

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianti, Herlina, Leni. (2008). *Teknologi Pengawetan Pangan*. Bandung: Alfabeta.
- Amir, Taufik. (2011). *Manajemen Strategik*. Jakarta: Kharisma Putra Utama Offset.
- Anni Faridah, dkk. (2008). *Patiseri Jilid II*. Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah Departemen Pendidikan Nasional.
- Astawan, Made. (2009). *Sehat Dengan Hidangan Kacang dan Biji-bijian*. Jakarta: Penerbit Swadaya.
- A. Yoeti. Oka. (2010). *Dasar-dasar Pengertian Hospitality & Pariwisata*. Bandung : PT.Alumni.
- Ayustaningwarno, Fitriyono. (2014). *Teknik Pangan (Teori Praktis dan Aplikasi)*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Badan Pusat Statistik. (2014-2016). *Tentang Produk Kacang Hijau*.
- Bachtiar, Ibrahim. (2009). *Rencana dan Estimate Real of Cost*. Jakarta : Bumi Aksara.
- Bartono & Ruffino E.M. (2006). *Daasar-dasar Food Product*. Yogyakarta : ANDI.
- Cahyono, Bambang. (2007). *Kacang Hijau (Teknik Budi Daya dan Analisis Usaha Tani)*. Semarang: Aneka Ilmu.
- Effendi, Supli. (2009). *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan*. Bandung: Alfabeta,.
- Hal, Collin Michael. (2003). *Introduction to Tourism: Dimensions and Issue*. Australia: Hospitality Press.

Anggi Melianti, 2016

INOVASI PRODUK ROTI GORENG ISI KACANG HIJAU (SEBAGAI ALTERNATIF PENGGANTI DAGING DARI PROTEIN NABATI) SKRIPSI

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

- Herudiyanto, S Marleen. (2008). *Pengantar Teknologi Pengolahan Pangan*. Bandung: Widya Pdjajaran.
- Ismayanti. (2010). *Pengantar Pariwisata*. Jakarta : PT. Grasindo.
- Johan, Suwinto. (2011). *Studi Kelayakan Bisnis*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Long, L. M. (2006). *Culinary Tourism*. Lexington, Ky : University Press Of Kentaucky.
- Minantyo, Hari. (2011). *Dasar-dasar Pengolahan Makanan (Food Product Fundamental)*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Mustakim, M. (2014). *Budidaya Kacang Hijau Secara Intensif*. Yogyakarta : Pustaka Baru Press.
- Pitana, I Gede & Cecep Rukendi. (2008). *Ekoturisme; Teori dan Praktek (petunjuk Pengembangan Ekowisata Budaya dan Kuliner*. Nias: BRR NAD.
- Purwono, MS dan Rudi Hartono. (2012). *Kacang Hijau*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Schiffman & Karuk. (2007). *Cosumer Behaviour (9 ed): Person*.
- Setyaningsih, Dwi. (2010). *Analisi Sensori untuk Industri Pangan dan Argo*. Bogor: IPB Press.
- Sinaga, Supriono. (2010). *Potensi dan Pengembangan Objek Wisata Di Kabupaten Tapanuli Tengah. Kertas Karya*. Program DIII Pariwisata. Universitas Sumatera Utara.
- Siregar, Sofyan. (2013). *Statistik Parametrik Untuk Penelitian Kuantitatif*. Jakarta: Bumi Akasa.
- Slamet, F. Tunjungsari, H.K. & Ie, M. (2014). *Dasar-Dasar Kewirausahaan: Teori dan Praktik*. Jakarta : Indeks.
- Sugiyono. (2014). *Statistika Untuk Penelitian*. Bandung: Alfabet.

Suhardjito, YB. (2006). *Pastry Dalam Perhotelan*. Yogyakarta: ANDI.

Undang-Undang No.10.2009. Tentang Pariwisata.

Wiyasa. I. B. M. (2006). *F & B Cost Control Untuk Hotel dan Restoran*.
Yogyakarta: Penerbit Andi.

Anggi Melianti, 2016

**INOVASI PRODUK ROTI GORENG ISI KACANG HIJAU (SEBAGAI ALTERNATIF PENGGANTI DAGING
DARI PROTEIN NABATI) SKRIPSI**

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu