

DAFTAR PUSTAKA

- Arief, M. (2014). *Pengendalian Internal Atas Proses Pengadaan*. Depok: Universitas Indonesia.
- Fitri, I. (2014). Bahasa Dan Fasilitas Sebagai Salah Satu Strategi Pemasaran Di The Trans Luxury Hotel. *Bahasa Dan Fasilitas Sebagai Salah Satu Strategi Pemasaran Di The Trans Luxury Hotel*, II-12.
- Departemen, P. (2013). *Standard Operational Procedure*. Bandung: The Trans Luxury Hotel.
- Henny Kustini, S. M. (2016). *Tinjauan Prosedur Penerimaan Barang Terhadap Quality Of Goods Dalam Kelancaran Operasional Di Solo Paragon Hotel & Residence*. Surakarta: Politeknik Indonesia Surakarta.
- Hidayah, N. (2017). *Evaluasi pelaksanaan authentic assessment berdasarkan kurikulum 2013 dalam pembelajaran ekonomi di Sma Islam Al-Hidayah Jember*. lampung: Universitas Islam Negeri Raden Intan.
- Handoko, H. T. (2009). *Manajemen*. Yogyakarta: BPFY-Yogyakarta.
- Hulu, J. K. (2014). Analisis Praktik Kerja Departemen Purchasing Dalam Pengadaan Kebutuhan Operasional & Material di Hotel Melia Purosani Yogyakarta . *Analisis Praktik Kerja Departemen Purchasing Dalam Pengadaan Kebutuhan Operasional & Material di Hotel Melia Purosani Yogyakarta* , 34.
- Kusmini. (2015). *Evaluasi Pelaksanaan E-Purchasing Obat di Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota di Wilayah Provinsi Jawa Tengah* . Yogyakarta: Universitas Gajah Mada.
- Meidizar, F. Z. (2015). *Tinjauan Purchasing Department Dalam Penerimaan Bahan Makanan di The Trans Luxury Hotel Bandung*. Bandung: Telkom University.
- Moloeng, L. J. (2004). *Metode Penelitian Kualitatif*. Bandung: Rosda.
- Nasution, P. D. (2003). *Metode Penelitian Naturalistik Kualitatif*. Bandung: Tarsito.
- Nurlena,N., Musadad M., & Ratna,R. (2018,September). Implementasi Strategi STP (Segmentation, Targeting & Positioning) di Desa Wisata Rumah Dome, Sleman, Yogyakarta. *In National Conference of Creative industry*.
- . Nurlena,N., & Musadad M. (2017). Tourist Perception of The Tourism Products in Merangin Geopark, Jambi, Indonesia.

- Pariwisata, D. J. (2000). *Pedoman Umum Organisasi dan Tata Hotel*. Jakarta: Direktorat Jenderal Pariwisata.
- Rachman, A. A. (2005). *Pengantar Ilmu Perhotelan & Restoran*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Sugiyono, A. (2011). *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kualitatif dan R & D*. Bandung: Alfabeta.
- Supardi, D. (2006). *Sistem Kerja Perpustakaan Daerah* (15 ed.). Jakarta: Gramedia.
- Soetopo, B. (2009). *Akuntansi Perhotelan*. Jakarta: Erlangga Essence Group.
- Trisnawan, A. D. (2014). *Pengaruh Kualitas Produk, Harga, Promosi Dan Distribusi*. Semarang: Universitas Dian Nuswantoro.
- Widiati, T. (2016). *Implementasi Strategi Pengembangan Sektor Pariwisata*. Sumatera Utara: Universitas Sumatera Utara.
- Wicaksono, A. (2016). *Evaluasi Fungsi Purchasing Dalam Proses Pengadaan Barang di Swiss-Bel Hotel Pondok Indah*. Jakarta: STP TRisakti.
- Witana, I. M. (1984). *Peranan Sistem Pengadaan Intern Terhadap Pembelian Material dan Pengeluaran Uang Pada Perusahaan Kontraktor PT "X" di Surabaya*. Surabaya: Universitas Airlangga.
- Wicaksono, A. (2016). *Evaluasi Fungsi Purchasing Dalam Proses Pengadaan Barang di Swiss-Bel Hotel Pondok Indah*. Jakarta: STP TRisakti.
- Bandung, B. P. (2017, 8 29). *Jumlah Akomodasi Hotel Menurut Klasifikasi di Kota Bandung 2016*. Retrieved Januari 5, 2019, from Badan Pusat Statistik: <https://bandungkota.bps.go.id/statictable/2017/08/29/119/-jumlah-akomodasi-hotel-menurut-klasifikasi-di-kota-bandung-2016.html>
- Bandung, T. T. (2013, 8 22). *The Trans Luxury Hotel Bandung*. Retrieved 8 2, 2019, from The Trans Luxury Hotel Bandung: <https://www.thetranshotel.com/photos>
- Budaya, K. P. (2013, 5 2). *repositories kemdikbud*. Retrieved 6 21, 2019, from repositories kemdikbud industri perhotelan : <http://repositories.kemdikbud.go.id/10241/1/industri%20perhotelan.pdf>
- Indonesia, K. K. (2009, 8 2). *Kementerian Kepariwisata Republik Indonesia*. Retrieved 3 18, 2019, from Kementerian Kepariwisata Republik Indonesia: <https://jdih.kemenkeu.go.id/fullText/2009/10TAHUN2009UU.HTM>
- Kreatif, K. P. (2013, 7 12). *Kemenpar*. Retrieved 4 12, 2019, from Peraturan menteri pariwisata: <http://www.kemenpar.go.id/post/peraturan-menteri-pariwisata-dan-ekonomi-kreatif-no-53-tahun-2013>

Indonesia, C. (2015, 2 10). *CNN Indonesia*. Retrieved 4 21, 2019, from CNN
Indonesia: <https://www.cnnindonesia.com/gaya-hidup/20150210162426-269-31086/survei-bandung-kota-terfavorit-wisatawan-se-asean>

Lampiran 8

Flow Chart Receiving

The Trans Luxury Hotel Safe Food & Hygiene Standards Manual

6.2 Receiving of food

Hazard Description:	Microbial - Growth of bacteria due to incorrect delivery temperature. Microbial - Products with incorrect date codes. Physical - Contamination from damaged packaging.
Controls:	Correct delivery procedure.
Critical Limit:	Chilled food must be 5°C or below. Frozen food must be frozen hard (-12°C) or colder. Food must have the specified required shelf life. Packaging in good condition.
Monitoring Procedures:	Food temperatures must be taken with a probe thermometer. All deliveries are visually checked to ensure food is packaged correctly and has sufficient shelf life.
Corrective Actions:	If the food temperature is over 5°C, out of date or not frozen hard, the product must be returned to the supplier. If the food has any evidence of foreign objects or pests, the product must be returned to the supplier.
Verification:	The Purchasing Manager & Executive Chef are notified of any incident that occurs. Internal auditing and complaint system verifies hotel's standards.

The Trans Luxury Hotel, Bandung Food and Hygiene Standards Manual - Version 1
Document Dated - September 2017

Page 35 of 147

