

## DAFTAR PUSTAKA

- Bartono dan Ruffino.(2005). *Food Product Management: di Hotel dan Restoran*. Yogyakarta: Andi
- Bernardinus, Wiryanta. (2001). *Bertanam Durian*. Tangerang: Agro media pustaka.
- Effendi, Supli. (2009). *Teknologi Pengolahan Dan Pengawetan Pangan*.Bandung : Alfabeta
- Habsari, Rinto (2002). *Snack Gurih Goreng*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Herudiyanto, M. S., dan Hudaya, S. (2010). *Teknologi Pengolahan Roti Dan Kue* . Bandung: Widya Padjajaran.
- Kusharto, M. C. dan Supariasa Nyoman. (2014). *Survei Konsumsi Gizi*. Yogyakarta : Graha Ilmu
- Marleen dan Hudaya (2010). *Teknik Pengolahan Roti Dan Kue*. Bandung: Widya Padjadjaran.
- Pendit, I. N.(2002). *Ilmu Pariwisata Sebuah Pengantar Perdana*. Jakarta: PT.Pradnya Paramita.
- Pitana, I Gede dan Diarta, I ketut surya. (2009). *Pengantar Ilmu Pariwisata*. Jakarta: Andi.
- Priatini, W. (2013). Jajanan Pasar, Warisan Kuliner Nusantara. *Jurnal :Manajemen Resort and Leisure. Pengelola Penelitian dan Pengembangan Resort and Leisure, 10(1)*, hlm 31-40.
- Rahayu, Pudji Winianti. (1998). *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Buku Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian: IPB.
- Setyaningsih, Dwi. (2010). *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan Dan Argo*. Bogor: IPB Press
- Sobir dan Napitupulu.(2010) *Bertanam Durian Unggul*. Jakarta : Penebar swadaya.
- Soekarto. (1985). *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan Dan Hasil Pertanian*. Bogor : Sagung Seto.
- Soekarto, Soewarno. (1985). *Pangan Dan Gizi*. Bogor : Sagung Seto.
- Suhardjito, Y.B. (2006). *Pastry Dalam Perhotelan*. Yogyakarta : Andi

- Sugiyono. (2012). *Metode Penelitian Bisnis*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2013). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif Dan R&D*. Bandung: Alfabeta
- Sugiyono. (2013). *Statistika Untuk Penelitian* . Bandung: Alfabeta.
- Sukardi. (2013). *Metodologi penelitian pendidikan*. Jakarta: Bumi Aksara
- Susilo, Joko. (2014). *Sukses Bertanam Durian Varietas Unggul*. Yogyakarta: Pustaka baru press.
- Tresnawati, Tuti . (2015). *25 Kreasi Risoles*. Depok : Kipa Book.
- Umar, Husein. (2003). *Studi Kelayakn Bisnis*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Wahya dan Suzana, dkk. (2013) *Kamus Bahasa Indonesia*, Bandung : Ruang kata.
- WA, Marsum. (1993). *Restoran Dan Segala Permasalahannya*. Yogyakarta : Andi.
- Yoeti, O. A .(1996). *Pengantar Ilmu Pariwisata*. Bandung : Angkasa Bandung.
- Yoeti, O. A.(2008). *Perencanaan Dan Pengembangan Pariwisata*. Jakarta: Pradnya Paramita.
- Zuhal. (2013). *Gelombang Ekonomi Inovasi*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- \_\_\_\_\_. (2014). *Pedoman Penulisan Karya Ilmiah*. Bandung. UPI
- \_\_\_\_\_. (2014). *Handout Perkuliahan kewirausahaan*. Bandung. Manajemen Indsutri Katering. UPI

#### INTERNET:

- Admin. (2014). *Tujuh hal yang perlu dicantumkan pada label makanan*. [online] Tersedia: <http://bisnisukm.com/7-hal-yang-perlu-dicantumkan-pada-label-makanan.html> [30 agustus 2015].

Admin. (2013). *Tertibkan Café dan restoran di Bandung yang tak berizin*. [online] Tersedia: <http://www.pikiran-rakyat.com/bandung-raya/2011/10/18/162281/ketua-akar-tertibkan-cafe-dan-restoran-yang-tak-berizin> [24 maret 2015].

SKRIPSI:

Winarni, P.A. (2014). *Studi Tepung Pisang Sebagai Tepung Komposit Pada Olahan Bakery Pastry Dan Jajanan Pasar Dengan Berbasis Daya Terima Konsumen (Roti, cake, cookie, choux paste dan nagasari)*. Skripsi