

DAFTAR PUSTAKA

- Achyar, S. (2008). *Bahan Ajar Penilaian Indra*. Bandung: Buku Kuliah Ajar.
- Alamsyah, Y. (2008). *Bisnis Kuliner Tradisional*. Jakarta: Sinar Grafika Offset.
- Arief, A. R. (2005). *Pengantar Ilmu Perhotelan dan Restoran*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Badan Pusat Statistika Provinsi Jawa Barat. (2017). *Jawa Barat Dalam Angka*. Bandung: BPS Provinsi Jawa Barat.
- Bartono & Ruffino. (2005). *Food Product Managemen di Hotel dan Restoran*. Yogyakarta: ANDI OFFSET.
- Broto, W., & Prabawati, S. (2008). *Teknologi Pengolahan Untuk Penganekaragaman Konsumsi Pangan*. Bogor: Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.
- Endang, B. K. (2010). Karakteristi Kimiawi dan Tingkat Pengembangan Pangsit dengan Sbutitusi Tepung Gembili (*Dioscora Esculenta*). *Jurnal Penelitian Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian, Volume 5 Nomor 2*.
- Gelgel, I. P. (2006). *INDUSTRI PARIWISATA INDONESIA*. ADITAMA.
- Johan, S. (2011). *Studi Kelayakan Pengembangan Bisnis*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Kasmir, & Jakfar. (2012). *Studi Kelayakan Bisnis Edisi Revisi*. Jakarta: Kencana Prenada Media Group.
- Marleen S., H. (2008). *Teknologi Pengemasan Pangan*. Widya Padjajaran.
- Minantiyo, H. (2011). *Dasar-dasar Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Muchtadi, T. R., Sugiyono, & Ayustaningwarno, F. (2011). *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bandung: ALFABETA.
- Pratini, W. (2013). JAJANAN PASAR, WARISAN KULINER NUSANTARA. *Jurnal Manajemen Resort & Leisure*, 36.
- Retnosyari, S. (1998). *Kolak, Apem: Suatu Bentuk Religi*. Yogyakarta: Pusat Kajian Makanan.
- Richana, N. (2012). *Arace & Dioscorea : Manfaat Umbi-umbian Indonesia*. Bogor: NUANSA.

- Richana, N., & Sunarti, T. (2004). Karakteristik Sifat Fisiokimia Tepung Umbi dan Tepung Pati sari Umbi Ganyong, Suweg, Ubi Kelapa dan Gembili. *Penelitian Pascapanen Pertanian*.
- Setyaningsih, D., & Dkk. (2010). *Analisis Sensorik untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB press.
- Setyaningsih, D. (2010). *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press.
- Soebagyo. (2012, Juli-Desember). Strategi pengembangan Pariwisata Di Indonesia. *Liquidity, 1*, 153-158.
- Suarsana, N. (2007). *Pengendalian Biaya Departemen F&B di Perhotelan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Sugiyono. (2010). *Metode Penelitian Bisnis*. Bandung: ALFABETA.
- Sugiyono. (2012). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Suwanda. (2011). *DESAIN EKSPERIMEN*. Jakarta: ALFABETA.
- Suwantoro, G. (2004). *DASAR DASAR PARIWISATA*. Yogyakarta: ANDI.

Sumber-sumber lainnya:

- Anonymous. 2016. Isi Kandungan Gizi Kue Bika Ambon - Komposisi Nutrisi Bahan Makanan. Available from. [http://www.organisasi.org/1970/01/isi-kandungan-gizi-kue-bikaambon-komposisi-nutrisi-bahan makanan.html](http://www.organisasi.org/1970/01/isi-kandungan-gizi-kue-bikaambon-komposisi-nutrisi-bahan-makanan.html). Diakses tanggal 13 Mei 2018.
- Asdep litbangjankpar dan Badan Pusat Statistika. (2015). Dipetik Juni 30, 2015, dari Rekapitulasi Wisatawan Mancanegara: <http://www.kemenpar.go.id/>
- Faridah, A. (2005). Kajian Fenomena dan Penghambatan Retrogradasi Bika Ambon. Institut Pertanian Bogor, Bogor. <https://ojs.unud.ac.id/index.php/itepa/article/view/27511/17420>. Diakses tanggal 13 Mei 2018.
- Murtadlo, T. 2004. Membuat Aneka Bikang Ambon. PT. Kawan Pustaka, Jakarta. Diambil kembali dari <https://ojs.unud.ac.id/index.php/itepa/article/view/27511/17420>

- PPID Kota Bandung. (2015, Februari). *DATA KUNJUNGAN WISATAWAN YANG DATANG KE KOTA BANDUNG DISBUDPAR TAHUN 2010 - 2015*. Diambil kembali dari <https://ppid.bandung.go.id:https://ppid.bandung.go.id/knowledgebase/data-kunjungan-wisatawan-yang-datang-ke-kota-bandung>
- Riani Rusmana, Novi. (2012). *Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Alpukat Berdasarkan Kualitas Produk dan Harga Berharap Daya Terima Konsumen (Survei Kepada Produk Avocado Mocha Cream Cake)*. Skripsi Fakultas Ilmu Pengetahuan Sosial Universitas Pendidikan Indonesia,. Bandung.
- Suyatno. (2010). *Bahan Pangan Penukar*. Dipetik April 24, 2017, dari <http://suyatno.undip.ac.id/files/2010/04/Bahan-Pangan-Penukar.pdf>