

DAFTAR PUSTAKA

- Arikunto, Suharsimi. (2010). *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Produk*, Jakarta: Rineka Cipta.
- Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Barat . (2014). Perkembangan Tingkat Penghunian Kamar Hotel di Jawa Barat. BPS. Tersedia: <http://jabar.bps.go.id/indikator/tpk-hotel-desember-2013-sebesar-4605> [3 Februari 2014]
- Certification International. Indonesia. (2014). ISO 22000. Certification International [online]. Tersedia: <http://indonesia.cert-int.com/services/iso-22000> [23 April 2014]
- Certification International. Indonesia. (2014). ISO 9001. Certification International [online]. Tersedia: <http://indonesia.cert-int.com/services/iso-9001> [23 April 2014]
- Certification International. Indonesia. (2014). ISO 14001. Certification International [online]. Tersedia: <http://indonesia.cert-int.com/services/iso-14001> [23 April 2014]
- Dewanti Ratih, Hariyadi. (2013). *Keamanan Pangan di Industri Jasa Boga*, Bogor: SEAFast Center IPB
- Dewanti Ratih, Hariyadi, et al (2013). *Prinsip HACCP dan Pendekatan Untuk Industri Jasa Boga*, Bogor: SEAFast Center IPB
- Dewanti Ratih, Hariyadi, et al (2013). *Menyusun Rencana HACCP untuk Industri Jasa Boga*, Bogor: SEAFast Center IPB
- Dianameci A. Rista. (2012). *HACCP System and Implementation for Hotel*, Jakarta: PT. TUV Rheinland Indonesia.
- Hasan, M Iqbal. (2002). *Pokok-pokok Materi Metodologi Penelitian dan Aplikasinya*, Bogor: Ghalia

- Hermawan, Asep. (2006) *Penelitian Bisnis, Paradigma Kuantitatif*. Jakarta: CikalSakti, Grasindo
- Imam Ghozali. (2011). *Aplikasi Analisis Multivariate dengan Program IBMSPSS19*, Semarang: Badan Penerbit Universitas Diponegoro.
- ISO International Organization. (2014). Food Safety Management. ISO International Organization [online]. Tersedia: <http://www.iso.org/iso/home/standards/management-standards/iso22000.htm> [3 Maret 2014]
- ISO International Organization. (2014). Requirements for any organization in the food chain. ISO 22000:2005. ISO International Organization [online]. Tersedia: http://www.iso.org/iso/home/store/catalogue_tc/catalogue_detail.htm?csn=35466 [3 Maret 2014]
- Lawley, R., Curtis, L. and Davis, J. (2008). *The Food Safety Hazard Guidebook*. Royal Society of Chemistry: London
- Manik Dewanta. (2012). *Awareness Training of HACCP*, Jakarta: PT. TUV Rheinland Indonesia.
- Nazir, M. (2005). *Metode Penelitian*. Bogor: Ghalia Indonesia.
- Ni Luh Suastuti. (2011). “*Tourist Satisfaction, Services, Freestanding Restaurant*”. E-Journal Universitas Udayana
- Nuraida, Lilis (2013). *Pengetahuan, Penanganan, Pengolahan dan Pengawetan Bahan Pangan*, Bogor: SEAFast Center IPB
- Oopen Kitchen Training Modules. (2012). *HACCP Training Modules*. Bandung: Ibis Bandung Trans Studio
- Pendit, Nyoman. (2006). *Ilmu Pariwisata Sebuah Pengantar Perdana*. Jakarta: PT. Pradnya Paranita
- Riaz, Mian N, Chaudry Muhammad M. (2004). *Halal Food Production*. London: CRC Press LLC
- Rumayar, Christian Helmy. (2003). *Pengolahan Makanan (Pengetahuan Tata Boga)*. Bandung: BIHTI

- Spillane, J James. (1994). *Ekonomi Pariwisata Sejarah dan Prospeknya*. Yogyakarta : Kanisius
- Santoso, Singgih (2000). *BukuLatihan SPSS StatistikParametrik*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Sudjana.(2005). *MetodaStatistikaEdisiEnam*.Bandung: Tarsito
- Sugiarto, Endar et al.(1996). *Pengantar Akomodasi dan Restaurant*. Jakarta: Gramedia Pustaka
- Sugiyono. (2013). *Metode Penelitian Pendidikan (Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D)*, Bandung: Alfabeta
- Sugiyono. (2013). *Statistika untuk Penelitian*, Bandung: Alfabeta
- Suwantoro, Gamal. (2004). *Dasar-Dasar Pariwisata*, Yogyakarta : ANDI
- TUV Rheinland. (2003). *Recommended International Code of Practice General Principles of Food Hygiene*. Jakarta: PT.TUV Rheinland Indonesia
- Uyanto, Stanislaus S. (2009). *Pedoman Analisis Data dengan SPSS, edisi 3 cetakan pertama*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Veni, Kusumaningayu. (2013). *UjiPraPenerapanManajemenKeamananMakananBerdasarkan HACCP Yang BerimplikasiTerhadapKepuasanKonsumen Di Kitchen Hotel Grand Royal Panghegar Bandung*, FPIPS UPI. Bandung: Tidakditerbitkan.
- World Health Organization. (2008). Hazard analysis and critical control point generic models for some traditional foods: A manual for the Eastern Mediterranean Region [online]. Tersedia: <http://www.emro.who.int/entity/ceha/index.html>
- Yoeti. Oka A. (2006). *Pengantar Ilmu Pariwisata*. Bandung : Angkasa