

DAFTAR PUSTAKA

- Bartono dan Ruffino.(2005). *Food Product Management: di Hotel dan Restoran*. Yogyakarta: Andi
- Effendi, Supli. (2009). *Teknologi Pengolahan Dan Pengawetan Pangan*.Bandung : Alfabeta
- Indriyani, Nurhadijah. (2013). *Karakteristik Fisik, Kimia Dan Sifat Organoleptik Tepung Beras Merah Berdasarkan Variasi Lama Pengeringan*. Jurusan Teknologi Pangan. Universitas Muhammadiyah Semarang
- Kemenkes RI. (2013). *Pedoman PGRS (Pelayanan Gizi Rumah Sakit)*. Jakarta: Kemenkes RI
- Kusharto, M. C. dan Supariasa Nyoman. (2014). *Survei Konsumsi Gizi*. Yogyakarta : Graha Ilmu
- Lange, Manfred. (2006). *Cake & Cookies:Teori & Resep Internasional*. Jakarta : Grafika Multi Warna
- Marleen dan Hudaya (2010).*TeknikPengolahan Roti Dan Kue*. Bandung: WidyaPadjadjaran.
- Masniawati, Johannes, dkk. (2013). *Karakteristik Sifat Fisikokimia Beras Merah Pada Beberapa Sentra Produksi Beras Merah Di Sulawesi Selatan*. Jurusan Biologi. Fakultas MIPA: Universitas Hasanuddin
- 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
- Rahayu, Pudji Winianti. (1998). *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Buku Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian: IPB.
- Sahmin, Moehyi. (1992). *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga*. Jakarta: Ghratara.

Marytha Nur Waffa, 2016

CHEESE CAKE DENGAN MENGGUNAKAN FORMULASI BERAS MERAH TERHADAP DAYA TERIMA KONSUMEN

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

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

Soekarto, Soewarno. (1985). *Pangan Dan Gizi*. Bogor : Sagung Seto.

Sugiyono. (2013). *Statistika Untuk Penelitian* . Bandung: Alfabeta.

Sukardi. (2013). *Metodologi penelitian pendidikan*. Jakarta: Bumi Aksara

Suhardjito, Y.B. (2006). *Pastry Dalam Perhotelan*. Yogyakarta : Andi

Ide Masak. (2013). *Resep Favorit Untuk Usaha Cheese Cake*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.

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

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

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

_____. (2014). *Handout Perkuliahan kewirausahaan*. Bandung. Manajemen Indsutri Katering. UPI

LAPORAN PRAKTIKUM:

Hermansyah, Ricky. (2002). *Laporan Utama Praktikum Uji Inderawi , Laporan Praktikum*

INTERNET :

Admin. (2015). *Antioksidan Pada Beras Merah*. [online] Tersedia : <http://bbpadi.litbang.pertanian.go.id/index.php/berita/info-teknologi/content/178-antioksidan-pada-beras-merah> [06 September 2015].

Admin. (2015). *Survei: Masyarakat Indonesia Akan Lebih Banyak Melakukan Perjalanan Internasional*. [online] Tersedia : [http://br-online.co/survei-masyarakat-indonesia-akan-lebih-banyak-melakukan-perjalanan-internasional/\[25Agustus2015\]](http://br-online.co/survei-masyarakat-indonesia-akan-lebih-banyak-melakukan-perjalanan-internasional/[25Agustus2015]).

Marytha Nur Waffa, 2016

CHEESE CAKE DENGAN MENGGUNAKAN FORMULASI BERAS MERAH TERHADAP DAYA TERIMA KONSUMEN

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

Admin. (2015). *Kunjungan Wisman Januari 2016 Naik 3,6%*. [online] Tersedia : <http://www.kemenpar.go.id/asp/detil.asp?c=16&id=3116> [1 Maret 2016].

Admin. (2015). *Pariwisata Penyumbang Devisa Nomor Empat di Indonesia*. . [online] Tersedia: <http://lifestyle.okezone.com/read/2015/02/07/406/1102681/pariwisata-penyumbang-devisa-nomor-empat-di-indonesia> [7 Februari 2015].

Admin. (2015). *Survei: Jumlah Turis Asing ke Bandung Anjlok, Ada Apa?*. [online] Tersedia : <https://m.tempo.co/read/news/2015/12/01/058723876/jumlah-turis-asing-ke-bandung-anjlok-ada-apa>