

FAKTOR-FAKTOR YANG MENENTUKAN DINING CHOICE MASYARAKAT SURABAYA DALAM MEMILIH RESTORAN

Ricky Fernando Tungkiman

Manajemen Layanan dan Pariwisata / Fakultas Bisnis dan Ekonomika

Lake_dementor@yahoo.co.id

Intisari - Penelitian ini bertujuan untuk menggambarkan faktor-faktor yang menentukan *dining choice* masyarakat Surabaya dalam memilih restoran. Surabaya adalah salah satu kota yang terdapat di Jawa Timur, dalam dua tahun terakhir Kota Surabaya mengalami perkembangan bisnis industry makanan sangat pesat. Penelitian ini juga mempelajari tentang faktor-faktor yang menentukan *dining choice* masyarakat Surabaya dalam memilih restoran yang mencakup faktor *service delivery*, *servicescape*, *product*, dan *technology*. Penelitian ini penelitian adalah deskriptif dan menggunakan kuesioner untuk mendapatkan data primer. Jenis pengukuran yang digunakan adalah *nominal*. Metode pengolahan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah tabulasi silang debedakan pada setiap karakteristik responden. Dari hasil penelitian didapatkan hasil bahwa gambaran pada setiap faktor-faktor tersebut. Dari hasil penelitian didapat pula bahwa faktor *product* adalah faktor yang paling banyak dipilih oleh responden.

Kata kunci: *Dining choice, service delivery, servicescape, product, technology*

Abstract - *This study aimed to describe the dining choice factors that determine the people of Surabaya on choosing a restaurant. Surabaya is one of the cities that artifacts in East Java, in the last two years the city of Surabaya has developed very fast in food industry businesses. This study also learn about the dining choice factors that determine the people of Surabaya in choosing restaurants that include service delivery factors, servicescape, product, and technology. This study is a descriptive study and used a questionnaire to obtain primary data. Type of measurement used is nominal. Data processing method used in this study is a cross tabulation is differ on any characteristics of the respondents. From the results of the study showed that description relationship at each of these factors. The result is also that the product factor is a factor that is most preferred by respondents*

Keyword: *Dining choice, service delivery, servicescape, product, technology*

PENDAHULUAN

Pertumbuhan ekonomi Indonesia terus berkembang dan menjadi perhatian bagi setiap entitas yang bergerak di dalamnya baik itu pemerintah, pengusaha, maupun masyarakat sebagai konsumen. Ekonomi Indonesia terdiri dari banyak sektor yang berdasarkan hasil survey Badan Pusat Statistik (BPS) pada kuartal ke II-2014, menyebutkan bahwa semua sektor ekonomi mengalami peningkatan kecuali sektor pertambangan dan penggalian (sumber: merdeka.com).

Pertumbuhan ekonomi Indonesia terus berkembang dan menjadi perhatian bagi setiap entitas yang bergerak di dalamnya baik itu pemerintah, pengusaha, maupun masyarakat sebagai konsumen. Ekonomi Indonesia terdiri dari banyak sektor yang berdasarkan hasil survey Badan Pusat Statistik (BPS) pada kuartal ke II-2014, menyebutkan bahwa semua sektor ekonomi mengalami peningkatan kecuali sektor pertambangan dan penggalian (sumber: merdeka.com).

Pertumbuhan ekonomi yang terus meningkat menunjang pertumbuhan ekonomi daerah dan pemerataan kesejahteraan masyarakat Indonesia, meskipun demikian setiap daerah memiliki corak pertumbuhan ekonomi yang berbeda dengan daerah lain. Dengan adanya pembangunan ekonomi daerah yang terencana, akan membuat pengusaha dapat melihat peluang untuk berinvestasi dan melakukan usaha di suatu daerah yang kemudian akan menunjang ekonomi daerah

Jumlah penduduk Indonesia yang diperkirakan mencapai 240 juta lebih, menjadi daya tarik tersendiri bagi para pengusaha lokal maupun asing untuk masuk dan berinvestasi di sektor industri makanan dan minuman. Dengan melihat data yang ada, industri makanan dan minuman perlu segera dikembangkan karena memiliki peranan penting dalam pembangunan sektor industri khususnya memberikan kontribusi terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) industri non migas yang mencapai 35,43% pada tahun 2013.

Pendapatan Domestik Bruto (PDB) Indonesia saat ini menempati urutan ke-18 dari 20 negara yang mempunyai PDB terbesar di dunia. Hanya ada 5 negara Asia yang masuk ke dalam daftar yang dikeluarkan oleh Bank Dunia. Kelima negara Asia tersebut adalah Jepang (urutan ke-2), Cina (urutan ke-3), India (urutan ke-11), Korea Selatan (urutan ke-15). (<http://www.peluangusahabisnisonline.com>).

PDRB Kota Surabaya pada tahun 2010 disumbangkan oleh sembilan sektor ekonomi yaitu sektor pertanian, sektor pertambangan dan penggalian, sektor industry pengolahan, sektor listrik, gas dan air bersih, sektor konstruksi, sektor perdagangan, hotel dan restoran, sektor pengangkutan dan komunikasi, sektor keuangan, persewaan dan jasa perusahaan, dan sektor jasa-jasa. Dari kesembilan sektor tersebut sektor perdagangan, hotel dan restoran merupakan sektor yang menyumbang

PDRB paling besar pada tahun 2010. Sektor industri pengolahan memberikan kontribusi terbesar kedua setelah sektor perdagangan, hotel dan restoran.

Tahun 2012, Surabaya memiliki 216 unit usaha di bidang restaurant/ rumah makan/ café, dan 3.694 tenaga kerja yang dipekerjakan dalam industri makanan dan minuman dengan total nilai investasi sebesar Rp. 1.527.517.500,00 di Surabaya (BPM Kota Surabaya). Menurut Ketua Asosiasi Pengusaha Kafe dan Restoran Indonesia (Apkrindo) Jawa Timur, Tjahjono Haryono bahwa pertumbuhan restoran dan kafe di Surabaya dengan rata-rata pertumbuhan sebesar 20% setiap tahunnya. Pertumbuhan itu meliputi jumlah gerai maupun pelaku usahanya. Artinya ada yang merk lama menambah jumlah gerainya maupun resto atau kafe yang benar - benar baru.

Restoran harus berusaha menyampaikan tidak hanya kualitas barang atau jasa, tetapi juga mencapai tingkat kepuasan pelanggan yang tinggi, dimana sangat susah mengingat permintaan pelanggan yang beragam dan lingkungan kompetitif bisnis restoran. Pencapaian kepuasan pelanggan dapat meningkatkan pendapatan bisnis dan memperbesar pangsa pasar, walaupun pada beberapa penelitian mengindikasikan korelasi yang rendah antara kepuasan dan tingkat kesetiaan pelanggan pada restoran (Van Looy, Gemmel, & Dierdonck, 1998).

Makanan dan minuman adalah salah satu bagian terpenting dalam kehidupan. Dalam perkembangan jaman yang semakin maju dan modern ini, makanan dan minuman memiliki jenis yang beragam, usaha restoran dianggap berprospek cerah karena pada dasarnya makan adalah kebutuhan fisiologis manusia, banyak restoran yang gulung tikar akibat tidak mampu mempertahankan dan meningkatkan jumlah pelanggannya. Bisnis restoran sangat rentan, khususnya terhadap masalah konsistensi rasa, kualitas dan pelayanan.

Hasil survei Nielsen Indonesia (2009) dalam Endah Murwani (2012) pada 894 responden di 6 kota besar di Indonesia (Jakarta, Bandung, Semarang, Surabaya, Makasar dan Medan) menunjukkan bahwa 44% dari responden suka makan diluar rumah pada malam hari dengan frekuensi 1-3 kali per bulan. Masyarakat juga menjadikan kebiasaan makan di restoran sebagai ajang berkumpul dan bersosialisasi, tidak hanya sekedar memenuhi rasa lapar. Hal tersebut menimbulkan peluang bisnis di industri makanan.

Perilaku konsumen adalah proses dan aktivitas ketika seseorang berhubungan dengan pencarian, pemilihan, pembelian, penggunaan, serta pengevaluasian produk dan jasa demi memenuhi kebutuhan dan keinginan. Perilaku konsumen merupakan hal-hal yang mendasari konsumen untuk membuat keputusan pembelian.

Pemahaman akan perilaku konsumen dapat diaplikasikan dalam beberapa hal, yang pertama adalah untuk merancang sebuah strategi

pemasaran yang baik, misalnya menentukan kapan saat yang tepat perusahaan memberikan diskon untuk menarik pembeli.

Kedua, perilaku konsumen dapat membantu pembuat keputusan membuat kebijakan publik. Misalnya dengan mengetahui bahwa konsumen akan banyak menggunakan transportasi saat lebaran, pembuat keputusan dapat merencanakan harga tiket transportasi di hari raya tersebut (<http://iszvetya.blogspot.com>).

Ada lima faktor yang mempengaruhi untuk pemilihan tempat makan yaitu *service delivery, servicescape, product, technology, and other factor*. berdasarkan rumusan masalah di atas maka tujuan penelitian ini untuk menggambarkan faktor-faktor yang menentukan *dining choice* masyarakat Surabaya dalam memilih restoran.

METODE PENELITIAN

Sumber data yang dilakukan dalam penelitian ini adalah sumber data primer yang didapat dari hasil penyebaran kuisisioner kepada responden masyarakat Surabaya. Pembagian kuisisioner ini bertujuan untuk memperoleh data mengenai faktor-faktor yang menentukan *dining choice* masyarakat Surabaya dalam memilih restoran.

Dalam penelitian ini, target dari populasi adalah responden masyarakat Surabaya yang pernah makan di restoran. Sedangkan karakteristik populasi dalam penelitian ini adalah responden dengan pendidikan minimal SMA atau sederajat, berdomisili Surabaya, dengan kebiasaan makan di restoran atau di luar minimal 1 kali dalam seminggu.

Sampel merupakan bagian dari populasi (Santoso, 2007:46). Teknik pengambilan sampel yang digunakan adalah *nonprobability sampling* karena peluang dari anggota populasi untuk dipilih menjadi sampel berdasarkan keputusan peneliti dan populasi yang diteliti tidak teridentifikasi.

Jenis *nonprobability sampling* yang digunakan adalah *convenience sampling* yaitu teknik pengambilan sampel dimana responden tersebut didapatkan dengan memperhatikan kemudahan mendapatkan sampel dengan tidak mengurangi kualitas sampel berdasarkan karakteristiknya. Rumusnya adalah sebagai berikut.

$$n = (Z^2 a) X \left\{ \frac{P \times Q}{d^2} \right\}$$
$$n = (1,96^2) X \left\{ \frac{30}{35} \times \frac{5}{35} \right\}$$
$$n = 188,1599988 \sim 189$$

Dimana :

$Z^2 \alpha$ = Z table dengan tingkat signifikan tertentu

P = Proporsi populasi yang diharapkan memiliki karakteristik tertentu

Q = Proporsi populasi yang diharapkan tidak memiliki karakteristik tertentu

d = Tingkat kesalahan yang dapat ditolerir (dinyatakan dalam %)

Dari hasil perhitungan jumlah sampel di atas diperoleh jumlah

Dari hasil perhitungan jumlah sampel di atas diperoleh jumlah sampel sebesar 188,1599988 berarti jumlah sampel yang digunakan dalam penelitian ini adalah sebanyak 189 responden.

Dalam penelitian ini digunakan sampel yang diambil dari populasi melalui penyebaran kuesioner kepada responden. Teknik pengambilan sampel yang digunakan dalam penelitian ini adalah *non probability sampling* dengan jenis *convenience sampling*.

Alasan digunakan *non probability sampling* adalah karena peluang masing-masing elemen populasi untuk dijadikan sampel tidak diketahui, hal ini sehubungan dengan jumlah populasi yang tidak teridentifikasi. Sedangkan dimaksud dengan *convenience sampling* adalah teknik pengambilan sampel yang menggunakan elemen-elemen termudah. Pemilihan elemen ini sepenuhnya tergantung pada penilaian peneliti atau pewawancara sehingga peneliti bebas menentukan elemen yang paling mudah.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kuesioner yang disusun dalam penelitian ini terbagi menjadi 2 bagian yaitu bagian I berisi pertanyaan karakteristik responden yang terdiri dari; jenis kelamin, berumur minimal 17 tahun, pendidikan minimal SMA, dan minimal 1 minggu sekali makan di restoran

Pada bagian ini akan membahas 4 elemen yang mengukur faktor-faktor yang mempengaruhi masyarakat Surabaya dalam memilih restoran yaitu *Service delivery, product, servicescape, technology*. ditampilkan data yang telah diperoleh dari hasil penyebaran kuesioner kepada 189 responden serta hasil pengolahan data tersebut. Berdasarkan pada metode penelitian yang dikemukakan pada bab III dimana dalam penelitian ini adalah untuk menggambarkan faktor-faktor yang menentukan *dining choice* masyarakat Surabaya dalam memilih restoran.

Data-data yang ada dalam penelitian ini diperoleh dari penyebaran kuesioner, dimana sampel yang digunakan adalah sebanyak 189 responden. Penyebaran kuesioner dilakukan terhadap responden masyarakat Surabaya yang pernah makan di restoran. Kuesioner-kuesioner yang digunakan

kemudian dikumpulkan dan disortir untuk mendapatkan responden yang sesuai dengan target karakteristik yang telah ditetapkan.

Tabel 2
Jumlah Karakteristik Responden

No	Domisili	Jumlah Responden	Presentase (%)
1	Surabaya	189	100
2	Luar Surabaya	0	0
3	Total	189	100
No	Jenis Kelamin	Jumlah Responden	Presentase (%)
1	Laki-laki	106	60,31
2	Perempuan	71	39,68
3	Total	189	100
No	Usia	Jumlah responden	Persentase (%)
1	17-20 tahun	44	25,92
2	21-30 tahun	120	67,19
3	31-40 tahun	11	5,82
4	>40 tahun	2	1,05
5	Total	189	100
No	Pendidikan terakhir	Jumlah responden	Persentase (%)
1	SMA	112	62,43
2	D3	1	1,05
3	S1	56	32,27
4	S2	8	4,23
5	Total	189	100
No	Pekerjaan	Jumlah responden	Persentase (%)
1	Pelajar/mahasiswa	86	48,67
2	Pegawai negeri	14	7,40
3	Pegawai swasta	42	23,80
4	Wiraswasta	32	18,51
5	Lainnya	3	1,58
6	Total	189	100
No	Keseringan makan di restoran	Jumlah responden	Persentase (%)
1	Setiap hari	11	6,34
2	4-6 kali seminggu	105	56,61
3	2-3 kali seminggu	36	22,75
4	1 kali seminggu	25	14,28
5	Total	189	100

Sumber : data kuesioner, diolah

Tabel diatas menunjukkan bahwa persentase terbesar adalah responden yang berdomisili Surabaya dengan persentase sebesar 100. Jenis

kelamin responden terbesar adalah berjenis kelamin laki-laki yaitu dengan persentase 60,31% dan persentase terendah adalah responden berjenis kelamin perempuan dengan persentase 39,68%. Usia responden yang paling banyak adalah 21-30 tahun dengan persentase 67,195%, selanjutnya adalah responden dengan usia 17-20 tahun dengan persentase sebesar 25,925%. Karakteristik responden berdasarkan pendidikan terakhir menunjukkan bahwa, responden yang berpendidikan SMA yang paling banyak berpartisipasi dengan total persentase responden lulusan SMA 62,433%, responden dengan pendidikan S1 dengan persentase 32,275%.

Pekerjaan responden terbanyak adalah pelajar/mahasiswa dengan jumlah persentase sebesar 48,677%, lalu yang yang terbanyak kedua adalah pegawai swasta dengan persentase 23,809%. Responden yang makan di restoran paling sering sebanyak 4-6 kali seminggu dengan persentase 56,613%, responden dengan keseringan makan di restoran 2-3 kali seminggu dengan jumlah persentase 12,751%,

Dilihat dari semua target responden yang telah berpartisipasi, karakteristik responden terbanyak adalah laki-laki dengan umur 21-30 tahun, pendidikan terakhir SMA, pekerjaan responden saat ini pelajar atau mahasiswa, dan keseringan makan di restoran adalah 4-6 kali seminggu.

Tabel 3
Frekuensi Responden Terhadap Faktor-Faktor Pemilihan Restoran di Surabaya

Faktor - faktor	Responden
<i>Service Delivery</i>	95
<i>Servicescape</i>	111
<i>Product</i>	117
<i>Technology</i>	36
Total	359

Sumber: data kuisisioner, diolah

Faktor yang paling banyak dipilih oleh responden adalah faktor *product* sebanyak 117 responden, faktor terbanyak kedua yang dipilih responden adalah faktor *servicescape* sebanyak 111 responden memilih faktor *servicescape*.

Dalam hal ini dapat dilihat bahwa faktor *product* yang paling berpengaruh dalam pemilihan restoran di Surabaya dan faktor yang paling rendah dalam menentukan pemilihan restoran adalah faktor *technology* karena mendapat pilihan paling sedikit oleh responden.

Tabel 4
Jumlah Responden Yang Memilih Faktor-Faktor Pemilihan Restoran di Surabaya

No	Pertanyaan	Jumlah
<i>Service delivery</i>		
1	Kecepatan dalam pemberian layanan	66
2	Keefektifan dalam pemberian layanan	37
3	Cara karyawan memberikan layanan	45
4	Interaksi yang terjalin antara karyawan dan konsumen	22
5	Metode layanan yang diterapkan	34
Total		204
<i>Servicescape</i>		
1	Kenyamanan restoran	99
2	Kebersihan restoran	79
3	Kemenarikan penampilan fisik restoran	77
4	Penampilan karyawan restoran	24
5	Suasana restoran yang mendukung	70
6	Pencahayaan yang baik	41
7	Kebiasaan konsumen lainnya (karena pelanggan lainnya)	39
8	Kecukupan ruangan restoran yang tersedia	57
9	Ketersediaan tempat duduk	51
10	Keefektifan tataruang restoran	24
Total		561
<i>Product</i>		
1	Menu makanan dan minuman yang beragam	90
2	Ketersediaan makanan dan minuman	41
3	Kesesuaian rasa makanan dan minuman	62
4	Suhu makanan dan minuman saat disajikan sesuai	26
5	Makanan dan minuman yang sesuai standar	45
6	Ukuran porsi makanan dan minuman yang sesuai	52
7	Makanan dan minuman yang bergizi	44
8	Keamanan atau terjaminnya makanan dan minuman	48
9	Tampilan makanan dan minuman yang menarik	32
10	Harga yang sesuai	77
11	Kualitas makanan dan minuman yang bagus	40
Total		557
<i>Technology</i>		
1	Kemudahan penggunaan teknologi dalam restoran	23
2	Kecepatan aplikasi teknologi dalam restoran	15
3	Kehandalan teknologi di restoran	18
4	Manfaat teknologi dalam restoran	7
total		63

Sumber: data kuisioner, diolah

Pada tabel 4 bisa dilihat hasil pilihan responden terhadap pemilihan restoran di Surabaya. Dapat dijelaskan dari tabel tersebut bahwa responden

memilih restoran tertinggi berdasarkan faktor *product*. Hal ini ditunjukkan dengan total penilaian responden secara keseluruhan terhadap faktor *product* yaitu sebesar 117 dan total sub dari faktor *product* sebesar 401, alasan memilih *product* tertinggi terdapat pada “Menu makanan dan minuman yang beragam” sebanyak 68 responden. Dengan demikian maka dapat dikatakan faktor *product* yang paling berpengaruh dalam faktor pemilihan restoran di Surabaya.

Faktor tertinggi kedua dalam pilihan responden adalah faktor *servicescape*. Hal ini ditunjukkan dengan total penilaian responden secara keseluruhan terhadap faktor *Servicescape* yaitu sebesar 111 dan total sub dari faktor *product* sebesar 393. alasan memilih *servicescape* tertinggi terdapat pada “Kenyamanan restoran” sebanyak 70 responden. Dapat dikatakan faktor *servicescape* adalah tertinggi kedua setelah faktor *product* dalam pilihan responden.

Service delivery adalah faktor dengan total penilaian responden secara keseluruhan yaitu sebesar 95 responden memilih *service delivery*, total sub faktor sebesar 204. alasan memilih *Service delivery* tertinggi terdapat pada “Kecepatan dalam pemberian layanan” sebanyak 66 responden.

Faktor *Technology* menjadi faktor yang paling sedikit dipilih oleh responden dengan total pemilihan sebesar 36, dan total sub faktor *technology* sebesar 63. alasan memilih *technology* tertinggi terdapat pada “Kemudahan penggunaan teknologi dalam restoran” sebanyak 23 responden. Dengan demikian maka dapat dikatakan faktor *technology* yang kurang berpengaruh dalam faktor pemilihan restoran di Surabaya.

KESIMPULAN DAN SARAN

Rekomendasi yang diterapkan dapat menjadi bahan pertimbangan bagi restoran di Surabaya dalam menjalankan usahanya, maka selanjutnya akan disampaikan beberapa rekomendasi sebagai sumbangan saran untuk pemilik restoran di Surabaya yaitu sebagai berikut:

1. Pihak manajemen restoran di Surabaya yang bertujuan untuk segmen konsumen masyarakat remaja atau pelajar hendaknya memperhatikan keragaman makanan dan minuman yang ditawarkan
2. Restoran di Surabaya yang bertujuan untuk segmen konsumen masyarakat remaja atau pelajar dalam hal *service delivery* hendaknya meningkatkan kecepatan dalam pemberian layanan.
3. Restoran di Surabaya yang bertujuan untuk segmen konsumen masyarakat remaja atau pelajar dalam hal *servicescape*

hendaknya meningkatkan kenyamanan restoran yang dapat membuat konsumen nyaman.

4. Restoran di Surabaya yang bertujuan untuk segmen konsumen masyarakat remaja atau pelajar dalam hal *technology* hendaknya membuat teknologi yang mendukung operasional restoran dengan membuat penggunaan teknologi yang mudah untuk konsumen seperti wifi yang mudah diakses konsumen, dan teknologi pendukung lainnya

DAFTAR PUSTAKA

Abd Ghani, F. 2009. *Assessing students' acceptance and satisfaction level on service delivery attributes at UiTM hostels' cafeteria. Unpublished MSc Thesis, Universiti Teknologi Mara, Malaysia.*

Abd Ghani, F., Mohd Zahari, M.S., Ramli, N., Jusoff, K., Md. Zaini, Z.M., Hamid, M., Samsudin, A., Ngali, N. and Rahmat, N. 2011. *Service at uitm residential hostel cafeterias - is it satisfactory? World Applied Sciences Journal, 12 (Special Issue on Service Sector Transforms the Economy): 08-13.*

Nadzirah, S., Ab Karim, S., Ghazali, H. and Othman, M. (2013). *University foodservice: An overview of factors influencing the customers' dining choice*

Ridwan Zia Kusumah, Farida Indriani, SE, MM.. *Analisis Pengaruh Kualitas Produk dan Kualitas Pelayanan Terhadap Keputusan Pembelian Pada Restoran Waroeng Taman Singosari di Semarang*

Sutedjo (2010). *Persepsi Stakeholder Terhadap Tranparansi dan Akuntabilitas Pengelolaan Keuangan Sekolah*

<http://artikelkesehatanmental.blogspot.com/2012/11/gaya-hidup-mahasiswa-tidak-sehat.html>, diunduh tanggal 31 Agustus 2014

<http://beranda.miti.or.id/meneropong-potensi-industri-makanan-dan-minuman-di-indonesia/>, diunduh tanggal 31 Agustus 2014

<http://ejournal.narotama.ac.id>, diunduh tanggal 22 September 2014

<http://elib.unikom.ac.id/download.php?id=76553>, diunduh 22 September

<http://gayahidup.inilah.com/read/detail/2060438/makan-sudah-menjadi-gaya-hidup/7551/makan-di-luar#.U31b7VOtNIM>, diunduh tanggal 31 Agustus 2014

<http://iszvetya.blogspot.com/2011/10/tugas-perilaku-konsumen.html>, diunduh tanggal 9 Februari 2015

<http://repository.ipb.ac.id/bitstream/handle/123456789/57054/BAB%20I%20Pendahuluan.pdf?sequence=2>, diunduh tanggal 31 Agustus 2014

<http://repository.widyatama.ac.id/xmlui/bitstream/handle/123456789/2754/Bab%202.pdf?sequence=4>, diunduh 22 September 2014

<http://www.bps.go.id>, diunduh tanggal 31 Agustus 2014

<https://www.coursehero.com/file/p4k59rn/Para-pengusaha-selalu-berusaha-mencari-lokasi-usaha-yang-strategis-yang-mudah/>, diunduh tanggal 6 Januari 2015

<http://www.eksekutif.co.id/component/content/article/4-berita-bisnis/771-industri-makanan-dan-minuman-prospektif.html>, diunduh tanggal 31 Agustus 2014

http://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&ad=rja&uact=8&ved=0CB0QFjAA&url=http%3A%2F%2Fjurnal.isi-dps.ac.id%2Findex.php%2Fartikel%2Fartikel%2Fview%2F931%2F1635&ei=Mh20VICZN4egugSDyoCYBQ&usg=AFQjCNFG4eUsxM7mZqnWaBcWjSepweE0Xg&sig2=tYcvW_j-FjIA5lhyWhrpsg, diunduh tanggal 22 September 2014

<http://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&ad=rja&uact=8&ved=0CB0QFjAA&url=http%3A%2F%2Frepository.usu.ac.id%2Fbitstream%2F123456789%2F19438%2F3%2FChapter%2520II.pdf&ei=hSG0VIZYMcCouwTGsYDQDw&usg=AFQjCNF9YZ5MFStDFYu0W0gzh68v4vLO5w&sig2=GuOmT7oozEfW-L6v6skTuQ>, diunduh tanggal 22 September 2014

<http://www.kemenperin.go.id>, diunduh tanggal 31 Agustus 2014

<http://www.peluangusahabisnisonline.com>, diunduh tanggal 31 Agustus 2014

http://www.pipimm.or.id/last_update.php?view=1&id=50, diunduh tanggal 31 Agustus 2014

<http://www.sahabatnestle.co.id>, diunduh tanggal 31 Agustus 2014

<http://www.surabaya.go.id/eng/tourism.php?page=restoran>, diunduh tanggal 31 Agustus 2014

<http://www.unileverfoodsolutions.co.id/>, diunduh tanggal 31 Agustus 2014