

DAFTAR PUSTAKA

- Damayanti, I. A. K. W., Solihin, Made Suardani. (2021). Pengantar Hotel dan Restoran. Eureka Media Aksara.
- Hermawan, H., Brahmanto, E., Hamzah, F., & Asmarani, H. (Eds.). (2018). Pengantar Manajemen Hospitality (Free Version). PT. Nasya Expanding Manajemen.
- Hikmah, N. (2020). Analisis Faktor-faktor Penyebab Rendahnya Minat Membaca Siswa di Perpustakaan Sekolah SMAN 1 Tapung: Studi Kasus Kelas XI IPS. Universitas Islam Riau.
- Rizki, A. (2020). Fenomena Molecular Gastronomy Pada Pengolahan Makanan. *Jurnal Pesona Hospitality*, 13(1), 1–12.
- MICHELIN Guide UK Editorial Team (July 11, 2021). Practicing Sustainable Gastronomy “*How we can all play our part*”. Diakses pada 30 September 2023 <https://guide.michelin.com/kr/en/article/features/practices-sustainable-gastronomy>
- Manuhara, “Pelatihan Budidaya Sayuran Organik Secara Aquaponik Melalui Kegiatan Iptek Bagi Masyarakat Pada Peternak Lele Di Desa Lebo Kabupaten Sidoarjo,” *J. Layanan Masy. (Journal Public Serv., vol. 2, no. 1, p. 12, 2020, doi: 10.20473/jlm.v2i1.2018.12-17.*