

DAFTAR PUSTAKA

- Adkha, Nur F. (2016). Persepsi Konsumen Terhadap Warung Makan Indomie Di Wilayah Mrican. Skripsi, dipublikasikan. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Almli, V.L., et al. (2011). *General image and attribute perceptions of tradisional food in six European countries*. Elsevier: Food Quality And Preference. 22, 129-138, doi: [10.1016/j.foodqual.2010.08.008](https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2010.08.008)
- Arikunto, S. (2010). Prosedur Penelitian (Suatu Pendekatan Praktik). Jakarta: Rineka Cipta.
- Arsil, P., et.al. (2014). *Perspectives on Consumer Perception of Local Foods: A View From Indonesia*. Journal of International Food & Agribusiness Marketing, 26:2, 107-124, doi: 10.1080/08974438.2012.755725
- Asrori. (2020). Psikologi Pendidikan Pendekatan Multidisipliner. Purwokerto: Pena Persada.
- Bissonnette, M.M., & Concento, I.R. (2001). *Adolescents' Perspectives and Food Choice Behaviors in Terms of the Environmental Impacts of Food Production Practices: Application of a Psychosocial Model*. Journal of Nutrition Vol.33 Number.2.
- Candra, I.W, dkk. (2017). Psikologi (Landasan Keilmuan Praktik Keperawatan Jiwa). Yogyakarta: Andi Offset.
- Dwi. (2018). Cara Membuat Cara Bikang Merekah Sempurna, Ini Dia Tips Sederhananya. Diakses 27 Maret 2021 pada <https://sajiansedap.grid.id/read/101261198/cara-membuat-carabikang-merekah-sempurna-ini-dia-tips-sederhananya>
- Dwi. (2018). Resep Membuat Bika Ambon Klasik, Aroma dan Kelezatannya Memang Menggoda Banget. Diakses 26 Februari 2021 pada <https://sajiansedap.grid.id/read/101253038/resep-membuat-bika-ambon-klasik-aroma-dan-kelezatannya-memang-menggoda-banget?page=all>
- Dwi. (2018). Resep Membuat Serabi Solo Gulung Seperti Serabi Notosuman. Diakses 27 Maret 2021 pada <https://sajiansedap.grid.id/read/101266032/resep-membuat-serabi-solo-gulung-seperti-serabi-notosuman>
- Dwi. (2020). Resep #KemilauKulinerIndonesia: Resep Kembang Goyang Kacang, Kreasi Jajanan Kampung Khas Betawi. Diakses 26 Februari 2021 pada <https://sajiansedap.grid.id/read/102076432/resep-kemilaukulinerindoensia-resep-kembang-goyang-kacang-kreasi-jajanan-kampung-khas-betawi?page=all>
- Dwi. (2020). Resep Cenil Enak, Jajanan Pasar Nikmat Dengan Tekstur yang Kenyal.

- Diakses 26 Februari 2021 pada <https://sajiansedap.grid.id/read/102002950/resep-cenil-enak-jajanan-pasar-nikmat-dengan-tekstur-yang-kenyal?page=all>
- Eka, A. (2020). Resep Nagasari 2020).Beras, Kue Basah buat Camilan Sore. Diakses 27 Maret 2021 pada <https://www.kompas.com/food/read/2020/07/23/122100175/resep-nagasari-tepung-beras-kue-basah-buat-camilan-sore>
- Fahmi, I. (2018). Teori dan Teknik Pengambilan Keputusan: Kualitatif dan Kuantitatif. Depok: RajaGrafindo Persada.
- Faridah, A., dkk. (2008). Patiseri Jilid 3. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Fatimah, Siti. (2020). Resep Kue Cucur Gula Merah, Jajanan Pasar yang Laku Dijual. Diakses 26 Februari 2021 pada <https://www.kompas.com/food/read/2020/08/13/111100175/resep-kue-cucur-gula-merah-jajanan-pasar-yang-laku-dijual>
- Feldman, Robert S. (2015). Understanding Psychology, Twelfth Edition. New York: McGraw-Hill Education. ISBN 978-1-259-33035-3
- Feldmann, C. (2015). *Consumers' Perceptions and Preferences for Local Food: A Review*. Food Quality And Preference. 40, 152-164, doi: 10.1016/j.foodqual.2014.09.014.
- Fibri, D.L. & Frøst, M. (2019). *Indonesian Millennial Consumers Perception of Tempe- and How it is Affected by Product Information Consumer Ppsychographic Traits*. Elsevier: Food Quality And Preference. doi: 10.1016/j.foodqual.2019.103798
- Fimela. (2016). Resep Kue Lapis Pelangi Yang Legit Dengan Aroma Pandan Yang Wangi. Diakses 26 Februari 2021 pada <https://www.fimela.com/lifestyle-relationship/read/3755774/resep-kue-lapis-pelangi-yang-legit-dengan-aroma-pandan-yang-wangi>
- Firmansyah, A. (2018). Perilaku Konsumen (Sikap dan Pemasaran). Yogyakarta: Deepublish Publisher.
- Frank, Robert H. (2015). *MICROECONOMICS AND BEHAVIOR, NINTH EDITION*. New York : McGraw-Hill Education.
- Gardjito, Murdijati, dkk. (2017). Makanan Tradisional Indonesia (Kelompok Makanan Fermentasi dan Makanan yang Populer di Masyarakat) Seri 1. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Gardjito, Murdijati, dkk. (2018). Makanan Tradisional Indonesia (Makanan Tradisional yang Populer: Menu Sepiring Lengkap dan Makanan Berbasis Buah-

Buahan) Seri 3. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.

Ismayani, Y. (2015). Resep Kue Pancong Kelapa. Diakses 27 Maret 2021 pada <https://www.tabloidbintang.com/resep/makanan/read/705/resep-kue-pancong-kelapa>

Izaki, Lutfi M. (2019). Kumpulan 5 Resep Onde-onde Cocok Jadi Cemilan Saat Kumpul, Dijamin Bikin Ketagihan!. Diakses 26 Februari 2021 pada <https://sajiansedap.grid.id/read/101965965/kumpulan-5-resep-onde-onde-enak-ini-cocok-jadi-cemilan-saat-kumpul-dijamin-bikin-ketagihan?page=all>

Kamus Besar Bahasa Indonesia (Online). (2021). Keputusan. Diakses 27 April 2021 pada <https://kbbi.kemdikbud.go.id/entri/keputusan>

Kamus Besar Bahasa Indonesia (Online). (2021). Pengetahuan. Diakses 21 Juli 2021 pada <https://kbbi.web.id/tahu>

Kamus Besar Bahasa Indonesia (Online). (2021). Persepsi. Diakses 17 Desember 2020 pada <https://kbbi.web.id/persepsi>

Kirana, Febi A. (2020). Resep Cara Membuat Cantik Manis Mutiara. Diakses 26 Februari 2021 pada <https://www.fimela.com/lifestyle-relationship/read/4366673/resep-cara-membuat-cantik-manis-mutiara>

Kotler, P & Keller, K.L. (2009). *Marketing Management 13th editions*. Upper Saddle River: Pearson Education International.

Kotler, P. & Amstrong, N. (2004). *Dasar-dasar Pemasaran*. Jakarta: PT.Indeks.

Kristbergsson, K. (2016). *Traditional Foods, General and Consumer Aspects*. New York : Springer Science+Business Media.

Kusumaningrum, F.D. (2021). Resep Kue Cincin Khas Betawi, Mirip Donat dengan Bentuk Lebih Kecil. Diakses 27 Maret 2021 pada <https://www.idntimes.com/food/recipe/melodyna-melody/resep-kue-cincin-khas-betawi-c1c2/2>

Latifah, D. (2019). 5 Fakta Kue Lupis Ketan, Jajanan Pasar Nikmat & Manis Menggoda. Diakses 27 Maret 2021 pada <https://www.idntimes.com/food/dining-guide/devi-latifah/kue-lupis-ketan-jajanan-pasar-nikmat-dan-manis-menggoda-exp-c1c2>

Lutfiyyah, A. (2019). Resep Kue Talam Tepung Beras Pandan. Diakses 26 Februari 2021 pada <https://resepkoki.id/resep/resep-kue-talam-tepung-beras-pandan/>

Lutfiyyah, A. (2019). Resep Wajik Ketan. Diakses 27 Maret 2021 pada <https://resepkoki.id/resep/resep-wajik-ketan/>

Lutfiyyah, A. (2020). Resep Kue Ku. Diakses 27 Maret 2021 pada

<https://resepkoki.id/resep/resep-kue-ku>

- Mangkunegara, A.A. (2019). Perilaku Konsumen. Bandung: Refika Aditama.
- Marwanti. (2000). Pengetahuan Masakan Indonesia. Yogyakarta: Adicitra Karya Nusa.
- Masturoh, I. & T, Nauri A. (2018). Metodologi Penelitian Kesehatan. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Metrum. (2019). Jajanan Unik Di Tatar Pasundan. Diakses 27 Maret 2021 pada <https://metrum.co.id/jajanan-unik-di-tatar-pasundan/>
- Moertjipto, dkk. (1994). Makanan: Wujud, Variasi dan Fungsinya Serta Cara Penyajiannya pada Orang Jawa Daerah Istimewa Yogyakarta. Yogyakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Direktorat Sejarah dan Nilai Tradisional.
- Mulyatiningsih, E. (2011). Metode Penelitian Terapan Bidang Pendidikan. Bandung: Alfabeta.
- Murni, S. (2012). Kuliner Khas Betawi. Jakarta: Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Provinsi Jakarta
- Nugroho, J. Setiadi. (2013). Perilaku Konsumen, Kencana Prenada Meida Group, Jakarta, Cet Ke 5, h. 10
- Ongol-ongol. Diakses 27 Maret 2021 pada <https://id.tastemade.com/videos/ongol-ongol>
- Peraturan Pemerintah RI No.17 Tahun 2017 tentang Pengelolaan dan Penyelenggaraan Pendidikan (Indonesia). Diakses tanggal 7 Januari 2021 pada <http://luk.staff.ugm.ac.id/atur/PP17-2010Lengkap.pdf>
- Rahman, Syamsul. (2020). Pengembangan Industri Kuliner Berbasis Makanan Tradisional Khas Sulawesi. Yogyakarta: Deepublish Publisher
- Resep dan Cara Membuat Kue Ape Pandan yang Manis, Garing dan Renyah. Diakses 27 Maret 2021 pada <https://selerasa.com/resep-dan-cara-membuat-kue-ape-pandan-yang-manis-garing-dan-renyah>
- Resep dan Cara Membuat Kue Klepon Pandan Isi Gula Merah yang Enak Praktis. Diakses 26 Februari 2021 pada <https://selerasa.com/resep-dan-cara-membuat-kue-klepon-pandan-isi-gula-merah-yang-enak-praktis>
- Resep Kue Serabi yang Lembut dan Lezat. Diakses 27 Maret 2021 pada <https://www.kompasiana.com/resepmantan/5c19b196ab12ae086c7ca8b4/resep-kue-serabi-yang-lembut-dan-lezat>

- Risma. (2014). Resep Kue Rangi. Diakses 26 Februari 2021 pada <https://jakartakita.com/2012/01/26/resep-kue-rangi/>
- Robertus. (2017). Reeseep Kue Lepet Camilan Tradisional yang Kelezatannya Selalu Dirindukan. Diakses 27 Maret 2021 pada <https://sajiansedap.grid.id/read/10761916/resep-kue-lepet-kuning-camilan-tradisional-yang-kelezatannya-selalu-dirindukan>
- Rustan, L. (2020). Resep Kue Lumpur Kentang, Masak di Kompor Pakai Snack Maker. Diakses 26 Februari 2021 pada <https://www.kompas.com/food/read/2020/10/05/211200775/resep-kue-lumpur-kentang-masak-di-kompor-pakai-snack-maker-?page=all>
- Sembiring, M. (2014). Analisis Bahan dan Kebermaknaan Kue Tradisional Khas Karo. *Undergraduate thesis*, Universitas Medan.
- Sempati, Galuh P.H. (2017). Persepsi Dan Perilaku Remaja Terhadap Makanan Tradisional Dan Makanan Modern. Skripsi, dipublikasikan. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Sibagariang, Devi S. (2018). Persepsi Pasien Tentang Sajian Makanan Di Rumah Sakit Pusat Angkatan Udara dr. S. Hardjolukito. Skripsi, dipublikasikan Universitas Negeri Yogyakarta.
- Subagja, D. Kue Ketimus. Diakses 27 Maret 2021 pada <https://www.palmia.co.id/resep/camilan/kue-ketimus>
- Subdit Kurikulum Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. (2020). KAMP KREATIF SMK INDONESIA (PEMBELAJARAN DARING) KKSI 2020. Diakses pada 7 Januari 2021 pada smk.kemdikbud.go.id/kksi2020
- Sudijono, Anas. (2018). Pengantar Statistik Pendidikan. Depok: Rajagrafindo Persada.
- Sugiyono. (2014). Statistika untuk Penelitian. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2016). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Bandung: Alfabeta.
- Sukardi. (2013). Metodologi Penelitian Pendidikan (Kompetensi dan Praktiknya). Jakarta: Bumi Aksara.
- Sunjata, W.P, dkk. (2014). Kuliner Jawa dalam Serat Centhini. Yogyakarta: Balai Pelestarian Nilai Budaya (BPNB) Yogyakarta.
- Tastymeal. (2018). Resep Kue Apem. Diakses 27 Maret 2021 pada <https://kumparan.com/tasty-meal/resep-kue-apem/full>
- Wahana, P. (2016). Filsafat Ilmu Pengetahuan. Yogyakarta: Pustaka Diamond.

- Wahyuniar, L. & Karyadi, L. (2020). Pengaruh Iklan Makanan/Minuman/Suplemen Vitamin-Mineral di TV Terhadap Pola Konsumsi Remaja di Wilayah Jakarta Timur. *Jurnal Ilmu Kesehatan Bhakti Husada: Health Sciences Journal*, Vol.11 No.01, Juni 2020. doi: 10.34305/jikbh.v11i1.152
- Walgito, B. (2010). Pengantar Psikologi Umum. Yogyakarta: Andi Offset.
- Wijayanti, E. (2020). Cara Membuat Kue Mangkok yang Mekar. Diakses 26 Februari 2021 pada <https://www.fimela.com/lifestyle-relationship/read/4384739/cara-membuat-kue-mangkok-yang-mekar>
- Wulansari, Natalia D. (2009). Konsumsi Serta Preferensi Buah dan Sayur Pada Remaja SMA Dengan Status Sosial Ekonomi Yang Berbeda Di Bogor. Skripsi, dipublikasikan. Institut Pertanian Bogor.