

DAFTAR PUSTAKA

Buku Sumber

- Arief, Abdul Rahman, 2005. *Pengantar Ilmu Perhotelan Dan Restoran*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Assauri, Sofyan. 2004. *Manajemen Produksi Dan Operasi. Edisi Revisi*. Jakarta: FakultasEkonomi Universitas Indonesia.
- Badan Pusat Statistik. 2015. *Jumlah Kedatangan Wisatawan Mancanegara ke Indonesia Menurut Pintu Masuk*. Jakarta: BPS.
- Basu, Swastha. 2004. *Pengantar Bisnis Modern*. Jakarta: Salemba Empat.
- Basu Swastha. 2005. *Manajemen Penjualan, Cetakan ke-duabelas*. Yogyakarta : Liberty Yogyakarta.
- Bloecher, Edward J, Kung H. Chen, Thomas W. Lin. 2011. *Manajemen Biaya Dengan Tekanan Stratejik*. Jakarta: Salemba Empat.
- BSN. 1995. *Standar Nasional Indonesia 01-3818-1995*. Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Carter, William K. 2009. *Akuntansi Biaya Cost Accounting Buku 2 Edisi 14*. Jakarta: Salemba Empat
- Dharmesta, Basu Swastha. 2008. *Manajemen Pemasaran Modern*. Yogyakarta: Liberty.
- Dinas Kebudayaan Dan Kepariwisata Provinsi Jawa Barat. 2007. *Termonologi Kebudayaan Dan Kepariwisata*. Bandung: Dinas Kebudayaan Dan Kepariwisata Provinsi Jawa Barat.
- Djarwanto. 2010. *Pokok-Pokok Analisa Laporan Keuangan Edisi Kedua*. Yogyakarta: BPF Group.
- Hansen, Don R, Maryanne M. Mowen. 2012. *Akuntansi Manajerial buku 1 Edisi 8*. Jakarta: Salemba Empat.
- Harahap, Sofyan Syafri. 2008. *Analisis Kritis Atas Laporan Keuangan*. Jakarta: Raja Grafindo Persada.
- Herjanto, Eddy. 2003. *Manajemen Produksi Dan Operasi. Edisi Kedua*. Jakarta: Gramedia.
- Hilton, Ronald W. 2008. *Cost Management: Strategirs For Business Decisions, Fourth Edition. MC. Graw-Hill International*.

- Ismayati. 2010. *Pengantar Pariwisata*. Jakarta: Grasindo.
- Jumingan, 2008. *Analisis Laporan Keuangan*, Jakarta: PT.Bumi Aksara
- Kasmir. 2008. *Bank dan Lembaga Keuangan Lainnya*. Jakarta: Raja Grafindo Persada.
- Kusnadi, Zainul Arifin, Moh. Syadeli. 2005. *Akuntansi Manajemen (Komprehensif, Tradisional dan Kontemporer)*. Malang: Universitas Brawijaya.
- Kusnadi. 2009. *Teori Akutansi*. Universitas Brawijaya Malang.
- Manawir. 2002. *Analisis Laporan Keuangan*. Yogyakarta: Liberty.
- Marsum, W.A. 2005. *Restoran Dan Segala Permasalahan*. Yogyakarta: Andi
- Mulyadi. 2008. *Sistem Akutansi*. Jakarta: Salemba Empat.
- Murwanto, Tri Agus. 2008. *Pengujian Hubungan Antara Biaya Pemasaran Terhadap Volume Penjualan*. Jakarta: PAPIPTEK-LIPI.
- Muslich. 2003. *Manajemen Keuangan Modern*. Jakarta: Bumi Aksara
- Nafarin, M. 2004. *Penganggaran Perusahaan*. Jakarta: Salemba Empat.
- Sartono, Agus. 2008. *Manajemen Keuangan Teori Dan Aplikasi*. Yogyakarta: BPFE.
- Simamora, Henry. 2003. *Akuntansi Manajemen Edisi II*. Jakarta: UPP AMP YKPN.
- Suarthana. 2006. *Manajemen Perhotelan Edisi Kantor Depan*. Kuta Utara: Mapindo.
- Sugiyono. 2013. *Statistika Untuk Penelitian*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. 2013. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif Dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sutarno,2012. *Serba-Serbi Maanajemen Bisnis*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Tampubolon, Manahan P. 2005. *Manajemen Keuangan (Finance Management): Konseptual, Problem & Studi Kasus*. Bogor: Ghalia Indonesia.
- Utama, I Gusti Bagus Rai Dan Mahadewi, Ni Made Eka. 2012. *Metodelogi Penelitian Pariwisata Dan Perhotelan*. Yogyakarta: Andi.

Welsch, Glenn A, Hillton Ronald W, Gordon Paul. 2000. *Anggaran Perencanaan Dan Pengendalian*. Penerjemah Anas Sidik. Jakarta: Salemba Empat.

Witjaksono, Armanto. 2013. *Akuntansi Biaya Edisi Revisi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.

Sumber Skripsi/Thesis/Disertasi

Karim, AB Shahrim. 2006. *Culinary Tourism As A Destination Attraction: An Empirical Examination Of Destinaton's Food Image And Information Sources*. Thesis. *Oklahoma State University*.

Pramestyas, Alini Ratih. 2010. *Analisis Break Even Point Sebagai Alat Bantu Manajemen Dalam Perencanaan Penjualan (Studi Kasus: Hotel Permata Krakatau)*. Skripsi. Bogor. Departemen Manajemen. IPB.

Prastuti, N. T. 2010. *Pengaruh Substitusi Daging Sapi Dengan Kulit Cakar Ayam Terhadap Daya Ikat Air (Dia), Rendemen Dan Kadar Abu Bakso*. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Dipunogoro. Semarang.

Renny F, Anastasia. 2006. *Penerapan Cost- Volume- Profit Analysis Dalam Menunjang Rencana Pencapaian Laba Tahun 2006 Pada PT.X*. Skripsi. Bogor. Departemen Manajemen. IPB.

Shenoy, Sajna S. 2005. *Food Tourism And The Culinary Tourist*. Thesis. *Clemson University*.

Sunarlim, R. 1992. *Karakteristik Mutu Bakso Sapi Dan Pengaruh Penambahan NaCl dan STTP Terhadap Perbaikan Mutu*. Thesis. Program Studi Pasca Sarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Sumber Jurnal

Ariyanti, Retno, Rahayu, Sri Mangesti, Dan Husaini, Achmad. 2014. *Analisis Break Even Point Sebagai Dasar Pengambilan Keputusan Manajemen Terhadap Perencanaan Volume Penjualan Dan Laba (Studi Kasus Pada PT. Cakra Guna Cipta Malang Periode 2011-2013)*. Jurnal. Malang. UBM.

Sumber Undang-Undang

Undang-undang Republik Indonesia No.10 tahun 2009 tentang kepariwisataan.

Undang-undang RI No.28 Tahun 2009 Tentang Perpajakan.

Undang-undang Kepariwisata Tahun 2009 Pasal 14.

Peraturan Menteri Pariwisata Dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia No.11 Tahun 2014 Tentang Standar Restoran.

Peraturan Menteri Pariwisata Dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia No.12 Tahun 2014 Tentang Standar Rumah Makan.

Sumber Internet

Arudam Riyanto (2015) “Pengertian Kuliner”. [online].

Tersedia : <http://kanalku.blogspot.in/2015/07/pengertian-kuliner.html?m=1> yang diakses 28 Oktober 2015

Liputan 6.com. (2015). “Kunjungan Wisman Capai Rekor Tertinggi”. [online].

Tersedia : <http://m.liputan6.com/lifestyle/read /2209594/februari-2015-kunjungan-wisman-capai-rekor-tertinggi?page=2> yang diakses 10 April 2015.

Informasi Today. (2014). “Potensi Pariwisata Indonesia”. [online]. Tersedia

<https://informasi today.wordpress.com/tag/tempat-wisata/> yang diakses 31 April 2015.

Wahyuni, Tri. (2015). “Bandung Kota Terfavorit Wisatawan Se-ASEAN. [online].

Tersedia: <http://m.cnnindonesia.com/gaya-hidup/20152110162426-269-31086/survei-bandung-kota-terfavorit-se-ASEAN>. yang diakses 31 April 2015.