



## Türkiye’de Turizm ve Gastronomi Alanında Menü ile İlgili Araştırmaların Bibliyometrik Analizi\*

### *Bibliometric Analysis of Research on Menu in Tourism and Gastronomy in Turkey*

Duran CANKÜL<sup>1</sup>, Mert ÜNAL<sup>2</sup>

#### Özet

*Bu çalışmada Türkiye’de turizm ve gastronomi alanında menü konusu ile ilgili gerçekleştirilen araştırmaların bibliyometrik analizinin yapılması amaçlanmıştır. Menü konusu ile ilgili yapılan araştırmaların bir araya getirilmesi, okuyucuda yeni fikirleri oluşturması, bakış açılarının geliştirmesi, eksiklikleri ortaya koyması ve okuyucuya ışık tutması açısından önem arz etmektedir. Bu doğrultuda çalışmada nitel araştırma yöntemlerinden doküman inceleme tekniği kullanılmıştır. Çalışmanın kapsamını menü ile ilgili yazılan makale, tez, bildiri ve kitap oluşturmaktadır. Çalışma kapsamında menü konusu ile ilgili ilk yayının yapıldığı tarihten 2020 yılı sonuna kadar yapılan tüm araştırmalar incelenmiştir. İncelemeler Ekim 2020 ile Ocak 2021 tarihleri arasında YÖK Akademik veri tabanı kullanılarak gerçekleştirilmiştir. Çalışma kapsamında ulaşılan çalışmalar araştırma türüne göre çeşitli parametreler açısından bibliyometrik analize tabi tutulmuştur. Elde edilen analiz sonuçlarına göre ilk çalışma otuz yıl önce gerçekleştirilmiştir. Ayrıca 2015 yılına kadar yapılan çalışmaların çok yetersiz olduğu bu yıldan itibaren ise yapılan çalışmalarda önemli bir artış olduğu görülmektedir. Diğer taraftan sonuçlar en fazla çalışma yapılan araştırma türünün bildiri ve makale olduğunu ve çalışmalarda konu olarak çoğunlukla menü planlama üzerine odaklanıldığını menü fiyatlandırma, menü analizi, menü tasarımı, menü maliyeti konularında ise çok sınırlı çalışmaların yapıldığını göstermektedir.*

**Anahtar Kelimeler:** Turizm, Gastronomi, Menü, Bibliyometrik Analiz

#### Abstract

*In this research, it is aimed to carry out a bibliometric analysis of studies on the subject menus in tourism and gastronomy in Turkey. It is important to bring together research on the subject of the menu to create new ideas for the reader, to develop perspectives, to reveal deficiencies, and to shed light on the reader. Accordingly, the document analysis technique, one of the qualitative research methods, was used in the research. The scope of the research consists of articles, thesis, papers, and books written about menus. Within the scope of the research, all studies on the subject of menus from the date of the first publication to the end of 2020 were examined. The examinations were carried out between October 2020 and January 2021 using the YÖK Academic database. The studies obtained within the scope of the research were subjected to bibliometric analysis in terms of various parameters according to the type of research. According to the analysis, the first study was carried out thirty years ago. In addition, it is seen that the studies carried out until 2015 were very insufficient, and there has been a significant*

<sup>1</sup>Eskişehir Osmangazi Üniversitesi Turizm Fakültesi, Eskişehir, Türkiye  
<sup>2</sup>Eskişehir Osmangazi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Eskişehir, Türkiye

#### ORCID:

D.C.: 0000-0001-5067-6904

M.Ü.: 0000-0003-0138-968X

#### Corresponding Author:

Duran CANKÜL

#### Email:

durancankul@hotmail.com

**Citation:** Cankül, D. ve Ünal, M. (2021). Türkiye’de turizm ve gastronomi alanında menü ile ilgili araştırmaların bibliyometrik analizi. *Journal of Humanities and Tourism Research*, 11 (3): 569-576.

**Submitted:** 20.08.2021

**Accepted:** 29.09.2021

*increase in the studies conducted since this year. On the other hand, the results show that the most studied type of research is papers and articles and that the studies mostly focus on menu planning. Very few studies have been done on menu pricing, menu analysis, menu design, and menu cost.*

**Keywords:** *Tourism, Gastronomy, Menu, Bibliometric Analysis*

### 1. GİRİŞ

Yiyecek içecek endüstrisinin gelişim göstermesinde, çeşitli araç ve gereçlerin rol aldığı bilinmektedir. Bu araç ve gereçlerin en önemlisi işletmelerin kimliği niteliğinde olan menüdür (Gustafsson, 2004; Altınel, 2009; Özdemir ve Çalışkan, 2013). Menü; içerisinde barındırdığı unsurlarla beraber, yiyecek ve içecek işletmelerinin bir çok alanına rehberlik etmektedir (Jones ve Mifli, 2001; Hansen vd., 2005; Özdemir ve Çalışkan, 2013). Yiyecek ve içecek işletmeleri menüler doğrultusunda, işletmenin konseptini, kullanılan ekipmanlarını, ürün maliyetlerini, ürün fiyatlarını, çalışan sayılarını belirlemekte ve müşteriyle iletişimini sağlamaktadır (Dapson vd., 2008; Altınel, 2009). Yiyecek ve içecek işletmeleri; ürünlerin fiyatlanması, menünün planlanması, menünün analizi, menünün maliyet kontrolü ve menü tasarımı bağlamında menü yönetimi boyutlarından faydalanmaktadır (Jones ve Mifli, 2001; Withdraw ve Kotschevar 2007; Altınel, 2009; Özdemir ve Çalışkan, 2013; Temizkan ve Cankül, 2019). Menü yönetimi boyutları; menü planlama, menü tasarımı, menü analizi, menü fiyatlandırma ve menü maliyet kontrolü şeklinde sınıflandırılabilir (Withrow ve Kotschevar, 2007; Altınel, 2009; Özdemir ve Çalışkan, 2013; Temizkan ve Cankül, 2019). Menü yönetimi içerdiği boyutlar ve yiyecek-içecek işletmelerindeki konumu nedeniyle üzerinde durulması gereken önemli bir konudur (Özdemir ve Çalışkan, 2013). Dolayısıyla konu ile ilgili yapılan araştırmalarda üzerinde çok daha fazla durulan boyutların veya daha az eğilim gösterilen boyutların belirlenmesi ve menü yönetimi ve boyutları ile ilgili yeni eğilimler açısından araştırmacıların fikir sahibi olması önemlidir. Bu doğrultuda çalışmada amaç, Türkiye’de turizm ve gastronomi alanında menü konusu ile ilgili yapılmış olan makale, tez, bildiri ve kitapların bibliyometrik analizini yapmaktır.

### 2. KAVRAMSAL ÇERÇEVE

#### 2.1. Menü ve Menü Yönetimi

Menü TDK’ya göre yemeklerin bulunduğu liste olarak ifade edilmektedir (Tdk, 2018) ve yiyecek ve içecek işletmelerinde sunulan yeme-içme hizmetlerinin listelendiği araç konumundadır (Johns ve Kivela, 2001; Özdemir, 2012) Menü bir nevi işletmelerin kimliği niteliğini taşımakta, ayrıca müşteri, yönetici ve personele rehberlik etme özelliği bulunmaktadır (Gustafsson, 2004; Hansen vd., 2005; Altınel, 2009; Temizkan ve Cankül, 2019). Yöneticilerle müşteriler arasında iletişimi, standartları ve hizmetleri menü göstermektedir (Antun ve Gustafson, 2005; Dapson vd., 2008). Menü, yiyecek ve içecek işletmelerinde sunulan ürünlerin ve bu ürünlerin fiyatlarının listelendiği yazılı belgeleri de içine alan çok daha kapsamlı bir anlam taşımaktadır. Menü, sadece bağımsız yiyecek içecek işletmelerinde değil diğer turizm işletmelerinin içinde yer alan ilgili departmanlarında yiyecek içecek hizmetlerinin sağlıklı bir şekilde verilebilmesi için menü yönetim süreci hayati bir öneme sahiptir. Bu süreç içerisinde menünün planlanması, menü analizi, menüde maliyet ve maliyet kontrolü, menüde fiyatlandırma ve menü tasarımı yer almaktadır.

Menü planlaması yiyecek ve içecek işletmesi başarısında önemli bir rol oynamaktadır (Özdemir ve Çalışkan, 2013). Menüler, yiyecek ve içecek işletmelerinde ürünleri barındırmakta ve hangi hizmetleri nasıl, ne şekilde ve kiminle alınacağına dair sorulara yöneticinin cevap vermesini kolaylaştırmaktadır (Temizkan ve Cankül, 2019). Bu bağlamda menü, işletmelerin planlaması ve tasarımı ile birlikte, ürünlerin fiyatlanması, maliyet kontrolü ve gelişimi ile bağlantılı bir unsurdur (Kwong, 2005). Ayrıca menü planlaması, yiyecek ve içecek işletmelerinin karşılaşılabileceği sorunların çözümünü kolaylaştırmakta ve yöneticilere rehberlik etmektedir (Altınel, 2009).

Menüler tasarımı, yiyecek ve içecek işletmeleri için önemli bir pazarlama aracıdır (Özdemir ve Çalışkan, 2013). Çünkü menülerin özellikleri itibariyle müşteriler üzerinde satışı artırıcı etkileri olabilmektedir (Kincaid ve Cursun, 2003; Reynolds vd., 2005). Bunlar; menü tasarımında renk kullanımları, kapak, yazı stili ve boyutu gibi özellikleri içermektedir (Altınel, 2009). Menüler tasarımlarıyla müşterilerin ilgisini çekmeyi, rahatlamalarını sağlamayı, ürünlerin kalite ve standartlarını göstermeyi amaçlamaktadır (Fikri ve Ramadhan, 2011; Cankül, 2019).

Menü fiyatlandırma, menü yönetimi içerisinde oldukça önemlidir. Müşteriler, menüde yer alan ürünlerin fiyatlarına dikkat etmektedir (Schindler ve Kibarian, 1996). Fiyatlandırılmış menülerin müşteriye kaliteyi göstermek, memnun etmek ve güven duygusu sağlamak da etkin olduğu bilinmektedir (Raab vd., 2009). İşletmeler müşterinin ilgisine göre çeşitli fiyatlandırma stratejileri uygulamaktadırlar. Bu stratejiler hem işletme karlılığı hem de pazar hakimiyeti boyutları içerisinde sınıflandırılabilir (Naipaul, 2002). Dolayısı ile menü satış fiyatlarının belirleme sürecine dikkat edilmesi gerekmektedir.

Menü analizi, ürünlerin eksikliklerini görme, gerekirse çözme veya alternatif ürünleri piyasaya sürme gibi çeşitli yararları olduğu bilinmektedir (Özdemir ve Çalışkan, 2013). Menü analizi, tercih edilmeyen, az karlı olan ve maliyeti yüksek ürünlerin belirlenmesine yardımcı olmaktadır (Atkinson ve Jones, 1994). Menü analizi sonucu, sorunlu olan ürünlerin geliştirilmesi, maliyet azaltılması, porsiyon küçültülmesi ve gerekirse menüden çıkartılması gibi çözüm önerileri üretilmektedir (Kwong, 2005).

Menü, yiyecek ve içecek işletmeleri adına önemli bir maliyet kontrol aracıdır ve ürünlerin takip edilmesinde etkin bir rolü vardır (Atkinson ve Jones, 1994). Maliyet kontrolü, ürünlerin birim başına olası maliyetini belirlemekte ve denetim faktörü oluşturmaktadır. Maliyetlerin belirlenmesi, fiyatlandırma işlemi yapılması hususunda yöneticileri bilgilendirmede yardımcı olmaktadır (Morrison, 1996).

## 2.2. Bibliyometrik Analiz

Bibliyometrik kavramı, Latince ve Grekçe kökenli olmakla beraber "Biblion" eş değer ve "Metrikos" ölçübilimi anlamının harmanlanmasından oluşmaktadır (Sengupta, 1992). Bibliyometrik analiz tekniği ise, araştırmanın analizini kolaylaştıran ve istatistiklere dayandıran niceliksel verileri değerlendirmeye yardımcı olmaktadır. Bu analiz ile, yazar, yıl, dil, kaynakça sayısı, alıntılar, anahtar kelimeler, konular ve yöntemler gibi özellikler istatistiksel olarak sınıflandırılabilir (Köseoğlu vd., 2016). Ayrıca bibliyometrik analizler kitap, dergi, makale, bildiri ve tez gibi araştırmaların özelliklerinin incelenmesine olanak sağlamaktadır (Evren ve Kozak, 2014; Bozok vd., 2017). Bibliyometrik analiz tekniği mevcut durumu değerlendirmekte, gözlemlemekte ve ilgili disipline katkıda bulunmaktadır. Bu yöntem kim, neyi, nerede ve nasıl araştırma yaptığına dair sorulara cevap vermeyi amaçlamaktadır (Feller, 2005).

Turizm alanındaki araştırmaların artmasıyla beraber, bibliyometrik analiz tekniği ile ilgili araştırmaların öneminin de arttığı bilinmektedir. Çünkü araştırmacılar için mevcut durumu göstermesi ve konu hakkında değerlendirme yapması, bibliyometrik analiz tekniğiyle yapılan araştırmaların rehber niteliği taşımasına sebep olmaktadır (Kozak, 1994). Bu durumsa araştırmacılara kıt konuların mevcut durumunu göstermekte ve yeni eğilimlerin önünü açmaktadır. Turizmde farklı alanlarda bibliyometrik analiz tekniği kullanıldığı bilinmektedir. Bu alanlara turist rehberliği, gastronomi, sağlık turizmi, sürdürülebilir turizm ve kırsal turizm ile ilgili yapılan çalışmalar örnek gösterilebilir (Özel ve Kozak, 2012 ; Temizkan vd., 2015 ; Şahin ve Acun, 2015 ; Bozok vd., 2017 ; Sünnetçioğlu vd., 2017 ; Yeksan ve Akbaba, 2019 ; Çuhadar ve Morçin, 2020).

Turizm alanında araştırılan bibliyometrik analizlerde dergi incelemesi, tez, bildiri ve makalelere göre konunun mevcut durumunu belirlemek amaç olduğu görülmektedir. Evren ve Kozak (2014) araştırmasına göre dergilerin gelişimini incelenmiş ve Türkiye turizmin alanyazının mevcut durumunu belirlenmesi amaçlanmıştır. Tayfun vd., (2016)’de turizm alanında yüksek lisans tezlerinin gelişimini, konusunu ve eğilimini incelemiştir. Yılmaz, (2017) gastronomi alanında bildirileri yöntem, veri toplama tekniği ve görgül araştırma türünün özelliklerine göre sınıflandırmıştır. Okumuş, Köseoğlu ve Ma (2018) tarafından ise gastronomi ve yemek üzerine 16 SCI dergide yayınlanan makaleler incelenmiş, yıl, yöntem ve yayınların özelliklerine göre değerlendirilmiştir. Bu bağlamda turizm ve gastronomi alanında bibliyometrik analizlerin sınırlı olduğu söylenebilir.

### 3. YÖNTEM

Çalışmada menü ile ilgili turizm ve gastronomi alanlarında yayınlamış makale, tez, bildiri ve kitapların belirli parametreler doğrultusunda gruplanarak bir araya getirilmesi amaçlanmaktadır. Bu amaç doğrultusunda çalışma nitel yaklaşımla kurgulanmıştır. Nitel yaklaşım çerçevesinde veri toplama tekniği olarak doküman incelenmesi kullanılmıştır. Veri analiz yöntemi olarak da içerik analizinden yararlanılmıştır.

Çalışmada menü ile ilgili 2020 yılı dahil turizm ve gastronomi alanlarında yapılmış tüm araştırmalar incelenmiştir. YÖK Akademik veri tabanı kullanılarak gerçekleştirilen incelemeler sonucunda veriler Mayıs 2020 ile Ocak 2021 tarihleri arasında elde edilmiştir. Çalışmanın başlığında da belirtildiği üzere incelemeler sadece turizm ve gastronomi bilim alanları üzerine yapılmıştır. YÖK Akademik veri tabanında aramalar gerçekleştirilirken sadece “menü” anahtar kelime olarak kullanılmıştır. Bu doğrultuda ulaşılan alanla ilgili araştırmalar (makale, tez, bildiri ve kitap) incelenmiştir.

İncelenen araştırmalar türüne göre çeşitli parametreler çerçevesinde değerlendirilmiş, elde edilen veriler yorumlanmış ve bulgular kısmında raporlanmıştır. Bütün araştırmalarda yayın yılı ortak parametre olarak belirlenmiştir. Makale araştırmalarında araştırmanın konusu, yöntemi, türü, kullanılan dil parametreleri kullanılmıştır. Tezlerde araştırmanın konusu, yöntem, düzey, parametreleri kullanılmıştır. Bildirilerde araştırmanın tamamına ulaşılamadığı için yayınlandığı kongrenin ulusal veya uluslararası olması, yazar sayısı ve unvanı parametreler olarak belirlenmiştir. Kitaplar ile alakalı parametre ise kitabın konusu şeklindedir.

### 4. BULGULAR

Çalışma kapsamında tezler, makaleler, bildirimler ve kitaplar incelenmiştir. Bu kaynakların dağılımı ile ilgili detaylar Tablo 1’de yer almaktadır.

**Tablo 1.** Kaynaklar ve Çalışma Sayısı

Kaynaklar	Çalışma Sayısı
Makale	62
Tez	26
Bildiri	79
Kitap	9
<b>Toplam</b>	<b>176</b>

Çalışma kapsamında ulaşılan çalışmaların yıllarına göre dağılımı Tablo 2’de yer almaktadır.

**Tablo 2.** Menü İle İlgili Çalışmaların Yıllara Göre Dağılımı

Yıl	Çalışma Sayısı	Yıl	Çalışma Sayısı
1991	1	2010	4
1995	1	2011	3
1996	1	2012	4
1997	1	2013	5
2000	1	2014	5
2001	1	2015	17
2004	1	2016	16
2005	2	2017	19
2006	1	2018	33
2007	2	2019	25
2008	2	2020	26
2009	5	<b>Toplam</b>	<b>176</b>

#### 4.1. Tezler

Çalışma kapsamında 26 teze ulaşılmıştır. 26 tez incelendiğinde 16 nitel (%61,5), 6 nicel (%23,1) ve 4 karma (%15,4) yöntem kullanıldığı tespit edilmiştir. Konuyla ilgili tez çalışmalarının yıllara göre dağılımında 1991 yılında başladığı ve günümüze kadar geldiği belirlenmiştir. Çalışmalar üzerindeki ilgi 2016 yılı itibariyle arttığı gözlenmiştir. Tezlerin 18 tanesi yüksek lisans (%69,2) ve 8 tanesi (%30,8) doktora tezidir. Bu tezlerde araştırılan konular şu şekilde dağılmaktadır;

- Menü Tasarımı 3 (%11,5)
- Menü Fiyatlandırma 3 (%11,5)
- Menü Planlama 13 (%50)
- Menü Analizi 5 (%19,2)
- Menüde Maliyet 2 (%7,3)

#### 4.2. Makaleler

Çalışma kapsamında 62 makaleye ulaşılmıştır. Makalelerin incelenmesi sonucunda, 38 nitel (%61,2), 11 nicel (%17,7) 10 kavramsal (%16,3) ve 3 karma (%4,8) yöntem kullanıldığı tespit edilmiştir. Konuyla ilgili makale çalışmalarının yıllara göre dağılımına bakıldığında 2001 yılında başlamakta ve günümüze kadar gelmektedir. Ayrıca konu üzerindeki ilginin 2015 yılı itibariyle arttığı görülmüştür. Makalelerin türüne bakıldığında, 42'sinin (%67,7) uluslararası ve 20'sinin (%32,3) ise ulusal olduğu belirlenmiştir. Ayrıca makalelerin 51'i (%82,3) Türkçe dilinde ve 12'si ise (%17,7) yabancı dilde yazılmıştır.

Bu makalelerde araştırılan konular şunlardır;

- Menü Tasarımı 10 (%16,2)
- Menü Fiyatlandırma 2 (%3,2)
- Menü Analizi 8 (%12,9)
- Menüde Maliyet 1 (%1,6)
- Menü Planlama 41 (%66,1)

#### 4.3. Bildiriler

Konuyla ilgili bildiri çalışmalarının yıllara göre dağılımında 2006 yılında başladığı ve günümüze kadar geldiği görülmektedir. Çalışmalar üzerindeki ilginin 2018 ve 2019 yıllarında arttığı söylenebilir. Bildiriler türüne göre incelendiğinde, 53 (%67,1) bildiri uluslararası ve 26 (%32,9) bildirininse ulusal olduğu tespit edilmiştir. Bildirilerin 57'si (%72,2) Türkçe dilinde ve 22'si

(%27,8) yabancı dilde yazılmıştır. Bildirilerin 43’ü (%54,4) iki yazarlı, 25’i (%31,6) üç yazarlı, 7’si (%8,9) tek yazarlı ve 4’ü dört yazarlı olarak (%5,1) gerçekleştirilmiştir. En fazla Dr. Öğretim Üyesi unvanına sahip akademisyen tarafından bildiri formatında araştırma yapılmıştır.

#### 4.4. Kitaplar

Çalışma kapsamında YÖK Akademik veri tabanında konu ile ilgili 9 adet kitaba ulaşılmıştır. Bu kitaplarda araştırılan konuların dağılımına bakıldığında menü planlaması üzerine 5 kitap, menü yönetimi üzerine 4 kitap ve menü analizi üzerine 1 kitap yazıldığı belirlenmiştir. Konuyla ilgili ilk kitabın 2005 yılında yazıldığı 2014 yılı itibariyle artış gösterdiği görülmektedir.

#### 5. SONUÇ

Menü konusu ile ilgili ulusal literatür incelendiğinde 62 tane makale, 79 tane bildiri, 26 tane tez ve 9 tane kitap olduğu görülmektedir. Toplamda menü ile ilgili yazılan 176 kaynağın içeriklerine bakıldığında menü planlama, menü analizi, menü fiyatlama, menü maliyeti, menü tasarımı konularında araştırmaların gerçekleştirildiği görülmektedir. Ancak menü konusu ile ilgili ulusal literatürde bibliyometrik araştırmaya rastlanmamıştır. Dolayısıyla bu çalışma ilgili alan yazındaki araştırmalardan farklı olarak Türkiye’de turizm ve gastronomi alanında menü konusu ile ilgili yapılmış olan makale, tez, bildiri, kitap ve kitap bölümlerinin bibliyometrik analizini ortaya çıkarmaktadır.

Elde edilen analiz sonuçlarına göre ilk çalışma otuz yıl önce gerçekleştirilmiştir. Ayrıca 2015 yılına kadar yapılan çalışmaların çok yetersiz olduğu bu yıldan itibaren ise yapılan çalışmalarda önemli bir artışın olduğu görülmektedir. Diğer taraftan sonuçlar en fazla çalışma yapılan araştırma türünün bildiri ve makale olduğunu ve çalışmalarda konu olarak çoğunlukla menü planlama üzerine odaklanıldığını menü fiyatlama, menü analizi, menü tasarımı, menü maliyeti konularında ise çok sınırlı çalışmaların yapıldığını göstermektedir. Bu durumun çok sınırlı çalışmaların olduğu bu konular ile ilgili ciddi bir eksiklik oluşturduğu, bundan sonra menü ile ilgili yapılacak çalışmalarda araştırmacıların bu konulara yoğunlaşmasının ilgili boşluğu doldurması açısından önem taşıdığı söylenebilir.

Menü ve yönetimi içerdiği boyutlar ve yiyecek-içecek işletmelerindeki konumu açısından üzerine yoğunlaşılmasının önem taşıdığı bir konudur. Dolayısıyla çalışma sonuçlarının da ilgili araştırmacılara, menü ile ilgili üzerinde çok daha fazla durulan boyutları veya daha az eğilim gösterilen boyutları ortaya çıkarması, yeni eğilimler açısından fikir vermesi ve literatürü bir bütün olarak sunması açısından katkı vermesi beklenmektedir.

#### KAYNAKÇA

- Altinel, H. (2009). Gastronomide Menü Yönetimi, Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Antun, J.M. ve Gustafson, C. M. (2005). "Menu Analysis: Design, Merchandising and Pricing Strategies Used By Successful Restaurants and Private Club." *Journal Of Nutrition in Recipe&Menu Development*, 3(4), 81-102.
- Atkinson, H. ve Jones, P. (1994). "Menu Engineering: Managing the Food service MicroMarketing Mix." *Journal of Restaurant & Food Service Marketing*, 1(1), 40-62
- Bozok, D., Kılıç, S. N. Ve Özdemir, S. S. (2017). "Turizm Literatüründe Kırsal Turizmin Bibliyometrik Analizi." *Journal of Human Sciences*, 14(1), 187-202.
- Cankül, D. (2019). "Restoranlardaki Menü Tasarım Unsurlarının Müşterilerin Tekrar Ziyaret Etme Niyeti Üzerindeki Etkisi." *Turizm Akademik Dergisi*, 6(1), 249-261.
- Çuhadar, M. ve Morçin, İ. (2020). "Türkiye’de Gastronomi Turizmi İle İlgili Çalışmaların Bibliyometrik Analizi." *Journal of Recreation and Tourism Research*, 7 (1), 92-106.

- Dapson, L. R., Hayes, D. K. ve Miller, J. E. (2008). *Food and Beverage Cost Control (Fourth Edition)*, Published by John Wiley & Sons, Inc., Hoboken, New Jersey. s.231.
- Evren, S. ve Kozak, N. (2014). "Bibliometric Analysis of Tourism and Hospitality Related Articles Published in Turkey." *Anatolia – An International Journal of Tourism and Hospitality Research*, 25(1), 61-80.
- Feller, I. (2005). "Understanding and assessing: Bibliometrics as a method of measuring interdisciplinarity." *Measurement*, 3(1), 20-23.
- Fikri, M. K. R. ve Ramadhan, A. S. (2011). "The Effect of Menu Design On Customer Purchase Intention: A Case Study Of 'Waroeng Mas Kemal' restaurant." *Journal of Business Strategy and Execution*, 3(2), 137-153.
- Gustafsson, I. (2004). "Culinary Arts and Meal Science – A New Scientific Research Discipline." *Food Service Technology*, 4 (1), 9-20.
- Hansen, K. V., Jensen, Q. ve Gustafsson I. (2005). "The Meal Experience of A La Carte Restaurant Customers, Scandinavian Journal of Hospitality and Tourism." 5(2), 135-151.
- Johns, N. ve Kivela, J. (2001). "Perceptions of the first time restaurant customer." *FoodService Technology*, 1(1), 5- 11.
- Jones, P. ve Mifli, M. (2001). "Menu Development and Analysis in UK Restaurant Chains." *Tourism and Hospitality Research*, 3(1), 61-71
- Kincaid, C. S. ve Corsun, D. L. (2003). "Are Consultants Blowing Smoke? An Empirical Test of the Impact of Menu Layout on Item Sales." *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 15(4): 226-231
- Kozak, N. (1994). "Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi'nde Yayımlanan Yazılar Üzerine Bir İnceleme." *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5 (Aralık): 22-33.
- Köseoğlu, M. A., Rahimi, R., Okumuş, F. ve Liu, J. (2016). "Bibliometric Studies in Tourism." *Annals of Tourism Research*, 61, 180-198.
- Kwong, L.Y.L (2005). "The application of menu engineering and design in Asian restaurants." *Hospitality Management*, 24: 91-106
- Morrison, P. (1996), "Menu Engineering in Upscale Restaurants." *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 8 (4).
- Naipaul, S. (2002). "Psychological Pricing Strategies and Consumers Response Behavior: An Empirical Investigation in the Restaurant Industry." The Ohio State University: Unpublished Dissertation.
- Okumuş, B., Köseoğlu, M. A. ve Ma, F. (2018). "Food and Gastronomy Research in Tourism and Hospitality: A Bibliometric Analysis." *International Journal of Hospitality Management*, 73, 64-74.
- Özdemir, B. ve Çalışkan, O. (2013). "A Review of Literature on Restaurant Menus: Specifying The Managerial Issues." *International Journal of Gastronomy and Food Science*, <http://dx.doi.org/10.1016/j.ijgfs.2013.12.001>.
- Özdemir, B. (2012). "A Review on Menu Performance Investigation and Some Guiding Propositions." *Journal of Foodservice Business Research*, 15(4), 378-397.
- Özel, Ç. H. ve Kozak, N. (2012). "Turizm pazarlaması alanının bibliyometrik profili (2000- 2010) ve bir atıf analizi çalışması." *Türk Kütüphaneciliği*, 26(4), 715- 733.
- Raab, C., Mayer, K. ve Shoemaker, S. (2009). "Price-Sensitivity Measurement: A Tool for Restaurant Menu Pricing." *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 33 (1), 93-105.
- Reynolds, D., Merritt, E. A. ve Pinckney, S. (2005). "Understanding Menu Psychology: An Empirical Investigation of Menu Design and Consumer Response." *International Journal of Hospitality ve Tourism Administration*, 6(1), 1-9.

## Türkiye’de Turizm ve Gastronomi Alanında Menü ile İlgili Araştırmaların Bibliyometrik Analizi

- Schindler, R. M. ve Kibarian T. M. (1996). "Increased Consumer Sales Response through Use of 99-Ending Prices." *Journal of Retailing*, 72, 187-199.
- Sengupta, I. N. (1992). Bibliometrics, Informetrics, Scientometrics and Librametrics: An Overview, *LİBRİ*, 42(2), 75-98.
- Sünnetçioğlu, A., Yalçinkaya, P., Olcay, M. ve Mercan, Ş. O. (2017). "Turizm Alanında Yazılmış Olan Gastronomiye İlişkin Tezlerin Bibliyometrik Profili." *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(2), 345-354.
- Şahin, S. ve Acun, A. (2015). "Turist Rehberliği Alanının Bibliyometrik Profili (Ulusal Turizm Kongreleri Bildirileri)." *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 18(34): 213-234.
- Tayfun, A., Küçükergin, F. N., Aysen, E., Eren, A. ve Özekici, Y. K. (2016). "Turizm Alanında Yazılan Lisansüstü Tezlere Yönelik Bibliyometrik Bir Analiz." *Gazi Üniversitesi Turizm Fakültesi Dergisi*, 1(1), 50-69.
- Temizkan, S. P. ve Cankül, D. (2019). *Menü Yönetimi (1. Baskı)*, Ankara : Detay Yayıncılık. s.233.
- Temizkan, S. P., Çiçek, D. ve Özdemir, C. (2015). "Bibliometric profile of articles published on health tourism sağlık turizmi konusunda yayınlanan makalelerin bibliyometrik profili." *Journal of Human Sciences*, 12(2), 394-415.
- Türk Dil Kurumu, (2018). Erişim Adresi : <https://sozluk.gov.tr/>
- Yeksan, Ö. ve Akbaba, A. (2019). "Sürdürülebilir turizm makalelerinin bibliyometrik analizi. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*." 3(2), 220-231.
- Yılmaz, G. (2017). "Ulusal turizm kongrelerinde gastronomi ve mutfak sanatları alanı ile ilgili yayınlanan bildiriler üzerine bir araştırma." *Turizm ve Araştırma Dergisi*, 6(1), 24-39.
- Withrow, D. ve Kotschevar, L. H. (2007). *Study Guide to accompany Management by Menu (Fourth Edition)*. Published by John Willey & Sons, Inc., Hoboken, New Jersey. s. 133.