

## DAFTAR PUSTAKA

- Atmodjo, M. W. dan Fauziah, S. 2007. *Manajemen Stewarding*. Yogyakarta: Andi Offset, C.V.
- Badan Pusat Statistik., 2018. Jumlah Devisa Sektor Pariwisata 2015-2018. dari <https://www.bps.go.id/dynamictable/2018/05/22/1357/jumlah-devisa-sektor-pariwisata-2015-2018.html> diakses tanggal 30 Maret 2020.
- Badan Pusat Statistik., 2009. Jumlah Kunjungan Wisatawan Mancanegara ke Indonesia Menurut Pintu Masuk 1997-2017. dari <https://www.bps.go.id/statictable/2009/04/14/1387/jumlah-kunjungan-wisatawan-mancanegara-ke-indonesia-menurut-pintu-masuk-1997-2017.html> diakses tanggal 30 Maret 2020.
- Dishub Jogja. 2020. Rute Trans Jogja. dari <https://dishub.jogjaprov.go.id/trans-jogja> diakses tanggal 24 April 2020.
- Ekawatiningsih, P., Komariah, K. dan Purwanti, S. 2008. *Restoran untuk SMK*. Jakarta: Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar Dan Menengah.
- Gisslen, W. 2010. *Professional Cooking, Kindle Edition (7<sup>th</sup> ed)*. New jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Google Maps. 2020. Inside By Melia Yogyakarta. dari <https://www.google.com/maps/place/Inside+By+Melia+Yogyakarta/@-7.7669668,110.4297343,17z/data=!3m1!4b1!4m8!3m7!1s0x2e7a5a2152fd61b3:0x70aa793a8cf99df1!5m2!4m1!1i2!8m2!3d-7.7669668!4d110.431923> diakses tanggal 24 April 2020.
- Grossbauer, S. 2011. *Managing Food Service Operation: A Systems Approach for Healthcare and Institutions*. Dubuque, Iowa: Kendal Hunt, Pu. Co.
- Hardy, Matthew Ben., 2016. “Perawatan Peralatan Dapur Di Hotel Sama Sama, Malaysia.” *Tugas Akhir*. D3 Manajemen Tata Boga, Manajemen Perhotelan, Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung, Bandung.
- Hermawan, H., Brahmanto, E. dan Hamzah, F. 2018. *Pengantar Manajemen Hospitality(Digital Version)*. Bandung: Nasya Expanding Manajemen.
- Kahrl, W. L. 1997. *Advance Modern food and Beverage Service*. New Jersey: Prentice Hall, Inc.
- Kemenparekraf., 2018. 10 Bali Baru Diperkenalkan Ke Selandia Baru Lewat Sales Mission. Dari <http://www.kemenparekraf.go.id/index.php/post/news-10-bali-baru-diperkenalkan-ke-selandia-baru-lewat-sales-mission> diakses tanggal 30 Maret 2020.

- Melia Hotel. 2020. Inside Yogyakarta. dari <https://www.melia.com/en/hotels/indonesia/java/innside-Yogyakarta/index.htm> diakses tanggal 24 April 2020.
- Mentz, F. dan Bocuse, P. 1991. *The New Professional Chef*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Mill, Robert Christie. 2000. *Restaurant Management: Customers, Operations, and Employees. 3<sup>th</sup> Edition*. New Jersey: Prentice Hall, Inc.
- Peraturan Menteri Pariwisata Dan Ekonomi Kreatif Nomor 53 Tahun 2013 Tentang Standar Usaha Hotel.
- Rahmat, Pupu Saeful. 2009. “Penelitian Kualitatif.” *Journal Equilibrium*. Januari-Juni, Vol. 5, No. 9.
- Rijali, Ahmad.. 2018. “Analisis Data Kualitatif.” *Jurnal Alhadharah*. Januari-Juni, Vol. 17, No. 33.
- Robbins, S. P. dan Coulter, M. 2015. *Management, 9<sup>th</sup> Edition*. New Jersey: Prentice Hall, Inc.
- Rohmatiyah, Zulpiyah., 2016. “Pemeliharaan Peralatan Dapur Di Restoran Suis ButcherSetiabudhi, Bandung.” *Tugas Akhir*. D3 Manajemen Tata Boga, Manajemen Perhotelan, Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung, Bandung.
- Saraswanti Group. 2017. Saraswanti Resmikan Inside Yogyakarta. dari <https://saraswanti.com/saraswanti-resmikan-innside-Yogyakarta/> diakses tanggal 24 April 2020.
- Scanlon, Nancy Loman. 2007. *Catering Management. 3<sup>th</sup> Edition*. New Jersey. Hoboken: John Wiley & Sons, Inc.
- Sehabudin, Syafrizal Ahmad., 2016. “Perawatan Peralatan Dapur Di Restoran The Peak Resort, Kabupaten Bandung.” *Tugas Akhir*. D3 Manajemen Tata Boga, Manajemen Perhotelan, Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung, Bandung.
- Suwithi, N. W. dan Boham, C. E. Jr. 2008. *Akomodasi Perhotelan (Jilid 2)*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Thilakavathy, S. et al. 2018. *Food Service Management Theory and Practical*. Tamil Nadu: Tamil Nadu Textbook and Educational Service, Corp.
- Yulianto, N. A. B., Maskan, M., dan Utaningsih, A. 2018. *Metodologi Penelitian Bisnis*. Malang: Polinema Pres.