

DAFTAR PUSTAKA

- Ardiarini, R. A. (2012). *Pembuatan Aneka Cake Dari Tepung Ketan Hitam Proyek Akhir*. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.
- Arikunto, S. (2009). *Manajemen Penelitian*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Arikunto, S. (2006). *Prosedur Penelitian*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Bambang, K. (1988). *Pedoman Uji Indrawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: UGM.
- Bartono, & Ruffio. (2005). *Food Product Management*. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Ellisa. (2014, January 17). *Yummly Dish*. Retrieved December 14, 2016, from *Dish Yummly*: <http://dish.yummly.co>
- Farida, A. (2008). *Pattiseri*. Jakarta: Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah Departemen Pendidikan Nasional.
- Kotler, P. (2007). *Prinsip-Prinsip Pemasaran*. Jakarta: Erlangga.
- Long, L. M. (2004). Culinary tourism: A Folk On Eating And Otherness. *Culinary Tourism*, 20-50.
- Minantyo, H. (2011). *Dasar-Dasar Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Muljadi, A. (2009). *Kepariwisataan dan Perjalanan*. Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada.
- Nio, O. K. (1992). *Daftar Analisis Bahan Makanan*. Jakarta: Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia.
- Pendit, N. S. (2003). *Ilmu Pariwisata : Sebuah Pengantar Perdana*. Jakarta: PT Pradnya Paramita.
- Pryanto, G. (1988). *Teknik Pengawetan Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.
- Saladin, H. (1996). *Unsur-Unsur Inti Pemasaran*. Bandung: Mandra Maju.
- Setianingsih, D. A., & Maya. (2010). *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan Dan Agro*. Bogor: IPB Press.
- Soekarto, S. T. (1985). *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan Dan Hasil Pertanian*. Jakarta: Bhataraka Karya Aksara.
- Sofiah, T., & Achyar, B. (2008). *Penilaian Indra*. Bandung: Universitas Padjadjaran.

- Suarsana, N. (2007). *Pengendalian Biaya Departemen F&B di Perhotelan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Subagjo, A. (2007). *Manajemen Pengolahan Kue dan Roti*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Sugiono. (2014). *Metode Penelitian Manajemen*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2012). *Metode Penelitian Administrasi*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2009). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2012). *Statistika Untuk Penelitian*. Bandung: Alfabeta.
- Sulastiono, A. (2006). *Manajemen Penyelenggaraan Hotel Seri Manajemen Usaha dan Jasa Sarana Pariwisata dan Akomodasi*. Bandung: Alfabeta.
- Syamsuhidayat, S., & Hutapea, J. (1991). *Inventaris Tanaman Obat Indonesia, edisi kedua*. Jakarta: Departemen Kesehatan RI.
- Tarwotjo, S. (2008). *Dasar-dasar Gizi Kuliner*. Jakarta: Grasindo.
- Undang Undang no 10 tahun 2009. (n.d.).
- Undang-Undang No. 7 pasal 16 tahun 1996. (n.d.).
- Undang-undang Nomor 9 Tahun 1990 pada bab I pasal 1*.
- US Wheat Associates. (1983). *Pedoman Pembuatan Roti dan Kue*. Jakarta: Penerbit Djamatman.
- Wardiyanta. (2006). *Metode Penelitian Pariwisata*. Yogyakarta: ANDI Offset.
- Winarno, F. (2006). *pengantar teknologi pangan*. Jakarta: PT Gramedia.
- Wiyasa, I. (2006). *FnB Cost Control Untuk Hotel dan Restoran*. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Wolf, J. (2005). Wisata kuliner di Ontario. *Strategy and Action Plan* , 11.
- YB Suhardjito, B. (2006). *Pastry Dalam Perhotelan*. Yogyakarta: PENERBIT ANDI.
- Yoeti, O. A. (1996). *Pengantar Ilmu Pariwisata*. Bandung: Angkasa.