

DAFTAR PUSTAKA

- A Yoeti. Oka, 2010. *Dasar-dasar Pengertian Hospitality Pariwisata*, PT.Alumni, Bandung.
- Afrianti, Herliani, Leni. 2008. *Teknologi Pengawetan Pangan*, Alfabeta, Bandung. Amir, Taufik. 2011. *Manajemen Strategik*, Kharisma Putra Utama Offset, Jakarta.
- Arum. 2009. *Kamus Gizi*, Kompas, Jakarta.
- Damanik, Janianton dan Weber, Helmut. 2006. *Perencanaan Ekowisata Dari Teori ke Aplikasi*, PUSPAR UGM dan Andi, Yogyakarta
- Effendi, Supil. 2000. *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan*, Alfabeta, Bandung.
- Fadiati, Ari. 2011. *Pengolahan Usaha Katering (Catering Management)*, PPLPTK Direktorat Jendral Perguruan Tinggi Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Jakarta.
- Hal, Collin Michael, 2003. *Introduction to Tourism; Dimensions and Issue*
- Haryono. 2012. *Aneka Olahan Umbi*, IAARD Press, Jakarta.
- Ibrahim, Yacob. 2011. *Studi Kelayakan Bisnis*, Rineka Cipta, Jakarta.
- Ihsan, Adib. 2010. *Usaha Camilan*. Pustaka Grhatama, Yogyakarta.
- Ismiyati, 2010. *Pengantar Pariwisata*. PT.Grasindo, Jakarta.
- Jumingan. 2014, *Studi Kelayakan Bisnis Teori & Pembuatan Proposal Kelayakan*. Bumi Aksara, Jakarta
- Rahayu, Pudji Winiati.1998.*Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Buku Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Teknologi Pertanian, IPB
- Rukman, Rahmat. 2000. *Kacang Tunggak*, KANISIUS, Yogyakarta
- Rukmana, Rahmat. 2010. *Kencur*, KANISIUS (anggota IKAPI), Yogyakarta
- Siregar, Syofian. 2013. *Statistic Parametric untuk Penelitian Kuantitatif*, Bumi Aksara, Jakarta
- Soekarto, Soerwarno T.1985.*penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hotel Pertanian*.Bogor:Bhratara Karya Aksara
- Suhardjito. 2006. *Pastry dalam Perhotelan* , ANDI, Yogyakarta
- Sugiono, 2012. *Statistik Untuk Penelitian*. Bandung. Alfabeta
- Yani Heryani, 2016
INOVASI PRODUK Kerupuk GULUNG DENGAN BAHAN TAMBAHAN KACANG TUNGGAK
Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

- WA, Marsum. 2010. *Restoran dan Segala Permasalahannya*, Yogyakarta Andi
- Winarno, F.G. 2006. *Pengantar Teknologi Pangan*, Jakarta PT Gramedia
- Wiyasa. I. B. M. 2006. *F & B Cost Control Untuk Hotel dan Restoran*, Penerbit Andi, Yogyakarta.
- Yuwono, Sudarminto. 2015. *Kacang Tunggak*. Universitas Brawijaya.
- Zuhal. 2013. *Gelombang Ekonomi Inovasi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Sumber lain:
- Industri Tepung Terigu, TEMPO.CO, Jakarta. dirilis pada [09 Februari 2016].
Diakses pada [12 Maret 2016].