

DAFTAR PUSTAKA

- A, F. (2004). *Pengantar Penelitian dalam pendidikan* . Yogyakarta : Pustaka pelajar .
- Agus, M. i. (2012). *Food and beverage service operasional* . Yogyakarta: Andi .
- Agus, s. b. (2006). *Dasar-Dasar SOP department food and beverage service* .
yogyakarta:CV Andi Offset., 60-98.
- Almas Refin, A. S. (2011). *PELAKSANAAN STANDARD OPERATIONAL PROCEDURE (SOP) waiters room service food and beverage department* . *JOM FISIP Vol. 8: Edisi II Juli-Desember 2021*, 54-63.
- atik, R. (2005). *Manajemen pelayanan* . jakarta: pustaka pelajar .
- Bagyono. (2014). *Pariwisata dan Perhotelan* . Bandung : CV Alfabeta.
- Nur Fatimah, E. (2015). *Strategi Pintar Menyusun SOP* . Yogyakarta : Pustaka Baru Press.
- Riandi, M. (2016). *Pengertian, Tujuan, Fungsi dan Manfaat SOP* . Jakarta : Pustaka Baru.
- S, E. (2013). *Craa Mudah Biki Standard Operating Prosedure Agar Bisnis lebih Praktis*. Jakarta: Media Pressindo.
- S, E. (2015). *Pedoman Mudah SOP* . Yogyakarta : Media Pressiondo .
- Setiawan, H. (2003). *Kamus Gestok*. Yogyakarta: Galang press ISBN 979-9341-81-7.
- Silawanketo. (2013). *SOP Food and Beverage Service* . Surabaya : Chaners book .
- subagyo, a. (2007). *Manajemen Pengolahan Kue & Roti*. yogyakarta: Graha ilmu.
- Sugiyono. (2005). *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: Alfabeta .
- Sulartiningrum, S. E. (1996). *Pengantar Industri Akomodasi dan Restoran* . Jakarta : Gramediia pustaka utama .