

## Daftar Pustaka

- A, G. S. (2008). *Metode Reset Bisnis dan Manajemen*. Bandung: Guardaya Intimarta.
- Adawiyah DR dan Waysima. (2009). *Buku Ajar Evaluasi Sensori Produk Pangan*. Fakultas Teknologi Pertanian, IPB, Bogor.
- Afrianti, H. L. (2008). *Teknologi Pengawatan Pangan*. Bandung: Alfabeta.
- Alamsyah. (2008). *Bangkitnya Bisnis Kuliner Tradisional : Meraih Untung dari Bisnis Maskan Tradisional Kaki Lima sampai Restoran*. Jakarta: Gramedia.
- Amir, T. (2011). *Manajemen Strategi*. Jakarta: Kharisma Putra Utama Offset.
- Arif, Pratisto. (2004). *Cara Mudah Mengatasi Masalah Statistik dan Rancangan Percobaan dengan SPSS 12*, Elex Media Komputindo, Jakarta.
- Astawan, M. (2009). *Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-bijian*. Jakarta: Swadaya.
- Cahyono, B. (2007). *Kacang Hijau (Teknik Budi Daya dan Analisis Usaha Tani)*. Semarang: Aneka Ilmu.
- Ellitan, L. &. (2009). *Manajemen Inovasi*. Bandung: Alfabeta.
- Figoni, P. (2011). *How Baking Works: Exploring The Fundamentals of Baking Sciences*. Kanada : John Wiley & Sons.
- Funna. (2013). *Pengujian Organoleptik. Modul Penanganan Mutu Fisis (Organoleptik)*. Program Studi Teknologi Pangan Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Gisslen, W. (2013). *Professional Baking* . Kanada: John Wiley & Sons.
- Handayani, Susiasih dan R. Adie Wibowo. (2014). *Kue Kering Terfavorit*. Jakarta: Kawan Pustaka.
- Herudiyanto, S. M. (2008). *Pengantar teknologi Pengolahan Pangan*. Bandung: Widya Padjajaran.
- Ismayanti. (2010). *Pengantar Pariwisata*. Jakarta: PT. Grasindo.
- Koswara, S. (2009). *Teknologi pembuatan Mie*. diakses pada tanggal 18 Mei 2018.

- Long, L. M. (2006). *Culinary Tourism*. Lexington: Ky: University press of Kentaucky.
- Minantyo, H. (2011). *Dasar-dasar Pengolahan Makanan (Food Product Fundamental)*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Mustakim, M. (2012). *Budi Daya Kacang Hijau Secara Intensif*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Nasiru,M. (2011). *Effect of Cooking Time and Potash Concentration on Organoleptic Properties of Red and White Meat* dalam Ayustaningwarno, F.2014.*Teknologi Pangan; Teori Praktis dan Aplikasi*. Graha ilmu.Yogyakarta
- PH, B. &. (2005). *Food Product Management di Hotel dan restoran*. Yogyakarta: CV Andy Offset.
- Pinata, I. G. (2005). *Sosiologi Pariwisata*. Yogyakarta: Andi.
- Purwanto, J. H. (1994). *Pengantar Pariwisata*. Bandung: Angkasa.
- Roscoe. (1982)."*Research Methods For Business*",New York. Mc Graw Hill.dalam Sugiyono, 2012. *Metode Penelitian Kualitatif Kuantitatif dan R&D*. Penerbit Alfabeta, Bandung.
- Rukendi, I. G. (2008). *Ekotourisme: Teori dan Praktek (Petunjuk pengembangan Ekowisata budaya dan Kuliner)*. Nias: BRR NAD.
- Setyaningsih, D. (2010). *Analisis sensori untuk Industri Pangan dan Argo*. Bogor: IPB Press.
- Slamet, M. T. (2014). *Dasar-dasar Kewirausahaan: Teori dan Praktik*. Jakarta: Index.
- Soekarto, S. T. (2002). *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta: Batara Karya Aksara.
- Sofiah, B. D., Achyar, T. S. (2008).*Buku Ajar Kuliah Penilaian Indra*. Jatinangor: Universitas Padjadjaran.
- Suarsana, N. (2007). *Pengendalian Biaya Departemen F&B di Perhotelan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Sugiyono. (2014). *Statistika untuk Penelitian*. Bandung: Alfabeta.

- Suyanti. (2008). *Membuat Mi Sehat*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Syarbini, M. (2013). *Referensi Komplet A-Z Bakery Fungsi Bahan, Proses Pembuatan Roti, Panduan Menjadi Bakepreneur*. Solo: Tiga Serangkai Pustaka Mandiri.
- Tien, M. (2010). *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Bandung: Alfabeta.
- Yoeti, O. A. (2010). *Dasar-dasar Pengertian Hospitality dan Pariwisata*. Bandung: PT. Alumni.