

## *Consumer Perception on the Organization of Event Dinner at Two Fat Monks Restaurant Bali*

### **Persepsi Konsumen terhadap Penyelenggaraan *Event Dinner* di Restoran *Two Fat Monks Bali***

**Indah Permata Sari<sup>1</sup>, Ni Wayan Nadi Astiti<sup>2\*</sup>, Sheila Oktarina<sup>3</sup>, Ni Made Rai Puspita Dewi<sup>4</sup>, Putu Steven Eka Putra<sup>5</sup>, I Gede Agus Mertayasa<sup>6</sup>**

<sup>1,2,3,4,5,6</sup>D4 Manajemen Perhotelan, Universitas Dhyana Pura, Bali, Indonesia

(\*) Corresponding Author: [indahpermatas@gmail.com](mailto:indahpermatas@gmail.com)

#### Article info

##### **Keywords:**

*Event, Dinner, consumer, organizing, Restaurant*

##### **Abstract**

*Event or event is a thing or subject that is carried out in a planned and structured way for something. The specific purpose of this final project is to determine consumer perceptions of organizing dinner events. The title of this final project is “Consumer Perception of Organizing Dinner Events at Two Fat Monks Bali Restaurant with eighteen guests featuring an acoustic band and serving food using a set menu starting from appetizer, soup, main course, and dessert. Data was collected by four methods, namely interviews with resource persons to dig up restaurant information related to the implementation of this event, observation by direct observation to the location, documentation, demonstrations, and surveys in the form of questionnaires that will be conducted to guests at the end of the event via WhatsApp with eight questions for organizing the event. dinner at the restaurant of two fat Balinese monks. The data will be analyzed qualitatively sourced from primary data and secondary data. The results of this final project show that the holding of a dinner event at the restaurant of two fat monks as a whole met the expectations of the guests who attended the dinner.*

##### **Kata kunci:**

*Event, Dinner, Konsumen, Penyelenggaraan, restoran*

##### **Abstrak**

*Event atau acara merupakan sebuah hal atau pokok yang dilaksanakan secara terencana dan tersusun untuk suatu tujuan. Tujuan khusus dari tugas akhir ini adalah untuk mengetahui persepsi konsumen terhadap penyelenggaraan *event dinner*. Dengan judul proyek tugas akhir ini adalah “Persepsi Konsumen Terhadap Penyelenggaraan *Event Dinner* di Restoran Two Fat Monks Bali” dengan jumlah tamu yaitu delapan belas orang dengan menampilkan akustik band dan menyajikan makanan menggunakan *one set menu mulai dari appetizer, soup, main course, dan dessert*. Data dikumpulkan dengan empat metode yaitu wawancara kepada narasumber untuk menggali informasi restoran terkait dengan pelaksanaan event ini, observasi dengan meninjau langsung ke lokasi, dokumentasi, demonstrasi, dan survei berupa kuesioner yang akan dibagikan kepada para tamu di akhir acara melalui WhatsApp dengan delapan pertanyaan mengenai penyelenggaraan event dinner di restoran two fat monks Bali. Data akan dianalisis secara kualitatif yang bersumber dari data primer dan data sekunder. Hasil dari tugas akhir ini menunjukkan bahwa*

penyelenggaraan *event dinner* di restoran two fat monks secara keseluruhan memenuhi harapan para tamu yang menghadiri *event dinner*.

## PENDAHULUAN

Pariwisata adalah suatu proses kepergian sementara dari seseorang atau menuju tempat lain di luar tempat tinggalnya. Dorongan kepergiannya adalah karena berbagai kepentingan, baik karena kepentingan ekonomi, sosial, kebudayaan, politik, agama, kesehatan maupun kepentingan lain seperti sekedar ingin tahu, menambah pengalaman ataupun untuk belajar (Suwantoro 2010). Pariwisata merupakan sektor yang sangat penting untuk meningkatkan perekonomian di Indonesia. Dikarenakan pariwisata tersebut memberikan pemasukan devisa yang sangat besar bagi ekonomi di Indonesia. Indonesia merupakan sebuah negara yang di dalamnya memiliki beribu-ribu pulau dengan berbagai macam budaya dan adat istiadat di setiap daerahnya. Indonesia juga memiliki keindahan alam yang masih terjaga, keunikan flora dan fauna, dan berbagai macam kulinernya sehingga dapat menarik minat para wisatawan mancanegara untuk berkunjung ke Indonesia.

Salah satu daerah tujuan pariwisata di Indonesia adalah pulau Bali. Sebagian besar wisatawan mancanegara telah mengakui bahwa Bali merupakan salah satu pulau yang sangat indah. Bali yang juga sering disebut dengan Pulau Dewata merupakan tujuan wisata baik itu untuk wisatawan mancanegara maupun wisatawan lokal. Bali yang saat ini juga merupakan salah satu tempat untuk para wisatawan mengadakan sebuah acara. Terlihat dari adanya beberapa acara yang sudah terselenggarakan di Bali seperti MICE (Meeting, Incentive, Convention, and Exhibition), peluncuran sebuah produk, konser musik, festival, wedding, dan acara lainnya. Bali terkenal akan keindahan alamnya, keanekaragaman kulinernya dan juga keunikan budayanya.

Berdasarkan Kamus Besar Indonesia (KBBI), kata kuliner sebagai kata sifat dan memiliki arti yang sama, yaitu berhubungan dengan masak-masak. Kuliner merupakan sebuah gaya hidup yang tidak dapat dipisahkan dari kehidupan sehari-hari. Karena setiap orang memerlukan makanan yang sangat dibutuhkan sehari-hari. Mulai dari makanan yang sederhana hingga makanan berkelas tinggi dan mewah. Semua itu, membutuhkan pengolahan yang serba menarik dan tepat. Kuliner menjadi suatu bagian dari hidup yang erat kaitannya dengan konsumsi makanan sehari-hari. Kuliner juga dapat diartikan selaku hasil olahan yang berupa masakan dan juga masakan tersebut berupa lauk-pauk, makanan/penganan serta minuman. Belakangan perkembangan pariwisata kuliner di Indonesia mengalami peningkatan secara pesat. Hal ini dapat terjadi akibat adanya perubahan gaya hidup masyarakat dalam pemenuhan konsumsi makan. Masyarakat mengkonsumsi makanan tidak hanya untuk memenuhi kebutuhan pokok saja, namun juga untuk mencari kepuasan rasa, pelayanan, dan suasana pemandangan. Pulau Bali merupakan salah satu tempat wisata yang menawarkan berbagai objek wisata kepada para wisatawannya, juga memiliki wisata kuliner. Salah satu tempat destinasi kuliner di Bali adalah Renon.

Denpasar merupakan tempat destinasi kuliner dimana terdapat banyak restoran dan warung makan yang menghadirkan berbagai jenis hidangan dari makanan Nusantara sampai makanan Asia. Salah satu restoran yang ada adalah Two Fat Monks yang berlokasi di Jl. Letda Tantular No.7, Dangin Puri Klod, Denpasar Barat. Two Fat Monks adalah Asian Cussion Cuisine, dengan menu masakan Indonesia, Singapura, Malaysia, Thailand, Vietnam dan Cina dengan kapasitas tamu 100 orang. Restoran ini memiliki konsep semi-casual restaurant, restoran yang casual dimana pangsa pasarnya adalah keluarga muda dan

bisa dijadikan tempat arisan, tempat pertemuan, break atau meeting point. Untuk tempat ada dua konsep, indoor dan outdoor. Pada indoor konsep vintage minimalis yang dimodernisasi. Misalnya kayu di bar berbentuk seperti kapal Cina yang terinspirasi dari zaman Majapahit yang dulu terdapat perdagangan asing seperti Cina referensinya didapatkan dari sejarah masa lampau. Untuk outdoor mengambil konsep taman, agar orang yang datang merasa nyaman melihat tanaman hijau.

## METODE

Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam tugas akhir ini dilakukan dengan cara sebagai berikut:

### 1. Wawancara

Kegiatan tanya-jawab secara langsung (personal interview) maupun tidak langsung (misalnya, telephone, whatsapp) untuk memperoleh informasi. Dalam proyek tugas metode kami gunakan untuk mencari informasi dan menggali data secara langsung maupun tidak langsung. Dalam kelompok tugas akhir kami melakukan wawancara dengan staff dari Two Fat Monks restoran terkait dengan pelaksanaan event ini. Interview dilakukan dengan tatap muka atau langsung antara kelompok tugas akhir dengan narasumber terkait menu, harga, dan kapasitas tamu.

### 2. Observasi

Tim penulis melakukan observasi tempat yang akan kami gunakan untuk pelaksanaan proyek tugas akhir ini, sebelumnya team kami melakukan studi banding antara satu tempat dengan tempat yang lainnya agar dapat menemukan tempat yang sesuai dengan cost yang telah kita tentukan, sebelumnya team penulis membandingkan antara 3 tempat yaitu Kedai Nanu, Garden Grove dan Restoran Two Fat Monks. Dari hasil observasi penulis memutuskan untuk memilih Restoran Two Fat Monks Karena harga sewa serta makanan & minuman yang terbilang murah serta halaman parkir yang cukup luas, tempatnya strategis sekaligus mengenalkan restoran ini kepada yang belum mengetahui restoran tersebut.

### 3. Dokumentasi

Teknik pengumpulan data dengan mempelajari dan mengumpulkan dokumen-dokumen yang berhubungan dengan proyek tugas akhir. Pada proyek tugas akhir ini data dikumpulkan sejak masa persiapan sampai event berlangsung. Kelompok proyek tugas akhir kami mengumpulkan dokumentasi berupa foto dan video. kami mendapatkan data-data tertulis dari pihak Restoran Two Fat Monks seperti daftar one set menu.

### 4. Survei

Strategi yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode survey. Dimana penelitian ini memilih pada analisis kuantitatif. menyatakan metode kuantitatif dapat diartikan sebagai metode penelitian yang berlandaskan pada filsafat positivisme, digunakan untuk meneliti pada populasi atau sampel tertentu, pengumpulan data menggunakan instrumen penelitian, analisis bersifat kuantitatif/statistik, dengan tujuan untuk

menggambarkan dan menguji hipotesis yang telah ditetapkan. Dalam penelitian ini menggunakan kuesioner sebagai alat pengumpulan data.

## 5. Demonstrasi

Pada demonstrasi team penulis melakukan beberapa hal yang dilakukan sebelum acara mulai seperti mengadakan gladi bersih, memeriksa sound sistem, lampu pada backdrop, dan melihat proses pembuatan dari backdrop.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Hasil Pelaksanaan

Dengan terselenggaranya event yang berjudul “Persepsi Konsumen Terhadap Penyelenggaraan Event Dinner Di Restoran Two Fat Monks Bali” sebagai penunjang proyek tugas akhir ini yang dilaksanakan di Two Fat Monks yang berlokasi di Jl. Letda Tantular No.7, Dangin Puri Klod, Denpasar Barat. Pada tanggal 22 Maret 2022 dengan tamu yang berjumlah 18 orang sudah terselenggara dengan lancar, baik dan hasilnya cukup memuaskan bagi para tamu serta pihak restaurant Two Fat Monks dimana event ini diadakan untuk mengetahui persepsi konsumen terhadap penyelenggaraan *event dinner* yang diselenggarakan di restoran Two Fat Monks dengan menyajikan makanannya menggunakan one set menu mulai dari *appetizer*, *soup*, *main course*, dan *dessert* dengan event yang bertema *casual dinner* serta menampilkan akustik sebagai hiburan. Event ini sudah menerapkan protokol kesehatan dengan baik. Berikut adalah one set menu dari Restoran Two Fat Monks:

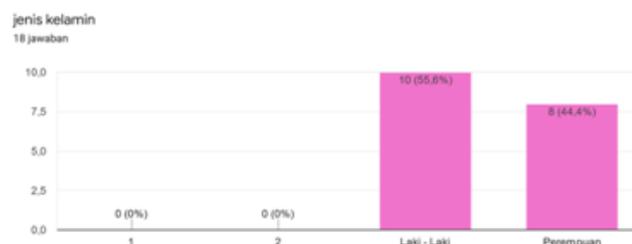
1. *Appetizer*  
*Crispy chicken wonton*  
Ayam yang dicincang lalu di masukan di dalam kulit pangsit lalu di goreng sampai *golden brown*.
2. *Soup*  
*Chinese chicken & corn soup*  
Soup yang terbuat dari kaldu ayam disajikan dengan ayam yang di rebus lalu di suwir dan ditambahkan dengan jagung manis.
3. *Main Course*  
*Honey Grilled Chicken*  
Ayam yang di bakar dengan olesahan madu dan di sajikan dengan nasi .
4. *Dessert*  
*Ice cream*

## Pembahasan

Jauh hari sebelum sebelum hari H atau sebelum hari kapan event akan dilaksanakan, penulis melakukan diskusi kepada kelompok untuk membahas tema dan judul tentang proyek tugas akhir, setelah melakukan diskusi kelompok selanjutnya team menemui dosen pembimbing untuk penentuan cara pelaksanaan event dan sebagainya. Langkah selanjutnya tim penulis melakukan survei beberapa tempat untuk melakukan eksekusi pelaksanaan tugas akhir dan menentukan untuk dekorasi yang digunakan untuk mendekor lokasi supaya terlihat sesuai dengan tema yang sudah ditentukan. Tim penulis memutuskan untuk mengadakan proyek tugas akhir di Restoran Two Fat Monks karena lokasi yang strategis juga membawa kesan modern namun tetap menampilkan tema natural membuat tempat ini cocok untuk menyelenggarakan event dinner kelompok kami. Keesokan harinya team penulis melakukan meeting kepada pihak Two Fat Monks mengenai event yang akan team penulis laksanakan pada tanggal 22 Maret 2022 serta memilih menu yang akan disajikan pada saat event berupa *one set menu* mulai dari *appetizer*, *soup*, *main course*, dan *dessert*, dan tim langsung membuat estimasi rundown acara untuk mengetahui apa saja yang diperlukan saat melaksanakan *event* termasuk juga pengisi acara yang dibutuhkan. Pelaksanaan event yang dimulai dari presentasi proyek tugas akhir yang dihadiri oleh Kaprodi dan dosen penguji, seiring berjalannya presentasi, kaprodi dan dosen penguji memberikan tanggapan dari hasil proposal yang sudah dirancang oleh tim penulis dan juga memberikan saran yang membangun untuk tim penulis, presentasi sudah selesai dan langsung dilanjutkan ke acara penyambutan tamu oleh MC dan ketua koordinator dan acara selanjutnya yaitu makan malam (dinner). Penutupan acara event dinner dilakukan oleh MC dengan semi formal serta panitia acara membagikan hampers kepada para tamu yang hadir serta bagikan kuesioner berupa link yang akan di share melalui grup wa tamu undangan yang telah hadir di acara event dinner. Acara sudah berakhir kaprodi, dosen penguji dan tamu undangan dipersilahkan melanjutkan acaranya masing-masing.

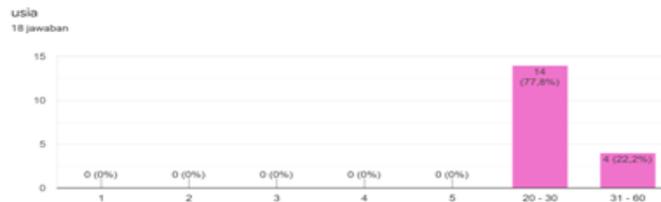
Evaluasi sangat penting dilakukan untuk mengetahui hasil yang didapatkan dari penyelenggaraan event yang sudah berlangsung dengan membagikan kuesioner kepada para tamu undangan untuk mendapatkan respon dari para tamu. Berikut hasil dari kuisisioner yang telah diisi oleh tamu undangan Hasil.

Tabel 1. Kuesioner Karakteristik Responden Jenis Kelamin



Dari data yang diperoleh sebagian besar responden didominasi oleh laki-laki. Responden dengan jenis kelamin laki-laki sebesar 55,6% diikuti perempuan 44,4%.

Tabel 2. Kuesioner Karakteristik Responden Berdasarkan Usia



Dari data yang diperoleh, tamu yang menghadiri *acara casual garden dinner* dengan rentan usia 20 – 30 tahun sebanyak 77,8% dan rentan usia 31 - 60 sebanyak 22,2%. Kesimpulannya adalah rentan usia tamu yang menghadiri *casual garden dinner* yang diadakan lebih banyak rentan usia 20 -30 dibandingkan dengan rentan usia 30 -60.

Tabel 3. Kuesioner terhadap Kepuasan Pelayanan



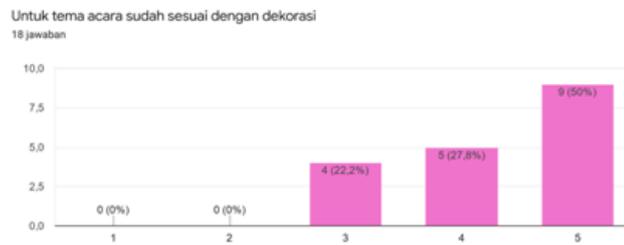
Dari data yang diperoleh, tamu berpendapat bahwa pelayanan acara *casual garden dinner* sebesar 50% mengatakan sangat puas dari segi pelayanan, 27,8% mengatakan puas dengan pelayanan yang diberikan dan 22,2% mengatakan cukup untuk pelayanan yang diberikan. Dari kesimpulan data di atas menyatakan bahwa sebagian tamu merasakan puas terhadap pelayanan yang diberikan.

Tabel 4. Kuesioner Tentang Makanan dari Appetizer - Dessert



Dari data yang diperoleh, tamu berpendapat sebesar 33.3% menyatakan sangat puas dengan makanan yang disajikan karena rasa makanannya enak dan untuk *soup* di sajikan saat masih keadaan hangat serta untuk *main course* porsi untuk ayam besar dari segi rasa sangat enak, 44,4% menyatakan puas karena untuk rasanya makanannya lumayan enak, serta 22,2% cukup puas karena sebagian tamu untuk *main course*nya mendapatkan ayam yang keras pada saat di potong walaupun dari segi rasa terbilang enak.

Tabel 5. Kuisisioner terhadap Tema *Event*



Dari data yang diperoleh tamu berpendapat bahwa 50% menyatakan tema sudah sesuai dengan dekorasi yang di buat, 27,8% menyatakan sesuai tema dengan dekorasi, dan 22,2% menentukan tema dan dekorasi cukup sesuai. Dari kesimpulan diatas maka tema yang diselenggarakan dalam *event dinner* yang tema *casual dinner* sudah sesuai dengan dekorasi yang telah dibuat.

Tabel 6. Kuisisioner terhadap Hiburan yang Ditampilkan



Dari data yang diperoleh berpendapat sebesar 38,9% menyatakan bahwa hiburan yang ditampilkan sangat berkesan, 22,2% menyatakan bahwa hiburan yang ditampilkan berkesan, dan 38,9% menyatakan bahwa hiburan yang ditampilkan cukup berkesan.

Tabel 7. Kuisisioner terhadap Suasana Tempat



Dari data yang diperoleh menyatakan bahwa 55,6% menyatakan bahwa suasana tempat pelaksanaan sangat nyaman karena tempatnya yang sejuk serta restoran ini memiliki desain yang modern dan elegan, 27,8% menyatakan bahwa suasana tempat pelaksanaan lumayan nyaman karena tempatnya bersih dan rapi, dan 16,7% menyatakan bahwa suasana tempat pelaksanaan cukup nyaman karena tempatnya luas.

Tabel 8. Kuisisioner terhadap Harga Tiket



Dari data yang diperoleh menyatakan bahwa 38,9% menyatakan bahwa harga tiket sudah sangat sesuai dengan makanan dan minuman yang disajikan karena harganya sudah worth it dengan porsi makanan yang di dapat , 33,3 % menyatakan bahwa harga tiket sudah sesuai dengan makanan dan minuman yang disajikan, 22,2% menyatakan menyatakan bahwa harga tiket sudah lumayan dengan makanan dan minuman yang disajikan, dan 5,6% menyatakan bahwa harga tiket sudah sangat cukup dengan makanan dan minuman yang disajikan karena harga nya termasuk mahal. Dari kesimpulan tersebut maka rasa produk sangat berpengaruh terhadap tingkat penjualan, semakin baik rasa yang didapatkan oleh konsumen maka mereka tidak akan memperlmasalahkan harga yang harus mereka keluarkan untuk mendapatkannya.

Tabel 9. Kuisisioner terhadap Manfaat *Event*



Dari data yang diperoleh menyatakan bahwa 50% menyatakan bahwa *event* ini sangat bermanfaat dalam meningkatkan penjualan karena acaranya cukup menarik sehingga menambah serela bagi konsumen untuk menghadiri acara tersebut, 16,7% menyatakan bahwa *event* ini bermanfaat dalam meningkatkan penjualan, 33,3% menyatakan bahwa *event* ini cukup bermanfaat dalam meningkatkan penjualan karena acaranya kurang menarik.

## SIMPULAN

Kesimpulan yang dapat diambil dari tugas akhir ini yaitu, responden didominasi laki-laki. Untuk penyajian makanannya berupa *one set menu* dari *appetizer*, *soup*, *main course*, dan *dessert* menyatakan puas dengan makanan yang disajikan karena rasa yang enak akan memberikan kepuasan kepada konsumen yang kemudian menjadi motivasi konsumen untuk membeli/menikmati produk tersebut makanannya yang enak dan untuk harga tiket cukup worth it dari porsi makanannya serta acara yang didapat cukup menghibur

dan memberikan kesan yang positif. Hal tersebut dapat mendorong konsumen untuk menceritakan tentang pengalaman yang memuaskan tersebut kepada orang lain, sehingga menghasilkan informasi dari mulut ke mulut secara tidak langsung memasarkan produk tersebut dan memberikan idea untuk penyelenggaraan event berikutnya.



Gambar 1. Tim penulis berfoto bersama dosen penguji



Gambar 2. Foto para tamu yang menghadiri *event dinner*



Gambar 3. Foto team penulis penyelenggara *event*

## DAFTAR PUSTAKA

- Aditya, Rifan. (2021). Jenis pengumpulan data dan penjelasan. <https://www.suara.com/teknologi/2021/12/14/123739/jenis-teknik-pengumpulan-data-dan-penjelasan?page=2>. Diunduh, 21 Januari 2021.
- Cousin, dkk. (2002). 5 faktor produk restoran. <https://www.kajianpustaka.com/2017/11/pengertian-jenis-dan-sistem-pelayanan-restoran.html>. Diunduh, 29 Desember 2021.
- Kesrul. (2004). Pengertian MICE. Sumber: [URL:http://rovers.id/mice-meeting,-incentive,-convention,-and-exhibition-p45.html](http://rovers.id/mice-meeting,-incentive,-convention,-and-exhibition-p45.html). Diakses, 29 Desember 2021.
- Kolter & Armstrong. (1997). Pengertian marketing mix 4P. <https://www.info.populix.co/post/marketing-mix-adalah>. Diakses, 29 Desember 2021.
- Marsum. (2005). pengertian restoran. <https://textid.123dok.com/document/4yrwmrjvz-definisi-restoran-klasifikasi-restoran.html>. Diakses, 30 Desember 2021.
- Powers, Barrows, dan Reynolds. (2012). pengertian restaurant. <http://library.binus.ac.id/eColls/eThesiscoll/Bab2/2014-2-01641HM%20Bab2001.pdf>. Diakses, 30 Desember 2021.
- Marsum. (2005). pengertian reataurant. <https://textid.123dok.com/document/4yrwmrjvz-definisi-restoran-klasifikasirestoran.html>. Diakses, 30 Desember 2021.
- Powers, Barrows, dan Reynolds. (2012). pengertian restaurant. <http://library.binus.ac.id/eColls/eThesiscoll/Bab2/2014201641HM%20Bab2001.pdf>. Diakses, 30 Desember 2021.
- Pendit. (1999). Pengertian wisata konvensi, dengan batasan. <https://overs.id/mice-meeting,-incentive,-convention,andexhibitionp45.html>. Diakses, 30 Desember 2021.
- Soekresno. (2000). Pengertian manajemen food and beverage. <https://www.amesbostonhotel.com/pengertian-food-and-beverage-service/>. Diakses, pada 1 Januari 2022.
- Suwithi. (2013). Departemen-departemen yang terlibat dalam kegiatan operasional hotel <http://repository.uib.ac.id/3207/5/k-1641325-chapter2.pdf>. Diakses, 1 Januari 2022.
- Sudiara. (2001). pengertian dapur, Sudiara (2001) Adapun Jenis-Jenis Dapur. <https://www.materismk.my.id/2020/09/pengertian-dan-fungsi-dapur-kitchen.html>. Diakses, 3 Januari 2021.
- Suwena, I. K., & Widyatmaja, I. G. (2017). Pengetahuan Dasar Ilmu Pariwisata. Denpasar: Pustaka Larasan. I Gusti Putu Putra Arnawa, I nyoman Gede Astina ; Tata Boga . 1955/ 1996. Artikel Kanal Info. Pengertian Kuliner. Ryanto Arudam : 2015KBBi Edisi 2003. Definisi Kuliner Kotler, Philip & Armstrong, Gary. 2014. Prinsip-prinsip Manajemen, Jilid 1, Edisi 14. Jakarta: Erlangga
- Suwena, I. K., & Widyatmaja, I. G. (2017). Pengetahuan Dasar Ilmu Pariwisata. Denpasar: Pustaka Larasan. I Gusti Putu Putra Arnawa, I nyoman Gede Astina ; Tata Boga . 1955/ 1996. Artikel Kanal Info. Pengertian Kuliner. Ryanto Arudam : 2015KBBi Edisi 2003. Definisi Kuliner.
- Widanaputra. (2009). Definisi hotel. <https://repository.unair.ac.id/99531/4/4.%20BAB%20PENDAHULUAN.pdf>. Diakses, 8 Januari 2022.
- Mertayasa, I Gede Agus. (2018). Tehnik Penyajian Makanan dan Pengetahuan Bar, Universitas Dhyana Pura.
- G.Suwantoro. (2010). Dasar - Dasar pariwisata. Yogyakarta: Andi Offset.



Sugiyono. 2017. Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Bandung: Alfabeta, CV

