

DAFTAR PUSTAKA

- Andriyani, Wiwin., 2012, “Pengembangan Produk *Sponge Cake* di *Pastry Ros-In Hotel Yogyakarta*”. Tugas Akhir D3 Kepariwisata, Sekolah Vokasi, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Bagyono. 2005. *Pariwisata dan Perhotelan*. Bandung: Alfabeta.
- Friebeg, Bio. 1990. “*The Professional Pastry Cheff, Second Edition*”. New York: John Weley & Son Inc.
- Idayati, FI. Nurwahyuni., dan Pratiwi, Yustina. 2008. *Garnish Buah Dan Sayur Hiasan Pengundang Selera*. Yogyakarta: Kanisius.
- Karyono, A. Hari. 1997. *Kepariwisata*. Jakarta: Grasindo.
- Mustika, Nindya Dwi., 2012, “Menu Unggulan Hidangan *A La Carte* Di Ros-In Hotel Yogyakarta”. Tugas Akhir D3 Kepariwisata, Sekolah Vokasi, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Oktaviani, Rini., 2012, “Kreasi Produk *Pastry* Untuk *Breakfast* Di Ros-In Hotel Yogyakarta”. Tugas Akhir D3 Kepariwisata, Sekolah Vokasi, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Surat Keputusan Menparpostel No. KM 37/PW340/MPPT-86.

Sumber Internet

<http://www.photoblog.com>, diakses pada 28 Maret 2015.

<http://www.grandastonyogyakarta.com>, diakses pada 30 April 2015.

<http://www.aston-international.com>, diakses pada 30 April 2015.

<http://www.agoda.com>, diakses pada 30 April 2015.

<http://www.klikhotel.com>, diakses pada 30 April 2015.

<http://www.ncc-indonesia.com>, diakses pada 30 April 2015.

<http://www.fave-recipeous.blogspot.com>, diakses pada 30 April 2015.

<http://www.gedoor.com>, diakses pada 31 Mei 2015.