

DAFTAR PUSTAKA

- Hermawan, H., Brahmanto, E dan Faizal H. (2018). *Pengantar Manajemen Hospitality*, Pekalongan: Penerbit NEM.
- Ismayanti. (2010). *Pengantar Pariwisata*. Indonesia: Grasindo.
- Perwani, Yayuk. (1993). *Teori dan petunjuk praktek housekeeping untuk akademi perhotelan*. Indonesia: Gramedia Pustaka Utama.
- Shirke, Gajanan. (2022). *Restaurant Management Confidential*. India: Repro India Limited.
- Davis, Bernard, et al. (2008). *Food and Beverage Management (Fourth edition)*. Inggris: Routledge.
- Parador Hotel. Apa itu a la carte dan buffet? Diakses pada April 21, 2024, dari <https://parador-hotels.com/blog/apa-itu-ala-carte-dan-buffet>
- Pancarwengi, Kristal. (2021). Mau *breakfast* di hotel? Pahami dulu tata caranya. Diakses pada April 22, 2024, dari <https://www.nibble.id/breakfast-di-hotel/>
- Baraban, Regina S. & Durocher, Joseph F. (2010). *Successful restaurant design (Third edition)*. Amerika Serikat: John Wiley & Sons
- Devanty, Kumala. (2022). Restoran : Pengertian, Jenis, Tujuan dan Sistem Pelayanan. Diakses pada Mei 11, 2024, dari <https://interiordesign.id/restoran-pengertian-jenis-tujuan-dan-sistem-pelayanan/>
- Nooraisyah, W. (2020). *Variasi Menu Studi Deskriptif Tentang Variasi Produk Kopi di Bebys Coffee di Kota Surabaya Sebagai Daya Tarik Pelanggan*. UNIVERSITAS AIRLANGGA.
- NCL Madiun. (2022). 3 Standar Umum Cara Penyajian Makanan di Restoran. Diakses pada Juni 15, 2024, dari <https://www.nclmadiun.co.id/3-standar-umum-cara-penyajian-makanan-di-restoran/>
- Badriyah, Siti. (t.t.). Mengenal Manfaat Teoritis dan Praktis dalam Karya Ilmiah. Diakses pada Juni 15, 2024, dari <https://www.gramedia.com/literasi/manfaat-teoritis-dan-praktis/>
- Rosari, Nimas A. (2023). Apa yang Dimaksud dengan Wawancara? Ini Pengertian, Unsur, serta Jenisnya. Diakses pada Juni 15, 2024, dari <https://www.detik.com/edu/detikpedia/d-6881860/apa-yang-dimaksud-dengan-wawancara-ini-pengertian-unsur-serta-jenisnya>
- AdmilLP2M. (2022). Mengenal Analisis Tematik: Apa itu dan Bagaimana Melakukannya. Diakses pada Juni 15, 2024, dari <https://lp2m.uma.ac.id/2022/08/03/mengenal-analisis-tematik-apa-itu-dan-bagaimana-melakukannya/>

- Gabi. (2023). *Buffet vs. a la carte*. Diakses pada Juni 16, 2024, dari <https://www.hogastjob.com/en/blog/2023/buffet-vs-a-la-carte.html>
- Davis, Nicki. (2018). *The Pros and Cons of Buffets*. Diakses pada Juni 16, 2024, dari <https://www.cmaeurope.org/the-pros-cons-of-buffets/>
- Morantis, Nikos S. (2017). *Hotel Breakfast Tips; How to Make Your Guests' Day!* Diakses pada Juni 17, 2024, dari <https://www.hotelieracademy.org/hotel-breakfast-tips/>
- Wagh, Sulbha. (2024). *Public Health Research Guide: Primary Secondary Data Definitions*. Diakses pada Juni 19, 2024, dari <https://researchguides.ben.edu/c.php?g=282050&p=4036581>
- Bisht, Renu. (2024). *What is Purposive Sampling? Methods, Techniques, and Examples*. Diakses pada Juni 19, 2024, dari https://researcher.life/blog/article/what-is-purposive-sampling-methods-techniques-and-examples/#What_is_a_purposive_sampling