

DAFTAR PUSTAKA

Buku

- Dhewanto, W. (2014). *Manajemen Inovasi : Peluang Sukses Menghadapi Perubahan*. Yogyakarta: CV.ANDI OFFSET.
- Emmanuella, D. B. (2014). *Inovasi Produk Makanan Khas Bataak Karo "CIMPA"dengan Penambahan Bahan Baku Ubi Ungu Berbasis Healthy Food*. Bandung: Tidak Diterbitkan.
- Faridah, A., Kasmita, Yulastri, A., & Yusuf, L. (2008). *Patiseri*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Gardjito, M., Djuward, A., & Harmayani, E. (2013). *komoditas Ubi Jalar Pangan Nusantara : Karakteristik dan Prospek untuk Percepatan Diversifikasi Pangan*. Jakarta: Kencana Prenada Media Group.
- Herudiyanto, M. S. (2008). *Teknologi Pengolahan Roti dan Kue*. Bandung: Widya Padjajaran.
- Iriyanti, Y. (2012). *Substitusi Tepung Ubi Ungu dalam Pembuatan Roti manis, Donat, dan Cake Bread*. Yogyakarta: Tidak Diterbitkan.
- Julianti, S. (2014). *The Art Of Packaging (Menenal Metode, Teknik, dan Strategi Pengemasan Produk untuk Branding dengan Hasil Maksimal*. Jakarta: PT. Gramedia.
- Marsum. (2005). *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Yogyakarta: Andi.
- Minantyo, H. (2011). *Dasar - Dasar Pengolahan Makanan (Food Product Fundamental)*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Pitana, I. G., & Diarta, I. K. (2009). *Pengantar Ilmu Pariwisata*. Yogyakarta: CV ANDI.
- Retno, & Tasro. (n.d.). *Culinary Dictionary*. Perpustakaan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung: Tidak Diterbitkan.
- Richana, N. (2012). *Ubi Kayu & Ubi Jalar : Botani, Budidaya, Teknologi Proses, Teknologi Pasca Panen*. Bandung: NUANSA.
- Setyaningsih, D. (2010). *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press.

Nia Amalia, 2017

INOVASI PRODUK UBI JALAR KUNING SEBAGAI PENAMBAH CHOUX PASTRY DAN VLA UBI JALAR UNGU SEBAGAI FILLING TERHADAP ANALISIS UJI DAYA TERIMA KONSUMEN

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

- Soekarto, & Soewarno, T. (1985). *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bogor: Bhratara Karya Aksara.
- Sugiyono. (2010). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2010). *Statistika Untuk Penelitian*. Bandung: Alfabeta.
- Suhardjito. (2006). *Pastry Dalam Perhotelan*. Yogyakarta: CV ANDI OFFSET.
- Suwantoro, G. (2004). *Dasar-dasar Pariwisata*. Yogyakarta: ANDI.
- Wardiyanta. (2006). *Metode Penelitian Pariwisata*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Winarti, S. (2010). *Makanan Fungsional*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Wiyasha, I. (2006). *F & B Cost Control untuk Penelitian Hotel dan Restoran*. Yogyakarta: ANDI.
- Yoeti, O. (1997). *Perencanaan dan Pengembangan Pariwisata*. Jakarta: PT. Pradnya Paramita.

Internet

- Hidayat, T (2014). *Kekayaan Alam yang Tidak di Miliki Negara Lain*.
<http://triwahyuhidayat14.blog.surya.ac.id/2014/11/07/10-kekayaan-alam-indonesia-yang-tidak-dimiliki-negara-lain/> diakses 23.09.2016
- Wikipedia. *Pariwisata di Indonesia*.
https://id.wikipedia.org/wiki/Pariwisata_di_Indonesia#cite_note-54 diakses 23.09.2016
- Menteri Pertanian. (2015). *Data 5 Tahun Produktivitas Ubi Jalar*.
<http://www.pertanian.go.id/Data5tahun/ATAP-TP2015/38-ProdvtUbiJalar.pdf> diakses 24.11.2016