

DAFTAR PUSTAKA

- 1) Manajemen Penyelenggaraan Hotel oleh Agus Sulastiyono, Drs, M.Si. tahun 2011
- 2) Strategi Pintar Menyusun SOP oleh Endah Nur Fatimah, dkk, tahun 2015
- 3) A. Andrikus and A. Rymberthus, "Pelaksanaan Standard Operation Procedure Di Departement Food and Beverage," -, 2000
- 4) Setiawan Lukman, "Rahasia Membangun SOP,"-,2012
- 5) Suhartidjo, "Pastry Dalam Perhotelan,"Andi Publisher,2007
- 6) Prakoso Pungky, "Pastry and Bakery,"Demedia Pustaka, 2012
- 7) Bartono, "Food Product ManagementDi Hotel dan Restoran," Andi Publisher 2000
- 8) Yamid Zulian, "Manajemen Kualitas Produk Dan Jasa,"Ekoniasia, 2010
- 9) Arini T.Soemohadiwidjojo,"Mudah Menyusun SOP,"Penebar Plus,2014
- 10) Arini Tathagati," STEP BY STEP MEMBUAT SOP (Standard Operating Procedure)," Efata Publishing,2014
- 11) Jurnal Khasanah Ilmu - Volume 6 No 2 – 2015 – lppm3.bsi.ac.id/jurnal
- 12) James L. Gibson dkk 1997. *Organisasi dan Manajemen : Perilaku, Struktur dan Proses*.Jakarta : Erlangga
- 13) L.W. Rue dan L.L. Byars. 1980. *Management : Theory and Application*. Homewood Illinois : Richard D. Irwin Inc.
- 14) Miftah Thoha. 2001. *Perilaku Organisasi Konsep Dasar dan Aplikasinya*. Jakarta : RajaGrafindo Persada
- 15) Suhadi Sigit. 2000. *Teori Kepemimpinan dalam Manajemen*. Yogyakarta : Arrmurita.