

DAFTAR PUSTAKA

- Bartono. 2005. *Food Product Management di Hotel dan Restoran*. Yogyakarta. Kencana.
- Damardjati. 2006. *Istilah Istilah Dunia Pariwisata*. Jakarta. Pradnya Paramita.
- Hardy. 2016. Perawatan Peralatan Dapur di Hotel Sama Sama Malaysia. *Tugas Akhir* jurusan Hospitality Managemen Tata Boga Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung, Bandung.
- Imberg. 2002. *Kitchen and Hotel*. Oxford. Serigrafia
- Marsum, WA. 1991. *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Yogyakarta. Andi Offset.
- Minantyo, 2011. *Dasar Dasar Pengolahan Makanan*. Jakarta. Graha Ilmu.
- Puspitasari, Devi. 2017. Standarisasi Kitchen Equipment dan Utensil yang Digunakan Di Western Section Kemangi Bistro Hotel Hyatt Regency Yogyakarta. *Tugas Akhir*. Jurusan Program Studi Diploma Kepariwisataan Fakultas Sekolah Vokasi Universitas Gadjah Mada , Yogyakarta.
- Prayitno. 2014. Pengaruh Cara Penyimpanan Sayur Dan Buah Terhadap Kualitas Produk Makanan di Cold Kitchen Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & SPA. *Tugas Akhir* jurusan Perhotelan Diploma Tiga Akademi Pariwisata STIPARY , Yogyakarta.
- Pendit, Nyoman S. 2003. *Ilmu Pariwisata Sebuah Pengantar Perdana*. Jakarta. Pradya Paramita.
- Rachman. Arief. 2005. *Pengantar Ilmu Perhotelan dan Restoran*. Jakarta. Graha Ilmu.
- Sucipto. 2014. *Keselamatan dan kesehatan kerja*. Yogyakarta. Gosyen Publishing
- Soekadijo. 1996. *Anatomi Pariwisata*. Jakarta. Gramedia Pustaka Umum.
- Werdaya. 2010. *Metode Penelitian Pariwisata*. Jakarta. Garis Buku



**PERALATAN PENGOLAHAN PASTRY BAKERY DI KITCHEN PASTRY CAVINTON HOTEL
YOGYAKARTA**

FANISHAFIRA EMILIA W, Handayani Rahayuningsih, S.S.,M.Sc.

Universitas Gadjah Mada, 2018 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>