**ANALISIS KUALITAS PELAYANAN RESTORAN PIZZAHUT DELIVERY
TULUNGAGUNG**

Oleh:

FIFI PERMATASARI (1860301100004)

FERY FATUROSU (1860301100038)

MOCH ALVIN HENDRAWANTO (1860301100061)

PRODI AKUNTANSI
FAKULTAS EKONOMI
UNIVERSITAS TULUNGAGUNG

2021

A. Abstraksi

Tujuan dari penelitian ini yaitu, mengetahui faktor-faktor yang mempengaruhi kepuasan konsumen di PHD Tulungagung, mengetahui faktor mana yang paling dominan terhadap kepuasan di PHD Tulungagung. Penelitian ini dilakukan di PHD Tulungagung. Waktu penelitian dimulai pada bulan Desember 2020 sampai Januari 2021. Populasi penelitian adalah karyawan dan pembeli .

Hasil penelitian diketahui bahwa: faktor yang mempengaruhi pada tingkat kepuasan konsumen terhadap PHD terdiri dari pelayanan, dan dari faktor kualitas jasa , faktor yang paling dominan terhadap kepuasan konsumen di PHD adalah dari kualitas jasa dan rasa.

Kata Kunci: Kepuasan Pembeli Pizzahut Delivery

B. Pendahuluan

Bisnis merupakan suatu kegiatan kemampuan dalam menciptakan nilai tambah di pasar melalui proses pengelolaan sumber daya dengan cara-cara baru dan berbeda. Kegiatan bisnis merupakan perilaku utama dari setiap korporasi bisnis yang didirikan oleh setiap subjek hukum yang tentu berorientasi pada keuntungan atau laba. Entrepreneurship adalah kemampuan kreatif dan inovatif yang dijadikan dasar, kiat dan sumber daya untuk mencari peluang menuju sukses dengan sesuatu yang baru dan berbeda adalah nilai tambah barang dan jasa yang menjadi sumber keunggulan untuk dijadikan peluang.

Sejalan dengan perkembangan dan tantangan seperti adanya krisis ekonomi, pemahaman berniaga atau berbisnis baik melalui pendidikan formal maupun pelatihan-pelatihan disegala lapisan masyarakat sehingga bisnis menjadi berkembang. Muncul pertanyaan mengapa seorang entrepreneur yang mempunyai cara berpikir berbeda dari manusia pada umumnya. Mereka mempunyai motivasi, panggilan jiwa, persepsi dan emosi yang sangat terkait dengan nilai-nilai, sikap dan perilaku sebagai manusia unggul.

Perekonomian saat ini ada beberapa orang yang sulit mendapatkan pekerjaan dan tidak sedikit dari mereka yang mencoba untuk membuka usaha sendiri atau wiraswasta. Salah satunya yaitu usaha rumah makan. Bisnis rumah makan merupakan peluang usaha yang sejak dulu sampai saat ini memang tidak pernah surut bahkan terus berkembang sesuai dengan zaman yang semakin maju. Membicarakan bisnis rumah makan memang tidak akan pernah ada habisnya. Perlu kita ketahui bahwa mungkin bisnis rumah makan merupakan peluang bisnis yang sangat menjanjikan. Sehingga dari itu, kami ingin membahas mini riset ini yang berjudul “Analisis Kualitas Pelayanan Pizzahut Delivery Tulungagung” yang menjadi salah satu topik pembahasan kami. Kami berusaha untuk menyusun mini riset ini semenarik mungkin agar para masyarakat khususnya mahasiswa dan para akademisi lainnya dapat menyukai mini riset ini. Sehingga, dapat mengenal dan mengerti serta dapat menambah wawasan dalam berbisnis tentunya.

1. Tujuan dan manfaat

a. Tujuan dari observasi ini adalah sebagai berikut :

- 1) Untuk mengkaji dan menganalisa usaha **bisnis restoran kekinian di wilayah Tulungagung**
- 2) Untuk memberi gambaran dan wawasan bahwa peluang usaha bisnis Restoran kekinian di wilayah Tulungagung.

b. Manfaat dari observasi ini adalah sebagai berikut :

- 1) Untuk memenuhi tugas system informasi akuntansi
- 2) Untuk mengetahui prospek kedepan dari usaha restoran kekinian.

C. Landasan Teori

Restoran adalah suatu tempat atau bangunan yang di organisasikan secara komersial yang menyelenggarakan pelayan yang baik kepada semua tamunya baik berupa makanan atau minuman.

Dalam bisnis restoran pelayanan sangat di butuhkan untuk menarik calon pelanggan. Salah satu komponen penting dalam pelayanan adalah penempatan meja makanan pada setiap lokasi restoran, dan tinggi kursi terhadap meja. Hal ini membuktikan bahwa pelanggan ini mendapatkan tempat makan dan kondisi kursi dan meja sesuai dengan keinginan mereka.

Dan pada era informasi dan globalisasi menyebabkan persaingan yang begitu ketat. Oleh sebab itu, perusahaan-perusahaan dituntut untuk melakukan kegiatan operasionalnya secara efektif dan efisien untuk mempertahankan eksistensinya, sehingga pengetahuan merupakan kekuatan yang sangat penting untuk membantu manajer dalam pengambilan keputusan. Informasi yang berkualitas yaitu informasi yang akurat, relevan dan tepat waktu sehingga keputusan yang tepat dapat dibuat yang disesuaikan dengan system informasi yang diterapkan di masing-masing perusahaan. (Prabowo, 2016)

D. Metode Penelitian

Metode penelitian untuk mengumpulkan data-data dalam rangka penulisan karya tulis ini dengan cara sebagai berikut :

1. Metode observasi, yaitu proses pengumpulan data melalui kegiatan melihat, memantau dan menganalisa secara langsung sehingga akan lebih jelas objek yang diamati.
2. Metode tertulis wawancara / interview, yaitu cara pengumpulan data melalui obrolan atau tanya jawab serta bertatap muka secara langsung.

E. Pembahasan

pizza hut delivery

Januari, 1984, pintu restoran dari sebuah brand pizza yang bertempat di Djakarta Theater Building, Thamrin, terbuka bagi umum dengan menyajikan pizza untuk pertama kalinya terhadap konsumen Indonesia. Sebagai rantai restoran pizza terbesar di dunia dengan lebih dari 13.000 outlet tersebar di 97 negara, Pizza Hut yang berada dibawah naungan Yum Restaurant International telah dinikmati diseluruh dunia dengan lebih dari 200 juta orang dari semenjak pertama kali restoran Pizza Hut dibuka pada tanggal 31 May 1958, di Wichita, Kansas, Amerika Serikat.

Sukses dengan merk Pizza Hut yang telah ada di Indonesia sejak tahun 1984 serta dilatar belakangi lifestyle masyarakat sekarang yang pada umumnya dengan kondisi kota yang macet, kesibukan di kantor dan juga sekedar kebersamaan keluarga yang terjaga di dalam rumah. Pada tahun 2007 PT. Sarimelati Kencana memutuskan untuk melakukan extention bidang usahanya yaitu mengeluarkan PHD - Pizza Hut Delivery. Pizza Hut Delivery pertama berdiri pada Oktober 2007 dengan pelayanan pada pesan antar (delivery) dan pesan bawa (take away). Dua jenis pelayanan yang diberikan oleh PHD ini, membuat gerai PHD hanya memerlukan tempat untuk membuat produk (kitchen) dan counter hanya untuk melayani pesan bawa. (*Welcome PHD Indonesia*, n.d.)

1. Alamat Usaha

Jl. Pangeran Diponegoro No. 26F & 26G , Tamanan , Tulungagung

2. Waktu Operasional

Waktu operasional tempat makan ini direncanakan mulai pukul 10.00 wib hingga pukul 22.00 wib dalam hal waktu dapat berubah-ubah dan disesuaikan dengan kondisi lingkungan sekitar dan event-event tertentu.

3. Bentuk Usaha

Bentuk usaha yang dikelola Frank dan Dan carney adalah tergolong usaha besar yang terus berkembang dengan variant menu yang semakin bertambah. Selain itu, tempat usaha yang dimiliki Frank dan Dan Carney ini sudah memenuhi persyaratan legalitas seperti surat izin, surat izin tempat usaha (SITU) dan N(*Sejarah Pizza Hut*, n.d.)WP demi menjaga kelancaran usaha. Apabila dikemudian hari terjadi hal-hal yang menyangkut legalitas usaha dan tidak membuat terganggunya operasional. Sedangkan sumber daya manusia (pengusaha) diperoleh berdasarkan pengalaman dalam berwirausaha, bukan berdasarkan sumber daya manusia yang terdidik dan terlatih secara khusus.

1. Tempat

Tempat yang digunakan dalam proses usahanya yaitu di salah satu ruko yang berada di jalan pangeran diponegoro, tetapi selain mempunyai tempat usahanya ia juga berjualan ketika ada event menggunakan stand yang dijalankan oleh para pekerjanya.

2. Aspek Teknis

a. Peluang Usaha

Peluang dalam usaha pizza ala hut dikatakan sangat propektif dengan respon positif oleh berbagai kalangan masyarakat. Usaha pizza ala hut menjadi suatu pilihan usaha kudapan dari negeri italia yang menguntungkan hingga banyak orang yang terpincut untuk menerjuni usaha tersebut. Usaha pizza ala hut merupakan suatu usaha kuliner yang menyajikan cita rasa yang nikmat, gurih dan lezat juga peminatnya sangat tinggi, jumlah peminatnya yang melonjak menjadikan usaha pizza ala hut sebagai salah satu usaha yang memiliki potensi bagus dan juga cemerlang. Usaha pizza ala hut juga tidak mengenal waktu dan juga musim sehingga usaha ini cocok untuk pilihan usaha yang dapat dijalankan diwaktu kapanpun. Usaha pizzahut delivery juga menjadi salah satu usaha yang mudah dilakukan dengan keuntungan terbilang sangat fantastis. Peluang usaha untuk pizza ala hut ini memang cukup mencenangkan juga sangat cocok menjadi pilihan bisnis yang cemerlang. Pizzahut delivery kini mulai banyak dicari orang sebagai kudapan lezat juga cukup menarik sehingga usaha pizzahut delivery kini laris manis di pasaran. Perkembangan usaha pizzahut delivery yang dari waktu ke waktu menunjukkan pertumbuhan yang pesat dan bagus menjadikan usaha pizza ala hut patut untuk diperhitungkan.

b. Pemasaran

Agar jumlah konsumen usaha pizza ala hut menjadi banyak maka Anda dapat melakukan promosi. Promosi pizza ala hut dapat dikeluarkan lewat mulut ke mulut, dimana olahan pizza ala hut harus diolah dengan enak sehingga disukai oleh banyak orang sehingga promosi dapat berjalan dengan sendirinya sehingga makin efektif dan juga banyak diperbincangkan banyak orang. Selain itu usaha pizza ala hut dapat dipromosikan dengan memanfaatkan adanya media social seperti penggunaan faceboook, instagram, we chat, bbm, whats upp, twitter, dan lainnya. Anda dapat pula dengan memasang banner dan juga spanduk dengan desain usaha pizza ala hut yang menarik juga ditempatkan dilokasi ramai supaya banyak dilihat oleh banyak orang.

1) Product (produk)

Produk yang dijual adalah berupa makanan yaitu dengan menu yang beraneka ragam mulai dari pizza, snack, desert, soft drink dan lainnya.

2) Place (tempat)

Tempat yang ia gunakan untuk menjalankan usahanya berlokasi di Jl . Pangeran Diponegoro no. 26 F-G Tamanan Tulungagung

3) Promotion (Promosi)

Sistem promosi yang dilakukan dengan memanfaatkan adanya media social seperti penggunaan facebook, instagram, we chat, BBM, WhatsApp, twitter, dan lainnya. Anda dapat pula dengan memasang banner dan juga spanduk dengan desain usaha pizza ala hut yang menarik juga ditempatkan di lokasi ramai.

4) Price (harga)

Harga yang ditawarkan mulai dari harga Rp. 12.000 – Rp. 250.000

c. Kepemilikan (*owner*)

Usaha ini adalah usaha yang didirikan oleh Frank dan Dan Corney yang sudah berjalan sampai saat ini.

d. Sumber daya manusia

Usaha restoran ini mempunyai sumber daya manusia atau pegawai yang tidak terlalu banyak sekitar 15 (lima belas) orang yang terdiri dari :

- 1) Outlet Manager : 1 Orang
- 2) Supervisor : 1 Orang
- 3) Person In Charge : 1 Orang
- 4) Cooking : 5 Orang
- 5) Delivery : 4 Orang
- 6) Kasir : 3 Orang

Bahan Kulit Pizza Ala Pizzahut delivery :

- 500 gram tepung terigu tinggi protein
- 1 sdt gula pasir
- 10 gram garam
- 50 gram minyak zaitun
- 375 ml air hangat
- 5 gram ragi instan

Langkah Membuat Kulit Pizzahut delivery

1. Langkah pertama yakni melarutkan ragi dan juga gula menggunakan sebagian air hangat serta biarkan hingga ragi bekerja dalam waktu 5 menit.
2. Selanjutnya aduk tepung dan juga garam menjadi satu. Selanjutnya tuangkan campuran ragi dengan tepung. Uleni adonan hingga tercampur rata. Tambahkan dengan sisa air dan juga minyak zaitun. Aduk lagi hingga tercampur rata.
3. Pindahkan adonan tadi ke atas meja yang berkeramik. Lalu uleni terus menerus hingga adonan menjadi kalis elastis
4. Jika adonan sudah kalis, maka simpan adonan kedalam wadah yang sudah diolesi menggunakan minyak sedikit supaya tidak lengket, lalu tutup dengan menggunakan plastik wrap serta dapat didiamkan hingga 40 menit agar mengembang.
5. Setelah adonan mengembang, tinju- tinju adonan tersebut supaya angin dapat keluar.
6. Bagi untuk adonan lewat cara menimbang adonan berukuran 150 gr. Siapkan untuk loyang pizza yang bulat dengan berdiameter 24 cm. Olesi menggunakan dengan minyak secara tipis.
7. Lalu lebarkan serta tipiskan kulit pizza sampai menutupi permukaan dari loyang.
8. Diamkan hingga 10 menit dan pizzapun siap untuk ditambahkan topping.

Bahan Olesan Saus/ Pasta Tomat Pizzahut delivery

- 6 buah tomat segar, buang bijinya dan cincang kasar
- 5 sdm bawang bombay, cincang
- 5 siung bawang putih, cincang halus
- 2 sdm minyak zaitun
- 8 sdm saus tomat
- 3 sdm pasta tomat
- 1/2 sdt merica bubuk
- 1 sdm gula pasir
- 1 sdt garam
- 1 sdt daun basil bubuk
- 1 sdt oregano bubuk

Langkah Membuat Olesan Saus/Pasta Tomat Pizzahut delivery

1. Untuk membuat saus pizzahut delivery cukup mudah yakni dengan memanaskan minyak, lalu tumis bawang bombay dan juga bawang putih hingga berbau harum.
2. Setelah harum dapat memasukan pasta tomat, garam, saus tomat, gula pasir, oregano bubuk, merica bubuk, dan juga daun basil bubuk.
3. Masak hingga bahan saus mendidih dan menjadi mengental. Setelah itu dapat diangkat dan kemudian sisihkan

Bahan Topping Pizzahut delivery

- 50 gr keju cheddar parut
- 50 gr keju mozzarella parut
- 2 lembar smoked beef, iris kotak- kotak
- 10 buah jamur, iris tipis
- 1 buah paprika, buang bijinya dan potong kotak- kotak.
- 2 buah sosis sapi, iris tipis
- 2 buah tomat segar, iris melingkar
- 1/2 buah bawang bombay, iris kotak – kotak

Langkah Membuat Pizzahut delivery

1. Setelah kulit dari pizza sudah mengembang lalu tusuk- tusuk bagian permukaan kulit menggunakan garbu.
2. Lalu olesi permukaan kulit menggunakan saus atau pasta tomat yang telah dingin hingga merata keseluruh bagian permukaan dari kulit pizza
3. Kemudian tata bahan toping menurut selera dan selanjutnya tutup dengan parutan keju mozzarella hingga menutupi seluruh permukaan.
4. Panggang pizza di dalam oven dalam ukuran suhu 120 C dalam waktu 15-20 menit hingga matang dan keju telah meleleh.
5. Setelah pizza matang dapat di taburi keju ceddar parut.
6. Sajikan pizza ala hut dalam keadaan hangat bersamaan saus sambal dan juga saus tomat.
7. Pizza hut pun sudah siap untuk dinikmati.

Evaluasi usaha

Faktor evaluasi yang harus dilakukan guna menganalisis dan pengambilan kebijakan lebih lanjut dalam hal apapun dengan seiringan persaingan atau kompetitor yang semakin bertambah dalam hal meningkatkan usaha dan hasil pelayanan antara lain :

- 1) Adanya tekanan persaingan restoranlainnya sehingga mutu pelayanan dan variasi makanan harus bervariasi.
- 2) Perubahan kebutuhan manusia akibat perubahan waktu dan peradaban. Perubahan ini kebutuhan ini akan menentukan pola kebutuhan. Sehingga penambahan lokasi rumah makan dengan membuka cabang cabang bahkan ranting-ranting ataupun kantung-kantung usaha lainnya.

Keuntungan dalam menjalankan usaha pizzahut delivery

Keuntungan jika Anda memilih terjun di peluang dalam usaha pizzahut delivery ini yakni merupakan makanan asal itali yang banyak dicari dan diburu oleh masyarakat, dengan kisaran harga yang murah serta mudah untuk dijangkau semua orang. Rasa pizza ala hut yang disukai banyak orang dengan rasa gurih, enak dan lezat menjadikan peluang untuk usaha pizzahut delivery sangat cocok sebagai pilihan usaha makanan yang menjanjikan keuntungan yang menggiurkan

Kekurangan usaha pizzahut delivery

Dalam menjalankan usaha pizzahut delivery juga mempunyai beberapa kelemahan atau kekurangan. Diantaranya ialah sajian pizzahut delivery tidak bisa bertahan lama, bila dalam beberapa hari saja produk pizzahut delivery mudah basi dan busuk. Makanan yang tidak dapat bertahan lama memang membuat olahan pizzahut delivery harus segera laku terjual habis. Sehingga resiko dalam berjualan pizzahut delivery bisa untuk diminimalisir dengan memproduksi pizzahut delivery dalam jumlah yang tidak besar sehingga kerugian tidak akan terlalu banyak.

F. Kesimpulan dan Saran

Usaha restoran Pizza Hut Delivery dapat berkembang dan akan mencapai keberhasilan. sangat meyakinkan bahwa usaha ini akan maju dan terus berkembang karena dilakukan oleh orang-orang yang mempunyai kualitas dalam menjalankan setiap pekerjaan usaha restoran dengan mendapatkan keuntungan dan laba melihat dari data-data yang sudah diketahui, jelas bahwa usaha restoran merupakan usaha yang tidak pernah ada surutnya, bahkan bisa sangat menguntungkan. Karena makanan merupakan kebutuhan setiap manusia. Dan Usaha Restoran datang dalam bisnis terbaru yang telah mendapatkan popularitas di seluruh dunia. Hal ini dianggap sebagai salah satu usaha berskala besar yang dilengkapi oleh ide usaha yang kreatif. Jadi bagi anda yang baru ingin memulai usaha berbisnis, usaha rumah makan merupakan usaha yang sangat layak untuk dipertimbangkan.

Saran

Pertahankan menu pizza Hut yang menjadi ciri khas dari pizza Hut dan juga paket sensasi delight yang banyak diminati oleh konsumen. Makin banyak paket yang dengan harga yang terjangkau akan membuat pizza Hut makin diminati oleh konsumen dan juga kesan mahal dari makanan pizza Hut akan berubah menjadi makanan yang berkualitas dengan harga terjangkau.

- Kembangkan lagi promosi penjualan yang dapat menarik minat konsumen seperti pemberian hadiah pada pembelian pizza Hut yang lebih sering diadakan, karena konsumen sangat tertarik akan hadiah, souvenir, maupun merchandise yang diberikan secara gratis walaupun harus disertai dengan pembelian produk pizza Hut.
- Pertahankan dalam mengadakan event-event sosial, karena hal tersebut menimbulkan kesan yang baik di mata masyarakat dan konsumen dan hal tersebut juga dapat meningkatkan minat konsumen untuk membeli produk pizza Hut karena konsumen akan merasa ikut bergabung dengan event yang diadakan oleh pizza Hut dan membantu orang lain.

Dokumentasi Pendukung

Skrip wawancara karyawan

Nama : Egi Andari

Pendidikan terakhir : SMA

Jabatan perusahaan : Kasir

Alamat : Jl panglima Sudirman g.8 no 69d kepatihan Tulungagung

Q : Sudah berapa lama kakak bekerja di PHD ?

A : 3 tahun

Q : Apakah ada customer yang complain akan pelayanan / rasa ?

A : Ada ,biasanya mereka tidak bisa menunggu lama ketika antrian panjang

Q : adakah menu yang selalu di cari oleh setiap pembeli?jika ada apa menyanya ?

A : ada ,biasanya meat lovers

Q : bagaimana anda bisa dipercaya atasan untuk dijadikan kasir ?

A : karena saya bisa memberikan pelayanan terhadap pembeli,dan saya menerapkan ketelitian dalam setiap transaksi kepada pembeli .

Q : Bagaimana cara mengatasi pembeli yang complian terhadap pelayanan atau kesalahan yang di buat oleh karyawan

A : Langkah awal yang kita lakukan adalah meminta maaf kepada pembeli, dan bertanya apa kesalahan yg kami lakukan , jika kesalahan dari personal akan kami ganti dan yang pastinya ada teguran dari atasan.

Nama : Tomi Riyanto

Pendidikan terakhir : SMK

Jabatan perusahaan : Delivery

Alamat : ds Kepuh kec. Boyolangu kab. Tulungagung

Q : Apa masalah yang sering kakak hadapi saat mengirim pesanan?

A : Ketika hujan

Q : apa konsekuensi yang kakak hadapi ketika melewati menit yg sudah kebijakan dari perusahaan saat melakukan pengiriman?

A : Memberi DG voucher

Q : apakah kakak sudah mengerti wilayah tulungagung ?

A : belum , biasanya saya memastikan terlebih dahulu dengan menelpon pembeli

Q : apakah pernah terjadi hal yang tidak diinginkan saat kakak melakukan pengiriman?

A : ada , dulu pernah saat pengiriman tiba tiba rantai montornya terputus

Q : apa yang membuat kakak senang saat melakukan delivery?

A : ada ,ketika mendapatkan pembeli yang ramah ,baik ,terkadang yang saya senang mereka juga memberikan uang tambahan

Skrip wawancara pembeli

Nama : Irma Wahyu

Pekerjaan : Karyawan Bank

Alamat : Jl. Mayjend Sungkono no.24b Tulungagung

Q : menu apa yg serig anda beli di phd?

A : Bix Box dengan topping pizza meat lovers

Q: apakah anda pernah komplain saat membeli pizzahut delivery?

A : tidak pernah ada complain

Q : kesan dan pesan anda saat membeli di phd?

A : sangat puas dengan pelayanannya

Q : lebih memilih take away apa delivery dan alesannya

A : biasanya saya pilih take away melalui aplikasi, karena lebih mudah hanya pesan , produk di proses saya tinggal ambil dan bayar.

Q : Kasih rate untuk PHD tulungagung 1-10

A : 9

Skrip wawancara pembeli

Nama : Olivia Rusyani

Pekerjaan : Guru SD

Alamat : Wonokromo,Gondang,Tulungagung

Q : menu apa yg sering anda beli di phd?

A : Meat Lovers Chesse Mayo yg regular

Q: apakah anda pernah komplain saat membeli pizzahut delivery?

A : Belum

Q : kesan dan pesan anda saat membeli di phd?

A : sangat puas dengan pelayanannya

Q i: lebih memilih take away apa delivery dan alesannya

A : Take Away karna kita tidak harus menunggu lama

Q : Kasih rate untuk PHD tulungagung 1-10

A : 9

Skrip wawancara pembeli

Nama : Vivi Ayu Puspitasari

Pekerjaan : SMA 1 Tulungagung

Alamat : Perum BMW Tulungagung

Q : menu apa yg sering anda beli di phd?

A : Pizza Big Box dengan topping Meat Lovers

Q: apakah anda pernah komplain saat membeli pizzahut delivery?

A : Belum

Q : kesan dan pesan anda saat membeli di phd?

A : sangat puas

Q i: lebih memilih take away apa delivery dan alesannya

A : Delivery karena tinggal pesan kita menunggu di rumah ,pesanan di antarkan

Q : Kasih rate untuk PHD tulungagung 1-10

A : 8

Daftar Pustaka

Prabowo, R. G. M. (2016). SIKLUS PRODUKSI DAN KEUANGAN. *Universitas Tulungagung Fakultas Ekonomi*, 1–24.

<https://opac.perpusnas.go.id/DetailOpac.aspx?id=1143511>

Sejarah Pizza Hut. (n.d.). <https://internasional.kontan.co.id/news/sejarah-pizza-hut-kisah-frank-dan-carney-rintis-restoran-dari-pinjam-uang-ibu>

Welcome PHD Indonesia. (n.d.). <https://phd.co.id/about>