

DAFTAR PUSTAKA

- Asmali. (2020). SISTEM PENGOLAHAN MAKANAN INTERNASIONAL PRAKARYA DAN KEWIRAUSAHAAN KELAS XI (Aspek Pengolahan). Jakarta.
- Bartono. (2000). Pengantar Pengelolah Makanan. Jakarta: Pertja.
- Budiasih, Y. (2012). STRUKTUR ORGANISASI, DESAIN KERJA, BUDAYA ORGANISASI DAN PENGARUHNYA TERHADAP PRODUKTIVITAS KARYAWAN Studi kasus pada PT. XX di Jakarta. 99.
- Bungin, B. (2008). Metodologi Penelitian Kualitatif Aktualisasi Metodologis Ke Arah Ragam Varian Kontemporer. Jakarta: RajaGrafindo Persada.
- Christine Daymon dan Immy Holloway. (2008). Metode-Metode Riset Kualitatif: Dalam Public Relations dan Marketing Communications. Yogyakarta: Penerbit Bentang.
- Dafam Hotel Management. (2022). Dafam Hotel Management about us. Retrieved from Dafam Hotel Management: <https://www.dafamhotels.com/about-us>
- Ekotama, S. (2015). Pedoman Mudah Menyusun SOP :Standard Operating Procedure. Yogyakarta: Media Pressindo.
- Endar Sugiarto dan Sri Sulartiningrum. (2001). Pengantar Akomodasi dan Restoran. Jakarta: Gramedia.
- Furchan, A. (2004). Pengantar Penelitian dalam Pendidikan. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Miles, M. B & Huberman, A. H. (1994). *Qualitative data analysis*. Jakarta: Universitas Indonesia (UI -Press).
- Moleong, L. J. (2014). Metodologi Penelitian Kualitatif, ed. revisi. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya.
- Mulyana, D. (2003). Metodologi Penelitian Kualitatif. Bandung: Remaja Rosakarya.
- Naimuddin, D. P. (2003). Tata Hidang Food and Beverage Service Operation. Medan.
- Purnamasari, E. P. (2015). Panduan Menyusun SOP = Standard Operating Procedure. Yogyakarta: Kobis.
- Rachman Arief, A. (2005). Pengantar Ilmu Perhotelan & Restoran. Yogyakarta: Graha Ilmu.

- Rachmawati, N. (2014). Penanganan Rotasi Menu Promosi Pada ASEAN Kitchen Hotel Aryaduta Medan. *Kertas Karya*, 17.
- Robbins, S. P. (1996). *Perilaku organisasi: Konsep Kontroversi, Aplikasi*”, Edisi Bahasa Indonesia Jilid 2. Jakarta: Prehallindo.
- Rumekso. (2002). *Housekeeping Hotel*. Yogyakarta: Andi.
- SIMANGUNSONG, F. R. (2019). PENERAPAN STANDARD OPERATIONAL PROCEDURE (SOP) UTENSIL PASTRY KITCHEN UNTUK MENINGKATKAN KINERJA STAFF DI HOTEL ARYADUTA MEDAN. 61-64.
- Soekarno dan Pendit. (1998). *Pramusaji Food & Beverage Service*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Soekresno. (2001). *Manajemen Food & Beverage Service Hotel*. Jakarta: PT.Gramedia Pustaka Utama.
- Soekresno, dan I.N.R Pendit. (1998). *Petunjuk Praktik Pramusaji Food & Beverage Service: Buku Panduan Sekolah Pariwisata & Perhotelan*. Yogyakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Stoner, J. A. (1992). *Manajemen*”, Jilid 2, Edisi Bahasa Indonesia. Jakarta: Prenhallindo.
- Sukmadinata, N. S. (2006). *Metode Penelitian Pendidikan*. Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Virgiawan Ilham Pratomo dan Estikowati. (2017). Pentingnya Variasi Hidangan Breakfast Dalam Meningkatkan Kepuasan Tamu Horison Ultima Malang. 1-2.
- Y. Sri Susilo dan Amiluhur Soeroso. (2014). Strategi Pelestarian Kebudayaan Lokal Dalam Menghadapi Globalisasi Pariwisata. *Kasus Kota Yogyakarta*, 2 - 3.
- Yulianto, & Novitasari, P. (2016). *Peranan Pastry Section Dalam Meningkatkan Pendapatan Di Ros In Hotel Yogyakarta*. Khasanah Ilmu.