

DAFTAR PUSTAKA

Buku, makalah, dan tulisan ilmiah

- Ambrose, Timothy, dan Crispin Paine. 2006. *Museum Basics: Second Edition*. New York: Routledge.
- Azwar, Saifuddin. 2005. *Metode Penelitian*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Bellwood, P. 2000. *Prasejarah Kepulauan Indo-Malaysia*. Jakarta: Gramedia
- Boga, Yasa. 2008. *Masakan Indonesia*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- BPS. 2018. *Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta Dalam Angka*. Yogyakarta: Badan Pusat Statistik Propinsi Daerah Istimewa Yogyakarta.
- Budi, Noor Sulisty, dkk. 1996. *Tradisi Makan dan Minum di Lingkungan Keraton Yogyakarta*. Yogyakarta: Direktorat Sejarah dan Nilai Tradisional.
- Burhanuddin, Safri, dkk. 2003. *Sejarah Maritim Indonesia: Menelusuri Jiwa Bahari Bangsa Indonesia dalam Proses Integrasi Bangsa (Sejak Jaman Prasejarah hingga abad XVII)*. Semarang: Pusat Kajian Sejarah dan Budaya Maritim Asia Tenggara, Lembaga Penelitian Universitas Diponegoro.
- Dean, David. 1994. *Museum Exhibition: Theory and Practice*. London: Routledge.
- Ellis, Sheri Murray. 2011. "Intangible" Cultural Resources: Values are in the Mind dalam *A Companion to Cultural Resource Management*. West Sussex: John Wiley and Sons Ltd.
- Falk, J.H dan M. Storkdieck. 2005. Learning Science from Museum, *História Ciências Saúde-Manguinhos* 12(Suppl):117-143 DOI: 10.1590/S0104-59702005000400007
- Gardjito, Murdijati. 2013. *Bumbu, Penyedap, dan Penyerta Masakan Indonesia*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Gardjito, Murdijati. 2016a. *Bakpia: Si Bulat Manis yang Selalu Dicari*. Yogyakarta: Pusat Studi Pangan dan Gizi Divisi Makanan Tradisional Universitas Gadjah Mada.
- Gardjito, Murdijati. 2016b. *Gudeg Yogyakarta: Riwayat, Kajian Manfaat dan Perkembangan untuk Pariwisata*. Yogyakarta: Pusat Studi Pangan dan Gizi Divisi Makanan Tradisional Universitas Gadjah Mada.
- Gardjito, Murdijati, dkk. 2017a. *Profil Struktur, Bumbu, dan Bahan dalam Kuliner Indonesia*. Yogyakarta: GadjahMada University Press.

- Gardjito, Murdijati. 2017b. *Kuliner Yogyakarta: Pantas Dikenang Sepanjang Masa*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Harmayani, Eni. dkk. 2017. *Makanan Tradisional Indonesia: Kelompok Makanan Fermentasi dan Makanan yang Populer di Masyarakat*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Herliany, Dorothea Rosa. 2006. *Arus Balik: Memori Rempah dan Bahari Nusantara Kolonial dan Poskolonial*. Yogyakarta: Ombak.
- ICOM. 2004. *Running a Museum: A Practical Handbook*. Paris: ICOM
- ICOM. 2017. *ICOM Code of Ethics for Museum*. Paris: ICOM
- Koentjaraningrat. 2009. Pengantar Ilmu Antropologi. Jakarta: RinekaCipta.
- Kristamtini. 2009. *Mengenai Beras Hitam dari Bantul*. Tabloid Sinar Tani, 13 Mei 2009.
- Kristamtini dan Heni Purwaningsih. 2009. *Potensi Pengembangan Beras Merah Sebagai Plasma Nutfah Yogyakarta*. Jurnal Litbang Pertanian, 28(3), hal. 88-95
- Kristamtini. 2010. *Stabilitas dan Adaptabilitas Varietas Padi Merah Lokal Daerah Istimewa Yogyakarta*. Buletin Plasma Nutfah vol. 16 No. 2 th. 2010. Hal 103-106.
- Kutoyo, Sutrisno, dkk. 1977. *Sejarah Daerah Istimewa Yogyakarta*. Jakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.
- Larenahadi, Riza. 2017. *Konsep Perencanaan dan Perancangan Museum Kuliner Nusantara di Yogyakarta dengan Pendekatan Arsitektur Regionalisme*. Skripsi. Surakarta: Program Studi Arsitektur, Fakultas Teknik, Universitas Sebelas Maret.
- Laurie, Brigid dan John Powell. Tt. *A Guide to Exhibit Development*. Landover, MD: Smithsonian Exhibits.
- Lestari, Lily Arsanti, dkk. 2013. *Kandungan Zat Gizi Makanan Khas Yogyakarta*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Lord, Barry, dan Gail Dexter Lord. 2001. *The Manual of Museum Exhibitions*. Oxford: Altamira Press.
- Macdonald, Sharon (ed). 2006. *A Companion to Museum Studies*. Victoria: Blackwell Publishing.
- Moertjipto, J.S., dkk. 1994. *Makanan, Wujud, Variasi, dan Fungsinya Serta Cara Penyajiannya Pada Orang Jawa Daerah Istimewa Yogyakarta*. Yogyakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.
- Murniatmo, Gatut, dkk. 1977. *Adat Istiadat Daerah Istimewa Yogyakarta*. Jakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.

- Museum of New Zealand Te Papa Tongarewa. 2007. *Planning a New Museum*. New Zealand: National Services Te Paerangi, Museum of New Zealand Te Papa Tongarewa.
- Yudokarsono, M.W. 2001. *Sejarah Hari Jadi Kabupaten/Kota se-Daerah Istimewa Yogyakarta*. Yogyakarta: Yayasan Karya Bhakti Sosial
- Octina, Rooseline Linda. 2015. *Rancangan Museum Austronesia dalam Paradigma New-Museology*. Tesis. Yogyakarta: Arkeologi, Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Gadjah Mada.
- Pitana, I Gde, I Ketut Surya Diarta. 2015. *Pengantar Ilmu Pariwisata*. Yogyakarta: C.V. Andi Offset.
- Prariyadiyani, Janati. 2017. *Pengembangan Model Museum Mal Melalui Pendekatan Arkeologi Publik: Studi Kasus di Ambarukmmo Plaza, Yogyakarta*. Skripsi. Yogyakarta: Jurusan Arkeologi, Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Gadjah Mada.
- Priyono, U. 2017. *Buku Profil Yogyakarta, City of Philosophy*. Yogyakarta: Dinas Kebudayaan DIY.
- . 2017. *Statistik Kepariwisata 2017*. Yogyakarta: Dinas Pariwisata Daerah Istimewa Yogyakarta.
- Santiko, H. 2014. Multikulturalisme dan Toleransi Beragama pada Zaman Majapahit, dalam D.A. Tanudirjo (ed.), *Inspirasi Majapahit*. Jakarta: Yayasan Arsari Djojohadikusumo.
- Simanjuntak, H.T. 2002. Cave Settlement, New Trend in the Late Pleistocene, dalam H.T. Simanjuntak (ed), *Gunung Sewu in Prehistoric Time*. Yogyakarta, Gadjah Mada University Press. Halaman 89 – 96.
- Smithsonian. 2002a. *Exhibition and Their Audiences: Actual and Potential*. Washington DC: Smithsonian Institution.
- Smithsonian. 2002b. *The Making of Exhibitions: Purpose, Structure, Roles and Process*. Washington DC: Smithsonian Institution
- Smithsonian. Tt. *Museum on Main Street: Exhibition Planning Guide*. Washington DC: Smithsonian.
- Sumintarsih, dkk. 1991. *Dapur dan Alat-alat Memasak Tradisional Daerah Istimewa Yogyakarta*. Jakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.
- Sunjata, Wahjudi Pantja, dkk. 2014. *Kuliner Jawa dalam Serat Centhini*. Yogyakarta: Balai Pelestarian Nilai Budaya (BPNB).
- Tanudirjo, D.A. 2011. Penjelajahan Pelaut Austronesia pada Masa Prasejarah. *Jurnal Varuna* 5: 34-40.

- Tanudirjo, D.A. 2017. Peradaban Kepulauan dan Nilai Keindonesiaan, dalam St. Sularto dan A. Paramita (eds.), *Nilai Keindonesiaan*. Jakarta: Kompas Media Nusantara. Halaman 20 – 31
- Utomo, B.B. 2013. Awal perjalanan Sejarah Menuju Negara Kepulauan, dalam D.R. Herliany dkk (eds.), *Arus Balik: memori Rempah dan Bahari Nusantara Kolonial Pos-Kolonial*. Magelang: Samana Foundation. Halaman 17 – 90
- Van Hout, Itie. Tt . *Museum Studies: Planning and Productions of Exhibitions*. Amsterdam: Royal Tropical Institute.
- Vlekke, B.H.M. 2008. *Nusantara, Sejarah Indonesia*. Jakarta: Kepustakaan Populer Gramedia.
- Wangania, Jopie. 1982. *Industri Tembikar Kasongan*. Jakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.
- Wardlaw, Gordon M. 2007. *Perspective in Nutrition 7th edition*. New York: McGraw-Hill.
- Widayanti, Retno. 2007. *Profil Makanan Tradisional di Kotagede*. Skripsi. Yogyakarta: Pendidikan Teknik Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta.
- Widianto, H. 2002. Prehistoric Inhabitants of Gunung Sewu, dalam H.T. Simanjuntak (ed), *Gunung Sewu in Prehistoric Time*. Yogyakarta, Gadjah Mada University Press. Halaman 227 – 246.
- Wulan, Miranda Kenongo. 2011. *Perancangan Penambahan Displai Tentang Informasi Benda Cagar Budaya Sebagai Dampak Letusan Gunung Merapi di Museum Gunungapi Merapi*. Skripsi. Yogyakarta: Jurusan Arkeologi, Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Gadjah Mada.
- Yoeti, H Oka A. 1997. *Perencanaan dan Pengembangan Pariwisata*. Jakarta: PT. Karya Unipress.

Pustaka laman

- <https://jogjaproov.go.id/berita/detail/topografi> diakses 15 Februari 2020
- <https://kebudayaan.kemdikbud.go.id/bpcbyogyakarta/gedung-koni/> diakses 22 Juli 2020
- <https://thegeekhost.com/peta-di-yogyakarta/> diakses 14 September 2020
- <https://tirto.id/sejarah-jadah-tempe-makanan-khas-yogyakarta-kesukaan-sultan-efgE> diakses 12 November 2020
- <https://warisanbudaya.kemdikbud.go.id/?newdetail&detailTetap=715> diakses 26 November 2020

<https://warisanbudaya.kemdikbud.go.id/?newdetail&detailTetap=1208> diakses 26
November 2020

<https://kumparan.com/kumparanfood/limun-sarsaparilla-minuman-soda-istimewa-jogja-yang-mulai-langka/full> diakses 27 November 2020

<https://warisanbudaya.kemdikbud.go.id/?newdetail&detailTetap=523> diakses 28
November 2020

<https://ich.unesco.org/en/what-is-intangible-heritage-00003> diakses 3 Desember
2020