

DAFTAR PUSTAKA

- Altinel, H. (2009) The menu management in gastronomy. *M.A. Tehsis, Department of Tourism Management*. Istanbul University, Social Sciences Institute, Istanbul.
- Anonim A. (2015). *Kuliner*. <https://databasekulinerindonesia.web.id/>. Diakses tanggal 27 Desember 2021 pukul 10.35 WIB.
- Anonim B. (2022) *Perjalanan Wedang Ronde, Minuman Jawa, Belanda, atau China?* <https://jateng.liputan6.com/read/4869908/perjalanan-wedang-ronde-minuman-jawa-belanda-atau-china>. Diakses pada 13 April 2022 pukul 09.25 WIB.
- Anonim C. (2022) *Sejarah Wedang Uwuh, Minuman Khas yang Masuk Daftar Warisan Budaya Tak Benda*. <https://www.fajarpendidikan.co.id/sejarah-wedang-uwuh-minuman-khas-yang-masuk-daftar-warisan-budaya-tak-benda/>. Diakses pada 13 April 2022 pukul 10.35 WIB.
- Andriani, A. (2021) *Kiprah Kopi di Indonesia*. <https://museum.pertanian.go.id/berita/kiprah-kopi-di-indonesia.8323072>. Diakses pada 23 Maret 2022 pukul 07.45 WIB.
- Ariningsih, S., Retno F., Ainun K. (2020) Analisis Produk Santan Untuk Pengembangan Standar Produk Santan Indonesia. *Prosiding PPIS, Tangerang Selatan* p. 231-238.
- Badan Pusat Statistik. (2020) *Luas daerah dan Jumlah Pulau Menurut Provinsi*. Jakarta, Indonesia
- Budhwaar, V. (2006) Khasiat Rahasia Jahe dan Kunyit. *Bhuana Ilmu Populer*. Jakarta.
- Cailein Gillespie dan Cousins, J. (2001) *European Gastronomy into teh 21st Century*. UK: Elsevier
- David, W., & Djamaris, A. R. A. (2018) *Metode Statistik Untuk Ilmu dan Teknologi Pangan*. Jakarta: Penerbitan Universitas Bakrie.
- El-Siddiq, K., Ebert, G., & Ludders, P. (1999) Tamarind (*Tamarindus indica* L.): a Review on a Multipurpose Tree with Promising Future in teh Sudan. *Journal of Applied Botany – Angewandte Botanik*, 73, 202 – 205.
- Ferrara, L. (2005) Antioxidant Activity of *Tamarindus indica* L. *Ingredient Alimentary*, 4(6): 13-15.



- Zahra, F. A. (2018). *Jamu Gendong*. <https://budaya-indonesia.org/Jamu-Gendong/>. Diakses pada 14 April 2022 pukul 11.05 WIB.
- Fossali PB. (2008) Seven conditions for teh gastronomic sciences. *Gastronomic Sci* 4(8):54-86
- Hadyan, R. (2021) *Sejarah Coklat di Indonesia, dari Minahasa Hingga Bandung*. <https://traveling.bisnis.com/read/20210215/223/1356257/sejarah-cokelat-di-indonesia-dari-minahasa-hingga-bandung>. Diakses pada 25 Maret 2022 pukul 16.45 WIB.
- Hayati, Aslis Wirda. (2009) *Buku Saku Gizi Bayi*. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Hardjohutomo, H. (2016) *Mustika Rasa: Resep Masakan Indonesia Warisan Soekarno*. Depok: Tim Komunitas Bambu.
- Hariana A. (2008) *Tumbuhan Obat dan Khasiatnya Seri 2*. Depok: Penebar Swadaya
- Hirasa, K., & Takemasa, M. (1998) *Spice Science and Technology*. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Hognadottir, R. L. R., & Aslaug. (2003) Identification of aroma active compounds in orange essence oil using gas chromatography-olfactometry and gas chromatography-mass spectrometry. *Journal of Chromatography A*, 998, 201–211.
- Ketaren, Indra. (2017) *Gastronomi Upaboga Indonesia*. IGA Press. Jakarta.
- Kurniawati N. (2010) *Sehat dan Cantik Alami Berkat Khasiat Bumbu Dapur*. Penerbit Qanita: Bandung.
- Lim, D. K., U. Choi, and D.H. Shin. (1997) Antioxidative activity of some solvent extract from *Caesalpinia sappan* Linn. *Korean J. Food Sci. Technol*, 28(1): 77–82
- Lingyun T., Anne T., Lei W. (2021) Cultural Motives Affecting Tea Purchase Behavior Under Two Usage Situations in China: A Study of Renqing, Mianzi, Collectivism, and Man-nature Unity Culture. *Journal of Ethnic Foods* 8(15).
- Melani, A. (2020) *Mengenal Perusahaan Jamu Tertua di Indonesia Asal Surabaya (I)*. <https://surabaya.liputan6.com/read/4196066/mengenal-perusahaan-jamu-tertua-di-indonesia-asal-surabaya-i>. Diakses pada 14 April 2022 pukul 11.25 WIB.
- Mulato dan Surharyanto. (2014) *Kakao, Cokelat dan Kesehatan*. Jember: Pusat Penelitian Kopi dan Kakao



Murdijati-Gardjito dan Dimas, R. (2011) *Kopi*. Yogyakarta: Kanisius

Murdijati-Gardjito dan Dimas, R. (2011) *Teh*. Yogyakarta: Kanisius

Murdijati-Gardjito, Putri, R.G., dan Dewi, S. (2017) *Profil Struktur, Bumbu, dan Bahan dalam Kuliner Indonesia*. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta

Murdijati-Gardjito, Indrati, R., Maryoto, A., Nurulia, N. M. (2019) *Gastronomi Indonesia Jilid 1*. Global Pustaka Utama: Yogyakarta.

Murdiati-Gardjito, Umar S., Eni H. (2019) *Ragam Minuman Indonesia*. Jom Prawarsa Foundation: Yogyakarta.

Mori, H., Kubota, K., & Kobayashi. (1995) A. Potent Aroma Components of Rhizomes from *Alpinia galanga* Wilid. L. *Nippon Shokuhin Kogyo Gakkaishi*, 42 (12), 989-995.

Ni Wang. (2011) A Comparison of Chinese and British Tea Culture. *Asian Culture and History* 3(2).

Norman, J. (2002) *Herbs & Spices: The cook's reference*. New York: DK Adult.

O'Connor, A. (2006) *The Claim: Chocolate Is an Aphrodisiac*.
<https://www.nytimes.com/2006/07/18/health/18real.html>. Diakses pada 25 Maret 2022 pukul 22.15 WIB.

Parthasarathy, V. A., Chempakam, B. and T.J. Zachariah. (2008) Chemistry of Spices: Turmeric and Tamarind. *CAB International. London. P.97-123*.

Prianto H et al. 2013. Isolasi dan karakterisasi dari minyak bunga cengkeh (*Syzigium aromaticum*) kering hasil distilasi uap. *Kimia Student Journal*, 1: 269-275.

Putri, R. H. (2020) *Kisah Rempah dan Kuliner Khas Yogyakarta*.
<https://historia.id/kultur/articles/kisah-rempah-dan-kuliner-khas-yogyakarta-vYMka/page/1>. Diakses pada 13 April 2022 pukul 09.35 WIB.

Rostiana, O., N. Bermawie, & M. Rahardjo. (2005) *Budidaya Tanaman Jahe*. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian

Thanissia G. H., Obed B. W., Asthararianty. (2016) *Perancangan buku tentang tradisi patehan di kraton Jogjakarta*. Program Studi Desain Komunikasi Visual, Fakultas Seni dan Desain, Universitas Kristen Petra Surabaya



Uhl, S.R. (2000) *Handbook of Spices, Seasonings and Flavoring*. Technomic Publishing Co. Inc. Lancaster-USA

Shruti. (2018) 8 Ways Turmeric Benefits in Menstruation. *BE Biotech & PGD Clinical Research*.

Situngkir, Hokky, Maulana, Ardian, M. Dahlan, Rolan. (2015) A Potrait of Diversity In Indonesian Traditional Cuisine. *MPRA (Munich Personal TrPEc Archive) Paper No. 68385*.

Smith, L. I. (2002). A Tutorial on Principal Component Analysis. *Computer Science Technical Report OUCS-2002-12*. University of Otago, New Zealand.

Supranto. (2004) *Analisis Multivariat Arti dan Interpretasi*. Jakarta: Rineka Cipta.

Trimahanani, E. (2020) *Jeruk Kalamansi Bengkulu Miliki Daya Jual Tinggi*.
<https://www.beritadaerah.co.id/2020/08/21/jeruk-kalamansi-bengkulu-miliki-daya-jual-tinggi/>. Diakses pada 22 Maret 2022 pukul 21.02 WIB

Supranto. (2004) *Analisis Multivariat Arti dan Interpretasi*. Jakarta: Rineka Cipta.

Veda, I. (2021) *Nikmatnya kehangatan Wedang Dongo Khas Solo, Minuman Legendaris*.
<https://www.sonora.id/read/423013221/nikmatnya-kehangatan-wedang-dongo-khas-solo-minuman-legendaris>. Diakses pada 28 Maret 2022 pukul 09.30 WIB.

Ware, M. (2017) *Ginger: Health Benefits and Dietary Tips*.
<https://www.medicalnewstoday.com/articles/265990.php>.

Zeka, K., Ruparelia, K.C., Continenza, M.A., Stagos, D., Vegliò, F., Arroo, R.R.J. (2015) Petals of *Crocus sativus* L. as a potential source of the antioxidants crocin and kaempferol. *Fitoterapia* 107, 128–134.