

DAFTAR PUSTAKA

- Aerastini, 1989. *Manfaat Pati Ganyong*. Yogyakarta. Kanisius.
- Badan Ketahanan Pangan Kementrian Pertanian RI. *Roadmap Diverifikasi Pangan 2011-2015*.
- Bartono&Ruffindo. 2005. *Food Product Management Di Hotel Dan Restoran*. Yogyakarta: ANDI
- Dudung,M.Pd.,Drs.Agus. 2012. *Merancang Produk*. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya.
- Direktorat Gizi Depkes RI.1989.*Daftar Komposisi Bahan Makanan*.
- Irianto, Djoko Pekik.2007.*Panduan Gizi Lengkap*.Yogyakarta:Andi.
- Jumingan.2009.*Studi Kelayakan Bisnis*.Jakarta: Bumi Aksara
- Lingga, Pinus. Dkk.1993.*Bertanam Ibi-Ubian*.Jakarta:Penebar Swadaya.
- Murtiningsih & Suyati. BSc. 2011. *Membuat Tepung Umbi dan Variasi Olahannya*. Jakarta: PT Argo Media Pustaka
- Marsum.2005.*Restoran Dan Segala Permasalahannya*.Yogyakarta:Andi.
- Ningsi, Widia.2012. *Studi Proll Tape Batik Dengan Penambahan Tepung Tape Ubi Kayu (Manihot Esculeta Crant)*.Skripsi Pada Jurusan Manajemen Industri Katering.
- Kotler,Philip.2000. *Manajemen Pemasaran Di Indonesia: Buku 1 Analisis, Perencanaan, Implementasi Dan Pengendalian*. Salemba Empat.
- Pendit,Nyoman.S. 2003. *Ilmu Pariwisata (Sebuah Pengantar Perdana)*. Jakarta: PT. Pradnya Paramita Jakarta.
- Ratnaningsih dkk. 2010. *Perbaikan Mutu dan Diversifikasi Produk Olahan Umbi Ganyong Dalam Rangka Meningkatkan Ketahanan Pangan*. UNY Yogyakarta.
- Sanusi. 2010. *Ragam Kreasi Brownies Manis Nan Cantik*. Yogyakarta: Flashbooks
- HELDA SILVIRA, 2014.**
STUDI PEMBUATAN BROWNIES STICK BERBAHAN DASAR TEPUNG GANYONG (Canna Edulis Kerr) SEBAGAI SUMBER PANGAN LOKAL PENGGANTI TERIGU DITINJAU DARI DAYA TERIMA KONSUMEN
Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

- Setyaningsih, Dwi.2010.*Analisis Sensori Untuk Industri Pangan Dan Agro*.Bogor IPB Press.
- S.Herudiyanto,Marleen&Hudayana,Sarifah. 2009.*Kajian Lengkap Teori&Praktek Pengolahan Roti&Kue*. Jatinangor: Widya Padjadjaran.
- S.Herudiyanto , Marleen. 2008. *Teknologi Pengemasan Pangan*. Jatinangor: Widya Padjadjaran.
- Soekarto,Soewarno T.1985.*Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan Dan Hasil Pertanian*.Bogor:Bhratara Karya Aksara.
- Suarsana, Nyoman.2007. *Pengendalian Biaya Departemen F&B Di Perhotelan*.Yogyakarta:Graha Ilmu.
- Subagjo,Adjab.2007.*Manajemen Pengolahan Kue&Roti (Pastry Product Management)*. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Soekadijo, R. G. 2000. *Anatomi Pariwisata (Memahami Pariwisata sebagai Systemic Linkage)*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Umum.
- Sugiyono. 2013. *Statistika Untuk Penelitian*. Bandung: ALFABETA.
- Sugiyono. 2013. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif Dan R&D*. Bandung: ALFABETA
- Suhardjito,YB.2006. *Pastry Dalam Perhotelan*. Yogyakarta: ANDI
- Suwantoro,SH,Gamal. 2004. *Dasar-Dasar Pariwisata*. Yogyakarta: ANDI
- Syauqi.2013.*Analisis Daya Terima Konsumen Dan Kelayakan Bisnis Produk Mousses Berdasarkan Proses Berbahan Dasar Jagung Manis*. Skripsi Pada Jurusan Manajemen Industri Katering.
- Undang Undang No.7.1996. Tentang Pangan.
- Yoeti,Oka.1006.*Pengantar Ilmu Pariwisata*.Bandung:Angkasa Bandung.

HELDA SILVIRA, 2014.
STUDI PEMBUATAN BROWNIES STICK BERBAHAN DASAR TEPUNG GANYONG (*Canna Edulis Kerr*)
SEBAGAI SUMBER PANGAN LOKAL PENGGANTI TERIGU DITINJAU DARI DAYA TERIMA KONSUMEN
Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu