

DAFTAR PUSTAKA

- Alamsyah, D. (2018). *Penerapan standar operasional prosedur pada food and beverage product khususnya di section breakfast di Hotel Sheraton Senggigi Beach Restort.*
- Anisakoh, A. (2020). *Gambaran penyimpanan bahan makanan kering di instalasi gizi rumah sakit PKU Muhammadiyah Gamping Sleman.* (Disertasi Doktorat, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta).
- Asiah, N., Cempaka, L., Ramadhan, K., & Matatula, S. (2020). *Prinsip dasar penyimpanan pangan pada suhu rendah.* Nas Media Pustaka.
- Augina, A. (2020). Teknik pemeriksaan keabsahan data pada penelitian kualitatif di bidang kesehatan masyarakat. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Masyarakat: Media Komunikasi Komunitas Kesehatan Masyarakat*, 12(3), 145-151. <https://doi.org/10.52022/jikm.v12i3.102>.
- Bakri, B., Intiyati, A., & Widartika. (2018). *Sistem penyelenggaraan makanan institusi.* Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Creswell, J. (2014). *Research design qualitative, quantitative and mixed methods approaches.* (4th ed.). SAGE Publications.
- Epriyanto, M. (2020). *Sistem penyimpanan bahan makanan di Hot Kitchen Hotel Novotel Samator Surabaya Timur* (Doctoral dissertation, Universitas Airlangga).
- Fauzzia, W., Rahmayani, R., & Handayani, R. (2022). Peranan standar operasional prosedur dalam meningkatkan kinerja cook di Kitchen Department Hotel Harper Purwakarta by Aston. *Jurnal Manajemen Perhotelan dan Pariwisata*, 5(2), 100-105. <https://doi.org/10.23887/jmpp.v5i2.46858>.
- Hardani, A, H., Ustiawaty, J., Utami, E., Istiqomah, R., Fardani, R., Sukmana, D., & Auliya, N. (2020). *Buku metode penelitian kualitatif & kuantitatif.* Yogyakarta: CV. Pustaka Ilmu Group Yogyakarta.
- Haryoko, S., Bahartiar, & Arwadi, F. (2020). *Analisis data penelitian kualitatif (konsep, teknik, & prosedur analisis)* (Ed. Vol. 1). Badan Penerbit Universitas Negeri Makassar.
- Kementerian Kesehatan RI. (2013). *Pedoman PGRS.* Kementerian Kesehatan RI.
- Monoarfa, V., Dewantoro, A., Pulukadang, V., Alimah, N., & Basiru, R. (2022). Pendampingan penyusunan kartu pesanan dan kartu persediaan. *Komunal Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(2), 65-69. Diakses dari <https://doi.org/10.55657/kjpm.v1i2.37>.
- Muhadi, I. (2017). Implementasi penyimpanan bahan makanan di Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. *Journal of Home Economics and Tourism*, 14(1), 1-13.
- Pahleviannur, M. R., De Grave, A., Saputra, D. N., Mardianto, D., Hafrida, L., Bano, V. O., & Sinthania, D. (2022). *Metodologi penelitian kualitatif.* Pradina Pustaka.
- Pramawati, K. Y., Widiastini, N. M. A., dan Andiani, N. D. (2019). Storing system dalam meningkatkan kelancaran operasional barang di Discovery

- Kartika Plaza Hotel Bali. *Jurnal Manajemen Perhotelan dan Pariwisata*, 2(2), 96-109. <https://doi.org/10.23887/jmpp.v2i2.22099>.
- Prayogo, N. (2021). *Analisis Framing Robert N Entman pada pemberitaan hoax seputar "Vaksin Covid 19" di Media Online Liputan 6. Com dan Kompas. Com pada 22 Juni dan 18 Februari 2021*. (Disertasi Doktorat, Universitas Muhammadiyah Ponorogo).
- Salim & Syahrums. (2012). *Metodologi Penelitian Kualitatif* (1st ed.). Ciptapustaka Media.
- Sanoto, H. (2020). Penyusunan Standard Operating Procedures (SOP) pada Dinas Pendidikan Kabupaten Bengkayang dalam rangka peningkatan mutu manajemen organisasi. *Jurnal Pendidikan dan Kebudayaan*, 10(3), 263-268. <https://doi.org/https://doi.org/10.24246/j.js.2020.v10.i3.p263-268>.
- Sari, D. (2018). Analisis perhitungan persediaan dengan metode FIFO dan average pada PT. Harapan. *Jurnal Perspektif*, 16(1), 31-38. <https://doi.org/10.31294/jp.v16i1.2902>.
- Siadari, F. (2020). *Gambaran sistem penyimpanan bahan makanan kering dan basah di Instalasi Gizi Rumah Sakit X*. (Disertasi Doktorat, Poltekkes Kemenkes Riau).
- Syahnans, R., Sianipar, S. & Diana, S. (2019). Tinjauan penyimpanan bahan makanan perishable dapur SOI23 di Departemen Food and Beverages pada Pacific Regency Hotel Suites Kuala Lumpur. *Jurnal Ilmiah Skylandsea*, 3(2), 234-237.
- Winata, S. V. (2016). Perancangan Standard Operating Procedure (SOP) pada Chocolab. *Jurnal Manajemen dan Start-Up Bisnis*, 1(1), 1-10. <https://doi.org/10.37715/jp.v1i1.101>.
- Zakharia, F. (2020). Pengaruh penyimpanan bahan makanan terhadap kualitas makanan pada Hotel Neo Kupang. *Tourism: Jurnal Travel, Hospitality, Culture, Destination, and MICE*, 3(1), 52-61.