

## DAFTAR PUSTAKA

- A.J. Muljadi. 2009. *Kepariwisata dan Perjalanan*. Penerbit PT. Raja Grafindo Persada. Jakarta
- BA, YB. Subagio. 2006. *Pastry dalam Perhotelan*. Penerbit CV Andi Offset. Yogyakarta
- Budiman, Haryanto. 2013. *Sukses Bertanam Jagung : Komuditas Pertanian yang Menajikan*. Penerbit Pustaka Baru Press. Bandung
- BPS, 2016. *Produksi Jagung Pipil (Angka Sementara Tahun 2015)*. (Online) Tersedia : [www.bps.go.id](http://www.bps.go.id) (28 Februari 2016)
- BTTP Jawa Tengah, 2016. *Pembuatan Tepung Jagung*. (Online) Tersedia : [jateng.litbang.pertanian.go.id](http://jateng.litbang.pertanian.go.id) (28 Februari 2016)
- Cahyana, Cucu dan Guspri D. Artanti. 2013. *Buku Pintar Hidangan Kontinental*. Penerbit PT. Gramedia. Jakarta
- Civitello, Linda. 2011. *Cuisine & Culture*. John Wiley & Sons, Inc. Hoboken, New Jersey
- Crawford, C. Merle dan Anthony Di Benedetto. 2015. *Mc Graw-Hill Education*. New York
- Eridiana, W. 2010. *Sarana Akomodasi Sebagai Penunjang Kepariwisaraan di Jawa Barat*. 2008. *Jurnal Geografi*. Bandung. Jurusan Pendidikan Geografi Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial. Universitas Pendidikan Indonesia
- Fuller, Gordon. 2011. *New Food Product Development : From Concept to Marketplace*. CRC Press. Boca Raton United States
- Janianton, Damanaik dan Helmut F. Weber. 2006. *Perencanaan Ekowisata : Dari Teori ke Aplikasi*. Penerbit Andi offset dan Pusat Studi Pariwisata. Yogyakarta. Universitas Gadjah Mada.
- Kementrian Pertanian Republik Indonesia, 2016. *Rencana Strategi Konsumsi Pangan 2015-2019*. (Online). Tersedia : [www.pertanian.go.id/file/RENSTRA2015--2019](http://www.pertanian.go.id/file/RENSTRA2015--2019). (19 Juli 2015).
- Kimchuk, Marieanne dan Sandra Krasovec. 2007. *Desain Kemasan*. Penerbit Erlangga. Jakarta

Ikrima Inayatulloh, 2016

**INOVASI PRODUK RAVIOLI MENGGUNAKAN BAHAN DASAR TEPUNG JAGUNG**

Universitas Pendidikan Indonesia | [repository.upi.edu](http://repository.upi.edu) | [perpustakaan.upi.edu](http://perpustakaan.upi.edu)

- Mapaung, 2012. Pengetahuan Kepariwisataaan. Penerbit Alfabeta. Bandung
- Minantyo, Hari. 2011. Dasar-dasar Pengolahan Makanan . Graha Ilmu. Yogyakarta.
- PH, Bartono dan Ruffino E.M. 2005. Food Product Management di Hotel dan Restoran. Penerbit CV Andi Offset. Yogyakarta
- PH, Bartono dan Ruffino E.M. 2006. Dasar-dasar Food Product. Penerbit CV Andi Offset. Yogyakarta
- Pitana, I Gede dan Putu G. Gayatri. 2005. Sosiologi Pariwisata. Penerbit Andi Offset. Yogyakarta
- Pusat Perpustakaan dan Penyebaran Teknologi Pertanian. 2010. Tepung Jagung Termodifikasi Sebagai Pengganti Terigu. (Online). Tersedia : [pustaka.litbang.pertanian.go.id](http://pustaka.litbang.pertanian.go.id)
- Rahayu, P. Winiarti. 1998. Penuntun Praktikum Penelitian Organoleptik. IPB Press. Bogor.
- Ridwan, H. Sunarto (2009). Pengantar Statistika. Alfabeta. Bandung.
- Sastradipoera, Komaruddin. 2003. Manajemen Marketing : *Suatu Pendekatab Ramuan Marketing*. Kappa Sigma. Bandung.
- Setyaningsih Dwi, dkk. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro.Bogor : IPB Press. Bogor
- Soekarto,SoewarnoT.1985. Penilaian Organoleptik untuk industri pangan dan hasil pertanian. Bhatara Karya Aksara. Jakarta.
- Suarni dan I.U Firmansyah. 2005. Beras JAgung : *Processing* dan kandungan nutrisi sebagai bahan pangan pokok. *In* Sugiyanto (Ed.) Prosiding Seminar dan Lokakarya Nasional Jagung, Maskassar, 29-30 September 2005. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan, Bogor.
- Subagyo, Adjab. 2007. Manajemen Pengolahan Kue dan Roti. Graha Ilmu. Yogyakarta
- Suarsana, Nyoman. 2007. Pengendalian Biaya Departemen F&B di Perhotelan. Graha Ilmu. Yogyakarta
- Sugiama, G. 2008. METODE RISET Bisnis dan Manajemen: Guardaya Intimarta. Bandung

- Sugiyono. 2014. Statistika untuk Penelitian. ALFABETA. Bandung.
- Sugiyono.2009. Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D. ALFABETA. Bandung.
- The Editors of Time-Life Books. 1980. *The Good Cook : Grains, Pasta and Pulses*. Time Life Books. United States
- Tim Karya Tani Mandiri. 2010. Pedoman Bertanam Jagung. Penerbit Nuansa Aulia. Bandung
- WA, Marsum. 2005. Restoran dan Segala Permasalahannya. ANDI.Yogyakarta.
- Wardiyanta. 2006. Metode Penelitian Pariwisata. Penerbit Andi Offset. Yogyakarta
- Winarno, F.G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta