

DAFTAR PUSTAKA

- Alcott, P., Davis, B., Lockwood, A., & Pantelidis, I. (2018). *Food and Beverage Management Sixth Edition*. In Taylor & Francis (6th ed.). Routledge.
- Aminy, M. H. (2018). Analisis SWOT D'Vul Restaurant And Cafe Di Lombok International Airport Dalam Upaya Mendukung Penghargaan World's Best Halal *Honeymoon* Destinatioon And World's Best Halal Tourism Destinatioon. *Jurnal Ekonomi*, 4(2), 125–139.
- Anas, A. F., & Faisal, M. (2020). Pemanfaatan Kode QR Pada Peningkatan Pelayanan dan Kepuasan Pelanggan Pada Restora. *Jurnal Teknik Informatika*, 5(1), 111–120.
- Antara, & Kustiani, R. (2020, July 29). Bali Buka, Menteri Wishnutama: Pariwisata Adalah Bisnis Kepercayaan - Travel Tempo.co. Diakses dari <https://travel.tempo.co/read/1370458/bali-buka-menteri-wishnutama-pariwisata-adalah-bisnis-kepercayaan>
- Antara, & Kustiani, R. (2019, November 23). Wishnutama Sebut Pariwisata Berkualitas, Apa Maksudnya - Travel Tempo.co. Diakses dari <https://travel.tempo.co/read/1275637/wishnutama-sebut-pariwisata-berkualitas-apa-maksudnya>
- Aprilius, A., Munir, A. R., & Pono, M. (2018). Strategi Pengembangan Usaha Restoran Menggunakan Analisis SWOT Dan QSPM (Quantitatif Strategic Planning) Di Restoran La Pizza Makassa. *Jurnal Ilmu Ekonomi & Sosial*, 9, 53–61.
- Ardiansyah, I., & Magdalena, V. (2018). Strategi Pengembangan bisnis berbasis menu engineering di kambing soon resto and cafe bandung. *Jurnal Fame*, 1(1).
- Atmodjo, M. (2005). *Restoran dan Segala Permasalahannnya*. Yogyakarta: Andi.
- Badan Pusat Statistik Provinsi Banten. (2019). Laju Pertumbuhan PDRB Atas Dasar Harga Konstan 2010 Menurut Kategori Lapangan Usaha di Provinsi Banten (Persen), 2017-2019. Diakses Desember 28, 2020, dari <https://banten.bps.go.id/indicator/52/183/1/laju-pertumbuhan-pdrb-atas-dasar-harga-konstan-2010-menurut-kategori-lapangan-usaha-di-provinsi-banten.html>
- Badan Pusat Statistik Provinsi Banten. (2020). Pertumbuhan Ekonomi Banten Triwulan I-2020. *Economic Journal*, 12.
- Barber, A. E. (1998). *Recruiting Employees: Individual and Organizational Perspectives*. Thousand Oaks: SAGE Publications.

- Barlian, P. D. E. M. (2016). *Metodologi Penelitian Kualitatif & Kuantitatif*.
- Centers for Disease Control and Prevention. (2020, November 17). *Social Distancing*. Diakses Desember 28, 2020, dari <https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/prevent-getting-sick/social-distancing.html>
- CNBC. (2020, August 13). *Fazoli's drive-thru sales surge 60 percent*. Retrieved from <https://www.cnb.com/video/2020/08/13/fazolis-drive-thru-sales-surge-60-percent.html>
- CNBC. (2020, March 16). *McDonald's, Dunkin', and Chipotle are racing to innovate drive-thrus*. Diakses dari <https://www.cnb.com/video/2020/03/16/fast-food-brands-in-america-innovate-drive-thrus.html>
- CNN Indonesia. (2020, June 8). *PSBB Transisi, Restoran Izinkan Pengunjung Makan di Tempat*. Diakses dari <https://www.cnnindonesia.com/ekonomi/20200608142850-92-511044/psbb-transisi-restoran-izinkan-pengunjung-makan-di-tempat>
- Cousins, J., Lilicrap, D., & Weekes, S. (2014). *Food And Beverage Service Ninth Edition* (9th ed.).
- Damodaran, A. (2012). *Investment Valuation Second Edition*. In *Wiley Finance* (2nd ed.).
- DeFranco, A., & Lattin, T. (2007). *Hospitality Financial Management*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.,.
- Dessler, G. (2013). *Resource Management Thirteenth Edition* (13th ed.). PEARSON.
- Dewi, B. K. (2020, September 11). *Makan di Restoran Berisiko Tinggi Tertular Covid-19, Kok Bisa?* Diakses dari <https://www.kompas.com/sains/read/2020/09/11/200300123/makan-di-restoran-berisiko-tinggi-tertular-covid-19-kok-bisa>
- Ditmer, P. R., & Keefe-III, J. D. (2008). *Principles of Food , Beverage , and Labor* (9th ed.). John Wiley & Sons, Inc.
- Effendi, M., Handayani, Y., & Ihsan, M. A. Al. (2020). *Pengaruh Marketing Mix Dan Pelayanan Terhadap Kepuasan Konsumen Pada Restoran Ayam Penyet Ria Rantauprapat*. *Jurnal Ekonomi*, 14(3), 459–467.
- Ekonomi, K. P. D. E. K. P. D. (2020). *Panduan Pelaksanaan Kebersihan, Kesehatan, Keselamatan dan Kelestarian Lingkungan di Restoran / Rumah Makan*. Jakarta: Kementerian Pariwisata Dan Ekonomi Kreatif.

- Enz, C. ath. A. (2010). *Hospitality Strategic Management Concepts and Cases Second Edition*. Hoboken: John Wiley & Sons, Inc.
- Fiansyah, R. (2019, September 10). *Automasi Layanan Drive Thru, McDonald's Beli Perusahaan Artificial Intelligence*. Diakses dari <https://www.inews.id/finance/bisnis/automasi-drive-thru-mcdonalds-akuisisi-perusahaan-artificial-intelligence>
- Fitzsimmons, J. A., & Fitzsimmons, M. J. (2006). *Service Management Operations, Strategy and Information Technology* (5th ed.). Singapore: McGraw Hill.
- Gulo, W. (2002). *Metodologi Penelitian*.
- Hadyan, R. (2020, May 2). *Pandemi Covid-19, Peluang Bisnis Makanan Olahan Siap Saji Justru Kian Terbuka - Entrepreneur Bisnis.com*. Diakses dari <https://entrepreneur.bisnis.com/read/20200502/263/1235557/pandemi-covid-19-peluang-bisnis-makanan-olahan-siap-saji-justeru-kian-terbuka>
- Hair, J. F. J., Hult, G. T. M., Ringle, C. M., & Sarstedt, M. (2014). *A Primer on Partial Least Squares Structural Equation Modeling (PLS-SEM)*. In K. Knight, Vicki Koscielak (Ed.), *SAGE Publication* (1st ed., Vol. 46).
- Henry. (2020, March 28). *Cerita Akhir Pekan: Kembang Kempis Para Pengusaha Makanan di Tengah Pandemi Corona Covid-19 - Lifestyle Liputan6.com*. Diakses dari <https://www.liputan6.com/lifestyle/read/4213151/cerita-akhir-pekan-kembang-kempis-para-pengusaha-makanan-di-tengah-pandemi-corona-covid-19>
- Hunt, K. (2020, June 1). *Social distancing and masks reduce risk of getting Covid-19, major review finds - CNN*. Diakses dari <https://edition.cnn.com/2020/06/01/health/review-masks-social-distancing-covid-19-wellness/index.html>
- Jackson, S. L. (2009). *Research Methods and Statistics A Critical Thinking Approach* (3rd ed.; E. Evans, R. Rossenberg, & R. Patrick, Eds.).
- Jackson, S., & Schuler, R. (1997). *Manajemen Sumber Daya Manysia* (6th ed.). Jakarta: Penerbit Erlangga.
- Jati, A. S. (2019, March 28). *McD pun Pakai Kecerdasan Buatan, Untuk Apa?* Diakses dari <https://inet.detik.com/cyberlife/d-4487775/mcd-pun-pakai-kecerdasan-buatan-untuk-apa>
- Kieso, D. E., Kimmer, P. D., & Weygandt, J. J. (2018). *Accounting Principles Thirteenth Edition* (13th ed.). Singapore: John Wiley & Sons, Inc.
- Kiniry, L. (2020). *The Timely Return of the Drive-In Restaurant | Travel | Smithsonian Magazine*. Diakses dari

<https://www.smithsonianmag.com/travel/timley-return-drive-in-restaurant-180974973/>

Kompas.com. (2020, April 10). Pesan Antar Makanan Bisa Bantu Hotel dan Restoran saat Wabah Corona? Halaman all - Kompas.com. Retrieved from <https://travel.kompas.com/read/2020/04/10/071500827/pesan-antar-makanan-bisa-bantu-hotel-dan-restoran-saat-wabah-corona?page=all>

Kotler, B. M. (2014). *Marketing for Hospitality and Tourism Sixth Edition* (6th ed.). Pearson.

Kurniawan, G. S. (2020). Nasi Goreng Sebagai *Signature Dish* Di Hotel Uny Yogyakarta. 1–9.

Lucas, A. (2020). *Coronavirus pandemic sparks a building boom for restaurant drive-thrus*. Diakses dari <https://www.cnbc.com/2020/08/05/coronavirus-pandemic-sparks-a-building-boom-for-restaurant-drive-thrus.html>

Morrison, A. M. (2010). *Hospitality and Travel Marketing Fouth Edition* (4th ed.). New York: Delmar Cengage Learning.

Moyeenudin, H. M., Anandan, R., & Bindu, G. (2020). A Research on Cloud Kitchen Prerequisites and Branding Strategies. *International Journal of Innovative Technology and Exploring Engineering*, 9(3), 983–987.

National Musuem of American History. (n.d.). *Drive-thru | National Museum of American History*. Retrieved December 28, 2020, from <https://americanhistory.si.edu/food/new-and-improved/drive-thru>

Organizatioo, F. and A. O. of the U. N. / W. H. (2020). COVID-19 and Food Safety: Guidance for competent authorities responsible for national food safety control systems. *COVID-19 and Food Safety: Guidance for Competent Authorities Responsible for National Food Safety Control Systems*, (April), 1–5. <https://doi.org/10.4060/ca8842en>

Oxford University Press. (2007). *The Oxford Handbook of Human Resource Management*. In P. Boxall, J. Purcell, & P. Wright (Eds.), *The Oxford Handbook on Human Resource Management*. New York: Oxford University Press.

Pasaribu, P. (2017). Tingkat Popularitas Dan Profitabilitas Menu Melalui Metode Menu Engineering Di 3Rdcafe Padang. *Jurnal Pendidikan Dan Keluarga*, 9(1), 68.

Perloff, J. M. (2020). *Microeconomics Theory And Applications With Calculus Fifth Edition* (5th ed.). U.S.A: Pearson.

- Questibrilia, B. (2019, July 24). Faktor-faktor yang mempengaruhi penawaran dan contoh. Diakses December 28, 2020, dari <https://www.jojonomic.com/blog/penawaran-dan-permintaan/>
- Republik Indonesia. Peraturan Menteri Ketenagakerjaan Republik Indonesia Nomor 6 Tahun 2016 *Tunjangan Hari Raya Keagamaan Bagi Pekerja/Buruh Di Perusahaan*.
- Republik Indonesia. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 46 Tahun 2015 *Penyelenggaraan Program Jaminan Hari Tua*.
- Republik Indonesia. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 14 Tahun 1993 *Penyelenggaraan Program Jaminan Sosial Tenaga Kerja*. Jakarta.
- Republik Indonesia. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 13 Tahun 1995 *Izin Usaha Industri*.
- Saputra, A. (2020, July 10). Melayang di Udara, Ruang Tertutup Berpotensi Jadi Tempat Penularan Covid-19, Ini Saran Ahli - Semua Halaman - Grid Health. Diakses December 28, 2020, dari <https://health.grid.id/read/352237342/melayang-di-udara-ruang-tertutup-berpotensi-jadi-tempat-penularan-covid-19-ini-saran-ahli?page=all>
- Sekaran, U., & Bougie, R. (2016). *Research Methods for Business : A Skill-Building Approach Seventh Edition*. In *Journal of Chemical Information and Modeling* (7th ed.). Chichester: John Wiley & Sons, Inc.
- Slavin, T. J. (2012). *Human Resources Management Concepts, Methodologies, Tools and Applications*. In H. Probst & E. Gallagher (Eds.), *Business Science Reference* (1st ed.).
- Soekresno. (2000). *Manajemen Food and Beverage* (2nd ed.). Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Srihirun, J., & Pangkaew, O. (2020). *Cloud Kitchen: Opportunities and Challenges Toward Competitive Capacity of The Restaurant Business*. 6(2), 99–115.
- Sugiyono. (2016). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: PT Alfabet.
- Suharianto, Pambudi, L. B. A., Rahagiyanto, A., & Suyoso, G. E. J. (2020). Implementasi QR Code untuk Efisiensi Waktu Pemesanan Menu Makanan dan Minuman di Restoran maupun Kafe. *BIOS : Jurnal Teknologi Informasi Dan Rekayasa Komputer*, 1(1), 35–39.
- Universitas Gadjah Mada. (2020). *New Normal Perubahan Sosial Ekonomi dan Politik Akibat Covid-19*. In W. Mas'udi & P. S. Winanti (Eds.), *Ilmu Sosial dan Ilmu Politik* (1st ed.). Gadjah Mada University Press.

- Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 24 Tahun 2011 *Badan Penyelenggara Jaminan Sosial*. Jakarta.
- Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 11 Tahun 2020 *Ketenagakerjaan*. Jakarta.
- Walker, J. R. (2017). *Introduction to Hospitality (7th Edition)*. In *Hospitality (7th ed.)*. Pearson.
- Walker, J. R. (2014). *The Restaurant From Concept to Operation Seventh Edition (7th ed.)*. John Wiley & Sons, Inc.,.
- Wicaksono, M. F., & Hamsir, I. K. (2019). Sistem Informasi Reservasi Restoran. *Jurnal Manajemen Informatika (JAMIKA)*, 9(1), 9–16.
- World Health Organization. (2020). Transmisi SARS-CoV-2 : implikasi terhadap kewaspadaan pencegahan infeksi. *Pernyataan Keilmuan*, 1–10. Diakses dari who.int
- Wu, W. (2020, February). *How to Keep Cloud Kitchens Running Smoothly* / *QSR magazine*. Diakses dari <https://www.qsrmagazine.com/outside-insights/how-keep-cloud-kitchens-running-smoothly>
- Zakiah, N. (2020, March 22). Sejarah Awal Mula Drive Thru, Ini 7 Fakta Perkembangannya hingga Kini. Diakses dari <https://www.idntimes.com/science/discovery/nena-zakiah-1/sejarah-awal-drive-thru/7>