

## DAFTAR PUSTAKA

- Amrullah, Hubeis, M., dan Palupi N. S. 2016. *Strategi Pengembangan Bisnis Restoran Makassar Berbahan Baku Hasil Ternak dalam Mendukung Penyediaan Makanan Sehat (Studi Kasus di Restoran Marannu dan Karebosi Kelapa Gading)*. Vol 11. No 1. Sekolah Pascasarjana IPB Bogor
- David, F. R. 2011. *Strategic Manajemen Strategis Konsep* (edisi ke-12). Jakarta: Penerbit Salemba Empat.
- Dessler, G. 2000. *Human Resource Management. (8th edition)*. New Jersey: Prentice-Hall, Inc.
- Devito, J. 2009. *Komunikasi Antar Manusia*. Pamulang-Tangerang Selatan: Karisma.
- Dobbins, J. H. Dan Donnelly, R. G. 1998. *Summary Research Report on Critical Success Factors in Federal Government Program Management*. Acquisition Review Quarterly.
- Gikonyo, L., Wadawi, J. K., dan Berndt, A. 2015. *Critical Success Factors For Franchised Restaurants Entering the Kenyan Market: Franchishors Perspective*. Vol. 1-8. ResearchGate.
- Hoffman, K. D. dan Bateson, J. E. G. 2006. *Service Marketing. Concepts, Strategies, dan Cases. (3rd edition)*. USA: Penerbit: Thomson South Western.
- Hunger, J.D. dan Wheelen, T.L. 2004. *Strategic Management and Business Policy (10th edition)*. Texas: Addison Wesley Publissing Company Inc.
- Indrayana, I. B. 2006. *Desain Interior restoran Arma di Ubud Bali. Denpasar. Institut Seni Indonesia*. Jakarta: PT. Elex Media Komputindo.

- Kotler, P. 2005. *Manajemen Pemasaran* (edisi milenium. Jilid ke-3)  
Jakarta: Penerbit Indeks.
- Lamb, C.W., Hair, J.F., dan McDaniel C. 2001. *Pemasaran*. Jakarta: Salemba Empat
- Marsum, W. 2005. *Restoran dan Segala Permasalahannya* (edisi ke-4).  
Yogyakarta: Andi Offset.
- Miles, M. B. dan Huberman, M. 1992. Analisis data Kualitatif. Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia
- MLA (Meat & Livestock Australia): Of farm food safety. 2019. Red Meat Integrity System: *Meat Safety & Traceability*. Diakses pada 17 Agustus 2019 dari <https://www.mla.com.au/meat-safety-and-traceability/#>.
- Muslim, A., Awan, A. N., dan Riaz A. 2011. *Determinants of Business Success*. International Journal of Human Resource Studies. Vol 1, No. 1. International Journal of Human Resource Studies.
- Pearce, J.A. dan Robinson, R.B. 2013. *Manajemen Strategis. Strategic Management : Formulation, Implementation, and control. (9th edition)*. Richard D. Irwin, Boston. Jakarta: Penerbit Salemba Empat.
- Potter, N. N. dan Hotchkiss. J. H. 2012. *Food Science. (5th edition)*. New York : Chapman & Hall.
- Rangkuti, F. 2008. *Analisis SWOT Teknik Membedah Kasus Bisnis*. (Cetakan ke-2). Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Rockart, J.F.1979. “*Chief Executive Define Their Own Data Needs.*” Harvard Business Review.
- Rockart, J. dan Bullen, C. 1981. *A prime on Critical Success Factors*. In Sloan School Management CISR No 69. Sloan WP NO. 1220-81.

- Sarjono, B. 2013. *Pengelolaan Strategi dalam Persaingan Bisnis*. Jurnal Manajemen Strategi. Vol. 9
- Sekaran, U. dan Bougie, R. 2013. *Research Methods for Business*. Chichester: John Wiley & Sons Ltd.
- Solihin, I. 2014. *Pengantar Bisnis*. Jakarta: Penerbit Erlangga.
- Suryandriyo, B. 2018. *Hubungan Kualitas Makanan, Kualitas Pelayanan, Suasana, dan Harga Terhadap Kepuasan Pelanggan Di Restoran*. Prodi Fakultas Ekonomi. Yogyakarta: Universitas Islam Indonesia
- Suryani dan Hendryadi. 2010. *Metode Riset Kuantitatif*. Jakarta: Prenadamedia Group Jakarta.
- Thompson, A. A. 2016. *Crafting and Exceuting Strategy: The Quest for Competitive Advantage*. England: McGraw-Hill International.
- Tim Penyusun Dinas Pariwisata DIY.2017. *Statistik Kepariwisataaan 2017*. [www.visitingjogja.com](http://www.visitingjogja.com). Dinas Pariwisata DIY. Diakses pada tanggal 27 maret 2019.
- Tran, H. Q. 2015. *Key Success Factors in Full Service Restaurants in Finland*. Finlandia. JAMK University of Applied Sciences.
- Tripadvisor Indonesia. GADJAH WONG RESTORAN. Diakses pada 17 Agsutus 2019, dari [https://www.tripadvisor.co.id/Restaurant\\_Review-g2304080-d810966-Reviews-Gajah\\_Wong-Sleman\\_Sleman\\_District\\_Yogyakarta\\_Region\\_Java.html](https://www.tripadvisor.co.id/Restaurant_Review-g2304080-d810966-Reviews-Gajah_Wong-Sleman_Sleman_District_Yogyakarta_Region_Java.html).
- Walker, J.R. dan Lundberg D. E. 2008. *The Restaurant : From Concept to Operation (5th Edition)*. Jersey: John Wiley & Sons.
- Ward, J. dan Peppard, J. 2002. *Strategic Planning, for Information Systems*. New York: Jhon Wiley & Sons, Inc.

Warisan, J. dan Harianto A. 2018. *Faktor Yang Mempengaruhi Keputusan Konsumen Dalam Memilih Restoran “All You Can Eat” Di Surabaya*. Program Manajemen Perhotelan. Surabaya: Universitas Kristen Petra.

Wilkie, W. L. 1990. *Consumer Behaviour. (2nd edition)*. New York: John Wilwys Sons.