

DAFTAR PUSTAKA

- Afrisia, R. S. (2015, 06 22). *Sejarah Bir Pletok Betawi, Tiruan Anggur Barat Tanpa Alkohol*. Diakses 03 22, 2016, from CNN Indonesia GAYA HIDUP: <http://m.cnnindonesia.com>
- Agusta, A. 2002. *Aromaterapi Cara Sehat Dengan Wewangian Alami*. Cetakan 2. Jakarta : PT. Penebar Swadaya.
- Ana, C. (2015, 04 1). *16 Manfaat Kayu Secang dan Kandungan Zatnya* . Dipetik 03 23, 2016, dari Info Manfaat Terkini: <http://www.manfaat.co.id>
- Ancok, D. (2012). *Psikologi Kepemimpinan dan Inovasi*. Jakarta: Erlangga.
- Arief, A. R. (2005). *Pengantar Ilmu Perhotelan dan Restoran*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Arikunto, S. (2009). *Manajemen Penelitian* . Jakarta : Rineka Cipta.
- Atmodjo, M. W. (2004). *Bar, Minuman dan Pelayanannya*. Yogyakarta: ANDI.
- Badan POM . (2007, 05 10). *Kemasan Pangan Badan Pengawas Obat dan Makanan*. Dipetik 12 26, 2015, dari Badan Pengawas Obat dan Makanan: <http://www.pom.go.id/mobile/index.php/view/berita/174/Bijak-dalam-Menggunakan-Kemasan-Pangan.html>
- Bartono, P., & Ruffino, E. (2005). *Food Product Management di Hotel dan Restoran*. Yogyakarta: Andi Offset.
- BPOM.2014.*Cermat Memilih Kemasan Pangan*. <http://ik.pom.go.id/v2014/artikel/cermat-memilih-kemasan-pangan.pdf>. (26 Desember 2015)
- Dhewanto, W. (2014). *Manajemen Inovasi : Peluang Sukses Menghadapi Perubahan*. Yogyakarta: CV ANDI OFFSET.
- Didik, F. (2013, Maret 2). *Cara Membuat Bir Pletok Khas Betawi Hangat Berkhasiat dan Sehat*. Retrieved Maret 14, 2016, from Resep Masakan Internasional : <http://www.menuinternasional.com>
- Elsabria. (2013). *33 Dahsyatnya Daun Obat Sepanjang Masa* . Yogyakarta: Cemerlang Publishing.

- Faridah, Anni. Dkk. 2008. *PATISERI JILID 3 untuk SMK*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Fiani, Margaretha S. & Edwin Japarianto. 2012. *Analisa Pengaruh Food Quality & Brand Image terhadap Keputusan Pembelian Roti Kecil Toko Roti Ganep's di Kota Solo*. Jurnal Manajemen Pemasaran. (Tersedia di www.google.com, diakses 12 Desember 2015, 15:37 WIB)
- Goeldner, & Ritchie. (2006). Gastronomy An Opportunity For Malaysian Culinary Educators. *International Education Studies* , Vol.2 No. 2.
- Hasanah, U. (2013). *Uji Banding Broccoli Mousse Bilik dengan Bahan Dasar Tepung Gembili (Dioscorea Esculenta) dan Tepung Terigu*. Skripsi. Jurusan Manajemen Industri Katering. Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial. Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung : Tidak Diterbitkan.
- Herudiyanto, M., & Hudaya, S. (2010). *Teknologi Pengolahan Kue dan Roti*. Bandung : Alfabeta.
- Herudiyanto, M. S., & Indiarto, R. (2008). *Teknologi Pengolahan Rempah-rempah : Panduan Singkat dan Populer Pengolahan Rempah-rempah*. Bandung: Widya Padjadjaran.
- Heyne, K. diterjemahkan Badan Litbang Kehutanan Jakarta. 1987. Cetakan ke-1. *Tumbuhan Berguna Indonesia*. Jakarta : Koperasi Karyawan Departemen Kehutanan
- Hidayat, S., & Rodamme M, N. (2015). *Kitab Tumbuhan Obat*. Jakarta: Agriflo.
- Ismayani, Y. (2012). *Step by Step 50 Resep Pudding Agar & Cake Pudding* . Jakarta: PT Gramedia Pustaka .
- Kartika.B., P., & W.Supartono. (1988). *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi Institut Pertanian Universitas Gajah Mada .
- Kodhyat. (1998). *Sejarah Pariwisata dan Perkembangannya di Indonesia*. Jakarta: Grasindo.
- Kurniawati, N. 2010. *Sehat dan Cantik Alami Berkat Khasiat Bumbu Dapur*. Bandung :Penerbit Qanita.

Ilmiati Tsaniah, 2016

INOVASI PRODUK PUDING CINCAU DENGAN TAMBAHAN VLA BIR PLETOK BERBASIS DAYA TERIMA KONSUMEN

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

- Marsum. (2005). *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Yogyakarta: ANDI.
- Muawiah, Abu. (2012, 05 22). *Arti Simbol Pada Kemasan Plastik*. Diakses 04 12, 2016, from Al-Atsariyyah : <http://al-atsariyyah.com>.
- Pendit, N. S. (2003). *Ilmu Pariwisata : Sebuah Pengantar Perdana*. Jakarta: PT Pradnya Paramita.
- Pitojo, S., & Zumiaty. (2005). *Cincau : Cara Pembuatan dan Variasi Olahannya*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Pitojo, Setijo dan Sumiaty. 2005. *Cincau: Cara Pembuatan dan Variasi Pengolahannya*. Tangerang : PT Agromedia Pustaka.
- Rahayu, W. (1998). *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Bogor: Jurusan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian IPB.
- Retno dan Tasro. *Culinary Dictionary*. Perpustakaan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung. Tidak Diterbitkan.
- Riani Rusman, Novi. 2012. *Pengaruh Jenis dan Konstrasi Alpukat terhadap Avocado Cream Cake berdasarkan Kualitas Produk dan Daya Terima Konsumen*. Skripsi. Jurusan Manajemen Industri catering. Fakultas Pendidikan Ilmu Pengeahuan Sosial. Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung : Tidak Diterbitkan.
- Riyadi, H., Masatip, A., & Wibowo, B. (2011). *Pengetahuan Menu*. Bandung : Alfabeta.
- Ross, G. F. (1998). *Prikologi Pariwisata*. Jakarta: Yayasan Obor Indonesia.
- Setyaningsih Dwi, dkk. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor : IPB Press
- Soekarto, S. (1985). *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bogor: Bharatara Karya Aksara.
- Suarsana, N. (2007). *Pengendalian Biaya Departemen F&B di Perhotelan*. Yogyakarta : Graha Ilmu.

- Sugiama, G. (2007). *METODE RISET Bisnis dan Manajemen*. Jakarta: Guardaya Intimarta.
- Sugiyono. (2010). *Metode Penelitian Bisnis*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2011). *Metode Penelitian Kombinasi (Mixed Method)*. Bandung : Alfabeta.
- Suhono, B. (2010). *Ensiklopedia Flora*. Jakarta: PT Kharisma Ilmu.
- Suparni, I., & Wulandari, A. (2012). *HERBAL NUSANTARA : 1001 Ramuan Tradisional Asli Indonesia*. Yogyakarta: Rapha Publishing.
- Suwantoro, G. (2004). *Dasar-dasar Pariwisata*. Yogyakarta: Penerbit ANDI.
- Utami, P., & Evaningtyas, D. E. (2013). *The Miracle of Herbs*. Jakarta : AgroMedia Pustaka.
- Warsitaningsih, Agnes Sri. 2010. Katering Pelayanan Rumah Tangga. Program Studi Pendidikan Tata Boga, UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA. Tidak Diterbitkan.
- Widyaningsih, T. D. (2007). *Olahan Cincau Hitam*. Surabaya : Trubus Agrisarana.
- Wiyasha, I. (2006). *F & B Cost Control untuk Penelitian Hotel dan Restoran*. Yogyakarta: Penerbit ANDI.
- Yeoti, O. (1996). *Pemasaran Pariwisata*. Bandung: ANGKASA.
- Yuliana, Dina. 2013. *Analisis Daya Terima Konsumen Chox Pastry Berbasis Penambahan Tepung Talas Sebagai Subtituen Bahan Baku*. Skripsi. Jurusan Manajemen Industri Katering. Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial. Universitas Pendidikan Indonesia. Tidak diterbitkan.