

DAFTAR PUSTAKA

- Budiyasa, Ketut. Putra A., dan Suarka F. 2018. Analisis Pengendalian Biaya Food and Beverage Pada Harris Hotel Raya Kuta Bali. *Kepariwisata dan Hospitalitas*. 2(3): 135-154.
<https://ojs.unud.ac.id/index.php/jkh/article/download/40177/29670/&ved=2ahUK EwjStc2pm9fpAhU46nMBHacwDdIQFjAAegQIARAB&usg=AovVaw0Tikqcsogmu7bYemcdqUpP>. Diakses pada 12 Mei 2020 pukul 14.24 WIB.
- Dafam Hotel. 2020. Grand Dafam Signature Surabaya.
<https://www.dafamhotels.com/hotel-directory/grand-dafam-signature-surabaya>. Diakses pada 21 April 2020 pukul 10.00 WIB.
- Departemen Pendidikan Nasional. *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Jakarta (ID): Balai Pustaka. <https://kbbi.web.id/upaya>. Diakses pada 14 Mei 2020 pukul 15.00 WIB.
- Endy, Marlina. 2008. *Panduan Perancangan Bangunan Komersial*. Yogyakarta: Andi.
- Grand Dafam. 2019. <https://www.granddafam.com/>. Diakses pada 21 April 2020 pukul 10.05 WIB
- Hesadijaya, Wayan dan Gede Agus. 2017. Analisis Pengendalian Food Cost Pada GTBV Hotel & Convention – Bali. *Bisnis dan Kewirausahaan*. 13(3): 156-165.
<http://ojs.pnb.ac.id/index.php/GBK/article/view/727>. Diakses pada 12 Maret 2020 pukul 12.29 WIB.

Hidayat, Karunia. 2020. *Memahami Pentingnya Food Cost dalam Bisnis Restoran.*

<https://www.jurnal.id/id/blog/pentingnya-food-cost-dalam-bisnis-restoran/>.

Diakses pada 21 Mei 2020 pukul 13.00 WIB.

Hutama, Galih. 2018. *Mengenal Posisi-Posisi Kerja di Divisi Accounting Hotel.*

<https://www.ajar.id/post/mengenal-posisi-posisi-kerja-di-divisi-accounting-hotel>.

Diakses pada 11 Maret 2020 pukul 22.00 WIB.

Ilham, Mughnifar. 2020. *Pengertian Hotel Menurut Para Ahli-Karakteristik dan Jenis-Jenis.* <https://materibelajar.co.id/pengertian-hotel-menurut-para-ahli/>.

Diakses pada 12 Februari 2020 pukul 20.00 WIB.

Martina. 2019. *Pentingnya Memahami Food Cost dalam Bisnis Kuliner dan Cara Menghitungnya.* [https://ukirama.com/en/blogs/pentingnya-memahami-food-cost-](https://ukirama.com/en/blogs/pentingnya-memahami-food-cost-dalam-bisnis-kuliner-dan-cara-menghitungnya)

[dalam-bisnis-kuliner-dan-cara-menghitungnya](https://ukirama.com/en/blogs/pentingnya-memahami-food-cost-dalam-bisnis-kuliner-dan-cara-menghitungnya). Diakses pada 20 Mei 2020 pukul 21.00 WIB.

Samuel. 2016. *Metode Pengumpulan Data dalam Penelitian.*

[http://ciputrauceo.net/blog/2016/2/18/metode-pengumpulan-data-dalam-](http://ciputrauceo.net/blog/2016/2/18/metode-pengumpulan-data-dalam-penelitian)

[penelitian](http://ciputrauceo.net/blog/2016/2/18/metode-pengumpulan-data-dalam-penelitian). Diakses pada 20 Februari 2020 pukul 20.30 WIB.