

BAB II

GAMBARAN UMUM OBYEK PENELITIAN

A. Tren Makanan Sehat di Indonesia

Makanan sehat merupakan salah satu fenomena yang berkembang seiring dengan kesadaran orang-orang modern akan pola hidup sehat. Makanan sehat adalah makanan dalam arti yang sesungguhnya dan mampu menikmati makanan tersebut. Makanan yang sehat harus terdiri dari makanan utama dan makanan penunjang. Makanan sehat tersebut juga dikenal dengan istilah 4 dan 5 sempurna, tetapi kepopulerannya sudah mulai memudar karena berbagai alasan. Makanan dengan lauk pauk tahu, tempe, sepotong daging, dan serta sayur-sayuran masih belum cukup untuk memenuhi kebutuhan gizi. Bila dilihat, makanan tersebut sudah dianggap memenuhi kebutuhan kalori dan protein, tetapi apakah di dalamnya sudah tercakup nutrisi lain yang dibutuhkan untuk tubuh.

Makanan sehat adalah makanan yang memenuhi syarat kesehatan dan jika dikonsumsi tidak menimbulkan berbagai macam penyakit. Sedangkan makanan yang bergizi adalah makanan yang mengandung zat-zat yang diperlukan oleh tubuh dalam jumlah memadai. Selain itu makanan sehat dapat diartikan makanan yang memiliki beragam, giziseimbang, serta aman bila dikonsumsi. Makanan bergizi tidak harus berupa makanan yang berharga mahal dan lezat, tetapi yang terpenting adalah zat-zat yang terkandung di dalamnya. Makanan bergizi harus mengandung energi, pembangun, dan pengatur dalam jumlah yang seimbang. Sedangkan makanan seimbang ialah makanan-makanan yang memiliki kandungan gizi yang sesuai dengan asupan gizi yang dibutuhkan. Makanan

seimbang yang dimaksud haruslah memiliki kandungan zat gizi yang meliputi: karbohidrat, lemak, protein, mineral, dan vitamin.

Makanan sehat saat ini telah menjadi bagian dari pola hidup sehat orang Indonesia. Hal tersebut disebabkan karena seiring dengan meningkatnya kesadaran masyarakat akan gaya hidup, pola makan sehat pun juga semakin populer. Hal tersebut mendorong pelaku usaha untuk memanfaatkan peluang bisnis dengan menyediakan jenis kuliner yang sesuai dengan tren gaya hidup sehat saat ini. Tidak jarang berbagai restoran di kota-kota besar yang mengusung konsep *healthy food* semakin menjamur di lingkungan masyarakat, sama halnya seperti di kota Yogyakarta misalnya.

Konsep restoran *healthy food* atau makanan sehat ini sudah sering dijumpai di Yogyakarta, sejak tahun 2011 Yogyakarta sudah memiliki 11 gerai tempat makan untuk para pecinta vegetarian, dalam kurun waktu setahun terakhir perkembangannya semakin pesat hal ini menggambarkan minat masyarakat yang bertambah besar untuk beralih ke vegetarian dengan mengkonsumsi makanan-makanan sehat

(<http://regional.kompas.com/read/2011/02/01/09582929/Sudah.Ada.11.Warung.Vegetarian.di.Yogya>, diakses pada tanggal 24 Juli 2017, pada pukul 13.00 WIB). Di Yogyakarta, saat ini banyak pelaku bisnis kuliner makanan sehat. Beberapa di antaranya adalah sebagai berikut:

1. Loving Hut

Loving Hut pertama kali didirikan dengan visi agar manusia, hewan dan alam dapat hidup secara harmonis. Berasal dari Taiwan

didirikan pada tahun 2008, kini sudah menyebar hingga 23 negara dengan memiliki 158 gerai, termasuk Indonesia. Negara-negara dimana Loving Hut bercokol diantaranya Amerika Serikat, Canada, Panama, Jerman, Perancis, Spanyol, Inggris, Cheko, Austria, Australia, China, Taiwan, HongKong, Mongolia, Korea, Jepang, Thailand, Malaysia, Singapura, dan Indonesia. Loving Hut menggunakan bahan dasar kedelai dan jamur dan tidak menggunakan bumbu masak MSG, dan menawarkan aneka menu masakan internasional dengan harga terjangkau. Semua sayuran yang digunakan juga berupa sayuran organik yang disuplay dari perkebunan khusus.

Loving Hut juga menyediakan minuman dengan bahan dasar sayuran organik dan buah-buahan yang diolah dengan rasa yang unik, hingga minuman kopi-pun tersedia, seperti cafe latte dan cappuccino dengan aroma Hazelnut maupun Caramel. Loving Hut di Indonesia sudah memiliki sekitar 19 gerai, yang tersebar di seluruh Indonesia, mulai dari Medan, Pematang Siantar, Denpasar, Singaraja, Kediri, Surabaya (3 gerai), Yogyakarta (3 gerai), Tangerang, Puncak, dan Jakarta (6 gerai) (<http://www.kompasiana.com/sutiono/loving-hut-resto-vegetarian-waralaba-asal-taiwan>), diakses pada tanggal 24 Juli 2017, pada pukul 19.30 WIB).

2. Bumi Langit Institute

Warung ini bukan hanya sekadar menjual makanan kepada pengunjungnya, Warung Bumi ingin berbagi ideologi dan gaya hidup sehat

melalui makanan. Iskandar Waworuntu mengkonsep Warung Bumi dengan konsep yang berbeda dengan kuliner pada umumnya. Pemilik warung ini memandang bahwa makanan tidak hanya sekedar melekat pada rasa juga nutrisi dan nilai spiritual yang terkandung di dalamnya.

Sebagian besar bahan pangan yang diolah di warung makan ini berasal dari kebun yang dikelola sendiri oleh Bumi Langit Institute. Menurut Yanti Sumara, pengurus Yayasan Wakaf Bumi Langit Institute, sayuran dipilih sebagai bahan makanan di warungnya yaitu yang non pestisida, bahan-bahan lainnya non gluten, kemudian makanan dimasak tanpa pengawet dan MSG. Semua bumbu dari bahan alami, menggunakan minyak kelapa, dan sayuran dari kebun sendiri.

Warung Bumi Langit Institute menyediakan beragam roti panggang, pisang goreng, serta tahu dan tempe goreng. Yang teristimewa, roti panggang ini dibuat sendiri dengan gandum, sorghum, ataupun multigrain yang dipermanis dengan olesan selai markisa, murbei, mangga, atau rosella buatan sendiri pula. Menu sayuran di warung ini, pengunjung dapat mencicipi pilihan menu urap Bali, pecel, terong balado maupun tumis sayuran segar, sayuran yang digunakan pun merupakan sayuran pilihan yang berkualitas (<http://www.bumilangit.org/warung-bumi/index.html>, diakses pada tanggal 24 Juli 2017, pada pukul 20.00 WIB).

3. Pasar Kamisan

Pasar Kamisan adalah pasar sehat berbasis komunitas yang digelar setiap hari Kamis pukul 09.00 hingga 13.00. Pasar ini mulai hadir pada tahun

2014 yang berlokasi di daerah Maguwoharjo, dan dirintis oleh Bu Janti Wignjopranoto. Saat ini pasar Kamisan digelar di Rumah Animalika Jalan Kaliurang Km.9,5 Sleman, Yogyakarta. Di pasar ini pengunjung bisa menemukan beragam bahan pangan, sayuran, makanan, minuman serta kosmetik, dari 19 vendor yang menjadi anggota Pasar Kamisan.

Semua produk yang tersedia berbahan baku lokal, sehat, dan non-daging. Beberapa vendor yang gabung dengan pasar ini adalah Kebun Kita, yakni kebun organik berskala rumahan yang memproduksi berbagai macam produk pangan dalam kemasan. Variasi produk yang dipasarkan berupa berbagai jenis selai, sirup dan minuman rempah dengan resep asli nusantara.

Kemudian ada Kedai Gambir Wangi yang menyediakan berbagai masakan vegetarian tradisional Jawa yang dimasak tanpa bahan penyedap sintetis. Sayuran dan beras organik menjadi bahan baku utama, demikian juga beberapa pilihan lauknya. Masih ada Kurogome Zushi, vendor milik Harry Nugroho ini menyediakan beragam jenis sushi vegan berbahan dasar beras hitam organik dan sayuran organik (<http://travel.tribunnews.com/2016/10/29/pasar-kamisan-berburu-sayur-organik-hingga-makanan-sehat-cuma-ada-di-sini?>, diakses pada tanggal 24 Juli 2017, pada pukul 20.30 WIB).

B. Profil Raisin Resto & Kitchen

Raisin Resto & Kitchen adalah salah satu restoran yang terletak di Jalan Sagan No. III, Terban, Gondokusuman, Yogyakarta. Usaha ini telah berdiri sejak bulan April tahun 2015 dan pertama kali didirikan di Yogyakarta.

Berdasarkan hasil wawancara yang dijelaskan oleh marketing Raisin Resto & Kitchen bahwa awal berdiri restoran ini yaitu dari bisnis rumah makan dan katering. Kemudian, pemiliknya melakukan *re-branding* menjadi restoran.

“Awal berdirinya di bulan April tahun 2015, pemilik Restoran yaitu Aurick Matheus dan Vincenzo Zilko. Sebelum Raisin berdiri owner punya bisnis rumah makan dan katering yang kemudian dikembangkan dan di *re-branding* menjadi restaurant. Jadi nama Raisin Resto & Kitchen ini ada maksudnya mbak, Restonya itu untuk ruang lingkup restoran ini aja terus kalau Kitchen sebutan untuk bisnis katering kami. Dari situ owner mulai mendirikan Raisin Resto & Kitchen dengan konsep yang lebih fresh dan beda dari bisnis sebelumnya” (Hasil wawancara dengan Clara Agilia Sukarno selaku Marketing Raisin Resto & Kitchen, pada tanggal 23 Maret 2017).

Perbedaan dari bisnis sebelumnya Raisin Resto & Kitchen bertagline sebagai restoran *healthy food* dengan beragam jenis menu makanan sehat yang dikenalkan secara kekinian dan mengikuti tren gaya hidup sehat masa kini. Meski bertagline sebagai restoran *healthy* sajian menu di restoran ini tidak terus menerus menyajikan makanan ala vegetarian seperti restoran *healthy food* pada umumnya. Restoran ini memiliki sajian menu baru yang pertama kali diperkenalkan Raisin untuk konsumennya, keunikan dari menu ini berupa sajian smoothies yang dikenal dengan nama Smoothie Bowl.

“Smoothie bowl terbuat dari almond milk dan buah pisang yang diberi berbagai macam topping buah beku di dalamnya. Awalnya smoothie bowl ini sudah cukup eksis di Jakarta dan Bali, kemudian owner menjadikannya peluang untuk mengenalkan menu sehat ini di Jogja dari situ Raisin Resto & Kitchen menjadi pionirnya smoothie bowl nomor 1 di Jogja terlebih Raisin juga membantu konsumen untuk berpola hidup sehat hanya dengan mengkonsumsi sajian smoothie bowl kami” (Hasil wawancara dengan Clara Agilia Sukarno selaku Marketing Raisin Resto & Kitchen, pada tanggal 23 Maret 2017).

Raisin Resto & Kitchen mengusung konsep *tasty and healthy food*, dengan ruangan yang *cozy* membuat pengunjung nyaman dan betah untuk berlama-lama di restoran ini. Memiliki area parkir yang luas Raisin Resto & Kitchen dapat menampung 100 pengunjung, terdapat 3 pilihan tempat yang dapat dipilih pengunjung seperti AC room, smooking area, dan garden area. Restoran ini menyediakan paket *event birthday party, bridal shower, meeting*, dan *special dinner* yang dapat dikustom sesuai selera pengunjung. Selain itu Raisin memiliki interior ruangan yang dapat dimanfaatkan pengunjung untuk selfie maupun photoshoot.

1. Produk Raisin Resto & Kitchen

Raisin mempunyai beberapa pilihan menu makanan, seperti salad, *Indonesian main course, Western, Japanese main course*, dan yang paling spesial adalah menu Smoothie Bowl. Menu smoothie bowl pertama kali diperkenalkan Raisin Resto & Kitchen di Yogyakarta dan menjadi produk unggulan restoran ini. Raisin Resto & Kitchen mendapatkan ulasan yang terbilang baik yaitu mendapatkan 4 dari 5 rating melalui website Tripadvisor (https://www.tripadvisor.co.id/Restaurant_Review-g294230-d10154006-Reviews-Raisin_Resto-Yogyakarta_Java.html, diakses pada tanggal 27 Juli 2017, pada pukul 20.00 WIB). Selain restoran Raisin Resto & Kitchen juga menyediakan katering dengan berbagai macam pilihan menu yang sudah bekerjasama di beberapa perusahaan, rumah sakit, kantor, *event organizer*, dan *wedding organizer*.

Berikut ini beberapa produk makanan dan minuman yang disediakan di Raisin Resto & Kitchen:

a. Smoothie Bowl



b. Gyutan-Don



c. Chicken Rice Bowl



d. Fish & Chips



e. Raisin Javanese Salad



f. Tofu Burger



g. Ice Strawberry



h. Yoda Soda (es melon dengan campuran susu almond)



i. Ice Coffe Pudding



j. Raisin Organic Coffe



2. Visi dan Misi Raisin Resto & Kitchen

1. Visi

Menjadi komunitas penggerak makanan sehat yang mendorong masyarakat untuk membiasakan pola hidup sehat dengan mengonsumsi makanan sehat dan alami.

2. Misi

- a) Membangun sebuah restoran yang menyajikan makanan sehat, higienis dan alami.
- b) Mengajak masyarakat untuk selalu menerapkan pola hidup sehat.

3. Logo Perusahaan

Gambar Logo Raisin Resto & Kitchen



Makna dari logo Raisin Resto & Kitchen ini adalah dari segi warna di dominasi dengan warna hijau yang diumpamakan sebagai tanaman, Raisin Resto berpendapat bahwa makanan sehat itu berasal dari tanaman. Warna putih di logo juga mempunyai makna bahwa makanan yang disajikan di resto ini bersih dan higienis, tidak hanya itu huruf "A" di logo Raisin terdapat simbol berbentuk chat seperti aplikasi chatting di *WhatsApp* yang memperlihatkan bahwa restoran ini tidak kaku, jadi pengunjung dengan leluasa bisa bersantai dengan teman-teman dan juga kerabat di restoran ini. Secara keseluruhan Raisin Resto memiliki kuliner

yang sehat dan higienis serta memiliki konsep ruangan yang dapat dimanfaatkan konsumen untuk bersantai dengan kerabat.

4. Slogan Raisin Resto & Kitchen

“*Healthy, Tasty, and Cozy*” yang artinya makanan di resto ini tidak hanya enak tetapi juga sehat ditambah konsep ruangan yang *cozy* sangat cocok untuk berkumpul dan bersantai dengan kerabat.

5. Struktur Organisasi Raisin Resto & Kitchen

1. Manajer

Bertanggung jawab penuh terhadap kegiatan operasional perusahaan, termasuk menyeleksi karyawan, pengembangan dan manajemen kinerja. Mengawasi jalannya perusahaan dan mengoptimalkan keuntungan serta memastikan tamu puas dengan hidangannya.

2. Supervisor

Bertanggung jawab untuk membantu manajer dalam mengoperasionalkan perusahaan, mengatur setiap staff karyawan dan mengawasi kegiatan perusahaan.

3. Marketing

Pihak yang bertanggung jawab dalam melakukan kegiatan pemasaran produk dan memiliki data yang berkaitan dengan penjualan produk. Bertugas merancang kegiatan komunikasi pemasaran yang sudah ditetapkan sekaligus menjadi admin website/media sosial perusahaan.

4. Accounting

Bertanggung jawab dalam menyusun laporan keuangan, mencatat pengeluaran kas perusahaan dari aktifitas operasional perusahaan.

5. Chef De Partie

Bertanggung jawab dalam mensuplay kebutuhan bahan makanan, mengelola dapur, dan mengawasi jalannya operasional kitchen.

6. Cook

Bertanggung jawab atas semua kegiatan di dapur, seperti menyiapkan dan menyediakan bahan-bahan serta mengontrol hasil olahan menu.

7. Waiter

Bertugas untuk menyambut tamu yang datang saat pertama kali berkunjung, mengarahkan tamu untuk duduk di area yang disediakan, menyediakan dan mencatat menu yang akan dipesan oleh tamu.

6. Aktivitas Promosi Raisin Resto & Kitchen

a) Sekilas Tentang *Instagram*

Logo Instagram



Instagram adalah layanan jejaring sosial yang diluncurkan oleh Perusahaan Burbn Inc pada tahun 2010. Awalnya Burbn Inc memiliki fokus yang terlalu banyak dalam HTML5 peranti bergerak, namun kedua CEO yaitu Kevin Systrom dan Mike Krieger memutuskan untuk memfokuskan pada satu hal saja. Mereka mencoba membuat sebuah ide, dan kemudian mereka membuat sebuah versi pertama dari Burbn, namun masih belum sempurna. Fitur yang digunakan melalui iPhone masih terlalu banyak.

Pada akhirnya Kevin Systrom dan Mike Krieger mengurangi fitur yang ada dan hanya memfokuskan pada bagian foto, komentar, dan kemampuan untuk menyukai sebuah foto. Itulah awal yang membuat Instagram muncul. Instagram berasal dari pengertian keseluruhan fungsi dari aplikasi ini. Kata “insta” berasal dari kata “instan”, seperti kamera polaroid yang pada masanya lebih dikenal dengan sebutan “foto instan”.

Berikut ini fitur-fitur yang ada pada aplikasi Instagram, yaitu:

1) Pengikut (*Followers*)

Sistem sosial di Instagram adalah dengan menjadi pengikut akun pengguna lainnya, atau memiliki pengikut di Instagram. Dengan begitu komunikasi antara sesama pengguna Instagram sendiri dapat terjalin dengan memberikan tanda suka/like dan mengomentari foto-foto yang telah diunggah oleh pengguna lainnya. Pengikut juga menjadi salah satu unsur penting dan jumlah tanda suka/like dari para pengikut sangat mempengaruhi apakah foto tersebut dapat menjadi sebuah foto yang

populer atau tidak. Untuk menemukan teman-teman yang ada di dalam instagram, dapat menggunakan teman-teman mereka yang juga menggunakan Instagram melalui jejaring sosial seperti Twitter dan Facebook.

2) Mengunggah Foto (*Upload Foto*)

Kegunaan utama dari Instagram adalah sebagai tempat untuk mengunggah dan berbagi foto-foto kepada pengguna lainnya. Foto yang ingin diunggah dapat diperoleh melalui kamera iDevice ataupun foto-foto yang ada di album foto iDevice tersebut.

3) Kamera

Foto yang telah diambil dari Instagram dapat disimpan di dalam iDevice tersebut. Penggunaan kamera melalui Instagram berasal dari pengertian dari keseluruhan fungsi aplikasi ini. Kata "insta" berasal dari kata "instan", seperti kamera polaroid yang pada masanya lebih dikenal dengan sebutan "foto instan". Instagram juga dapat menampilkan foto-foto secara instan, seperti polaroid di dalam tampilannya. Sedangkan untuk kata "gram" berasal dari kata "telegram" yang cara kerjanya untuk mengirimkan informasi kepada orang lain dengan cepat. Sama halnya dengan Instagram yang dapat mengunggah foto dengan menggunakan jaringan Internet, sehingga informasi yang ingin disampaikan dapat diterima dengan cepat. Oleh karena itulah Instagram merupakan paduan dari kata instan dan telegram.

4) Efek foto

Pada versi awalnya, Instagram memiliki 15 efek foto yang dapat digunakan oleh para pengguna pada saat mereka hendak menyunting fotonya. Efek tersebut terdiri dari: X-Pro II, Lomo-fi, Earlybird, Sutro, Toaster, Brannan, Inkwel, Walden, Hefe, Apollo, Poprocket, Nashville, Gotham, 1977, dan Lord Kelvin. Pada tanggal 20 September 2011, Instagram telah menambahkan 4 buah efek terbaru, yaitu Valencia, Amaro, Rise, Hudson, dan menghapus 3 efek, Apollo, Poprocket, dan Gotham. Dalam pengaplikasian efek, para pengguna juga dapat menghilangkan bingkai-bingkai foto yang sudah termasuk di dalam efek tersebut.

5) Judul foto

Setelah foto tersebut disunting, maka foto akan dibawa ke halaman selanjutnya, dan foto tersebut akan diunggah ke dalam Instagram ataupun ke jejaring sosial lainnya. Di dalamnya tidak hanya ada pilihan untuk mengunggah pada jejaring sosial atau tidak, tetapi juga untuk memasukkan judul foto, dan menambahkan lokasi foto tersebut. Sebelum mengunggah sebuah foto, para pengguna dapat memasukkan judul untuk menamai foto tersebut sesuai dengan apa yang ada dipikiran para pengguna. Judul-judul tersebut dapat digunakan pengguna untuk menyinggung pengguna Instagram lainnya dengan mencantumkan nama akun dari orang tersebut. Para pengguna juga dapat memberikan label pada judul foto tersebut, sebagai tanda untuk mengelompokkan foto tersebut di dalam sebuah kategori.

6) Arroba

Seperti Twitter dan juga Facebook, Instagram juga memiliki fitur yang dapat digunakan penggunanya untuk menyinggung pengguna lainnya dengan menambahkan tanda arroba (@) dan memasukkan nama akun Instagram dari pengguna tersebut. Para pengguna tidak hanya dapat menyinggung pengguna lainnya di dalam judul foto, melainkan juga pada bagian komentar foto. Pada dasarnya penyinggungan pengguna yang lainnya dimaksudkan untuk berkomunikasi dengan pengguna yang telah disinggung tersebut.

7) *Geotagging*

Setelah memasukkan judul foto tersebut, bagian selanjutnya adalah bagian Geotag. Bagian ini akan muncul ketika para pengguna iDevice mengaktifkan GPS mereka di dalam iDevice mereka. Dengan demikian iDevice tersebut dapat mendeteksi lokasi para pengguna Instagram tersebut berada. Geotagging sendiri adalah identifikasi metadata geografis dalam situs web ataupun foto. Dengan Geotag, para pengguna dapat terdeteksi lokasi mereka telah mengambil foto tersebut atau tempat foto tersebut telah diunggah.

8) Jejaring sosial

Dalam berbagi foto, para pengguna juga tidak hanya dapat membaginya di dalam Instagram saja, melainkan foto tersebut dapat dibagi juga melalui jejaring sosial lainnya seperti Facebook, Twitter, Foursquare,

Tumblr, dan Flickr yang tersedia di halaman Instagram untuk membagi foto tersebut.

9) Tanda suka/*Like*

Instagram juga memiliki sebuah fitur tanda suka yang fungsinya memiliki kesamaan dengan yang disediakan Facebook, yaitu sebagai penanda bahwa pengguna yang lain menyukai foto yang telah diunggah. Berdasarkan dengan durasi waktu dan jumlah suka pada sebuah foto di dalam Instagram, hal itulah yang menjadi faktor khusus yang mempengaruhi foto tersebut terkenal atau tidak. Namun jumlah pengikut juga menjadi salah satu unsur yang penting membuat foto menjadi terkenal. Bila sebuah foto menjadi terkenal, maka secara langsung foto tersebut akan masuk ke dalam halaman populer tersendiri.

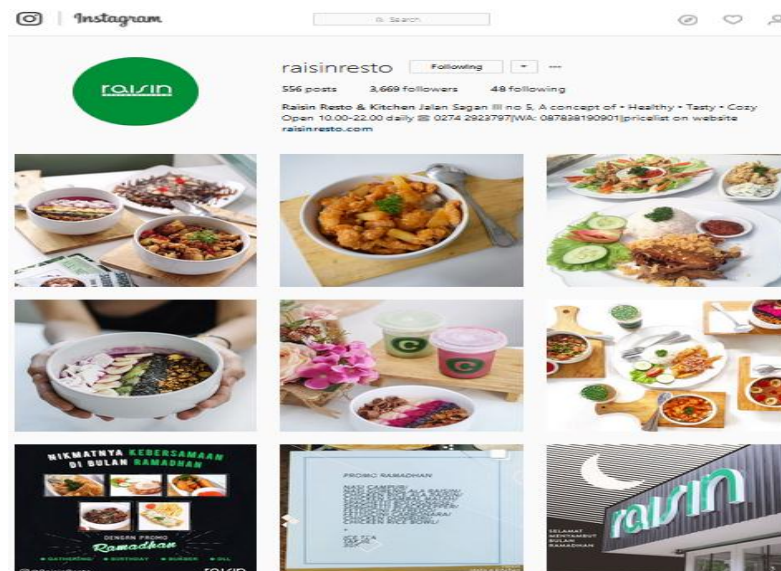
10) Populer(*Explore*)

Bila sebuah foto masuk ke dalam halaman populer, yang merupakan tempat kumpulan dari foto-foto populer dari seluruh dunia pada saat itu. Secara tidak langsung foto tersebut akan menjadi suatu hal yang dikenal oleh masyarakat mancanegara, sehingga jumlah pengikut juga dapat bertambah lebih banyak. Foto-foto yang berada di halaman populer tersebut tidak akan seterusnya berada di halaman tersebut, melainkan dengan berjalannya waktu akan ada foto-foto populer baru lain yang masuk ke dalam daftar halaman dan menggeser posisi kepopuleran foto tersebut.

Akun Instagram Raisin Resto & Kitchen menggunakan username *@raisinresto*. Akun ini digunakan sebagai media komunikasi, informasi maupun promosi untuk menarik minat konsumen. Melalui instagram Clara Agilia Sukarno yang menjabat sebagai marketing Raisin Resto & Kitchen sekaligus menjadi admin instagram *@raisinresto* melakukan berbagai kegiatan promosi seperti memposting harga promo, mengupload beragam jenis produk yang bertujuan untuk memasarkan sekaligus menjual produk-produknya ke konsumen di instagram. Akun ini mulai beroperasi pada tanggal 26 Februari 2016.

Sejak tanggal 9 Mei 2017 akun Instagram Raisin Resto & Kitchen telah memiliki followers sebanyak 3,669 followers dan 48 following, dengan jumlah post sebanyak 556.

Akun Instagram Raisin Resto & Kitchen



Sumber: <https://www.instagram.com/raisinresto/> (Diakses pada tanggal 9

Mei 2017, pukul 14.00 WIB)

b) Postingan Instagram Raisin Resto & Kitchen

Postingan akun @raisinresto berisi tentang informasi produk, harga, lokasi, diskon, *event* yang diadakan oleh Raisin Resto & Kitchen dan lain-lain. Postingan di akun @raisinresto juga berisikan *caption* untuk menyapa pelanggan dan menarik minat pelanggan agar berkunjung ke Raisin Resto & Kitchen.

Contoh postingan produk yang ada di Raisin Resto & Kitchen



Sumber: <https://www.instagram.com/p/BR9992jBNrN/?taken-by=raisinresto>, (Diakses pada tanggal 9 Mei 2017, pukul 14.49 WIB)

Contoh postingan promo Raisin Resto & Kitchen



Sumber: <https://www.instagram.com/p/BPtip5kgIVB/?taken-by=raisinresto>, (Diakses pada tanggal 9 Mei 2017, pukul 14.52 WIB)

Contoh postingan promo Raisin Resto & Kitchen



Sumber: <https://www.instagram.com/p/BP9ow9hhBsl/?taken-by=raisinresto>, (Diakses pada tanggal 9 Mei 2017, pukul 15.00 WIB)

Contoh postingan event spesial Raisin Resto & Kitchen



Sumber: <https://www.instagram.com/p/BQuEfcvhKH9/>, (Diakses pada tanggal 9 Mei 2017, pukul 15.10 WIB)