

## DAFTAR PUSTAKA

- Ancok, D. (2012). *Psikologi Kepemimpinan dan Inovasi*. Jakarta: Erlangga.
- Bartono, p., & Ruffino, E. (2005). *Food Product Management di Hotel dan Restoran*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Citra, M. Y. (2011). *pastry dan bakery production methode*. Bandung: sekolah tinggi pariwisata Bandung.
- Dhewanto, W. (2014). *Manajemen Inovasi : Peluang Sukses Menghadapi Perubahan*. Yogyakarta: CV ANDI OFFSET.
- Direktorat Jenderal Bina Produksi Tanaman Pangan. (2002). *Agribisnis Ubi Jalar cilembu*. Jakarta: Direktorat kacang-kacangan dan umbi-umbian.
- Faridah, A. D. (2008). *Patiseri Jilid 3 untuk SMK*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Faridah, a., & dkk. (2008). *Patiseri Jilid 1 SMK*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Faridah, A., & Dkk. (2008). *Patiseri Jilid 3 untuk SMK*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Herudiyanto, M. S. (2010). *Teknologi Pengolahan Roti dan Kue*. Bandung: Widya Padjajaran.
- Herudiyanto, M., & Hudaya, S. (2010). *Teknologi Pengolahan Kue dan Roti*. Bandung: Alfabeta.
- Ismayanti. (2011). *Pengantar Pariwisata*. Jakarta: grasindo.
- Johan, S. (2011). *Studi Kelayakan Pengembangan Bisnis*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Kartika.B., P., & W.Supartono. (1988). *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi Institut Pertanian Universitas Gajah Mada.

- Kasmir, & Jakfar. (2012). *Studi Kelayakan Bisnis Edisi Revisi*. Jakarta: Kencana Prenada Media Group.
- Khodayat. (1998). *Sejarah Pariwisata dan Perkembangannya di Indonesia*. Jakarta: Grasindo.
- Long, L. M. (2013). *Culinary Tourism*. America: University Press Of Kentucky.
- Marsum. (2005). *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Yogyakarta: ANDI.
- Muawiah, A. (2012, 5 22). *Arti Simbol Pada Kemasan Plastik* . Retrieved 12 4, 2016, from Al-Atsariyyah: <http://al-atsariyyah.com/arti-simbol-pada-kemasanplastik.html>
- Nyoman, S. (2001). *Ilmu Pariwisata*. Jakarta: PT pradya paramita.
- Pendit, N. S. . (2003). *Ilmu Pariwisata : Sebuah Pengantar Perdana*. Jakarta: PT Pradnya Paramita.
- pertanian, B. p. (2009). *Aneka Olahan Sukun*. departemen pertanian.
- pertanian, b. p. (2012). *Aneka Olahan Umbi*. Jakarta: Kementrian pertanian.
- Praja, D. I. (2015). *ZAT ADITIF MAKANAN: Manfaat dan Bahaya*. Yogyakarta: Garudhawaca.
- Purnawati, H., & MS, P. (2007). *Budidaya 8 Jenis Tanaman Pangan unggul*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Rahayu, W. (1998). *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Bogor: Jurusan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian IPB.
- Rukmana, R. (1997). *Ubi Jalar Budidaya dan Pasca Panen*. yogyakarta: kanisius.
- Setyaningsih, D., & Dkk. (2010). *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB press.
- Soekarto, S. (1985). *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bogor: Bharatara Karya Aksara.

- Suarsana, N. (2007). *Pengendalian Biaya Departemen F&B di Perhotelan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Sugiyono. (2010). *Metode Penelitian Bisnis*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2011). *Metode Penelitian Kombinasi (Mixed Method)*. Bandung: Alfabeta.
- Suhardjito, Y. (2006). *Pastry dalam Perhotelan*. Yogyakarta: ANDI.
- sulastiyono, a. (2008). *Manajemen Penyelenggaraan Hotel*. Bandung: ALFABETA.
- Sutomo, B., & Anggraini, D. Y. (2010). *Menu sehat alami Untuk Batita & Balita*. Jakarta: Demodia.
- Suwantoro, G. (2004). *Suwantoro, G. (2004). Dasar-Dasar Pariwisata. Yogyakarta: Penerbit ANDI*. Yogyakarta: ANDI.
- Wiranti, S. (2010). *Makanan Fungsional*. Yogyakarta: GRAHA ILMU.
- Wiyasha, I. B. (2011). *F&B Cost Control untuk Hotel & Restoran*. Yogyakarta: ANDI.
- Yeoti, o. (1996). *Pemasaran Pariwisata*. Bandung: ANGKASA.