

## DAFTAR PUSTAKA

- Arisandi KD, Trianasari dan Parma PG. 2019. *Implementasi Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) dalam Penyimpanan Bahan Baku Makanan di Hotel Discovery Kartika Plaza Hotel*. Jurnal Manajemen Perhotelan dan Pariwisata, Univeristas Pendidikan Ganesha Bali. Tersedia pada <https://ejournal.undiksha.ac.id/index.php/JMPP/article/download/22089/13696> (diakses pada 21 Mei 2022)
- Bartono PH & E.M, Ruffino. 2005. *Food Product Management*, CV Andi Offset, Yogyakarta.
- Prawirosentono, Suyadi. 2001. *Manajemen Operasi, Analisis dan Studi Kasus*, Edisi Ketiga, PT Bumi Aksara, Jakarta.
- Sihite, Richard. 2000. *Tourism Industry (Kepariwisataaan)*, SIC, Surabaya.
- Soekresno. 2001. *Manajemen Food & Baverage Service Hotel*, Gramedia Suharsimi Arikunto, Jakarta.
- Utari. 2009. *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Direktorat Gizi Masyarakat. Depkes RI, Jakarta. Tersedia pada <http://eprints.ums.ac.id/id/eprint/5721> (diakses pada 19 Mei 2022)
- W A, Marsum. 2005. *Restoran dan segala permasalahannya*, CV Andi Offset, Yogyakarta.
- Zakharia, F. 2020. *Pengaruh Penyimpanan Bahan Makanan Terhadap Kualitas Makanan Pada Hotel NEO Kupang*. Jurnal Pariwisata, Politeknik Negeri Kupang. Tersedia pada <http://jurnal.pnk.ac.id/index.php/tourism/article/download/652/263/> (diakses pada 21 Mei 2022)