

## DAFTAR PUSTAKA

- Apriyanto R. 2008. *Prosedure Pemotongan Daging Untuk Meningkatkan Standart Penyajian di Hotel Santika Surabaya*. Tugas Akhir Program Studi Perhotelan Politeknik NSC Surabaya.
- Bartono P.H dan Ruffino E.M. 2010. *Tata Tata Boga Industri*. 1<sup>th</sup> Edition. Yogyakarta : Andi
- Edwin S. 2006. *Pentingnya Standart Pelayanan dalam Meningkatkan Pendapatan Restoran Candi Bentar Di Hotel Sahid Surabaya*. Tugas Akhir Program Studi Perhotelan Politeknik NSC Surabaya.
- Haqiqi D.A. 2007. *Standart Operational Procedure (SOP) Office Cashier Secara Online di Shangri-La Hotel Surabaya “*. Tugas Akhir Program Studi Perhotelan Politeknik NSC Surabaya.
- Noya V. 2007. *Penerapan Standart Operational Procedure (SOP) di Bar Ziga Zaga Cafe dan Resto Surabaya*. Tugas Akhir Program Studi Perhotelan Politeknik NSC Surabaya.
- Shinta S.A.P. 2012. *Pentingnya Penerapan Standart Operational Precedure (SOP) Guna Meningkatkan Pelayanan di Club Olympia Hotel Bumi Surabaya*. Tugas Akhir Program Studi Perhotelan Politeknik NSC Surabaya.
- Suhardjito, BA. 2006. *Pastry Dalam Perhotelan*. 1<sup>th</sup> Edition. Yogyakarta : Andi