

**DAFTAR PUSTAKA**

- Afrizawati. (2012). Analisis Pengaruh Kualitas Pelayanan Terhadap Kepuasan Pelanggan Pada Hotel Arista Palembang. *Jurnal Orasi Bisnis Edisi ke-VII*, 7(1), 59-67.
- Anjarsari, G.E., Ni Wayan S.S., & I Putu G.S. (2018). Pengaruh Kualitas Makanan, Kualitas Layanan, Dan Lingkungan Fisik Restoran Terhadap Kepuasan Serta Niat Berperilaku. *E-Jurnal Ekonomi dan Bisnis Universitas Udayana*, 7(5), 1347-1374.
- Andika, C., Kasmita, & Pasaribu. (2017). Pengaruh Kualitas Makanan Pada Menu Breakfast Terhadap Kepuasan Tamu Di Restaurant Jam Balero Hotel Pusako Bukittinggi. *A Social Sciences Journal*, 15(2), 1-14.
- Ariani, M., Herlina T., & Achmad S. (2021). Tinjauan Kritis Terhadap Pemborosan Pangan: Besaran, Penyebab, Dampak, Dan Strategi Kebijakan. *Forum Penelitian Agro Ekonomi*, 39(2), 137-148.
- Aristya, G. (2022). Implementasi Brand Standar Audit Marriott Pada Buffet Breakfast Di Restoran Goji Kitchen+Bar Hotel Bangkok Marriott Marquis Queen's Park. *Jurnal Mahasiswa Pariwisata dan Bisnis*, 1(6), 1473-1492.
- Cahyasita, D., Herdiana A., M. Ridwan. (2023). Peluang Perilaku Kemubaziran Pangan pada Tingkat Rumah Tangga di Daerah Istimewa Yogyakarta. *Jurnal Agrica*, 16(2), 164-176.
- Chiguvi, D. (2017). Impact of Ambiance Conditions on Customer Satisfaction in the Restaurant Industry; Case Study. *International Journal of Science and Research (IJSR)*, 6(2), 1825-1833.
- Garbo, A., & Ryanta K. (2023). Determinan Perilaku Food Waste Pada Mahasiswa Muslim di Yogyakarta Selama Pandemi Covid-19 Dalam Perspektif Maqashid Syariah, Moral dan Etika Islam. *ABHATS: Jurnal Islam Ulil Albab*, 4(1), 13-27.
- Ghozali, Imam. 2001. *Aplikasi Analisis Multivariate dengan Program SPSS*. Badan Penelitian Universitas Diponegoro, Semarang.

- Hasan. 2002. *Pokok – Pokok Materi Metodologi Penelitian Dan Aplikasinya*. Bogor : Ghalia.
- Huda, S., & Jati N. (2015). Upaya Food & Beverage Product Dalam Meningkatkan Kualitas Makanan Di Hotel Grand Aston Yogyakarta. *Jurnal Khasanah Ilmu*, 6(1), 45-55.
- Kariyasa, K., & Achmad S. (2012). Memperkuat Ketahanan Pangan Melalui Pengurangan Pemborosan Pangan. *Analisis Kebijakan Pertanian*, 10(3), 269-288.
- Lestari, S.C., & Alim H. (2022). Kebijakan Pengelolaan Sampah Nasional: Analisis Pendorong Food Waste di Tingkat Rumah Tangga. *Jurnal Good Governance*, 18(1), 37-50.
- Lim, M. W., Teck W.J, Kar S.L, & Elena G.C.F. (2019). Ambience and social interaction effects on customer patronage of traditional coffeehouses : Insights from kopitiam. *Journal of Hospitality Marketing & Management*, 8(1), 1-18.
- Lu'ailik. (2023). Pengaruh Kualitas Pelayanan Terhadap Kepuasan Pelanggan Hotel: Literatur Review. *Humanities, Management and Science Proceedings*, 3(2), 1395 – 1402.
- Ningsih, D.S, Yaktiworo I, & Ani S. (2018). Keragaan Pedagang Makanan Jajanan Olahan di Kampus Universitas Lampung. *JIIA*, 6(2), 205-213.
- Ningrum. (2017). Pengaruh Penggunaan Metode Berbasis Pemecahan Masalah (Problem Solving) Terhadap Hasil Belajar Ekonomi Siswa Kelas X Semester Genap Man 1 Metro Tahun Pelajaran 2016/2017. *Jurnal Pendidikan Ekonomi UM Metro*, 5(1), 145-151.
- Nuralam, K. (2017). Koordinasi Kerja Food And Beverage Service Dengan Food And Beverage Product Dalam Operasional Breakfast Di Hotel Aston Tanjungpinang. *Jom Fisip*, 4(2), 1-13.
- Siaputra, H, Nadya C, & Grace A. (2019). Analisa Implementasi Food Waste Management di Restoran 'X' Surabaya. *Jurnal Manajemen Perhotelan*, 5(1), 1-8.
- Sugiyono. 2018. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, Dan Kombinasi (Mix Methods)*, Edisi 2 Jilid 1. Bandung : Alfabeta.

- Sugiyono. 2019. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif Dan R&D*. Bandung : Alfabeta.
- Sugiyono. 2021. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif Dan R&D*, cetakan ke 3. Bandung : Alfabeta.
- Syahrizal, Syuhri & Emmita Devi Hari Putri. (2014). Usaha Pengelolaan Makanan Untuk Meningkatkan Kualitas Makanan di Warung Makan Ulegfood Bantul. *Jurnal Khasanah Ilmu*, 5(1), 69-75.
- Rachmawati, H., & Syefrida Y. (2023). Rancang Bangun Aplikasi Food Waste Management pada Usaha Food and Beverages. *Jurnal Komputer Terapan*, 9(1), 101-110.
- Ramadhita, A.N., Meti E., & Sri S. (2021). Apakah Konsumen Resto Hotel Mengetahui Isu Food Waste?. *Jur. Ilm. Kel. & Kons*, 14(1), 88-100.
- Ratih, D, Amalia R, Nugrahani A, & Asrul B. (2022). Alasan Pemilihan Makanan Dan Kebiasaan Mengonsumsi Makanan Sehat Pada Mahasiswa Unesa Ketintang. *Jurnal Tata Boga*, 11(1), 22-32.
- Tamburion A, Paulus K, & Hizkia H.D.T. (2019). The Impact Of Atmosphere On Customer Dining Satisfaction And Behavioral Intention Of 5 Restaurants In Manado. *Jurnal EMBA*, 7(3), 4436-4444.
- Omar, M., Hashim F.A, & Rozila A. (2015). The Relationship between Restaurant Ambience and Customers' Satisfaction in Shah Alam Arabic Restaurants, Selangor. *International Journal of Administration and Governance*, 1(4), 1-8.
- Ujang. (2022). Strategi Pemasaran Untuk Meningkatkan Kunjungan Wisatawan Di Arista Hotel Palembang Pasca Covid 19. *JIIPTS*, 1(2), 102-112.
- Umar, H. 2012. *Metode Penelitian Untuk Skripsi Dan Tesis*. Jakarta : Rajawali.
- Wulandari N., Shannaz M.D. (2023). Upaya Negara Korea Selatan dalam Menangani Food Waste (Sampah Makanan). *JGG-Jurnal Green Growth dan Manajemen Lingkungan*, 12(2), 112-124.
- Zaki, M., & Saiman. (2021). Kajian tentang Perumusan Hipotesis Statistik Dalam Pengujian Hipotesis Penelitian. *JIIIP-Jurnal Ilmiah Ilmu Pendidikan*, 4(2), 115-118.