

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, T., & Tantri, F. 2012. *Manajemen Pemasaran*. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada.
- Aritonang, I. 2012. *Penyelenggaraan Makanan*. Yogyakarta: Jurusan Gizi Poltekkes.
- Atikah, N. S., & Setiawan, B. 2014. Analisis Kinerja Penyelenggaraan Makanan dan Tingkat Kepuasan Konsumen Restoran khas Padang di Bogor. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 59-64.
- Hariasari, A. 2015. *Tingkat Kepuasan Konsumen Terhadap Produk Restoran Nikkou Ramen Yogyakarta*. Yogyakarta: Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
- Irawan, D., & Japarianto, E. 2013. Analisa Pengaruh Kualitas Produk Terhadap Loyalitas melalui Kepuasan sebagai Variabel Intervening pada Pelanggan Restoran Por Kee Surabaya. *Jurnal Manajemen Pemasaran Vol 1., No. 2*, 1-8.
- Kotler, & Kl, K. 2005. *Manajemen Pemasaran*. Jakarta: Erlangga.
- Kotler, P., & Keller, K. L. 2012. *Marketing Management 13*. New Jersey: Pearson Prentice Hall, Inc.
- Lauw, J., & Kunto, Y. S. 2013. Analisa Pengaruh Kualitas Layanan Terhadap Kepuasan Pelanggan di The Light Cup Cafe Surabaya Town Square dan The Square Surabaya . *Jurnal Manajemen Pemasaran Vol. 1 No.1*, 1-7.
- Marsiti, C. R., Suriani, N., & Sukerti, N. 2017. *Strategi Pengembangan Makanan Tradisional Berbasis Teknologi Informasi Sebagai Pelestarian Seni Kuliner Bali*. Buleleng: Universitas Pendidikan Ganesha.
- Marsum, W. 2002. *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Yogyakarta: ANDI.
- Montung, P., Sepang, J., & Adare, D. 2015. Pengaruh Kualitas Produk, Kualitas Pelayanan, dan Persepsi Harga Terhadap Kepuasan Pelanggan di Restoran Kawan Baru. *Jurnal Berkala Ilmiah Efisiensi*, 678-689.
- Prasetyo, A., & Arifin, M. Z. 2017. *Analisis Biaya Pengolahan Limbah Restoran*. Jakarta: Indocamp.
- Rachmawati, R. 2020. *Kewirausahaan*. Yogyakarta: Deepublish Publisher.
- Rinawati, W. 2008. Kepuasan Konsumen Terhadap Produk dan Layanan Makanan Restoran "Student Corner". *Jurnal Pendidikan Teknologi dan Kejuruan*, 119-138.

- Rotua, M., & S., R. 2015. *Manajemen Sistem Penyelenggaraan. Makanan Institusi Dasar*. Jakarta: EGC.
- Rumekso. 2002. *Housekeeping Hotel*. Yogyakarta: ANDI.
- Soekresno. 2000. *Management Food and Beverage, Service Hotel*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka.
- Susanto, R. A. 2015. Perancangan Interior Restoran Tradisional Jawa Timur di Surabaya. *Jurnal Intra* Vol. 3 No. 1, 16-21.
- Tjiptono, F. 2008. *Strategi Pemasaran Edisi ke-Tiga*. Yogyakarta: Andi-Yogyakarta.
- Tjiptono, F., & Diana, A. 2003. *Total Quality Management*. Jakarta: ANDI.
- Utami, I. S., & Jatra, I. 2015. *Pengaruh Kualitas Layanan terhadap Kepuasan Pelanggan Restoran Baruna Sanur*. Denpasar: Universitas Udayana.
- Wigati, S. 2011. *Perilaku Konsumen dalam Prespektif Ekonomi Islam*. Surabaya: Fakultas Syariah IAIN Sunan Ampel.
- Wijaya, M. B. 2019. *Pengaruh Kualitas Produk dan Kepuasan Konsumen Terhadap Word of Mouth di Restoran Mr. Wayan by The Sea Kuta Bali*. Surabaya: Universitas Ciputra.