

DAFTAR PUSTAKA

- Anggraeni , D. P., Kumadji, S., & Sunarti. (2016). Pengaruh Kualitas Produk terhadap Kepuasan dan Loyalitas Pelanggan .
- Anggraeni, N., Prastyandhari, I. A., Elianami, D., Maryoto, A., Wiradnyani, N. K., Sirna, I. K., et al. (2023). *Pengantar Bisnis Kuliner*. Makassar: Tohar Media.
- Arifiansyah, R., Aulia, M., & Riyanto, A. (2020). Pengaruh Kualitas Produk, Atmosfer dan Lokasi Terhadap Kepuasan pelanggan di The Cafe Hotel Mulia Senayan.
- Arinawati, E., & Suryadi, B. (2021). *Penataan Produk SMK/MAK Kelas XII*. Jakarta: Gramedia Widiasarana Indonesia.
- Arora, R. (2007). *Food Service and Catering Management*. india: Kul Bhushan Nangia
- Astuti, R. M. (2015). Pengaruh Penggunaan Suhu Pengovenan terhadap Kualitas Roti Manis dilihat dari Aspek Warna, Kulit, Rasa, Aroma dan Tekstur. *Teknobuga*.
- Darma, B. (2021). *Statistika Penelitian Menggunakan SPSS (Uji Validitas, Uji Realibilitas, Regresi Linier Sederhana, Regresi Linier Berganda, Uji T, Uji F, R2)*. Jakarta: GUEPEDIA.
- Desmafianti, G., & Fauzzia, W. (2021). Peranan Pastry Section dalam Menjaga Kualitas Produk Pastry di Best Western Premier La Grande Hotel Bandung. *Jurnal Kajian Pariwisata* .
- Dewi , I. A., & Giantari, I. A. (2023). *Niat Beli Konsumen Berbasis Sikap, Norma Subyektif, dan Kualitas Produk*. Bali: CV. Intelektual Manifes Media.
- Davis, B. Andrew, L. Peter, A. Ioannis, P (2008). *Food and Beverage Management*. Slovenia. Diakses 17 oktober 2020 dari <http://books.google.com/books>
- Dhini. (2023). *Pola Menu, Asupan dan Status Gizi*. Malang: Unisma Press.
- Dopson, L. R. K Hayes, D. (2010). *Food and Beverage Cost Control Fifth Edition*. United States of America. Diakses 17 oktober 2020 dari <http://books.google.com/books>
- Ekawatiningsih, W. P. (2020). *Manajemen Pelayanan Makanan dan Minuman*. Yogyakarta: UNY Press.
- Fiani S, M., & Japarianto, E. (2012). Analisa Pengaruh Food Quality dan Brand Image Terhadap Keputusan Pembelian Roti Kecil Toko Roti Ganep's di Kota Solo. *Jurnal Manajemen Pemasaran*.

- Fitriani, & Roziana. (2019). *Penyelenggaraan School Feeding (Makan Siang) Pada Full Day School di Sekolah Dasar*. Ponogoro: Uwais Inspirasi Indonesia.
- Foskett, D. Ronald, K. dan Victor, C. (2003). *The Theory of Catering*. Hodder Arnold.
- Gisslen, W. (2007). *Professional Cooking Sixth Edition*. United States of America. Diakses 05 november 2020 dari <http://books.google.com.books>
- Gisslen, W. (2010). *Professional Cooking Seventh Edition*. United States of America. Diakses 02 november 2020 dari <http://books.google.com.books>
- Gustina, W., & Mariana, I. (2020). Standarisasi Resep Rendang Daging di Lubuk Alung Kabupaten Padang Pariaman. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*.
- Hanif, F. (2020). Pengaruh Kualitas Produk dan Kualitas Pelayanan terhadap Keputusan Pembelian pada Kedai Kopi Pulang Kota Palembang .
- Hasanah, C. U. (2016). Pengaruh Kualitas Produk Terhadap Kepuasan Konsumen Pada Celdi Katering (Survei Pada Konsumen Celdi Katering). *Tourism Scientific Journal*.
- Ibrahim, A. (2023). *Metodologi Penelitian Ekonomi dan Bisnis Islam*. Jakarta Utara: PT Bumi Aksara.
- Indrasari, M. (2019). Pemasaran dan Kepuasan Pelanggan. Diakses 01 desember 2020 dari <http://books.google.com.books>
- Irianto, T. R., Mokondongan, A., Noho, Y., & Bantulu, L. (2023). Penerapan Standard Recipe Makanan di Kitchen Hotel Grand Q Gorontalo. *Jurnal Ideaspublishing*.
- Jahrizal, Apriliawan, D. I., Yunita, V., Eldi, F., Putra, D. R., Siregar, R. F., et al. (2023). *Kajian Studi Kelayakan Bisnis*. Bali: Cv. Intelektual Manifes Media.
- Jones, T. (2008). *Culinary Calculation*. United States of America. Diakses 20 november dari <http://books.google.com.books>
- Jones, T. P. J. McVety, B. J. Ware, C. L. W. (2009). *Fundamentals of Menu Planning*. Canada: John Wiley & Sons, Inc
- Kartini B , T. D., & Lestari, R. S. (2023). *Biskuit BIPUS*. Pekalongan: Penerbit NEM.
- Khalik, I. (2022). *Penetapan Atribut Produk dan Harga terhadap Penciptaan Nilai serta Dampaknya pada Kinerja Pemasaran*. Cirebon: Penerbit Insania.
- Kusuma, T. S., & Kurniawati, A. D. (2021). *Makanan Halal dan Thoyyib*. Malang: UB Press.
- Liswati. (2018). *Produk Kreatif dan Kewirausahaan Teknik Komputer Jaringan untuk SMK/MAK Kelas XII*. Jakarta: Gramedia Widiasarana Indonesia.

- Mahalayati, & Ramdhan, H. E. (2012). *99 Peluang Bisnis Buat Anak Muda*. Jakarta: Penebar Plus.
- Margarista , P., Suroto, A., & Suraji , S. (2017). Pengaruh Penerapan Standard Recipe Bahan Baku Sayuran Terhadap Kualitas Makanan di Main Kitchen Hotel Lorin Solo. *Jurnal Pariwisata Indonesia*.
- Minantyo, H. (2011). dasar-dasar pengolahan makanan (food product fundamental). yogyakarta: graha ilmu.
- Napitupulu, B. P., Williandani, M., & Tambunan, I. B. (2023). *Manajemen Pelayanan Produk Makanan dan Minuman* . Deli Serdang: Cattleya Darmaya Fortuna.
- Ninemeir, J. D. (2013). Planning and Control for Food and Beverage Operations. United States of America: American Hotel & Lodging.
- Nurfitriani. (2021). *Bisnis dan Manajemen*. Makassar: Cendekia Publisher.
- Prasetya , F., Jumakil, & Sidiq, N. M. (2019). *Prosiding Seminar Nasional Kesehatan Penguatan dan Inovasi Pelayanan Kesehatan dalam Era Revolusi Industri 4.0*. Kendari: UHO EduPress.
- Rachayu, L. A., Melani , V., Ronitawati, P., Swamilaksita, P. D., & Harna. (2022). Hubungan Penyajian Hidangan dan Kualitas Menu Pastry Kitchen terhadap Tingkat Kepuasan Konsumen di Days Hotel And Suits Jakarta Airport Cengkareng. *Jurnal Gizi & Kesehatan Manusia*.
- Rahmadina , & Sudarman , S. (2023). *Analisis Kualitas Lingkungan*. Solok: Penerbit Mitra Cendekia Media.
- Reynaldo, Y., & Santoso, O. R. (2013). Analisa Pengaruh Kualitas Layanan dan Kualitas Produk terhadap Loyalitas Pelanggan de'EXCELSO Surabaya Town Square.
- Risnawati, Sjukun, Anuar, S., Jirwanto, H., & Hendra, T. (2023). *Manajemen Ritel*. Pasaman Barat: CV. Azka Pustaka.
- Rizki , C. R., & Firmansyah, A. (2022). Upaya Food Production Department dalam Mengolah dan Menyajikan Makanan di Hotel Berbintang . *Hotelier Jurnal Politeknik Indonusa Surakarta* .
- Shiring, S. B. (2014). Professional Catering. United States of America. Diakses 1 desember 2020 <http://books.google.com/books>
- Sugiyono. (2017). *Metode Penelitian*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. 2019. Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D. Bandung : Alfabeta
- Supriyadi, E. (2022). *Analisis Pengendalian Kualitas Produk dengan Statistical Process Control (SPC)*. Tangerang Selatan: Pascal Books.
- Suroto, A. (2009). Peranan Profesionalisme Chef dalam Meningkatkan Kualitas Produk di Restoran.

Syafriani, I., Heriyana, & Yusniar. (2022). Pengaruh Kualitas Makanan dan Suasana terhadap Kepuasan Konsumen pada Pizza House di Kota Lhokseumawe. *Jurnal Visioner & Strategis*.

Umar, H. (2002). *Metode Riset Bisnis*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama .

Wahono, B. B. (2020). ANALISIS KESESUAIAN BESAR PORSI DENGAN STANDAR PORSI MENU MAIN COURSE TERHADAP KEPUASAN KONSUMEN DI VERVE BISTRO AND COFFEE .

Wijaya, W. (2017). Analisa Pengaruh Kualitas Makanan terhadap Kepuasan Konsumen di Yoshinoya Galaxy Mall Surabaya . *Jurnal Hospitality dan Manajemen Jasa* .

Wulandari, P. Y. (2022). Pengaruh Kualitas Produk Makanan terhadap Kepuasan Pelanggan di SKAI Restoran Hotel Padma Resort Legian. *Jurnal Mahasiswa Pariwisata dan Bisnis*.

Zamora, R., & W, E. A. (2023). *Perlindungan Konsumen dalam Persepektif Pemasaran*. Yogyakarta: Absolute Media.