

DAFTAR PUSTAKA

- Arief, Rahman. (2005). *Pengantar Ilmu Perhotelan dan Restoran*. Yogyakarta: Gramedia Pustaka Utama. 22 April 2020.
- Citra, Hikari. (2018). Penyimpanan Persediaan Bahan Makanan. <https://supplychainindonesia.com/proses-penyimpanan-bahan-makanan-di-gudang/>. 15 Mei 2020.
- Novary, Widayati.(1999). *Penanganan dan Pengolahan Sayuran Segar*. Jakarta: Penebar Swadaya. 21 April 2020.
- Putra (2020). Pengertian Hotel, Fungsi, Jenis, Sejarah & Klasifikasi Hotel. <https://salamadian.com/pengertian-hotel/>. 11 Mei 2020.
- Rosilawati, Ina.(2004). *Aneka Kreasi dan Tips Dunia Boga*. Jakarta: Rama Edukasitama.17 April 2020.
- Subagia.(2016). Definisi Food and Beverage Departement dan Tugasnya. <https://soebagia.wordpress.com/author/subagia07/> 11 Mei 2020.
- Sugiarto, Endar.(1996). *Pengantar Akomodasi dan Restoran*. Jakarta: PT Gramedia Pusaka Utama. 19 April 2020.
- Sulastiyono.(2006). *Manajemen Penyelenggaraan Hotel*. Bandung: Alfabeta. 19 April 2020.
- Suprana,Jaya.(2005). Food Product. Surabaya : Surabaya Hotel School. 20 Mei 2020.
- Vita, Anggrita.(2013). Dunia Boga : Struktur Organisasi Dapur. <http://anggritavita.blogspot.com/2013/10/dunia-boga-struktur-organisasi-dapur.html>. 20 Mei 2020.