

DAFTAR PUSTAKA

- Biro Pusat Statistik. (2013). “Perkembangan Usaha Restoran/Rumah Makan Berskala Menengah dan Besar Menurut Provinsi Tahun 2007 - 2011.” Diunduh dari <http://www.budpar.go.id/asp/ringkasan.asp?c=114>. Diakses tanggal 13 Januari 2016.
- Chase, R.B., Aquilano, N. J., dan Jacobs, F. R. (2000). *Operation Management for Competitive Advantage*, 9thed. Mc GrawHill/Irwin: New York.
- Danasmoro, A. (2009). Analisis Sistem Antrean Dan Mutu Pelayanan Di Bank Rakyat Indonesia (BRI) Syariah Cabang Yogyakarta Sebagai Upaya Peningkatan Kualitas Pelayanan Jasa (*tesis program magister manajemen, tidak diterbitkan*). Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Dharmawirya, M., dan Adi, E. (2011). Case Study for Restaurant Queuing Model. *International Conference on Management and Artificial Intelligence IPEDR*, vol 6. hal. 52-55. IACSIT Press: Bali.
- Djati, B.S. (2007). *Simulasi, Teori dan Aplikasinya*. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Dwijanto. (2008). *Riset Operasi*. Karisma.
- Feigenbaum, A.V. (1992). *Total Quality Control*, 3rded. Mc GrawHill: New York.
- Harrel, C., Ghosh, B., dan Bowden, R. (2004). *Simulation Using ProModel*, 2nded. Mc GrawHill: New York.
- Heizer, J. and Render, B. (2011). *Operation Management*, 10thed. Pearson Prentice Hall: Singapore.
- Hui, M.K. dan D.K Tse. (1996). “What to tell consumers in waits of different lengths: an integrative model of service evaluation”, *Journal of Marketing*, Vol. 60 No. 2, pp. 81-90.
- Hwang, J. (2005). “An analysis of wait time satisfaction for capacity management in a simulated restaurant”. *Dissertation*. Department of Hotel, Restaurant, and Institutional Management. The Pennsylvania State University.
- Indrayana, I. B. (2006). *Desain Interior Restoran Arma di Ubud Bali*. Institut Seni Indonesia. Denpasar

- Jawapos. (2014). Potensi Industri Makanan dan Minuman Terbuka. Diunduh dari <http://www.jawapos.com/baca/artikel/3057/potensi-industri-mamin-terbuka>. Diakses tanggal 13 Januari 2016.
- Kharwat, A.K. (1991). "Computer Simulation: an Important Tool in The Fast-Food Industry". *Proceedings of the 1991 Winter Simulation Conference*, IEEE Press, pp. 811-815.
- Kim, T., Jung, J., dan Lee E. Y. G. (2012). "Post recovery customer relationships and customer partnerships in a restaurant setting". *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, Vol. 24 Iss 3 pp. 381 – 401.
- Laporan Kemenkeu. (2012). Laporan Tim Kajian Profil Sektor Riil : Sektor Perdagangan, Hotel, Dan Restoran. <http://www.kemenkeu.go.id/sites/default/files/Profil%20Sektor%20Riil.pdf>. Diakses pada 4 Januari 2015.
- Law, A.M. dan Kelton, W.D. (1991). *Simulation Modelling and Analysis*. Mc GrawHill: New York.
- Lovelock, C. dan Gummesson, E. (2004). "Whiter services marketing in search of a new paradigm and fresh perspectives". *Journal of Service Research*, Vol. 7 No. 1, pp. 20-41.
- Marsum, W. (2005). *Restoran dan Segala Permasalahannya, edisi 4*. Yogyakarta: Andi.
- Mulyono, S. (2007). *Riset Operasi*. Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia. Jakarta.
- Pun, Kit-Fai dan Ho, Ka-Yan. (2001). "Identification of service quality attributes for restaurant operations: a Hong Kong case". *Managing Service Quality: An International Journal*, Vol. 11 Iss 4 pp. 233 – 240.
- Republika. (2012). Jumlah mahasiswa baru di Yogyakarta meningkat signifikan. <https://republika.co.id/berita/pendidikan/berita-pendidikan/12/09/03/m9s2md-jumlah-mahasiswa-baru-di-yogya-meningkat-signifikan>. Diakses tanggal 1 Oktober 2015.
- Schroeder dan Roger, G. (1997). *Operational Management: Contemporary Consept and Case*. Mc GrawHill: New York.

- Setyanti, (2013). Kesalahan saat Berbisnis Kuliner. Diunduh dari <http://female.kompas.com/read/2012/07/03/14285172/8.kesalahan.saar.berbisni.s.kuliner>. Diakses tanggal 13 Januari 2016.
- Sharma, A. K., Kumar, R., dan Sharma, G. K. (2013). "Queueing Theory Approach With Queueing Model : A Study", *International Journal of Engineering Science Invention*, Vol. 2 No 2, pp. 01-11.
- Sheu, C., McHaney, R., dan Babbar, S. (2003). "Service process design flexibility and customer waiting time", *International Journal of Operations & Production Management*, Vol. 23 Iss 8 pp. 901 – 917.
- Siahaan, P. (2014). "UKM DIY Masih Didominasi Industri Pangan." Diunduh dari <http://skalanews.com/berita/detail/171491/ukm-diy-masih-didominasi-industri-pangan>. Diakses tanggal 13 Januari 2016.
- Soriano, D. R. (2002). "Customer's expectations factors in restaurants", *International Journal of Quality & Reliability Management*, Vol. 19 Iss 8/9 pp. 1055 – 1067.
- Sridadi, B. (2009). *Pemodelan dan Simulasi Sistem: Teori, Aplikasi dan Contoh Dalam Bahasa C*. Bandung: Penerbit Informatika.
- Waluyo, S. D. (2001). *Statistika Untuk Pengambilan Keputusan*. Jakarta: Ghalia Indonesia.
- Widjaya, H.O., Suryawan, I.N., dan Stefani. (2014). "Analisis Pengaruh Waktu Tunggu, Harga, Kualitas Terhadap Kepuasan Pelanggan dan Loyalitas Pelanggan "R" Seafood.", *Seminar Nasional Inovasi dan Tren*.
- Yu-Tong, H.E. (2007). *Exploiting Limited Customer Choice And Server Flexibility*, McMaster University.
- Zuhdi, A. (2004). *Modul Pelatihan Dasar Optimasi Proses Produksi dengan Metoda Simulasi*. Laboratorium Simulasi dan Komputasi. Jurusan Teknik Mesin dan Industri Fakultas Teknik UGM. Yogyakarta.