

DAFTAR PUSTAKA

- Abdul Rahman, A. (2005). *Pengantar Ilmu Perhotelan dan Restoran*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Bank Indonesia. (2008). *Pengolahan Ebi Kering*. Jakarta: Direktorat Kredit, BPR dan UMKM.
- Bartono PH, R. E. (2005). *Food Product Management di Hotel dan Restoran*. Yogyakarta: Andi.
- C.Pearce, E. (2009). *Anatomi dan Fisiologi untuk Paramedis*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Dahlia, L. (2014). *Hidup Sehat Tanpa GLUTEN*. Jakarta: PT Elex Media Komputerindo.
- Febriana Amor Patria, T. (2014). *Telusur Bandung*. Jakarta: PT. Gramedia.
- Hendroko Roy, P. R. (2008). *Energi Hijau*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Hudaya Sarifah, H. S. (Februari 2010). *Teknologi Pengolahan Roti dan Kue*. Jatinangor: Widya Pajajaran.
- Inayatulloh, I. (2016). *Inovasi Produk Ravioli Menggunakan Bahan Dasar Tepung Jagung. Skripsi. Manajemen Industri Katering. Univeristas Pendidikan Indonesia*. Bandung.
- Ismayanti. (2010). *Pengantar Pariwisata*. Jakarta: PT Gramedia Widisarana Indonesia.
- Lean, M. E. (Cetakan I, 2013). *Food Science, Nutrition & Health (Ilmu Pangan, & Kesehatan)*. Yogyakarta: Edisi dalam bahasa Indonesia diterbitkan oleh Pustaka Pelajar.
- M.P, H. K. (2013). *Pengemasan dan Penyimpanan Bahan Pangan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Melita Diana, A., & Arief, D. (2012). *Pemanfaatan Tepung Ubi Jalar Cilembu (Ipomomea batatas.(L).Lam) cv. Cilembu Sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu Dalam Pembuatan Biskuit, Fakultas Teknobiologi, Bilogi, Universitas Atmadjaya Yogyakarta, Skripsi,. Yogyakarta: e-jurnal Univeritas Atmadjaya Yogyakarta*.
- Mia, A. A. (2016). *Skripsi. Inovasi Produk Nugget Ikan dengan Menggunakan Bahan Tambahan BIT (BEETROOT), Manajemen Industri Katering, Universitas Pendidikan Indonesia*. Bandung: Belum diterbitkan.
- Pendit, N. S. (2002). *Ilmu Pariwisata*. Jakarta: PT Pradnya Paramita.
- Prabowo, A. R. (2016). *Studi Penambahan Tepung Daun Kelor Pada Produk Kelor Cake Terhadap Daya Terima Konsumen.Skripsi.Jurusan Manajemen Industri Katering, Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial. Universitas Pendidikan Indonesia*. Bandung: Tidak Diterbitkan.
- Purnamawati Heni, M. P. (2007). *Budidaya 8 Jenis Tanaman Pangan Unggul*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Rahayu, W. (1998). *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian IPB.

Intan Setiawati, 2017

INOVASI PRODUK COOKIES EMPING MELINJO BEBAS GLUTEN (GLUTEN FREE) DENGAN PENGGUNAAN TEPUNG UBI JALAR CILEMBU

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

- Rostati Rahmatu, D. (2010). *Melinjo dan Kandungan Senyawa Purin*. Bandung: UNPAD PRESS.
- Rukmana, R. (1997). *Ubi Jalar Pascapanen*. Yogyakarta: Kanisius.
- Sedarmayanti. (2014). *Membangun dan Mengembangkan Kebudayaan dan Industri Pariwisata (Bunga Rampai Tulisan Pariwisata)*. Bandung: PT Refika Aditama.
- Setyawan, B. (Cetakan Pertama, 2015). *Budidaya Ubi-Umbian Padat Nutrisi*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Singarimbun, A. (2008). *Alemina Singarimbun : Pengaruh Perbandingan Tepung Terigu Dengan Tepung Jagung Dan Konsentari Kalium, Skripsi, Departemen Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Sumatera Utara* . Sumatera Utara: Repository USU.
- Suarsana, N. (Cetakan Pertama, 2007). *Pengendalian Biaya Departemen F&B di Perhotelan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Sugiyono, D. P. (2012). *Metode Penelitian Bisnis*. Bandung: Alfabeta.
- Suwantoro, G. S. (1997). *Dasar- Dasar Pariwisata*. Yogyakarta: ANDI Yogyakarta.
- Tatang, K. (2010). *Penanganan Panen Pasca Panen dan Pengolahan Komoditas Pengolahan hasil Komoditas ubi jalar*.
- Tsaniah, I. (2016). *Inovasi Produk Puding Cincin 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.
- Widuri Hesti, M. D. (2013). *Komponen Gizi dan Bahan Makanan untuk Kesehatan*. Yogyakarta: Gosyen Publishing.
- Winarti, S. (2010). *Makanan Fungsional*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Wisnu. (2016). *Skripsi. Studi Kelayakan Bisnis Cookies Putri Salju Berbahan Substitusi Tepung MOCAF. Manajemen Industri Katering. Universitas Pendidikan Indonesia*. Bandung: Belum diterbitkan.
- YB Suhardjito, B. (2006). *Pastry dalam Perhotelan*. Yogyakarta: Andi Yogyakarta.