

DAFTAR PUSTAKA

- Asti, B.M., dan Nurisysyafa'ah, L. (2012). *Kumpulan Resep Masakan Tradisional dari Sabang Sampai Merauke*. PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Bessiere, J. (1998). *Local development and heritage: traditional food and cuisine as tourist attractions in rural areas*. Eur Soc Rural Sociol., 38(1), 21–34.
- Bonus Femina (2016). *Menu Januari Sedapnya Sajian Manado*. Femina.
- Counihan, C., & Esterik, V.P. (2008). *Food and Culture: A Reader*. 2nd ed. New York: Routledge, Taylor & Francis Group.
- Erdiana, S. P., & Wahyurini, O. D. (2018). Perancangan produk aplikasi resep interaktif pembuatan kue tradisional untuk anak-anak. *Productum: Jurnal Desain Produk (Pengetahuan dan Perancangan Produk)*, 3(4), 125-132.
- Fatimah, S. (2009). *Masakan Jawa Populer dan Lezat*. PT. Gramedia Pustaka Utama
- Gahari, R. S. (2014). " OKASAN" Onigiri Kaya Rasa Nusantara: Inovasi Pangan Lokal Sebagai Alternatif Menu Praktis Berenergi. In *Pekan Ilmiah Mahasiswa Nasional Program Kreativitas Mahasiswa-Kewirausahaan 2014*. Indonesian Ministry of Research, Technology and Higher Education.
- Kamadewi, P. P., Hidayat, S., & Resmadi, I. (2020). Perancangan Buku Resep Berilustrasi Untuk Anak Usia 9-11 Tahun. *eProceedings of Art & Design*, 7(2).
- KBRI Beograd (2021, 6 Agustus). Sate, karedok dan tongseng hadir di Novi Sad, Serbia. *Kemlu.go.id*.
- Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif (Kemenparekraf). (2019). Pedoman Pengembangan Wisata Kuliner. *Kemlu.go.id*.
- Kittler, P.G., & Sucher, K.P. (2004). *Food and Culture*. 4th ed. Belmont: Wadsworth/Thomson Learning.
- Kokiku (2016). *Dapur Nostalgia*. PT. Gramedia Pustaka Utama
- Lestari, W. dan Komariah, K. (2019). *Buku Saku Fusion Food*. Pendidikan Teknik Boga, Universitas Negeri Yogyakarta.

Monica, M., & Luzar, L. C. (2011). Efek Warna dalam Dunia Desain dan Periklanan. *Humaniora*, 2(2), 1084-1096.

Ningsih, S.A., Meilantari, N.L.G., & Aritonang, B. (2021). *Adaptasi Masakan Jepang di Indonesia Pada Restoran Franchise Marugame Udon dan Hakata Ikkousha di Bali*. Universitas Mahasaraswati Denpasar.

Novrianty, E. (2019). *Resep Hits di Instagram Express Cooking by Mak Evi*. PT. Gramedia Pustaka Utama.

Pengpid, S. and Peltzer, K. (2020). Skipping Breakfast and It's Association with Health Risk Behaviour and Mental Health Among University Students in 28 Countries.

Ramli, A. (2008). *Masakan Padang Populer dan Lezat*. PT. Gramedia Pustaka Utama.

Richard, M. (2019). *Bisnis restoran cepat saji berpotensi tumbuh 15% tahun ini*. Bisnis.com.

Saria Gahari, R., Susanti, R., Inda Dini, K., Hasil Pertanian, T., & Pertanian, T. (2014). "OKASAN" Onigiri Kaya Rasa Nusantara: Inovasi Pangan Lokal Sebagai Alternatif Menu Praktis Berenergi.

Sarioglan, M. (2014). *Fusion cuisine education and its relation with molecular gastronomy education (Comparative Course Content Analysis)*. International Journal on New Trend in Education and Their Implication, 64, 1309- 6249.

Sedap (2021). *56 Resep Masakan Nusantara*. PT. Gramedia Pustaka Utama.

Semiawan, T.U. (2021). *Masakan Rumahan Warisan Ibu ala @DAPOERSIKOKO*. PT. Gramedia Pustaka Utama.

Semiawan, T.U. (2021). *Sajian Sedap Nusantara ala @DAPOERSIKOKO*. PT. Gramedia Pustaka Utama.

Soewitomo, S. (2014). *50 Resep Lauk Sambal*. PT. Gramedia Pustaka Utama.

Susilo, R. (2015, 1 Desember). *Jumlah restoran Jepang di luar negeri ada 89.000 toko*. Tribunnews.com.

Tawami, T. & Sopyana, P.T. (2019). *E-Creative Industry Based on Japanese Food*. IOP Conference Series: Materials Science and Engineering.

Wang, C. (2019). “*Yaki Onigiri Recipe*”. SeriousEats.

Widarti, P. (2019, 10 Oktober). *Jumlah restoran Jepang di Surabaya tumbuh 10 persen - 15 persen*. Bisnis.com.

