

DAFTAR PUSTAKA

- Aditya, M. K., Taviprawati, E., Putriana, N. F., & Rifki, D. (2025). Pemberdayaan Pelaku UMKM Sektor Kuliner Desa Cibeber dengan Kualitas Produk dan Teknik Pengolahan Makanan. *Jurnal Pemberdayaan Pariwisata*, 7(1), 33–40.
- Alkisah Nazilatul Riskiyah Finda Putri, Niken Purwidiani, Ila Huda Puspita Dewi, & Mauren Gita Miranti. (2024). Penerapan Standard Operating Procedure (SOP) Pengolahan Makanan Menu Ala-Carte Section Asia di Restaurant 209 Hotel Vasa Surabaya. *Lencana: Jurnal Inovasi Ilmu Pendidikan*, 2(4), 312–326. <https://doi.org/10.55606/lencana.v2i4.4083>
- Anarima, N., Hapsari, W., & Basri, J. (2025). *PaserInstitute Faktor-Faktor Kualitas Produk Terhadap Kepuasan Pelanggan Restoran Yeojafood Di Karanganyar*. 3(2), 11–19.
- Andriana, M., & Widyaningsih, H. (2023). Metode Pengolahan Chicken Maryland Pada Menu A'la Carte Western Food Di Crystal Lotus Hotel Yogyakarta. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Perhotelan*, 6(1). <https://doi.org/https://doi.org/10.63986/nsn.v6i1.52>
- Apriansyah, M. R. (2020). Pengembangan Media Pembelajaran Video Berbasis Animasi. *Jurnal PenSil*, 9(1), 9–18.
- Cok. Istri Raka Marsiti, I Wayan Santyasa, Sudatha, G. W., & Sudarma, I. K. (2022). Multimedia for Culinary Students: Food and Beverage Processing Subject. *Journal of Education Technology*, 6(4), 733–743. <https://doi.org/10.23887/jet.v6i4.53518>
- Cokorda Istri Raka Marsiti, Ni Wayan Sukerti, Luh Masdarini, & Made Diah Angendari. (2024). Stock and Sauce Teaching Materials for European Culinary Courses: Vocational Education. *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Pendidikan*, 8(2), 230–236. <https://doi.org/10.23887/jppp.v8i2.68658>
- Dae, Y. E. I., & Hariaonto, S. C. (2026). Usaha Food And Beverage Product Departement Dalam Mempertahankan Kualitas Makanan Sesuai Standart Yang Telah Ditetapkan Di Zasgo Hotel. *Jurnal Penelitian Terapan Mahasiswa*, 4(<https://journal.poltekkelbajo.ac.id/index.php/jptm/issue/view/17>), 1–8.
- Dwipayana, I. K. W., Sukerti, N. W., & Damiati. (2025). the Study of the Variation of Flavor and Presentation and the Philosophical Meaning of Babi Guling in the Guling Siu Tradition in the Usaba Sumbu Ceremony of Timbrah Karangasem Tradisional. *Jurnal Kuliner*, 5(1), 1–9.
- Febianti, W. E., Ayu Agustina, D., Nurhalisa, N., Sanjaya, V. F., & Negeri Raden Intan Lampung,

- U. (2024). Eksplorasi Kualitas Produk Dan Kualitas Layanan Dalam Membentuk Minat Beli Ulang Pelanggan: Studi Pada Bisnis Kuliner Dendeng Uda Sya Cabang Sukarama. *Jurnal Manajemen Bisnis Syariah*, 1(2), 192–197.
- Harsana, M. (2021). Persepsi wisatawan terhadap kualitas produk, kualitas bahan baku, dan cara pengolahan makanan tradisional di Yogyakarta. *Prosiding PTBB FT UNY*, 16(2009), 1–17.
- Herianto, M., & Gunawan, J. (2020). Identifikasi Karakteristik pada Industri Restoran di Surabaya. *Jurnal Sains Dan Seni ITS*, 8(2). <https://doi.org/10.12962/j23373520.v8i2.48350>
- Maharani, N. P. S., Marsiti, C. I. R., & Masdarini, L. (2025). Pengembangan Flipbook Materi Adonan Susu Pada Mata Kuliah Pastry Di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner: Flipbook Development of Susu Dough Material in the Pastry Course in the Culinary Arts Vocational Education Study Program. *Jurnal Kuliner*, 5(2), 74–82. <https://ejournal.undiksha.ac.id/index.php/JK/article/view/102697>
- Mandasari, Y. (2023). Kreativitas Mahasiswa Ditinjau dari Hasil Produk Mata Kuliah Seni Dekorasi Makanan pada Program Keahlian Food and Beverage. *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Sains Dan Humaniora*, 6(3), 454–462. <https://doi.org/10.23887/jppsh.v6i3.53363>
- Maulani, F. N., & Najibullah, N. (2022). Analisis Strategi Pemasaran Restoran Simpang Raya CemMaulani, F. N., & Najibullah, N. (2022). Analisis Strategi Pemasaran Restoran Simpang Raya Cempaka Putih. *Jurnal Tadbir Peradaban*, 2(3), 170–184. <https://doi.org/10.55182/jtp.v2i3.188paka Putih>. *Jurnal Tadbir Peradaban*, 2(3), 170–184.
- Nasution, R. N., Pd, M., & Syaleh, H. (2026). Pentingnya Pengetahuan Peralatan Dapur Bagi Staff Kitchen Dalam Menunjang Operasional Pengelolaan Makanan Di Kharisma Hotel Akademi Pariwisata Bukittinggi Latar Belakang Industri perhotelan merupakan sektor jasa yang memiliki peran strategis dalam mendukung. *Jurnal Panorama*, 4(1), 29–40.
- Nur Aniyansyah. (2025). Penerapan Program SCP Internship Internasional sebagai Upaya Peningkatan Kualitas Layanan Restoran Texas Rangers di Taiwan. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Abdi Putra*, 5(3), 285–294. <https://doi.org/10.52005/4fksgy52>
- Prenata, P. P., Prayogi, P. A., & Putri, I. A. K. (2026). Application of Plating Principles on Indonesian Traditional Food Menu at Harris Hotel Kuta Restaurant, Bali. *Jakadara: Jurnal Ekonomika, Bisnis, Dan Humaniora*, 5(1), 279–288. <https://doi.org/10.36002/jd.v5i1.5547>
- Putra, M. S. P., & Astawa, I. N. D. A. (2022). PROFIL INDUSTRI PARIWISATA DAN

EKONOMI KREATIF PROVINSI BALI. *Jurnal Ilmiah Hospitality Management*, 12(02), 234–248. <https://doi.org/https://doi.org/10.22334/jihm.v12i2.213>

Saniantara, P., & Trianasari. (2023). Strategi Meningkatkan Kepuasan Pelanggan Restoran di Era Pandemi di Hotel The Laguna Nusa Dua Bali. *Jurnal Manajemen Perhotelan Dan Pariwisata*, 6(1), 241–249. <https://doi.org/10.23887/jmpp.v6i1.47172>

Shakirah, S., Alip Suroto, & Salam Setiawan. (2025). Pengembangan Teknik Food Plating terhadap Peningkatan Kepuasan Konsumen: Studi Kasus Balek Kampoeng Cafe And Resto. *TOBA: Journal of Tourism, Hospitality, and Destination*, 4(3), 345–353. <https://doi.org/10.55123/toba.v4i3.6277>

Suardana, I. K., & Saputra, A. (2026). Upaya Meningkatkan Efisiensi Operasional Dapur Melalui Peran Kitchen Assistant Di Restoran Eddy ' s Cantina Taipei Taiwan. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Perhotelan*, 9(1).

Supartini, K. W. (2021). Penerapan Model Pembelajaran Direct Learning untuk Meningkatkan Hasil Belajar Mata Pelajaran Food And Beverage Pada Kompetensi Menerapkan Tehnik Platting dan Garnish. *Journal of Education Action Research*, 5(2), 194–199. <https://doi.org/10.23887/jear.v5i2.33340>

Taufan, M., Mbulu, Y. P., Nabila, M. V., Haridia, R., & Putri, R. K. (2026). Penerapan Gastronomi Gourmet dalam Menciptakan Dining Experience di Restoran SAYYA. *Jurnal Pariwisata Terapan*, 10(1), 1–14. <https://jurnal.ugm.ac.idhttps://dx.doi.org/10.22146/jpt.115673>

Ulfa, B. M., Marsiti, C. I. R., & Damiati. (2026). Pengembangan Media Video Pembelajaran Brown Stock Dan Espagnole Sauce Dengan Model Pengembangan 4D Pada Mata Kuliah Kuliner Eropa. *Jurnal Kuliner*, 6(1), 80–91. <http://10.0.93.79/jk.v6i1.101247>

Yuliyanti, E. T., Nadiroh, F. Z., Putri, D. A., & ... (2025). Kontribusi Industri Halal Food Terhadap Pariwisata Halal Di Provinsi Bali. *Jurnal Media ...*, 3(6).