DAFTAR PUSTAKA

A, Yuyun. (2010). Kursus Wirausaha Menjadi Pengusaha Lauk Berbumbu Siap Saji Dalam Kemasan. PT. Gramedia Pustaka Utama : Jakarta

Afrianti, Leni Herliani. (2008). *Teknologi Pengawetan Pangan.* Alfabeta : Bandung

Bartono, dan Ruffino, E.M. (2005). *Food Product Management di Hotel dan Restoran.* Andi: Yogyakarta.

Birch, G.G. (1977). *Food Science*. Pergamon Press : USA.

Buckle, dkk. (1985). *Ilmu Pangan*. UIP : Jakarta

Dhewanto, Wawan. (2014). *Manajemen Inovasi*. Andi : Yogyakarta

Dewanti, Dwi Rukmi dkk (2010). *Aneka Produk Olahan Tomat Dan Cabe.* Universitas Brawijaya : Malang

Engel, James F. (1994). *Perilaku Konsumen ; Edisi keenam*. Binarupa Aksara; Jakarta.

Fellows, P. (1990). *Food Processing Technology Principles and Practice*. Ellis Horwood : New York

Femina Group. (2015). *Bumbu Dasar 1001 Masakan*. PT Gaya Favorit Press : Jakarta

Gardjito, M. (2013). *Bumbu, Penyedap, dan Penyerta Masakan Indonesia*. PT Gramedia Pustaka Utama : Jakarta

Herudiyanto, Marleen S. dan Rossi Indiarto. (2008). *Teknologi Pengolahan Rempah-Rempah ; Panduan Singkat dan popular Pengolahan Rempah-Rempah*. Widya Padjadjaran :

Hudaya, Saripah dan I. St. Setiasih Daradjat. (1980). *Dasar-Dasar Pengawetan I.* Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.

Ikhsani, Atika Yahdiyani dan Susanto, Wahono Hadi. (2015). *Jurnal Pangan dan Argoindustri : Pengaruh Proporsi Pasta Labu Kuning Dan Cabai Rawit Serta Konsentrasi Ekstrak Rosella Merah Terhadap Sifat Fisik Kimia Organoleptik Saus Labu Kuning Pedas.* Vol. 3 No. 2

Miftachuniam, Fadhli Almuiini A. (2015). *Jurnal Ilmiah Teknologi dan Informasi ASIA : Aplikasi Penentuan Jenis Penyakit Yang Memungkinkan Bisa DIterapi Dengan Bawang Merah Dengan Menggunakan Metode Naïve Bayes.* STMIK ASIA : Malang

Minantyo, Hari. (2011). *Dasar-Dasar Pengolahan Makanan.* Graha Ilmu : Yogyakarta.

Nurwitasari, Ayu. (2015). *Barista : Pengaruh Wisata Gastronomi Makanan Tradisional Sunda Terhadap Keputusan Wisatawan Berkunjung Ke Kota Bandung.* Jurnal STPB : Bandung.

Nio, Oey Kam. (1992). *Daftar Analisis Bahan Makan*an. FKUI : Jakarta

Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No.722/Menkes/Per/IX/88

Pitana, I Gde dan I Ketut Surya Diarta. (2009). *Pengantar Ilmu Pariwisata*. Andi; Yogyakarta.

Purwaningsih, Eko. (2005). *Bawang Putih*..Ganeca Exact : Bandung.

Putri, Novia Ermalia. (2016). *Penerapan Hasil Belajar "Bumbu dan Rempah" Pada Praktikum Pengolahan Makanan Indonesia di SMK Negeri 9 Bandung : Penelitian Terbatas Pada Peserta Didik Kelas XI Jasa Boga I di SMK Negeri 9 Bandung.* (Skripsi). Universitas Pendidikan Indonesia, Bandung

Rasyidah, Resa. (2015*). Essai : Promoting Gastro-Tourism To Increase Indonesia's Foreign Tourist Arrivals: Lesson From Malaysia*. Yogyakarta.

Said, A., 2003. *Khasiat dan manfaat kunyit*. Ganeca Exact : Bandung

Sani, dkk. (2016). *Sate Padang Sumatera Barat Sebagai Gastronomi Unggulan Di Indonesia. Skripsi : Bandung*

Satiawihardja, Budiatman dkk. (1992). *Buku Teknologi Pengolahan Bumbu dan Rempah-Rempah*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi : IPB Bogor

Suarsana, I Nyoman. (2007). *Pengendalian Biaya Departemen F&B di Perhotelan*. Graha Ilmu : Yogyakarta.

Subagyo, Ahmad. (*2007*). *Studi Kelayakan Teori dan Aplikasi*. PT. Elex Media Komputindo: Jakarta.

Sugiyono. (2011). *Metode Penelitian Pendidikan*. Alfabeta : Bandung.

Sulaiman, Samsudin dan Kusherdayana. (2013). *Pengantar Statistika Pariwisata*. Alfabeta : Bandung.

Sulastiyono, A. (2006). *Manajemen Penyelenggara Hotel*. Alfabeta: Bandung.

Sunyoto, Danang. (2014). *Praktik Riset Perilaku Konsumen.* CAPS: Jakarta

Taqwani, D. M. (2012). *Analisis Kebudayaan Gastronomi Dan Tindak Tutur Dalam Kajian Pragmatik Pada Film Ratatouille.* (Skripsi). Universitas Pendidikan Indonesia : Bandung

Tsaniah, Ilmiathi. (2016). *Inovasi produk pudding puyo cincau dengan tambahan vla bir pletok berbasis daya terima konsumen*. (Skripsi). Universitas Pendidikan Ilmiah, Bandung.

Tobing, Hayatiyunus A.L. dan Cherry Hadibroto. (2014) *Dapur Indonesia : 300 Resep Masakan Populer Nusantar*a. Gramedia Pustaka Utama; Jakarta.

Utama Rai, I Gusti Bagus dan Ni Made Eka Mahadewi. (2012). *Metodelogi Penelitian Pariwisata dan Perhotelan*. Andi : Yogyakarta.

Winarno, F.G. dan Betty Sri Laksmi Jenie. (1982). *Kerusakan Bahan Pangan dan Cara Pencegahannya.* Pusat Penelitian dan Pengembangan Teknologi Pangan.

Winarno, F.G. (1994) *Sterilisasi Komersial Produk Pangan*. PT Gramedia Pustaka Utama: Jakarta

Winarno, F.G. dan Widya Agustinah. (2005). *Herba dan Rempah : Aplikasinya Dalam Hidangan*. Mbrio Press : Jakarta.

Winneke, Odelia dan Rinto Habsari. (2001). *Kamus Lengkap Bumbu Indonesia.* Gramedia Pustaka Utama; Jakarta.

Yoeti, O. A. (1996). *Pengantar Ilmu Pariwisata*. Angkasa: Bandung.

http://www.packagingsachet.com/product/mesin-pengkodean-squid-p35438.aspx, diakses pada 18 Februari 2017

http://www.dir.indiamart.com/jaipur/hand-sealer.html, diakses pada 18 Februari 2017

http://www.paraspack.com/pouch-type/aluminium-foil-pouches/, diakses pada 18 Februari 2017

http://www.indobotol.com/jual-toples-plastik-ukuran-100-gr-dan-1-kg/, diakses pada 18 Februari 2017

http://www.tokoplastik40.com/plastik-pe-kantong/, diakses pada 18 Februari 2017

http://www.mitgemi.com/2015/02/supplier-plastik-vacuum-vacuum-bag.html/, diakses pada 18 Februari 2017