

DAFTAR PUSTAKA

- Afriyanto, Eddy., dkk. (2008). Pengawasan Mutu Produk/Pangan Jilid 1. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Direktorat Jendral Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah. Departemen Pendidikan Nasional.
- Agus Ahyari.(2002). Manajemen Produksi. Jilid 4. Yogyakarta: BPFE.
- Anggraeni, Andian Ari. (2010). Pengendalian Mutu Pangan, Diktat. Yogyakarta: FT UNY.
- Anonim. (2013). Cara Memilih Sayuran. Diakses Dari <http://www.livingwell.co.id/post/physical-well-being/cara-memilih-sayuran>, pada tanggal 2 September 2019, jam 13.30 WIB.
- Arikunto,Suharsimi. (2010). Prosedur Penelitian Pendekatan Praktik. Jakarta: Rineka Cipta.
- Assauri Sofyan. (2008). Manajemen Produksi dan Operasi. Jakarta: Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.
- Atmodjo, M.W. (2005). Restoran dan Segala Permasalahannya. Yogyakarta: Andi Publisier.
- Ayuningtyas, Hesti. (2018). Berbagai Jenis Reaksi Browning pada Produk Pangan. Diakses dari <https://panganpedia.com/ilmu-pangan/istilah-pangan/reaksi-browning-pangan/>, pada tanggal 13 Oktober 2019, jam 19.00 WIB.
- Badan Standarisasi Nasional. (2008). Standar Nasional Indonesia Nomor 3932:2008. Mutu Karkas dan Daging sapi. Jakarta: Dewan Standarisasi Indonesia.
- Badan Standarisasi Nasional. (2009). Standar Nasional Indonesia Nomor 3924:2009. Mutu Karkas dan Daging Ayam. Jakarta: Dewan Standarisasi Indonesia.
- Buckle, K.A. (2009). Ilmu Pangan. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Depkes RI. (2007). Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran. Jakarta: Menteri Kesehatan Republik Indonesia.
- Ekawatiningsih, P., Komariah, K. and Purwanti, S. (2008). Restoran. Edited by I. K. Yudasena. Jakarta: Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan Departemen Pendidikan Nasional.

- Harahap, S. A. (2016). Analisis Pengendalian Kualitas Produk Keripik Pisang Puri Jaya Pada PD. Puri Jaya Di Bandar Lampung, *Ekonomi dan Bisnis*, 2(1), pp. 1–33.
- Hindriyarin, Kurniawan. (2013). Modul Mengolah Makanan Kontinental. Cirebon: SMK Negeri 1 Ngelok.
- Junais, I., Brasit N. & Latief, R. (2010). Kajian Strategi Pengawasan dan Pengendalian Mutu Produk Ebi Furay PT. Bogatama Marinusa. *Unhas*, Vol 1 No 1 November 2010.
- Lean, Michael EJ., terj. Nilamsari dan Fajriyah. (2013). Ilmu Pangan, Gizi, dan Kesehatan. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Marsyangm, (1999). Manajemen Jasa Pendekatan Terpadu. Bogor: Ghalia Indonesia.
- Mawaddah, Muti'atul. (2014). Pengetahuan Bahan Makanan. Yogyakarta: Modul FT UNY.
- Moleong, L. J. (2007). Metodologi Penelitian Kualitatif. Bandung: PT. Losdakarya.
- Muhandri, T. and Sefrina, M. (2016). Peningkatan Umur Simpan Produk Ayam Kremes, *Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1), pp. 25–30.
- Muhandri, T., D. Kadarisman. (2006). Sistem Jaminan Mutu Industri Pangan. Bogor: IPB Press.
- Nasution, M.N. (2005). Reformasi Birokrasi: Peningkatan Mutu Pelayanan Publik. Semarang: Badan Penerbit Undip.
- Noor, Zulfani. (2014). Analisis Pengendalian Mutu Produk untuk Mencapai Standar Kualitas Produk Corn Chips di PT. Anugerah Cita Era Food. IPB. doi: 10.1145/3132847.3132886.
- Nugraheni, Mutiara. (2005). Pengetahuan Bahan Pangan, Diklat. Yogyakarta: FT UNY.
- Nugraheni, Mutiara. (2013). Pengetahuan Bahan Pangan Hewani. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Patton, M. Q. (2002). *Qualitative Research and Evaluation Methods*, 3rd edition. California: Sage Publication, Inc.
- Purwanti, S., Lastariwati, B. and Ekawatiningsih, P. (2004). Teknik Pengolahan Ikan Laut. *Inotek*, 8(2).
- Rinawati, W. (2008). Kepuasan Konsumen Terhadap Produk dan Layanan Makanan Restoran “Student Corner” Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana (PTBB)

Fakultas Teknik UNY. JPTK Volume 17, nomer 1, Mei Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.

- Sari, D. N. & Murtado, A. D., et al. (2016). Mempelajari Berbagai Suhu Awal Perebusan Terhadap Kehilangan Protein Daging Sapi Bagian Has Dalam. Universitas Muhammadiyah Palembang, Vol 1, Hal: 44-48.
- Sudjana, Nana. (2011). Penilaian Hasil dan Proses Belajar Mengajar. Bandung: Rosda Karya.
- Sugiyono. (2013). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D. Bandung: Alfabeta.
- Sukanto Reksohadiprojo dan Indriyo Gitosudarmo. (2000). Manajemen Produksi dan Operasi. Yogyakarta: BPFE UGM.
- Suyadi Prawirosentono. (2004). Filosofi Baru Tentang Manajemen Mutu Terpadu TQM Abad 21 Studi Kasus dan Analisis. Jakarta: Bumi Aksara.
- Suyono, Joko. (2004). Food Service Management. Bandung: Enhai Press.
- Tsurayya, Haipa. A. dan Luthfiah, Nurlaela. (2018). Kajian Pengolahan Dan Penyajian Ayam Taliwang Di Kawasan Wisata Gili Trawangan. Jurnal Tata Boga, 7(2).
- Wahyudi, Windasari. (2015). Pengendalian Mutu Pangan di Restoran Sederhana Masakan Padang Jalan Kaliurang km. 5,6 Yogyakarta. Yogyakarta: UNY.
- Winarso, D. (2003). Perubahan Karakteristik Fisik Akibat Perbedaan Umur, macam otot, kombinasi waktu dan temperatur perebusan pada daging ayam kampung. indonesian.Trop.Anim.Agric, 28(3), pp. 119–132.
- Yuyus Suryana dan Kartib Bayu. (2013). Kewirausahaan Pendekatan Karakteristik Wirausaha Sukses. Jakarta: Kencana Prenada Media Group.