

DAFTAR PUSTAKA

- Agus Sulastiyono,. 2011 : 9. Manajemen Penyelenggaraan Hotel: Manajemen Hotel. Bandung: Alfabeta.
- Anida Mahardika Pertiwi,. 2017 Jurnal Ilmiah Kompetensi : Pengolahan dan Kreasi Roti Manis Dihotel Merapi Merbabu Yogyakarta.
- Damardjati 2015 : 6). *Human Resource Department* Hotel Yogyakarta, 2017
- Eko Sugiarto,. 2017 : 32. Daya Tarik dan Potensi Daya Tarik Kawasan Candi Selogriyo. Volume 11 nomor 2, diambil dari <http://ejournal.stipram.net/index.php/pariwisata/article/view/2>.
- Tjiptono (2016 : 16) Fasilitas – fasilitas Hotel. Edisi 3. Andi Offset. Yogyakarta.
- Lowson (2014 : 24) Jenis Hotel Berdasarkan Lokasi. Ghalia. Jakarta.
- Novi Irawati, 2017, Microgreens Sebagai Healty Food di hotel dan restoran Yogyakarta, Volume 11 nomor 2, diambil dari <http://ejournal.stipram.net/index.php/pariwisata/article/view/5>. Diakses pada 12 november 2018.
- Sihite (2010:14). Bagian – bagian *Food and Baverage Departement*. Edisi 1. PT Indeks. Jakarta.
- Sugeng. 2015. asal mula nasi timbel dan cara membuatnya. Diakses pada desember 4, 2018 dari <http://kulerkuliner.blogspot.com/2014/11/asal-mula-nasi-timbel-dan-cara.html>.
- Widanaputra (2011:16). Industri Perhotelan. Alfabeta. Bandung.

LAMPIRAN



Gambar 1 : 3 Kondisi kitchen Merapi Merbabu Hotel



Gambar 1 : 4 Tempat penyimpanan bahan makanan didalam chiller



Gambar 1 : 4 Plastic wrab yang digunakan untuk membukus bahan makanan sebelum disajikan



Certificate of Accomplishment Awarded to:

Roby Anggara Putra

In recognition of successful completion of training program at:

Food & Beverage Product

From September 2nd, 2019 Until March 2nd, 2020

March 2nd, 2020


Fratika Yanda
HR Coordinator


Maryono
Executive Chef



Djati Nindiarlo
General Manager