

DAFTAR PUSTAKA

- Ab Karim, S., Chua, B.I. and Salleh, H. (2009). *Malaysia as a Culinary Tourism Destination: International Tourist Perspective. Journal of Tourism*,
- Abdussamad, Zuchri. (2021). *Metode Penelitian Kualitatif*. Makasar: CV. Syakir Media
- Andari, R., Priatini. W., Ramdhani. D. (2014). Strategi Pengembangan RM. Nasi Bancakan sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner di Kota Bandung. *The Journal Gastronomy Tourism*. Vol. 1, No. 1, Juni 2014
- Arikunto, S. (2016). *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: Rineka Cipta
- Brida, Juan Gabriel, & Disegna, Marta. 2012. 'The Visitors' Percetion of Authenticity at the Museums: Archaeology Versus Modern Art'. *Journal of*
- Budiani. (2021). Kopi Klotok, Gudeg Pawon, dan Bakmi Mbah Gito Produk dan Ruang Kuliner Berbasis Budaya Lokal sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner di Yogyakarta. Tesis. Magister Kajian Pariwisata. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta
- Cicilia, Maria. (2021). Menparekraf: Kuliner Penyumbang terbesar PDB Ekonomi Kreatif. <https://pedulicovid19.kemenparekraf.go.id/menparekraf-kuliner-penyumbang-terbesar-pdb-ekonomi-kreatif/>, diakses pada 25 Oktober 2022 pukul 10.00.
- Cousin, J. et.al. (2002). *Food and Beverage Management*. New Jersey: Prentice-Haall Inc.
- Damanik, J & Weber, H. (2006). *Perencanaan Ekowisata*. Ed. I. Yogyakarta: Andi
- Dhora, R. & Dionizi, B. (2014). *The Role of the Restaurant Sector in Promoting the Local Cuisine. The Case of Shkodra City*. *Academic Journal of Interdisciplinary Studies*. Vol. 3 No. 2
- Eddyono, F. (2021). *Pengelolaan Destinasi Pariwisata*. Ponorogo: Uwais Inspirasi Indonesia.
- Ellis, A., Park, E., Kim, S., & Yeoman, I. (2018). *What is Food Tourism? Tourism Management*. 68, 250-263
- Erkmen, Ezgi. (2019). *Managing Restaurant Attributes for Destination Statisfaction: What Goes beyond Food?* *Administrative Science*.
- Freddy Rangkuti. Strategi Promosi yang Kreatif dan Analisis Kasus Integrated Marketing Communication, (Jakarta: Anggota IKAPI, 2009), h. 49
- Hall, C., & Sharples, L. (2003). Chapter 1 – *The Consumption of Experiences or the Experience of Consumption an Introduction to the Tourism of Taste*. C. Hall, L. Sharples, R. Mitchell, N. Macionis, & B. Cambourne (Eds.), *Food Tourism Around The World: Development, Management and Markets* (pp. 1-24). Elsevier Ltd.
- Harahap, Dince. (2009). *Peta Lengkap Wisata Kuliner di Medan*. Yogyakarta: Ekspresi.
- Harsana, Minta dkk. (2018). Potensi Makanan Trdisional Kue Kolombeng sebagai Daya Tarik Wisata Di Daerah Istimewa Yogyakarta. *Home Economics Journal*. Vol. 1, No. 2, 40-47

- Hendriyani, I G. A. D. Siaran Pers: Kemenparekraf Kenalkan Kuliner Khas Indonesia pada Paara Pemuda Australia Peserta AIYEP <https://kemenparekraf.go.id/berita/siaran-pers-kemenparekraf-kenalkan-kuliner-khas-indonesia-pada-para-pemuda-australia-peserta-aiyep> diakses pada 6 Agustus 2021
- Hsu, C. H. C. & Powers, T. (2002). *Marketing Hospitality, Third Edition*. New York. John Wiley & Sons, Inc.
<https://doi.org/10.23887/jish-undiksha.v5i1.8282>
- Karim. M. S. AB & Chua. B. L (2009). *Malaysia as A Culinary Tourism Destination: International Tourist Perspection. Journal of Tourism, Hospitality & Culinary Arts*.
- Kementerian Pertanian. (2022). Statistik Konsumsi Pangan Tahun 2022. Badan Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian.
- Kotler, P. 2012. Manajemen Pemasaran Edisi 13. Bahasa Indonesai Jilid 1 dan 3 Cetakan. Jakarta: Rajawali
- Kristiana, L. & Iswahyudi. (2018). Strategi Pengembangan Agribisnis Durian sebagai Komoditas Unggulan Madura. Jurnal Penelitian Agronomi. ISSN 2407 – 6287. Vol 5, No. 2.
- Levy, M. & Weitz, B. A. (2012). *Retailing Management Information Center*. New York: McGraw Hill Higher Education.
- Lubis, A. N. (2021). Pengaruh Store Atmosphere dan Kultur Terhadap Keputusan Pembelian Konsumen Di Ucok Durian Jl. KH Wahid Hasyim Kota Medan. Medan. Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.
- Margi, Ketut dkk. (2013). Identifikasi Potensi Wisata Kuliner Berbasis Bahan Baku Lokal di Kabupaten Buleleng, Bali. *Jurnal Ilmu Sosial dan Humaniora*. Vol. 2, Oktober 2013
- Miles, M.B, Huberman, A.M, & Saldana, J. (2014). *Qualitative Data Analysis, A Methods Sourcebook, Edition 3*. USA: Sage Publications.
- Murdijati, Hendrassty & Dewi. (2015). *Industri Jasa Boga*. Yogyakarta. Gadjah Mada University Press.
- Nugrahani, Farida. (2014). Metode Penelitian Kualitatif dalam Penelitian Pendidikan Bahasa. Surakarta: Deepublish.
- Ozdemir, B. & Caliskan, O. (2015). *Menu Design: A Review of Literature. Journal of Foodservice Business Research*. 18:189 – 206.
- Pembelian Konsumen di Ucok Durian Jl. K.H. Wahid Hasyim Kota Medan. Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.
- Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia Nomor: 11 Tahun 2014. Tentang Standar Usaha Rumah Makan. Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia.
- Peraturan Menteri Pertanian Nomor: 43/ Permen / OT. 140/ 10 / 2009. Tentang Gerakan Percepatan Penganekaragaman Konsumsi Pangan Berbasis Sumber Daya Lokal. Badan Ketahanan Pangan Departemen Pertanian Jakarta, Tahun 2009
- Pramezwary, Amelda *et.al.* (2022). *Sustainability Gastronomy Tourism in Medan City. International Journal of Sustainable Development and Planning*. Vo. 17. No. 3

- Priyatni, Endah Tri dkk. 2020. "Pemanfaatan NVIVO Dalam Penelitian Kualitatif". Universitas Negeri Malang (UM) : Februari 2020.
- Revida, E. dkk. (2022). Manajemen Pariwisata. Medan: Yayasan Kita Menulis.
- Rohman, A. (2017). Dasar-Dasar Manajemen. Malang: Inteligencia Media.
- Ronitawati, Putri. (2017). Manajemen Institusi Penyelenggaraan Makanan. Jakarta: Universitas Esa Unggul. (https://digilib.esaunggul.ac.id/public/UEU-Course-9320-7_0157.pdf) diakses pada 3 Agustus 2023 Pukul 13.11 WIB
- Sari, I. M. dkk. (2019). Pengembangan Wisata Kuliner Berbasis Bahan Pangan Lokal sebagai Daya Saing di Desa Wisata Sakerta Timur Kabupaten Kuningan Jawa Barat
- Suastuti, Ni Luh. (2012). Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Kepuasan Wisatawan Terhadap Produk *Freestanding Restaurant* di Kawasan Pariwisata Nusa Dua Kabupaten Badung, *Jurnal Ilmiah Pariwisata*.
- Sugiyono. (2018). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sukerti, Ni Wayan. (2016). Reinventarisasi Makanan Tradisional Buleleng sebagai Upaya Pelestarian Seni Kuliner Bali. *Jurnal Ilmu Sosial dan Humaniora*. Vol. 5. No.1.
- Sumaeni, M. N. & Mahagangga, G. A. O. (2018). Sistem Pengelolaan Terhadap Pura Tirta Empul sebagai Daya Tarik Wisata Pusaka di Tampak Siring Gianyar. *Jurnal Destinasi Pariwisata*. Vol. 5 No. 2
- Suwena, I Ketut & Widyatmaja, I Gusti Ngurah. (2017). Pengetahuan Dasar Ilmu Pariwisata. Denpasar: Pustaka Larasan
- Terry, George R. 2009. Dasar-dasar Manajemen. Bumi Aksara: Jakarta.
- Wachyuni, S.S., Priyambodo, T.K., Widiatuti, D., Sudarmadji. (2022). *Digital Behaviour in Gastronomy Tourism: The Consumption Pattern of Millennial Tourist*. 16(4):27-40, 2022.
- Widiana, M. E. (2020). Buku Ajar Pengantar Manajemen. Banyumas: CV. Pena Persada Redaksi
- Widya, Br. P. (2020). Strategi Pengembangan Usaha Durian di Kota Medan (Studi Kasus: Usaha Ucok Durian, Durian Pelawi dan Si Bolang Durian). Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.
- Wolf, Erik, Matthew Stone, Robert Garibaldi. (2020). *2020 State of the Food Travel Industry Report*. Portland. *World Food Travel Association*
- Yin, Robert K, Studi Kasus Desain & Metode, Rajawali Pers, Jakarta, 2014