

DAFTAR PUSTAKA

- (2019, 12 11). Retrieved from Arsitag: <https://www.arsitag.com/article/konsep-desain-arsitektur-industrial>
- Annisa Ubadillah, Sudewi Yogha,Rita Patriasih. (2017). MANFAAT HASIL BELAJAR SENI KULINER PADA PRAKTIKUM. *Media Pendidikan, Gizi dan Kuliner*, 11.
- Baofu, P. (2012). *The Future of Post-Human Culinary Art : Towards a New Theory of Ingredients and Techniques*. Cambridge Scholars Publishing.
- Chressetianto, A. (2013). Pengaruh Aksesoris dan Elemen Pembentuk.
- David Foskett, Victor Ceserani, Ronald Kinton. (1999). *The Theory of Catering*. Philip Allan
- Departemen Pendidikan dan Kebudayaan RI. (1994). *Buku Pedoman Perpustakaan Perguruan Tinggi*.
- Dewey, J. (2004). *Democracy and Education*. Courier Corporation.
- Gary Jonathan Mingkid, Daud Liando,Johny Lengkong. (2017). EFEKTIVITAS PENGGUNAAN DANA DESA DALAM. *Jurnal Jurusan Ilmu Pemerintahan*.
- Gislen, W. (2011). *Professional cooking / Wayne Gisslen ; photography by J. Gerard Smith. -- 7th ed*. Canada: John Wiley & Sons, Inc.
- Heri Risal Bungkaes, J. H. Posumah, Burhanuddin Kiyai. (2013). HUBUNGAN EFEKTIVITAS PENGELOLAAN PROGRAM RASKINDENGAN PENINGKATAN KESEJAHTERAAN MASYARAKATDI DESA MAMAHAN KECAMATAN GEMEHKABUPATEN KEPUALAUAN TALAUD. *ACTA DIURNA*.
- Iskandar, M. (2010). *Teori Pengolahan Makanan*. Jakarta: Rasindo.
- Karolina, A. (2018). SEKOLAH KULINER DI PONTIANAK. *Jurnal online mahasiswa Arsitektur Universitas Tanjungpura*.
- Kilmer, R. (1992). *Designing Interiors*. Wadsworth Publishing.
- Kuliner, Tuti Soenardi dan Tim Yayasan Gizi. (2013). *Teori Dasar Kuliner : Teori Dasar Memasak untuk Siswa,Peminat, dan Calon Profesional*. Jakarta: PT.Gramedia Pustaka Utama.
- Maison Bleu Centre of Culinary Art. (2016). Retrieved from <http://maisonbleu.id/about/>
- Maunah, B. (2009). *Ilmu Pendidikan*. Yogyakarta: TERAS.

- Mirzaldi Febrianto Putra, Rinawati P Handajani, Damayanti Asikin. (n.d.). *MODEL DAPUR MASAKAN TRADISIONAL KHAS KOTA MALANG DENGAN KONSEP OPEN KITCHEN*.
- Neufert, E. (1996). *Data Arsitek Jilid 1*. Jakarta: Erlangga.
- Neufert, E. (2002). *Data Arsitek Jilid 2*. Jakarta: Erlangga.
- Nurul Rakhmawati, Wisnu Hadi. (2015). *PERANAN HIGIENE DAN SANITASI DALAM PROSESPENGOLAHAN MAKANAN DI HOTEL BRONGTOYOGYAKARTA*.
- Purnawijayanti, H. A. (2001). *Sanitasi, Higiene, dan Keselamatan Kerja*. Yogyakarta: Kanisius.
- Rahman, F. (2016). *Jejak Rasa Nusantara: Sejarah Makanan Indonesia*. Gramedia Pustaka Utama .
- Rejeki, S. (2015). *Sanitasi Hygine dan K3*. Informatika.
- Satwiko. (2009). *Pengertian Kenyamanan Dalam Suatu Bangunan*. Yogyakarta: Wignjosoebroto.
- Sudiara, B. P. (2000). *Tata boga*. Jakarta: Dirjen Dikdasmen.
- Zelnik, Julius Panero & Martin. (2003). *Dimensi Manusia dan Ruang Interior*. Jakarta: Erlangga.