

DAFTAR PUSTAKA

- Arief, Abd. Rachman. (2005). *Pengantar Perhotelan Dan Restoran*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Buchari, Alma. (2011). *Pengantar Bisnis*. Bandung: Alfabeta.
- Dinas Kebudayaan dan Kepariwisataan Provinsi Jawa Barat. (2007). *Termonologi Kebudayaan dan Kepariwisataan*. Bandung: Dinas Kebudayaan dan Kepariwisataan Provinsi Jawa Barat.
- Bernard Davis, Andrew Lockwood, Ioannis Pantelidis and Petter Alcott. (2008). *Food And Beverage Management* Fourt Edition. Butterworth Heineman.
- Fadiati, Ari. (2011). *Mengelola Usaha Jasa Boga yang Sukses*. Cetakan Pertama. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya Offset.
- Halim, A. dan Supomo, B (2009). *Akuntansi Manajemen*. Edisi Pertama. Yogyakarta: BPFE.
- Herayati, dkk. (1986). *Makanan: Wujud Variasi dan Fungsi Serta Cara Penyajiannya pada Orang Sunda Daerah Jawa Barat*. Bandung: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.
- Ismiyati. (2010). *Pengantar Pariwisata*. Jakarta: Grasindo.
- I Gusti Bagus Rai Utama dan Ni Made Eka Maha Dewi, (2012). *Metodologi Penelitian Pariwisata dan Perhotelan*. Yogyakarta: Andi.
- Kotler, Philip. & Amstrong. (2008). *Prinsip-Prinsip Pemasaran*. Jilid 1 Edisi Keduabelas. Jakarta: Erlangga.
- Knigh and Lendal H. Kotscheva. (1989). *Quantity Food Production And Planning Management*. Van nostarnd reinhold, new York.
- Kotschevar, Lendal H. & Diane Withrow. (2007). *Management By Menu*. Jhon Wiley & Sons. Inc. New Jersey.
- Lamb, C.W., Hair, J.F and McDaniel,, C. (2001) *Pemasaran*. Buku 2. Jakarata: Salemba Empat.

- McVety, Paul J., Bradley J. Ware & Claudette Levesque Ware. (2008). *Fundamental Menu Planning*, Jhon Wiley & Sons. Inc. New Jersey.
- Minanto, Hari. (2011). *Dasar-Dasar Pengelolaan Makanan (Food Product Fundamental)*. Edisi Pertama. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Moleong, L.J. (2010). *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: Rosda Karya
- Marsun WA (2005). *Restoran dan Segala Perasalahannya*. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Ninemeier, Jack D. (2009) *Planning And Cost Control Food And Beverage Operation*. Michigan, The Education Institute Of The AHMA
_____. (2009) *Planning And Cost Control Food And Beverage Management*. Upper Grosvenor Street, London WIX 9P A
- Nazir, M. (2005). *Metode penelitian*. Bogor: Ghalia Indonesia
- Pendit, Nyoman S. (2003). *Ilmu Pariwisata Sebuah Pengantar Perdana*. Jakarta: PT Pradnya Paramita.
- Paul R. Dittmer dan J. Desmond Keefe III. (2006). *Principles Of Food Beverage And Labor Cost Control*. (New Jersey: Jhon Wiley & Sons. Inc).
- Pearce J. dan Robinson R. (2000). *Strategi Manajemen Formulation, Implementation, and Control*, Malaysia: McGraw-Hill.
- Rayburn, L.G. (1999). *Akuntasi Biaya dengan Menggunakan Pendekatan Manajemen Biaya*. Jilid I. Jakarta: Erlangga.
- Roy C Wood. (2013). *Key Concepts Hospitality Management*. Sage Publications.
- Satori Djama'an dan Komariah Aan. (2013). *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2013). *Statistika untuk Penelitian*. Bandung: Alfabeta.
_____. (2012). *Statistika untuk Penelitian*. Bandung: Alfabeta.
_____. (2008). *Metode Penelitian Bisnis*. Bandung: Alfabeta.

- Sulastiyono. (2008). *Manajemen Penyelenggaraan Hotel Seri Manajemen Usaha Jasa Sarana Pariwisata dan Akomodasi*. Bandung: Alfabeta.
- Shim, Jae K, and Siegel, J.G (2001) *Budgeting*. Jakarta: Erlangga.
- Sujatno, A. Bambang. (2011). *Hospitality, Secret Skills, Attitudes, and Performances For Restaurant Manager*. Yogyakarta: Andi.
- Sulastiyono, Agus. (2011). *Manajemen Penyelenggaraan Hotel Seri Manajemen Usaha Sarana Pariwisata Dan Akomodasi*. Cetakan Keenam. Bandung: Alfabeta.
- Susetyo, Budi. (2012). *Statistika Untuk Analisis Data Penelitian*. Cetakan Kedua. Bandung: Refika Aditama.
- Suharsimi, Arikunto. (2009). *Manajemen Penelitian*. Jakarta: Rineka.
- Suriani. (2009) *Seni Kuliner Bali Sebagai Salah Satu Daya Tarik Wisata Studi Kasus Di Warung Babi Guling Bu Oka Dikelurahan. Ubud*. Gianyar Bali. Program Studi Magister (S2) Kajian Pariwisata. (Tesis). Denpasar: Universitas Udayana
- Wiwoho, Ardjuno. (2008). *Pengetahuan Tata Hidang*. Jakarta: Erlangga.
- Wiyasha, I.M.B (2007). *Akuntansi Manajmen untuk Hotel dan Restoran*. Yogyakarta: Andi Offset.
- _____, I.M.B (2010). *Akuntansi Perhotel dan Restoran*. Yogyakarta: Andi Offset.
- _____, I.M.B (2011). *F&B Cost Control untuk Hotel dan Restoran*. Edisi 2. Yogyakarta: Andi Offset.
- Wirarta, I.M. (2006). *Metodologi Penelitian Social Ekonomi*. Yogyakarta: Andi Offset.
- World Food Travel Association. (2013). *What Is Food Tourism?* Retrieved September 11, 2015, From World Food Travel Association.org/what-is-food-tourism/
- Zulganef. (2008). *Metode Penelitian Social Dan Bisnis*. Edisi I. Yogyakarta: Graha Ilmu