

DAFTAR PUSTAKA

Buku

Accounting Departemen tGrand Pasundan Convention Hotel Bandung (2018). Daily Food Cost Report.

Al Baatafi, W. 2006. *Housekeeping Department Floor & Pubcic Area*. Bandung : Alfabeta.

Ali. M, dan Asrori.M. 2014. *Metodelogi dan Aplikasi Riset Pendidikan*. Jakarta: PT. Bumi Aksara

Assauri, Sofjan. 2008. *Manajemen Produksi dan Operasi Edisi Revisi 2008*. Jakarta : Lembaga Penerbit FE-UI.

Arifin. 2011. *Metode Penelitian Kualitatif, Kuantitatif, dan R & D*. Bandung: Alfabeta.

Berata, I KomangOko. 2014. *Panduan Praktis Ekspor Impor*. Jakarta : Raih Asa Sukses (Penebar Swadaya Group).

Biro Perencanaan dan Keuangan Sekretariat Kementrian. 2016. *Laporan Akuntabilitas Kinerja Kementrian Pariwisata Tahun 2016*. Jakarta : Kementrian Pariwisata.

Chair, Ira Meirina & Heru Pramudia. 2017. *Hotel Room Division Management*. Jakarta : Kencana.

Cousins, John, Davis Foskett, and Cailein Grillespie. 2002. *Food and Beverage Management*. England : Pearson Education Limited.

Davis, Bernard, dkk. 2008, *Food and Beverage Management*. Oxford : Linacre House, Jordan Hill, Oxford OX2 8DP.

Dittmer, Paul R. and J. Desmond Keefe III, 2009.*Principles of Food , Beverage, and Labor Cost Control*. New Jersey : John Waley & Sons Inc.

Dessler Gary, 2009. *Manajemen Sumber Daya Manusia Edisi Kesepuluh Jilid Dua*. , Jakarta : PT Indeks.

Dopson, Lea R., David K. Kayes, dan Jack Miller. 2008. *Food and Beverage Cost Control Fourth Edition*. New Jersey : John Wiley & Sons, Inc.

Fadiati, Ari. 2011. *Mengelola Usaha Jasa Boga yang Sukses*. Bandung : PT. Remaja Rosdakarya Offset.

Rahmawati Fitri, 2019

ANALISIS CONTROL CYCLE DALAM MENGOPTIMALKAN BIAYA MAKANAN DI MAIN KITCHEN GRAND PASUNDAN CONVENTION HOTEL BANDUNG

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

- Hamizardan Muhammad Nuh. 2009. *Intermediate Accounting*. Jakarta : Fajar.
- Herdiansyah, Haris. 2010. *Metode Penelitian Kualitatif untuk Ilmu-Ilmu Sosial*. Jakarta : Salemba Humanika
- Human Resources Departement Grand Pasundan Convention Hotel Bandung (2016). Grand Pasundan Convention Hotel Facilities.*
- Main Kitchen Departement Grand Pasundan Convention Hotel Bandung (2018). Grand Pasundan Convention Hotel Bandung Kitchen Draft.*
- Main Kitchen Departement Hotel Grand Pasundan Convention Hotel Bandung (2016). Struktur Organisasi F & B Product Departement.*
- Miller, Jack E., David K. Hayes, and Lea R. Dopson. 2002. *Food and Beverage Cost Control : Second Edition*. New York : John Willey & Sons Inc.
- Moelong, Lexy J., 2009. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung : Remaja Rosdakarya.
- Muchthadi T. R., Sugiyono. 2013. *Prinsip dan Teknologi Pangan*. Bandung :Alfabeta.
- Muljadi dan Andri Warman. 2014. *Kepariwisata dan Perjalanan Edisi Revisi*. Jakarta: Raja Grafindo Persada.
- Pitana, I Gde dan Ketut Surya Diarta. 2009. *Pengantar Ilmu Pariwisata*. Yogyakarta : Andi.
- Potter, Norman N, and Joseph H. Hotchkiss. 2012. *Food Science 5th Edition*. New York : Chapman & Hall.
- Satori, Djam'an dan Komariah, Aan. 2014. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: Alfabeta.
- Setiawan, Heri. 2014. *Budaya dan Kepariwisata*, Palembang : Politeknik Negeri Sriwijaya.
- Siagian, Sondang P. 2010. *Manajemen Sumber Daya Manusia Cetakan Kedelapan Belas*. Jakarta : PT. Bumi Aksara.
- Siahaya, Willem. 2013 *Manajemen Pengadaan (Procurement manajemen)*. Bandung : Alfabeta.
- Suarsana, Nyoman. 2007. *Pengendalian Biaya Departemen F&B di Perhotelan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.

- Sugiyono. 2017. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta
- Sukoco, Badri M. 2007. *Manajemen Administrasi Perkantoran Modern*. Jakarta : Penerbit Erlangga.
- Sulastiyono, Agus. 2011. *Manajemen Penyelenggaraan Hotel*. Bandung : Alfabeta.
- Suwithi, Ni Wayandan Cecil Erwin Jr. Boham. 2008. *Akomodasi Perhotelan Jilid2 : untuk Sekolah Menengah Kejuruan*. Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Wardhani, U.E., Viverawati, danMustafa. 2008. *Usaha Jasa Pariwisata*. Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Wardiyanta, M.Hum, 2011, *Metode Penelitian Pariwisata*, Yogyakarta : CV. Andi Offset.
- Widanaputra, A.A. GP., dkk. 2009. *Akuntansi Perhotelan Pendekatan Sistem Informasi*. Yogyakarta : Graha Ilmu.
- Wiyasha, I.B.M.. 2011. *Food and Beverage Cost Control untuk Hotel dan Restoran*. Yogyakarta :Andi.
- Yusuf, A. M. 2014. *Metode Penelitian: Kuantitatif, Kualitatif, dan Penelitian Gabungan*. Jakarta: Prenada Media Group
- Zalukhu, Sukawati & Koen Meyers, 2009, *Panduan Dasar Pelaksanaan Ekowisata*, Jakarta: Unesco Office.

Jurnal

- Fatmawati, Rindadkk. 2014. *Perencanaan dan Pengendalian Biaya Produksi sebagai Suatu Usaha untuk Meningkatkan Efisiensi Biaya Produksi*. Malang :Jurnal Administrasi Bisnis (JAB) *Vol.16 No. 1* Fakultas Ilmu Administrasi Universitas Brawijaya.
- Primalita, Ratni. 2009. *Pengaruh Kepuasan dan Komitmen Loyalitas Pelanggan*, Jurnal Trinomika Vol.8 No.2 Desember 2009 (ISSN 1411-514X).
- Tandian, Diana danYusandri Tistogondo. 2004. *Analisa Penerapan Control Cycle di Saga Japanese Restaurant guna Mengoptimalkan Proses Pengontrolan Food Cost dengan Studi Kasus Menu Bento*. Surabaya :Universitas Kristen Petra Skripsi No. 0101099.

Rahmawati Fitri, 2019

ANALISIS CONTROL CYCLE DALAM MENGOPTIMALKAN BIAYA MAKANAN DI MAIN KITCHEN GRAND PASUNDAN CONVENTION HOTEL BANDUNG

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

Togas, Olviani dan Abriandi. 2016. Peranan Cost Controller dalam Pengendalian Biaya Rota Hotel. Jarakrta : E-Journal Kalbisocio Volume 3 No.1.

Internet

The Wizard Restaurant Consultant. 2017. *Food Waste Sheet*. Diakses pada tanggal 24 Maret 2018. <http://www.workplacewizards.com/food-waste-sheet/>