

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. 2012. *Aneka Olahan Umbi*. Jakarta: IAARD Press.
- Boga, Yasa. 2008. *Kue-Kue Indonesia*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
- Didik, Franciscus, *Cara Membuat Kue Lumpur Lembut Special*. [Online]. Tersedia <http://www.menuinternasional.com/2013/02/cara-membuat-kue-lumpur-lembut-special.html>. [23 Desember 2015].
- Fawwaz, Ummi. 2010. *Aneka Cemilan Ubi Jalar Penuh Selera*. Yogyakarta: Flashbook.
- Hall, C. Michael, Sharples, Mitchell, Macionis and Brock C. 2003. *Food Tourism Around The World: Development, Management, and Markets*. UK: Butterworth-Heinemann Elsevier Ltd.
- Hapsari, Diana. 2009. *Aneka Olahan Umbi-Umbian*. Bandung: PT Sarana Panca Karya Nusa.
- Herudiyanto, Marleen. S. 2008. *Praktikum Teknologi Pengolahan Makanan 2 (roti, kue, cokelat, dan kembang gula)*. Bandung: Widya Padjadjaran.
- Herudiyanto, Marleen. S. dan Sarifah Hudaya. 2009. *Teknologi Pengolahan Roti Dan Kue*. Bandung: Widya Padjadjaran.
- I Gusti Bagus Raid dan Ni Made Eka Mahadewi. 2012. *Metodelogi Penelitian Pariwisata Dan Perhotelan*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Koswara, sutrisno. 2009. Ubi jalar dan hasil olahannya (teori dan prakteknya). eBookPangan.com.
- Kotler, Philip. 2007. *Prinsip-Prinsip Pemasaran*. Jakarta: Erlangga.
- KUSTIAWAN, 2013. *Analisis Foods And Beverages Costing Pada Tomo Ramen Restaurant Dengan Pendekatan Matriks*. Jurnal Fakultas Ekonomi. Kepulauan Riau: Universitas Maritim Raja Ali Haji.
- Mahmud, M., Hermana, Zulfianto, N. A., Apriyantono, R.R., Ngadiarti, S., Hartati, B., Bernadus, Tinexcelly. 2009. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: PT. Elex Media Komputindo.

Diana Shorea Nur, 2016

Penambahan Bahan Baku Ubi Merah Kepada Kue Tradisional Kue Lumpur terhadap Daya Terima Konsumen

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

- Minantyo, Hari. 2011. *Dasar-Dasar Pengolahan Makanan (Food Product Fundamental)*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Mirtaghiyan, Mohammad R., Gharibi, Najmeh., Akbarnataj, Hamid. 2013. *A Study of Factors Influencing Food Tourism Branding: The Case of Iranian Tourism*. Iran :Maziar University.
- Munawir, S. 2007. *Analisa Laporan Keuangan Edisi Keempat*. Yogyakarta: Liberty.
- Murtiningsih dan Suyanti. 2011. *Membuat Tepung dan Variasi Olahannya*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Pengujian Organoleptik (Evaluasi Sensori) Dalam Industri Pangan . Ebookpangan.Com 2006
- PH, Bartono. 2005. *Analisis Food Product: Study Food Cost dan Pedoman Training*. Yogyakarta: Andi.
- Program Studi Teknologi Pangan Universitas Muhammadiyah Semarang 2013 pengujian organoleptik
- Rahayu, Pudji Winiati. 1998. "*Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*". Buku Jurusan Teknologi Pangan Dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Richana, Nur. 2012. *Ubi Jalar Dan Ubi Kayu: Bitani, Budidaya, Teknologi Proses, Teknologi Pasca Panen*. Bandung: Nuansa.
- Septiani, Adhita Dwi. 2014. *Inovasi Produk Kue Tradisional Ali Agrem Menggunakan Bahan Dasar Tepung Ubi Ungu*. Skripsi. Jurusan Manajemen Industri Katering. Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial. Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung: tidak diterbitkan.
- Setyaningsih, Dwi. 2010. *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan Dan Agro*. Bogor: IPB Press.
- Shinta, Agustina. 2011. *Manajemen Pemasaran*. Malang. Universitas Brawijaya Press.
- Steinmetz, Rose. 2010. *Food Tourism And Destination Different: The Case Of Potorua New Zeland: Auckland University*.
- Suarsana, Nyoman. 2007. *Pengendalian Biaya Departemen F&B di Hotel*. Graha Ilmu: Yogyakarta.

Diana Shorea Nur, 2016

Penambahan Bahan Baku Ubi Merah Kepada Kue Tradisional Kue Lumpur terhadap Daya Terima Konsumen

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

- Subagdjo, Adjab. 2007. *Manajemen Pengolahan Kue Dan Roti*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Suhardjito, Yb. *Pastry Dalam Perhotelan*. 2006. Yogyakarta: Andi
- Sugiyono. 2015. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif Dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Suprapti, Lies. 2003. *Tepung Ubi Jalar, Pembuatan, dan Pemanfaatannya*. Kanisius. Yogyakarta
- Suwithi, N. W., & Boham, C. I. 2008. *Akomodasi Perhotelan*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Tjio, Anthony. (2014, 05, Desember). *Kue Lumpur Adalah Pastel Natal*. [Online]. Tersedia: http://www.kompasiana.com/anthonytjio/kue-lumpur-adalah-pastel-natal_54f89338a333118f098b465e. [01 Desember 2015].
- WA, Marsum. 2005. *Restoran Dan Segala Permasalahannya*. Yogyakarta: Andi.
- Winarti, Sri. 2010. *Makanan Fungsional*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Wiyasha, IBM. 2007. *Akuntansi Manajemen untuk Hotel dan Restoran*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Yoeti, O.A. 1996. *Pengantar Ilmu Pariwisata*. Bandung: Angkasa.
- Zakia, Dinnur Azizah. 2014. *Formulasi Roti Tawar Dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Lele Dumbo Terhadap Daya Terima Konsumen*. Skripsi. Jurusan Manajemen Industri Katering. Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial. Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung: tidak diterbitkan.