

## DAFTAR PUSTAKA

- Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Provinsi Jawa Barat.* (2011, Desember 12). Retrieved November 20, 2013, from Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Provinsi Jawa Barat: [www.diparbud.jabarprov.go.id](http://www.diparbud.jabarprov.go.id)
- Gardjito, M., Djuwardi, A., & Harmayani, E. (2013). Komoditas Ubi Jalar. In *Pangan Nusantara: Karakteristik dan Prospek untuk Percepatan Diversifikasi Pangan*. Jakarta: Kencana Prenada Media Group.
- Iriyanti, Y. (2012). *Substitusi Tepung Ubi Ungu dalam Pembuatan Roti Manis, Donat, dan Cake Bread*. Yogyakarta.
- Jaya, A., Diana, E., Candra, R., & Maretta, R. (2012). *Manajemen Inovasi*. Malang.
- Jiyo. (2013, Juni 21). *Camilan Khas Sunda yang Bikin Nagih*. Retrieved November 20, 2013, from Open Rice: [www.openrice.com](http://www.openrice.com)
- Kartika.B., P.Hastuti dan W.Supartono.(1988). *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi Institut Pertanian Universitas Gajah Mada
- Mahmud, M., Hermana, Zulfianto, N. A., Apriyantono, R.R., Ngadiarti, S., Hartati, B.,Bernadus, Tinexcellly. (2009). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: PT. Elex Media Komputindo
- Manfaat Ubi Jalar Ungu Bagi Kesehatan.* (2011, Juni). Retrieved Desember 4, 2013, from Artikel Kesehatan dan Tips Kecantikan: [infosehatdancantik.blogspot.com/2011/06/manfaat-ubi-jalar-ungu-bagi-kesehatan.html](http://infosehatdancantik.blogspot.com/2011/06/manfaat-ubi-jalar-ungu-bagi-kesehatan.html)
- Ningsi, W. (2012). *Studi Proll Tape Batik dengan Penambahan Tepung Tape Ubi Kayu (Manihot esculenta Crantz)*. Bandung.
- Nurhidayah. (2011). *Pengaruh Penggunaan Tepung Ubi Jalar (Ipomoea batatas L) Terhadap Mutu Fisiokimia dan Organoleptik Nugget Keong Tutut (Bellamnya javanica) Sebagai Makanan Sumber Protein dan Tinggi Kalsium*. Bogor
- Rangkuti, F. (2012). *Studi Kelayakan Bisnis & Investasi*. Jakarta: PT. Gramedia.

Adhita Dwi Septiani, 2014

**INOVASI PRODUK KUE TRADISIONAL ALI AGREM MENGGUNAKAN BAHAN DASAR TEPUNG UBI UNGU**

Universitas Pendidikan Indonesia | [repository.upi.edu](http://repository.upi.edu) | [perpustakaan.upi.edu](http://perpustakaan.upi.edu)

- Richana, N. (2013). *Menggali Potensi Ubi Kayu dan Ubi Jalar*. Bandung: Nuansa Cendekia.
- Ruffino, Bartono. &. (2005). *Food Product Management di Hotel dan Restoran*. Yogyakarta: ANDI.
- Rusman, N. R. (2012). *Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Alpukat terhadap Avocado Mocha Cream Cake, berdasarkan Kualitas Produk dan Daya Terima Konsumen*. Bandung.
- Soekarto, Soewarno T. (1985). *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasi Pertanian*. Bogor: Bhratara Karya Aksara
- WA, Marsum. (2005). *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Yogyakarta: ANDI.
- Yuliana, D. (2013). *Analisis Daya Terima Konsumen Choux pastry Berbasis Penambahan Tepung Talas Sebagai Substituen Bahan Baku*. Bandung.