

DAFTAR PUSTAKA

Buku

- Anggadiredja, T. Jana. (2009). *Rumput Laut : Pembudidayaan, Pengolahan, & Pemasaran Komoditas Perikanan Potensial*. Depok : Penebar Swadaya
- Arief, Abd. Rachman. (2005). *Pengantar Ilmu Perhotelan dan Restoran*. Yogyakarta : Grha Ilmu.
- Ayustaningwarno, F. (2014). *Teknologi Pangan (Teori Praktik dan Aplikasi)*. Yogyakarta: Grha Ilmu
- Bastian dan Nurlela. (2010). *Akuntansi Biaya*. Edisi Kedua. Jakarta : Mitra Wacana Media
- Dhewanto, Wawan . (2014). *Manajemen Inovasi*. Yogyakarta: CV ANDI OFFSET
- Hadibroto, Cherry. (2013). *Indonesian-Chinese Food, Drink, & Cookbook*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama
- Hall, M.C., dan Sharpls, L. (2003). *The Consumption of Experiences or The Experience of Consumption?An Introduction to The Tourism of Taste*. UK : Butterworth-Heinemann Publications.
- Hamidah, Siti dan Kokom Komariah. (2013). *Resep & Menu*. Yogyakarta : Deepublish
- Hariana, Arief. (2013). *262 Tumbuhan Obat dan Khasiatnya*. Jakarta : Penebar. Swadaya
- Herudiyanto, S. M., (2008). *Pengantar Teknologi Pengolahan Pangan*. Bandung : Widya Padjdjaran.
- Jelen, Povel. (1985). *Introduction to Food Processing*. Virginia : Reston Publishing Company
- Kho, Andreas. (2016). *45 Kreasi Jelly Art Puding*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama

Hananul Umumah, 2018

INOVASI PRODUK BUBUK CINCAU HIJAU

BERBASIS DAYA TERIMA KONSUMEN

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

- Kotler, Philip. 2004. *Manajemen Pemasaran: Analisis, Perencanaan, Implementasi dan Kontrol, Edisi Sebelas*. Alih Bahasa, Hendra Teguh. Jakarta : PT Prenhallindo
- Kotler, Philip dan Gary Armstrong. 2010. *Prinsip-Prinsip Pemasaran*. Jakarta : Erlangga.
- Marsum, WA. (2005). *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Edisi IV. Yogyakarta : Andi.
- Mulyadi. (2007). *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta : Aditya Media
- P.H., Bartono. SE. dan Ruffino E.M.SE. (2005). *Food Product Management di Hotel dan Restoran*. Yogyakarta : ANDI
- Pitana, I Gde dan Ketut Surya Diarta. (2009). *Pengantar Ilmu Pariwisata*. Yogyakarta: Andi.
- Pitojo, S. (2008). *Khasiat Cincau Perdu*. Yogyakarta : Kanisius
- Pitojo, S. , & Sumiati. (2005). *Cincau : Cara Pembuatan dan Variasi Olahannya*. Jakarta : Agromedia Pustaka.
- Pustaka Swallow Globe. (2013). *Eksotika Agar-agar Ragam Minuman Segar*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama
- Rahayu, W. (1998). *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Bogor : Jurusan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian IPB
- Seto, Sagung. (2001). *Pangan dan Gizi Ilmu, Teknologi, Industri, dan Perdagangan*. Bogor : IPB
- Setyaningsih, Dwi, et al. (2010). *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan*. Agro. Bogor : IPB Press
- Soekadijo, R.G. (2000). *Anatomi Pariwisata (Memahami Pariwisata Sebagai "Systemic Linkage")*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama

Hananul Umumah, 2018

INOVASI PRODUK BUBUK CINCAU HIJAU

BERBASIS DAYA TERIMA KONSUMEN

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

- Sofiah, T., & Achyar, B. (2008). *Penilaian Indra*. Bandung : Universitas Padjajaran.
- Suarsana, N. (2007). *Pengendalian Biaya Departemen F&B di Perhotelan*. Yogyakarta : Graha Ilmu
- Sugiyono. (2010). *Statistika untuk Penelitian*. Bandung : Alfabeta
- _____. (2011). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sulastiyono, Agus. (2006). *Manajemen Penyelenggaraan Hotel*. Bandung: Alfabeta.
- Suprapti, Lies. (2005). *Tepung Tapioka Pembuatan & Pemanfaatannya*. Yogyakarta : Kanisius
- Suwantoro, G. (2004). *Dasar-Dasar Pariwisata*. Yogyakarta: Penerbit ANDI
- Undang-Undang Republik Indonesia No. 9 tahun 1990 Tentang Kepariwisataaan
- Winarno, F. (2006). *Pengantar Teknologi Pangan*. Jakarta : PT Gramedia.
- _____. (1996). *Teknologi Pengolahan Rumput Laut*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Wiyasha, I. (2006). *F & B Cost Control untuk Penelitian Hotel dan Restoran*. Yogyakarta : Penerbit ANDI

Internet

- CNN Indonesia. 2015. *Survei : Bandung Kota Terfavorit Wisatawan Se-ASEAN*. [online]. Diakses dari <https://www.cnnindonesia.com/gaya-hidup/20150210162426-269-31086/survei-bandung-kota-terfavorit-wisatawan-se-asean> (diakses pada 12 Agustus 2018)

Hananul Umumah, 2018

INOVASI PRODUK BUBUK CINCAU HIJAU

BERBASIS DAYA TERIMA KONSUMEN

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

- Indonesia-Investment. 2016. *Industri Pariwisata Indonesia*. [online]. Diakses dari <https://www.indonesia-investments.com/id/bisnis/industri-sektor/pariwisata/item6051?> (diakses pada 12 Agustus 2018)
- Kementrian Pariwisata. 2017. *Statistik Wisatawan Mancanegara*. [online]. Diakses dari <http://www.kemenpar.go.id/asp/ringkasan.asp?c=110> (diakses pada 20 Desember 2017 16:34)
- Kunarto, Bambang. 2007 . *Panili (Vanilla planifolia Andrews): Tinjauan Teknologi Pengolahan, Oleoresin dan Standar Mutu*. Semarang : Semarang University Press. [online]. Diakses dari <http://repository.usm.ac.id/detail-buku-67.html> (diakses pada 28 Mei 2018 11:02)
- PPID. 2016. *Data Kunjungan Wisatawan yang Datang ke Bandung*. [online]. Diakses dari <https://ppid.bandung.go.id/knowledgebase/data-kunjungan-wisatawan-yang-datang-ke-kota-bandung-tahun-2010-2015/> (diakses pada 20 Desember 2017 16:40)
- Pusdalisbang. 2016. *Provinsi Jawa Barat dalam Angka 2016*. [online]. Diakses dari http://pusdalisbang.jabarprov.go.id/pusdalisbang/berkas/jabar_dalamangka/747Provinsi-Jawa-Barat-Dalam-Angka-2016.pdf/ (diakses pada 22 Desember 2017 15:35)
- Riahtasari, Mutiara. 2016. Tugas Akhir : *Komposisi Tepung Jagung (Zea mays L) dan Tepung Tapioka dengan Penambahan Daging Ikan Patin (Pangasius, sp) terhadap Karakteristik Mi Jagung*. [online]. Diakses dari <http://repository.unpas.ac.id/26619/2/Mi%20Jagung.pdf> (diakses pada 02 Juni 2018 13:28)

Jurnal

- Salamah, et al. (2006). *Pemanfaatan Gracilaria sp. dalam pembuatan permen jelly*. *Buletin Teknologi Hasil Perikanan* 9(1), hlm. 38-46.

Hananul Umumah, 2018

INOVASI PRODUK BUBUK CINCAU HIJAU

BERBASIS DAYA TERIMA KONSUMEN

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

Skripsi

Riani Rusman, Novi. (2012). *Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Alpukat terhadap Avocado Cream Cake berdasarkan Kualitas Produk dan Daya Terima Konsumen*. (Skripsi). Jurusan Manajemen Industri Katering. Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial. Inoversitas Pendidikan Indonesia

Hananul Umumah, 2018

INOVASI PRODUK BUBUK CINCAU HIJAU

BERBASIS DAYA TERIMA KONSUMEN

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu |

perpustakaan.upi.edu