

## DAFTAR PUSTAKA

- Arikunto, Suharsimi. (2019). *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Buletin Plasma Nutfah Vol.13 No.2 Th.2007 Karakter Morfologis dan Beberapa Keunggulan Mangga Podang Urang (*Mangifera indica* L.)
- Creswell, John W. (2016). *Research Design : Pendekatan Kualitatif, Kuantitatif, dan Mixed Edisi Keempat*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Daneswari (2017) Inovasi kulit kue dadar gulung sebagai camilan khas kota bandung dengan menggunakan ubi jalar ungu dan ubi jalar cilembu.
- Demaswari,A.O.(2019). Pemodifikasian Bentuk dan Warna Dadar Gulung Menjadi Lebih Modern. *Jurnal Teknologi Pangan*, 1-2
- Indrawan, Rully dan Yaniawati, Poppy. (2017). *Metodologi Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan Campuran untuk Manajemen, dan Pendidikan*. Bandung: Refika Aditama.
- Kasiram, Moh. (2008). *Metodologi Penelitian*. Malang: UIN-Malang Pers.
- Kivela, Jaksa, Robert Inbakaran and John Reece. 1999. Consumer research in the restaurant environment. Part 3: analysis, findings and conclusions. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*. Vol 12 No.1, pp. 13-30.
- Kusumawati, R., & Putra, W. S. (2017). *101 Resep Jajanan Pasar Istimewa*. Andi Publisher.
- Kusumo, S. 1975. *Mangga (Mangifera Indica L.)*. Jakarta: Lembaga Penelitian Hortikultura.
- MUHAMMAD%20ABITH%20NUARY%204518032001.pdf STUDI PEMBUATAN DADAR GULUNG BUAH NAGA MERAH (*Hylocereus polyrhizus*)

Ninis Yulianti | Analisis Kadar Vitamin C dan Jurnal Wiyata, Vol. 4 No. 1 Tahun 2017. ANALISIS KADAR VITAMIN C DAN FRUKTOSA PADA BUAH MANGGA (*Mangifera indica* L.) VARIETAS PODANG URANG DAN PODANG LUMUT METODE SPEKTROFOTOMETRI UV-VIS

**Pracaya.** (2005). Bertanam Mangga. Jakarta: Penebar Swadaya.

**Peri, C.** 2006. The universe of food quality. Food Quality and Preference, Vol. 17 No 1-2, pp. 3-8

**Purnomo, S.** 1987. Keragaman ciri-ciri buah mangga. Sub Balithorti Malang.  
**Rizqie Auliana.** 2005. Pangan Lokal Dalam Makanan Jajanan Tradisional.

**Semarang : UNES**

**Sanjaya, Wina.** (2015). Penelitian Pendidikan. Jakarta: Prenada Media Group.

**Samsi, S. N.,** 2019. "Gastrodiplomasi Indonesia dalam Upaya Mempromosikan Kuliner Indonesia di Jepang", Skripsi program studi Hubungan Internasional. Bandung: FISIP Universitas Pasundan.

**Syarifuddin, D.** 2017. Nilai Budaya Batik Tasik Parahiyangan sebagai Daya Tarik Wisata Jawa Barat. Jurnal Manajemen Resort dan Leasure. Volume 14, No. 2, Oktober 2017. Bandung: Universitas Pendidikan Indonesia

**Sugiyono.** (2018). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Bandung: Alfabeta.

**Sunyoto, Danang.** (2016). Metodologi Penelitian Akuntansi. Bandung: PT Refika Aditama.  
**Wardani, L.A.** 2012. Validasi Metode Analisis dan Penentuan Kadar Vitamin C pada Minuman Buah Kemasan dengan Spektrofotometri UV-Visibel. Skripsi. FMIPA. Depok.

**Sutoyo, T. d.** (2009). Teori Pengolahan Citra Digital. Semarang: Andi Offset.  
**Susianto.** 2008. Vegetarian Jilid I. Yogyakarta: Indonesia Vegetarian Society.

**Susianto dan Cindy Tanjung.** 2015. Vegetarian Bagi Buah Hati. Yogyakarta: Andi

Offset. Susianto, & Ramayulis, S. 2013. Fakta Ajaib Khasiat Tempe. Cet.1. Penebar Plus: Jakarta Susiwi, 2009. Handout Penilaian Organoleptik, FPMIPA Universitas Pendidikan Indonesia.

Diptono dan Gregorius Chandra. 2016. Service, Quality & Satisfaction. Edisi 4. Yogyakarta: Andi Offset

Truong, V.D., Z. Hu, R.L. Thompson, G.C. Yencho, and K.V. Pecota. 2012. Pressurized liquid extraction and quantification of anthocyanins in purple-fleshed sweet potato genotypes. J.

Wijaya, S., Widjaja, D. C., & Hariyanto, A. 2016. The Underlying Factors Affecting Consumers' Behavioural Intentions in Foodservice Business in Surabaya, Indonesia, CRC Heritage, Culture and Society – Radzi et. al. (Eds), CRC Press: Taylor & Francis Group, London, 53-57.

Yuniarti, L. Setyobudi, dan P. Santoso. 2001. Pengaruh etilen blok untuk menunda proses pematangan mangga Podang. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian, Jawa Timur.