

## DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, E. (2018). PENERAPAN SOP HYGIENE DAN SANITASI TEKNIK PENGOLAHAN MAKANAN DI KITCHEN RESTAURAN BURGER KING JAKARTA. *Jurnal Hospitality dan Pariwisata*, 4(1).
- Andayani, S. W., & Setyaningsih, R. (2021). Efektivitas Penggunaan Standar Operasional Prosedur Hiegiene dan Sanitasi Pengolahan Makanan. *Science Tech: Jurnal Ilmu Pengetahuan dan Teknologi*, 7(1), 8-14.
- Fairuz, A. R. (2017). Penerapan Hygiene dan Sanitasi dalam Pengolahan Makanan di Asean Kitchen JW Marriott Hotel Medan.
- Hartanto, H. F. (2019). Penerapan SOP Hygiene & Sanitasi di dalam Pengolahan Produk Appetizer di Kitchen Hotel Aryaduta Medan.
- Marita, W. (2018). ANALISIS PENERAPAN STANDART OPERATING PROCEDURES KERJA PADA KITCHEN MALAY SECTION DI NEW YORK HOTEL MALAYSIA (Doctoral dissertation, Universitas Airlangga).
- PURNAWANGSA, L. H. A. (2020). TEHNIK PENANGANAN BREAKFAST OLEH KITCHEN DI HOTEL THE JAYAKARTA LOMBOK BEACH RESORT & RESORT & SPA (Doctoral dissertation, Universitas Mataram).
- PUSPITAWATI, A. (2015). TINJAUAN STANDARD OPERATING PROCEDURE (SOP) PEMBUATAN MENU UDANG COLO'MADU OLEH STAFF KITCHEN KAMPOENG IKAN RESTAURANT LOR-IN SOLO HOTEL (Doctoral dissertation, Universitas Gadjah Mada).
- Saputra, G. Y. (2021). *Upaya Peningkatan Hygiene Dan Sanitasi Pada Food And Beverage Product Department Di Hotel W Seminyak Bali* (Doctoral dissertation, Universitas Pendidikan Ganesha).

Simangunsong, F. R. B. (2019). Penerapan Standard Operational Procedure (SOP) Utensil Pastry Kitchen untuk Meningkatkan Kinerja Staff di Hotel Aryaduta Medan.

Sukawati, L. P., Widiastini, N. M. A., & Rahmawati, P. I. (2019). Meningkatkan Kualitas Produk Pastry Di Anantara Seminyak Bali Resort Melalui Pengolahan Bahan Baku. *Jurnal Manajemen Perhotelan dan Pariwisata*, 2(1), 30-40.

