

DAFTAR PUSTAKA

- Adi, R. (2021). *Metodologi Penelitian Sosial dan Hukum*. Yayasan Pustaka Obor Indonesia.
- Anggitha, I. P. N., Sudiarta, I. N., & Kuntariati, U. (2023). Analisis Menu A'la Carte Menggunakan Metode Menu Engineering di Poppies Restaurant Kuta. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 2(1), 202–209. <https://doi.org/10.22334/paris.v2i1.291>
- Ardiansyah, I. (2020). The Application of Menu Engineering Technique in Determining Marketing Strategy at The Den of Kalaha Restaurant Jakarta. *Journal of Business and Entrepreneurship*, 8(1), 18–39. <http://ojs.sampoernauniversity.ac.id>
- Ardiansyah, I., & Magdalena, V. (2018). Strategi Pengembangan Bisnis Berbasis Menu Engineering di Kambing Soon Resto and Cafe Bandung. *Journal FAME*, 1(1), 1–91. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.30813/fame.v1i1.1326>
- Ardiansyah, R., Sujana, E., & Tanwiriah, W. (2016). *Pengaruh Pemberian Tingkat Protein Dalam Ransum terhadap Kualitas Telur Puyuh (Coturnix-coturnix japonica)*. Universitas Padjadjaran.
- Atmaja, I. N. P. S., Pambudi, B., & Wardana, M. A. (2023). Analisis Strategi Pengembangan Bisnis Berbasis Menu Engineering Dalam Upaya Meningkatkan Pendapatan Restoran. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 2(5), 1206–1224. <https://doi.org/10.22334/paris.v2i5.428>
- Axnestasya, Ismail, D., & Sinaga, F. (2023). Analisis Menu Engineering Pada Menu A'La Carte Restoran Sky Borneo Di Hotel Borneo Pontianak. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 2(7), 1488–1504. <https://doi.org/https://doi.org/10.22334/paris.v2i7.470>
- Badan Pusat Statistik. (2022). *Pengeluaran untuk Konsumsi Penduduk Indonesia per Provinsi Maret 2022* (Vol. 3). Badan Pusat Statistik RI.
- Badan Pusat Statistik. (2023a). *Pengeluaran untuk Konsumsi Penduduk Indonesia Maret 2023* (Vol. 27). Badan Pusat Statistik RI.
- Badan Pusat Statistik. (2023b). *Pengeluaran untuk Konsumsi Penduduk Indonesia per Provinsi Maret 2023* (Vol. 27). Badan Pusat Statistik RI.
- Boga, Y. (2017). *Terampil Membuat Cake & Pastry* (3rd ed.). Gramedia Pustaka Utama.

- Davis, B., Lockwood, A., Alcott, P., & Pantelidis, I. S. (2018). *Food and Beverage Management* (Sixth). Routledge.
<https://doi.org/10.4324/9781315563374>
- Dittmer, P. R., Desmond, J., & Iii, K. (2009). *PRINCIPLES OF FOOD, BEVERAGE, AND LABOR COST CONTROLS* (9th ed.). John Wiley & Sons, Inc.
- Foskett, D., & Ceserani, V. (2007). *Ceserani and Kinton's the Theory of Catering* (11th ed.). Hodder Arnold.
- Gisslen, W. (2021). Professional baking. In *Professional baking* (8th ed.). Wiley.
- Jaya, I. K. S. A., Lukitasari, R., & Damayanti, L. S. (2022). Strategi Meningkatkan Penjualan Makanan Melalui Analisis Menu Engineering di Dome Garden Cafe. *TOURISM: Jurnal Travel, Hospitality, Culture, Destination, and MICE*, 5(2), 53–63.
<https://doi.org/https://doi.org/10.32511/tourism.v5i2.893>
- Juliana, Pramezwary, A., Nukak, N. A., & Situmorang, J. M. H. (2021). Using Contribution of Menu Engineering in Upscale Restaurants to Enhance Sales Volume. *International Journal of Social and Management Studies*, 2(4), 1–12.
<https://doi.org/https://doi.org/10.5555/ijosmas.v2i4.45>
- Kementerian Keuangan Republik Indonesia. (2022). *Kondisi Industri Pengolahan Makanan dan Minuman di Indonesia*. Kementerian Keuangan Republik Indonesia.
- Kementerian Pertanian. (2016). *Statistik Ketahanan Pangan*.
- Maharputrananda, T. K., Febriana, R., & Priyono, P. (2022). Pengembangan aplikasi perhitungan harga jual berbasis Android pada bidang usaha roti. *Jurnal Inovasi Teknologi Pendidikan*, 9(2), 232–244.
<https://doi.org/10.21831/jitp.v9i2.52346>
- Melfianora. (2019). Penulisan Karya Tulis Ilmiah Dengan Studi Literatur. *Open Science Framework*, 12(1), 14–26.
- Millah, I. (2014). *Pembuatan Cookies (Kue Kering) dengan Kajian Penambahan Apel Manalagi (Mallus sylvestril Mill) Subgrade dan Margarin*. Universitas Brawijaya.
- Moleong, L. J. (2021). *Metodologi Penelitian Kualitatif* (40th ed.). Remaja Rosdakarya.

- Mulyani, Y., Ramli, & Tuatul, T. (2015). Analisis Menu Engineering Hotel Grand Jatra Balikpapan Sebagai Langkah Penetapan Menu Cycle Praktikum Patiseri Program Studi Tata Boga Politeknik Negeri Balikpapan. *JST (Jurnal Sains Terapan)*, 1(1), 1–16.
<https://doi.org/10.32487/jst.v1i1.24>
- Ninemeier, J. D. (2013). *Planning and Control for Food and Beverage Operations* (8th ed.). American Hotel & Lodging Educational Institute.
- Oktamala, T. D. (2014). *Hubungan Penguasaan Pengolahan Roti Terhadap Kepercayaan Diri Karyawan Di Toko Aroma Bakery Medan*. Universitas Negeri Medan.
- Praditya, I. G. N. A. H., & Putra, M. G. B. (2022). Analisis menu a'la carte menggunakan metode menu engineering di pantai restoran kuta. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 1(10), 2712–2720.
<https://doi.org/10.22334/paris.v1i10.190>
- Pratiwi, P. (2012). *Pengertian Bakery. Penanganan Bahan Baku Pastry Bakery*.
- Putu, B., Susila, E., Nugraha, S., Komunitas, A., & Bali, M. (2021). Menu Engineering Sebagai Strategi Penetapan Produk Makanan Dalam Menghadapi Tatanan Kehidupan Baru di Kori Restaurant & Bar Kuta-Bali. *Journal of Applied Management and Accounting Science (JAMAS)*, 3(1), 14–27.
<https://doi.org/https://doi.org/10.51713/jamas.v3i1.45>
- Saputra, I. G. N. A. O., Amir, F. L., & Suwintari, I. G. A. E. (2023). Analisis Menu A'la Carte di Mase Uma Kitchen & Bar Umalas Seminyak Bali. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 2(3), 661–671.
<https://doi.org/10.22334/paris.v2i3.348>
- Siregar, A. P. H. (2020). Analisis Strategi Bersaing Toko Roti X Berdasarkan IE-Matriks. *Jurnal Administrasi Bisnis*, 16(1), 1–20.
<https://doi.org/https://doi.org/10.26593/jab.v16i1.3756.1-21>
- Stewart, M. (2005). *Martha Stewart's Baking Handbook*. Clarkson Potter.
- Sugiyono. (2019). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Alfabeta.
- Suryawati, D. A., & Osin, R. F. (2019). Analisis Menu untuk Menentukan Strategi Bauran Pemasaran pada Bunut Café di Hotel White Rose Legian Kuta. *Jurnal Manajemen Pelayanan Hotel*, 3(1), 29.
https://doi.org/10.37484/manajemen_pelayanan_hotel.v3i1.49

- Sutriyono, A., Kusnandar, F., & Muhandri, T. (2016). Karakteristik Adonan dan Roti Tawar dengan Penambahan Enzim dan Asam Askorbat pada Tepung Terigu. *Jurnal Mutu Pangan*, 3(2), 103–110.
- Suwandy, S., & Facrureza, D. (2023). Analisis Implementasi Menu Engineering dalam Upaya Meningkatkan Volume Penjualan Pada Sally Bakery. *Jurnal Ilmiah Pariwisata*, 28(3), 330.
<https://doi.org/10.30647/jip.v28i3.1753>
- Syarbini, H. (2016). *A-Z Bakery : Referensi Komplet Fungsi Bahan, Proses Pembuatan Roti, dan Panduan Menjadi Bakepreneur* (2nd ed.). Metagraf.
- Teja Sukmana, I., Gede Agus Mertayasa, I., Steven Eka Putra, P., Sulisty, E., & Dhyana Pura, U. (2022). Implementation of Menu Management at Kuta Puri Resort & Spa Kuta-Bali. *Jurnal Manajemen Pelayanan Hotel Akademi Komunitas Manajemen Perhotelan Indonesia*, 6(2), 484–499.
- Tili, D. L. (2019). Tingkat Popularitas dan Profitabilitas Menu A'la Carte Melalui Metode Menu Engineering di Restaurant Rajo Makan Hotel Daima Kota Padang. *Jurnal Pendidikan Dan Keluarga*, 11(1), 23–28.
<https://doi.org/https://doi.org/10.24036/jpk/vol111-iss1/577>
- Wahyudi. (2013). *Pemanfaatan Kulit Pisang (Musa Paradisiaca) Sebagai Bahan Dasar Nata De Banana Peel Dengan Penambahan Gula Aren Dan Gula Pasir*. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Warsito, H., Rindiani, & Nurdyansyah, F. (2015). *Ilmu Bahan Makanan Dasar* (1st ed.). Nuha Medika.
- Wijaya, F. (2019). *Quality Control Pada Produk dan Proses Produksi Pizza di Restoran Nestology Land of Gastronomy*. Unika Soegijapranata.