

## DAFTAR PUSTAKA

---

- 1) Bagus Putu Sudira. 1996. Tata Boga. Jakarta : *Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jenderal Pendidikan Dasar dan Menengah. Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan. Proyek Pendidikan Non Teknik II.*
- 2) *Basic Kitchen Knowledge*(2011) *The Recipe Menu*
- 3) Bodgan,R.C dan Biklen,S.K.(1982). *Qualitatif Research For Education : An Introduction to Theory and Methods* : Allyn and Bacon,Inc
- 4) Djaslim, Saladin, Yevis Osman, 2002, "*Intisari Pemasaran dan Unsur Pemasaran*".Bandung : Cinda Karya.
- 5) Fandi, Tjiptono. 2004. *Manajemen Jasa Edisi 1*. Yogyakarta : Andi Offset.
- 6) Kotler, Philip. 2005. *Manajemen Pemasaran*, Jilid 1 dan 2. Jakarta : PT.Indeks Kelompok Gramedia.
- 7) Lupiyadi, Rambat. 2001. *Manajemen Pemasaran Jasa*. Jakarta : PT.Salemba Empat.
- 8) Mangkurewdoyo, Sudiarto. 1999. *Pengantar Industri Akomodasi dan Restaurant*.
- 9) Marsum, 2005."*restoran dan Segala Permasalahannya*".
- 10) Nasution.S.(2009), *Metode Research, Penelitian Ilmiah*, Jakarta, Bumi Aksara.
- 11) Pupu Saepul Rahman, 2009. *Penelitian Kualitatif*. UNY Press. Yogyakarta.
- 12) Richard, Sihite. (2000). *Food service*. Surabaya : SIC.
- 13) Riyadi, Heru. 2011."*Pengetahuan Menu*". Bandung : Alfabeta.

- 14) Soekresno dan Pendit (1998). *Pramusaji Food & Beverage Service*. Jakarta : PT.Gramedia Pustaka Utama.
- 15) Sudira, Bagus. 2001. *Pedoman Pusat Pendidikan dan Latihan Pariwisata Dhyana Pura*.
- 16) Sulistyono, Agus. 2011. *Management Penyelenggaraan Hotel*.
- 17) Syamsu Rizal. 2000. *Peningkatan Sumber Daya Manusia Usaha dan Restoran*. Kerjasama Akademi Pariwisata Makasar dan Dinas Pariwisata Kabupaten Selayar.