

DAFTAR PUSTAKA

- Buchari Alma.(2009). *Pengantar Bisnis*. CV.Alfabet:Bandung.
- Bartono PH,SE. (2005). *Analisis Food Product*. Andi:Yogyakarta.
- Bartono PH,SE., Ruffino E.M,SE. (2006). *Dasar-dasar Food Product*. Andi:Yogyakarta
- Junaidi. (2010). *Titik Persentase Distribusi t* (Online). Tersedia:<http://junaidichaniago.files.wordpress.com/2010/04/tabel-f-0-10.pdf>.
- Junaidi. (2010). *Titik Persentase Distribusi f* (Online). Tersedia:<http://junaidichaniago.files.wordpress.com/2010/04/tabel-t.pdf>.
- Kardigantara, Suseno. (1990). *Rekayasa Menu*. STPB
- Kotas Richard dan Davis Bernard. (1973). *Food Cost Control*. Aylesbury, Bucks England:Intertext Books.
- Kotler dan Amstrong, terjemahan Alexander Sindoro. (2000). *Dasar-dasar Pemasaran*. Phenhalimdo:Jakarta.
- Mulyadi. (2005). *Akuntansi Biaya, edisi ke-6*. STIE YKPN:Yogyakarta.
- Rumayar, Christian Helmy, *Pengolahan Makanan*.
- Sudjana. (1996). *Metode Statistik*. (Tarsito:Bandung).
- Sugiyono. (2011), *Statistika untuk Penelitian*.CV. Alfabeta:Bandung.
- Sulastiyono, Agus. (2011), *Manajemen Penyelenggaraan Hotel*. CV. Alfabeta:Bandung.
- Suwantoro, Gamal. (2004). *Dasar-dasar Pariwisata*. Andi:Yogyakarta.

Rattikah Fitrianty, 2014

Analisis Faktor Faktor Ketidakpuasan Konsumen Terhadap Menu Dengan Katagori Dog (Unpopuler Dan Unprofitable) Di Jadul Village Resort Dan Spa

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu

Tjiptono, Fandy. (2004). *Pemasaran Jasa*. Bayu Media:Malang.

Wiyasha, I.B.M. (2011). *F&B Cost Control*. Andi:Yogyakarta.

Wa, Marsum. (2005). *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Andi:Yogyakarta

Yoeti, Oka A. (1992). *Pengantar Ilmu Pariwisata*. Angkasa Offset:Bandung.

