

DAFTAR PUSTAKA

- A.W Masrum 2005. *Restaurant dan segala Permasalahanya*, edisi IV. Yogyakarta.
- Fauziah,D.A 2016. *Prosedur pelayanan Take Away* di Restoran.Bandung
- Hasibuan S.P,Malayu2008. *Dasar-dasar Perbankan*. Jakarta: PT . Grafindo.
- Henriette 2010:211. *Successful Restaurant Design*. New York: New Jersey
- Mujiasih, 2016. *Service, Quality and Satisfaction*. Yogyakarta: CV Andi Offset.
- Ningtyas, N.P. 2020. *Prosedur Pembayaran di Sushi Tei Ciputra World*. Surabaya. Politeknik NSC Surabaya
- Purwanto, Djoko. 2006 . *Komunikasi Bisnis*, Edisi ketiga,Erlangga. Jakarta
- Regina,S. B., & Joshep, F. 2010. *Successful Restaurant Design*. New York: New Jersey
- Rusydi, Mhd.2017.*Customer Exellent*.Yogyakarta: Gosyen Publising.
- Suryaningtyas, D., Harahab, N., Riniwati, H. 2013. Analisis Kualitas Pelayanan Karyawan Terhadap Kepuasan Pelanggan (Nelayan) di UPTD Pangkalan Pendaratan Ikan (PPI) Popoh, Desa Besole Kecamatan Besuki Tulungagung, Jawa Timur. *Jurnal Sosial Ekonomi dan Ilmu Kelautan* 1(1): 43
- Walker, J .R. (2009). *Introduction to Hospitality Operations*. New York: Prentice Hall.