

## DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, Derry Regina. 2015. “ Analisis Pengaruh Tata Letak Dan Peralatan Terhadap Optimasi Kinerja di Kitchen Restoran Sindang Reret Bandung. Universitas Pendidikan Indonesia. Jakarta.
- Alamsyah, Damar Khatami. 2018. “ Penerapan Standar Operasional Prosedur Pada Food & Beverage Product Khususnya Di Section Breakfast Di Hotel Sheraton Senggigi Beach Resort”. *Karya Tulis Ilmiah*. Konsentrasi Hotel dan Restoran, Program Studi D3 Pariwisata, Fakultas Ekonomi Dan Bisnis, Universitas Mataram. Mataram.
- Apandi, Noviyani Dwi dan Baharta, Edwin. 2015. “Tinjauan Tentang Penyajian Buffet Breakfast Di Harris Hotel And Convention Bandung” dalam e-Proceeding of Applied Science : Vol.1, No.3 ( halaman 2519). Bandung : Program Studi D3 Perhotelan, Fakultas Ilmu Terapan, Telkom University.
- Donald.R. Luandberg. (2004). Dapur. Jakarta: Balai Pustaka.
- Dinas Pariwisata Daerah Istimewa Yogyakarta. 2019. Statistik Kepariwisataaan 2019. Yogyakarta: Dinas Pariwisata.
- Kamaruddin (2004:836-837) dalam Wordpress.com pengertian prosedur.
- Karina, Sa’diah Multi dan Amrihati, Endang Titi. 2017. Pengembangan Kuliner. Jakarta : Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan.
- Matondang, Faisal Rachman. 2019. “ Pelaksanaan Prosedur Breakfast dalam meningkatkan Kepuasan Tamu Di Restaurant Swiss Café Grand Swiss-BellHotel Medan”. *Kertas Karya*. D3 Perjalanan Wisata, Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Sumatera Utara, Medan. Medan.
- Mote, Valentino. 2016. “ *Mise En Place* Di Kitchen Jack Runner Roastery Bandung”. Tugas Akhir. Jurusan Hospitaliti, Program Studi Manajemen Tata Boga, Sekolah Tinggi Pariwisata, Bandung. Bandung.

Peraturan Menteri Pariwisata Dan EKonomi Kreatif Nomor 53 Tahun 2013  
Tentang Standar Usaha Hotel.

Pratama, Heru. 2019. “ Teknik Penataan Buffet Breakfast Untuk Meningkatkan Kualitas Pelayanan Kepada Tamu Di Restaurant Andaliman Grandhika Hotel Setia Budi Medan”. *Ketas Karya*. D3 Perjalanan Wisata, Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Sumatera Utara, Medan. Medan.

Pratomo, Virgiawan Ilham dan Estikowati. 2017. Pentingnya Variasi Hidangan Breakfast Dalam Meningkatkan Kepuasan Tamu Horison Ultima Malang. Vol. 2 No. 01. <http://jurnal.unmer.ac.id> (diakses pada tanggal 04 Juli 2021)

Santoso, Arief. 2010. “Prosedur Operasional *Cook* di *Kitchen* Allson Residence Jakarta”. *Laporan Hasil Praktek Kerja Lapangan*. D3 Kepariwisataan Akademi Pariwisata Nasional, Jakarta. Jakarta.

Soekarno, & Pendit. (1998). *Pramusaji Food & Beverage Service*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.

Steadman, Charles E and Michael L Kasavana. 1987. *Managing Front Office Operation. United State America* : Educational Institute of the American Hotel & Motel Association.

Sudira, Bagus. 2001. *Pedoman Pusat Pendidikan dan Latihan Pariwisata Dhyana Pura*.

Sugiyono. (2012). “Memahami penelitian kualitatif”. Bandung : ALFABETA.

Sugiyono, 2013, *Metodelogi Penelitian Kuantitatif, Kualitatif Dan R&D*. (Bandung: ALFABETA)

Suwithi, Ni Wayan, dkk. 2008. *Akomodasi Perhotelan Jilid 3*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.

Wahab, Salah. (2003). *Manajemen Kepariwisataan*. Jakarta: Pradnya Paramita.

Wiwoho, Ardjuno,S.Sos. 2008. *Pengetahuan Tata Hidang*. Yogyakarta: Erlangga.