

## DAFTAR PUSTAKA

### Buku Sumber

- Alma, Buchori. 2011. *Strategi Pemasaran Edisi Kedua*. Yogyakarta: Andi Offset
- Arief Rachman, Abd. 2005. *Pengantar Ilmu Perhotelan & Restoran*. Yogyakarta: Graha Ilmu
- DA, Fennel. 1999. *Ecotourism An Introduction*. New York: Routledge
- D. Ninemeir, Jack. 1991. *Planning and Control for Food and Beverage Operation*. London: Upper Grosvenor Street
- Gede Agus Mertayasa, I. 2012. *Food and Beverage Service Operational*. Yogyakarta: Andi Offset
- Gisslen, Wayne. 2011. *Professional Cooking. Seventh Edition*. Canada: John Wiley & Sons, Inc. All rights reserved
- Ismayati. 2010. *Pengantar Pariwisata*. Jakarta: PT Gramedia Widiasarana Indonesia
- Jagels Ralston (2006). *Hospitality Management Accounting*.\_\_
- Noor, S.E., M.M, Dr. Juliansyah. 2011. *Metodologi Penelitian Skripsi, Tesis, Disertasi & Karya Ilmiah*. Jakarta: Kencana
- Kardigantara, Drs. Suseno. 2002. *Rekayasa Menu*. STPB
- Kasavana, M.L. & Donald, I. 1982. *Menu Engineering*. Hospitality Publication Inc: Miami
- Kotler, Philip dan Armstrong, Gary. 2004. *Dasar-dasar Pemasaran*. Edisi Kesembilan. Jakarta: Erlangga

Loman Scanlon, Nancy. 1992. *Restaurant Management*. England: Pencilice Hall Internasional

Nazir, Moh. 2005. *Metode Penelitian*. Bogor: Ghalia Indonesia

Payne-Palacio, June and Monica Theis. 2009. *Introduction to Foodservice*. Pearson Education, inc. \_\_

Pendit, Nyoman S. 2006 *Ilmu Pariwisata sebuah Pengantar Perdana*. Jakarta: PT Pradnya Paramita

R. Dittmer, Paul and Gerald G. Griffin. 1994. *Principles of Food, Beverage, and Labor Cost Control*. \_\_

R. Walker, John. 2008. *The Restaurant from Concept to Operation*. Canada: John Wiley & Sons. Inc. All rights reserved

Suarsana, Nyoman. 2007. *Pengadaan barang*. Yogyakarta: Graha Ilmu

Sugiyono. 2010. *Metode Penelitian Pendidikan*. Bandung: Alfabeta

Sulastiyono, Drs, M. Si Agus. 2008. *Teknik dan Prosedur Divisi Kamar pada Bidang Hotel*. Bandung: Alfabeta

Swastha, Basu DH. 2004. *Manajemen Pemasaran Modern*, Edisi Kedelapan. Yogyakarta: Liberty

WA, Marsum. 2005. *Restoranda dan Segala Permasalahannya*. Yogyakarta: Andi

Wiyasha, I.B.M. 2011. *F&B Cost Control untuk Hotel dan Restoran* (Edisi Kedua). Yogyakarta: Andi Offset

### **Skripsi:**

Ria Puji Rahayu, 2013. *Strategis Peningkatan Volume Penjualan Menu Makan di Restoran Newton Hotel Melalui Suggestive Selling*. Skripsi UPI: Tidak diterbitkan

Eryana 2013. *Strategi Pengembangan Bisnis Berbasis Menu Engineering di Restoran Burgundy Wine And Dine Bandung*. Skripsi UPI: Tidak diterbitkan.

Riyan Gusfaryanti Sofyandi, 2015  
**ANALISIS MENU ENGINEERING DALAM UPAYA MENINGKATKAN PENJUALAN MAKANAN DAN MINUMAN PADA MENU A'LA CARTE DI RESTORAN MALABAR COFFEE SHOP HOTEL HORIZON BANDUNG**

Universitas Pendidikan Indonesia | \.upi.edu perpustakaan.upi.edu

Meirejeki, I.N., Suarta, I.K. dan Sentanu, G. (2012). Analisis Menu dalam Kaitannya dengan Strategi Pemasaran Pada Magnolia Café di Grand Kuta Hotel and Residence Legian-Bali, Jurnal Bisnis dan Kewirausahaan Vol 8 No3. Bali

**Sumber lain-lain:**

Pusdatin Kemenparekraf & BPS 2014

PBB melalui *United Nations Group of Experts on Geographical Names* (UN GEGN)

Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kota Bandung 2014

Front Office Hotel Horison Bandung 2014

UN-WTO (Cooper 2006, Ritchie and Goeldner 2003, Gee 1999).\_\_