

## DAFTAR PUSTAKA

- Baridwan Zaky (2004), Sistem Informasi Akuntansi, (Yogyakarta : Bagian Penerbitan Fakultas Ekonomi – Universitas Gajah Mada)
- Bartono PH,SE. (2005), Analisis Food Product, (Yogyakarta : ANDI).
- Bartanto dan Al Barry, Kamus Ilmiah Populer, (Surabaya: Arkola, 1994).
- Eugen Pauli (1980), *Classical Cooking The Modern Way*, (London).
- Gasperz (1994), Metode Perancangan Percobaan Untuk Ilmu – ilmu pertanian Teknik Dan Biologi, (Bandung : Armiko).
- Hubert E.Visick dan Peter Van Kleek (1974), *MenuPlanning*, (United State of America : McGraw-Hill,Inc).
- Kardigantara Suseno (1990), *Rekayasa menu*, (STPB).
- Kotas Richard dan Davis Bernard(1973)*Food Cost Control*. (Aylesbury, Bucks, England : Intertext Books)
- Marom Chairul (2002), Sistem Akuntansi Perusahaan Dagang, (Jakarta : Grasindo)
- Melliong, Metodologi Penelitian Kualitatif, (Bandung: Remaja Posda Karya, 2004),
- Mulyadi (2005). *Akuntansi Biaya*,edisi ke-6. (Yogyakarta: STIE YKPN).
- Nazir, M (2005). Metode Penelitian,(Bogor : Ghalia Indonesia).
- Ninemeir.Jack.D. (1991) *Planning and Control for Food and Beverage Management*.
- Sarah R. Labensky dan Alan M. Hause (1995), *On Cooking*, (New Jersey : Prentice-Hall,Inc).
- Simamora Henry (2002), Akuntansi Manajemen, (Jakarta: UPP AMP YKPN)
- Subiyanto Ibnu, Metodologi Penelitian Manajemen dan Akuntansi, (Yogyakarta: UPP AMP YKPN, 2000).
- Sudjana. (1996) metode statitik, (Bandung : Tarsito).

- Soemarso (1983), *Akuntansi Suatu Pengantar*, (Jakarta : Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi – Universitas Indonesia)
- Soewarno TS (1985), *Penilaian Organoleptik untuk industri pangan dan hasil pertanian*, (Jakarta : Bhatara Karya Aksara).
- Sugiyono. (2011). *Statistika untuk penelitian*. Bandung : CV Alfabeta.
- Paul R. Dittmer dan J.Desmond Keefe III (2006), *Principles of Food Beverage and Labor Cost Control*, (New Jersey : John Wiley & Sons,Inc).
- Wa, Marsun. (2005). *Restoran dan Segala Permasalahannya*. (Yogyakarta : Andy).
- Wardiyanta (2010) *Metode Penelitian Pariwisata*, (yogyakarta : Andy).
- Wilkie Susan (2008), *get more Costumer Make More Money By The Menu Engineering Approach*, (wilkie Enterprise And Corporation and The National Assosiation Of College And University Food Service).
- Wiyasha I.B.M (2011), *F & B Cost Control*, (yogyakarta : Andy).