

## DAFTAR PUSTAKA

- \_\_\_\_\_. *Undang-Undang No. 10 Tahun 2009 Tentang Kepariwisataaan.*
- \_\_\_\_\_. *Peraturan Menteri Kesehatan RI No 722/Menkes/Per/IX/88*
- \_\_\_\_\_. *Undang-Undang RI No 7 Tahun 1996 tentang Pangan*
- \_\_\_\_\_. *Badan Pusat Statistik Jawa Barat Kota Bandung 2017*
- A.J, Muljadi. 2010. *Kepariwisataan dan Perjalanan* . Jakarta : PT Raja Grafindo Persada.
- Abdillah, Fatimah. 2006. *Penambahan Tepung Wortel dan Karagenan Untuk Meningkatkan Kadar Serat Pada Nugget Ikan Nila (Oreochromis sp).* Skripsi pada Fakultas Teknologi Pertanian : IPB
- Adawyah, Rabiatul. 2007. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan.* Jakarta : Sinar Grafika Offset.
- Admin, 2015. Dipetik Februari 16,2016 dari [http://ilmuan.net/perbedaan pewarna alami dan buatan.html](http://ilmuan.net/perbedaan_pewarna_alami_dan_buatan.html)
- Afrianti, L. H. 2008 . *Teknologi Pengawetan Pangan.* Bandung : Alfabeta.
- Alamsyah, Yuyun. 2008. *Bisnis Kuliner Tradisional.* Jakarta : PT Elex Media Komputindo.
- Anindia, Ayu Mia . 2016. *Inovasi Produk Nugget Ikan Dengan Menggunakan Bahan Tambahan BIT (Beetroot).* Skripsi pada FPIPS UPI Bandung : Tidak diterbitkan
- Apriyantono, A. 2002. *Pengaruh Pengelolaan terhadap nilai Gizi dan Keamanan Pangan.* Karumo Women dan Edication. Jakarta.
- Asdep Litbangjankpar dan Badan Pusat Statistik. 2015. *Rekapitulasi Wisatawan Mancanegara* . Dipetik Juni 30,2015 dari <http://www.kemenpar.go.id/>

**Arinta Dwi Hermawati, 2018**

**INOVASI PRODUK NUGGET IKAN DENGAN MENGGUNAKAN BAHAN TAMBAHAN UBI JALAR UNGU**

Universitas Pendidikan Indonesia | [repository.upi.edu](http://repository.upi.edu) | [perpustakaan.upi.edu](http://perpustakaan.upi.edu)

- Balitkabi. 2001. *Deskripsi Varietas Unggul Ubi Jalar. Balai Tanaman Kacang – kacang dan Umbi – Umbian*. Malang.
- Balitkabi. 2011. *Deskripsi Varietas Unggul Unggul Ubi Jalar. Balai Tanaman Kacang – kacang dan Umbi – Umbian*. Malang. 179 hlm.
- Bernando, Faisal Rino, et al. 2015. *Industry Update, Vol. 4*. Jakarta : Office of Chief Economist PT. Bank Mandiri (Persero).
- Bradbury, J.H. 1989. *Recent Trend In World Sweet Potato Production and Its Significance for Human Nutrition*. In K.T. Mackay, M.K. Palomar and R.T Sanico (Eds). *Sweet Potato Research and Development for Small Farmer*. SEAMEO-SEARCA, Collage. Laguna. Philipina.
- Effendi, Supli. 2012. *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan*. Bandung : Alfabeta.
- Fahmi, L. 2014. *Studi Kelayakan Bisnis dan Keputusan Investasi*. Jakarta : Mitra Wacana Media
- Gobe, M, 2005. *Emotional Branding*. Jakarta : Erlangga
- Hasan, M. I. 2002. *Pokok – pokok Materi Metodologi Penelitian dan Aplikasinya*. Bogor : Ghalia Indonesia.
- Herudiyanto, S. Maellen. 2008. *Pengantar Teknologi Pengolahan Pangan*. Bandung : Widya Padjadjaran .
- Hidayat, Irsan. 2013. *Inovasi Produk Cingcau Hijau Dengan Kuah Jahe Dalam Upaya Meningkatkan Ketahanan Pangan Lokal*. Skripsi pada FPIPS UPI Bandung : Tidak diterbitkan
- Horton, 2008. *Fermentations and Food Science Volume 6*. Cambridge Universitas Press. Cambridge.
- Iriyanti, Y . 2012. *Substitusi Tepung Ubi Ungu dalam Pembuatan Roti Manis, Donat, dan Cake Brad*. Yogyakarta.

**Arinta Dwi Hermawati, 2018**

**INOVASI PRODUK NUGGET IKAN DENGAN MENGGUNAKAN BAHAN TAMBAHAN UBI JALAR UNGU**

Universitas Pendidikan Indonesia | [repository.upi.edu](https://repository.upi.edu) | [perpustakaan.upi.edu](https://perpustakaan.upi.edu)

- Jaya, A., Diana, E., Candra., & Marreta, R. 2012. *Manajemen Inovasi Pangan*. Malang
- Julianti, S. 2014. *The Art Of Packaging*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama
- Kasmir, & Jakfar. 2012. *Studi Kelayakan Bisnis*. Jakarta : Prenada Media Grup
- Kotler, Philip. 2002. *Prinsip-prinsip Pemasaran* . Jakarta : Erlangga.
- Krismianji, A. A. 2011. *Akuntansi Manajemen*. Yogyakarta : Sekolah Ilmu Manajemen YKPN.
- Kusharto, C.M., &Supariasa, I.D. 2014. *Survey KonsumsiGizi*. Yogyakarta: GrahaIlmu
- Lawal. O. S. 2004. *Composition, physicochemical properties and retrogradation characteristics of native, oxidized, acetylated and acid-thinned new cocoyam (Xanthosoma sagittifolium) starch*. Food chemistry 87:205-218.
- Lovell, Richard. 2011. *Product Attributrs and Consumer's Re-purchase Decision on Frozen Ready to Eat Meals: a Study on Costumers in Selected Hypermarkets in Bangkok*.
- Mahmud, M., Hermana, Zulfianto, N. A., Apriyantono, R. R., Ngadiarti, S., Hartati, B., Bernadus, Tinexcellly. 2009. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta : PT. Elex Media Komputindo.
- Marsono, Y. 2002. Indeks G likemik Umbi-Umbian. *Agritech*, 22 (1):13-16
- Minantyo, H. 2011. *Dasar – dasar Pengolahan Makanan* . Yogyakarta : Graha Ilmu
- Muchtadi, R,Tien. 1997. *TeknologiPengolahanBahanPangan*. Bogor : IPB
- Murti, S.S. 2007. *Pengantar Bisnis. Edisi Kedua*. Yogyakarta : STIE YKPN.

**Arinta Dwi Hermawati, 2018**

**INOVASI PRODUK NUGGET IKAN DENGAN MENGGUNAKAN BAHAN TAMBAHAN UBI JALAR UNGU**

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

- Oktavia, D. 2007. *Kajian Makanan Ringan Ekstrudad Jurnal II Standarisasi SNI 01-2086. 2000* . 9 (4)
- Prakosa, B. 2005. *Pengaruh orientasi pasar, inovasi dan orientasi pembelajaran terhadap kinerja perusahaan untu mencapai keunggulan bersaing (studi empiris pada industri manufaktur di semarang)*. Jurnal studi manajemen dan organisasi vol 2 no , 46.
- Pusdatin Kemenparekraf & Badan Pusat Statistik. 2016. Perkembangan Wisatawan Nasional. Dipetik Desember 27,2016 dari <http://www.kemenpar.go.id/>
- Rahardjo, Richie Crhistopher. 2016. *Faktor Yang Menjadi Preferensi Konsumen Dalam Membeli Produk Frozen Food*. Jurnal Manajemen Fakultas Manajemen Bisnis, Universitas Ciputra.
- Rahayu, Paramita., Fathonah, Siti., Fajri, Meddiati. 2012. *Daya Terima dan Kandungan Gizi Makanan Tambahan Berbahan Dasar Ubi Jalar Ungu. Food Science and Culinary Education Journal*, [S.I], v.1, n.1, july 2012. ISSN 2252-6587. Tersedia di : <http://journal.unnes.ac.id/>
- Richana, Nur. 2013. *Menggali Potensi Ubi kayu & Ubi Jalar*. Bandung : Nuansa Cendikia.
- Rosmania, A. 2013. Pengaruh Pengurangan Jumlah Gula Terhadap Kualitas Muffin Tepung Ubi Ungu. *Food Science and Culinary Education Journal*, 45.
- Rukmana, R. 1997. *Ubi Jalar Budidaya Pasca Panen*. Yogyakarta : Penerbit Kanisuis.
- Samber, Natalia Lorenta., Haryono Semangun., Budhi Prasetya. 2013. *Ubi Jalar Ungu Papua sebagai sumber Antioksidan*. Jurnal Seminar Nasional X Pendidikan Biologi FKIP UNS.
- Samber, Natalia Lorenta. 2013. *Ubi Jalar Ungu Papua Sebagai Sumber Antioksidan*. Program Studi Magister Biologi. Universitas Kristen Satya Wacana.
- Sawarno, B. 2005. *Ubi Jalar, Cara Budidaya yang Tepat, Efesiensidan Ekonomis*. Seri Agribisnis. Penebar Swadaya. Depok.

**Arinta Dwi Hermawati, 2018**

**INOVASI PRODUK NUGGET IKAN DENGAN MENGGUNAKAN BAHAN TAMBAHAN UBI JALAR UNGU**

Universitas Pendidikan Indonesia | [repository.upi.edu](http://repository.upi.edu) | [perpustakaan.upi.edu](http://perpustakaan.upi.edu)

- Septiani, Dwi Adhita. 2014. *Inovasi Produk Kue Tradisional Ali Agrem Menggunakan Bahan dasar Tepung Ubi Ungu*. Skripsi pada FPIPS UPI Bandung : Tidak diterbitkan
- Setyaningsih, D., Anton, & Maya. 2010. *Analisis Sensorik untuk Industri Pangan dan Argo*. Bogor : IPB Press.
- Siregar, Syofian. 2013. *Metode Penelitian Kuantitatif* . Jakarta : Kencana
- Soekarto, Soewarno T. 1989. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bogor : Bhatara Karya Aksara.
- Soenardi, Tuti . YayasanJantung Indonesia. 2012. *Ayo MakanIkan Agar Jantung Kita Sehat*. Jakarta: PT GramediaPustakaUtama.
- Suarsana. 2007. *Pengendalian Biaya Departemen F&B di Perhotelan*. Yogyakarta : Graha Ilmu.
- Sudewo, Bambang. 2012. *Basmi Kanker dengan Herbal*. Jakarta : Visi Media
- Sugiono . 2014. *Metode Penelitian Manajemen*. Bandung : Alfabeta
- Sugiono. 2013. *Metode Penelitian Kuantitatif dan R&D*. Bandung : Alfabeta
- Sukardi, Hindua, M.P & Nurhidayat. 2012. *Optimasi Kandungan Oligosakarida pada Pembuatan Tepung Ubi Jalar dengan Cara Permentasi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya. Malang.
- Supriyono, R. 1991. *AkuntansiManajemen 3: Proses PengendalianManajemen, Cetakanketiga, EdisiPertama*. Yogyakarta: BPFE
- Winarno, F. 2004. *Kimia Pangan Dan Gizi*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarti, Sri. 2010. *MakananFungsional*. Yogyakarta: GrahaIlmu
- Wiyasha, IBM. 2006. *F&B Cost Control*. Yogyakarta: ANDI

**Arinta Dwi Hermawati, 2018**

**INOVASI PRODUK NUGGET IKAN DENGAN MENGGUNAKAN BAHAN TAMBAHAN UBI JALAR UNGU**

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

Woolfe, J. A. 1990. *Sweet Potato, An Untapped Food Resource*. Cambridge University Press. Cambridge.

Yahyono, S. S. 2009. *Nugget Favorit & Sehat*. Jakarta : Dian Rakyat

Yuliana, D. 2013. *Analisis Daya Terima Konsumen Choux pastry Berbasis Penambahan Tepung Talas Sebagai Substitusi Bahan Baku*. Bandung.

**Arinta Dwi Hermawati, 2018**

**INOVASI PRODUK NUGGET IKAN DENGAN MENGGUNAKAN BAHAN TAMBAHAN UBI JALAR UNGU**

Universitas Pendidikan Indonesia | [repository.upi.edu](https://repository.upi.edu) |  
[perpustakaan.upi.edu](https://perpustakaan.upi.edu)