

- Badan Pusat Statistik Indonesia (2018). Jumlah akomodasi Pariwisata. Diakses pada tanggal 5 Maret, 2020 dari <https://www.bps.go.id/pencarian/jumlah-akomodasi-pariwisata-2018/>
- Bartono, & Ruffino. (2005). *Food Product Management di Hotel dan Restoran*. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Dwiloka, B., & Riana, R. (2005). *Teknik menulis Karya Ilmiah*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Jurnal.id. (2000). Pengertian SWOT. Diakses pada tanggal 1 April, 2020 dari <https://www.jurnal.id/id/blog/analisis-swot-untuk-perusahaan/>
- Kusmayadi, & Sugiarto, E. (2000). *Metodologi Penelitian Dalam Bidang Kepariwisata*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Moleong, L. J. (2012). *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya.
- Naimuddin, Putra. (1998). *Pengelolaan Makan Minum Dalam Usaha Jasa Hotel*. Medan: Biro Penelitian Pengembangan Ilmu Pariwisata Fakultas Sastra USU.
- Ninemeier, J. D., & Hayes, D. K. (2006). *Restaurant Operation Management : Principles and Practice*. New Jersey: Pearson/Prentice Hall.
- Rachman, a. (2005). *Pengantar Ilmu Restoran dan Perhotelan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Schiffman, & Kanuk. (2004). *Perilaku Konsumen (edisi 7)*. Jakarta: Prentice Hall.
- Sinaga, S. (2010). *Potensi dan Pengembangan Objek Wisata di Kabupaten Tapanuli Tengah*. Universitas Sumatera Utara: Program DIII Pariwisata.

- Stie-pertiwi.ac.id. (2015). Pengertian SWOT. Diakses pada tanggal 1 April, 2020 dari <https://stie-pertiwi.ac.id/wp-content/uploads/2017/09/Jurnal-Economicus-Vol.-8-No.-2-September-2015.pdf>.
- Subagjo, A. (2007). *Manajemen Pengolahan Kue dan Roti*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Sugiarto, E., & Sulartiningrum, S. (1996). *Pengantar Akomodasi dan Restoran*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Sulastiono, A. (2011). *Manajemen Penyelenggaraan Hotel*. Bandung: Alfabeta.
- Suwarsono. (2002). *Banquet Operation : Kiat Jitu Mengelola Banquet*. Jakarta: Erlangga
- Tarmoezi, T. (2000). *Profesional Hotel Front Liner (Hotel Front Office)*. Jakarta: Kesaint Blanc.
- Widjaya, E. (2013). *Studi Terapan Gaya Desain Interior Jepang Restoran Tomoto, Imari, Kayu, Nishiki Surabaya*. Universitas Kristen Petra: Program Studi Desain Interior.
- Yoeti, O. A. (1996). *Anatomi Pariwisata*. Bandung: Penerbit Angkasa.