DAFTAR PUSTAKA

Afrianti, Leni Herliani. (2008). *Teknologi Pengawetan Pangan*. Bandung : Alfabeta.

Andrianto, Ambar. (2014). Jajan Pasar Makanan Tradisional Masyarakat Jawa. *Jurnal : Jurnal Jantra. Jurnal Sejarah Dan Budaya,* hlm 13.

Astawan, Made. (2009). *Sehat Dengan Hidangan Kacang Dan Biji-bijian*. Depok : Penebar Swadaya.

Astuti, Estiana Puji. (2012). *"Pemanfaatan Ampas Tahu Dalam Pembuatan Yoghurt Dengan Penambahan Gula dan Kayu Secang (Caesalpinia sappan L)(Skripsi* S-1 Prodi Pendidikan Biologi). Surakarta : Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah.

Bartono dan Ruffino.(2005). *Food Product Management: di Hotel dan Restoran*. Yogyakarta: Andi.

Dhewanto, Wawan et al. (2015). *Manajemen Inovasi Untuk Usaha Kecil Dan Mikro*. Bandung : Alfabeta.

Effendi, Supli. (2009). *Teknologi Pengolahan Dan Pengawetan Pangan*.Bandung : Alfabeta.

Farrel, K.T. (1990). *Species, Condiments and Seasoning Second Edition*. New York: Van Nostrand Reinhold.

Herudianto, M. S. (2010). *Teknologi Pengemasan Pangan.* Bandung : Widya Padjajaran.

Jakfar dan Kasmir. (2012). *Study Kelayakan Bisnis*. Jakarta : Pranada Media Group.

Jumingan. (2009). *Teori Dan Pembuatan Proposal Kelayakan*. Jakarta : PT. Bumi Aksara.

Mukhtar. (2004). Usaha Pengelolaan Dapur Dalam Meningkatkan Kualitas Makanan Pada Hotel. *Jurnal :Universitas Sumatra Utara,* hlm 6-7.

Nurani, Atat Siti. (2010). Hand Out Perkuliahan Bumbu dan Rempah. *Jurnal : Universitas Pendidikan Indonesia,* hlm.3.

Padmasuri, Karina. (2015). *I Am A Happy Vegetarian Gaya Hidup Sehat Dengan Resep-resep Vegetarian Pilihan.* Yogyakarta : Octopus Publishing House.

Pendit, I. N.(2002). *Ilmu Pariwisata Sebuah Pengantar Perdana*. Jakarta: PT.Pradnya Paramita.

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.

Setyaningsih, Dwi. (2010). *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan Dan Argo.* Bogor: IPB Press

Soekarto. (1985). *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan Dan Hasil Pertanian*. Bogor : Sagung Seto.

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.

Umar, Husein. (2003). *Studi Kelayakn Bisnis*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.

WA, Marsum. (1993). *Restoran Dan Segala Permasalahannya*. Yogyakarta : Andi.

Warisno dan Dahana, Kres. (2010). *Meraup Untung Dari Olahan Kedelai*. Jakarta : PT. Agro Media Pustaka.

Wibowo, Sukarno. (2013). Peran Makanan Tradisional dalam Pengembangan Wisata Kuliner Di Kota Bandung. *Jurnal : Jurnal Sekolah Tinggi Pariwisata Trisakti. Jurnal Ilmiah Pariwisata*,hlm 49-50.

Yoeti, O. A. (1996). *Pengantar Ilmu Pariwisata. Bandung* : Angkasa Bandung.

INTERNET:

Melisa, Nova. (2011). *Pengaruh Pencampuran Tepung Ampas Tahu dan Tepung Terigu Sebagai Bahan Pengikat Terhadap Mutu Nugget Wortel (Daucus Carota L).* [online] Tersedia: http://repository.unand.ac.id/17286/1/skripsi_nova.pdf pengikat nugget [14 desember 2015]

Rakhmat. (2011). *Pemanfaatan Limbah Ampas Tahu sebagai Bahan Baku Proses Produksi Kerupuk Pengganti Tepung Tapioka.* [online] Tersedia: http://prosiding.lppm.unisba.ac.id/index.php/Sains/article/viewFile/48/pdf **[**14 desember 2015**]**

Admin. (2013). *Lemper Ujung Tombak Pariwisata*. [online] Tersedia: http://mik.upi.edu/lemper-ujung-tombak-pariwisata [3 desember 2015].

Admin. (2013). *Cara Membuat Lemper Ayam Enak Tenan*. [online] Tersedia: http://www.menuinternasional.com/2013/03/cara-membuat-lemper-isi-ayam-enak-tenan.html [3 desember 2015].

Admin. (2010). *Bumbu dan Rempah*. [online] Tersedia: http://file.upi.edu/Direktori/FPTK/JUR._PEND._KESEJAHTERAAN_KELUARGA/196002251988032ATAT_SITI_NURANI/Bumbu_nusantara_1.pdf [25 Januari 2016]

Admin. (2016). *Bumbu Kare Ayam*. [online] Tersedia: https://cookpad.com/id/resep/533478-kare-ayam [25 januari 2016]