

MENGENAL PELAYANAN RIJSTTAFEL SEBAGAI BAGIAN DARI WARISAN KOLONIAL BELANDA

Agung Gita Subakti

Bina Nusantara University
Faculty of Economic and Communication, Hotel Management Department
E mail: agsubakti@binus.edu

ABSTRACT

There are lots of restaurant with various nor a variety of services. From the concept of cafe to Fine Dining. The exterior and interiors has shown. Including the variety of food that is served. Of the many types of services, there is one type of service that is interesting to look at which is a *Rijsttafel* service. *Rijsttafel* taken from netherland language which means rice table or a dish of rice that is served on the counter along with the side dishes. *Rijsttafel* was originated from Indonesia during dutch colonialism, and the food served are originally from indonesia. But in fact, not much restaurant that applied this type of service. Writer is interested to know further about *Rijsttafel* service by using the descriptive method to provide an overview through some of *Rijsttafel* restaurant in Indonesia

Keywords: Restaurant, Rijsttafel, Service

ABSTRAK

Terdapat banyak sekali restoran dengan berbagai jenis pelayanan yang berbeda beda pula. Dari konsep café hingga Fine Dining. Secara interior dan eksterior pun dapat terlihat. Termasuk dari berbagai jenis makanan yang disajikan. Dari sekian banyak bentuk pelayanan. Ada satu pelayanan yang menarik untuk diangkat yaitu *Rijsttafel*. *Rijsttafel* diambil dari Bahasa belanda yang artinya adalah Rice Table atau hidangan nasi yang disajikan diatas meja Bersama dengan lauk pauknya. *Rijsttafel* berasal dari Indonesia, dan makanan yang disajikan adalah asli Indonesia. Namun pada kenyataannya tidak banyak restoran di Indonesia yang menerapkan sistem pelayanan ini. Penulis tertarik untuk mengenal lebih lanjut pelayanan *Rijsttafel* dengan menggunakan metode deskriptif untuk memberikan gambaran melalui beberapa restoran *Rijsttafel* di Indonesia

Kata Kunci: Restoran, Rijsttafel, Pelayanan

Riwayat Artikel :

Diajukan: 27 Mei 2019

Direvisi: 30 Mei 2019

Diterima: 23 Juni 2019

P E N D A H U L U A N

Makanan merupakan salah satu faktor utama keberlangsungan hidup manusia karena setiap individu membutuhkan

makanan untuk memenuhi kebutuhan fisiologisnya (Stephen P. Robbins, 2013) Kebutuhan tersebut didukung dengan adanya restoran atau rumah makan yang menyajikan makanan dan minuman bagi konsumen. Hal ini sering dihubungkan

dengan masyarakat DKI Jakarta yang umumnya sibuk melakukan aktivitas di luar rumah, yang mendorong pemenuhan kebutuhan sehari - hari dilakukan secara praktis dan cepat, contohnya makan di luar atau di restoran. Makan di luar juga memungkinkan para konsumen untuk dapat memiliki banyak alternatif pilihan dalam memilih menu makanan yang mereka inginkan. Tren makan di luar rumah seperti yang dikutip berdasarkan survei dari The Nielsen Company menyatakan bahwa, sebanyak 44% dari orang Indonesia suka makan di luar rumah atau di restoran. Makan di luar rumah bukan hanya untuk memenuhi kebutuhan makanan, namun juga sebagai tempat kegiatan bersosialisasi bersama orang lain. Direktur Eksekutif dan Periset Konsumen The Nielsen Company mengatakan, “Frekuensi makan di luar rumah mencerminkan budaya lokal”. Hasil survei juga menunjukkan, masyarakat Indonesia paling sering makan di restoran untuk makan malam. Hari favorit untuk keluar makan adalah Sabtu. Mayoritas orang keluar makan bersama keluarga, teman, dan pasangan mereka. Kinerja industri makanan dan minuman setiap tahun disebut cukup menjanjikan dengan rata-rata di atas pertumbuhan sektor manufaktur. Pada triwulan III/2017, pertumbuhan industri makanan dan minuman tercatat sebesar 9,46% atau naik dibanding capaian di triwulan II/2017 yang sekitar 7,19%. Badan Pusat Statistik (BPS) mencatat, industri makanan dan minuman mampu menyumbangkan PDB industri nonmigas pada triwulan III/2017 sebesar 34,95% atau tertinggi dibanding sektor lainnya, seperti industri barang logam, komputer, barang elektronik, optik dan peralatan listrik dengan kontribusi 10,46%, serta industri alat angkutan 10,11%. Hasil yang di dapat oleh kementrian pariwisata Indonesia jumlah restoran di Indonesia setiap tahun bertambah dapat di lihat dari tahun 2007 hingga tahun 2011. (SindoNews.com, 2019)

Dalam perkembangan bisnis terutama restoran telah berkembang dengan sangat pesat dan mengalami perkembangan perkembangan yang berkesinambungan. Setiap pelaku usaha di tiap kategori bisnis dituntut untuk memiliki kepekaan terhadap setiap perubahan yang terjadi dan menempatkan orientasi kepada kepuasan pelanggan sebagai tujuan utama. Tidak terkecuali usaha dalam penyajian makanan dan minuman (*food service*) yang dimulai dari skala kecil seperti warung-warung dan kafe tenda; bisnis makanan berskala menengah seperti depot, rumah makan dan *cafe*; sampai dengan bisnis makanan yang berskala besar seperti restoran-restoran di hotel berbintang.

Para pelaku bisnis *food service* ditantang untuk menciptakan suatu differensiasi unik dan positioning yang jelas sehingga konsumen dapat membedakan dengan para pesaingnya. Para pelaku bisnis harus menyiapkan strategi agar dapat menyenangkan hati dan membangun rasa antusias konsumen menjadi suatu *experience* didalam mengkonsumsi produk dan jasa, sehingga akan membuat mereka terkesan. Oleh karena itu diperlukannya sebuah paradigma untuk menggeser sebuah pemikiran tradisional dalam kategori bisnis *food service* khususnya restoran, yang sebelumnya hanya menyediakan menu hidangan (makanan dan minuman) saja menjadi sebuah konsep modern yang menawarkan suatu pengalaman tak terlupakan. Penciptaan suasana yang nyaman yang didukung dengan desain interior unik dan tersedianya berbagai fasilitas tambahan seperti hiburan musik live, wifi serta sejenisnya merupakan daya tarik khusus bagi para *customer*-nya yang pada akhirnya akan mempengaruhi keputusan pembelian mereka.

Semakin berkembangnya *usaha food service* ini seringkali dikaitkan dengan mobilitas masyarakat yang semakin tinggi. Hal ini sering dihubungkan dengan

pekerja atau seseorang yang sibuk melakukan aktivitas di luar rumah, baik itu pria maupun wanita yang selalu mencari sesuatu yang bersifat praktis dan instan dalam pemenuhan kebutuhan sehari-hari. Salah satunya dengan mencari makanan dan minuman di luar rumah. dengan adanya perubahan tersebut, menyebabkan terjadinya pergeseran fungsi sebuah kafe dan restoran, yang melahirkan sebuah fenomena sosial dan budaya baru. Di samping sebagai tempat untuk memenuhi kebutuhan utama yaitu makan dan minum, restoran dan kafe digunakan sebagai tempat untuk berkumpul, bersosialisasi, bertukar pikiran, memperluas jaringan dan bahkan menjadi salah satu tempat untuk melakukan *prospecting business* antar eksekutif perusahaan. Sehingga dapat dikatakan kebiasaan makan dan minum di luar rumah telah menjadi bagian yang tak terpisahkan dari kehidupan masyarakat modern dan bertambah luas dari fungsi utamanya. Dalam kondisi persaingan yang ketat, maka yang harus diprioritaskan oleh restoran adalah tingkat kepuasan konsumen dengan maksud agar konsumen tetap loyal dan tidak pindah ke restoran lain. Hal tersebut hanya dapat dicapai jika kebutuhan konsumen terpenuhi, yang artinya makanan yang dijual tidak hanya berkualitas tapi juga bervariasi, harga yang bersaing dan pelayanan yang menyenangkan. Terdapat banyak sekali restoran dengan berbagai jenis pelayanan yang berbeda beda pula. Dari konsep *café* hingga *Fine Dining*. Secara interior dan eksterior pun dapat terlihat. Termasuk dari berbagai jenis makanan yang disajikan. Dari sekian banyak bentuk pelayanan. Ada satu pelayanan yang penulis rasa menarik untuk diangkat yaitu *Rijsttafel*.

TINJAUAN PUSTAKA

Jenis jenis pelayanan di Restoran

Sistem pelayanan restoran secara umum terbagi menjadi beberapa jenis (Riadi,2017),yaitu:

a. *Table Service*

Table service adalah suatu sistem pelayanan restoran di mana para tamu duduk di kursi menghadap meja makan, dan kemudian makanan maupun minuman diantarkan, disajikan kepada para tamu tadi. Dalam hal ini yang menyajikan makanan dan minuman bisa *Waiter* maupun *Waitress*. Sistem pelayanan restoran menggunakan *table service* yang terkenal diantaranya adalah: *American Service* (Sistem Pelayanan Ala Amerika), *English Service* (Pelayanan Ala Inggris), *Service Ala Ritz*, *French Service* (Pelayanan Ala Perancis), *Russian Service*.

b. *Counter Service*

Counter service adalah suatu sistem pelayanan restoran di mana para tamu yang datang terus duduk di counter. Apabila makanan dan minuman yang dipesannya sudah siap maka akan disajikan kepada tamu tadi di atas counter. Petugas yang menyajikan makanan dan minuman bisa *Waiter*, *Waitress*, atau langsung oleh juru masaknya. Pelayanan model ini lebih praktis, hemat tenaga dan waktu.

c. *Self Service*

Self service atau kadang-kadang disebut juga dengan *buffet service* ialah suatu sistem pelayanan restoran di mana semua makanan secara lengkap (dari hidangan pembuka, soup, hidangan utama, hidangan penutup, dan sebagainya) telah ditata dan diatur dengan rapi di atas meja hidang atau meja prasmanan. Para tamu secara

bebas mengambil sendiri hidangannya sesuai dengan selera maupun kesukaannya. Sedangkan untuk minuman panas, seperti teh atau kopi, pada umumnya disajikan kepada tamu oleh petugas.

d. *Buffet Service*

Dalam *buffet service* tamu mengambil makanan dari meja buffet. *Buffet* dan penataan makanan di meja dapat bervariasi dari yang sangat sederhana, seperti sup dan salad, hingga buffet yang variatif, seperti yang sering dilihat pada restoran-restoran mewah. Banyak restoran komersial yang membangun reputasinya pada variasi dan beranekaragamnya meja buffet yang mereka tawarkan.

e. *Carry Out Service*

Carry out service kadang-kadang disebut juga sebagai *Take out service* yaitu sistem pelayanan restoran di mana tamu datang untuk membeli makanan yang telah siap atau disiapkan terlebih dahulu, dibungkus dalam *box* (kotak) untuk dibawa pergi. Jadi makanan tidak dinikmati di tempat itu; mungkin dibawa pulang untuk dinikmati bersama keluarga, dibawa piknik, ke kantor, ke pabrik, ke kampus, dan sebagainya.

Pelayanan *Rijsttafel*

Sejarah *Rijsttafel* dan asal mula cara menikmati hidangan dari warisan budaya kolonial Belanda. Konsep makanan nusantara ini justru lebih populer di luar negeri dibandingkan di negeri sendiri. Namun, kini cara menyajikan hidangan konsep *Rijsttafel* mulai kembali jadi *trend* di beragam restoran. *Rijsttafel* diambil dari Bahasa Belanda yang artinya adalah *Rice Table* atau hidangan nasi yang disajikan diatas meja Bersama dengan lauk pauknya. *Rijsttafel* berasal dari Indonesia, dan makanan yang disajikan adalah asli

Indonesia. konsep *Rijsttafel* dibuat oleh colonial Belanda yang tinggal di Indonesia. Terinspirasi oleh hidangan nasi padang yaitu sepiring nasi dikelilingi oleh beberapa jenis daging dan berbagai sayuran dengan sausnya, kolonial Belanda menciptakan kegiatan perayaan makan besar sebagai cara mereka dalam menyambut tamu dengan keragaman masakan di Indonesia (Chatterjee, 2019) secara umum dapat dikatakan bahwa konsep *Rijsttafel* memperbolehkan Belanda untuk mencicipi hidangan Indonesia dari barat hingga timur (Europe, 2015). Istilah *Rijsttafel* sendiri juga lahir dari hasil keterbukaan sikap orang-orang pribumi dalam melakukan interaksi budaya dengan bangsa Eropa. Terlebih lagi sekitar tahun 1870 dimana Belanda sedikit melunak dengan meluncurkan program Undang-undang Agraria. Terutama untuk daerah Jawa, para petinggi-petinggi Belanda yang berdinasti di Jawa melakukan interaksi dengan penduduk setempat. (Kompasiana 2014).

Ciri Khas Konsep *Rijsttafel* di Era Kolonial Belanda

1. Disajikan oleh Banyak Pelayan yang Membawa Masing-Masing Satu Menu Makanan
Pada masa jayanya di era Hindia Belanda, versi jamuan resmi cara menikmati hidangan konsep *rijsttafel* paling mewah terdiri atas iring-iringan para pelayan berbusana resmi. Biasanya pelayan wanita menggunakan kain kebaya lengkap. Sedangkan pelayan pria menggunakan beskap, blangkon, dan bersarung kain batik.
2. Makanan Disajikan Secara Maraton ke Meja Makan
Penyajian makanan disajikan secara khidmat dan resmi menyajikan belasan hingga puluhan piring berisi berbagai macam hidangan secara maraton ke

meja makan di mana para tamu duduk untuk menikmati hidangan konsep *Rijsttafel*.

3. Menu Makanan yang Disajikan dalam Hidangan Konsep Rijstaffel Hingga 40 Macam

Sajian pertama adalah nasi putih kadang berbentuk tumpeng kecil di sajikan di piring tamu, kemudian satu per satu pelayan datang membawa beraneka macam hidangan yang terdiri atas lauk-pauk, sayuran, gorengan, sambal dan kerupuk. Menu makanan yang disajikan dalam sejarah *Rijsttafel* bisa mencapai 40 jenis menu makanan khas nusantara dan beberapa menu makanan Barat.

4. Tamu Mengambil Sendiri Makanan yang Dibawa Para Pelayan

Hidangan konsep *Rijsttafel* ditawarkan dan disajikan kepada para tamu secara bergiliran. Mereka mengambil sendiri hidangan ini dari piring yang dibawa pelayan. Iring-iringan pelayan dalam sejarah *Rijsttafel* datang silih berganti membawa aneka hidangan yang bahkan dapat berjumlah hingga 40 macam.

Namun, dalam sejarah *Rijsttafel*, ada juga konsep penyajian hidangan konsep *Rijsttafel* lain yang hanya menyajikan nasi putih di tengah, dikelilingi piring-piring berisi aneka hidangan. Pada intinya, sejarah *Rijsttafel* mengajarkan suasana makan bersama dalam menikmati beragam menu makanan nusantara. (Paviljoen, 2016)

M E T O D E

“Penelitian adalah pencarian atas sesuatu (inquiry) secara sistematis dengan penekanan bahwa pencarian ini dilakukan terhadap masalah-masalah yang dapat dipecahkan” (Siregar, 2013). Metode deskriptif dapat diartikan sebagai prosedur

pemecahan masalah yang diselidiki dengan menggambarkan keadaan subjek atau objek dalam penelitian dapat berupa orang, lembaga, masyarakat dan yang lainnya yang pada saat sekarang berdasarkan fakta-fakta yang tampak atau apa adanya. Desain Penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah desain penelitian deskriptif yang disusun dalam rangka memberikan gambaran secara sistematis tentang informasi ilmiah yang berasal dari subjek atau objek penelitian. Penelitian deskriptif berfokus pada penjelasan sistematis tentang fakta yang diperoleh saat penelitian dilakukan (Sanusi, 2011). Terdapat banyak restoran yang melakukan pelayanan *Rijsttafel* di luar Indonesia. Namun di Indonesia sendiri tidak terdapat banyak restoran yang memberlakukan sistem ini. Penelitian ini hanya bersifat mendeskripsikan atau menggambarkan mengenai pelayanan *Rijsttafel* yang dilakukan oleh Restoran di Indonesia.

H A S I L D A N P E M B A H A S A N

Berikut adalah restoran di Indonesia yang melakukan pelayanan *Rijsttafel* (Qraved, 2018):

a. Tugu Kunstkring Paleis Menteng

Pencinta sejarah pasti tak asing dengan Tugu Kunstkring yang berlokasi di bangunan tua di daerah Menteng. Tempat ini sangat populer tak hanya di kalangan lokal, namun juga ekspatriat karena interiornya yang sangat megah. Di sini, kita dapat mencicipi Tugu Rijstaffel Betawi yang terdiri atas 12 menu lezat mulai dari Karedok Betawi, Bebek Opor, Semur Lidah Sapi Betawi, Sate Betawi, Sayur Gambas Udang, Tempe Lombok Hijau, hingga Udang Goreng Kering yang disajikan dengan Nasi Uduk.

b. Harum Manis Restaurant Sudirman
Harum Manis merupakan salah satu restoran Indonesia berkelas yang

berlokasi di daerah Sudirman. Harum Manis telah lama dikenal menjadi salah satu tempat terbaik yang menyajikan berbagai macam masakan khas Indonesia, sehingga kamu dapat menikmati santapan dengan gaya *Rijsttafel* di sini. Kita dapat memilih berbagai menu mulai dari hasil olahan daging, unggas, hingga sayuran yang semuanya dapat dipilih sesuai dengan selera. Jangan lupa untuk memesan Sate Satu Meter (585k), yakni berbagai olahan sate yang panjangnya sesuai dengan nama menu ini, hingga satu meter.

c. Plataran Menteng

Dalam urusan berbagai hidangan nusantara, Plataran memang salah satu pemain yang tak diragukan lagi. Setelah sukses dengan restoran di Dharmawangsa, Plataran pun kembali membuka restoran di daerah Menteng. Pilihan menu-menu yang terdapat di bagian Signatures seperti Ayam Dharmawangsa (129k), Kerapu Bakar Madura (70k per ons), serta Bebek Manggis Curry (125k) sebagai pilihan.

d. Kaum Menteng

KAUM merupakan restoran yang berada di bawah naungan PTT Group, grup yang menaungi restoran Potato Head. KAUM menyajikan hidangan Indonesia dengan suasana yang a bit modern. KAUM sangat pas untuk disambangi beramai-ramai. Pesan menu di bagian "Sajian untuk Berbagi" salah satunya adalah Ayam Gemes (165k), yaitu ayam yang digoreng bumbu kuning dengan parutan bumbu lengkas goreng dan sambal terasi.

e. Agneya Restoran Melawai

Nama dari restoran ini sendiri terinspirasi oleh Agneya, anak perempuan dari God of Fire di agama Hindu. Restoran ini memang mengedepankan hidangan-hidangan khas yang dibuat dengan teknik pemanggangan di atas arang serta kayu bakar, menjadikan proses pembuatan hidangan-hidangan khas di Agneya jadi amat menarik untuk disaksikan. Menu lain yang menjadi favorit di Agneya diantaranya: Gado-Gado, Tahu Telor, Jagung Goreng Keriting, Kecapir Kulit Melinjo, Ayam Bakar Kalasan, Soto Buntut Bakar, Semur Wagyu dan Bebek Goreng Sambal Matah.

f. Oasis Restaurant

Terdapat satu restoran yang menurut penulis sangat patut untuk dibahas secara lebih mendalam. Walaupun sangat disayangkan bahwa restoran ini telah tutup. Penulis mendapatkan kesempatan untuk melakukan penelitian di restoran ini pada tahun 2014.

Restoran Oasis, yang terletak di Jl Raden Saleh Jakarta merupakan restoran yang hingga kini tetap konsisten dalam menyajikan menu *Rijsttafel* nya. menu yang telah ada sejak restoran ini dibuka pada 1968. Penyajian satu set menu dari berbagai daerah Nusantara yang memiliki sejarah panjang itu memang andalannya. Cara menyantap nasi putih ditemani berbagai jenis lauk-pauk yang setiap jenis lauknya dibawa oleh seorang pramusaji ini sudah berkembang di Indonesia sejak zaman kolonial. Semakin banyak lauk terhidang, semakin banyak pramusaji yang melayaninya. Seolah-olah, *Rijsttafel* tak ubahnya hidangan fine dining ala Indonesia.

Menu *Rijsttafel* di Oasis terdiri dari 12 jenis hidangan. Terdiri dari hidangan pembuka yang biasanya merupakan sup dari salah satu daerah Nusantara seperti Sup Kedu; makanan utama seperti daging, ikan, dan sayur; makanan penutup, serta tentunya sambal. Yang menarik adalah *Rijsttafel* yang disajikan tematik, yaitu jenis makanan yang disajikan tiap bulan adalah berbeda dan merupakan hidangan dari nusantara.

Kenyamanan dari Restoran Oasis juga ditunjang dari bangunannya yang bergaya kolonial klasik. Bentuknya kotak, dengan dua lantai, dan jendela-jendela yang melengkung. Dindingnya berwarna putih. Balok-balok kayu jati terbentang menyangga atap. Pemilik rumah ini awalnya seorang kaya pemilik perkebunan bernama F. Brandenburg van Oltsende. Dimana dibutuhkan waktu lebih dari 10 tahun untuk menyempurnakan penampilan makan *Rijsttafel* yang modern dan bisa diterima tamu asing. Trial and error mereka lakukan, sampai terciptalah enam jenis menu *Rijsttafel*. Secara bergantian, menu itu mereka pakai untuk satu minggu. Intinya, harus ada nasi, ayam, daging, hidangan laut, sambal, hingga menu penutup. Konsistensi Restoran Oasis dalam menyajikan menu dengan pelayanan ala *Rijsttafel* menyebabkan banyak sekali tamu tamu penting yang datang ke Restoran Oasis, diantara mantan presiden Amerika Serikat, Bill Clinton, Kanselir Jerman Angela Merkel, hingga bapak presiden Susilo Bambang Yudhoyono ikut pula dalam mencoba hidangan yang disajikan oleh Restoran Oasis. Dimana menurut pengelola Restoran

Oasis, bahwa sekitar 90 % pengunjung restoran tersebut merupakan expatriate atau tamu mancanegara. (Agung Gita Subakti, 2016)

K E S I M P U L A N

K e s i m p u l a n

Berdasarkan data tersebut diatas, secara deskriptif dapat dikatakan bahwa dari sekian banyak restoran di Indonesia. Dengan berbagai jenis dan klasifikasi, tidak banyak restoran yang menyajikan pelayanan *Rijsttafel*. Hal ini dapat dipahami bahwa untuk sebuah restoran dapat melakukan pelayanan tersebut ada beberapa faktor yang harus diperhatikan, yaitu:

1. *Rijsttafel* memerlukan 12 jenis hidangan yang disajikan secara berurutan. Konsep pelayanan ini memerlukan peralatan tersendiri sesuai dengan jenis hidangannya.
2. *Rijsttafel* memerlukan pelayan yang banyak. Terutama untuk hidangan utama yang merupakan pilihan. Biasanya memerlukan 12 orang pramusaji wanita untuk membawakan 12 jenis pilihan makanan.
3. Dikarenakan *Rijsttafel* memberikan pelayanan dan menyajikan makanan pilihan. Oleh karena itu harga untuk menikmati hidangan *Rijsttafel* cukup mahal. Hanya bisa dijangkau oleh konsumen tingkat menengah keatas saja.

S a r a n

Berdasarkan kesimpulan tersebut. Memang tidak mudah untuk melestarikan konsep pelayanan *Rijsttafel*. Tidak ada salahnya melestarikan budaya yang di inisiasi oleh pemerintah Belanda ini tentu dengan inovasi dan kreasi yang menyesuaikan dengan masa sekarang.

Mungkin dengan melakukan modifikasi mengenai bahan dasar makanan yang disajikan sehingga *Rijsttafel* dapat dikunsumsi oleh kalangan menengah kebawah. Dengan demikian konsep pelayanan ini akan terus ada dan mungkin suatu saat akan lebih banyak bermunculan restoran di Indonesia dengan konsep serupa. Itulah *Rijsttafel*, dari Indonesia untuk Indonesia.

D A F T A R P U S T A K A

Agung Gita Subakti, Aditya Pratomo, Maria Pia Adiati. 2016. "*Analisis tingkat kepuasan konsumen (Studi Kasus Pelayanan Rijsttafel di Restoran Oasis, Jakarta).*" *Binus Business Review* Vol 6 Issue 2 321-329.

Chatterjee, Alyson. 2019. *WTF is Rijsttafel?* Accessed 5 22, 2019. <https://spoonuniversity.com/lifestyle/wtf-is-Rijsttafel>.

Europe, Eating. 2015. *What on Earth is Rijsttafel Anyway?* 6 22. Accessed 5 22, 2019.

Riadi, Muchlisin. 2017. *Kajianpustaka.com*. 11 28. <https://www.kajianpustaka.com/2017/11/pengertian-jenis-dan-sistem-pelayanan-restoran.html>.

Sanusi, Anwar. 2011. *Metodologi*

<https://www.eatingeurope.com/blog/Rijsttafel/>.

Kompasiana. 2014. *Budaya Rijsttafel: Dari Indonesia Untuk Indonesia*. 12 16. Accessed 5 27, 2019. <https://www.kompasiana.com/wira-syafutra/54f39ffd745513962b6c7be8/budaya-Rijsttafel-dari-indonesia-untuk-indonesia>.

Paviljoen, De. 2016. *Kenali Warisan Budaya Kolonial Via Sejarah Rijsttafel*. 12 27. <https://depaviljoen.com/blog-news/sejarah-Rijsttafel/>.

Qraved. 2018. *5 Rijsttafel Terbaik di Ibu Kota untuk Sambut Hari Kemerdekaan*. 8 9. <https://www.qraved.com/journal/editors-pick/5-Rijsttafel-terbaik-di-ibu-kota-untuk-sambut-hari-kemerdekaan>.

Penelitian Bisnis. Jakarta: Salemba Empat.

SindoNews.com. 2019. *Industri Makanan dan Minuman Kontributor Terbesar PDB Manufaktur*. 5 23. <https://ekbis.sindonews.com/read/1>

255346/34/industri-makanan-dan-
minuman-kontributor-terbesar-
pdb-manufaktur-1510057336.

Siregar, Sofyan. 2013. *Metode Penelitian
Kuantitatif*. Jakarta: Kencana.

Stephen P. Robbins, Timothy A. Judge.
2013. *Organizational Behavior:
Student Value Edition (15th ed)*.
New Jersey: Pearson Education.