

DAFTAR PUSTAKA

- Anwar, Arifin. (2010). *Strategi Komunikasi*. Bandung: Armico Bandung.
- Arikunto, S. (2010). *Prosedur penelitian: Suatu pendekatan praktik*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Arni, Muhammad. (2009). *Komunikasi Organisasi*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Charina, S. (2025). *Laporan Magang di Kanvaz Patisserie by Vincent Nigita Bali, Indonesia*.
- Deddy Mulyana. (2004). *Metode Penelitian Kualitatif*. Bandung: Remaja Rosdakarya.
- DeVito, J. A. (2020). *The Interpersonal Communication Book* (14th ed.). Pearson Education.
- Effendy, O. U. (2009). *Ilmu Komunikasi: Teori dan Praktek*. Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Farysa, L. (2022). Peran Komunikasi dalam Operasional Dapur Komersial. *Jurnal Komunikasi Profesi*, 4(2), 89–102.
- Katzenbach, J. R., & Smith, D. K. (2021). *The Wisdom of Teams: Creating the High-Performance Organization*. Harvard Business Press.
- Katzenbach, Jon R., & Smith, D. K. (1999). *The wisdom of teams: Menciptakan organisasi berkinerja tinggi* (edisi revisi). Boston, MA: Harvard Business School Press.
- Laita, F. (2025). *Panduan Lengkap 10 SOP Restaurant*. Panduan Lengkap 10 SOP Restoran – Tantri.
- Luthans, F. (2019). *Organizational Behavior* (13th ed.). McGraw-Hill Education.
- Moleong, L. J. (2017). *Metodologi Penelitian Kualitatif* (edisi revisi). Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Oktaviani, E. N. (2024). Analisis Komunikasi Karyawan Food & Beverage Service di Sudamala Resort Komodo Labuan Bajo. https://www.researchgate.net/publication/Analisis_Komunikasi_Karyawan_Food_Beverage_Service_Di_Sudamala_Resort_Komodo_Labuan_Bajo
- Rahman, A., & Nurfadhilah, R. (2021). Analisis Komunikasi Tim pada Restoran Fine Dining. *Indonesian Journal of Culinary and Service Studies*, 3(1), 55–67.
- Rahmawati, R. (2020). Pasar Surabaya bergeliat, pengusaha F&B mulai berinvestasi. *Bisnis.com*. <https://surabaya.bisnis.com/read/20201009/532/1303075/pasar-surabaya-bergeliat-pengusaha-fb-mulai-berinvestasi>
- Sietohan, K. K. (2017). Evaluasi Komunikasi Kelompok Pada Anggota Dapur Pandhawara. <https://journal.uc.ac.id/index.php/performa/article/download/616/540/1147>

- Sofyan, K. (2023). Integrasi FOH dan BOH untuk Kinerja Restoran yang lebih efisien. <https://www.opaper.appblog/integrasi-foh-dan-boh-restoran>
- Sugiyono. (2017). *Metode penelitian kuantitatif, kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Tjiutama, Z. R. P. (2023). Efektivitas Briefing dalam Meningkatkan Kinerja Tim Dapur. *Journal of Hospitality and Service Management*, 8(1), 23–34.
- Widarti, P. (2020). Tren Perkembangan Industri FnB di Surabaya. *Jurnal Manajemen Pemasaran*, 5(1), 101–115.
- Yuniarti, E. (2024). Penerapan SOP Komunikasi di Industri Kuliner. *Jurnal Teknologi dan Industri Makanan*, 6(2), 144–158.