

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, Kamrudin. (2013). *Akuntansi Manajemen*. Raja Grafindo Persada: Depok
- Bartono P.H. dan Ruffino E.M. (2005). *Food Product Management Di Hotel dan Restoran*. Andi:Yogyakarta.
- Dittmer, Paul R., Keefe,J. Desmond. (2006). *Principles of Food, Beverage, and Labor Cost Controls* (Edisi 8). Wiley:United States of America.
- Marsum W A. (1993). *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Andi:Yogyakarta.
- Riyadi, Heru., Masatip, Anwari., Wibowo, Budi. (2011). *Pengetahuan Menu*. Alfabeta:Bandung
- Subagjo, Adjab. (2007). *Manajemen Pengolahan Kue dan Roti*. Graha Ilmu:Yogyakarta.
- Sugiyono. (2010). *Metode Penelitian Pendidikan*. Alfabeta:Bandung.
- Sulastiyono, Agus. (2006). *Manajemen Penyelenggaraan Hotel*. Alfabeta:Bandung.
- Setiawan, Wisnu. (2010). *UU No.10 Tahun 2009 Tentang Kepariwisataaan*. [Online]. Tersedia:<http://www.budpar.go.id/budpar/asp/ringkasan.asp?c=33>. [9Januari 2013]
- Wiwoho, Ardjuno. (2008). *Pengetahuan Tata Hidang*. Esensi:Jakarta.
- Wiyasha, I.B.M. (2011). *F&B Cost Control untuk Hotel dan Restoran* (Edisi2). Andi:Yogyakarta.