

## DAFTAR PUSTAKA

- Amini, M., & Akbari, H. (2014). Studying Effect of Site Quality on Online Repurchase Intention Through Satisfaction, Trust and Commitment of Customer. *Journal of Fundamental and Applied Life Sciences*. 4, 2839–2849.
- Arikunto, Suharsimi. (2012). *Prosedur Penelitian: Suatu Pendekatan Praktis*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Baiomy, Ahmed E., Jones, E. and Goode, M.M. (2017). The influence of menu design, menu item descriptions and menu variety on customer satisfaction. A case study of Egypt. *Tourism and Hospitality Research*. 0, (0), 1-12.
- Dina, Norrina., Zahari, M.S.M. and Shariff, Shazali Mohd. (2012). Customer Perception on Nutritional Information in Restaurant Menu. *Social and Behavioral Sciences*. 42, 413-421.
- Effendy, Onong Uchjana. (2003). *Ilmu, Teori dan Filsafat Komunikasi*. Bandung : Citra Aditya Bakti.
- Fitria, Riska. (2021). Tak Sesuai Ekspektasi, Pesan Pempek Lenjer via Ojol Ukurannya Super Mini. <https://food.detik.com/info-kuliner/d-5325652/tak-sesuai-ekspektasi-pesan-pempek-lenjer-via-ojol-ukurannya-super-mini>. Diakses 20 Maret 2021.
- Gillespie, Caillein. (2001). *European Gastronomy Into the 21st Century*. London: Butterworth-Heinemann.
- GoFood. (2020). Ungguli 46 Aplikasi Dunia, Layanan GoFood di Gojek Raih Peringkat Nomor Satu sebagai Aplikasi Paling Ramah Pengguna dan Bermanfaat Semasa Pandemi. [https://www.gojek.com/blog/gofood/gofood-aplikasi-bermanfaat-semasa-pandemi/#:~:text=Jakarta%2C%201%20Oktober%202020%2D%20Super.\(Customer%20Experience%2F%20CX\)](https://www.gojek.com/blog/gofood/gofood-aplikasi-bermanfaat-semasa-pandemi/#:~:text=Jakarta%2C%201%20Oktober%202020%2D%20Super.(Customer%20Experience%2F%20CX)). Diakses 20 Mei 2021.
- Hawkins, D.I. and Mothersbaugh, D.L. (2010). *Consumer Behavior: Building Marketing Strategy*. New York: McGrawHill.
- Herry, Nicky. Negara, N.S. dan Aryanto, Hendro. (2016). Perancangan buku Food Photography Kuliner khas Bali di Kota Denpasar. *Jurnal Desain Komunikasi Visual Adiwarna*. Universitas Kristen Petra.
- Indrawan, Y. (2014). *Metodologi Penelitian*. Bandung: PT Refika Aditama.

- Indrawati. (2015). *Metode Penelitian Manajemen dan Bisnis Konvergensi Teknologi Komunikasi dan Informasi*. Bandung: PT Refika Aditama.
- Indrawati. (2017). *Perilaku Konsumen Individu dalam Mengadopsi Layanan Berbasis Teknologi Informasi & Komunikasi*. Bandung: PT Refika Aditama.
- Jayani, Dwi Hadya. (2019). Pemesanan Makanan secara Online Makin Digemari. <https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2019/09/26/pemesanan-makanan-secara-online-makin-digemari>. Diakses 11 Desember 2020.
- Kemp, Simon. (2020). Digital 2020 : Indonesia. <https://datareportal.com/reports/digital-2020-indonesia>. Diakses 20 Mei 2021.
- Kotler, P. and Keller, K. L. (2016). *Marketing Management*. Inggris: Pearson Education.
- Lukitaningsih, Ambar. (2013). Iklan Yang Efektif Sebagai Strategi Komunikasi Pemasaran. *Jurnal Ekonomi dan Kewirausahaan*. 13 (2) : 116-129.
- McCall, Michael. And Lynn, Ann. (2008). The Effects of Restaurant Menu Item Descriptions on Perceptions of Quality, Price, and Purchase Intention. *Journal of Foodservice Business Research*. 11, (4), 439-445.
- Nisak, Khoirun. dan Hariyanto, Didik. (2017). Food Photography dan Eating Out di Media Sosial Instagram. *Jurnal Ilmu Komunikasi*. 6, (1), 31-40.
- Novianty, Dythia. (2020). Beli Iga Bakar Hampir Rp 100 Ribu, Penampakannya Malah Bikin Emosi. <https://www.suara.com/tekno/2020/12/13/100000/beli-iga-bakar-hampir-rp-100-ribu-penampakannya-malah-bikin-emosi>. Diakses 20 Maret 2021.
- Novianty, Dythia. dan Trisyuliono, Muslimin. (2019). Dua Layanan Go-Jek Ini Diklaim Paling Banyak Digunakan di Indonesia. <https://www.suara.com/tekno/2019/04/12/082143/>. Diakses 11 Desember 2020.
- Nurbayti. (2019). Tren Pengguna Aplikasi Go-Food Di Era Digital. *Jurnal Komunikasi, Masyarakat Dan Keamanan*. 1, (1).
- Ozdemir, B. (2012). A Review on Menu Performance Investigation and Some Guiding Propositions. *Journal of Foodservice Business Research*, 15, 378-397.
- Ozdemir, Bahattin. and Caliskan, Osman. (2015). Menu Design: A Review of Literature. *Journal of Foodservice Business Research*. 18, (3), 189-206.

- Pavesic, D. (2005). The Psychology of Menu Design: Reinvent Your 'Silent Salesperson' to Increase Check Averages and Guest Loyalty. *Hospitality Faculty Publications*. 2, 36-42.
- Pitt, Joseph. N. (2015). Multi-Modal Food Story Immersion: A Persuasion Mechanism And Theory Of Photographic Depiction Of Food Products In Advertising And Marketing. *Tesis pada Marketing and Management Macquarie University*.
- Priansa, Donni J. (2017). *Perilaku Konsumen Dalam Persaingan Bisnis Kontemporer*. Bandung: Alfabeta.
- Priyatno, D. (2012). *Cara Kilat Belajar Analisis Data dengan SPSS 20*. Yogyakarta: ANDI.
- Purba, A. (2006). *Pengantar Ilmu Komunikasi*. Medan: Pustaka Bangsa Pers.
- Rachmat, Jalaludin. (2013). *Psikologi Komunikasi*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya.
- Rahmat, S., Hamang, Nasri. dan Nurhakki. (2017). Pengaruh Online Shop Terhadap Minat Beli Mahasiswa STAIN Parepare. *KOMUNIDA : Media Komunikasi dan Dakwah*. 6, (2), 22-46.
- Rahmawati, Andi A D. (2019). GOJEK Beri Tanggapan Soal Bubur Kacang Ijo Netizen yang Tak Sesuai Ekspektasi. <https://food.detik.com/info-kuliner/d-4541578/gojek-beri-tanggapan-soal-bubur-kacang-ijo-netizen-yang-tak-sesuai-ekspektasi>. Diakses 11 Desember 2020.
- Rakhmat, Jalaluddin. (2012). *Psikologi Komunikasi*. Bandung : PT Remaja Rosda Karya.
- Rana, Empat. (2011). *Food Photography Made Easy*. Jakarta: Elex Media Komputindo.
- Reynolds, D., Merrit, E. and Pinckney, S. (2005). "Understanding menu psychology: An empirical investigation of menu design and consumer response". *International Journal of Hospitality and Tourism Administration*. 6, (1).
- Setiadi, N. J. (2013). *Perilaku Konsumen : Perspektif Kontemporer pada Motif, Tujuan, dan Keinginan Konsumen*. Jakarta: PT Kharisma Putra Utama.
- Setya, Devi. (2019). Kasihan! Netizen Jajan Bubur Kacang Ijo Green Tea yang Tak Sesuai Ekspektasi. <https://food.detik.com/info-kuliner/d-4532109/kasih-netizen-jajan-bubur-kacang-ijo-green-tea-yang-tak-sesuai-ekspektasi>. Diakses 11 Desember 2020.

- Setyowati, Desi. (2019). Layanan Pesan-Antar Makanan Jadi Tren, Riset Nielsen: GoFood Pionirnya. <https://katadata.co.id/desysetyowati/digital/5e9a4e6d3947a/layanan-pesan-antar-makanan-jadi-tren-riset-nielsen-gofood-pionirnya>. Diakses 11 Desember 2020.
- Shimp, T. A. (2003). *Periklanan Promosi & Aspek Tambahan Komunikasi Pemasaran Terpadu*. Jakarta: Erlangga.
- Siregar, S. (2013). *Metode Penelitian Kuantitatif*. Jakarta: PT Fajar Interpratama Mandiri.
- Sobur, Alex. (2010). *Psikologi Umum*, Bandung: CV. Pusaka Setia.
- Sugiyono. (2013). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, Dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2014). *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sujarweni, Wiratna. 2014. *Metodologi Penelitian: Lengkap, Praktis, dan Mudah Dipahami*. Yogyakarta: PT Pustaka Baru.
- Sunyoto, D. (2012). *Konsep Dasar Perilaku Pemasaran dan Perilaku Konsumen*. Yogyakarta: CAPS.
- Thomas L and Mills J. (2006). Consumer knowledge and expectations of restaurant menus and their governing legislation: A qualitative assessment. *Journal of Foodservice*. 17, (1), 6-22.
- Tian, Yuan. (2015). Impact of Menu Designs and Personal Dietary Behaviors on Young Millennials' Restaurant Menu Choices. *Tesis pada Hotel Administration University of Nevada Las Vegas*.
- Walgito, Bimo. (2002). *Pengantar Psikologi Umum*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Wang, Yun. (2012). Designing Restaurant Digital Menus to Enhance User Experience. *Tesis pada Graphic Design Iowa State University*.
- Widiyanto, M.A. (2013). *Statistika Terapan Konsep dan Aplikasi SPSS/Lisrel dalam Penelitian Pendidikan, Psikologi, dan Ilmu Sosial Lainnya*. Jakarta: Elex Media Komputindo.
- Yuniarti, Vinna Sri. (2015). *Perilaku Konsumen Teori dan Praktik*. Bandung: Penerbit Pustaka Setia.