

6. DAFTAR PUSTAKA

- Abdi E. & Rizal Hari. (2017). *Analisis Perbedaan Persepsi Konsumen Terhadap Merek Aplikasi Pesan Instan Whatsapp dan Line Berdasarkan Citra Merek, Fitur, Desain, dan Kelompok Acuan*. Diponegoro Journal of Management. Vol. 6 No. 4. Universitas Diponegoro. Hal 1-14.
- Bachyar. B. ; Ani Intiyati; & Widartika. (2018). *Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Jakarta : Kementrian Kesehatan Republik Indonesia Edisi Tahun 2018. Hal 3-4.
- Crisyanti,R.N. (2016). *Gambaran Kesesuaian Standar Porsi, Pola Menu dan Status Gizi Remaja Putri Di Pondok Pesantren Al Anwar Mranggen*. Universitas Muhammadiyah Semarang. Skripsi.
- Hamidah, Siti & Kokom Komariah. (2018). *Resep dan Menu*. Yogyakarta : Deepublish publisher. Hal 18-20.
- Gunawan, Ce. (2019). *Regresi Linear Berganda Tutorial SPSS Lengkap*. Sukabumi : Skripsi Bisa Team. Hal 5-6.
- Istijanto. (2009). *Aplikasi Praktis Riset Pemasaran Cara Praktis Meneliti Konsumen dan Pesaing*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama. Hal 39-40.
- Kotler, P., & K. L. Keller. (2009). *Manajemen Pemasaran*. Jakarta: Erlangga. Hal 42-44.
- Margaretha S. & Edwin Japariato (2012). *Analisa Pengaruh Food Quality & Brand Image terhadap Keputusan Pembeli Roti Kecil Toko Roti Ganep's di Kota Solo*. Surabaya : Jurnal Manajemen Pemasaran Vol.1, No.1. Hal 1.
- Nurdin, Ismail & Sri Hartati. (2019). *Metodologi Penelitian Sosial*. Surabaya : Media Sahabat Cendekia. Hal 91.
- Nurgianti, Rani; Reni Sofiyatin; Lalu Khairul; & Chandradewi. (2019). *Kesesuaian Porsi Lauk Daging Ayam yang Diterima Pada Makanan Biasa*. Mataram: Jurnal Gizi Pangan vol.4, edisi 1, Hal. 54-58.
- Oktavia, Nova. (2015). *Sistematika Penulisan Karya Ilmiah*. Yogyakarta : Deepublish. Hal 34-35.
- Permana, Sandy. (2014). *Analisis Kualitas Pelayanan dengan Menggunakan Metode Quality Function Deplyoment (QFD) Pada Restoran Warung Nasi Rencong di Kabupaten Bandung*. Skripsi. Fakultas Ekonomi dan Bisnis. Universitas Islam Bandung.

- Rangkuti, Freddy. (2006). *Teknik Mengukur dan Strategi Meningkatkan Kepuasan Pelanggan & Analisis Kasus PLN-JP*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama. Hal 23-24.
- Setiawan, Ezra Putranda. (2017). *Pemilihan Analisis Data*. Makalah. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta. Hal 1-10.
- Sumarsono, Dicky. (2015). *Semua Orang Bisa Menjalankannya Luar Biasa Bisnis Restoran Di Indonesia*. Jakarta : Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama. Hal 272-275.
- Suroto, A. (2017). *Peranan Profesionalisme Chef Dalam Meningkatkan Kualitas Produk di Restoran O – Solo – Mio Galleria And Ristorante*. Surakarta : Jurnal Dosen Sekolah Tinggi Pariwisata Sahid. Hal 1-13.
- Tangkilisan, Hessel N. (2005). *Manajemen Publik*. Jakarta : PT. Gramedia Widiasarana Indonesia. Hal 211-212.
- Wadyomukti, Retno Astrini. (2017). *Hubungan Karakteristik Tenaga Pemorsi dan Alat Pemorsian Dengan Ketepatan Pemorsian Makanan Pokok Berdasarkan Standar Porsi di Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Bantul*. Naskah Publikasi : Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. Hal 1-14.
- Wiwoho, Ardjuno. (2008). *Pengetahuan Tata Hidang*. Jakarta : PT. Penerbit Erlangga. Hal 33.
- Yudi. A. ; Laksmi Karunia; Putri Eva. (2019). *Manajemen Operasional Penyelenggaraan Makanan Massal edisi revisi*. Malang : UB Press. Hal 85-97.
- Zlatevska, Natalina; Chris Dubelaar;& Stephen S. (2014). *Sizing Up The Effect of Portion Size on Consumption : A Meta-Analytic Review*. Journal Marketing Vol. 78, p:140-154.