

DAFTAR PUSTAKA

- Adi, L. T. (2005). *Tanaman Obat & Jus untuk Asam Urat & Rematik*. Jakarta: Argomedia.
- Asnan, G. (2003). *Kamus Sejarah Minangkabau*. padang: pusat kajian islam diminang kabau.
- Asnan, G. (2008). *Memikir Ulang Regionalisme Sumatra Barat*. Jakarta: Obor Indonesia.
- Astawan, M. (2008). *Sehat Dengan Hidangan Kacang dan Biji-bijian*. Jakarta: Penabar Swadaya.
- Bangun, A. (2003). *Vegetarian Pola Hidup Sehat Berpantangan Daging*. Depok: Argo Media Pustaka.
- Bartono, R. d. (2005). *Food Product Managemen di Hotel dan Restoran*. Yogyakarta: C.V Andi Offset.
- BPS. (1995-2012). *badan pusat statistika*. Diambil kembali dari bps.go.id: http://www.bps.go.id/tabc_sub/view.php?kat=3&tabel=1&daftar=1&id_sub_yek=55%20¬ab=11
- Cheung, T. (2011, september 7). *explorations/eat/readers-choice-worlds-50-most-delicious-foods-012321*. Diambil kembali dari <http://travel.cnn.com>.
- Dewi Setyaningsih, A. A. (2010). *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Kampus IPB Taman Kencan Bogor: IPB Press.
- Djuwardi, A. (2009). *Cassava: solusi pemberagaman kemandirian pangan : manfaat, peluang bisnis, dan prospek*. Jakarta: Grasindo.
- Ebookpangan.com. (2006). Pengujian Organoleptik Evaluasi Sensori Dalam Industri Pangan. <http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/Pengujian-Organoleptik-dalam-Industri-Pangan.pdf> (hal. 2-7). semarang: Program Studi Teknologi Pangan Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Fachrudin, I. L. (1997). *Teknologi Tepat Guna Membuat Aneka Abon*. Yogyakarta: Kanisius.

Fachrudin, I. L. (1997). *Teknologi Tepat Guna Membuat Aneka Abon*. Yogyakarta: Kanisius.

Gazperez, V. (2006). *Ekonomi Manajemen Pembuatan Keputusan Bisnis*. jakata: Gramedia pustaka utama.

GEOSPASIAL, B. I. (2014). *Indonesia Memiliki 13.466 Pulau yang Terdaftar dan Berkoordinat*. Jakarta: <http://www.bakosurtanal.go.id/berita-surta/show/indonesia-memiliki-13-466-pulau-yang-terdaftar-dan-berkoordinat>.

Gunawan, A. (2000). *Usaha Pembibitan Jamur*. Jakarta : Penebar Swadaya.

Hall, R. M. (2003). *Food Tourism Around The World*. New York: Butter Heinemann.

Husen, U. (2003). *Studi Kelayakan Dalam Bisnis Jasa: Manajemen, Metode Dan Kasus*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

IPB, H. R. (2012). *Stadium General: Peluang dan Tantangan Swasembada Daging 2014*. Bogor : Fakultas Kedokteran Hewan Institut Pertanian Bogor.

Karlina Octaviany, A. N. (2012, juni 19). *viva.news*. Diambil kembali dari *viva.news.co.id*: <http://teknologi.news.viva.co.id/news/read/327152-indonesia-penghasil-pisang-terbesar-7-dunia>

Karyantina, M. (2007). *industri jasa boga*. surakarta.

Lingga, L. (2010). *Cerdas Memilih Sayuran*. Jakarta: Argomedia pustaka.

Lipoeto, N. I. (2013, november 26). Guru Besar Ilmu Gizi Unand Ungkap Rahasia Sehat Masakan Minang. (Arjuna, Pewawancara)

Marsum, W. (2005). *Restoran dan Segala Permasalahanya*. Yogyakarta: Andi.

Mohamad Azhar, A. H. (2006). *Rekacipta & Inovasi Dalam Perspektif Keativiti*. Kuala Lumpur: Universiti Teknologi Malaysia.

Mona Sintia, S. &. (2004). *Mendesain, membuat, dan merawat taman rumah*. Jakatra: Argomedia Pustaka.

Nurhayati, S. E. (2013, januari 2). Potensi Wisata Makan (food tourism). 1-3.

Philip Kotler, S. A. (2000). *Marteting Management*. Jakarta: sembilan empat.

EZA RAHMAN, 2015

PENGEMBANGAN KUALITAS PRODUK RENDANG SINTESIS TEXTURIZED VEGETABLE PROTEIN (TVP) DENGAN BAHAN BAKU DASAR JANTUNG PISANG, JAMUR TIRAM DAN DAUN SINGKONG SEBAGAI BAHAN PENGGANTI DAGING

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

- Piryadi, T. U. (2013). *Bisnis Jamur Tiram Investasi Sekali Untung Berkali-kali*. Jakarta: Argomedia Pustaka.
- Pratiwi, S. C. (2009). *Usaha Jamur Tiram Skala Rumah Tangga*. Jakarta: Niaga Swadaya.
- Putro, B. E. (2008). *Membuat Dendeng Rendah Kolestrol*. Jakarta: Argomedia Pustak.
- Rahayu. (1998). *Penuntun Pratikum Penilaian Organoleptik*. bogor: Fakulas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Rahayu, W. P. (2000). *Aktivitas Anti Mikroba Bumbu Masakan Tradisional Hasil Olahan Industri Terhadap Bakteri Pantogen Perusak* . Bogor: universitas IPB .
- Rama Prihandana, R. H. (2008). *Energi hijau pilihan bijak menuju negeri mandiri energi*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Sarah, d. t. (2010). pembuatan daging tiruan dari bahan pangan lokal tepung tempe kacang komang dan aplikasinya pada produk sosis. *IPB Bogor*.
- Setyaningsih, D. (2010). *Analisis Sensorik untuk Industri Pangan dan Argo*. Bogor: IPB Press.
- Soekarto, S. T. (1985). *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bogor: Bhratara Karya Aksara.
- Sugiono, M. d. (1997). *ilmu pengetahuan bahan pangan*. Bogor: pusat antar universitas pangan dan gizi.
- Suri, R. A. (2012). *Rendang Traveler*. jakarta: Terrant Ink.
- Talib, A. L. (2008). *Hikayat Amir Hamzah memerangi dewa semadun*. Selangor, Malaysia: PTS Fortuna.
- Tandra, H. (t.thn.). *Mengenal Makanan Sehat*. Diambil kembali dari domeclinic.com: <http://www.domeclinic.com/artikel.htm>
- Technology, B. U. (2014, september 8). *Texturized Vegetable Protein (TVP) Sebagai Produk Alternative Pengganti Daging*. Diambil kembali dari <http://foodtech.binus.ac.id>.
- Titik F. Dajafar, S. R. (2003). *Ubi Kayu Dan Olahanya*. Yogyakarta: Kanisius.

- Tribus, T. R. (2010). *Jamur Tiram dua Alam Dataran Rendah dan Tinggi*. Jakarta: Tribus.
- Umar, H. (2002). *Metode Riset Bisnis*. Jakarta: Gramedia Pustaka.
- W.Griffin, R. (2004). *Manajemen edisi 7 jilid 1*. Jakarta : Erlangga.
- Yoeti, D. H. (1996). *Pengantar Pariwisata*. bandung: angkasa.