

DAFTAR PUSTAKA

- Abdul Rachman Shaleh dan Muhib Abdul Wahab. (2004). *Psikologi Dalam Suatu Pengantar (Dalam Perspektif Islam)*, Jakarta: Kencana, hlm 263.
- Arifiati N. (2000). *Tinjauan Cita Rasa Makanan Pasien Di Rumah Sakit Islam Sukapura Jakarta Utara*. Skripsi UI Depok
- Andi Mappiare. (1994). *Psikologi Orang Dewasa Bagi Penyesuaian Dan Pendidikan*, Surabaya, Usana Offsetprinting, hal. 62.
- Ahmad Suffian Mohd Zahari.(2010). *The influence of usability and enjoyment on electronic customer relationship management performance in jordan mobile communication services*. Africa journal of Business management vol.5(1),pp. 128-134
- Bass Wakelfield dan Kolasa. (1980). *Pangan*. Jakarta. Kencana Prenada Media Group.
- Barasi, ME. (2007). *At a Glance Ilmu Gizi*. Dialihbahasakan oleh Halim, H. Penerbit Erlangga. Jakarta.
- Comzana Kinta Marinni (2015). *Strategi Training Within Industry Sebagai Upaya Peningkatan Kepercayaan Diri Siswa Pada Mata Pelajaran Pengolahan Makanan Continental*. Jurnal Pendidikan Teknik Kejuruan. Vol 22 No 4
- Danger. (1992). *Memilih Warna Kemasan*. Jakarta: PT. Pustaka Binaman Pressindo.
- Endang Mulyatiingsih. (2011). *Riset Terapan bidang pendidikan dan teknik*: UNY Press.
- Feldmann, C., Hamm, U. (2015). *Consumers' perception and preferences for local food: A review*. Food Quality And Preference. 40, 152-164, doi: 10.1016/j.foodqual.2014.09.014.
- Frank, Robert H. (2011). *Microeconomics and Behavior*. Eighth edition, Mc.Graw. Hill International Edition diambil pada tanggal 6 Juli 2019, dari [https://www.academia.edu/37987330/MICROECONOMICS AND BEHAVIOR](https://www.academia.edu/37987330/MICROECONOMICS_AND_BEHAVIOR).
- Guerrero, L., Claret, A., Verbeke, W., Enderli, G., Biemans, S.Z., Vanhonacker, F., Issanchou, S., Sajdakowska, M., Granli, B.S., Scalvedi, L., Contel, M., Hersleth, M. (2010). *Perception of Traditional Food Products in Six European Regions Using Free Word Association*. Food Quality and Preference, 21, 225-233.

Diambil pada tanggal 13 Juli 2019, dari <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/19084040>.

Jessica Kwik. (2008). *Tradisional Food Knowledge: A Case Study of an Immigrant Canadian "Foodscape" Environment*: a journal of interdisciplinary studies/ revue d'études interdisciplinaires. Diambil pada tanggal 13 Juli 2019, dari download.garuda.ristekdikti.go.id

Khamzah Fansuri.(2 Juni 2017). Mengenal Lebih Dekat dengan "Emping Melinjo".*kompasiana*, hal 1

Kamus Besar Bahasa Indonesia. (2006). Jakarta, Balai Pustaka, Jakarta.

Kotler dan Keller, (1997). *Preferensi Konsumen*, Edisi 12, Jilid 1, PT. Indeks, Jakarta.

Kotler, Philip & Keller, L. Kevin. (2007). *Manajemen Pemasaran*. Edisi 12, Jilid 1 dan 2. Jakarta: Pearson Education, Inc.

Kotler, P. (2003). *Manajemen Pemasaran*.Edisi Kesebelas. Jakarta: PT. Indeks Kelompok Gramedia

Made Asdhiana.(2019). *Makanan khas jogja yang legendaris dan hits*. Diambil pada 2 januari 2020. <https://eksotisjogja.com/makanan-khas-jogja-lezat-dan-legendaris/>

Marwanti. (2000). *Pengetahuan Masakan Indonesia*. Yogyakarta: Adicitra Karya Nusa.

Marsetyo. (2010). *Cita Rasa Dan Karakteristik Makanan*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

Mimi Rohmitriasih. (21 Oktober 2018). 4 kue tradisional yang terbuat dari kelapa parut enak menggugah selera. *Fimela.com*, Hal 1

Minantyo, H. (2011). *Dasar-Dasar Pengolahan Makanan*. Graha Ilmu. Yogyakarta

Nur Rianto Al Arif. (2010). *Teori Mikroekonomi*, Kencana, Jakarta, h. 110

Nugroho, J. Setiadi. (2013). *Perilaku Konsumen*, Kencana Prenada Meida Group, Jakarta, CetKe 5, h. 10

Philip Kotler. (2000). *Manajemen Pemasaran, Prehalindo*, Jakarta, Cet Ke-10, h. 154.

Pieniak, Z., Verbeke, W., Vanhonacker, F., Guerrero, L., & Hersleth, M. (2009). Association between Traditional Food Consumption and Motives for Food

- Choice in Six European Countries. *Appetite Journal*, 53, 101- 108. Diambil pada tanggal 8 Agustus 2019, dari <https://biblio.ugent.be/publication/819936>.
- Piggott, J.R.. (1984). *Sensory Analysis of Foods*. Elsevier Applied Science Publishers.London and New York.
- Qodhar MN. (2013). *Studi Preferensi Konsumen Terhadap Pasta Manga Podang (Mangifera Indica L.) Dengan Metode Conjoin (Studi Kasus Pada Hotel Hotel Di Kota Batu)*. *Jurnal Industria*, 2 (1). Diambil pada tanggal 3 April 2019, dari <http://industria.ub.ac.id/index.php/industri/articel/view/124>.
- Rachma Dania. (29 juli 2019). Sejarah kuliner. *Tirto.id*, hal 1
- Rochaeni S. (2013). *Analisis Persepsi, Kesadaran, Dan Preferensi Konsumen Terhadap Buah Lokal*. *Jurnal Agribisnis* 2013, 7(1)
- Sastroamidjojo, S. (1995). *Makanan Tradisional, Status Gizi, dan Produktivitas Kerja. Dalam Prosiding Widyakarya Nasional Khasiat Makanan Tradisional*. Jakarta: Kantor Menteri Negara Urusan Pangan. Hal 62-66.
- Sanjur D. (1982). *Social and Cultural Perspectives in Nutrition*. Prentice Hall, Inc. Engelwood Cliffs, N.Y. 07632.
- Sevilla, Consuelo G. et. al (2007). "Research Methods". Rex Printing Company. Quezon City.
- Setyowati, Wawo Albertus Husain. (2015). *Jurnal Mengungkap Keberadaan Dan Potensi Gayam (Inocarpus Fagier) Sebagai Sumber Pangan Alternative Di Sukabumi, Jawa Barat*. Pusat Penelitian Biologi. LIPI
- Schiffman, L. G., & Kanuk, L. L. (2007). *Perilaku Konsumen*. Jakarta: PT Indeks.
- Sugiyono. (2012). *Statistika Untuk Penelitian*. Bandung: Alfabeta.
- Simamora, B. (2003). *Membongkar Kotak Hitam Konsumen*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Sofiah, B.D, dan T. S. Achyar. (2008). *Penilaian Indera*. Universitas Padjadjaran Jatinangor
- Suhardjo. (1989), *Sosial Budaya Gizi*, Bogor : Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Dirjen Pendidikan Tinggi Pusat Anta Universitas Pangan & Gizi.
- Suparman. (1990). *Statistik Sosial*, Jakarta : Rajawali Perss.
- Suryani, T. (2008). *Perilaku Konsumen : Implikasi pada Strategi Pemasaran*. Graha Ilmu. Yogyakarta

- Susanto, A. (1988). *Komunikasi dalam Teori dan Praktek*. Bina Cipta. Jakarta. 105 hlm.
- Suharsimi Arikunto. (2010). *Prosedur Penelitian Suatu Praktis*, ed. Rev. Cet-14. Jakarta: Rineka Cipta.
- Sunyobroto. (1995). *Makanan Tradisional*. Jakarta: Raja Grafindo Persada.
- Tantri Setyorini. (21 Juni 2019). Cara Membuat Keripik Pisang yang Tipis dan Renyah. *Merdeka.com*. hal 1
- Tyas Agnes Siwi Purwaning. (2017). Makanan Lokal. *Jurnal Pariwisata Terapan.No.1 Vol.1*.UGM. Diambil pada tanggal 25 Agustus 2019 dari <https://jurnal.ugm.ac.id/jpt/issue/view/2775>.
- Titin Hera Widi Handayani, Ichda Chayati (2010).*Pemanfaatan Sumber Belajar Internet Untuk Meningkatkan Kreatifitas Penyajian Pada Mata Kuliah Pengolahan Makanan Oriental*.Jurnal Pendidikan Teknik Kejuruan. Vol 19.No 2. Hal:222.
- Wika Rinawati (2008). *Kepuasan Konsumen Terhadap Produk dan Layanan Makan Restaurant “Student Corner” Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana (PTBB) Fakultas Teknik UNY*. Jurnal Pendidikan Teknik Kejuruan. Vol 17 No.1. Hal:119-138
- Winarno. (2010). *Makanan Tradisional dan Karakteristik Makanan*. Bandung: Alfabeta.
- Zainudin Zen. (17 Juni 2015). Mengenal Buah dan Keripik Gayam. *kompasiana*, hal 1