

DAFTAR PUSTAKA

- Bakara, I. S. (2018). Pelaksanaan Standar Operasional Prosedur (SOP) Waiter dan Waitress Di Tamingsari Turi Beach Resort Batam. *Jurnal Pariwisata Universitas Mataram*, 1-9.
- Budhihardjo, I. M. (2014). *Panduan Praktis Menyusun SOP*. Jakarta: Raih Asa Sukses.
- Erlike, F., & Atalina, T. M. (2016). Pentingnya Peranan Skill dan Menu Knowledge Waiter/ Waitress Terhadap Kepuasan Pelanggan di Food and Beverage Service Departement. *Jurnal Perjalanan Wisata Ilmu Budaya Universitas Sumatera Utara*, 1-16.
- Ilham, M., & Waryono, W. (2020). Penerapan Standard Operating Procedure Makanan Dan Minuman Oleh Pramusaji Di Restoran Dara Hotel New D'dhave Padang. *Jurnal Kajian Pariwisata dan Bisnis Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata Yogyakarta*, 17-24.
- Martayasa, & Agus, I. G. (2012). *Food and Baverage Service Operational Job Preparation*. Yogyakarta: Andi.
- Payne-Palacio, J., & Theis, M. (2016). *Foodservice Management Principles and Practices*. California: Pearson Education.
- Taylor, F. W. (2011). *The Principles of Scientific Management*. Florida: Harper.
- Verlanty, S. S., & Baharta, E. (2015). Tinjauan Tentang Standard Operating Procedure Pelayanan Greeter Di Kemangi Bistro Restoran Hyatt Regency Hotel Yogyakarta. *Journal of Chemical Information and Modelin Sekolah Tinggi Pariwisata Yogyakarta*., 25-30.
- Wahyuni, & Parma, I. P. (2020). Penerapan SOP Bagi Mahasiswa PKL Pada Departemen Food And Beverage Service The Oberoi Beach Resort, Bali. *Jurnal Manajemen Perhotelan dan Parisiwata STP Nusa Dua Bali*, 3-17.
- Walker, J. R. (2014). *Restaurant From Concept to Operation*. Canada: Simultaneously .
- Wijaya, T. (2011). *Manajamen Kualitas Jasa*. Jakarta: Indeks.