

DAFTAR PUSTAKA

- Agus Mertayasa, I. G. (2012). *Food & Beverage Service Operational Job Preparation*. Bali: ANDI, Universitas Dhyana Pura (Undhira).
- Anisyah Al Faqir. (2021). *April 2021, Jumlah Wisatawan Domestik di Bali Naik Capai 4.500 per Hari*. Merdeka.Com. <https://m.merdeka.com/uang/april-2021-jumlah-wisatawan-domestik-di-bali-naik-capai-4500-per-hari.html>
- Atmoko, T. (2011). Standar Operasional Prosedur dan Akuntabilitas Kinerja Instansi Pemerintah. *Akuntansi Dan Keuangan*, 5(2).
- Derianto, P. S., & Kristiutami, Y. P. (2006). Standar Operasional Prosedur Room Service Amaroossa Hotel Bandung. *Manajemen Usaha Jasa Sarana Pariwisata Dan Akomodasi*, 2(1), 5.
- Farhaeni, M., Dyah, P.; A. . N., & Sagra, M.; I. K. (2021). Analisis Perbedaan Standard Operating Procedure (Sop) Kerja Waiter/Ss Sebelum Dan Sesudah Adanya Pandemi Covid-19 Di Tuk-Tuk Bali Restoran. *Majalah Ilmiah Widyacakra*, 2(1).
- Ginting, N. B. (2020). *Pelaksanaan Sop yang Benar di Room Service Four Point by Sheraton Medan Untuk Meningkatkan Pelayanan*. Universitas Sumatera Utara Medan.
- Ida Bagus Gede Paramita, I. G. G. P. A. P. (2020). New Normal Bagi Pariwisata Bali Di Masa PandemiCovid-19. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Agama Dan Budaya*, EISSN 2614, ISSN 2527-9734. <https://doi.org/10.36275/mws>
- Insani, I. (2010). *Pengembangan Kapasitas Sumber Daya Manusia Daerah Daam Rangka Peningkatan Transparansi dan Akuntabilitas Pengelolaan Keuangan Daerah*.
- Laksmi, F. dan Budiantoro. (2008). *Manajemen Perkantoran Modern*. Jakarta: Penerbit Pernaka.
- Lukitasari, R. (2019). Standar Operasional Prosedur Room Service Natya Hotel, Tanah Lot, Bali. *Journal of Tourismpreneurship, Culinary, Hospitality, Convention and Event Management*, 1(1), 162–181.
- Moekijat. (2008). *Adminitrasi Perkantoran*. Bandung: Mandar Maju.
- Nangoy, Fradina. Maria, Victor P. K, Lengkong Lucky O. H. D. (2020). Profesionalitas Tenaga Kerja Hotel Four Points Manado Di Masa Pandemi Covid-19: Studi Fenomenologi Secara Online. *Jurnal Emba: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis Dan Akuntansi*, 8(4).
- Pujiani, I. (2014). *Prinsip-prinsip Standar Operasional Prosedur bagi Pengembangan Manajemen Masa Mendatang*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Rahman Arief, A. (2005). *Pengantar Ilmu Perhotelan dan Restoran*. Yogyakarta: Graha Ilmu.

- Rumekso. (2002). *Housekeeping Hotel*. Yogyakarta: ANDI.
- Sailendra, A. (2015). *Langkah-Langkah Praktis Membuat SOP (Cetakan Pertama)*. Yogyakarta: Trans Idea Publishing.
- Septiningrum, L. D. (2021). Manajemen Strategi Untuk Meningkatkan Penjualan Food And Beverage Di Era Pandemi Covid 19. *Mbi Unsrat (Jurnal Ilmiah Manajemen Bisnis Dan Inovasi Universitas Sam Ratulangi)*, 8(1).
- Shinta, S. A. P. (2012). *Pentingnya Penerapan Standard Operational Procedure (Sop) Guna Meningkatkan Pelayanan Di Club Olympia Hotel Bumi Surabaya*. Politeknik Nsc Surabaya.
- Soekarno dan Pendit. (1998). *Food and Beverage Management*. Jakarta: Pradnya Paramitha.
- Tsina, S. I. (2012). *Pelayanan Bell Service Terhadap Tamu Hotel Gran Melia Jakarta*.
- Wibowo, A. Y. (2010). *Tata Cara Pelayanan Makan Di Kamar Tamu Hotel Sari Pan Pacific Jakarta*.

