

FENOMENA RESTORAN *ALL YOU CAN EAT* YANG PENUH RESERVASI PADA SAAT BULAN RAMADAN DI JAKARTA MENGUNAKAN *GROUNDED THEORY*

Oleh:

Syakina¹

Rafyon Sani²

Muhammad Yusuf³

Jerry Heikal⁴

Universitas Bakrie

Alamat: JL. H. R. Rasuna Said No.2 kav c-22, RT.2/RW.5, Karet, Kec. Setiabudi,
Kuningan, DKI Jakarta (12940).

Korespondensi Penulis: syakinac@gmail.com

Abstract. *The holy month of Ramadan in Indonesia is synonymous with the tradition of breaking the fast together. An interesting phenomenon will emerge in 2024, where All You Can Eat (AYCE) restaurants in Jakarta will experience a surge in orders and are often fully booked. This research aims to understand this phenomenon using Grounded Theory. This research uses qualitative methods with case studies on eight visitors to AYCE restaurants in Jakarta. Data was collected through in-depth interviews with restaurant customers as respondents. This research found several factors that drive the phenomenon of fully booked AYCE restaurants in Jakarta during the month of Ramadan, namely: Customers believe that AYCE offers the best service for the prices offered, especially with a large variety of food and relatively affordable prices, the month of Ramadan is an important moment for build friendships and strengthen social relationships. AYCE Restaurant is an ideal place for gatherings and breaking the fast. Together, AYCE restaurant offers a different dining experience from ordinary restaurants, with an All You Can Eat concept and interesting food variations Based on*

FENOMENA RESTORAN *ALL YOU CAN EAT* YANG PENUH RESERVASI PADA SAAT BULAN RAMADAN DI JAKARTA MENGUNAKAN *GROUNDED THEORY*

the results of this research, a coding scheme was found consisting of 18 codes which formed 4 categories and gave rise to 4 themes with a total frequency of 18. The highest frequency (11) in the service code provided by the restaurant was satisfactory, the second highest frequency (5) in the togetherness code and the third highest frequency (4) in the menu variation code, and the last code is consequence (1), so that this factor influences visitors' interest in ordering a place at an All You Can Eat restaurant to break the fast in the month of Ramadan.

Keywords: *Food and Bavarage, Restaurant, All You Can Eat (AYCE), Ramadhan, Iftar, Grounded Theory, Jakarta.*

Abstrak. Bulan suci Ramadhan di Indonesia identik dengan tradisi berbuka puasa bersama. Fenomena menarik akan muncul di tahun 2024, dimana restoran All You Can Eat (AYCE) di Jakarta akan mengalami lonjakan pesanan dan seringkali sudah penuh dipesan. Penelitian ini bertujuan untuk memahami fenomena tersebut dengan menggunakan Grounded Theory. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan studi kasus pada delapan pengunjung restoran AYCE di Jakarta. Pengumpulan data dilakukan melalui wawancara mendalam terhadap pelanggan restoran sebagai responden. Penelitian ini menemukan beberapa faktor yang mendorong terjadinya fenomena full booking restoran AYCE di Jakarta pada bulan Ramadhan, yaitu: Pelanggan percaya bahwa AYCE memberikan pelayanan terbaik untuk harga yang ditawarkan, apalagi dengan variasi makanan yang banyak dan harga yang relatif terjangkau, Bulan Ramadhan merupakan momen penting untuk menjalin silaturahmi dan mempererat hubungan sosial. Restoran AYCE merupakan tempat ideal untuk berkumpul dan berbuka puasa. Bersama-sama, restoran AYCE menawarkan pengalaman bersantap yang berbeda dari restoran biasa, dengan konsep All You Can Eat dan variasi makanan yang menarik. Berdasarkan hasil penelitian, ditemukan skema pengkodean yang terdiri dari 18 kode yang membentuk 4 kategori dan memunculkan 4 tema dengan jumlah frekuensi sebanyak 18. Frekuensi tertinggi (11) pada kode pelayanan yang diberikan restoran memuaskan, frekuensi tertinggi kedua (5) pada kode kebersamaan dan frekuensi tertinggi ketiga (4) pada kode variasi menu, dan kode yang terakhir adalah konsekuensi (1), sehingga faktor tersebut mempengaruhi minat pengunjung untuk memesan tempat di restoran All You Can Eat untuk berbuka puasa di

bulan ramadhan.

Kata Kunci: Makanan dan Minuman, Restoran, *All You Can Eat (AYCE)*, Ramadhan, Iftar, Grounded Theory, Jakarta.

LATAR BELAKANG

Bulan Ramadhan merupakan momen istimewa bagi umat Islam untuk meningkatkan ibadah dan menjalin silaturahmi. Salah satu tradisi yang dinanti-nantikan adalah buka puasa bersama. Bagi pecinta kuliner, buka puasa di restoran *all you can eat* (AYCE) bisa menjadi pilihan menarik untuk mencicipi berbagai hidangan lezat. Ramadan selalu menjadi momen yang istimewa di Indonesia, mengingat negara ini memiliki jumlah penduduk Muslim terbanyak di dunia. Di luar ibadah puasa dan tarawih yang dilakukan secara rutin, ada satu tradisi lagi yang tak pernah absen di bulan suci, yaitu buka puasa bersama. Tujuan buka puasa bersama lebih dari sekedar membatalkan puasa, tradisi ini adalah momen untuk bersilaturahmi dengan keluarga, sahabat, bahkan rekan kerja. Agenda buka bersama membuat bulan Ramadan semakin *festive*, bahkan kegiatan ini telah menjadi salah satu *social event* yang paling ditunggu-tunggu.

Bisnis kuliner di Indonesia khususnya di Jakarta sangat berkembang pesat dengan hadirnya berbagai macam menu makanan dan minuman yang beraneka ragam dengan varian yang bermacam pula, mulai dari jajanan kaki lima hingga restoran bintang lima dengan harga yang murah hingga yang mahal sesuai dengan bentuk dan ukuran makanan tersebut, makanan yang di jajaki pun bervariasi dari makanan tradisional hingga internasional sebagai contoh bakso, sate, nasi goreng, burger, salad dan lain lain.

Sebelumnya berdasarkan dari Tirto.id dalam artikelnya yang berjudul “*rakus dan pelit pada maid menu ala resto All You Can Eat*”, Pelopor atau pencetus konsep *All You Can Eat* ini berasal dari negara Swedia pada abad ke 18 yang mempunyai kultur *Swedish smorgasbord* yang pada awalnya sistem ini di peruntukkan bagi pejalan yang kelaparan, dengan jumlah pembayaran tertentu pejalan tersebut dapat menyantap makanan swedia secara beruntun di mulai dari roti, mentega, ikan asin, telur, sayur mayur, irisan daging, salad dan di akhiri dengan makanan penutup dan secangkir kopi.

Kemudian Pada tahun 1939, sitem *All You Can Eat* ini masuk ke Amerika melalui pameran di NewYork, kebanyakan di Amerika restoran *All You Can Eat* ini jam operasionalnya buka 24 jam yang mengakomodir pejudi tak kenal waktu, berbeda dengan

FENOMENA RESTORAN *ALL YOU CAN EAT* YANG PENUH RESERVASI PADA SAAT BULAN RAMADAN DI JAKARTA MENGGUNAKAN *GROUNDED THEORY*

Indonesia konsep restoran ini sudah ada sejak zaman dulu yang dapat kita temui di semua warung Tegal atau Rumah Makan Padang dengan sistem cara bayar apa yang kita makan.

Beragamnya bisnis yang menjamur sekarang ini, Mulai dari bisnis kecantikan, jasa, hingga makanan. Bisnis makanan ini menjadi salah satu favorit, seperti *All You Can Eat*. Konsep restoran *All You Can Eat* (AYCE) adalah format prasmanan di mana pelanggan membayar harga tetap di awal dan dapat menikmati makanan sebanyak yang mereka inginkan selama periode tertentu. Biasanya, restoran AYCE menawarkan berbagai macam hidangan, terkadang dengan fokus pada jenis masakan tertentu, seperti Jepang, Korea, Barbeque, atau hidangan lokal. Beberapa restoran AYCE ini juga memperoleh Charge / keuntungan dari sisa makanan yang tidak habis meskipun pembeli bebas makan sepuasnya. Makanan yang di sajikan bervariasi pula mulai dari Shabu – Shabu, BBQ dan Steak. Harga yang di tawarkan pun bervariasi mulai dari Rp.99.000 sampai paling mahal sekitar Rp.500.000. (linkumkm, Januari 2023)

Ada keunikan tersendiri dalam konsep restoran *All You Can Eat* ini yaitu Untuk harga makanan anak-anak dan lansia di bedakan karena secara kuantitas kapasitas makanannya lebih sedikit di banding orang dewasa, keunikan ini pula menjadi salah satu daya tarik mengigit manusia tidak ingin merasa rugi. Di balik ini pula pelaku bisnis menekan sekecil mungkin pengeluaran untuk biaya distribusi dengan alih-alih mempermudah operasional.

Dalam keadaan yang serba cepat dan masyarakat yang makmur, Banyak konsumen atau pembeli yang memilih untuk mengonsumsi makanan di restoran baik itu berada di dalam Mall atau pusat perbelanjaan maupun restoran dengan gedung yang berdiri sendiri, Ada banyak restoran *All You Can Eat* yang menawarkan jenis makan yang bervariasi hingga harga yang kompetitif untuk menarik peminat pembeli, apalagi pada saat buka bersama di bulan ramadan ini sudah menjadi tradisi setiap tahun di laksanakan oleh berbagai lapisan masyarakat.

Berdasarkan penelitian sebelumnya Kwong (2017), Konsumen atau pembeli banyak memilih dan menghabiskan waktu bersama keluarga, teman dan pasangan atau yang sedang merayakan ulang tahun dan yang lainnya. Karena hal tersebut dapat mempengaruhi oleh fasilitas, kualitas serta kenyamanan yang diberikan oleh pihak restoran di bandingkan dengan restoran yang lainnya.

Restoran dengan sitem *All You Can Eat* ini menjadi salah satu fenomena yaitu menjadi salah satu wisata kuliner yang di gemari oleh masyarakat Indonesia terutama pada generasi Millenial saat ini dalam masa pertumbuhan dan ingin mencari makanan dengan porsi yang besar dengan harga terjangkau termasuk minuman yang dapat di minum dengan sepuasnya seperti air putih, teh, kopi, hingga *lemonade*, jika konsumen ingin menikmati minuman yang lainnya dapat di pesan dengan mengeluarkan biaya tambahan karena minuman tersebut tidak termasukn dalam paket yang di sediakan seperti aneka jus dan aneka kopi lainnya.

Pada satu dekade terakhir konsep *All You Can Eat* ini berkembang pesat di kota-kota besar seperti Jakarta, Bandung dan Surabaya, di tambah lagi dengan iklan yang kerap muncul di berbagai macam platform media sosial, seperti seorang *Food Vlooger* Farida Nurhan dengan 2,4 juta pengikut juga ikut serta melanggengkan bisnis restoran *All You Can Eat* ini, Dari konten-konten *Youtubenya* sedang melahap daging dan *Seafood* secara membabi buta di beberapa restoran *All You Can Eat* yang kunjunginya.

Dalam Jurnal ini yang menjadi masalah yang di angkat oleh peneliti adalah Dapat di lihat dengan tabel di bawah ini berdasarkan restoran *All You Can Eat*, durasi makan, hingga harga yang ditawarkan:

No	Restoran	Harga	Durasi
1	<i>All You Can Eat</i> ala Jepang	Rp. 130.000 - Rp. 300.000	90 menit
2	<i>All You Can Eat</i> ala Korea	Rp. 100.000 - Rp. 350.000	90 menit
3	<i>All You Can Eat</i> ala Western	Rp. 200.000 - Rp 500.000	120 menit

Sumber: Data diolah peneliti

Berdasarkan tabel di atas dapat di lihat bahwa setiap restoran *All You Can Eat*, setiap negara berbeda dari segi harga dan waktu yang di tawarkan oleh pihak restoran. (Repository.fe.unj.ac.id,2020), Tidak hanya mengndalkan rasa, restoran *All You Can Eat* ini menciptakan keunikan tersendiri baik dari segi variasai makanan, harga, dan dekorasi tempat serta pelayanan untuk menarik minat konsume.

FENOMENA RESTORAN *ALL YOU CAN EAT* YANG PENUH RESERVASI PADA SAAT BULAN RAMADAN DI JAKARTA MENGGUNAKAN *GROUNDED THEORY*

Data dari badan pusat statistik (BPS) menyebutkan bahwa pada tahun 2019 penyedia makanan dan minuman mengalami pertumbuhan yang meningkat di banding tahun sebelumnya sebesar 6,66% pada triwulan pertama pada tahun tersebut. Restoran *All You Can Eat* ini juga disebut dengan *selfservice* yaitu konsep konsumen dengan melayani diri sendiri membayar dengan harga normal bisa makan dengan sepuasnya.

Para pelaku bisnis restoran *All You Can Eat* ini membujuk konsumen untuk datang terus-menerus demi menyantap makanan dan minuman dengan sepuasnya lewat harga yang sudah di tentukan dan mendorong iklim konsumerisme terhadap makanan dan godaan dari *side dish*, sayuran dan *dessert*.

Dengan demikian konsep “*kenyang*” yang tawarkan dapat di artikan sebagai rasa yang di timbulkan karena kekenyangan diri (Sense of Fulness) berlaku di sini, Tak jarang konsumen mengosongkan terlebih dahulu perutnya agar dapat mencapai kekenyangan diri tersebut saat makan di restoran, sehingga kekenyangan diri tidak hanya secara aspek biologis tetapi terdapat juga beberapa kepuasan karena berhasil memaksimalkan waktu dan uang yang telah di keluarkan. Fenomena ini seperti orang dalam kehidupan sehari-harinya dia di tuntut untuk mengendalikan diri. (Gabriela sianturi, 2020)

Dalam Jurnal ini fenomena yang menjadi masalah dan di angkat oleh peneliti adalah ramainya pengunjung atau pelanggan di restoran *All You Can Eat* (AYCE) yang ingin berbuka puasa bersama teman, pasangan hingga keluarga sehingga tidak dapat tempat, buka puasa di tempat ini sudah menjadi tradisi setiap tahunnya.

METODE PENELITIAN

Metode yang di gunakan dalam penelitian ini adalah metode kualitatif menggunakan *Grounded Theory*, teori ini mengembangkan suatu set prosedur yang sistematis untuk mengembangkan suatu teori secara induktif tentang suatu fenomena, Tujuan dari *Grounded Theory* ini adalah menghasilkan hipotesis berdasarkan ide konseptual dan untuk menilai dari efek perilaku sosial, melalui interview yang di kenal dengan *Unstructured Interview*.

Pada dasarnya instrumen pengumpul data penelitian *Grounded Theory* adalah peneliti sendiri. Dalam proses kerja pengumpulan data itu, ada 2 (dua) metode utama yang dapat digunakan secara simultan, yaitu observasi dan wawancara mendalam (*depth interview*). Hal yang spesifik yang membedakan pengumpulan data pada penelitian

Grounded Theory dari pendekatan kualitatif lainnya adalah pada pemilihan fenomena yang dikumpulkan. Paling tidak, pada *Grounded Theory* sangat ditekankan untuk menggali data perilaku yang sedang berlangsung (life history) untuk melihat prosesnya serta ditujukan untuk menangkap hal-hal yang bersifat kausalitas.

Seorang peneliti *Grounded Theory* selalu mempertanyakan "mengapa suatu kondisi terjadi?", "apa konsekwensi yang timbul dari suatu tindakan/reaksi?", dan "seperti apa tahap kondisi, tindakan/reaksi, dan konsekwensi itu berlangsung?". Sesuai dengan tahap pengkodean dan analisis data, penyampelan dalam *Grounded Theory* diarahkan dengan logika dan tujuan dari tiga jenis dasar prosedur pengkodean. (Imran Kaldjubi kesa, 2020).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Teori ini memfasilitasi pencatatan dan interpretasi pengalaman subjektif individu, melalui proses metodologi pengambilan sampel teoritis dan perbandingan konstan, ini memungkinkan abstraksi pengalaman subjektif individu menjadi pertanyaan teoritis (Fendt & Sachs, 2008)

Dengan demikian di peroleh beberapa kode melalui proses wawancara, identifikasi, group kode dan kategori, dalam tabel 1 ini dapat di lihat terdapat beberapa kode dalam beberapa kategori seperti:

Table 1. Hasil Pengkodean

	Code	Kategori					
		Tradisi Buka Puasa bersama	Pelayanan yang diberikan memuaskan	Menu yang di sajikan variatif	Denda jika tidak menghabisk an makanan	Batasan waktu	Fasilitas yang di berikan
Karyawan (Tamu di Shaburi	Makan dengan grup atau rombongan	I					
	Buka puasa bersama	I	I				

**FENOMENA RESTORAN *ALL YOU CAN EAT* YANG PENUH
RESERVASI PADA SAAT BULAN RAMADAN DI JAKARTA
MENGUNAKAN *GROUNDED THEORY***

Kintan Buffet)	Layanan masak dari staf restoran		I				
	Menu makanan yang bervariasi		I	I			
	Makan dengan waktu yang diberikann					I	
Pengunjung Mall Cilandak Town Square (Tamu di Panella Brazillian BBQ)	Akses mudah dijangkau		I				
	Promosi/infor masi yang mudah ditemukan		I				I
	Kurangi makanan manis			I			
	Pegawai restoran yang ramah		I				
	Adanya buffet		I	I			
	Cocok untuk berkumpul dengan rombongan		I				
	Hindari menyisakan				I		

	makanan yang sudah diambil						
Pasangan (Pengunjung restoran AYCE Dookki)	FOMO dengan restoran yang ramai	I					
	Semua orang ingin makan bersama	I					
	Bisa merayakan ulang tahun di restoran		I				I
	Kebersihan restoran sangat baik		I				
	Mencari tempat berbuka puasa	I					
	Harga relatif mahal		I				
	Bisa pilih rasa menu makanan			I			
Total		5	11	4	I	I	I

Dengan demikian klasifikasi dalam kategori ke dalam tema besar di lakukan untuk menemukan hubungan dari Kategori telah di susun, Dasar dari hasil penelitian ini ada beberapa tema besar dari interview dengan 3 jenis pembeli (Tabel 2)

FENOMENA RESTORAN *ALL YOU CAN EAT* YANG PENUH RESERVASI PADA SAAT BULAN RAMADAN DI JAKARTA MENGUNAKAN *GROUNDED THEORY*

Tabel 2. Hasil Tema

Kategori	Tema			
	Kebersamaan	Pelayanan Prima	Kuliner	Konsekuensi
Tradisi Buka Puasa Bersama	5			
Pelayanan yang diberikan memuaskan		13		
Menu yang di sajikan variatif			4	
Denda jika tidak menghabiskan makanan				1
Total	5	13	4	1

KESIMPULAN

Berdasarkan penelitian dari studi ini, dapat disimpulkan dari 3 jenis pengunjung restoran *All You Can Eat* di Jakarta contohnya karyawan, pengunjung mall, dan pasangan, mereka menyatakan bahwa penuhnya reservasi/ full booked restoran *All You Can Eat*, dikarenakan pengunjung mendapat pelayanan yang memuaskan dari restoran tersebut pada saat waktu berbuka puasa bersama.

DAFTAR REFERENSI

Aditya Rachman zarkasih, Helga meilani, Michael, jerry Heikal, (Maret,2024) Analisi Faktor Utama Pendukung Akselerasi Inovasi Industri di Indonesia. *Jurnal Manajemen Bisnis Eka Prasetya Vol.10 (1): 95-100.*

- Andrian Pratama, Jerry Heikal (2024), Strategic Integration of ESG Principles: An Analysis of sustainable Business Practice at NWP Property. *Education, Social Science and Planning Technique Vol.13 No.1* (2024).
- Budiasih, G, A, N. (2024), Metode *Grounded Theory* Dalam Riset kualitatif. *Jurnal Ilmiah Akuntansi dan Bisnis*, 9 (1), 19-27.
- Danang Ridwan, Jerry Heikal, Application of artificial Intelligence (AI) In Television Industry Management Strategy Using *Grounded Theory* Analysis: A Case Study On TVONE. *Education, Social science and Planning Technique Vol. 12 No.3* (June-August 2023).
- Dasatry Dwi Ramadana, Yossa Fitria, fitria Nazmi, Jerry Heikal, SWOT Analysis of Organic Waste Crushing Machines Using *Grounded Theory*. *Jurnal Ekonomi Manajemen Dan Bisnis (JEMB)*, Vol. 2 No. 2 (Juli-Desember 2023).
- Daswirman Daswirman, Erdimen Syafer, Edvidel Arda, Jerry Heikal, (2023), SWOT Analysis of The Transfer from Structural Position to Functional Position in The Regional Development Planning Agency (BAPPEDA) of Payakumbuh City Using the *Grounded Theory* Method. *Jurnal ekonomi Manajemen dan Bisnis (JEMB)*, Vol. 2 No.2 (Juli-Desember 2023).
- Fnbpreneur.id, (2021). *All You Can Eat :Keuntungan Yang Bisa Di Dapat Bagi Pemilik Bisnis*. Dari <https://fnbpreneur.id/all-you-can-eat/>
- Gusmeri Gusmeri, Desmalina desmalina, Harsemarozzi Hermarozzi, Jerry Heikal, (2023), analysis of Innovation “Puber Anak Melania” In Acceleration of Birth Certificate Ownership for Children 0-18 Years in The Dinas Kependudukan dan Pencatatan Sipil Kota Payakumbuh Using *Grounded Theory*. *Jurnal Ekonomi Manajemen dan Bisnis (JEMB)* Vol. 2 No. 2 (2023).
- Hamka Putra Jaya, Nuria soviatun, Lurinjani Akhsan, Jerry Heikal, Intention in Using Domestic Medical Device Based on *Grounded Theory*. *Jurnal Indonesia sosial Sains*, Vol. 3 No. 12 (2022).
- Heri fauzan, Jerry Heikal, (2024) *Grounded Theory* analysis on it consultant Company Survival Strategy in Vuca Era. *Indonesian interdisciplinary Journal of Sharia Economics (IIJSE)* Vol 7 No.2 (2024),2280-2226.
- Imran Kesa, (2020), Pengoperasian Penelitian *Grounded Theory*. Dari: <https://jurnal.staiddimakassar.ac.id/index.php/asjmd/article/view/74>

FENOMENA RESTORAN *ALL YOU CAN EAT* YANG PENUH RESERVASI PADA SAAT BULAN RAMADAN DI JAKARTA MENGUNAKAN *GROUNDED THEORY*

- Info.Populix.co, (2023). *Grounded Theory: Pengertian Hingga Contoh Penelitiannya*.
Dari: <https://info.populix.co/articles/grounded-theory-adalah/>
- Kesa, I, K & Sainuddin, I, H (2020), Pengoperasian Penelitian *Grounded Theory*. As-Shaff: Jurnal Manajemen dan Dakwah 1 (1), 14-23.
- Linkumkm, (2023). *Bisnis All You Can Eat Sebenarnya Buntung atau Untung*. Dari: <https://linkumkm.id/news/detail/12959/bisnis-all-you-can-eat-sebenarnya-untung-atau-buntung>
- Maya Seruni putri, jerry Heikal, Analisis Kualitatif Terhadap Kepuasan Dan Loyalitas Pelanggan kedai kopi gayo menggunakan Metode *Grounded Theory*. *Jurnal Informatika ekonomi Bisnis Vol. 5 No. 1 (2023)*.
- Meiriza Anwar, Jerry Heikal, (2024), Analysis of The Influence of Employee Dicipline on Employee Performance at Mandiangin Koto Selayan District City Using *Grounded Theory*. *Jurnal Ekonomika dan Bisnis Vol.4 No.1 (januari-April 2024)*.
- Moh Masnur, Jerry Heikal (2024), Motivasi Petani Muda Dalam penggunaan Agens Hayati Trichoderma SPP Pada Budidaya Pertanian Dalam studi *Grounded Theory*. *Jurnal Media Akademik (JMK), Vol. 2 No.1 (januari 2024)*.
- Muhammad Haston Samudra Wicaksono, Juandela Herina Putri, Dwi Indah Oktariani, Jerry heikal, (2024), Analisi Faktor Perubahan gaya Hidup Gen Z di Daerah Jakarta Dalam Penggunaan Fasilitas Fitness Center megggunakan Teori Grounded. *Jurnal Media Akademik (JMK) Vol. 2 No.1 (Januari 2024)*.
- Nandi Andrian Kurnia Putra, Jerry Heikal, Antoni Irawan, Zahwa Nur Syahda, (2024) Analysis of Factors That Caused Fanwar between K-Pop Fandom on Tiktok using *Grounded Theory Analysis*. *Dinasti International Journal of Digital Business Management (Februari-Maret 2024) Vol. 5 No.2 (2024)*.
- Parador-Hotels.com. *bagaimana Sistem All You Can Eat* Dari: <https://parador-hotels.com/blog/bagaimana-sistem-all-you-can-eat>
- Renti Elfira, Helzulmita Oki, Sri Polya Kettipusem, Jerry Heikal, (2023), SWOT Analysis at Inspectorat of Kota Payakumbuh Through *Grounded Theory* Reseach Methods. *BIREV (Business and Investment Review, (02 september 2023)*.
- Repository.fe.unj.ac.id,2020. [Chapter1.pdf \(unj.ac.id\)](#)

Reyvan Maulid, (2022). Metode Teknik Analisis Data kualitatif Pada *Grounded Theory*. *DQLAB AI-Powered Learning*. Dari: <https://dqlab.id/metode-teknik-analisis-data-kualitatif-pada-grounded-theory>

Usfa Haryanti, Arif Aulia, Novi Iswara, Jerry Heikal, Analisa Rendahnya Pendataan Penduduk Non permanen di Kota Payakumbuh Dengan menggunakan metoda *Grounded Theory*. *Jurnal ekonomi manajemen Dan Bisnis (JEMB)*, Vol. 2 No. 2 (Juli-Desember 2023).

Vasya Theodora Givianty, Haby Kurniawan, Ahmad Julian, Jerry Heikal, (2024), *Factors of Using Cashless transaction In Retail Business using Grounded Theory*. *Akselerasi: Jurnal Ilmiah Nasional* Vol. 6 No. 1 (2024).