

## DAFTAR RUJUKAN

- Ancok, D. (2012). *Psikologi Kepemimpinan dan Inovasi*. Jakarta: Erlangga.
- Ali, M. (1993). *Strategi penelitian Pendidikan*. Bandung: Angkasa
- Ardiarini, R.A.W.D. (2012). *Pembuatan Aneka Cake dari Tepung Ketan Hitam*. (Skripsi). Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta.
- Aulia, Fadilla. (2017). *Inovasi Marshmallow dengan Penambahan Sari Sayuran Untuk Meningkatkan Minat Konsumsi Sayur Pada Anak*. (Skripsi). Universitas Pendidikan Indonesia, Bandung.
- Bartono, P.H, & Ruffino, E.M. (2005). *Dasar-Dasar Food Product: Panduan Untuk Uji Kompetensi*. Yogyakarta: ANDI.
- Bartono, P.H, & Ruffino, E.M. (2005). *Food Product Management di Hotel dan Restoran*. Yogyakarta: ANDI.
- Basuki, A. (2018). *Jelang Idul Fitri, Permintaan Kue Meningkatkan Tajam*. [Online]. Diakses dari <https://www.liputan6.com/ramadan/read/3548956/foto-jelang-idul-fitri-permintaan-kue-kering-meningkat-tajam?page=1>
- Dani. (2017). *Inovasi Produk Mousse Dengan Penambahan Ubi Jalar Cilembu Berbasis Daya Terima Konsumen*. (Skripsi). Universitas Pendidikan Indonesia, Bandung.
- Dhewanto, W. (2014). *Manajemen Inovasi: Peluang Sukses Menghadapi Perubahan*. Yogyakarta: CV ANDI OFFSET
- Fadilla, Dyastania. (2016). *Penggunaan Tepung Beras Ketan Hitam Sebagai Pengganti Tepung Terigu Dalam Pembuatan Brownies Kukus*. (Skripsi). Sekolah Tinggi Pariwisata, Bandung.
- Hassan, Zaherotul Hikmah. (2014). *Aneka Tepung Berbasis Bahan Baku Lokal Sebagai Sumber Pangan Fungsional Dalam Upaya Meningkatkan Nilai Tambah Produk Pangan Lokal*, Vol. 23 (No. 1) 93 – 107.
- Herudiyanto, M., & Hudaya, S. (2008). *Teknologi Pengolahan Kue dan Roti*. Bandung: Alfabeta.
- Krisnawati, I. dkk. (2008). *Rainbow Diet 60 Resep Sajian Warna-Warni Lezat dan Sarat Khasiat*. [Online]. Diakses dari <http://www.books.google.co.id/books>.
- Nailufar, A. Amalia, dkk. (2012). *Kajian Karakteristik Ketan Hitam (Oryza sativa glutinosa) pada Beberapa Jenis Pengemas Selama Penyimpanan*. Jurnal Teknosains Pangan, Vol. 1, No. 1, 121-132.

- Nurlamsyah, Faisal. (2017). *Inovasi Produk Butter Cookies Berbahan dengan Penambahan Tepung Daun Katuk Berdasarkan Daya Terima Konsumen*. (Skripsi). Universitas Pendidikan Indonesia, Bandung.
- Peraturan Rektor Universitas Pendidikan Indonesia Nomor 6449/UN40/HK/2017 tentang Pedoman Penulisan Karya Ilmiah UPI Tahun Akademik 2017.
- Raharja, Kristian. (2015). *Modul Pastry 1*. Surabaya: NCS Surabaya.
- Rahmawati, Ayu. (2016). *Inovasi Produk Es Krim Jamu Kunyit Asam*. (Skripsi). Universitas Pendidikan Indonesia, Bandung.
- Rahmawati, Yulia & Sri Subekti. (2017). *Cookies and Candy*. Bandung: UPI PRESS
- Sari, Auliandhini. (2015). *Analisis Mutu Organoleptik Butter Cookies Berbahan Dasar Tepung Jagung Terhadap Minat Beli Konsumen*. (Skripsi). Universitas Pendidikan Indonesia, Bandung.
- Soekarto, Soewarno T. (1985). *Penilaian Organoleptik*. Jakarta: Bharatara Karya Aksara.
- Sonri, Iman. (2017). *Inovasi Tepung Ketan Hitam Sebagai Bahan Tambahan Pada Produk Ogura Cake*. (Skripsi). Universitas Pendidikan Indonesia, Bandung.
- Suarsana, N. (2007). *Pengendalian Biaya Departemen F&B di Perhotelan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Sugiyono. (2015). *Metode Penelitian Kuantitatif kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Susanti, Dian. 2015. *Pengaruh Penambahan Tepung Ketan Hitam Terhadap Biskuit Yang Dihasilkan*. Jurnal Teknologi Pertanian Vol. 4, No.2.
- Tarwotjo, C. S. (1998). *Dasar-Dasar Gizi Kuliner*. [Online]. Diakses dari <http://www.books.google.co.id/books>.
- U.S. Wheat Associates. (1981). *Pedoman Pembuatan Roti dan Kue*. Jakarta: Djambatan.
- Wisnu. (2016). *Studi Kelayakan Bisnis Cookies Putri Salju Berbahan Substitusi Tepung Mocaf*. (Skripsi). Universitas Pendidikan Indonesia, Bandung.
- Wiyasha, I. (2006). *F & B Cost Control untuk Penelitian Hotel dan Restoran*. Yogyakarta: ANDI
- YB Suhardjito, BA. (2006). *Pastry dalam Perhotelan*. Yogyakarta: ANDI