

## DAFTAR PUSTAKA

---

- Maulidi, A. (2017). *Panduan Lengkap Berbisnis Kafe*. Bandung: Penerbit Qanita.
- Kasavana, M. L., & Smith, D. (dalam Wiyasha, 2011). *Menu engineering: MM (Menu Mix) dan CM (Contribution Margin) sebagai indikator dasar*.
- Wiyasha, I. (2007). *Mengelola Operasional Restoran*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Hernowo (dalam Permatasari, 2014). *Pentingnya Memantau Penjualan Produk Restoran untuk Memaksimalkan Pendapatan*.
- Dittmer, P. R., & Keefe, L. M. (2009). *Pengantar Manajemen Pangan*. Jakarta: PT RajaGrafindo Persada.
- Kinton, R., & Caserani (seperti yang dikutip oleh Sudiara, 2000). *Menu sebagai Alat untuk Menarik Pelanggan*.
- Endar Sugiarto dan Sulartiningrum (2001). *Manajemen Pangan*. Jakarta: PT. Grasindo.
- Putra Suarthana (2002). *Pengantar Jasa Boga*. Bandung: Widya Padjadjaran.
- Kotschevar, L. H., & Withrow, J. R. (2008). *Managing Food and Beverage Operations*. Pearson.
- Merta, I. W. (2012). *Analisis Pengendalian Bahan Baku dan Metode Menu Engineering*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Garrison, R. H., & Noreen, E. W. (2006). *Managerial Accounting*. Boston: McGraw-Hill Irwin.
- Hariadi (2002). *Analisis Rasio-Rasio Keuangan Perusahaan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Maryanne M. Mowen (2017). *Cornerstones of Managerial Accounting*. Cengage Learning.
- Catherine Marshall dan Gretchen B. Rossman (2011). *Instrumen Penelitian Kualitatif*.
- Maryanne M. Mowen (2017). *Rumus untuk Menghitung Contribution Margin (CM) dari Menu Item*