

DAFTAR PUSTAKA

Aningrum, Widhi. 2012. *“Peran Cook Hot Kitchen Dalam Meningkatkan Kualitas Pengolahan Makanan Di Hotel Jayakarta & Spa Yogyakarta”*. Tugas Akhir.

Chendawati. 2013. *Aneka Steak & Pasta*. Jakarta: Gramedia

Femina Group. 2013. *Primarasa: Sauce & Pasta*. Jakarta: PT. Gaya Favorit Press

Listyana, Tabita Tri. 2012. *“Peranan Pastry Dalam Meningkatkan Kualitas Pelayanan Di The Jayakarta Hotel And Spa”*. Tugas Akhir.

Minantyo, Hari. 2011. *Dasar-Dasar Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Graha Ilmu

Sofitel Bali Nusa Dua Beach Resort. 2013. *“Standard Operational Procedure Kitchen”*. Dokumen Sofitel Bali Nusa Dua.

Sofitel Bali Nusa Dua Beach Resort. 2013. *“Standard Recipes Main Kitchen”*. Dokumen Sofitel Bali Nusa Dua.

Sutomo, Budi. 2014. *Koleksi Resep Sambal & Saus*. Jakarta: Gramedia

Wahyuningsih, Novia Tri. 2014. *“Cold Kitchen Product Di Hotel Royal Ambarrukmo Dalam Rangka Meningkatkan Pendapatan Departemen Food And Beverage”*. Tugas Akhir.

Wibawa, Chandra. 2013. *“Upaya Untuk Meningkatkan Kualitas Food And Beverage Product Di Ros-In Hotel Yogyakarta”*. Tugas Akhir.

<http://www.tastetheloveinfood.wordpress.com/>. Rabu, 8 Juli 2015 pukul 05.09

<http://id.hotels.com/>. Senin, 2 Februari 2015 pukul 19.23

<http://www.yuktravel.com/>. Rabu, 28 Januari 2015 pukul 18.40

<http://www.accor.com/>. Senin, 2 Februari 2015 pukul 19.57

<http://www.sofitelbalinusadua.com/>. Senin, 2 Februari 2015 pukul 19.40

Narasumber:

Nama	Jabatan	Outlet	Usia
Saptono	Senior Sous Chef	All Outlet	42 tahun
Isep Hidayatullah	Chef de Cuisine	Kwee Zeen Restaurant	34 tahun
Shinta Maharani Indrayanti	Chef de Partie	Club Millèsime	26 tahun
Neno Mohammad	Chef de Partie	CCC Restaurant	25 tahun
Deny Setyowati	Demi Chef	CCC Restaurant	26 tahun
Wayan Ariana	Demi Chef	Club Millèsime	26 tahun
I Wayan Adi Setiawan	Commis 2	CCC Restaurant	25 tahun
Nyoman Arta Sunarta	Commis 2	CCC Restaurant	27 tahun
Wayan Juniarta	Commis 2	CCC Restaurant	26 tahun