DAFTAR PUSTAKA

Hartanto, H. F. (2019). Penerapan SOP Hygiene & Sanitasi di dalam Pengolahan Produk Appetizer di Kitchen Hotel Aryaduta Medan.

Herviani, Vina., & Angky Febriansyah. (2016). Tinjauan atas Proses Penyusunan Laporan Keuangan Pada Ypung Enterpreneur Academy Indonesia Bandung. Jurnal Riset Akuntansi – Vol VIII/No.2/Oktober 2016.

Hutauruk, Yovo Rams. (2019). Sanitasi higiene makanan dan minuman untuk meningkatkan kualitas makanan dan minuman kepuasan tamu di hotel Friya Medan. Diakses (sari-mutiara.ac.id) pada 14 Juni 2020.

Prastowo, I. (2015). PENGARUH HYGIENE SANITASI KAMAR, MAKANAN DAN MINUMAN, LINGKUNGAN TERHADAP KEPUASAN TAMU THE SUNAN HOTEL SOLO. Jurnal Hotelier, 1(2), 29-39.

Ramadhani, T. S., Suryadi, S., & Irmayani, D. (2018). SISTEM INFORMASI STOK GUDANG PADA PLATINUM HOTEL BERBASIS WEB. INFORMATIKA, 6(2), 35-40.

Sugiyono. 2011. Metode Penelitian Kuantitatif dan Kualitatif. Bandung: Alfabetha.

Suryadi, I., Rachmawati, S., Wardani, T. L., & Fajariani, R. (2018). PENERAPAN HYGIENE DAN SANITASI HOTEL GRAHA TIMOHO YOGYAKARTA. Prosiding SNST Fakultas Teknik, 1(1).

Yulianto, A. (2015). Penerapan Standard Hygienes Dan Sanitasi Dalam Meningkatkan Kualitas Makanan Di Food & Beverage Departement@ Hom Platinum Hotel Yogyakarta. Khasanah Ilmu-Jurnal Pariwisata Dan Budaya, 6(2).

Yusnita, H. W., & Yulianto, A. (2013). Upaya Food & Beverage Restaurant Dalam Meningkatkan Kepuasan Tamu Melalui Variasi Product. Khasanah Ilmu-Jurnal Pariwisata Dan Budaya, 4(1).