

DAFTAR PUSTAKA

- Agus Purwanto, Erwan dan Dyah Ratih Sulistyastuti. (2007). *Metode Penelitian Kuantitatif, Untuk Administrasi Publik, Dan Masalah-masalah Sosial*. Yogyakarta: Gaya Media.
- Banuhapsari, Sindi A, dan M. Hubeis. 2001. *Penerapan Teknik Penyusunan Menu di Restoran Bengawan Solo Hotel Sahid Jaya – Jakarta, Jurnal Teknologi dan Industri Pangan Vol XII No 2*. Jakarta.
- Basu Swastha dan Irawan. 2005. *Manajemen Pemasaran Modern*. Liberty, Yogyakarta.
- Drysdale, John A dan Jennifer Adams Aldrich. 2002. *Profitable Menu Planning, Third Edition*. Prentice Hall, Upper Saddle River, NJ.
- Endar Sugiarto dan Sri Sulartiningrum. (2001). *Pengantar Akomodasi dan Restoran*. Jakarta: Gramedia
- Halim, Abdul, dan Supomo, Bambang. 2009. *Akuntansi Manajemen. Edisi Pertama*. Yogyakarta: BPF.
- Hansen, Don R, dan Mowen, Maryanne M. *Akuntansi Manajemen*. Jilid I. 1999. Jakarta: Erlangga.
- Janianton Damanik & Helmut F. Weber (2006), *Perencanaan ekowisata dari teori ke aplikasi*. Andi publisher.
- Kassavana, M.L. & Donald, I. (1982). *Menu Engineering*. Miami, Hospitality Publication Inc.
- Kotler, Philip dan Amstron, Gary. (2006). *Principles of Marketing*. 11th Edition. New Jersey: Prentice Hall. Pearson Education, Inc, Upper Saddle River, New Jersey
- Lamb, Charles W, Hair, Joseph F, and McDaniel Carl. 2001. *Pemasaran*. Buku 2. Jakarta: Salemba Empat
- Marpaung, Happy. 2002. *Pengetahuan Kepariwisata*. Bandung: Alfabeta.
- Marsum, W.A. (2005). *Restoran dan Segala Permasalahannya*, Penerbit Andi. Yogyakarta.
- Na'imuddin dan Yunus Mhd. (1999). *Pengelolaan Makan dan Minum Dalam Usaha Jasa Hotel*. Medan: Biro Penelitian & Pengembangan Ilmu Pariwisata Fakultas Sastra USU

- Ninemeir, Jack D. (2001). *Planning And Control for Food and Beverage Operations*. Orlando: Educational Institute.
- Rangkuti, Freddy. 2009. *Strategi Promosi yang Kreatif dan Analisis Kasus Integrated Marketing Communication*. Jakarta: Gramedia
- Rayburn, Letricia G. 1999. *Akuntansi Biaya dengan Menggunakan Pendekatan Manajemen Biaya*. Jilid I. Jakarta: Erlangga
- Suarthana. 2006. *Manajemen Perhotelan edisi Kantor Depan*. Kuta Utara: Mapindo
- Sudjana. 2005. *Metode Statistika Edisi Ke-6*. Bandung: Tarsito.
- Sudiara, Bagus Putu. 2000. *Tata Boga*. Jakarta: Dirjen Dekdaspen
- Sugiyono. 2010. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif & RND*. Bandung: Alfabeta.
- Sulastiyono, A. (2006). *Manajemen Penyelenggaraan Hotel*, Penerbit Alfabeta, Bandung.
- Shim, Jae K, and Siegel, Joel G. 2001. *Budgeting*. Jakarta: Erlangga.
- Sihite, Richard. 2000. *Tourism Industry*. Surabaya: SIC
- Syamsu, R. (2009). *Analisis “Menu Engineering” pada Permai Bogasindo Cafe Makasar*, Jurnal Kepariwisata Vol 1 No 2. Makasar
- Supriyono, RA. 2001. *Sistem Pengendalian Manajemen*, Buku Dua, Edisi Pertama. Yogyakarta.
- Walker, John R. (2008). *The Restaurant From Concept to Operation Fifth Edition*. Canada. John Wiley and Sons.
- Wirartha, I.M. (2006). *Metodologi Penelitian Sosial Ekonomi*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Wiyasha, I.B.M. (2006). *F&B Cost Control untuk Hotel dan Restoran*, Yogyakarta: Andi Offset.

Wiyasha, I.B.M. (2007). *Akuntansi Manajemen untuk Hotel dan Restoran*. Yogyakarta: Andi Offset.

Yoeti. (2008). *Ilmu Pengantar Pariwisata*. Bandung: ANGKASA.