

## DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. (2019). *Ayam Geprek di Dunia yang Menggilai Ayam*. Dalam <https://tirto.id/ayam-geprek-di-dunia-yang-menggilai-ayam-cBL1>. diakses pada 22 April 2019 Pukul 22.08 WIB.
- Anonim. (2021) . *Seperti Apa Ventilasi Silang yang Ideal*. Dalam <https://properti.kompas.com/read/2012/01/16/11250277/Seperti.Apa.Ventilas> i.Silang.yang.Ideal. diakses pada 15 Februari 2021
- Anonim. (2016). *Konsumsi Periode 1 Tahun 2016*. Dalam Badan Pusat Statistik. Diakses pada 22 April 2019 Pukul 22.17 WIB.
- Arif, M. (2016). *Rancangan Teknik Industri*. Sleman : Deepublish.
- Carter, Pamela J. (2012). *Lippincott's Textbook for Nursing Assistants: A Humanistic Approach to Caregiving*. Third. Utah: Lippincott Williams and Wilkins.
- Choi, Hayeon, Eun-kyong Choi Cindy, Borham Yoon, dan Hyun-woo Joung David. (2020). "Understanding Food Truck Customers : Selection Attributes and Customer Segmentation." *International Journal of Hospitality Management* 90 (July). Elsevier. doi:10.1016/j.ijhm.2020.102647.
- Chen, A., et.al. (2017). *Manufacturing apps and the Dynamic House of Quality: Towards an Industrial Revolution*. dalam *Journal of Manufacturing Letters* Vol.13 : 25-29. doi.org/10.1016/j.mfglet.2017.05.005
- Cohen, Lou. (1995). "Quality Function Deployment, How to Make QFD Work For You". Addison-Wesley Publishing Company: New York.
- Elangovan, N. (2018). *Healthy Working Environment in Accounting firms: Ergonomi Solution*. dalam *International Journal for Research in Engineering Application and Management (IJREAM)*. Vol.4 (9): 513-516. doi: 10.18231/2454-9150.2018.1232
- Effendi, Zulman. (2007). "Penerapan Quality Function Deployment ( QFD ) Untuk Peningkatan Kinerja Industri Kecil Bakso Sapi Berdasarkan Kepuasan

Pelanggan.” *Jurnal Sains Peternakan Indonesia* 2 (2): 85–91.  
[doi.org/10.31186/jspi.id.2.2.85-90](https://doi.org/10.31186/jspi.id.2.2.85-90)

Fadhli, M Zuhdi, Dewi Handayani, dan Setiono Setiono. (2017). “Permodelan Kebutuhan Ruang Parkir Pada Rumah Makan (Restaurant) Di Kota Surakarta.” *E-Jurnal MATRIKS Teknik Sipil*. Vol. 5 (2): 519–26.  
[doi.org/10.20961/mateksi.v5i2.36864](https://doi.org/10.20961/mateksi.v5i2.36864)

Fandy, T. (2007). *Pemasaran Jasa*. Malang : Banyumedia.

Hakim, Rusman. (2003). *Komponen Perancangan Lansekap*. Jakarta: Bumi Aksara

Hartono, M. (2018). *Kansei Engineering di Industri Jasa*. Malang : Media Nusa Creative.

Hsiao, Yu Hsiang, dan Guan Ting Chen. (2020). “Listening to Customer Kansei for Restaurant Location Evaluation.” *Journal of Hospitality and Tourism Research* 44 (4): 666–93. [doi:10.1177/1096348020919024](https://doi.org/10.1177/1096348020919024).

Hutabarat, Julianus. (2018). *Kognitif Ergonomi: Aplikasi Pada Pencantingan Batik Tulis Dan Sopir Angkutan Kota*. Vol. 44. Malang: Mitra Gajayana.

Hyun, Sunghyup Sean, dan Heesup Han. (2012). “A Model of a Patron’s Innovativeness Formation toward a Chain Restaurant Brand.” *International Journal of Contemporary Hospitality Management* 24 (2): 175–99.  
[doi:10.1108/09596111211206141](https://doi.org/10.1108/09596111211206141).

Juniantara, I. M. A. (2018). "Pengaruh Persepsi Harga, Promosi, dan Kualitas Pelayanan Terhadap Kepuasan dan Dampaknya Terhadap Loyalitas Konsumen." dalam *E-Jurnal Manajemen UNUD*. Vol. 7 (11) : 5955 - 5982.  
[doi:10.24843/EJMUNUD.2018.v7.i11.p6](https://doi.org/10.24843/EJMUNUD.2018.v7.i11.p6)

Karwowski, Waldemar. (2006). *International Encyclopedia of Ergonomics and Human Factors*. Taylor & Francis. 2nd Edition. Vol. 1. Kentucky.

Karyono, T. H. (2013). *Arsitektur dan Kota Tropis Dunia Ketiga, Suatu Bahasan*

*Keputusan Direktur Jenderal Perhubungan Darat Kementerian Perhubungan Republik Indonesia Nomor 272/HK.105/DRJD/96 tentang Pedoman Teknis Penyelenggaraan Fasilitas Parkir*

*Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 715 Tahun 2003 tentang Persyaratan Higienitas Sanitasi Jasaboga*

*Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003*

*Keputusan Menteri Pariwisata, Pos, dan Telekomunikasi No. KN. 73/PVV105/MPPT-85 tentang Peraturan usaha Rumah Makan*

Khaldun, Syamsu, dan Alfina Baharuddin. (2018). “Studi Komparatif Jumlah Kuman Pada Peralatan Makan Pada Pencucian Dengan Perendaman Dan Air Mengalir.” *Prosiding Seminar Nasional Sinergitas Multidisiplin Ilmu Pengetahuan Dan Teknologi*. Vol. 1: 332–39. ISSN: 2622-0520

Kotler dan Armstrong, (1996). *Dasar- Dasar Pemasaran*, Edisi 1. Jakarta : Prenhallindo.

Liansari, Gita Permata, dan Asterina Febrianti. (2017). “Usulan Rancangan House Of Ergonomic (HOE) Produk Interior Toilet Gerbong Kereta Penumpang Kelas Ekonomi Menggunakan Metode Ergonomic Function Deployment (EFD).” *Jurnal PASTI XII*. Vol. 12 (1): 1–15. E-ISSN: 2598-4853

Lukitasari, Rimalinda. (2019). “Standar Operasional Prosedur Room Service Natya Hotel, Tanah Lot, Bali.” *Journey (Journal of Tourismpreneurship, Culinary, Hospitality, Convention and Event Management)* 1 (1): 162–181. E-ISSN: 2654-9999

Malik, Shahab Alam, Laeeq Hassan Jaswal, Shujah Alam Malik, dan Tahir Mumtaz Awan. (2013). “Measuring Service Quality Perceptions of the Customers of Restaurants in Pakistan.” *International Journal for Quality Research*. Vol. 7 (2): 187–200. ISSN: 1800-6450

Manuaba, A. (1997). *Ergonomics of Seating*. Denpasar: Laboratorium Fisiologi Fakultas Kedokteran Universitas Udayana.

Marsum, W.A. (2005). *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Yogyakarta : Penerbit Andi

McMullan, R. (1983). *Enviromental Science in Building*. London: The Macmillan Press Ltd.

Nugrahani, Sri, dan Rukmi Budirahaju. (2017). “Aplikasi Metode QFD Untuk Meningkatkan Kualitas Layanan Permohonan SIM Pada Satlantas Kabupaten Jombang.” *Jurnal Ekonomi Dan Keuangan* 1 (4): 491–510. doi:10.24034/j25485024.y2017.v1.i4.2055.

Nurmianto, E. (2008). *Ergonomic Function Deployment* Pada Industri Jasa Transportasi. dalam *National Conference On Applied Ergonomis*. 142-147.

*Panduan Pelaksanaan Kebersihan, Kesehatan, Keselamatan, dan Kelestarian Lingkungan di Restoran/Rumah Makan Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif (Kemenparekraf) Republik Indonesia edisi Juli 2020*

Panero, Julius dan Zelnick, Martin. (2003). *Human dimension and Interior Space*. Now York: Crown Publishing Group dan Division of Random House.

*Peraturan Daerah Kota Yogyakarta Nomor 3 Tahun 2002 tentang Perizinan Usaha Restoran, Rumah Makan, Tempat Makan, dan Jasa Boga.*

*Peraturan Menteri Ketenagakerjaan Republik Indonesia No. 5 Tahun 2018 tentang Keselamatan dan Kesehatan Kerja*

*Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia Nomor 12 Tahun 2014 tentang Standar Usaha Rumah Makan.*

Perdana, B.S., Mira R., dan Teddy, S. (2016). *Design Gallon Washing Tools Using Ergonomic Function Deployment Method*. dalam *Proceeding of 9<sup>th</sup> International Seminar on Industrial Engineering and Management*. 1-4. ISSN: 1978-774X

- Palit, Herry Christian, Monika Kristanti, dan Yoel Wibowo. (2020). "The Effect of Ergonomic Aspects on Customers' Convenience at Restaurant in Surabaya." *Journal of Quality Assurance in Hospitality and Tourism* 21 (1). Routledge: 31–49. doi:10.1080/1528008X.2018.1563017.
- Rama, Guntur, dan Yulianto Yulianto. (2015). "Upaya Profesionalisme Kerja Waiter Untuk Peningkatan Pelayanan Tamu Di The Grand Palace Hotel Yogyakarta." *Jurnal Khasanah Ilmu*. Vol. 6 (1): 89–97.
- Saad Andaleeb, Syed, dan Carolyn Conway. (2006). "Customer Satisfaction in the Restaurant Industry: An Examination of the Transaction-Specific Model." *Journal of Services Marketing* 20 (1): 3–11. doi:10.1108/08876040610646536.
- Salim, Polniwati. (2014). "Intervensi Ergonomi Terhadap Kenyamanan Bekerja Di Dapur Rumah Tinggal." *Humaniora* 5 (1): 238. doi:10.21512/humaniora.v5i1.3015.
- Simbolon, Hendra, dan Irma Novrianty Nasution. (2017). "Desain Rumah Tinggal Yang Ramah Lingkungan Untuk Iklim Tropis." *Educational Building* 3 (1): 46–59. doi:10.24114/eb.v3i1.7443.
- Shoubi, M.V., Barough, A.S. and Rasoulijavaheri, A., (2013). *Ergonomis principles and utilizing it as a remedy for probable work related injuries in construction projects*. dalam *International Journal of Advances in Engineering & Technology*, Vol. 6 (1) : 232-245. doi:10.1.1.384.5226
- Soekresno. (2000). *Management Food and Beverage Service Hotel*. Jakarta: Gramedia Pustaka.
- Sri Rejeki. (2015). *Sanitasi Hygiene dan K3*. Bandung. Rekayasa Sains
- Surya, R. Z., Bahrudin, R., dan Gasali, M. (2014). *Aplikasi Ergonomi Function Deployment (EFD) Pada Redesign Alat Parut Kelapa Untuk Ibu Rumah Tangga*. Riau : Universitas Islam Indragiri.

- Tanudireja, O., dan Muhammad Solahuddin. (2013). "Ergonomi Ditinjau dari Antropometri pada Interior Restoran Pizza-Hut di Surabaya Timur." *JURNAL INTRA* Vol. 1 (2) : 1-8
- Umar Husein, (2005). *Riset Pemasaran dan Perilaku Konsumen*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.
- Wardi, Yunia, Abror Abror, and Okki Trinanda. (2019). "Service Excellent Rumah Makan Padang Dalam Perspektif Wisata Islami." *International Journal of Community Service Learning* 3.3 : 133-137. doi: 10.23887/ijcsl.v3i3.15916
- Wibowo, D.P., Nasifah L., Dan Berlianty, I. (2011). *Perancangan Ulang Desain Kursi Penumpang Mobil Land Rover Yang Ergonomis Dengan Metode Ergonomic Function Deployment (EFD)*. Yogyakarta: Teknik Industri, UPN "Veteran".
- Wilson, Stephanie. (2003). "The Effect of Music On Perceived Atmosphere and Purchase Intentions in A Restaurant." *Psychology of Music* 31 (1): 93–112. doi:10.1177/0305735603031001327.
- Wu, Laurie, Zeya He, Ceridwyn King, and Anna S. Mattila. (2021). "In Darkness We Seek Light: The Impact of Focal and General Lighting Designs on Customers Approach Intentions toward Restaurants." *International Journal of Hospitality Management* 92. doi:10.1016/j.ijhm.2020.102735.
- Yu, Chun-hung, Chin-chia Liu, Kuen-suan Chen, and Chun-min Yu. (2020). "Constructing Fuzzy Hypothesis Methods to Determine Critical-To-Quality Service Items," *Journal of Mathematics* (8): 573. doi:10.3390/math8040573