

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianti, L. H. (2008). *Teknologi Pengawetan Pangan*. Jakarta: Alfabeta.
- Afrianti, L. H. (2013). *Teknologi Pengawetan Pangan*. Bandung: Alfabet.
- Alamsyah. (2008). *Bangkitnya Bisnis Kuliner Tradisional*. Jakarta: Gramedia.
(<https://books.google.co.id/books?id=jXNUFgceviAC&pg=PA1&dq=kuliner+adalah&hl=id&sa=X&ved=0ahUKEwjXxyzmI3SAhVBOY8KHUb6DPgQ6AEIGTAA#v=onepage&q=kuliner%20adalah&f=false>) diakses 23 Januari 2017.
- Andie, & Hadi. (2014). *Kreasi Bolu Kukus Istimewa*. Surabaya: Linguakata.
(<https://books.google.co.id/books?id=SWwPCAAAQBAJ&printsec=frontcover&dq=Kreasi+Bolu+Kukus+Istimewa&hl=id&sa=X&ved=0ahUKEwjGpO3xm5TUAhWHMo8KHRFPJMQ6AEIzAA#v=onepage&q=Kreas+i%20Bolu%20Kukus%20Istimewa&f=false>.) diakses 23 Januari 2017.
- Anni, & dkk. (2008). *Patiseri Untuk Sekolah Menengah Kejuruan*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan Direktorat Jendral Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah Departemen Pendidikan Nasional.
- Astawan, M. (2009). *Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-bijian*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Ayustaningwarno, F. (2014). *Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Bartono, & Ruffiono. (2005). *Food Product Management di Hotel dan Restoran*. Yogyakarta: Cv Andi Offset.
- Betty, D. S., & Tjutju, S. A. (2011). *Bahan Ajar Penilaian Indera*. Sumedang: Jursa Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri Pertanian Universitas Padjadjaran.
- Cahaya, F., & Susanto, H. W. (2014). Pengaruh Pohon Pasca Sadap dan Kematangan Buah Kelapa Terhadap Sifat Fisik, Kimia, Organoleptik Pasta Santan. *Jurnal Pangan dan Argo Industri Vol. 2 No. 4*, 249 - 258.
- Cahyadi, W. (2009). *Kedelai: Khasiat dan Teknologi*. Jakarta: Alfabeta CV.
- Dhewanto, W., & dkk. (2014). *Manajemen Inovasi Peluang Sukses Menghadapi Perubahan*. Yogyakarta: CV Andi Offset.
- Diah, N. (2016). *Nostalgia Kue Tenong*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

- Didi, D. (2015). *62 Masakan Lezat untuk Sehari-hari*. Jakarta: FMedia (Imprint Agromedia Pustaka).
<https://books.google.co.id/books?id=dZdYCgAAQBAJ&printsec=frontcover&dq=62+Masakan+Lezat+untuk+Sehari-hari&hl=id&sa=X&ved=0ahUKEwjRzuunopTUAhUIOI8KHdOSDYkQ6AEIIzAA#v=onepage&q=62%20Masakan%20Lezat%20untuk%20Sehari-hari&f=false>) diakses 23 November 2017.
- Dinas Kebudayaan dan Kepariwisata Kota Bandung Tahun 2017.
- Dinas Pertenakan dan Ketahanan Pangan Provinsi Jawa Barat Tahun 2017.
- Effendi, S. M. (2012). *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan*. Bandung: Alfabeta.
- Fahmi, I. (2014). *Studi Kelayakan Bisnis dan Keputusan Investasi Panduan Bagi Para Akademisi dan Praktisi Bisnis Dalam Membangun dan Mengembangkan Bisnis*. Jakarta: Mitra Wacana Media.
- Ferawati, F. (2014). *Bolu Kukus Karakter Membuat Bolu Kukus Aneka Karakter Sebagai Peluang Usaha*. Surabaya: Tiara Aksa.
<https://books.google.co.id/books?id=wyAYDQAAQBAJ&pg=PA4&dq=Bolu+Kukus+Karakter+Membuat+Bolu+Kukus+Aneka+Karakter+Sebagai+Peluang+Usaha&hl=id&sa=X&ved=0ahUKEwi8o8rHopTUAhUMrI8KHbEWBEgQ6AEIIzAA#v=onepage&q=Bolu%20Kukus%20Karakter%20Membuat%20Bolu%20Kukus%20Aneka%20Karakter%20Sebagai%20Peluang%20Usaha&f=false>) diakses 23 November 2017.
- Hamidah, S., & Komariah, K. (2013). *Resep dan Menu*. Yogyakarta: Gv Budi Utama.
<https://books.google.co.id/books?id=FwVADAAAQBAJ&printsec=frontcover&dq=Resep+dan+Menu&hl=id&sa=X&ved=0ahUKEwi11b3vopTUAhVJNo8KHR3LAzcQ6AEIIzAA#v=onepage&q=Resep%20dan%20Menu&f=false>) diakses 23 Januari 2017.
- Hardiman, I. (2011). *Home Industry: Aneka Bolu Kukus Irit Telur*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Umum.
<https://books.google.co.id/books?id=pC3Uy812qA8C&printsec=frontcover&dq=Aneka+Bolu+Kukus+Irit+Telur&hl=id&sa=X&ved=0ahUKEwiwnN2pq5TUAhUTT08KHXSAMcQ6AEIIzAA#v=onepage&q=Aneka%20Bolu%20Kukus%20Irit%20Telur&f=false>) diakses 23 Januari 2017.
- Hertini, I., Zulfahmi, & Widodo, R. Y. (2013). Optimasi Proses Pembuatan Bubuk (Tepung) Kedelai. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan Vol. 13*, 188-196.
- Herudiyanto, M. S. (2008). *Pengantar Teknologi Pengolahan Pangan*. Bandung: Widya Padjadjaran.

- Ismayanti. (2010). *Pengantar Pariwisata*. Jakarta: PT Gramedia Widiarana Indonesia.
- Julianti, S. (2014). *The Art Of Packaging Mengenal Metode, Teknik, dan Strategi Pengemasan Produk Untuk Branding*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Jumingan. (2009). *Studi Kelayakan Bisnis Teori & Pembuatan Proposal Kelayan Bisnis*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Johan, S. (2011). *Studi Kelayakan Bisnis. Pengembangan Bisnis*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Khairatu, T. S. (2014). *Manajemen Pengemasan*. Yogyakarta: CV Andi Offset. (<https://books.google.co.id/books?id=hA6CCwAAQBAJ&printsec=frontcover&dq=manajemen+pengemasan&hl=id&sa=X&ved=0ahUKEwiRwfaKtJTUAhUkSI8KHap7A14Q6AEIzAA#v=onepage&q=manajemen%20pengemasan&f=false>) diakses 23 November 2016.
- Mariana, Y. (2016). *30 Desain Ruang Usaha Kuliner*. Jakarta: Griya Kreasi (Penebar Swadaya Grup). (<https://books.google.co.id/books?id=2pb0CwAAQBAJ&printsec=frontcover&dq=30+Desain+Ruang+Usaha+Kuliner&hl=id&sa=X&ved=0ahUKEwi5ysifrZTUAhXLqY8KHYzpD0MQ6AEIzAA#v=onepage&q=30%20Desain%20Ruang%20Usaha%20Kuliner&f=false>) diakses 23 Januari 2017.
- Marleen, S. H. (2008). *Pengantar Teknologi Pengolahan Pangan*. Bandung: Widya Padjadjaran.
- Minantyo, H. (2011). *Dasar-Dasar Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Muchtadi, D. (2010). *Kedelai Komponen Bioaktif Untuk Kesehatan*. Bandung: Alfabeta CV.
- Muchtadi, T., & Ayustaningwarno, F. (2010). *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Bandung: Alfabeta.
- Priatini, W. (2013). Jajanan Pasar Warisan Kuliner Nusantara. *Jurnal Management Resort & Leisure Pengelolaan dan Penelitian Resort & Leisure Vol 10 no 1*, 31.
- Rahayuningtyas, N. (2016). *Top Resep Jajanan Pasar Asli Enak*. Yogyakarta: Efata Publishing.
- Rasyad, H., Retnowati, & Purba, S. E. (2003). *Peluang Bisnis Makanan Berbasis Tepung*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo Kelompok Gramedia.

- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, P. M. (2010). *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Argo*. Bogor: IPB Press.
- Shite, R. (2000). *Tourism Industri (Kepariwisataan)*. Surabaya: SIC.
- Sofiah, D. B., & Achyar, S. T. (2011). *Bahan Ajar Penilaian Indera*. Sumedang: Jurusan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri Pertanian Universitas Padjadjaran.
- Suarsana, N. (2007). *Pengendalian Biaya Departemen F & B di Perhotelan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Subagjo, A. (2007). *Manajemen Pengolahan Roti & kue*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Sugiyono. (2014). *Statistika Untuk Penelitian*. Bandung: Alfabeta, Cv.
- Suhardjito. (2006). *Pastry Dalam Perhotelan*. Yogyakarta: CV Andi Offset.
- Sulastiyono, A. (2004). *Manajemen Penyelenggaraan Hotel*. Bandung: Alfabeta.
- Sunarto. (2002). *Membuat Kerupuk Singkong dan Keripik Kedelai*. Yogyakarta: Kanisius.
https://books.google.co.id/books?id=_LpusjcBnlkC&pg=PA10&dq=tanaman+kacang+kedelai+memiliki&hl=id&sa=X&ved=0ahUKEwib2O39tabUAhXLL48KHRweAq4Q6AEIJTAA#v=onepage&q=tanaman%20kacang%20kedelai%20memiliki&f=false) diakses 4 Juni 2017.
- Susanto, S. (2001). *Seri Makanan Favorit Cake & Bolu Kukus*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
<https://books.google.co.id/books?id=pfaIFwJr9cC&pg=PA40&dq=Seri+Makanan+Favorit+Cake+%26+Bolu+Kukus&hl=id&sa=X&ved=0ahUKEwii69W77K3UAhUCo5QKHck2C3cQ6AEIjAA#v=onepage&q=Seri%20Makanan%20Favorit%20Cake%20%26%20Bolu%20Kukus&f=false>) diakses 23 Januari 2017.
- Sutomo, B. (2008). *Sukses Wirausaha Jajanan Pasar Favorit*. Depok: Kriya Pustaka (Grup Puspa Swara).
https://books.google.co.id/books?id=owtU0VwEsGkC&pg=PR3&dq=Sukses+Wirausaha+Jajanan+Pasar+Favorit&hl=id&sa=X&ved=0ahUKEwiG3N3IspTUAhXMP48KHx_0CmUQ6AEIzAA#v=onepage&q=Sukses%20Wirausaha%20Jajanan%20Pasar%20Favorit&f=false) diakses 23 Januari 2017.
- Toko Kue di Kota Bandung Tahun 2017.

- Trisnawati, I. D., & Purwidiani, N. (2015). Pengaruh Proporsi tepung ketan dan tepung kedelai terhadap sifat organoleptik Wigko Babat. *e-Jurnal Boga. Volume 4, No 2, 67-76.*
- Undang-Undang Pariwisata No.10 Tahun 2009.
(<http://www.wisatakandi.com/2011/11/undang-undang-ri-no-10-tahun-2009.html>) diakses 6 Desember 2016.
- Warsito, H., & dkk. (2015). *Ilmu Bahan Makanan Dasar*. Yogyakarta: Nuha Medika.
- Winarsi, H. (2010). *Protein Kedelai & Kecambah Manfaatnya Bagi Kesehatan*. Yogyakarta: Kanisius.
(<https://books.google.co.id/books?id=iwjYdKJDYfgC&pg=PA5&dq=Protein+Kedelai+dan+Kecambah+Manfaatnya+Bagi+Kesehatan&hl=id&sa=X&ved=0ahUKEwix5iFs5TUAhXKv48KHTLTAqkQ6AEIzAA#v=onepage&q&f=false>) diakses 23 November 2016.
- Skripsi: Inayah, N, R (2017). *Pengaruh penambahan tepung talas kimpul (Xanthosoma sagittifolium) pada pembuatan bolu kukus terhadap tingkat pengembangan dan daya terima*. Skripsi.
- Noor, Lyla. (2015) *Pemanfaatan Tepung Kedelai Sebagai Bahan Substitusi Sus Kering Tepung Mocaf Dengan Variasi Penambahan Jahe*. Skripsi.
- Oktaviani, Santi. (2016). *Pengembangan Produk Bwonies Bakar Berbasis Tepung Kacang Merah Terhadap Daya Terima Konsumen*. Skripsi.
- Wijaya, Gugum G. (2016). *Perubahan Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Pada Dark Chocolate Dengan Penamabahan Fruktosa dan Tepung Kedelai*. Skripsi.