

DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, E. (2018). Penerapan Sop Hygiene Dan Sanitasi Teknik Pengolahan Makanan Di Kitchen Restaurant Burger King Jakarta. *Jurnal Hospitality Dan Pariwisata*, 4(1). <https://journal.ubm.ac.id/index.php/hospitality-pariwisata/article/view/1334> (Diakses 21 Januari 2022).
- Agustina, D. (2021). Analisis Penerapan Standar Operasional Prosedur (Sop) Dalam Meningkatkan Kualitas Kerja Karyawan Bengkel Auto Dakar Ponorogo (Doctoral Dissertation, Iain Ponorogo). Purnamasari, Evita P. 2015. *Panduan Menyusun Sop*. Yogyakarta : Kobis <http://etheses.iainponorogo.ac.id/id/eprint/16325> (Diakses 24 Januari 2022).
- Anggraini, F. D., & Ika, S. (2021). Pengaruh Standar Operasional Prosedur Terhadap Kinerja Karyawan Dalam Meningkatkan Kualitas Produk (Makanan) Dan Dampaknya Terhadap Kepuasan Tamu Di Hotel Yellow Star Ambarukmo. *Mabha Jurnal*, 2(1), 59-69. <https://ejournal.mandalabhakti.ac.id/mabha/article/view/22> (Diakses 21 Januari 2022)
- Anjarsari, G. E., Sri Suprapti, N. W., & Sukaatmadja, I. P. G. (2018). Pengaruh Kualitas Makanan, Kualitas Layanan, Dan Lingkungan Fisik Restoran Terhadap Kepuasan Serta Niat Berperilaku. *E-Jurnal Ekonomi Dan Bisnis Universitas Udayana*, 7, 1347-1374. <https://ojs.unud.ac.id/index.php/EEB/article/download/24395/16242> (Diakses 21 Januari 2022).
- Basyirah, B., & Sahara, L. (2021). Peran Sop (Standar Operasional Prosedur) Terhadap Kinerja Karyawan Pada Organisasi Pdam Tirta Bengi Bener Meriah Kabupaten Bener Meriah. *Gajah Putih Journal Of Economics Review*, 3(2), 8-18. <http://jurnal.ugp.ac.id/index.php/gpjer/article/view/62> (Diakses 25 Januari 2022).
- Chandra, H., & Siaputra, H. (2020). Pengaruh Kualitas Makanan, Kualitas Layanan, Dan Citra Merek Terhadap Minat Beli Ulang Di Restoran Xyz Surabaya Dengan Kepuasan Konsumen Sebagai Mediator. *Jurnal Hospitality Dan Manajemen Jasa*, 8(2). <http://publication.petra.ac.id/index.php/manajemen-perhotelan/article/view/10559> (Diakses 25 Januari 2022).
- D Khatami Alamsyah, D. A. M. A. R. (2018). Penerapan Standar Operasional Prosedur Pada Food & Beverage Product Khususnya Di Section Breakfast Di Hotel Sheraton Senggigi Beach Resort (Doctoral Dissertation, Universitas Mataram). <http://eprints.unram.ac.id/id/eprint/8039> (Diakses 21 Januari 2022).
- D Khatami Alamsyah, D. A. M. A. R. (2018). Penerapan Standar Operasional Prosedur Pada Food & Beverage Product Khususnya Di Section Breakfast Di

- Hotel Sheraton Senggigi Beach Resort (Doctoral Dissertation, Universitas Mataram). <http://eprints.unram.ac.id/id/eprint/8039> (Diakses 25 Januari 2021)
- Evirasanti, M., Rahyuda, K., & Yasa, N. (2016). Pengaruh Kualitas Makanan, Kualitas Layanan Dan Lingkungan Fisik Terhadap Kepuasan Dan Behavioral Intentions (Studi Di Métis Restaurant). *E-Jurnal Ekonomi Dan Bisnis Universitas Udayana*, 5(12), 4331-4358. <https://ojs.unud.ac.id/index.php/EEB/article/download/24395/16242> (Diakses 25 Januari 2022).
- Ferawati, A. (2017). Pengaruh Lingkungan Kerja Dan Disiplin Kerja Terhadap Kinerja Karyawan. *Agora*, 5(1). <http://publication.petra.ac.id/index.php/manajemen-bisnis/article/view/5321> (Diakses 25 Januari 2022).
- Ferdiansyah, F. (2020). Pengaruh Kualitas Makanan, Kualitas Layanan, Kualitas Suasana Dan Harga Terhadap Kepuasan Pelanggan Dengan Peran Karakteristik Pelanggan Di Restoran Kintan Dan Hanamasa Buffet Surabaya (Doctoral Dissertation, Stie Perbanas Surabaya). <http://eprints.perbanas.ac.id/7501/> (Diakses 25 Januari 2022).
- Firdaus, R., & Andriani, R. (2014). Peranan Cook Di Event Kitchen Hotel Hyatt Regency Bandung. *Jurnal Pariwisata*, 1(1), 1-7. <https://ejournal.bsi.ac.id/ejurnal/index.php/jp/article/view/182> (Diakses 6 Februari 2022).
- Fitri, A., & Sadad, A. (2017). Pelaksanaan Standard Operating Procedure (Sop) Sertifikasi Halal Oleh Majelis Ulama Indonesia (Mui) Riau (Studi Kasus Usaha Katering Di Kota Pekanbaru) (Doctoral Dissertation, Riau University). Aldini Fitri 2017. <https://www.neliti.com/publications/206261/pelaksanaan-standard-operating-procedure-sop-sertifikasi-halal-oleh-majelis-ulam> (Diakses 24 Januari 2022).
- Gultom, J. Y., Ariani, N. M., & Aryanti, N. N. S. Pengaruh Penyimpanan Bahan Makanan Terhadap Kualitas Bahan Makanan Dikitchen Hotel The Patraresort And Villas Bali. <https://scholar.google.com/scholar?q=related:3opuvUOE230J:scholar.google.com> (Diakses 21 Januari 2022).
- Hartatik, Indah Puji. 2014. Buku Pintar Memahami Sop (Standar Operasional Prosedur). Yogyakarta : Flashbook <http://www.e-jurnalmitramanajemen.com/index.php/jmm/article/view/90> (Diakses 24 Januari 2022).
- Huda, S. (2015). Upaya Food & Beverage Product Dalam Meningkatkan Kualitas Makanan Di Hotel Grand Aston Yogyakarta. *Khasanah Ilmu-Jurnal Pariwisata Dan Budaya*, 6(1).

- <https://ejournal.bsi.ac.id/ejurnal/index.php/khasanah/article/view/524> (Diakses 21 Januari 2022).
- Jaelani, A. R. (2018). Penerapan Standar Operasional Prosedur (Sop) Hygiene Dan Sanitasi Pada Kitchen Di Hotel Lombok Plaza & Convention (Doctoral Dissertation, Universitas Mataram). <http://eprints.unram.ac.id/id/eprint/8484> (Diakses 21 Januari 2022).
- Lawasi, E. S., & Triatmanto, B. (2017). Pengaruh Komunikasi, Motivasi Dan Kerjasama Tim Terhadap Peningkatan Kinerja Karyawan. *Jurnal Manajemen Dan Kewirausahaan*, 5(1), 47-57. <https://jurnal.unmer.ac.id/index.php/jmdk/article/view/1313> (Diakses 25 Januari 2022).
- Pratiwi, K. S., Rahmawati, P. I., & Andiani, N. D. (2019). Strategi Chef De Partie Hot Kitchen Dalam Meningkatkan Kualitas Makanan Di Discovery Kartika Plaza Hotel. *Jurnal Manajemen Perhotelan Dan Pariwisata*, 2(1), 1-14. <https://ejournal.undiksha.ac.id/index.php/JMPP/article/view/22080> (Diakses 21 Januari 2022).
- Sari, W. D. (2018). Pengaruh Penerapan Standard Operating Procedure (Sop), Disiplin, Motivasi Dan Lingkungan Terhadap Kinerja Karyawan Pt. Nisindo Jaya Sidoarjo (Doctoral Dissertation, Universitas Bhayangkara Surabaya). <http://eprints.ubhara.ac.id/87/> (Diakses 25 Januari 2022).
- Setiawan, M. F. (2013). Analisa Pengaruh Food Quality Dan Brand Image Terhadap Keputusan Pembelian Roti Kecil Toko Roti Ganep's Di Kota Solo. *Jurnal Strategi Pemasaran*, 1(1). <http://publication.petra.ac.id/index.php/manajemen-pemasaran/article/view/72> (Diakses 25 Januari 2022)
- Sidiq, S. S. (2014). Kualitas Makanan Di Restaurant Mona Plaza Hotel Pekanbaru (Doctoral Dissertation, Riau University). <https://www.neliti.com/publications/31895/kualitas-makanan-di-restaurant-mona-plaza-hotel-pekanbaru> (Diakses 21 Januari 2022).
- Soediro, M., & Nurbianto, A. T. (2021). Peranan Penerapan Standar Operasional Prosedur (Sop) Terhadap Penjualan Dan Kinerja Karyawan. *Jmbi Unsrat (Jurnal Ilmiah Manajemen Bisnis Dan Inovasi Universitas Sam Ratulangi)*, 8(3). <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/jmbi/article/view/36934> (Diakses 21 Januari 2022)
- Sudi, M., & Mamoribo, S. S. (2021). Upaya Peningkatan Kinerja Pegawai Melalui Motivasi Kerja Pada Dinas Kependudukan Dan Pencatatan Sipil Kabupaten Supiori. *Journal Governance And Politics (Jgp)*, 1(1), 1-7. <https://iyb.ac.id/jurnal/index.php/jgp/article/view/150> (Diakses 25 Januari 2022).