

DAFTAR PUSTAKA

- A.W Marsum. 2005. Restoran dan Segala Permasalahannya, Edisi IV. Yogyakarta: Andi.
- Abd. Rachman Arief. 2005. *Pengantar Ilmu Perhotelan & Restoran*. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Fandy Tjiptono. 1997. Strategi Pemasaran, Edisi 1. Yogyakarta: Andi.
- Gaspersz, Vincent. 2008. Total Quality Management. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Groover, M. P., 2010. Fundamentals of Modern Manufacturing: Materials, Processes, and Systems, 4th edition, John Wiley & Sons, Inc., New York, United States.
- Indonesia Kemenkes RI. 2012. Kumpulan Modul Kursus Hygiene Sanitasi Makanan : Fokus Pendidikan Kesehatan. Jakarta : Direktorat Jenderal PP dan PL Kemenkes RI.
- Minantyo, Hari. 2011. *Dasar-Dasar Pengolahan Makanan (Food Product Fundamental)*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Moehyi S. 1992. *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga*. Penerbit Bharata. Jakarta.
- Moleong, Lexy J. 2007. Metodologi Penelitian Kualitatif. Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Nasution, M. N. (2004). Manajemen Jasa Terpadu. Bogor: Ghalia Indonesia

- Oka A. Yoeti. (1987). *Pengantar Ilmu Pariwisata*. Angkasa Bandung.
- Philip Kotler. (2009). *Manajemen Pemasaran* Edisi 13. Jakarta: Erlangga.
- Powell, R.M. and Buggy, D.J. 2000. Ondansetron Given Before Induction of Anesthesia Reduces Shivering After General Anesthesia.
- Rahardjo, Pudji. 2012. *Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta*. Penebar Swadaya: Jakarta.
- Sucipto, Cecep Dani. (2015). *Keamanan Pangan Untuk Kesehatan Manusia*. Gosyen Publishing. Yogyakarta
- Sudiara, Bagus Putu, 2000:1. *Tata Boga*. Jakarta : Dirjen Dekdaspen.
- Sugiyono. 2014. *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif Dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. 2009. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*, Bandung : Alfabeta.
- Uripi, V. (2007). *Manajemen Produksi Makanan: Diktat yang tidak dipublikasikan*. Program Keahlian Manajemen Industri Jasa Makanan dan Gizi, Direktorat Program Diploma. Institut Pertanian Bogor.
- Yayuk Sri Perwani. (1999). *Teori dan petunjuk praktek house keeping untuk Akademi perhotelan*. PT. Gramedia Pustaka Utama.

<https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2019/03/19/pemerintah-targetkan-penerimaan-devisa-pariwisata-2019-rp-250-triliun> (diakses pada tanggal 20 Maret 2019)

<https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2018/07/31/2021-konsumsi-kopi-indonesia-diprediksi-mencapai-370-ribu-ton> (diakses pada 26 November 2019)

<https://www.bps.go.id/dynamictable/2015/05/06/828/-seri-2010-distribusi-pdb-triwulanan-atas-dasar-harga-berlaku-menurut-lapangan-usaha-persen-2014-2019.html> (diakses pada 26 November 2019)

<https://id.wikipedia.org/wiki/Kafe> (diakses pada 27 November 2019)

<https://pengertianmenurutparaahli.org/pengertian-variasi/> (diakses 3 Desember 2019)

<https://majalah.ottencoffee.co.id/> (diakses 10 Januari 2020)

<https://imanarif.wordpress.com/2017/01/24/tugas-wewenang-dan-tanggung-jawab-direktur/> (diakses pada 17 Januari 2020)

<http://pettycoffeeshop.simplesite.com/> (diakses pada 17 Januari 2020)

<http://pelayanan.jakarta.go.id/download/regulasi/keputusan-menteri-kesehatan-nomor-1098-menkes-sk-vii-2003-tentang-persyaratan-hygiene-sanitasi-rumah-makan-dan-restoran.pdf> (diakses pada 3 Juli 2020)

<https://www.kopigadingcempaka.com/sejarah-kopi-di-indonesia/> (diakses pada 3 Juli 2020)

PEDOMAN WAWANCARA

Untuk pemilik Bebys Coffee :

1. Bagaimana sejarah berdirinya Bebys Coffee?
2. Setelah Bebys Coffee mengalami peningkatan, untuk pengembangan produk yang akan ditaruh di menu, dibuat oleh siapa?
3. Bagaimanakah cara penentuan bahan pasokan seperti biji kopi, susu, dan perisa bubuk yang digunakan Bebys Coffee? dan tolong jelaskan alasannya.
4. Untuk takaran saji, apakah Bebys Coffe punya buku resep tersendiri sebagai pedoman barista dalam membuat suatu produk?
5. Bagaimana pendapat tentang proses pengolahan dan penyajian yang berlaku di Bebys Coffee?
6. Kriteria seseorang yang seperti apa sehingga bisa dijadikan berista di Bebys Coffee?

Untuk Karyawan Bebys Coffee :

1. Sebagai seorang barista, bagaimanakah proses pengolahan dan penyajian yang berlaku di Bebys Coffe?