

DAFTAR PUSTAKA

- Arisandi, Kadek Dwi, Trianasari, Putu Gede Parma. 2019. "Implementasi Hazard Analysis and Critical Control Point (HCCP) Dalam Penyimpanan Bahan Baku Makanan di Hotel Discovery Kartika Plaza Hotel". Tersedia pada <https://ejournal.undiksha.ac.id/index.php/JMPP/article/download/22089/13696> (Diakses 20 Desember 2021)
- Atmoko, Tjipto. 2012. "Standar Operasional Prosedur (SOP) dan Akuntabilitas Kinerja Instansi Pemerintah". Jakarta: Unpad
- Daulay, Sere Saghranie dan Widyaiswara Madya Pusdiklat Industri. 2012. "Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Dan Implementasinya Dalam Industri Pangan". Tersedia Pada <https://www.kemenperin.go.id/download/6761/HACCP-dan-Implementasinya-Dalam-Industri-Pangan> (Diakses 20 Januari 2022)
- Depkes RI. 2007. Keputusan Menteri Kesehatan RI No: 900/MENKES/VII/2007. Konsep Asuhan Kebidanan. Jakarta.
- Epriyanto, Moch Arizky. 2020. "Sistem Penyimpanan Bahan Makanan di Hot Kitchen Hotel Novotel Samator Surabaya Timur". Tersedia pada <https://repository.unair.ac.id/99527/> (Diakses 6 Januari 2022)
- Fasah, Deny Firdaus. 2020. "Peran Hot Kitchen Dalam Proses Penyimpanan Bahan Makanan yang Berkualitas Di Garden Place Hotel Surabaya". Tersedia pada <https://repository.unair.ac.id/100118/2/2.%20ABSTRAK.pdf> (Diakses 30 Desember 2021)
- Gultom, Jenni Yuliana. Ni Made Ariani, dan Ni Nyoman Sri Aryanti. 2019. "Pengaruh Penyimpanan Bahan Makanan Terhadap Kualitas Bahan Makanan di Kitchen Hotel The Patra Resort and Villas Bali". Tersedia pada <https://ojs.unud.ac.id/index.php/jkh/article/download/46268/30798/> (Diakses 11 Januari 2022)

- Hartatik, Indah Puji. 2014. Buku Pintar Membuat SOP (Standar Operasional Prosedur). Yogyakarta: Flashbooks.
- Iefa Semarang. 2014. “Macam-macam Departemen Yang Ada Di Hotel”. Tersedia pada <https://iefasemarang.com/artikel-macam-macam-departemen-yang-ada-di-hotel/> (Diakses 10 Februari 2022)
- Iso/admin 99. 2018. “7 Prinsip HACCP Yang Harus Diterapkan Di Industri Makanan”. Tersedia pada <https://www.isomanajemen.com/7-prinsip-haccp/> (Diakses 11 Februari 2022)
- Lely Azizah. 2021. “Apa Itu SOP, Pengertian, Fungsi Dan Manfaatnya”. Tersedia pada <https://www.gramedia.com/best-seller/apa-itu-sop/> (Diakses 10 Februari 2022)
- Martin, Rezka Taufiq. 2016. “Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan di Main Kitchen Hotel Holiday Inn Bandung”. Tersedia pada <https://openlibrary.telkomuniversity.ac.id/pustaka/123219/prosedur-penyimpanan-bahan-makanan-di-main-kitchen-hotel-holiday-inn-bandung.html> (Diakses 6 Januari 2022)
- Minantyo, H. 2011. Dasar-Dasar Pengolahan Makanan (food product fundamental). Yogyakarta : Graha Ilmu.
- Mokodongan, Asminar. Poppy Arnold Kadir dan Indry Pakaya. 2021. “Sistem Penyimpanan Bahan Makanan Untuk Menjaga Kualitas Bahan Makanan di Kitchen TC Damhil UNG”. Tersedia pada <https://repository.ung.ac.id/skripsi/show/331317005/sistem-penyimpanan-bahan-makanan-untuk-menjaga-kualitas-bahan-makanan-di-kitchen-tc-damhil-ung.html#> (Diakses 7 Januari 2022)
- Mukhtar. 2013. Metode Praktis Penelitian Deskriptif Kualitatif. Jakarta: GP Press Group.
- Muhadi, Ihsan. 2017. “Implementasi Penyimpanan Bahan Makanan di Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang”. Tersedia pada <http://repository.unp.ac.id/15676/> (Diakses 23 Februari 2022)

National Restaurant Association Educational Found. 2004. Serv Safe Essential (3rd ed.). USA.

PERMENPAN No.PER/21/M-PAN/11/2008 Tentang Manfaat Standar Operasional Prosedur (SOP)

Septianti, Anita. 2017. “Metode Penyimpanan Bahan Makanan Pastry Untuk Mempertahankan Mutu Produk di Hotel Gran Aston City Hall Medan”. Tersedia pada <https://repositori.usu.ac.id/handle/123456789/12726?locale-attribute=ar> (Diakses 10 Januari 2022)

Simanjuntak, Yogia Natalia. 2020. “Pelaksanaan Standar Operasional Prosedur Penyimpanan Bahan Baku Makanan di Banquet Kitchen Hotel Santika Premiere Dyandra Medan”. Tersedia pada <https://repositori.usu.ac.id/handle/123456789/27052> (Diakses 15 Desember 2021)

Sugiyono, 2016. Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D. Bandung: Alfabeta

Tanzilal, Muhamad Alif. 2016. “Penyimpanan Bahan Makanan Perishable di Concorde Hotel Kuala Lumpur”. Tersedia pada <http://repository.stp-bandung.ac.id/handle/123456789/158> (Diakses 3 Januari 2022)