

REFERENCES

- Angriani, Andi. 2018. Pengaruh Varian Menu dan Kualitas Pelayanan Terhadap Keputusan Pembelian Pada Catrering Ukhuwan di Makassar. 2018. Makassar: Universitas Muhammadiyah.
- Bagyon. 2014. Pariwisata dan Perhotelan. Bandung: Alfabeta
- Jannotama, Putraka. 2017. Gaya dan Teknik Perancangan Ilustrasi Tokoh Pada Cerita Rakyat Bali. Segara Widya. 30.
- Kinton dan Caserani. 2001. The Theory of Catering. London England: Edward Arnold Company Limited. Jakarta: Kesaint Blanc.
- Kusrianto, Adi. 2010. Pengantar tipografi : untuk pemakai CorelDRAW, InDesign, Illustrator dan Photoshop. Jakarta: Elex Media Komputindo.
- Nata, Rony Mardiyah. 2021 "Penanganan A La Carte Dinner Oleh Waiter Di Ruby Restoran Hotel Royal "N Lounge jember"
- Petra, Universitas Kristen. 2010. Universitas Kristen Petra.
- Prawira, S.D. warna Sebagai Salah Satu Unsur Seni dan Desain. Jakarta: Depdikbud, 1999.
- Rustan, Suriato. 2009. LAYOUT, Dasar & Penerapannya. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Santoso, Kurnia Imam. 2020. ANALISIS DESAIN MENU PADA RESTORAN HOTEL BERBINTANG LIMA DI JAKARTA. Jakarta: AKPINDO
- Santoso, Kurnia Iman, and Mufti Nugroho. 2022. "Analisis Desain Menu Pada Restoran" II (September 2019): 1-12
- Stacy Englyn Baguna, Robert Lambey. 2018. "IPTEKS KEBIJAKAN PEMBERIAN FASILITAS KREDIT DI HOTEL FOUR POINTS BY SHERATON MANADO." *Ipteks Akutansi* 02 (02): 43-47

Sudira, Bagus Putu. (2000).Pengetahuan Menu.Balai Pendidikan dan Latihan Pariwisata

Tanudirjo, Kania Rindani. 2020. The English Translation of Food Menu in Three Restaurants In Yogyakarta The Acceptability and The Strategies. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.

Tarmoezi, T., & Manurung, H. (2000). Hotel Front Office. Jakarta: Kesaint Blanc.

UU RI No. 26 Tahun 2007 Tentang Penataan Ruang. (2007). Jakarta.

Yudistira, I.P.P., Astuti, N.K.R., and Putraka, A.N.A. 2022. “PERANCANGAN BUKU DAFTAR MENU BLI WAYAN CAFE AND KITCHEN”

Zainurrhman. (2011). Menulis Dari Teori Hingga Praktik.Bandung: Alfabeta.

