

DAFTAR PUSTAKA

- Agus. (2013). *Pengujian Organoleptik*. Semarang: Universitas Muhammdiyah.
- Agus. (2016). *Inovasi produk (Product Innovation)*. Retrieved from proweb:
http://www.proweb.co.id/articles/manajemen/inovasi_produk_product_innovation.html
- Almira, Salsabila (2015). *Kebijakan Impor Beras di Indonesia*. Retrieved from Kompasiana. http://www.kompasiana.com/kanopi_feui/kebijakan-impor-beras-di-indonesia
- Anton Clavé, K. R. (2012). *Gastronomy Tourism and Globalization*. paris: Universitas Rovira i Virgili.
- Aplikasi, S. K. (2007). *Ahmad Subagyo, SE, MM, CRBD*. Jakarta: PT elex Media Komputindo.
- Arudam, R. (2015, Juli 5). *Pengertian Kuliner*. Retrieved from kanalinfo.web.id:
<http://www.kanalinfo.web.id/2015/07/pengertian-kuliner.html?m=1>
- Astawan, M. (2004). *Membuat Mi dan Bihun*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Awal Kuncahyo N, S. (2012). Pembuatan Tepung Ubi Jalar Ungu Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Penyuluh Pertanian Set Bakorluh Provinsi Jawa Tengah*.
- Badan Ketahanan Pangan dan Penyuluhan Provinsi DIY. (2014). *Data Kandungan Gizi Bahan Pangan Pokok dan Penggantinya*. Yogyakarta: bkppp.bnatulkab.go.id.
- Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia. (2013). *Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pengawet*.
- Badan Pusat Statistik dan Direktorat Jenderal Hortikultura. (2015). *Produksi Ubi Jalar menurut Provinsi*.
- Badan Pusat Statistik Indonesia. (2015). *Produksi Tanaman Pangan*. Badan Pusat Statistik.s

- BPS. (2009). *Statistik Indonesia 2009*. Jakarta: Biro Pusat Statistik.
- Choliq, I. A. (2008). Rekomendasi dalam Penetapan Standar Mutu Tepung Ubi Jalar. *Jurnal Standardisasi Vol 11 No 3* , 212-219.
- Erliana Ginting, d. (2015). Potensi ubi jalar ungu sebagai pangan fungsional. *Buletin Iptek Tanaman Pangan*, 1.
- Erwin, L. T. (2003). *Variasi Kue Mangkuk*. Jakarta: Gramedia.
- Fontanna, A. (2011). *Innovate We Can!*
- Gobe, M. (2005). *Emotional Branding*. Jakarta: Erlangga.
- Gunarsa, Yuyun A dan Delli. (2011). *Cerdas Mengemas Produk Makanan dan Minuman*. Jakarta: Argomedia Pustaka, 35.
- Hasanah, U. (2013). *Uji Banding Broccoli Mousse Bilik dengan Bahan Dasar Tepung Gembili (Dioscorea Esculenta) dan Tepung Terigu. Skripsi. Jurusan Manajemen Industri Katering. Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial. Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung.*
- Indriani. (2016). *Step by step 60 Resep Jajanan Pasar*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama, 8.
- Iriyanti, Y. (2012). *Subtitusi Tepung Ubi Ungu Dalam Pembuatan Roti Manis, Donat dan Cake Bread*. Yogyakarta: eprints.uny.ac.id.
- Jakfar, K. d. (2012). *Studi Kelayakan Bisnis (edisi revisi)*. Jakarta: Kencana Prenada Media Group.
- Jordan, H. (2016). *Pengertian Wisata Kuliner*. Retrieved from Toplintas.com: <http://m.toplintas.com/pengertian-wisata-kuliner/>
- Kharismaakbar. (2013, Oktober 22). *Asal Muasal Surabi di Bandung*. Retrieved from Cerita Perut: <http://ceritaperut.com/storypost/view/568/asal-muasal-surabi-di-bandung>

- Krismianji, A. A. (2011). *Akutansi Manajemen*. Yogyakarta: Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN.
- Marsum. (2005). *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Yogyakarta: Andi.
- Marwanti. (2000). *Pengetahuan Masakan Indonesia*. Jakarta: adicita karya nusa.
- Mulyadi. (2001). *Akutansi Manajemen: Konsep, Manfaat, Rekayasa, Cetakan Ketiga, Edisi ketiga*. Jakarta: Salemba Empat.
- Murti, S. S. (2007). *Pengantar Bisnis. Edisi Kedua*. Yogyakarta: STIE YKPN.
- Nida El Husna, M. N. (2013). Kandungan Antosianin dan Aktivitas Antioksidan Ubi Jalar Ungu. *Agritech, Vol. 33, No. 3*.
- Novidiantoko. (2015). *Makanan Tradisional Bagaimana Kabarmu?*. Retrieved from http://www.kompasiana.com/dwinovi/makanan-tradisional-bagaimana-kabarmu_ from [proweb: Kompasiana:](http://www.kompasiana.com/dwinovi/makanan-tradisional-bagaimana-kabarmu_)
- Nurhidayah. (2011). *Pengaruh Penggunaan Tepung Ubi Jalar (Ipomoea batatas L) terhadap mutu fisikokimia dan Organoleptik Nugget keong tutut sebagai makanan sumber protein dan tinggi kalsium*. Bogor: ipb.ac.id.
- Nurwitasari, A. (2015). *Pengaruh Wisata Gastronomi Makanan Tradisional Sunda Terhadap Keputusan Wisatawan Berkunjung Ke Kota Bandung. Pengaruh Wisata Gastronomi Makanan Tradisional Sunda*.
- Prakosa, B. (2005). *Pengaruh orientasi pasar, inovasi dan orientasi pembelajaran terhadap kinerja perusahaan untuk mencapai keunggulan bersaing (studi empiris pada industri manufaktur di semarang). jurnal studi manajemen dan organisasi vol 2 no , 46*.
- Purwati, M. d. (2003). *Aspek Gizi dan Keamanan Pangan Makanan Jajanan di Bursa Kue Pasar Senen Jakarta Pusat. Scientific repository, 93*.
- Rahmawati, F. (2009). *Pengembangan Industri Kreatif Melalui Pemanfaatan Pangan Lokal Singkok*. Yogyakarta: staff.uny.ac.id.

- Rai, I. G. (2014). *Pengantar Industri Pariwisata*. Yogyakarta: Budi Utama, 20.
- Ramadhan, B. (2015, April 5). *Indonesia Jadi Salah Satu Pengimpor Gandum Terbesar Dunia*. Retrieved from republika: <http://www.republika.co.id/berita/ekonomi/makro/15/04/05/nmbvyl-indonesia-jadi-salah-satu-pengimpor-gandum-terbesar-dunia>
- Riki, R. (2016). *Makalah Kue Cucur*. Academia.edu.
- Rosmania, A. (2013). Pengaruh Pengurangan Jumlah Gula Terhadap Kualitas Muffin Tepung Ubi Ungu. *Food Science and Culinary Education Journal*, 45.
- Sarwono. (2005). *Cara Budi Daya yang Tepat Efisien dan Ekonomis Ubi Jalar*.
- Sarwono. (2005). *Ubi Jalar*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Sarwono. (2006). *Metode Penelitian*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Simamora, B. (2003). *Memenangkan Pasar dengan Pemasaran Efektif dan Profitabel*. Jakarta: PT Gramedia, 157.
- Soekarto. (1985). *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bogor: Bharatara Karya Aksara.
- Suarsana. (2007). *Pengendalian Biaya Departemen F&B di Perhotelan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Sugiono. (2010). *Metode Penelitian Bisnis*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2011). *Metode Penelitian Kombinasi (Mixed Method)*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2012). *Memahami Penelitian Kualitatif*. Bandung: Alfabeta.
- Suharsimi, A. (2006). *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Suismono. (2001). Teknologi Pembuatan Tepung dan Pati Ubi-ubian untuk Menunjang Ketahanan Pangan. *Majalah Pangan Vol X No 37*, 37-49.

- Sumartini, H. d. (2011). Kajian sifat fisiko kimia formulasi tepung komposit. *Seminar Nasional PATPI.375-379.*
- Sunarlim, R. (2007). Pengaruh Kombinasi Starter Bakteri Lactobacillus. *Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner.*
- Supartono, K. B. (1988). *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan.* Bogor: PAU Pangan dan Gizi Institut Pertanian Univesitas Gajah Muda.
- Suprpti, I. M. (2003). *Tepung Ubi Jalar Pembuatan dan Pemanfaatannya.* Yogyakarta: Kanisius, 7.
- Supriyono, R. (1991). *Akutansi Manajemen 3: Proses Pengendalian Manajemen, Cetakan ketiga, Edisi Pertama.* Ypgyakarta: BPFÉ.
- Susmayati, A. (2002). *Aneka Masakan Populer Indonesia.* Jakarta: PT Rineka Cipta.
- Syafiie, I. K. (2001). *Pengantar Ilmu Pemerintahan.* Refika Aditama.
- Tim Dapur Demedia. (2010). *Kitab Masakan Sepanjang Masa.* Jakarta: PT Agro Media Pustaka.
- Undang Undang RI.* (2009). Bab 1 Pasal 1.
- Umar, Husein. (2005). *Riset Pemasaran dan Perilaku Konsumen.* Jakarta: Gramedia Pustaka, 107.
- Wardiyanta (2006). *Metode Penelitian Pariwisata.* Yogyakarta:CV Andi Offset. 101.
- Widowati, S. (2009). Tepung Aneka Umbi Sebuah Solusi Ketahanan Pangan. *Tabloid Sinar Tani,* 6.
- Yuniarsih, R. d. (2001). *Aneka Olahan Ubi Kayu.* Yogyakarta: Kanisius.