

## DAFTAR PUSTAKA

- Adriyan, M. I. (2016). *Analisis Daya Terima Konsumen Terhadap Produk Mousses Tape Ketan Hitam di Kota Bandung. (Skripsi). Jurusan Manajemen Industri Katering. Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial. Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung: Tidak diterbitkan.*
- Anjani, G., Akbar, R., & Jalasena. (2016). Aktivitas Antioksidan, Sifat Fisik, dan Tingkat Penerimaan Permen Marshmallow dengan Penambahan Brokoli. *Diss. Diponegoro University, 5.*
- Bartono, P.H, & Ruffino, E.M (2005). *Food Product Management di Hotel dan Restoran.* Yogyakarta: ANDI.
- Bartono, P.H, & Ruffino, E.M (2006). *Dasar-Dasar Food Product: Panduan untuk Uji Kompetensi.* Yogyakarta: ANDI.
- Cahyono, B. (2002). *Wortel: Teknik Budidaya dan Analisis Usaha Tani.* Yogyakarta: KANISIUS (Anggota IKAPI).
- Dinas Kebudayaan Pariwisata. (2016). *Grafik Data Kunjungan Wisatawan yang Datang ke Kota Bandung Tahun 2010-2015.* Bandung: Dinas Kebudayaan Pariwisata.
- Dinas Pertanian dan Tanaman Pangan Provinsi Jawa Barat. (2016). *Data hasil Produksi Brokoli dan Timun Kabupaten dan Kota di Jawa Barat.* Bandung: Dinas Pertanian dan Tanaman Pangan Provinsi Jawa Barat.
- F. G, Winarno. (2006). *Pengantar Teknologi Pangan.* Jakarta: Gramedia.
- Graimes, N. (2004). *Brain Food for Kids.* London: Carrol & Brown Publisher.
- Greweling, P. P. (2009). *Chocolates and Confections.* Canada: Wiley.
- Hasanah, U. (2013). *Uji Banding Broccoli Mousse Bilik dengan Bahan Dasar Tepung Gembili (dioscorea esculenta) dan Tepung Terigu. (Skripsi). Jurusan Manajemen Industri Katering. Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial. Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung: Tidak Diterbitkan.*
- Hendrasty, H. K. (2013). *Pengemasan & Penyimpanan Bahan Pangan.* Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Ichsan, M., Yuliati, & Redjeki, S. (1992). *Ilmu Kesehatan dan Gizi.* Jakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Bagian Proyek Penataran Guru SLTP Setara D-III.
- Jual Permen Marshmallow.* (n.d.). Retrieved November 5, 2016, from PT. Ranjani Jaya Lestari website: <http://www.ranjani.co.id>
- Jumingan. (2009). *Studi Kelayakan Bisnis: Teori & Pembuatan Proposal Kelayakan.* Jakarta: Bumi Aksara.

Kartika, B., Hastuti, P., & Supartono, W. (1987/1988). *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: Universitas Gajah Mada.

- Kasmir, & Jakfar. (2012). *Studi Kelayakan Bisnis Edisi Revisi*. Jakarta: Kencana Prenada Media.
- Kementrian Pertanian. (2013). Statistik Harga Komoditas Pertanian Tahun 2013. *Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian*. Kementrian Pertanian, 48, 58, 105.
- Merory, J. (1968). *Food Flavorings: Composition, Manufacture, and Use*. Westport: AVI.
- Ratnasari, R. T., & Aksa, M. (2011). *Teori dan Kasus: Manajemen Pemasaran Jasa*. Bogor: Ghalia Indonesia.
- Rukmana, R. (1995). *Bertanam Wortel*. Yogyakarta: KANISIUS (Anggota IKAPI).
- Setyaningsih, D. (2010). *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB.
- Soekarto, S. T. (1985). *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bogor: Bhratara Karya Aksara.
- Sudarminto. (2015). *Peluang Usaha Tani Brokoli: Prospek, Khasiat dan Panduan Budidaya*. Yogyakarta: Pustaka Baru press.
- Sugiyono. (2012). *Metode Penelitian Bisnis*. Bandung: Alfabet.
- Sugiyono. (2013). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sulastiyono, A. (2008). *Manajemen Penyelenggaraan Hotel: Seri Manajemen Usaha Jasa Sarana Pariwisata dan Akomodasi*. Bandung: Alfabeta.
- Sulistyoningih, H. (2011). *Gizi untuk Kesehatan Ibu dan Anak*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Suwantoro, G. (2004). *Dasar-Dasar Pariwisata*. Yogyakarta: ANDI.
- Suwarsana, I. N. (2007). *Pengendalian Biaya Departemen F&B di Perhotelan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Tsaniah, I. (2016). *Inovasi Produk Puding Cincou dengan Tambahan Vla Bir Pletok Berbasis Daya Terima Konsumen*. (Skripsi). Jurusan Manajemen Industri Katering. Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial. Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung: Tidak Diterbitkan.
- WA, Marsum. (1991). *Retoran dan Segala Permasalahannya*. Yogyakarta: ANDI.
- Wikipedia: *Sayuran*. (n.d.). Retrieved Februari Kamis, 2016, from Wikipedia: <https://id.m.wikipedia.org/wiki/Sayuran>
- Y. B, Suhardjito. (2006). *Pastry dalam Perhotelan*. Yogyakarta: ANDI.
- Yoeti, O. A. (2013). *Pemasaran Pariwisata*. Bandung: Angkasa.
- Z. H., Utama. (2015). *Budidaya Padi Pada Lahan Marjinal Kiat Meningkatkan Produksi Padi*. Yogyakarta: ANDI.

Zulkarnain. (2013). *Budidaya Sayuran Tropis*. Jakarta: Bumi Aksara.