

**DAFTAR PUSTAKA**

- Agustin, R. 2017. Penggunaan Bahan Baku Unggulan untuk Meningkatkan Kualitas Produk Pastry Hotel Grand Lagoi Village Bintan. Universitas Sumatera Utara. Diakses dari <http://repositori.usu.ac.id/handle/123456789/6133>
- Anwar, Prabu Mangkunegara, 2001, Manajemen Sumber Daya Manusia Perusahaan, Bandung : Remaha Rosdakarya.
- April Sintia, N.O.V.I., & Astuti, N. 2018. Pengaruh Substitusi Tepung Beras Merah dan Proporsi Lemak (Margarin dan Mentega) Terhadap Mutu Organoleptik Rich Biscuit. Jurnal Tata Boga 7(2).
- Arif, A.R. 2005. Pengantar Ilmu Perhotelan dan Restoran. Yogyakarta : graha Ilmu
- Arisman. 2009. Buku Ajar Ilmu Gizi; Keracunan Makanan. Penerbit Buku Kedokteran, Jakarta.
- Bartono dan Ruffino. 2005. Food Product Management di Hotel dan Restoran. Yogyakarta : Andi.
- Bogdan, R. C.& Biklen, S.K. 1982, Qualitative Research for Education : An Introduction to Theory and Methods. Boston : Allyn and Bacon
- Brady, M.K, & Robertson, C.J. 2001. Searching for A Consensus On The Antecedent Role of Service Quality and Satisfaction : An Exploratory Cross-national Study, Journal of Business Reasearch, 51(1), 53-60.
- Darwin, P. 2013. Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut. Sinar Ilmu, Yogyakarta.
- Ekawatiningsih, dkk. 2008. Restoran untuk SMK. Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional.
- Kementrian Perindustrian. 2017. Tumbuh 9,46 Persen, Industri Mamin Kontributor Terbesar PDB Manufaktur. Diakses pada tanggal 30 Mei 2020, dari <https://www.kemenperin.go.id/artikel/18384/Tumbuh-9,46-Persen,-Industri-Mamin-Kontributor-Terbesar-PDB-Manufaktur>
- Kotler, P. & Amstrong, G. 2001. Prinsip-prinsip Pemasaran, Edisi kedua belas, Jilid 1. Jakarta : Erlangga.
- Lumy, J. N. 2017. Pengolahan Produk Pastry yang Baik untuk Meningkatkan Mutu Kualitas Produk di Hotel Grand Aston City Hall Medan. Universitas Sumatera Utara. Diakses dari <http://repositori.usu.ac.id/handle/123456789/3378>

- Marihati dan Muryati. 2008. "Pemisahan dan Pemanfaatan Bittern sebagai Salah Satu Upaya Peningkatan Pendapatan Petani Garam". Semarang: Buletin Penelitian dan Pengembangan Industri No. 2/Vol. II/Februari.
- Martakusumah, S. 2018. Pentingnya Guest Voice Sebagai Bahan Evaluasi di Hotel Fairfield by Marriott Surabaya. Universitas Airlangga. Diakses dari [http://repository.unair.ac.id/73287/1/ABSTRAK\\_FV.MP.12%2018%20Mar%20p.pdf](http://repository.unair.ac.id/73287/1/ABSTRAK_FV.MP.12%2018%20Mar%20p.pdf)
- Pertiwi, V. W., & Andriani, R. 2015. Penerapan Hygine dan Sanitasi di Pastry Hotel Hilton Bandung. *Jurnal Pariwisata*, 2(1), 61-75.
- Proses (Def. 1) (n.d). Dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) Online. Diakses melalui <https://kbbi.web.id/proses>, 8 April 2020.
- Schiffman dan Kanuk. 2007. Perilaku konsumen. Edisi 7. Jakarta: Indeks.
- Simanjuntak, A. P. 2019. Pengawasan dan Penyimpanan Bahan Baku pada Pastry Kitchen di Hotel JW Marriott Medan. Universitas Sumatera Utara. Diakses dari <https://pdfs.semanticscholar.org/2410/4b03f8a92f805c4dc727d52152e7a61158a4.pdf>.
- Subagjo, Adjab, 2007. Manajemen Pengolahan Kue dan Roti. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Suekresno, & Pendit. 1998. Pramusaji Food & Bevarage Service. Jakarta :PT Gramedia pustaka Utama.
- Sutomo, Budi. 2012. Rahasia Sukses Membuat Cake, Roti, Kue Kering & Jajan Pasar. Nsbooks.
- Supranto, Johannes. 1998. Teknik Pengambilan Keputusan. Jakarta : Rineka Cipta
- Syarbini, M Husin. 2013. A-Z Bakery. Solo: Metagraf
- Syifa, N. (2016). Kualitas Produk Pastry Di Nanamie Cake & Pastry Bandung. Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung. Di akses dari <http://repository.stp-bandung.ac.id/bitstream/handle/123456789/600/NURUL%20SYIFA%2001218698%20-%202016.pdf?sequence=1>.
- Tjiptono, Fandy. 2012. Pemasaran Strategik. Andi Offset. Yogyakarta.
- Widjojo, Marsum Atmodjo & Siti Fauziah. 2007. Manajemen Stewarding. Yogyakarta: C. Vandi Offset.
- Winarni, Astriati. 1993. *Patiseri*. Surabaya : UNESA University Press