

## DAFTAR PUSTAKA

### Sumber buku

- Arikunto, Suharsimi. (2006). *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Dale H, Besterfield (2003). *Total Quality Management*. (third ed) New Jersey: Prentice Hall International Editions
- Farida, Anni. Dkk. (2008). *Patiseri* (jilid 2), Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan
- Fellow, P. (2000). *Food Processing Technology*. (second ed), Cambridge: Woodhead Publishing Limited
- George R. Terry (2000). *Prinsip-Prinsip Manajemen*. (Edisi Bahasa Indonesia). Bandung: PT. Bumi Aksara.
- Grant, Eugene. L dan Leavenworth, Richard S (1991). *Pengendalian Mutu Statistik*. (Jilid-1, Edisi ke-6) Jakarta: Erlangga
- Hadinoto, Kusudianto. (1996). *Perencanaan Pengembangan Destinasi Pariwisata*. Jakarta: UI Press
- Handoko, T.Hani. (2010). *Dasar-Dasar Manajemen Produksi dan Operasi*. Yogyakarta: BPFE-YOGYAKARTA.
- Heizzer, Jay dan Render, Barry. (2006). *Manajemen Operasi*, Terjemah oleh Dwianoeграhwati S. dan Indra Almahdy. 2006. (Jilid-1 Edisi ke 7), Jakarta : Salemba Empat.
- Herudiyanto, M dan Hudaya, S. (2009). *Pengolahan Roti & Kue*. Bandung: Widya Padjadjaran.
- Kartika, B., Hastuti P. dan Supartono, W. (1988). *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.
- Kotler dan Armstrong. (2003). *Dasar-Dasar Pemasaran*, (Jilid-1, Edisi ke-9). Jakarta: PT. Indeks Kelompok Gramedia.
- Kotler dan Armstrong. (2004). *Dasar-Dasar Pemasaran*, (Jilid-2, Edisi ke-9). Jakarta: PT. Indeks Kelompok Gramedia.
- Martini, T. (2002). Kajian Pembuatan Tepung Cake Tape Ubi Kayu (*Manihot Esculenta* Cranz) Instan dan Penerimaan Konsumen Terhadap Mutuorganoleptik Cake. Skripsi. Program Studi Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institute Pertanian Bogor, Bogor
- Minantyo, Hari. (2011). *Dasar-Dasar Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Graha ilmu.
- Nazir. Ph.D.,Moh., (2005), *Metode Penelitian*. Bogor: Ghalia Indonesia.
- Patriasih R. dan Sudewi. (2005) *Modul Mata Kuliah Patiseri*. Bandung: tidak diterbitkan.
- Pengestu, Subagyo, (2000). *Manajemen Operasi*, (Edisi ke-1), Yogyakarta: Penerbit BPFE
- PH Bartono dan E.M. Ruffino. (2005). *Food Product Management di Hotel dan Restoran*. Yogyakarta: ANDI.

- PH Bartono dan E.M. Ruffino. (2006). *Dasar-Dasar Food Product*. Yogyakarta: ANDI.
- PH, Bartono. (2005). *Analisis Food Product*. Yogyakarta: ANDI
- Pitana, I Gede dan Gayatri, Putu G. (2005). *Sosiologi Pariwisata*. Yogyakarta: Andi
- Rumayar, Christian H. “*Pengolahan makanan*” Bandung.1-119.
- Soekanto, Soerjono. (2005). *Sosiologi Suatu Pengantar*. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada.
- Soekopitojo, S. *et al.* (2010). *Kulinologi Indonesia*. Bogor: PT. Media Pangan Indonesia
- Soenarno, Adi. (2003). *Kamus istilah pariwisata dan perhotelan*. Bandung: ANGKASA
- Soewarno, T.S. (1985) *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan Dan Hasil Pertanian*. Jakarta: Bhatara Karya Aksara
- Subagyo, adjab. (2007) *Manajemen Pengolahan Kue & Roti*. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Sudjana, Oka. (1996). *Metode Statistik*. Bandung: Arsito
- Sugiyono. (2011). *Statistika Untuk Penelitian*. Bandung : ALFABETA
- Suhardjito, YB. (2006). *Pastry Dalam Perhotelan*. Yogyakarta: ANDI
- Sukirno, Sadono,. (2000). *Pengantar Teori Mikro Ekonomi*. Jakarta : PT. Grafindo Persada.
- Suwantoro, Gamal. (2004). *Dasar-dasar Pariwisata*. Yogyakarta: Andi.
- Tarigan. (1998). *Pengantar Mikrobiologi*. Yogyakarta: Departemen Pendidikan
- Tjiptono, Fandy dan Diana, Anastasia, (2001) *Total Quality Managemen*. Yogyakarta: Valentine
- WA, Marsum. (2005). *Restoran dan segala permasalahannya*. Yogyakarta: ANDI.
- Wiyasha, I.B.M. (2006). *F&B Cost Control untuk Hotel dan Restoran*. Yogyakarta: ANDI.
- Yoeti, Oka A. (1984) *Pengantar Ilmu Pariwisata*. Bandung: Penerbit Angkasa.

### **Perundang-undangan**

- Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 416 Tahun 1990
- SK Menteri Perindustrian No.19/M/I/1986
- Undang-Undang Nomor 10 tahun 2009 tentang Kepariwisataaan.
- Undang-Undang Nomor 9 Tahun 1990 tentang Kepariwisataaan.

### **Sumber lain**

- \_\_\_\_\_(2008). *faktor produksi*. [online]. Tersedia: repository.unhas.ac.id/bitstream/handle/123456789/1436/Bab%20II.doc?s equence=4 [16 Oktober 2012]
- \_\_\_\_\_(2009). *Produk : Definisi, Klasifikasi, Dimensi Kualitas dan Tingkatan Produk*. [online].Tersedia:[http://jurnal-sdm.blogspot.com/2009/07/produk-definisi-klasifikasi-dimensi\\_30.html](http://jurnal-sdm.blogspot.com/2009/07/produk-definisi-klasifikasi-dimensi_30.html) [10 Oktober 2012]

- \_\_\_\_\_ (2011, 17 April). Tape Singkong (Peuyeum) [Online]. Tersedia: <http://rismanismail2.wordpress.com/2011/04/17/tape-singkong-peuyeum/> [2013, 04 September]
- \_\_\_\_\_ (2012). *pH*. [online]. Tersedia: <http://id.wikipedia.org/wiki/PH> [23 Oktober 2012]
- \_\_\_\_\_ (2012, 30 April). *Sektor Pariwisata Turut Dongkrak Perekonomian* [Online]. Tersedia: <http://www.suarapembaruan.com/ekonomidanbisnis/sector-pariwisata-turut-dongkrak-perekonomian/19621> [2013, 03 September]
- \_\_\_\_\_ (2012, Oktober). *Pastry & Bakery*. [Cetak]. Tersedia: <http://www.getscoop.com/majalah/pastry-bakery-oct-2012>. Bogor: Media Pangan Indonesia [2013, 8 Februari]
- Anez. (2010, Maret) *Jenis Akomodasi* [Online]. Tersedia: <http://anezgreen.blogspot.com/2010/03/jenis-akomodasi.html> [2013, 26 Januari]
- Erik dan Rio (2012, 04 September). *Gubernur: Pariwisata Jakarta Sudah Sangat Terkenal*. [online]. Tersedia: <http://www.beritajakarta.com> [10 Oktober 2012]
- Mahendra, I gede Putra .(2011, Agustus) *Tourism-Product* [Online]. Tersedia: <http://tugaspariwisata.blogspot.com/2011/08/tourism-product.html> [2013, 27 Januari]
- Winneke, Odilia. (2012, 01 September) *Resep Cake: Cake Tape Buah Kering* [Online]. Tersedia: <http://food.detik.com/read/2012/09/01/084618/2004968/1037/resep-cake-cake-tape-buah-kering> [2013, 6 September]
- Yelia. (2012, Juni). *Fungsi dan Kegunaan Bahan Kue* [Online]. Tersedia: <http://dapuryelia.wordpress.com/kamus-bahan-kue> [2013, 7 Januari]