

Bisnis Model Restoran Ramah Anak Pada Pengalaman Makan Keluarga

Meutia Sistarani^{1*}, Agung Hari Sasongko^{2*}, Irene Teresa Rebecca Hutabarat^{3*},

Indira Tyas Widyastuti^{4*}

^{1,2,3,4}BINUS Undergraduate Program – Binus Entrepreneurship Center,

Binus Business School, Bina Nusantara University, Jakarta, Indonesia

E-mail: ¹meutia.sistarani@binus.ac.id, ²agunghari@binus.edu, ³irene@binus.ac.id, ⁴indira@binus.ac.id

Abstrak

Restoran ramah anak semakin diminati di industri kuliner Indonesia, terutama di kota-kota besar, seiring meningkatnya kebutuhan keluarga akan pengalaman makan yang nyaman dan menyenangkan. Penelitian ini bertujuan untuk mengeksplorasi pengaruh model bisnis restoran ramah anak terhadap pengalaman makan keluarga dengan menganalisis pemberitaan media daring periode 2020-2025. Metode yang digunakan adalah analisis isi kualitatif terhadap 100 artikel berita daring yang membahas restoran ramah anak dan implikasinya terhadap pengalaman makan keluarga. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kata-kata seperti “restoran”, “keluarga”, “ramah”, “menu”, dan “playground” mendominasi diskusi, menandakan pentingnya fasilitas bermain, menu sehat dan menarik, serta pelayanan yang ramah bagi keluarga. Value Proposition Canvas dan Business Model Canvas yang dianalisis menegaskan bahwa restoran ramah anak harus menyediakan lingkungan yang aman, nyaman, serta mendukung interaksi sosial dan perkembangan anak. Temuan ini memberikan wawasan bagi pelaku industri kuliner untuk mengembangkan konsep restoran yang tidak hanya memenuhi kebutuhan nutrisi, tetapi juga memberikan nilai tambah bagi keluarga melalui pengalaman makan yang menyenangkan dan edukatif.

Kata kunci: restoran ramah anak, pengalaman makan keluarga, model bisnis, analisis isi, industri kuliner

Abstract

Child-friendly restaurants are increasingly in demand in Indonesia's culinary industry, especially in major cities, as families seek comfortable and enjoyable dining experiences. This study aims to explore the impact of child-friendly restaurant business models on family dining experiences by analyzing online media coverage from 2020 to 2025. The research employs qualitative content analysis on 100 online news articles discussing child-friendly restaurants and their implications on family dining experiences. The results indicate that terms such as “restaurant,” “family,” “friendly,” “menu,” and “playground” dominate the discussion, highlighting the importance of play facilities, healthy and appealing menus, and family-friendly service. The analyzed Value Proposition Canvas and Business Model Canvas emphasize that child-friendly restaurants should provide safe, comfortable environments that support social interaction and child development. These findings offer insights for culinary industry practitioners to develop restaurant concepts that not only fulfill nutritional needs but also add value for families through enjoyable and educational dining experiences.

Keywords: child-friendly restaurant, family dining experience, business model, content analysis, culinary industry

1. Pendahuluan

Restoran ramah anak semakin menjadi perhatian dalam industri kuliner, terutama dalam konteks pengalaman makan keluarga. Restoran yang dirancang dengan mempertimbangkan kebutuhan anak dapat memberikan dampak positif pada perkembangan fisik, psikologis, dan kognitif anak. Penelitian menunjukkan bahwa restoran ramah anak di luar negeri semakin diminati karena menawarkan aktivitas yang mendukung waktu berkualitas bagi keluarga dan perkembangan anak (Tavşan & Bahar, 2023).

Pandemi COVID-19 telah mempengaruhi perilaku makan keluarga, termasuk frekuensi kunjungan ke restoran. Faktor seperti temperamen anak dan lokasi pendidikan atau perawatan anak (di rumah atau di luar rumah) mempengaruhi perilaku terkait restoran selama pandemi. Hal ini menunjukkan bahwa faktor individu dan keluarga dapat mempengaruhi penggunaan restoran dan proses pemilihan makanan untuk anak (Goldsmith et al., 2024).

Di Amerika Serikat, anak-anak sering mengonsumsi makanan dari restoran cepat saji, namun keputusan pemesanan sering kali dilakukan tanpa keterlibatan orang tua. Studi menunjukkan bahwa ketika orang tua terlibat dalam pemesanan, anak-anak cenderung memilih dan mengonsumsi lebih sedikit kalori, lemak total, dan natrium (Cohen et al., 2020). Ini menunjukkan perlunya strategi inovatif untuk mempengaruhi keputusan pemesanan di restoran menuju pilihan yang lebih sehat.

Persepsi orang tua terhadap makan di restoran cepat saji dengan anak-anak bervariasi berdasarkan gender dan negara. Meskipun ada kekhawatiran tentang pilihan makanan yang tidak sehat, banyak yang melihat makan di luar sebagai kesempatan untuk waktu bersama keluarga (Kellershohn et al., 2021). Ini

menunjukkan bahwa meskipun ada kesadaran akan risiko kesehatan, aspek sosial dari makan di luar tetap menjadi pertimbangan utama bagi banyak keluarga.

Di Indonesia, khususnya di kota-kota besar seperti Jakarta, Bandung, Bogor dan Yogyakarta, tren restoran ramah anak semakin berkembang. Banyak restoran yang menyediakan area bermain dan menu khusus anak untuk memenuhi kebutuhan ini. Artikel ini bertujuan untuk mengeksplorasi bagaimana bisnis model restoran ramah anak dapat mempengaruhi pengalaman makan keluarga. Dengan menganalisis berbagai aspek, seperti menu, layanan, dan penggunaan teknologi, penelitian ini diharapkan dapat memberikan wawasan bagi pelaku industri kuliner dalam menciptakan lingkungan makan yang mendukung bagi keluarga dan anak-anak.

2. Landasan Teori

2.1. Konsep Restoran Ramah Anak

Restoran ramah anak adalah tempat makan yang dirancang khusus untuk memenuhi kebutuhan keluarga dengan anak-anak, baik dari segi fasilitas, menu, hingga suasana yang aman dan nyaman. Restoran ini tidak hanya menyediakan makanan yang sesuai untuk anak-anak tetapi juga memperhatikan faktor keselamatan, hiburan, serta kemudahan bagi orang tua dalam mengawasi anak mereka selama makan di tempat.

Menurut penelitian dalam industri perhotelan dan kuliner, restoran ramah anak memiliki peran penting dalam meningkatkan kepuasan pelanggan keluarga dan memperkuat loyalitas pelanggan (Kim et al., 2022). Restoran dengan konsep ini berkembang pesat, terutama di perkotaan, sebagai respons terhadap meningkatnya permintaan keluarga yang menginginkan pengalaman makan yang lebih

nyaman dan menyenangkan bagi anak-anak mereka (Lee & Park, 2021).

2.2. Karakteristik Restoran Ramah Anak

Restoran ramah anak memiliki beberapa karakteristik utama yang membedakannya dari restoran biasa, antara lain:

- a. Menu Sehat dan Menarik untuk Anak
 - Menyediakan pilihan makanan dengan gizi seimbang dan presentasi yang menarik bagi anak-anak.
 - Memiliki porsi dan variasi menu yang sesuai dengan usia anak.
 - Menghindari bahan makanan yang berisiko bagi anak, seperti makanan yang terlalu pedas atau sulit dikunyah.
- b. Fasilitas dan Keamanan
 - Tersedianya kursi khusus anak (high chair) dan meja dengan desain aman.
 - Area bermain yang dilengkapi dengan perlengkapan yang aman dan sesuai usia.
 - Ruang menyusui atau area khusus bagi ibu yang membawa bayi.
 - Toilet anak dengan desain yang memudahkan mereka untuk menggunakannya secara mandiri.
- c. Lingkungan yang Nyaman dan Ramah Keluarga
 - Desain interior yang ceria dengan warna-warna menarik bagi anak-anak.
 - Ruang yang cukup luas untuk mobilitas anak tanpa mengganggu pengunjung lain.
 - Suasana yang tidak terlalu bising dengan pencahayaan yang nyaman.
- d. Pelayanan yang Ramah Anak
 - Staf yang terlatih untuk melayani keluarga dengan anak-anak.

- Penyediaan alat makan khusus anak, seperti sendok dan garpu kecil serta gelas dengan tutup.
 - Aktivitas interaktif seperti buku mewarnai atau permainan edukatif yang dapat membuat anak betah.
- e. Hiburan dan Edukasi
 - Program hiburan seperti pertunjukan boneka, badut, atau sesi mendongeng.
 - Area belajar interaktif yang memungkinkan anak bermain sambil belajar.
 - Papan informasi edukatif tentang makanan sehat untuk anak.

Restoran yang menerapkan prinsip-prinsip di atas dapat meningkatkan kepuasan pelanggan keluarga dan memberikan pengalaman makan yang lebih menyenangkan bagi anak-anak (Chung & Kim, 2023). Dengan meningkatnya permintaan pasar terhadap restoran ramah anak, konsep ini terus berkembang sebagai bagian dari inovasi dalam industri kuliner.

2.3. Pengaruh Restoran terhadap Perilaku Makan Keluarga

Restoran memiliki peran penting dalam membentuk perilaku makan keluarga, terutama selama pandemi COVID-19. Penelitian menunjukkan bahwa faktor individu dan keluarga, seperti temperamen anak dan lokasi perawatan anak, mempengaruhi frekuensi kunjungan ke restoran dan pilihan makanan (Goldsmith et al., 2024). Selain itu, anak-anak sering kali memilih makanan mereka sendiri tanpa keterlibatan orang tua, yang menunjukkan perlunya strategi inovatif untuk mempengaruhi keputusan pemesanan menuju pilihan yang lebih sehat (Cohen et al., 2020). Restoran yang mendukung interaksi sosial, seperti Family Style Dining, dapat meningkatkan interaksi sosial anak-anak selama waktu makan (Locchetta et al., 2017).

2.4. Value Proposition Canvas

Value Proposition Canvas adalah alat yang membantu bisnis memahami kebutuhan pelanggan dan bagaimana produk atau layanan mereka dapat memenuhi kebutuhan tersebut. Dalam konteks restoran ramah anak, penting untuk mengidentifikasi kebutuhan spesifik anak-anak dan keluarga, seperti keamanan, kenyamanan, dan aktivitas yang mendukung perkembangan anak (Jansson et al., 2022). Restoran dapat menggunakan Value Proposition Canvas untuk merancang pengalaman makan yang tidak hanya memenuhi kebutuhan dasar tetapi juga meningkatkan kebahagiaan dan keterlibatan keluarga (Peng et al., 2024).

2.5. Business Model Canvas untuk Restoran Ramah Anak

Business Model Canvas adalah kerangka kerja yang digunakan untuk merancang, menggambarkan, dan mengelola model bisnis. Dalam konteks restoran ramah anak, elemen-elemen seperti segmen pelanggan, proposisi nilai, dan saluran distribusi harus dirancang untuk menarik keluarga dengan anak-anak (Davis et al., 2017). Restoran dapat memanfaatkan teknologi, seperti penggunaan robot atau aplikasi mobile, untuk meningkatkan pengalaman pelanggan dan menciptakan lingkungan yang menyenangkan bagi anak-anak (Peng et al., 2024; Davis et al., 2017). Selain itu, penting untuk mempertimbangkan aspek keberlanjutan sosial dan ekonomi dalam model bisnis restoran (Mejia & Wilson, 2024).

Business Model Canvas (BMC) yang diperkenalkan oleh Osterwalder & Pigneur terdiri dari 9 komponen utama yang saling terkait. Setiap komponen tersebut memiliki peran yang sangat penting dalam membentuk model bisnis yang efektif. Berikut adalah penjelasan dari masing-masing komponen:

a. Customer Segments, menjelaskan siapa saja pelanggan yang menjadi target bisnis.

Segmen ini dapat dibagi berdasarkan demografi, psikografi, atau kebiasaan pelanggan.

- b. Value Proposition, menyatakan apa yang membuat produk atau layanan berbeda dan lebih menarik bagi pelanggan. Proposisi nilai adalah alasan mengapa pelanggan memilih produk atau layanan tersebut.
- c. Channels, menyediakan cara-cara untuk menyampaikan produk atau layanan kepada pelanggan. Saluran ini bisa berupa distribusi fisik, online, atau kombinasi keduanya.
- d. Customer Relationships, menyatakan bagaimana perusahaan membangun dan mempertahankan hubungan dengan pelanggan. Ini termasuk layanan pelanggan, program loyalitas, atau interaksi langsung.
- e. Revenue Streams, menggambarkan bagaimana perusahaan menghasilkan uang dari pelanggan.
- f. Key Resources, merupakan aset yang diperlukan untuk menjalankan bisnis, seperti staf, fasilitas, teknologi, dan merek.
- g. Key Activities, merupakan aktivitas yang harus dilakukan agar bisnis dapat berjalan dan menciptakan nilai.
- h. Key Partnerships, berisi hubungan dengan pihak ketiga yang dapat membantu bisnis beroperasi, seperti pemasok, mitra strategis, atau aliansi industri.
- i. Cost Structure, menjelaskan biaya-biaya yang harus dikeluarkan untuk menjalankan bisnis.

2.6. Dampak Restoran Ramah Anak pada Pengalaman Makan Keluarga

Pengalaman makan keluarga merupakan momen penting yang tidak hanya berfungsi sebagai kebutuhan biologis, tetapi juga sebagai sarana mempererat hubungan sosial dan emosional antar anggota keluarga. Dalam konteks ini, keberadaan restoran yang ramah anak menjadi faktor krusial yang dapat memengaruhi kualitas pengalaman makan tersebut.

Penelitian menunjukkan bahwa fasilitas yang dirancang khusus untuk keluarga dan anak, seperti area bermain anak (playground), menu khusus anak, dan layanan yang ramah anak, secara signifikan meningkatkan kepuasan keluarga saat berkunjung ke restoran atau destinasi wisata keluarga (Mazan, 2023; Zhao & Yuan, 2023). Fasilitas tersebut tidak hanya memenuhi kebutuhan rekreasi dan hiburan anak, tetapi juga memberikan kenyamanan bagi orang tua, sehingga suasana makan menjadi lebih menyenangkan dan minim stres.

Keamanan destinasi atau restoran juga menjadi aspek penting yang memengaruhi keputusan keluarga dalam memilih tempat makan. Tempat yang aman dan nyaman bagi anak-anak memungkinkan orang tua merasa tenang dan fokus menikmati waktu bersama keluarga (Guo & Liu, 2022). Dengan demikian, restoran ramah anak yang mengutamakan aspek keamanan dan kenyamanan berkontribusi pada pengalaman makan yang positif dan berkesan.

Lingkungan yang mendukung hak bermain dan rekreasi anak, termasuk di restoran, berperan dalam perkembangan sosial dan emosional anak. Aktivitas bermain di area yang aman dan edukatif dapat meningkatkan kreativitas, keberanian, dan kemampuan berkomunikasi anak, sekaligus mempererat ikatan keluarga (Andre et al., 2017). Restoran yang menyediakan fasilitas ini secara tidak langsung membantu memenuhi hak dasar anak dan meningkatkan kualitas interaksi keluarga selama makan bersama.

Dalam konteks yang lebih luas, restoran ramah anak juga berperan sebagai bagian dari destinasi wisata keluarga yang menyenangkan dan edukatif. Kualitas layanan yang berorientasi pada anak dan keluarga dapat meningkatkan kepuasan dan loyalitas pelanggan, serta

mendorong kunjungan ulang (Siwek et al., 2022). Hal ini menunjukkan bahwa pengalaman makan di restoran ramah anak tidak hanya sekadar konsumsi makanan, tetapi juga pengalaman sosial dan edukatif yang bernilai.

3. Metodologi

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif dengan metode analisis isi (content analysis). Pendekatan ini dipilih untuk menggali representasi, tema, serta narasi yang muncul dalam pemberitaan media online terkait restoran ramah anak, pengalaman makan keluarga, dan implikasinya terhadap perkembangan anak.

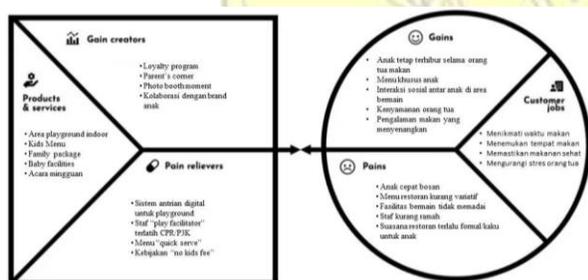
Sumber data dalam penelitian ini adalah artikel berita daring (online) yang diterbitkan antara tahun 2020 hingga 2025, yang memuat pembahasan mengenai restoran ramah anak, tempat makan untuk keluarga, atau kuliner yang berkaitan dengan anak dan keluarga. Artikel dikumpulkan dari beberapa media online nasional yang kredibel, seperti: Kompas.com, Detik.com, CNNIndonesia.com, Tempo.co, IDNTimes.com, Liputan6.com, Suara.com, Kumparan.com. Sebanyak 100 artikel dikumpulkan berdasarkan kriteria tertentu untuk dianalisis secara sistematis. Berita online dipilih sebagai objek penelitian karena skala penyebaran berita memiliki jangkauan dari lokal sampai dengan global.

Pengumpulan artikel dilakukan secara manual dan sistematis dengan menggunakan mesin pencari Google dan operator pencarian dengan kata kunci yang digunakan meliputi: “restoran ramah anak”, “tempat makan anak”, “restoran keluarga”, “kuliner anak-anak”, dan “makan bersama keluarga”. Setiap artikel yang memenuhi kriteria dikumpulkan dan diklasifikasikan dengan perangkat lunak bantu NVivo untuk tahap analisis.

nyaman dan fasilitas pendukung bagi keluarga, terutama anak-anak.

Secara keseluruhan, analisis ini menunjukkan bahwa restoran atau kafe yang ideal menurut 100 artikel adalah tempat yang ramah keluarga, menyediakan menu beragam, suasana nyaman, serta fasilitas bermain bagi anak-anak. Hal ini dapat menjadi masukan penting bagi pengelola restoran dalam merancang konsep dan layanan yang sesuai dengan kebutuhan pengunjung.

Berdasarkan hasil pengkodean tersebut kata kunci "playground" (frekuensi tinggi) dapat dijawab melalui pembuatan Value Proposition Canvas dengan desain area bermain tematik yang aman dan interaktif. Kebutuhan "menu" (372 kali) dipenuhi dengan konsep kids menu berbentuk karakter dan paket keluarga. Aspek "ramah" (460 kali) diwujudkan melalui staf terlatih dan kebijakan tanpa biaya tambahan untuk anak. Fasilitas (138 kali) ditingkatkan dengan ruang menyusui, sistem steril peralatan bayi, dan area khusus orang tua.



Gambar 2. Value Proposition Canvas Restoran Ramah Anak

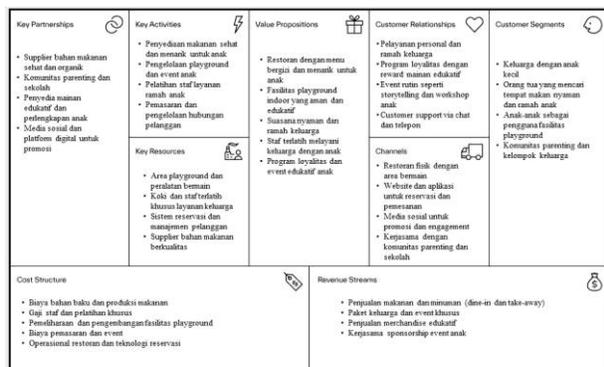
Analisa Value Proposition Canvas untuk bisnis restoran ramah anak ini menunjukkan bahwa fokus utama bisnis adalah memenuhi kebutuhan keluarga, khususnya orang tua dan anak-anak, dalam menciptakan pengalaman makan yang menyenangkan dan nyaman. Dari sisi pelanggan, kebutuhan utama meliputi penyediaan tempat makan yang aman dan ramah anak, menu yang variatif dan bergizi untuk anak, serta fasilitas pendukung seperti playground dan ruang

menyusui. Sementara itu, tantangan yang dihadapi pelanggan seperti anak yang cepat bosan, keterbatasan fasilitas bermain, dan kurangnya keramahan staf direspons dengan solusi konkret seperti area playground indoor yang diawasi staf terlatih, kids menu yang menarik, serta pelatihan khusus bagi staf dalam melayani keluarga.

Value Proposition Canvas ini juga menekankan pentingnya menciptakan nilai tambah melalui program loyalitas, acara edukatif, dan fasilitas khusus untuk orang tua, yang secara langsung meningkatkan kenyamanan dan kepuasan pelanggan. Dengan mengintegrasikan elemen-elemen tersebut, bisnis tidak hanya menawarkan produk dan layanan yang sesuai dengan kebutuhan, tetapi juga menciptakan pengalaman yang memperkuat hubungan emosional dengan pelanggan. Hal ini berpotensi meningkatkan loyalitas pelanggan dan diferensiasi bisnis di pasar restoran keluarga.

Secara keseluruhan, Value Proposition Canvas ini menggambarkan strategi bisnis yang komprehensif dan terarah, yang mampu menjawab pain points pelanggan sekaligus menciptakan gain yang diinginkan, sehingga memberikan keunggulan kompetitif bagi restoran ramah anak di industri kuliner.

Model bisnis ini dirancang untuk mengakomodasi kebutuhan keluarga modern dengan anak-anak, mengintegrasikan pelayanan ramah anak dan fasilitas edukatif sebagai keunggulan kompetitif. Pendekatan ini tidak hanya fokus pada produk makanan, tetapi juga pengalaman pelanggan secara menyeluruh, yang dapat meningkatkan loyalitas dan diferensiasi di pasar restoran keluarga.



Gambar 3. Business Model Canvas Restoran Ramah Anak

Analisa Business Model Canvas untuk bisnis restoran ramah anak ini menunjukkan bahwa model bisnis dirancang secara komprehensif untuk memenuhi kebutuhan segmen pelanggan utama, yaitu keluarga dengan anak kecil. Value proposition yang ditawarkan tidak hanya berfokus pada penyediaan makanan bergizi dan menarik, tetapi juga pada pengalaman menyeluruh melalui fasilitas playground yang aman dan edukatif serta pelayanan staf yang ramah dan terlatih khusus untuk keluarga.

Saluran distribusi yang digunakan meliputi restoran fisik, platform digital seperti website dan media sosial, serta kerjasama dengan komunitas parenting, yang memungkinkan jangkauan pasar yang lebih luas dan interaksi yang lebih intens dengan pelanggan. Hubungan pelanggan dibangun melalui pelayanan personal, program loyalitas, dan event edukatif yang rutin diadakan, sehingga memperkuat keterikatan emosional dan meningkatkan retensi pelanggan.

Sumber pendapatan utama berasal dari penjualan makanan dan minuman, paket keluarga, serta event khusus, dengan potensi tambahan dari penjualan merchandise edukatif dan sponsorship. Key resources dan activities difokuskan pada pengelolaan fasilitas bermain, pengembangan menu khusus anak, pelatihan staf, serta pemasaran yang efektif. Kemitraan

strategis dengan supplier bahan makanan sehat, komunitas parenting, dan penyedia mainan edukatif mendukung kelancaran operasional dan peningkatan nilai tambah bagi pelanggan.

Struktur biaya yang mencakup bahan baku, gaji staf, pemeliharaan fasilitas, dan pemasaran menunjukkan bahwa bisnis ini memerlukan investasi yang cukup besar, namun dengan pendekatan yang tepat, potensi keuntungan dan diferensiasi di pasar restoran keluarga dapat tercapai. Secara keseluruhan, Business Model Canvas ini menggambarkan strategi bisnis yang terintegrasi dan berorientasi pada penciptaan nilai bagi pelanggan sekaligus menjaga keberlanjutan usaha.

5. Kesimpulan

Analisa word cloud mengungkapkan bahwa kebutuhan utama pelanggan berfokus pada restoran yang ramah keluarga dengan fasilitas bermain anak seperti playground, menu yang variatif dan menarik untuk anak, serta suasana yang nyaman dan staf yang ramah. Hal ini menegaskan pentingnya aspek kenyamanan dan hiburan bagi anak-anak dalam pengalaman makan keluarga.

Value Proposition Canvas merinci bagaimana bisnis dapat memenuhi kebutuhan tersebut dengan menawarkan area playground yang aman dan edukatif, kids menu yang bergizi dan menarik, staf yang terlatih khusus melayani keluarga, serta program loyalitas dan event edukatif untuk memperkuat hubungan dengan pelanggan. Solusi yang diberikan secara langsung mengatasi pain points pelanggan seperti anak yang cepat bosan dan keterbatasan fasilitas bermain.

Business Model Canvas kemudian mengintegrasikan elemen-elemen tersebut ke dalam model bisnis yang menyeluruh, mulai dari segmen pelanggan yang jelas (keluarga dengan

anak kecil), value proposition yang kuat, saluran distribusi yang efektif, hingga sumber pendapatan yang beragam seperti penjualan makanan, paket keluarga, dan event khusus. Model ini juga menekankan pentingnya kemitraan strategis dan pengelolaan sumber daya untuk menjaga kualitas layanan dan fasilitas.

Secara keseluruhan, ketiga analisa ini saling melengkapi dan membentuk landasan strategis yang kokoh bagi pengembangan bisnis restoran ramah anak. Pendekatan yang terfokus pada kebutuhan keluarga dan anak-anak tidak hanya menciptakan nilai tambah yang signifikan bagi pelanggan, tetapi juga memberikan keunggulan kompetitif yang dapat meningkatkan loyalitas dan keberlanjutan bisnis di pasar restoran keluarga.

Daftar Pustaka

- Andre, S., dkk. (2017). Efek Positif Rekreasi di Luar Ruang terhadap Dukungan Sosial dan Pengembangan Anak. *Jurnal Pendidikan dan Perkembangan Anak*.
- Anjarsari, G. E., Suprpti, N. W. S., & Sukaatmadja, I. P. G. (2018). Pengaruh Kualitas Makanan, Kualitas Layanan, dan Lingkungan Fisik Restoran terhadap Kepuasan serta Niat Berperilaku. *E-Jurnal Ekonomi dan Bisnis Universitas Udayana*, 7(5), 1347-1374.
- Bevelander, K., Kwakernaak, L., Laset, E., Zeinstra, G., & Molleman, G. (2019). Placing healthy kids meals on the restaurant menu by co-creation between chef-cooks and children. *European Journal of Public Health*. <https://doi.org/10.1093/eurpub/ckz187.191>
- Castro, I., Williams, C., Madanat, H., Pickrel, J., Jun, H., Zive, M., Gahagan, S., & Ayala, G. (2016). Food ordering for children in restaurants: multiple sources of influence on decision making. *Public Health Nutrition*, 19, 2404 - 2409. <https://doi.org/10.1017/S1368980016001403>
- Cohen, J., Rimm, E., Davison, K., Cash, S., Mcinnis, K., & Economos, C. (2020). The Role of Parents and Children in Meal Selection and Consumption in Quick Service Restaurants. *Nutrients*, 12. <https://doi.org/10.3390/nu12030735>
- Davis, H., Ferdous, H., & Vetere, F. (2017). 'Table Manners': Children's Use of Mobile Technologies in Family-friendly Restaurants. *Proceedings of the 2017 CHI Conference Extended Abstracts on Human Factors in Computing Systems*. <https://doi.org/10.1145/3027063.3053353>
- Fauziah, H. M., dkk. (2021). Pengaruh Lingkungan Keluarga Terhadap Pemenuhan Hak Rekreasi Anak. *Obsesi: Jurnal Pendidikan Anak Usia Dini*, 5(2), 7834.
- Goldsmith, J., Ferrante, M., Tauriello, S., Epstein, L., Leone, L., & Anzman-Frasca, S. (2024). Examining child schooling/care location and child temperament as predictors of restaurant-related behaviors during the COVID-19 pandemic: findings from a nationally representative survey. *Frontiers in Nutrition*, 11. <https://doi.org/10.3389/fnut.2024.1281686>
- Kellershohn, J., Walley, K., & Vriesekoop, F. (2021). An international study of fast-food dining perceptions: millennial parents, non-millennial parents, and peer judgement during fast-food family dining. *International Journal of Culture, Tourism and Hospitality Research*. <https://doi.org/10.1108/IJCTHR-06-2020-0119>
- Jansson, M., Herbert, E., Zalar, A., & Johansson, M. (2022). Child-Friendly Environments—

What, How and by Whom?. Sustainability.
<https://doi.org/10.3390/su14084852>

Labrecque, J., & Ricard, L. (2001). Children's influence on family decision-making: A restaurant study.. *Journal of Business Research*, 54, 173-176. [https://doi.org/10.1016/S0148-2963\(99\)00088-0](https://doi.org/10.1016/S0148-2963(99)00088-0)

Liu, Y., & Jang, S. (2009). Peran Kualitas Layanan dan Lingkungan Fisik dalam Kepuasan Pelanggan Restoran. *International Journal of Hospitality Management*.

Locchetta, B., Barton, E., & Kaiser, A. (2017). Using Family Style Dining to Increase Social Interactions in Young Children. *Topics in Early Childhood Special Education*, 37, 54 - 64. <https://doi.org/10.1177/0271121416678078>

Maulani Fauziah, H., dkk. (2020). Pemaknaan Tempat bagi Konsumen pada Restoran di Jalan Cipete Raya. *Jurnal Manajemen dan Gastronomi Indonesia*, 15(2), 64-80.

Mejia, C., & Wilson, K. (2024). Coming to terms with a socially unsustainable fine dining business model. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*. <https://doi.org/10.1108/ijchm-07-2023-0948>

Meng, Q., Liu, S., & Kang, J. (2020). Effect of children on the sound environment in fast-food restaurants. *Applied Acoustics*, 162, 107201. <https://doi.org/10.1016/j.apacoust.2019.107201>

Peng, J., Peng, Z., Lei, S., & Xie, L. (2024). Family-customer happiness and its impact on customer citizenship behavior: A study of parent-child consumption in robot restaurants. *Tourism Management Perspectives*. <https://doi.org/10.1016/j.tmp.2024.101273>

Rana Maulida. (2020). Studi Family Restaurant: Suasana dan Menu yang Ramah Keluarga. *Repository UIN Ar-Raniry*.

Sapsağlam, Ö., & Eryılmaz, A. (2024). Building Child-Friendly Cities for Sustainable Child Development: Child-Friendly City Scale-Child Form. *Sustainability*. <https://doi.org/10.3390/su16031228>

Siwek, M., dkk. (2022). Pengaruh Kualitas Layanan Restoran terhadap Kepuasan dan Loyalitas Pelanggan. *Jurnal Bisnis dan Manajemen*.

Tavşan, F., & Bahar, Z. (2023). Çocuk Dostu Restoranların Çocuk Gereksinimleri Ölçeğinde İncelenmesi. *İnönü Üniversitesi Sanat ve Tasarım Dergisi*. <https://doi.org/10.16950/iujad.1125301>