

DAFTAR PUSTAKA

- Alamsyah, Yuyun. (2008). *Bangkitnya bisnis kuliner tradisional*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo
- Bartono, PH dan Ruffino E.M. (2005). *Food product management*. Yogyakarta: Andi
- Cahyorini, Astri dan Effy Zalfiana Rusfian (2011), “*The Effect of Packaging Design and Impulse Buying*”, *Jurnal of Administrative Science & Organization*
- Faridah, Anni, dkk (2008) *Patiseri Jilid 1*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan
- Ilhamzen09. (2013, 23 April) *Dasar-dasar Ilmu Gizi*. Diperoleh 21 September 2016 dari <https://freelearningji.wordpress.com/2013/04/23/dasar-dasar-ilmu-gizi/>
- Kam Nio, Oey. (1992) *Daftar Analisis Bahan Makanan*. Jakarta: Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia
- Kotler, Philip. (1987). *Manajemen Pemasaran Edisi Indonesia*. Jakarta: Erlangga
- Kotler, Philip, Gary Amstrong (2012) *Prinsip-prinsip Pemasaran. Edisi 13 Jilid 1*. Jakarta : Erlangga
- Mulyatiningsih, Endang (2007) *Diktat Teknik-Teknik Dasar Memasak*. Yogyakarta
- Rini, W Benedicta. (2010). *A-Z Multivitamin untuk anak dan remaja*. Yogyakarta: Andi
- Rizki, Farah. (2013). *The miracle of vegetables*. Jakarta: PT AgroMedia Pustaka

- Rudatin. (1997). *Faktor Eksternal Yang Mempengaruhi Daya Terima Makan Pasien Rawat Inap Lanjut Usia Di Rumah Sakit Umum Bakti Yudha Depok*. Skripsi Sarjana Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Indonesia. Depok
- Setyaningsih Dwi, dkk. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan Agro*. Bogor : IPB Press
- Soekarto, S. (1985). *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bogor: Bharatara Karya Aksara
- Suarsana, N. (2007). *Pengendalian Biaya Departemen F&B di Perhotelan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Sugiyono. (2011). *Metode Penelitian Kombinasi (Mixed Method)*. Bandung : Alfabeta
- Sugiyono. (2014). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan Kombinasi (Mixed Methods)*. Bandung: Alfabeta
- Surat Keputusan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia No. HK.00.05.52.4040 Tanggal 9 Oktober 2006
- Suwantoro, Gamal. (2004). *Dasar-dasar Pariwisata*. Yogyakarta: Andi
- Syarbini, M Husin (2013). *A-Z Bakery*. Solo: Metagraf
- Syeiny. (2014). *Uji Kesukaan Hasil Jadi Churros Dengan Menggunakan Tepung Terigu dan Tepung Beras*. Jakarta: Universitas Bina Nusantara
- Tarwotjo, C, Soejoeti. (1998). *Dasar-dasar Gizi Kuliner*. Jakarta: Grasindo
- Undang-Undang No. 10 Tahun 2009 tentang Kepariwisata
- Wijayanti, Titik (2012). *Marketing Plan, perlukah?*. Jakarta: Elex Media Komputindo
- Wiyasha, I. (2006). *F & B Cost Control untuk Penelitian Hotel dan Restoran*. Yogyakarta: Andi

Rita Lestari, 2017

INOVASICHURROSDENGAN TAMBAHAN BROKOLI MENGGUNAKAN TIGA METODE PENGOLAHAN BERBEDA

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

Yoeti, A, Oka. (1982). *Pengantar ilmu pariwisata*. Bandung: Angkasa

Yoeti, A, Oka. (1996). *Pengantar ilmu pariwisata*. Bandung: Angkasa

Rita Lestari, 2017

**INOVASICHURROSDENGAN TAMBAHAN BROKOLI MENGGUNAKAN TIGA METODE PENGOLAHAN
BERBEDA**

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