

## DAFTAR PUSTAKA

- Aliza, D. (2011). *Cake Gulung Kukus Aneka Isi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Ayustaningwarno, F. (2014). *Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi*. Semarang: Graha Ilmu.
- Bartono, & Ruffino. (2006). *Dasar - Dasar Food Product*. Yogyakarta: ANDI Offset.
- Bartono, P., & Ruffino, E. (2007). *Food Product Management di Hotel dan Restoran*. Yogyakarta: ANDI Offset.
- Faridah, A. (2008). *Pattiserie*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Fitriani, W. (2016, Januari 21). *Resep Bolu Gulung*. Retrieved Februari 01, 2016, from [www.cookpad.com](http://www.cookpad.com).
- Gisslen, W. (2011). *Professional Cooking*. Canada: John Wiley and Sons, inc.
- Herudiyanto, M. S., & Hudaya, S. (2008). *Teknologi Pengolahan Roti dan Kue*. Bandung : Widya Padjajaran.
- Indriyani, F., Nurhidajah, & Suyanto, A. (2013). Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sifat Organoleptik Tepung Beras Merah Berdasarkan Variasi Lama Pengeringan. *Jurnal Pangan dan Gizi Vol. 04 No. 08*.
- Johan, S. (2011). *Studi Kelayakan Pengembangan Bisnis*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Kasmir, & Jakfar. (2012). *Studi Kelayakan Bisnis Edisi Revisi*. Jakarta: Kencana Prenada Media Group.
- Khomsan, A. (2006). *Solusi Makanan Sehat*. Jakarta: PT RajaGrafindo Persada.
- Klimchuk, M. R., & Krasovec, S. (2007). *Desain Kemasan*. Jakarta: Erlangga.
- Kotler, P., & Amstrong, G. (2008). *Prinsip-Prinsip Pemasaran*. (I. Nurmawan, Trans.) Jakarta: Erlangga.
- Minantyo, H. (2011). *Dasar-Dasar Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.

Devi Rahmawati, 2016

**INOVASI PRODUK PASTRY BOLU GULUNG DENGAN PENAMBAHAN BAHAN BAKU TEPUNG BERAS MERAH BERDASARKAN ANALISIS DAYA TERIMA KONSUMEN**

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

- Orville C, W., Boyd, H., & Larreche, J. (2006). *Manajemen Pemasaran Suatu Pendekatan Strategis dengan Orientasi Global*. Jakarta: Erlangga.
- Pendit, N. S. (2006). *Ilmu Pariwisata sebuah Pengantar Perdana*. Jakarta: PT Pradnya Paramita.
- Setyosari, P. (2010). *Metode Penelitian Pendidikan*. Jakarta: Kencana Prenada Media Group.
- Sofiah, B., & Achyar, T. (2008). *Bahan Ajar Penilaian Indera*. Bandung: Buku Ajar Kuliah.
- Soviana. (2015, Maret 5). *Produksi Beras Merah Organic Tanjab Timur Capai 3,9 per Hektar*. Retrieved Oktober 15, 2015, from RRI.co.id: [www.rri.co.id/post/berita/145281/ekonomi](http://www.rri.co.id/post/berita/145281/ekonomi)
- Suarsana, N. (2007). *Pengendalian Biaya Departemen F&B di Perhotelan*. Yogyakarta: Graha ilmu.
- Suhardjito, Y. (2006). *Pastry Dalam Perhotelan*. Yogyakarta: Penerbit ANDI.
- Sulastiyono, A. (2006). *Manajemen Penyelenggaraan Hotel Seri Manajemen Usaha Jasa Sarana Pariwisata dan Akomodasi*. Bandung: Alfabeta.
- Utama, Z. H. (2015). *Budidaya Padi Pada Lahan Marjinal Kiat Meningkatkan Produksi Padi*. Yogyakarta: ANDI Offset.
- WA, M. (2010). *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Yogyakarta: Andi.
- Wardiyanta. (2006). *Metode Penelitian Pariwisata*. Yogyakarta: ANDI Offset.
- Widuri, H., & Pamungkas, D. M. (2013). *Komponen Gizi & Bahan Untuk Kesehatan*. Yogyakarta: Gosyen Publishing.
- Winarno, F. (2006). *Pengantar Teknologi Pangan*. Jakarta: PT Gramedia.
- Winarno, F. (2007). *Pangan Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

