

REFERENCE

- Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Timur. (2015, November 5). *Pertumbuhan Ekonomi Jawa Timur Triwulan III-2015*. Retrieved May 11, 2016, from <http://jatim.bps.go.id>
- Badan Pusat Statistik Kota Surabaya. (2010). Retrieved April 21, 2016, from <http://surabayakota.bps.go.id>
- Badan Pusat Statistik Kota Surabaya. (2015). Retrieved April 21, 2016, from <http://surabayakota.bps.go.id>
- Brown, A. (2007). *Understanding food (ISE): Principles and preparation*. United States: Brooks/ Cole.
- Cook, R. A., Hsu C. H. C., & Marqua, J. J.(20104). *Tourism: The business of hospitality and travel* (5th ed.). United States: Pearson Education.
- Cousins, J.A., Fosket, D., & Pennington, A. (2011). *Food and beverage management: for hospitality, tourism, and event industries* (3rd ed.). Woodeaton, Oxford: Goodfellow Publishers.
- Dahmer, S. J., & Kahl, K. W. (2009). *Restaurant service basics* (2nd ed.). United Kingdom: John Wiley & Sons.
- DeFranco, A. L., & Lattin, T. W. (2007). *Hospitality financial management*. New Jersey: John Wiley & Sons.
- Dinas Komunikasi dan Informatika Kota Surabaya. (2015, December 10). *Profil Kota Surabaya Tahun 2015*. Retrieved May 11, 2016, from <http://dinkominfo.surabaya.go.id/dki.php?hal=30>
- DISPENDUKCAPIL. (2016, April 26). *Dinas Kependudukan dan Pencatatan Sipil Kota Surabaya*. Retrieved May 11, 2016, from <http://dispdukcapil.surabaya.go.id/beranda>
- Enz, C. A. (2010). *Hospitality strategic management: Concepts and cases* (2nd ed.). New Jersey: John Wiley & Sons.

- Fitzsimmons, J. A., Fitzsimmons, M. J., & Bordoloi, S. K. (2014). *Service management: operations, strategy, information technology* (8th ed.). New York: McGraw-Hill.
- GAPMMI – Gabungan Pengusaha Makanan dan Minuman Seluruh Indonesia. (2016, March 23), retrieved May 11, 2016, from <http://www.gapmmi.or.id/>
- Gisslen, W., Cointreau, A. J., & Smith, G. (2002). *Professional cooking: College edition* (5th ed.). New York: John Wiley & Sons.
- Hair, J. F., Black, W. C., Babin, B. J., & Anderson, R. E. (2010). *Multivariate data analysis* (7th ed.). United States: Prentice Hall.
- Hariyanti, D.. (2016, May 12). *Indeks Tendensi Konsumen Jatim Menguat 3.26 Poin*. Retrieved May 11, 2016, from <http://surabaya.bisnis.com/read/20160512/9/88763/indeks-tendensi-konsumen-jatim-menguat-326-poin>
- Hartono. (2015, May 26). *Siaran Pers Menperin: Triwulan 1 tahun 2015, Industri Makanan dan Minuman Capai 8,16% Lebih Tinggi dari Pertumbuhan Industri Non Migas dan Ekonomi Nasional*. Retrieved May 11, 2016, from <http://www.kemenperin.go.id/artikel/12124/Menperin:-Triwulan-I-tahun-2015,-Industri-Makanan-dan-Minuman-Capai-8,16>
- Hayes, D. K., & Ninemeier, J.D. (2016). *Human resources management in the hospitality industry* (2nd ed.) United States: John Wiley & Sons.
- Hopkin, Paul. (2010). *Fundamental of risk management: Understanding, evaluating and implementing effective risk management* (3rd ed.). United States: Kogan Page Limited.
- Kartajaya, H., Yushwohady, Mussry, J., & Taufik (2004). *Positioning, diferensiasi, dan brand*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Katsigris, C., & Thomas, C. (2007). *The bar and beverage book* (4th ed.). United States: John Wiley & Sons.

- Katsigris, C. & Thomas, C. (2006). *Design and equipment for restaurants and foodservices: A management view* (2nd ed.). United States: John Wiley & Sons.
- Kivela, J. (1994). *Menu planning for the hospitality industry*. Melbourne: Hospitality Press.
- Kitchen, M. B. T. (2008). *My Little Cocktail Books: 200 party drinks*. Australia: Murdoch Books.
- Kotler, P., & Armstrong, G. (2012). *Principles of marketing* (14th ed.). New Jersey: Pearson Education.
- Kotler, P. & Keller, K. L. (2009). *Marketing management* (13th ed.). New Jersey: Pearson Education.
- Lillicrap, D., Cousins, J., & Smith, R. (2002). *Food and Beverage Service* (6th ed.). London: Hodder Education.
- Mizer, D. A., Porter, M., Sonnier, B., & Drummond, K. E. (1999). *Food preparation for the professional* (3rd ed.). New York: John Wiley & Sons.
- Morrison, A. M. (2010). *Hospitality & travel marketing* (4th ed.). United States: Delmar Cengage Learning.
- Nelson, V. (2013). *An Introduction to the Geography of Tourism*. Plymouth, United Kingdom: Rowman & Littlefield Publishers, Inc.
- Purviance, J., McRae, S. S., & Turner, T. (2001). *Weber's Big Book of Grilling*. Chicago: Chronicle Books.
- Restaurant Statistics, 2014. (2015, December). (06330.1510). Retrieved from 8204004: <http://www.bps.go.id>
- Regan, M. H. (2003). *The bartender's best friend: a complete guide to cocktails, martinis and mixed drinks*. United States: John Wiley & Sons.

- Republik Indonesia. (1999). *Keputusan Menteri Tenaga Kerja RI No. KEP.186/MEN/1999 Tentang Unit Penanggulangan Kebakaran di Tempat Kerja*. Jakarta: Sekretariat Negara.
- Republik Indonesia. (2001). *Undang – Undang Republik Indonesia Nomor 15 Tahun 2001 Tentang Merek*. Jakarta: Sekretariat Negara.
- Republik Indonesia. (2003). *Undang – Undang Republik Indonesia No. 13 Tahun 2003 Tentang Ketenagakerjaan*. Jakarta: Sekretariat Negara.
- Republik Indonesia. (2003). *Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran*. Jakarta: Sekretariat Negara.
- Republik Indonesia. (2004). *Keputusan Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi Republik Indonesia Nomor : KEP-103/MEN/VI/ 2004 tentang waktu kerja lembur dan upah kerja lembur*. Jakarta: Sekretariat Negara.
- Republik Indonesia. (2007). *Undang – Undang Republik Indonesia No. 40 Tahun 2007 tentang Perseroan Terbatas*. Jakarta: Sekretariat Negara.
- Republik Indonesia. (2010). *Peraturan Daerah Kota Surabaya No. 1 tahun 2010 tentang Penyelenggaraan Usaha di Bidang Perdagangan dan Perindustrian*. Surabaya: Sekretariat Negara.
- Republik Indonesia. (2011). *Undang – undang Republik Indonesia No. 24 Tahun 2011 Tentang Badan Penyelenggara Jaminan Sosial*. Jakarta: Sekretariat Negara.
- Republik Indonesia. (2013). *Peraturan Direktur Jenderal Pajak Nomor: PER – 20/PJ/2013 Tentang Tata Cara Pendaftaran dan Pemberian Nomor Pokok Wajib Pajak, Pelaporan Usaha dan Pengukuhan Pengusaha Kena Pajak, Penghapusan Nomor Pokok Wajib Pajak dan Pencabutan Pengukuhan Pengusaha Kena Pajak, serta Perubahan Data dan Pemindahan Wajib Pajak*. Jakarta: Sekretariat Negara.

- Republik Indonesia. (2014). *Salinan Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia Nomor 23 Tahun 2014 Tentang Standar Usaha Bar/ Rumah Minum*. Jakarta: Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia.
- Republik Indonesia. (2014). *Undang – undang Republik Indonesia Nomor 13 Tahun 2014 Tentang Ketenagakerjaan..* Jakarta: Sekretariat Negara.
- Republik Indonesia. (2015). *Peraturan Gubernur Jawa Timur No. 68 Tahun 2015 tentang Upah Minimum Kabupaten/ Kota di Jawa Timur Tahun 2016*. Jakarta: Sekretariat Negara.
- Republik Indonesia. (2016). *Peraturan Menteri Ketenagakerjaan Republik Indonesia No. 6 tahun 2016 Tentang Tunjangan Hari Raya Keagamaan Bagi Pekerja/ Buruh di Perusahaan*. Jakarta: Sekretariat Negara.
- Republik Indonesia. (2016). *Peraturan Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi Nomor PER.16/MEN/CI/2011 tentang Tata Cara Pembuatan dan Pengesahan Peraturan Perusahaan serta Pembuatan dan Pendaftaran Perjanjian Kerja Bersama*. Jakarta: Sekretariat Negara.
- Sekaran, U. S., & Bougie, R. (2013). *Research methods for business: A skill-building approach* (6th ed.). United States: John Wiley & Sons
- Sensus Penduduk 2010 – Indonesia. (2010), retrieved April 21, 2016, from <http://sp2010.bps.go.id/index.php>
- Smith, R., Lillicrap, D. R., & Cousins, J. (2002). *Food and beverage service 6th edition* (6th ed.). London: Hodder & Stoughton Educational.
- Spazio. (n.d.). Retrieved May 11, 2016, from <http://www.spazio.co.id/about>
- Speare, M. C., & Gregoire, M. B. (2009). *Foodservice organizations: A managerial and systems approach* (7th ed.). Boston: Prentice Hall.
- Starting A Business. (2016), retrieved August 12, 2016, from <http://www.doingbusiness.org/data/exploreeconomies/indonesia/>

Tunggal, H. S. (2004). *Peraturan pelaksanaan undang-undang ketenagakerjaan*. Jakarta: Harvarindo.

The Culinary Institute of America (CIA). (2008). *Garde manger: The art and craft of the cold kitchen* (3rd ed.). United States: John Wiley & Sons.

The Culinary Institute of America (CIA). (2004). *The baking and pastry: Mastering the art and craft*. United States: John Wiley & Sons.

Grafik Jumlah Restoran Di Surabaya Berdasarkan Jenis Makanan Di Tahun 2012 | PariwisataSurabaya.com. (n.d.). Retrieved May 15, 2016, from <http://pariwisatasurabaya.com/statistik/grafik-jumlah-restoran-di-surabaya-berdasarkan-jenis-makanan-di-tahun-2012-graph-numbers-of-restaurants-in-surabaya-based-on-type-of-food-in-surabaya-in-2012>

Wade, D. (2006). *Successful restaurant management: From vision to execution*. United States: Thomson Delmar Learning.

Walker, J. R. (2009). *Introduction to hospitality* (5th ed.). New Jersey: Pearson Education.

Walker, J. R. (2013). *Introducing hospitality: Pearson new international edition* (6th ed.). Harlow: Pearson Education.

Walker, J. R. (2014). *The restaurant: From concept to operation* (7th ed.). United States: John Wiley & Sons.

Welch, P. J., & Welch, G. F. (2012). *Economics: Theory and practice* (10th ed.). United States: John Wiley & Sons.

Widadio, N. A. (2014, April 2). *Menparekraf: Perkembangan Pariwisata Indonesia Paling Bagus – Kompas.com Travel*. Retrieved May 11, 2016, from <http://travel.kompas.com/read/2014/04/02/0949478/Menparekraf.Perkembangan.Pariwisata.Indonesia.Paling.Bagus>

World Travel & Tourism Council. (2014). *The economic impact of travel & tourism 2014*. Retrieved May 11, 2015, from <http://www.wttc.org>