—semuanya menjadi daya tarik utama yang terus membuat pelanggan kembali lagi.

Masukan dan kritik dari pelanggan menjadi bahan evaluasi yang sangat berharga. Dengan mendengarkan suara pelanggan, *Liki Coffee and Tea House* dapat terus berbenah dan meningkatkan kualitas layanan secara berkelanjutan. Hal ini dilakukan demi memberikan pengalaman terbaik bagi setiap pengunjung, membangun loyalitas pelanggan, serta memperkuat posisi usaha di tengah persaingan industri kuliner yang semakin kompetitif.

B. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan yang ingin penulis capai yaitu untuk:

- 1) Mengidentifikasi menu di *Liki Coffee And Tea House*
- 2) Mendeskripsikan menu di *liki coffee and tea house*

C. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat sebagai:

1) Bagi Penulis

- a. Sebagai syarat untuk menyelesaikan program studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
- b. Untuk menabahnya pengetahuan serta dapat menciptakan hal baru dari pengalaman selama menjadi mahasiswa tata boga

2) Bagi Mahasiswa Lainnya

- a. Sebagai referensi untuk mahasiswa agar dapat menemukan hal baru dari kualitas pelayanan pada makanan
- b. Sebagai ide untuk mahasiswa lebih kreatif dan inovatif dalam pelayanan kualitas makanan

3) Bagi Masyarakat

- a. Memberitahu pentingnya kepuasan pelanggan bagi suatu usaha
- b. Sebagai pedoman atau referensi bagi masyarakat yang ingin membuka usaha

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil peninjauan lapangan observasi, wawancara, dan dokumentasi yang dilakukan terhadap *Liki Coffee And Tea House*. Dapat di simpulkan

1. Liki coffee and tea house merupakan salah satu cafe terbesar yang ada di Solok Selatan. Merupakan salah aset perusahaan PT Mitra Kerinci yang mampu bersaing dalam dunia kuliner,
2. Mengidentifikasi menu menu yang ada di *Liki Coffee And Tea House* mulai dari menu makanan ringan hingga makanan berat. Dan menu minuman yang berbahan dasar kopi dan teh yang hanya ada di *Liki Coffee And Tea House*.

B. Saran

1. Menghadirkan menu musiman atau menu spesial mingguan untuk meningkatkan rasa penasaran konsumen dan mendorong konsumen untuk datang lagi. Serta menambah varian menu makanan dan minuman agar tidak terfokus pada minuman dan makanan ringan.
2. Menyesuaikan harga yang ditawarkan agar konsumen merasa puas dan memperoleh nilai yang sepadan dengan biaya yang dikeluarkan. Menjaga

kualitas konsisten penggunaan bahan baku yang segar dan berkualitas untuk mempertahankan cita rasa sekaligus kepercayaan pelanggan.

DAFTAR PUSTAKA

- Amanda, P., Ekonomi, F., & Bisnis, D. (2024). Pengaruh Kualitas Produk dan Kualitas Pelayanan Terhadap Kepuasan Pelanggan pada MIXUE Ice Cream & Tea. *Pusat Publikasi Ilmu Manajemen*, 2(3), 217–226.
- Asman, M. S., & Desy Surya, E. (2024). Pengaruh Suasana Café, Kualitas Pelayanan, dan Kualitas Makanan Terhadap Loyalitas Pelanggan dengan Kepuasan Pelanggan Sebagai Variabel Mediasi pada Goodfella Café Tanjung Morawa. *COMSERVA: Jurnal Penelitian Dan Pengabdian Masyarakat*, 4(1), 89–102. <https://doi.org/10.59141/comserva.v4i1.1326>
- Atmaja, I. N. P. S., Pambudi, B., & Wardana, M. A. (2023). Analisis Strategi Pengembangan Bisnis Berbasis Menu Engineering Dalam Upaya Meningkatkan Pendapatan Restoran. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 2(5), 1206–1224. <https://doi.org/10.22334/paris.v2i5.428>
- Bagus Putu Ekadharma Susila, & Surya Nugraha. (2021). Menu Engineering Sebagai Strategi Penetapan Produk Makanan Dalam Menghadapi Tatanan Kehidupan Baru Di Kori Restaurant & Bar Kuta - Bali. *Journal of Applied Management and Accounting Science*, 3(1), 14–27. <https://doi.org/10.51713/jamas.v3i1.45>
- Budi, L. S. (2021). Hubungan Cita Rasa Makanan Dengan Sisa Makanan Pasien Di Ruang Rawat Inap Rsud Kabupaten Buleleng. *Convention Center Di Kota Tegal*, 6–37.
- Bulan Casandra. (2016). Kajian Persepsi Mahasiswa Terhadap Penyajian Makanan Di Asrama Ii Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. *Repository Polkesyo*, 7–22.
- Chandra, A. A. (2020). Penerapan Media E-book terhadap Pemilihan Makanan Jajanan. *Jurnal Kesehatan*, 6(6), 9–33.
- Collins, S. P., Storow, A., Liu, D., Jenkins, C. A., Miller, K. F., Kampe, C., & Butler, J. (2021). No Title 済無No Title No Title No Title.
- Hasibuan, R. M., Harahap, F., & Lubis, A. (2021). Pengaruh Kualitas Pelayanan Terhadap Kepuasan Pelanggan di Cafe Vanilla Panyabungan. *Jurnal Misi Institut Pendidikan Tapanuli Selatan (IPTS)*, 4(3), 175–182.
- Mudasir. (2024). Wawancara dan Observasi. In *Pembangunan DAM* (Issue July).
- Putri, F. E., Ariadi, B., Syarkawi, I., & Mulyati, R. (2022). Strategi Pengembangan Pariwisata Kabupaten Solok Selatan. *Jurnal AKuntansi, Auditing, Dan Investasi*

(JAADI), 2(2), 43–50.

Siregar, N. S. S. (2002). Metode dan teknik wawancara. *Journal of Direktorat Pengembangan Kemahasiswaan*, 1–2.

Amanda, P., Ekonomi, F., & Bisnis, D. (2024). Pengaruh Kualitas Produk dan Kualitas Pelayanan Terhadap Kepuasan Pelanggan pada MIXUE Ice Cream & Tea. *Pusat Publikasi Ilmu Manajemen*, 2(3), 217–226.

Asman, M. S., & Desy Surya, E. (2024). Pengaruh Suasana Café, Kualitas Pelayanan, dan Kualitas Makanan Terhadap Loyalitas Pelanggan dengan Kepuasan Pelanggan Sebagai Variabel Mediasi pada Goodfella Café Tanjung Morawa. *COMSERVA : Jurnal Penelitian Dan Pengabdian Masyarakat*, 4(1), 89–102. <https://doi.org/10.59141/comserva.v4i1.1326>

Atmaja, I. N. P. S., Pambudi, B., & Wardana, M. A. (2023). Analisis Strategi Pengembangan Bisnis Berbasis Menu Engineering Dalam Upaya Meningkatkan Pendapatan Restoran. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 2(5), 1206–1224. <https://doi.org/10.22334/paris.v2i5.428>

Bagus Putu Ekadharma Susila, & Surya Nugraha. (2021). Menu Engineering Sebagai Strategi Penetapan Produk Makanan Dalam Menghadapi Tatanan Kehidupan Baru Di Kori Restaurant & Bar Kuta - Bali. *Journal of Applied Management and Accounting Science*, 3(1), 14–27. <https://doi.org/10.51713/jamas.v3i1.45>

Budi, L. S. (2021). Hubungan Cita Rasa Makanan Dengan Sisa Makanan Pasien Di Ruang Rawat Inap Rsud Kabupaten Buleleng. *Convention Center Di Kota Tegal*, 6–37.

Bulan Casandra. (2016). Kajian Persepsi Mahasiswa Terhadap Penyajian Makanan Di Asrama Ii Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. *Repository Polkesyo*, 7–22.

Chandra, A. A. (2020). Penerapan Media E-book terhadap Pemilihan Makanan Jajanan. *Jurnal Kesehatan*, 6(6), 9–33.

Collins, S. P., Storrow, A., Liu, D., Jenkins, C. A., Miller, K. F., Kampe, C., & Butler, J. (2021). *No Title 済無No Title No Title No Title*.

Hasibuan, R. M., Harahap, F., & Lubis, A. (2021). Pengaruh Kualitas Pelayanan Terhadap Kepuasan Pelanggan di Cafe Vanilla Panyabungan. *Jurnal Misi Institut Pendidikan Tapanuli Selatan (IPTS)*, 4(3), 175–182.

Mudasir. (2024). Wawancara dan Observasi. In *Pembangunan DAM* (Issue July).

- Pally, N. (2023). Analisis Pengaruh Kualitas Pelayanan Harga Dan Lokasi Terhadap Kepuasan Konsumen Pada Rumah Makan Jawa Indah Kalabahi Kabupaten Alor. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, Oktober, 2023(20), 537–552.
- Pratiwi, K. N. D. (2021. (2013). GAMBARAN KUALITAS NASI KOTAK DAN NILAI ZAT GIZI MAKRO YANG DIJUAL DI DESA PEGUYANGAN KAJA. Diploma thesis, Poltekkes Kemenkes Denpasar Jurusan Gizi 2021. *NBER Working Papers*, 89.
- Putri, F. E., Ariadi, B., Syarkawi, I., & Mulyati, R. (2022). Strategi Pengembangan Pariwisata Kabupaten Solok Selatan. *Jurnal AKuntansi, Auditing, Dan Investasi (JAADI)*, 2(2), 43–50.
- Siregar, N. S. S. (2002). Metode dan teknik wawancara. *Journal of Direktorat Pengembangan Kemahasiswaan*, 1–2.