

DAFTAR PUSTAKA

- Arikunto, S. (2009). *Manajemen Penelitian*. Jakarta: Rineka Cipta
- Arikunto, S. (2010). *Prosedur Penelitian, Suatu Pendekatan Praktek*. Jakarta: Rineka Cipta
- Adipura, Alhumaira. (2014). “*Studi Eksperimen Pembuatan Selai Dari Tape Ketan Hitan Dan Tape Ketan Kuningan Serta Daya Terima Konsumennya*”. Universitas Pendidikan Indonesia (UPI) Bandung.
- Ayustaningwarno, F. (2014). *Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi*. Semarang: Graha Ilmu.
- Bambang, Kartika. (1988). *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta : Universitas Gajah Mada.
- Dewi, Rifa. (2013). “*Studi Konsentrasi Tepung Tape Ketan Pada Brownies Tape Ketan & Variansnya Terhadap Daya Terima Konsumen*”. Universitas Pendidikan Indonesia (UPI) Bandung.
- Destrasia, R. F. (2012). “*Studi Komparasi Pembuatan Kerupuk Kepala Udang Dengan Composite Flour (Pati Ganyong Dan Tepung Tapioka)*.” *Food Science and Education Journal*, 2.
- Direktorat Gizi Depkes RI.1989. Daftar komposisi Bahan Makanan
- Faridah, A. (2008). *Pattiserie*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Goeldner and Ritchie. (2006). “*Gastronomy An Opportunity for Malaysian Culinary Educator*”. *Internasional Education Studies*. Vol.2 No.2

- Hasanah, Hafidatul.2008. *“Pengaruh lama Fermentasi Terhadap Kadar Alkohol Tape Ketan Hitam dan Tape Singkong.* Universitas Islam Negeri (UIN) Malang: Tidak diterbitkan.
- Herni Kusantati. Dkk. 2007. *Keterampilan.* Bandung : Grafindo Media Pratama.
- Herudiyanto, Marleen S. Hudaya, Saripah,. (2010). *Teknologi Pengolahan Roti Dan Kue.* Widya Padjajaran
- Herudiyanto, Marleen S. (2008). *Teknologi Pengemasan Pangan.* Widya Padjajaran
- Luh, B.S. 1991. *Rice Utilization Vol. II.* Ed. Van Nostrand Reinhold, New York
- Marsum.2005. *Restoran Dan Segala Permasalahannya.* Yogyakarta: Andi
- Mushet, Cindy (2008). *Art & Soul of Baking.* Andrews McMeel Publishing. ISBN 978-0-7407-7334-1.
- Nyoman Suarsana. 2007. *Pengendalian Biaya Departemen F&B di Perhotelan.* Yogyakarta : Graha Ilmu.
- Pendit,Nyoman.S. 2003. *Ilmu Pariwisata (Sebuah Pengantar Perdana).* Jakarta: PT.Pradnya Paramita Jakarta
- PH, Bartono dan Ruffino. (2005). *Food Product Management di Hotel dan Restoran.* Yogyakarta: Andi.
- Rahayu, W.P. (1998). *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik.* Bogor: Jurusan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian IPB.
- Soekarto, Soewarno T.1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian.* Bogor: Bhrata Karya Aksara
- Subagjo, A. (2007). *Manajemen Pengolahan Kue & Roti.* Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Sugiyono. (2008). *Metode Penelitian Bisnis.* Bandung : Alfabeta

Sugiyono. (2013). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung : Alfabeta

Sugiyono. (2013). *Statistik untuk Penelitian*. Bandung : Alfabeta

Suhardjito, YB. 2006. *Pastry Dalam Perhotelan*. Yogyakarta: Andi.

Undang-undang Republik Indonesia Nomor 10 Tahun 2009 tentang Kepariwisata

Winijarti & Wiwik Kusumawati. 2007. *Aneka Cake Lapis*. Surabaya: Tiara Aksa

Yoeti, Oka. 2006. *Pengantar Ilmu Pariwisata*. Bandung: Angkasa Bandung.