

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianti, L. H. (2008). *Teknologi Pengawetan Pangan*. Bandung: Alfabeta.
- Amstrong, G., & Kotler, P. (2012). *Prinsip-Prinsip Pemasaran. Edisi 13. Jilid 1*. Jakarta: Erlangga.
- Andrianto, H. (2008). *Pemrograman Mikrokontroler AVR ATMEGA 16 Menggunakan Bahasa C (CodeVision AVR)*. Bandung: Informatika.
- Andrianto, T. T. (2008). *Tip memilih Makanan Produk Industri "Kenali bahayanya terhadap Kesehatan"*.
- Arief, A. R. (2006). *Pengantar Ilmu Perhotelan dan Restoran*. Graha Ilmu.
- Ashari, S. (2006). *Meningkatkan Keunggulan Bebuahan Tropis Indonesia*. Andi Publisher.
- Ayustaningwarno, F. (2014). *Teknologi Pangan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Bartono, & Ruffino. (2005). *Food Product Management di Hotel dan Restoran*. Yogyakarta: C.V Andi Offset.
- Bartono, & Ruffino. (2006). *Dasar-Dasar Food Product*. Yogyakarta: ANDI.
- Dhewanto, W. (2014). *Manajemen Inovasi : Peluang Sukses Menghadapi Perubahan*. Yogyakarta: CV. ANDI OFFSET.
- Fadiati, A. (2011). *Mengelola Usaha Jasa Boga Yang Sukses*. Bandung: PT Remaja Posdakarya.
- Faridah, A. (2008). *Patiseri Jilid 3*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.

- Fontana. (2011). *Innovate We Can!* Bekasi: Cipta Inovasi Sejahtera.
- Hall, & Cholin, M. (2003). *Food Tourism Around the world: development, management and markets*. Butterworth-Heinemann.
- Handayani, W. (2014). *Kue kering Favorite Paling Mudah Dibuat*. Jakarta: FMedia.
- Herudiyanto, M. S. (2008). *Pengantar Teknologi Pengolahan Pangan*. Bandung: Widya Padjajaran.
- https://databoks.katadata.co.id:.._Datapublish. Retrieved from <https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2018/02/20/dari-mana-indonesia-impor-gandum>. (2018, Faebruari selasa).
- http://data.bandung.go.id/.._Dataset. Retrieved from: <http://data.bandung.go.id/dataset/data-kunjungan-wisatawan-ke-kota-bandung-tahun-2010-2015>. (2017, Oktober Rabu).
- http://www.kemenpar.go.id:.._Userfiles/rekap. Retrieved from <http://www.kemenpar.go.id/asp/detil.asp?c=112&id=1358>. (2017, Oktober Rabu).
- https://media.neliti.com/.._Media/publications. Retrieved from: <https://media.neliti.com/media/publications/48342-ID-statistik-tanaman-buahbuahan-dan-sayuran-tahunan-indonesia-2015.pdf>. (2017, Oktober rabu).
- http://sumberdaya.ristekdikti.go.id.._Wp-content/uploads. Retrieved from: <http://sumberdaya.ristekdikti.go.id/wp-content/uploads/2016/02/UU-Nomor-18-Tahun-2002-ttg-sistem-nasional-litbang-dan-ipitek.pdf>. (2017, November Senin).
- https://www.academia.edu:.._Daftar_Komposisi_Zat_Gizi_Pangan_Indonesia_1995. Retrieved from https://www.academia.edu/35116549/Daftar_Komposisi_Zat_Gizi_Pangan_Indonesia_1995_DKBM.pdf. (2017, Oktober rabu).

Tanzia Nabila Riyuza, 2018

INOVASI PRODUK COOKIES DENGAN TEPUNG BIJI NANGKA SEBAGAI SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU BERBASIS DAYA TERIMA KONSUMEN

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

- Kasmir. (2012). *Analisis Laporan Keuangan*. Jakarta: Raja Grafindo.
- Kotler. (2007). *Prinsip-Prinsip Pemasaran*. Jakarta: Erlangga.
- Long, L. (2004). *Culinary Tourism*. lexington: KY : University Pres of Kentucky.
- Manley, D. (2000). *Technology of Biscuits, Crackers, and Cookies*. United Kingdom: Chiechester Publisher.
- Muljadi, A. (2012). *Kepariwisata dan Perjalanan*. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada.
- Mustaqim. (2001). *Devinisi Daya Terima*. Bandung: Sinar Mas.
- Prakosa. (2005). *Pajak dan Retribusi Daerah*. Yogyakarta.
- Prianto, G. (1988). *Teknik Pengawetan Pangan*. Yogyakarta: Universitas Gajah Mada.
- Sampurna, M. U. (2017). *Jawa Barat Dalam Angka* . BPS Provinsi Jawa Barat. Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. P. (2010). *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Argo*. Bogor: IPB Press.
- Shimp. (2000). *Minat Beli mempengaruhi Timbulnya Minat Terhadap Suatu Barang*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Subagjo, A. (2007). *Managemen Pengolahan Kue dan Roti*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Sugiyono. (2009). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kulaitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Suwena, I. K., & Widyatmaja, I. G. (2010). *Pengetahuan Dasar Ilmu Pariwisata*. Bali: Udayana University Press.
- Syarbini, M. H. (2016). *Pastry Preneur* . Solo: PT Tiga Serangkai Pustaka Mandiri .

Tanzia Nabila Riyuza, 2018

INOYASI PRODUK COOKIES DENGAN TEPUNG BIJI NANGKA SEBAGAI SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU BERBASIS DAYA TERIMA KONSUMEN

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

Utama, I. B., & Mahadewi, N. (2012). *Metodologi Penelitian Pariwisata dan Perhotelan*.

Utama, R., & Mahadewi. (2012). *Penelitian Pariwisata dan Perhotelan*. Denpasar: ANDI dan UNDHRIA.

Tanzia Nabila Riyuza, 2018

**INOVASI PRODUK COOKIES DENGAN TEPUNG BIJI NANGKA SEBAGAI SUBSTITUSI
TEPUNG TERIGU BERBASIS DAYA TERIMA KONSUMEN**

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

- Widayat. (2004). *Metode Penelitian Pemasaran*. Malang: CV. Cahaya Press.
- Widyastuti, Y. (1995). *Nangka dan Cempedak*. Jakarta: Penebar Suadaya.
- Winarno, f. (2006). *Pengantar Teknologi Pangan*. Jakarta: PT Gramedia.
- Wolf. (2005). *Wisata Kuliner di Ontario. Strategy and Action Plan*.