

DAFTAR PUSTAKA

- Anwar, M. I. (2002). *Skala Pengukuran Variabel-variabel Penelitian*. Bandung: CV Alfabeta.
- Arief, A. R. (2005). *Pengantar Ilmu Perhotelan dan Restoran*. Yogyakarta: Penerbit Graha Ilmu.
- Arikunto, S. (2010). *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Produk*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Bagyono. (2005). *Pariwisata dan Perhotelan*. Bandung: Alfabeta.
- Bambang, Sujanto. (2011). *Hospitality*. Yogyakarta: ANDI.
- Bartono. (2005). *Analisis Food Product Study Food Cost dan Pedoman Training*. Yogyakarta: ANDI.
- Darmawan, D. (2013). *Metode Penelitian Kuantitatif*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya Offset.
- Dinas Peternakan. (2009). *Keamanan Pangan (Food Safety)*. Bandung: Dinas Peternakan
- Fadiati, A. (2011). *Mengelola Usaha Jasa Boga Yang Sukses*. Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Fathonah, S. (2005). *Higiene dan Sanitasi Makanan*. Semarang: Universitas Negri Semarang.
- Hariyadi, P., & Hariyadi, R. D. (2009). *Memproduksi Pangan Yang Aman*. Jakarta: PT. Dian Rakyat.
- Keener, K. (2015). *SSOP and GMP Practices and Programs*. United States: Purdue University.
- Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran.
- Mertayasa, I Gede Agus. (2012). *Food and Beverage Service Operational*. Yogyakarta: ANDI.
- Minantyo, H. (2011). *Dasar-dasar Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Nazir, M. (2005). *Metode Penelitian*. Bogor: Ghalia Indonesia.
- Noor, Juliansyah. 2013. *Metodologi Penelitian*. Jakarta: Kencana Prenada Media Grup

Silvia Noviani, 2016

ANALISIS PRA PENERAPAN SANITATION OPERATING PROCEDURE (SSOP) DI SUIS BUTCHER SETIABUDHI BANDUNG

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

Pendit, N. (2002). *Ilmu Pariwisata Sebuah Pengantar Perdana*. Jakarta: PT PRADNYA PARAMITA.

Peraturan Menteri Pendayagunaan Aparatur Negara dan Reformasi Republik Indonesia No 35 Tahun 2012 Tentang Pedoman Penyusunan Standar Operasional Prosedur Administrasi Pemerintahan.

Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No 1096/MENKES/Per/VI/2011 tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Jasaboga.

Purnamasari, E. P. (2015). *Panduan Menyusun SOP*. Yogyakarta: KOBIS.

Regulasi *Food Safety* 1995 dan SNI 01-4852-1998.

Sailendra, A. (2015). *Langkah-langkah Praktis Membuat SOP*. Yogyakarta: Trans Idea Publishing.

Santosa, D. (2014). *Lebih Memahami SOP*. Surabaya: Kata Pena.

Santoso, S. (2000). *Buku Latihan SPSS Statistik Parametrik*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.

Siregar, S. (2013). *Metode Penelitian Kuantitatif dilengkapi dengan perbandingan perhitungan manual dan SPSS*. Jakarta: Kencana Prenada Media Group.

Soemohadiwidjojo, A. T. (2014). *Mudah Menyusu SOP*. Jakarta: Swadaya Grup.

Soenardi, T. (2013). *Teori Dasar Kuliner*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

Sugiyono. (2005). *Metode Penelitian Administrasi*. Bandung: CV Alfabeta.

Sugiyono. (2011). *Metode Penelitian Kombinasi (Mixed Method)*. Bandung: Alfabeta.

Sukestiyarno. (2014). *Statistika Dasar*. Yogyakarta: ANDI.

Suwantoro, G. (2004). *Dasar-dasar Pariwisata*. Yogyakarta: ANDI.

Syam, N. W. (2010). *Pariwisata di Indonesia*. Bandung: Cendekia Grafika.

Thaheer, H. (2005). *Sistem Manajemen HACCP*. Bogor: Bumi Aksara.

Undang-Undang Replubik Indonesia No 10 Tahun 2009 Tentang Kepariwisataaan

WA, Marsum. (2005). *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Yogyakarta: ANDI OFFSET.

Wardiyanta. (2006). *Metode Penelitian Pariwisata*. Yogyakarta: ANDI.

Winarno, F. G., & Surono. (2002). *HACCP dan Penerapannya Dalam Industri Pangan*. Bogor: Mbrio Press.

Wiyasha, I. (2006). *F & B cost control untuk Hotel dan Restoran*. Yogyakarta: ANDI.

Silvia Noviani, 2016

ANALISIS PRA PENERAPAN SANITATION OPERATING PROCEDURE (SSOP) DI SUIS BUTCHER SETIABUDHI BANDUNG

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