

DAFTAR PUSTAKA

- Achyar, S. &. (2008). *Bahan Ajar penilaian indra*. Bandung: buku kuliah ajar.
- Ananto, D. S. (2015). *Membuat Aneka Bolu Gulung*. Jakarta: Demedia.
- Asmawan, A. (2014). Analisis Kebijakan Impor Tepung Gandum. *Kebijakan Impor Gandum* , 1.
- Ayustaningwarno, F. (2014). *Teknologi Pangan (Teori Praktis dan Aplikasi)*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Bartono & Ruffino E, M. (2005). *Food Product Management di Hotel dan Restoran*. Yogyakarta: ANDI.
- Hasanah, U. (2013). *Uji Banding Broccoli Mousse Bilik dengan Bahan Dasar Tepung Gembili (Discorea Esculenta) dan Tepung Terigu*. Bandung: Skripsi, Jurusan Manajemen Industri Katering, Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial, Tidak di terbitkan.
- Jumingan, S. (2009). *Studi Kelayakan Bisnis*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Krasovec, K. &. (2007). *Desain Kemasan*. Jakarta: Erlangga.
- Kusharto, R. &. (2007). *Sehat dengan Makanan Berserat*. Jakarta: PT Agro Media Pustaka.
- Mahadewi, I. G. (2012). *Metodeologi Penelitian Pariwisata & Perhotelan*. Yogyakarta: ANDI.
- Marlen, S. &. (2008). *Teknologi Pengolahan Roti dan Kue*. Bandung: Widya Padjajaran.
- Minantiyo, H. (2011). *Dasar - Dasar Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Munadjim, B. (1981). *Teknologi Pengolahan Pisang*. Jakarta: PT Gramedia.
- Nofalina, Y. (2013). Skripsi. *Pengaruh penambahan tepung terigu terhadap daya terima, kadar karbohidrat dan kadar serat kue prol bonggol pisang (Musa Paradisiaca)* , 9.
- Pendit, N. (2003). *Ilmu Pariwisata*. Jakarta: PT Pradyna Paramita.
- Riani, N. R. (2012). *Pengaruh Jenis dan Konstrasi Alpukat terhadap Avocado Cream Cake berdasarkan Kualitas Produk dan Daya Terima Konsumen*. Jurusan Manajemen Industri Katering, Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial, Universitas Pendidikan Indonesia: Bandung, Tidak Diterbitkan.

Ade Lisnawati, 2017

INOVASI PRODUK BOLU GULUNG DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG BONGGOL PISANG KELUTUK BERBASIS DAYA TERIMA KONSUMEN

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

- Ruffino, B. &. (2006). *Dasar - Dasar Food Product Management*. Yogyakarta: ANDI.
- Septiana, R. (2013). Jurnal (Pengaruh Substitusi Tepung Bonggol Pisang Ambon (Musa Paradisiaca) Terhadap Tingkat Kekerasan Cookies). *Universitas Muhammadiyah Surakarta* , 1.
- Soekarto. (1985). *Penilaian Organoleptik untuk industri pangan dan hasil pertanian*. Bogor: Bharatara Karya Aksara.
- Sopiah, A. &. (2008). *Bahan Ajar Penilaian Indra*. Bandung: Buku Kuliah Ajar.
- Suarsana, N. (2007). *Pengendalian Biaya Departemen F&B di Perhotelan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Subagdjo, A. (2007). *Manajemen Pengolahan kue dan Roti*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Suhardjito. (2006). *Pastry Dalam Perhotelan*. Yogyakarta: ANDI.
- Supartono, K. &. (1988). Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. *Pangan dan Gizi Institusi Pertanian Universitas Gajah Mada* , 120.
- Supriyadi, S. S. (2000). *Pisang (Budidaya, Pengolahan dan Prospek Pisang)*. Jakarta: Swadaya.
- Suwantoro, G. (2004). *Dasar - Dasar Pariwisata*. Yogyakarta: Andi.
- Suwinto, J. (2011). *Studi Kelayakan Pengembangan Bisnis*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Syarbini, M. H. (2014). *Referensi Komplet A-Z Bakery*. Solo: Tiga Serangkai.
- Tambunan, P. (2011). *Panduan Mudah Menghias Cupcake*. Jakarta: PT KAWAH Media.
- Tejasari. (2005). *Nilai Gizi Pangan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Tim Bina Karya Tani. (2008). *Pedoman Bertanam Buah Pisang*. Bandung: Yrama Widya.
- Winarno. (2006). *Pengantar Teknologi Pangan*. Jakarta: PT Gramedia.

Ade Lisnawati, 2017

INOVASI PRODUK BOLU GULUNG DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG BONGGOL PISANG KELUTUK BERBASIS DAYA TERIMA KONSUMEN

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