

DAFTAR PUSTAKA

- Angelia, Ayu Rosiana. Lunch Artinya Makan Siang, Ketahui Bedanya dengan Breakfast, Brunch, dan Dinner. diakses pada tanggal Sabtu, 15 Juni 2024. <https://www.liputan6.com/hot/read/5295291/lunch-artinya-makan-siang-ketahui-bedanya-dengan-breakfast-brunch-dan-dinner>.
- Bahrudin, M., & Zuhro, S. (2016). Pengaruh kepercayaan dan kepuasan pelanggan terhadap loyalitas pelanggan. *BISNIS: Jurnal Bisnis Dan Manajemen Islam*. <https://doi.org/10.21043/bisnis.v3i1.1463>
- Berita Update. "Jenis-Jenis Menu Berdasarkan Waktu Penyajian beserta Contohnya". diakses pada tanggal Sabtu, 15 Juni 2024. <https://kumparan.com/berita-update/jenis-jenis-menu-berdasarkan-waktu-penyajian-beserta-contohnya-21IddM7kksd/full>
- Djelantik, A.A.M. 1999. *ESTETIKA Sebuah Pengantar*. Bandung: Masyarakat Seni Pertunjukan Indonesia.
- Fandy, Tjiptono. 2004. *Manajemen Jasa, Edisi Pertama*, Yogyakarta, Andi Offset.
- Glory. "3 Macam Ciri Khas Penyajian Makanan & Minuman di Restoran". diakses pada tanggal Minggu, 16 Juni 2024. <https://www.glorimelamine.com/3-macam-ciri-khas-penyajian-makanan-minuman-di-restoran/>
- Kotler, P., & Armstrong, G. (2015), *Prinsip - Prinsip Pemasaran*. Jakarta : Erlangga
- Pramono, R., Cornelia, J., Tiffany, T., Sastradi, Y., & Purwanto, A. (2020). Pengaruh pembelajaran variasi menu, harga, lokasi dan promosi pada intensi beli di Restoran XYZ Gading Serpong. *Edumaspul: Jurnal Pendidikan*, 4(1), 226–235. Diakses pada tanggal Jumat, 21 Juni 2024 <https://doi.org/10.33487/edumaspul.v4i1.352>

- Riyani, D., Larashat, I., & Juhana, D. (2021). The influence of menu variation and service quality on guest
Restaurant, Verandah. Diakses pada tanggal 8 Juli 2024.
<https://www.eastparchotel.com/restaurant-cafe/verandah-restaurant/>
- Rotua, M., & Siregar, R. (2015). Manajemen sistem penyelenggaraan makanan institusi dasar. Jakarta: Kedokteran EGC
- Santoso, Singgih, (2019). Menguasai statistik dengan SPSS 25, Jakarta:PTGamedia
satisfaction. *Majalah Bisnis & IPTEK*, 14(2), 94–101.
- Sinaga, F. (2018). Restoran dan Kegiatannya. Yogyakarta: ANDI.
- Sudiara, P. B., & Sabudi, S. I. (1996). Hygiene dan Sanitasi. Jakarta: Depdikbud.
- Soekresno dan Pendit, S. I. 1996. "Petunjuk Praktek Pramusaji Food & Beverage Service, Buku Panduan Sekolah Pariwisata & Perhotelan". Jakarta: PT Gamedia Pustaka Utama.
- Tampanguma, I. K., Kalangi, J. A. F., Walangitan, O.F. C. (2022). Pengaruh kualitas pelayanan terhadap kepuasan pelanggan Rumah Es Miangas Bahu Kota Manado. *Productivity*, 3(1), 7–12.
- Wigati, E. & Safitri, M. D. (2021). Pengolahan dan variasi appetizer pada saat breakfast terhadap kepuasan tamu di The Alana Hotel & Convention Center Solo. *Jurnal Nusantara*, 4(2), 1–6.