

DAFTAR PUSTAKA

Sumber Buku :

- [1] Arief, Rachman. (2005). *Ilmu Perhotelan & Restoran*. Yogyakarta : Graha Ilmu.
- [2] Bartalanfy, Ludwig Von. (2004). *General System Theory*. New York : George Braziller.
- [3] Gregoire Mary B., Greathouse Karen R. (2010) *Research Contribution. Who Will Direct Hospital Food service Departments in the Future? Journal of Foodservice Management & Education, Volume 4 (1) : 1 – 4.*
- [4] Indrayana, Ida Bagus. (2006). *Desain Interior Restoran Arma di Ubud Bali*. Denpasar : Institut Seni Indonesia. Jakarta: PT. Elex Media Komputindo.
- [5] Kinton, dan Caserani. (2005). *The Theory of catering, Hodder & Stoughton*. London.
- [6] Klinger, dan Bailey. (2006). *Structural Transformation and Patterns of Comparative Advantage in the Product Space*. Faculty Research Working Papers Series 06-041 : Harvard University.
- [7] Kotler, P and Amstrong, G. (2012). *Principles of Marketing*. New Jersey :Pearson Education Limited.
- [8] Khurana, Ajeet. (2009). *Information Technology for Retailing*. New Jersey :Tata McGraw Hill Education Private Limited.
- [9] Malayu, Hasibuan. (2016). *Manajemen Sumberdaya Manusia*. Bandung: CV.Alphabeta.
- [10] Marsum, WA.(2005). *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Yogyakarta: ANDI.

- [11] Masatip, Anwari. (2011). *Pengetahuan Layanan Makanan dan Minuman*. Bandung : Dewa Ruchi.
- [12] Menteri Pariwisata, Pos dan Telekomunikasi Nomor KM. 95/HK.103/MPT-87
- [13] Mertayasa, I Gede Agus. (2012). *Food & Beverage Service Operational Job Preparation*. Yogyakarta : ANDI.
- [14] Moekijat. 2000. *Kamus Istilah Ekonomi*. Bandung : Penerbit CV. Mandar Maju.
- [15] Naimuddin, Yunus. dan Dalimunthe, Zainuddin. (2003). *Pengantar Tata Hidangan Makanan dan Minuman 2*. Medan : Diktat.
- [16] Ninemeier, Jack D., David K. Hayes. (2006). *Restaurant Operation Management : Principles and Practice*. New Jersey : Pearson/Prentice Hall.
- [17] Purwanggono, Ing. (2011). *Pengetahuan Layanan Makanan dan Minuman*. Bandung : Dewa Ruchi.
- [18] Paat, Ferdinando. (2014). *Analisis Potensi Dan Pengembangan Pariwisata Di Kota Tomohon*. Salatiga : Universitas Kristen Satya Wacana.
- [19] Rihad, Ersy Elmafiza. (2015). *Pengaruh Kualitas Pelayanan Terhadap Transaksi Cross Selling (Studi Pada Bank BNI Syariah Kcu. Fatmawati)*. Jakarta : Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah.
- [20] Riyadi, Heru. (2011). *Pengetahuan Layanan Makanan dan Minuman*. Bandung : Dewa Ruchi.
- [21] Robbins, P Stephen. (2006). *Prilaku Organisasi Edisi 10*. Jakarta: Gramedia. Diterjemakan oleh Tim Index.
- [22] Rumecko. (2009). *Housekeeping Hotel Floor Section*. Yogyakarta : ANDI.

- [23] Schiffman, Stephan. (2005). *Beat Sales Burnout*. Canada : Adams Media.
- [24] Soekresno, dan Pendit, N. S. (2010). *Petunjuk Praktek Pramusaji Food and Beverage Service*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama.
- [25] Sugiarto, Endar. dan Sulartiningrum. (1996). *Pengantar Industri Akomodasi dan Restoran*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- [26] Sugiyono, Prof., Dr. (2017). *Metode Penelitian Administrasi*. Bandung: Alfabeta.
- [27] Sugiyono, Prof., Dr.(2017). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- [28] Sulastiyono, A. (2011). *Manajemen Penyelenggaraan Hotel*. Seri manajemen Usaha Jasa Sarana Pariwisata dan Akomodasi. Bandung: Alfabeta.
- [29] Swastha, Basu. (2002). *Azaz-azaz Marketing*. Yogyakarta :Liberty.

Sumber Web :

- [1] Hannah Ehrlich. 2017.
Academia.[https://www.academia.edu/10241502/Pengertian Menu](https://www.academia.edu/10241502/Pengertian_Menu)20 Juli 2017.
- [2] Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa, Kemdikbud.2016. Kamus Besar Bahasa Indonesia Online.<http://kbbi.web.id/>.18 Juli 2017.
- [3] Sistem Informasi Direktorat Jendral Peraturan Perundang-undangan. 2014. UU RI No. 10 tahun 2009. <http://peraturan.go.id/uu/nomor-10-tahun-2009.html>. 20 Juli 2017.