

## DAFTAR PUSTAKA

- Ancok, D. (2012). *Psikologi Kepemimpinan dan Inovasi*. Jakarta: Erlangga.
- Astuti, Y., & dkk. (1997). Efek diuretic infus akar katuk terhadap tikus putih. *Warta Tumbuhan Obat* 3, 42-43.
- Bartono, P., & Ruffino, E. (2005). *Food Product Management di Hotel dan Restoran*. Yogyakarta: ANDI Offset.
- BPOM. (2014). *Cermat Memilih Kemasan Pangan*. Retrieved November 4, 2016, from Badan Pengawas Obat dan Makanan: <http://ik.pom.go.id/v2014/artikel/cermat-memilih-kemasan-pangan.pdf>.
- BPOM. (2007, Mei 10). *Kemasan Pangan Badan Pengawas Obat dan Makanan*. Retrieved November 4, 2016, from Badan Pengawas Obat dan Makanan: <http://www.pom.go.id/mobile/index.php/view/berita/174/Bijak-dalam-Menggunakan-Kemasan-Pangan.html>
- Dhewanto, W. (2014). *Manajemen Inovasi : Peluang Sukses Menghadapi Perubahan*. Yogyakarta: ANDI Offset.
- Faridah, A. &. (2008). *Patiseri Jilid 1*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional.
- Herudiyanto, M., & Hudaya, S. (2008). *Teknologi Pengolahan Kue dan Roti*. Bandung: Alfabeta.
- Herudiyanto, S. (2010). *Pengantar Teknologi Pengolahan Pangan*. Bandung: Widya Padjajaran.
- Jones, P., & dkk. (2000). Modulation of plasma lipid levels and cholesterol kinetics by phytosterol versus phytostanol esters. *J. Lipid Res* 4, 297-705.
- Kartika, B. P., & Supartono, W. (1988). *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi Institut Pertanian Universitas Gajah Mada .
- Kodhyat. (1998). *Sejarah Pariwisata dan Perkembangannya di Indonesia*. Jakarta: Grasindo.
- Kotler, &. A. (2007). *Dasar-Dasar Pemasaran edisi Kesembilan, Jilid 7*. Jakarta: PT. Indeks Kelompok Gramedia.
- Leiper, N. (1990). *Tourism Systems: An Interdisciplinary Perspective*. Department of Management Systems, Business Studies Faculty, Massey University. Palmerston North, New Zealand.

- Lia Embasari (2014) "*Kuliner Berbasis Budaya Perkuat Destinasi Wisata*". Kompas, 23 Oktober 2014.
- Margareta, F.S., & Edwin, J. (2012) *Analisis Pengaruh Food Quality and Brand Image Terhadap Keputusan Pembelian Roti Kecil Toko Roti Ganep 's di Kota Solo. Jurnal Manajemen Pemasaran, Vol.1, No.1.*
- Marsum. (2005). *Restoran dan Segala Permasalahannya*. . Yogyakarta: ANDI.
- McIntosh, R. W., Charles, G. R., & J, R. B. (1995). *Tourism: Principles, Practices, Philosophies (Seventh Edition)*. New York: John Wiley and Sons, Inc.
- Muawiah, A. (2012, Mei 22). *Arti Simbol Pada Kemasan Plastik*. Retrieved November 15, 2016, from Al-Atsariyyah: <http://al-atsariyyah.com>.
- Nangimam (2014) Kandungan Gizi dan Manfaat Bayam. Retrieved Desember 25, 2016, from [http://www.nangimam.com/2014/01/kandungan-gizi-dan-manfaat-bayam\\_7.html?m=1](http://www.nangimam.com/2014/01/kandungan-gizi-dan-manfaat-bayam_7.html?m=1)
- Oka, Y. (1996). *Pemasaran Pariwisata*. Bandung: Angkasa.
- Pitana, I. G., & Diarta, I. K. (2009). *Pengantar Ilmu Pariwisata*. Yogyakarta: ANDI.
- Puji, R., & Leenawaty, L. (2005). *Studi Lapangan Kandungan Klorofil IN Vivo Beberapa Spesies Tumbuhan Hijau di Salatiga dan Sekitarnya*. Seminar Nasional MIPA 2005.
- Rahayu, W. (1998). *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Bogor: Jurusan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian IPB.
- Riani Rusman, N. (2012). *Pengaruh Jenis dan Konstrasi Alpukat terhadap Avocado Cream Cake berdasarkan Kualitas Produk dan Daya Terima Konsumen. Skripsi. Jurusan Manajemen Industri catering. Fakultas Pendidikan Ilmu Pengeahuan Sosial. Universitas Pendidikan Indonesia*. Bandung: Tidak di terbitkan.
- Riyadi, H., Masatip, A., & Wibowo, B. (2011). *Pengetahuan Menu*. Bandung: Alfabeta.
- Ross, G. F. (1998). *Psikologi Pariwisata*. Jakarta: Yayasan Obor Indonesia.
- Sahelian, R. (2006). *Index of natural herbal medicine*. Retrieved November 4, 2016, from <http://www.raysahelian.com/phytosterols.html> (ulasan): Phytosterols
- Satyaningtyas, & dkk. (2014). Roti Tawar Laktogenik, Perangsang ASI, Berbasis Kearifan Lokal Daun Katuk (*Sauropus androgynus* (L.) Merr). *Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol.2* , 121-131.

- Setyaningsih, D., & dkk. (2010). *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan 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. (2010). *Metode Penelitian Bisnis*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2011). *Metode Penelitian Kombinasi (Mixed Method)*. Bandung: Alfabeta.
- Suharsimi, & Arikunto. (2007). *Prosedur Penelitian*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Sulastiyono, A. (2006). *Manajemen Penyelenggaraan Hotel*. . Bandung: Alfabeta.
- Suprayogi, A. (2000). *Studies on the Biological Effect of *Sauropus androgynus* (L.) Merr.: Effect on Milk Production and the Possibilities of Induced Pulmonary Disorder in Lactating Sheep*. George-August: Universitat Gottingen Institut fur Tierphysiologie und Tierernahrung.
- Suwantoro, G. (2004). *Dasar-dasar Pariwisata*. Yogyakarta: ANDI.
- United Nation-World Tourism Organization (UNWTO). (2010). *International Recommendations for Tourism Statistics 2008*. New York: United Nations Publication.
- Wiyasha, I. (. (2006). *F & B Cost Control untuk Penelitian Hotel dan Restoran*. Yogyakarta: ANDI.