

## DAFTAR PUSTAKA

- Arifianti, Farida. 1994. *Peluang Bisnis Katering dan Pengelolaannya* Edisi 1.  
Jakarta : Golden Terayon Press
- Kotler, Philip. 2005. *Manajemen Pemasaran di Indonesia*. Buku 2. Diadaptasi  
oleh A.B. Susanto. 2001. Jakarta : Salemba Empat.
- Kotler, Philip. dan Gary Armstrong. 2001. *Prinsip-prinsip Pemasaran*. Jilid 1.  
Edisi ke 8. Jakarta : Erlangga
- Mukono. 2006. *Prinsip Dasar Kesehatan Lingkungan*. Edisi 2 Surabaya :  
Airlangga University Press
- Soekresno. 2000. *Management Food and Beverage, Service Hotel*. Jakarta :  
PT.Gramedia Pustaka Umum.
- W, Marsum. 2005. *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Edisi 4. Yogyakarta :  
Andi
- Prawiro, Fandi Otta. 2013. *Analisis Kepuasan Konsumen Waroeng Steak and  
Shake Kota Wisata Baru*. Program Studi Ekonomi Manajemen Universitas  
Muhammadiyah Jember
- Rustiana, Iwan. 2008. *Analisis Tingkat Kepuasan Konsumen Restoran Rice Bowl  
Bogor Serta Implikasinya Terhadap Bauran Pemasaran*. Program Studi  
Ekonomi Universitas Pakuan Bogor
- [http://3.bp.blogspot.com/Peking\\_duck.jpg](http://3.bp.blogspot.com/Peking_duck.jpg) (diakses 19 Juni 2016)

<http://cookpad.com/masakan-tionghoa-bihun.jpg> (diakses 19 Juni 2016)

<http://cookpad.com/wp-content/Kwetiau-Goreng-.jpg?f95f72> (diakses 19 Juni  
2016)

<http://nyicip.com/2015/01/fuyunghai.jpg> (diakses 19 Juni 2016)

<http://Resep-Tionghoa-Capcay-Seafoodlezat.jpg> (diakses 19 Juni 2016)

<http://selerarasa-tionghoa.com/images/Mie.jpg> (19 Juni 2016)

<http://serbaserbimakanankhas.wordpress.com> (diakses 14 Februari 2016)

[https://wikipedia.org/wiki/Masakan\\_Tionghoa](https://wikipedia.org/wiki/Masakan_Tionghoa) (diakses 16 Juni 2016)

<http://www.words-chinese.com/2012/12/Mapo-Tofu.jpg> (diakses 20 Agustus  
2016)

<http://www.supalachinesetrd.resep-sup-hisit.html> (diakses 19 Agustus 2016)