

## DAFTAR PUSTAKA

Ahli gizi ID, (2021) <https://ahligizi.id/blog/2020/09/16/standar-resep-dan-standar-porsi-pada-penyelenggaraan-makanan/amp/p> diakses pada tanggal 12 Februari 2024

Albi anggito & Johan setiawan S.Pd. (2018). *Metodologi penelitian kualitatif*. Diakses dari halaman [https://books.google.co.id/books?id=59V8DwAAQBAJ&pg=PA39&hl=id&source=gbs\\_toc\\_r&cad=2](https://books.google.co.id/books?id=59V8DwAAQBAJ&pg=PA39&hl=id&source=gbs_toc_r&cad=2) pada tanggal 24 Desember 2023.

Apa itu Triangulasi? Ini Pengertian dan Manfaatnya untuk Penelitian Kualitatif” Bitlabs <https://blog.bitlabs.id/triangulasi-adalah/> diakses pada tanggal 22 desember 2022

Caserani, Victor et all. 2007. Caserani & Kinton’s The Theory of Catering 11th edition. United Kingdom: Hodder Education.

Depkes RI (2013). Pedomsan Pelayanan Gizi Rumah Sakit. Jakarta: Direktorat Jenderal Bina Kesehatan Masyarakat.

Departemen Kesehatan RI,( 2013), Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia

Dokumentasi adalah Bukti Resmi, Tujuan, Fungsi, dan Perannya oleh Anugerah Ayu Sendari diperbarui 26 Jan 2022, <https://www.liputan6.com> diakses pada tanggal 2 november 2023

ENAM TINGKATAN CHEF YANG HARUS KAMU KETAHUI  
Direktorat 13 Mei 2023  
<https://vokasi.kemdikbud.go.id/read/b/6-tingkatan-chef-yang-harus-kamu-ketahui>

Groceries dan Perishable: Pengertian, Contoh, dan Cara Penyimpanannya Kompas.com, 19 April 2023. Diakase pada tanggal 5 november 2023

Mutu pangan. Wikipedia [https://id.m.wikipedia.org/wiki/Mutu\\_pangan](https://id.m.wikipedia.org/wiki/Mutu_pangan) diakses pada tanggal 10 november 2023

Nisa Rahmaniyah Utami, dkk. 2022. Metode Penyimpanan Bahan Baku Pastry & Bakery yang Meningkatkan Kualitas Layanan Hotel. [https://www.researchgate.net/publication/365100879 Metode Penyimpanan Bahan Baku Pastry Bakery yang Meningkatkan Kualitas Layanan Hotel](https://www.researchgate.net/publication/365100879_Metode_Penyimpanan_Bahan_Baku_Pastry_Bakery_yang_Meningkatkan_Kualitas_Layanan_Hotel) diakses pada

tanggal 27 Desember 2023.

Tangian, Diane. 2019. "Modul Tahapan Pelayanan di Restoran". Manado: Politeknik Negeri Manado. Triangulasi Metode <https://repository.usm.ac.id/files/skripsi/B11A/2015/B.131.15.0234/B.131.15.0234-07-BAB-IV-20190225104211.pdf>

Pengertian Wawancara: Jenis, Teknik, dan Fungsinya [https://www.gramedia.com/literasi/wawancara/#google\\_vignette](https://www.gramedia.com/literasi/wawancara/#google_vignette) diakses pada tanggal 2 november 2023

Pratiwi, P. (2012). Penanganan Bahan Baku Pastry Dan Bakery Dalam Upaya Mempertahankan Standar Kualitas DI Hotel J.W Marriott Medan [Universitas Sumatera Utara]. [http://repository.usu.ac.id/handle/123456789/33837 /](http://repository.usu.ac.id/handle/123456789/33837/)

Putri, E. D. H., & Mayasari, C. U. (2020). Operational Patisserie (1st ed.). Graha Ilmu.

Vanya Karunia Mulia, 2021. "Observasi: Pengertian Para Ahli, Tujuan, Ciri-Ciri, dan Jenisnya" <https://www.kompas.com/skola/read/2021/08/03/164904169/observasi-pengertian-para-ahli-tujuan-ciri-ciri-dan-jenisnya>