

DAFTAR PUSTAKA

- Ancok, D. (2012). *Pisikologi Kepemimpinan dan Inovasi*. Jakarta: Erlangga.
- Bartono, P., & Ruffino, E. (2005). *Food Product Management Di Hotel Dan Restoran*. Yogyakarta: ANDI OFFSET.
- Bartono PH, SE. (2005). *Analisis Food Product*. Yogyakarta : Andi
- Buckle, K. A., & Edwards, R. A. (1987). *Ilmu Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Chattman, L. (2005). *IceBox Dessert :100 Cool Recipes For Icebox Cakes,Pies,Parfaits,Mousses,Pudings, And more*. Harvad Common .
- Citra, M. Y. (2011). *Pastry dan Bakery Production Method*. Bandung: Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
- Dhewanto, W. (2014). *Manajemen Inovasi : Peluang Sukses Menghadapi Perubahan*. Yogyakarta: CV ANDI OFFSET
- Fakta Tape Ketan Hitam* . (2011, oktober 17). Dipetik desember 2, 2015, dari my campina ice cream.wordpress.com: <https://mycampinaicecream.wordpress.com/2011/10/17/fakta-tape-ketan-hitam-dalam-jumattapeketanhitam-14-okt-2011/>
- Friberg, B. (2003). *The Advanced Profesional Pastry Chef* . Canada: Simeltancously.
- Herudiyanto, M. S. (2008). *Teknologi Pengemasan Pangan* . Bandung: Widya Padjajaran.
- Herudiyanto, M. S. (2010). *Teknologi Pengolahan Roti & Kue*. Bandung: Widya Padjajaran.
- Ibrahim, Y. (2009). *STUDI KELAYAKAN BISNIS*. jakarta: PT RINEKA CIPTA.
- Jumingan2009.*Studi Kelayakan Bisnis, Teori & Pembuatan Proposal Kelyakan* JakartaBumi Aksara
- Kasmir, & Jakfar. (2012). *Studi Kelayakan Binis* . Jakarta: Pernada Media Group.
- Kotler, P. (2005). *Manajamen Pemasaran*. Jakarta: PT Indek kelompok Gramedia .
- Owens, David.(2015). *Indigenous fermented food of southeast asia*. London New York: *crc press is an imprint of taylor &francis grup,an informa buisness*.

- Pendit, N. S. (2002). *Ilmu Pariwisata*. Jakarta: Perdaya Paramita.
- Rangkuti, F. (2012). *Studi Kelayakan Bisnis : Studi Kasus*. Jakarta: Gramedia.
- Ridwan, H. Sunarto. (2009). *Pengantar Statistika*. Bandung: Alfabeta
- Soekarto, S. T. (1985). *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan Dan Hasil Pertanian*. Jakarta : Bhratara Karya Aksara .
- Sofiah, B. D., & Achyar, T. S. (2008). *Penilaian Indra*. Bandung: Universitas Padjadjaran.
- Stiyaningsih, D. (2010). *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press.
- Subagjo, Adjab. 2007. *Manajemen Pengolahan Kue dan Roti*. Yogyakarta : Graha Ilmu
- Sugiyono. (2012). *Memahami Penelitian kualitatif*. Bandung: ALFABETA.
- Suhardjito, Y. (2006). *Pastry Dan Perhotelan*. Yogyakarta : Andi .
- Sulastyono, Agus. 2006. *Manajemen Penyelenggaraan Hotel*. Bandung: Alfabeta
- Susetyo,Budi. (2014). *Statistik Untuk Analisis Data penelitian*. Bandung: PT Rafika Aditama
- Umar, H. (2003). *Studi Kelayakan Bisnis*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winarti, P. R. (1998). *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Bogor: IPB.
- Wiyasa. I. B. M. (2006). *F & B Cost Control Untuk Hotel dan Restoran*. Yogyakarta: Penerbit Andi
- Yacob2009. *Studi Kelayakan Bisnis*. Jakarta Rineka cipta