

DAFTAR PUSTAKA

- Alpasa, F., & Fitria, L. 2014. Penerapan konsep lean service dan dmaic untuk mengurangi waktu tunggu pelayanan. *Reka Integra*, 2(3).
- Anonim. 2020. *Jumlah Restoran/Rumah Makan di Yogyakarta*. Bappeda Provinsi Yogyakarta. Diakses 1 September 2020.
- Arikunto, S. 2016. *Prosedur penelitian suatu pendekatan praktek*. Jakarta: PT Bina Aksara.
- Azwar, S. 2016. *Fungsi dan Pengembangan pengukuran tes dan prestasi*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar Offset.
- Canziani, Bonnie Farber. 2016. Classifying restaurants to improve usability of restaurant research. 2016. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 28 No. 7, 2016 pp. 1467-1483.
- Cousin, Foskett, Gillespie. 2002. *Food and Beverage Managemen Second Edition*. Prentice Hall.
- Fitzsimmons, J. A., dan Fitzsimmons, M. J. 2014. *Service management: operations, strategy, and information technology 8e*. New York: McGraw-Hill.
- Fontana, A., dan Gaspers, V. 2011. *Lean six sigma for manufacturing and service industries*. Bogor : Vinchristo Publication.
- Gaspersz, V., dan Fontana, A. 2011. *Lean Six Sigma for Manufacturing and Service Industries*. Bogor: Vincent Publication.
- Georgie, Marry B. 2009. *Food Service Organizations: A Managerial and System Approach*. Eight Edition. South-Western, Cengege-Learning.
- Ghozali, I. (2011). *Aplikasi analisis multivariate dengan program SPSS*. Semarang: Badan Penerbit Universitas Diponegoro.
- Hardani, Auliya, N. H., Andriani, H., Fardani, R. A., Ustiaty, J., Utami, E. F., Sukmana, D. J., dan Istiqomah, R. R. 2020. *Metode penelitian kualitatif dan kuantitatif*. Wonosari: CV. Pustaka Ilmu.
- Hines, P., dan Rich, N. 1997. The Seven Value Stream Mapping Tools. *International Journal of Operations and Production Management*, Vol.17 No. 1, 1997, pp. 46-64. MCB University Press, 0144-357.

- Hines, P., dan Taylor, D. 2000. *Going Lean*. Cardiff, UK: Lean Enterprise Research Center, Cardiff Business School.
- Horax, M., Sanjaya, L., Pratiwi, J., dan Yosephine, A. 2017. Analisis kepuasan konsumen terhadap pelayanan restoran cepat saji restoran x dengan metode service quality servqual. *Jurnal Metris*, 18, 65–74.
- Indrasari, M. 2019. *Pemasaran dan kepuasan pelanggan*. Surabaya: UNITOMO Press.
- Kotler, P. 2003. *Manajemen Pemasaran. Edisi kesebelas*. Jakarta: Indeks kelompok Gramedia.
- Kotler, Philip 2000. *Prinsip-Prinsip Pemasaran Manajemen*. Jakarta: Prenhalindo.
- Kurniawan, E. B., dan Hariastuti, N. L. P. 2020. Implementasi lean manufacturing pada proses produksi untuk mengurangi waste guna lebih efektif dan efisien. *Jurnal SENOPATI: Sustainability, Ergonomics, Optimization, and Application of Industrial Engineering*, 12.
- Lestari, K., & Susandi, D. 2019. Penerapan Lean Manufacturing untuk mengidentifikasi waste pada proses produksi kain knitting di lantai produksi PT. XYZ. In *Prosiding Industrial Research Workshop and National Seminar*, Vol. 10, No. 1, pp. 567-575.
- Liu, Pei., dan Tse, E. C. 2018. Exploring factors on customers' restaurant choice: an analysis of restaurant attributes. 2018. *British Food Journal* Vol. 120 No. 10, pp. 2289-2303.
- Lopez, E. A., Requena, I. G., dan Lobera, A. S. 2015. Lean Service: Reassessment of Lean Manufacturing for Service Activites. *Procedia Engineering*, Vol. 132: 23-30
- Markovic, S. S., & Raspor, J. D. 2011. What Are The Key Dimension of Restaurant Service Quality? An Empirical Study In The City Restaurant Settings. *Sustainable Tourism: Socio-Cultural, Environmental and Economics Impact*, pp. 235-249, 2011.
- Martilla, J. A. dan J.C. James. 1977. *Importance-Performance Analysis*, *Journal of Marketing*, 41, No. 1 pp.77-79.
- Maulana, A. S. 2016. Pengaruh kualitas pelayanan dan harga terhadap kepuasan pelanggan PT. TOI. *Jurnal Ekonomi Universitas Esa Unggul*, 7(2), 78663.

- Mudzakir, A. C., Setiawan, A., Wibowo, M. A., dan Khasani, R. R. 2017. Evaluasi waste dan implementasi lean construction. *Jurnal Karya Teknik Sipil*, 62, 145 – 158.
- Pandjaitan, D. R. H., dan Ahmad, A. 2017. *Metode penelitian untuk bisnis*. Lampung: Aura Publishing.
- Radjab, E., dan Jam'an, A. 2017. *Metodologi penelitian bisnis*. Makasar: Lembaga Perpustakaan dan Penerbitan Universitas Muhammadiyah Makassar.
- Ravizar, A., dan Rosihin, R. 2018. Penerapan lean manufacturing untuk mengurangi waste pada produksi absorbent. *Jurnal INTECH Teknik Industri Universitas Serang Raya*, 41, 23-32.
- Rentjoko, Antyo. 2016. *Burger Big Mac di Indonesia Termasuk Termurah*. Diakses pada 15 Oktober 2020.
- Rother, M., dan J. Shook. 2009. *Learning to See: Value-Stream Mapping to Create Value and Eliminate Muda*. Lean Enterprise Institute. Cambridge.
- Sekaran, U., dan Bougie, R. *Research Methods for Business: a Skill-building Approach*. 7. Chichester: Wiley.
- Siyoto, S., & Sodik, A. (2015). *Dasar Metodologi Penelitian*. Yogyakarta: Literasi Media Publishing.
- Subakti, A. G. 2014. Analisis Kualitas Pelayanan di Restoran Saung Mirah, Bogor. *Binus Business Review*, 5(1), 49-56.
- Sugiyono. 2015. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan Rdan D*. Bandung: Alfabeta, CV.
- Sunder, Vijaya, M. 2015. Corporate Perspectives: Commonalities and Differences between Six Sigma and Lean. *International Journal of Lean Six Sigma*, Vol. 6 No. 3, pp. 281-288.
- Tambunan, R. A., Handayani, N. U., & Puspitasari, D. 2018. Penerapan Lean Manufacturing menggunakan Value Stream Mapping (VSM) untuk Identifikasi Waste & Performance Improvement Pada UKM “Shoes and Care”. *Industrial Engineering Online Journal*, 6(4).
- Wiastuti, R. D., & Pratiwi, C. 2019. Analisis Isi Terhadap Atribut Restoran Dengan Konsep Korean Barbecue Di Jakarta. *Jurnal Sains Terapan Pariwisata*, 4(2), 215-228.

- Wijaya, T. 2018. *Manajemen Kualitas Jasa Edisi 2*. Jakarta: Indeks.
- Wilson, L. 2010. *How to Implement Lean Manufacturing*. New York.
- Yin, R. K. 2012. *Applications of Case Study Research*. California: Sage Publications Inc.
- Yolanda, M., Wibisono, E., & Wahyudi, R. D. 2018. Peningkatan Proses Layanan dengan Pendekatan Lean Service di Hotel Trio Indah 2 Malang. *CALYPTRA*, 7(1), 3175-3194.
- Zeithaml, A., A. Parasuraman, dan Leonard L. Berry. 1998. SEVQUAL: A Multiple-Item Scale For Measuring Costumer Perceptions of Service Quality, *Journal of Retailing*, 64, pp. 12-23.