

## DAFTAR PUSTAKA

---

- [1] A. u. Rahmawati, “Wisata Bandung,” *Bandung Kota Paris Van Java*, 2015.
- [2] Rumekso, *Housekeeping hotel*, Yogyakarta: ANDI, 2002.
- [3] S. M. Perhubungan, 1970.
- [4] H. Minantyo, *Dasar-dasar pengolahan makanan = (food product fundamental)*, Yogyakarta : Graha Ilmu, 2011.
- [5] R. A. Arif, *Ilmu Perhotelan dan Restoran*, Yogyakarta: Gramedia Pustaka Utama, 2002.
- [6] A. F. W. S, *Pengelolaan usaha boga (Catering Management)*, Jakarta: Lembaga Pendidikan Tenaga Kependidikan, 1988.
- [7] Soekresno, *Managemen food & beverage Service Hotel*, Jakarta: Gramedia pustaka utama, 2000.
- [8] S. Ekotama, *Pedoman Mudah Menyusun SOP (Standard Operating Procedure)*, Media Pressindo, 2015.
- [9] Purnamasari, *Panduan Menyusun SOP Standard Operating Procedure*, Jakarta: PT Buku Kita, 2015.
- [10] N. R. Association, 2004.
- [11] D. RI, 2007.
- [12] M. Deddy, *Metodologi penelitian kualitatif*, Bandung: PT. Remaja rosdakarya , 2003.
- [13] Furchan, *Pengantar penelitian dalam pendidikan*, Yogyakarta: Pustaka Belajar, 2004.
- [14] Sukmadinata, *Metode Penelitian Kualitatif*, Bandung: Graha Aksara, 2006.
- [15] Bungin, *Metode penelitian Kualitatif*, Jakarta: Raja Grafindo Persada, 2001.
- [16] Moleong, *Metode penelitian Kualitatif. Edisi Revisi*, Bandung: PT. Remaja

Rosdakarya, 2014.

- [17] Sugiyono, Metode Penelitian Kualitatif, Bandung: Alfabeta, 2005.
- [18] R. T. Martin, "Prosedur penyimpanan bahan makanan di Hotel Holiday Inn Bandung," 2017.
- [19] R. Susanto, "Penerapan Higiene dan Sanitasi Pada Kitchen Department di Natra Bintan a TributePortfolio Resort Lagoi," 2020.