

DAFTAR PUSTAKA

- Astawan, M. (2019). Pengaruh Konsumsi Tempe dari Kedelai Germinasi dan Non-Germinasi Terhadap Profil Darah Tikus Diabetes. *Jurnal Pangan*, 28(2), 135–144. doi:<https://doi.org/10.33964/jp.v28i2.439>.
- Astawan, M., Nurwati, C.C., Suliantari dan Rochim, D.A. (2015). Kombinasi kemasan vacum dan penyimpanan dingin untuk memperpanjang umur simpan tempe bacem. *Jurnal Pangan*, 24(2):125-134.
- Astawan, M., Wresdiyati, T., Widowati, S., Bintari, S., & Ichsani, N. (2013). *Pangan Media Komunikasi dan Informasi*, 22(3). Jakarta: Divisi R and D Perum Bulog.
- Astuti, M., Meliala, A., Dalais, F. S., & Wahlqvist, M. L. (2000). Tempe, a Nutritious and Healthy Food from Indonesia. *Asia Pacific Journal of Clinical Nutrition*, 9(4), 322–325. doi:<https://doi.org/10.1046/j.1440-6047.2000.00176.x>.
- Badan Pusat Statistik Indonesia. (2023). Kunjungan wisatawan mancanegara pada September 2023 tumbuh 52,76 persen bila dibandingkan bulan yang sama pada tahun lalu. dari <https://www.bps.go.id/id/pressrelease/2023/-11/01/2047/kunjunganwisatawan-mancanegara-pada-september-2023-tumbuh-52-76-persen-biladibandingkanbulan-yang-sama-pada-tahun-lalu.html>
- Badan Standardisasi Nasional. (2012). Tempe: Persembahan Indonesia untuk Dunia. dari [https://www.bsn.go.id/uploads/download-/Booklet_tempe printed21](https://www.bsn.go.id/uploads/download-/Booklet_tempe%20printed21).
- Cetin, G., & Yarkan, S. (2017). The Professional Relationship Between Tour Guides and Tour Operators. *Scandinavian Journal of Hospitality and Tourism*, 17(4), 345–357. doi:<https://doi.org/10.1080/15022250.2017.1330844>.
- Geni, P., Ksamawan, J., Putu, K., & Made, S. (2014). Strategi Pemasaran Paket Wisata Full Day di PT Tour East Indonesia. *Jurnal Industri Pariwisata*, 2(1). doi:<https://doi.org/10.24843/IPTA.2014.v02.i01.p04>.
- Gisela, S. (2022, September 30). *Tidak Malu Bermental Tempe*. Dari <https://jurno.id/tidak-malu-bermental-tempe>, diakses tanggal 12 April 2024.
- Hall, M., Mitchell, R., Sharples, L., (2003). The Consumption of Experiences or the Experience of Consumption? An Introduction to the Tourism of Taste. In Food Tourism Around The World. *Butterworth-Heinemann* (1-24). doi:<https://doi.org/10.1016/B978-0-7506-5503-3.50004-X>.
- Hjalager, A., & Richards, G. (2002). *Tourism and Gastronomic*. London: Routledge.

- Kemenparekraf. (2023, Desember 11). Ubud Akan Jadi Pusat Prototipe Gastronomi Dunia. Retrieved from <https://www.kemenparekraf.go.id/berita/siaran-pers-menparekraf-ubud-akan-jadi-pusat-prototipe-gastronomi-dunia>.
- Kemenparekraf. (2016, Desember 3). *Data Kunjungan Wisatawan Mancanegara Bulanan Tahun 2016*. dari https://api2.kemenparekraf.go.id/storage/app/resources/Statistik%20Profil%20Wisatawan%20Nusantara%20Tahun%202016_2%281%29.pdf.
- Ketaren, I. (2021). *Gatronomi Upaboga Indonesia*. Jakarta. Jakarta: AGASI.
- Kivela, J., & Crotts, J. C. (2005). Gastronomy Tourism. *Journal of Culinary Science & Technology*, 4(2–3), 39–55. doi:https://doi.org/10.1300/J385v04n02_03.
- Kristiadi, O. H. (2022). Tempe sebagai Pangan Fermentasi Khas Indonesia : Literature Review. *Jurnal Andaliman: Jurnal Gizi Pangan, Klinik Dan Masyarakat*, 2(2), 48. doi:<https://doi.org/10.24114/jgpkkm.v2i2.40334>.
- Kunto, H. (1986). *Semerbak Bunga di Bandung Raya*. Bandung. Bandung: Granesia.
- Liu, X., Byong, L., Joyce, Boye. (2014). Thermostability of Probiotics and Their α - Galactosidases and the Potential for Bean Products. *Biotechnology Research International*. doi:<https://doi.org/10.1155/2014/472723>.
- Mutiarani, Esa. (2022). Potensi Makanan Nasi Tumpang Lethok Sebagai Daya Tarik Wisata di Daerah Klaten. *Jurnal Budaya Nusantara*, 5(2), 95-100. doi:<https://doi.org/10.36456/b.nusantara.vol5.no2.a5133>.
- Nirmala Sari, W., Gadu, P., & Mahsun. (2023). Wisata Gastronomi: Mengenal Budaya dan Sejarah Melalui Makanan Lokal ‘Sate Rembiga’ di Mataram. *Open Journal Systems*, 17(9), 1–22. doi:<https://binapatria.id/index.php/MBI>.
- Pirastyo, S. P., & Kristiutami, Y. (2018). Pemanfaatan Bahan Makanan Tradisional Tempe Kedelai Sebagai Menu Andalan Hotel. *Tourism and Hospitality Essentials (THE) Journal*, 8, 39–44. doi:<https://doi.org/10.17509/thej.v8i1.11688>.
- Priyatmoko, Heri. (2020). Lodeh dan Tolak Bala. detik.com. dari https://repository.usd.ac.id/37029/1/6095_Lodeh+dan+Tolak+Bala.pdf, diakses tanggal 25 Juni 2024.
- Rachmawati. (2021, Maret 16). Sejarah Sayur Lodeh, Hidangan Penghalau Wabah di Pulau Jawa. dari [kompas.com: https://yogyakarta.kompas.com/read/2021/03/16/125200578/sejarah-sayur-lodehhidangan-penghalau-wabah-di-pulaujawa?page=all](https://yogyakarta.kompas.com/read/2021/03/16/125200578/sejarah-sayur-lodehhidangan-penghalau-wabah-di-pulaujawa?page=all).
- Sari, R. E., & Yunita, N. (2020). Perencanaan Perjalanan Wisata (Inbound Tour Planning). *Bogor: Lindan Bestari*.

- Sasmita, I. R. A., Sutrisno, A., Zubaidah, E., & Wardani, A. K. (2018). Purification and characterization of a fibrinolytic enzyme from tempeh bongkreng as an alternative of thrombolytic agents. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 131. doi:<https://doi.org/10.1088/1755-1315/131/1/012041>.
- Scott, A. (2021, Maret 14). *Alkisah, Saat Wabah Menyerang Yogyakarta Pada 1931, Sultan Memerintahkan Warganya untuk Memasak Sayur Lodeh dan Berdiam Diri Di Rumah Selama 49 Hari*. dari <https://www.bbc.com/indonesia/vert-tra-56370853>, diakses tanggal 13 April 2024.
- Steinkraus, K. (1983). Traditional food fermentations as industrial resources. *Acta Biotechnologica*, 3(1), 3–12. doi:<https://doi.org/10.1002/abio.370030102>.
- Sufa, S. A., Subiakto, H., Octavianti, M., & Kusuma, E. A. (2020). Wisata Gastronomi Sebagai Daya Tarik Pengembangan Potensi Daerah Kabupaten Sidoarjo. *Mediakom : Jurnal Ilmu Komunikasi*, 4(1), 75–86. doi:<https://doi.org/10.35760/mkm.2020.v4i1.2497>.
- Sugiyono. (2018). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Alfabeta.
- Suhartanti, S., Sugiyanto., Fernandes B. (2010). *Kumpulan Kata-Kata Mutiara Kesejarahan*.
- Suwena, I. K., & Widyatmaja, N. (2017). *Pengetahuan Dasar Ilmu Pariwisata*. Pustaka Larasan.
- Tamam, B. (2022). Tempe: Pangan Lokal Unggul (Superfood) Khasanah Budaya Bangsa. *Indonesian Red Crescent Humanitarian Journal*, 1(1), 41–48. doi:<https://doi.org/10.56744/irchum.v1i1.14>
- Turgarini, D. (2018). *Gastronomi Sunda Sebagai Daya Tarik Wisata Kota Bandung*. Universitas Gadjah Mada.
- UNWTO. (2023, Desember 12). UNWTO Completes Gastronomy Tourism Project for Ubud, Indonesia. dari <https://pre-webunwto.s3.eu-west-1.amazonaws.com/s3fs-public/2023-12/231212-unwto-completes-gastronomy-tourism-project-for-ubudindonesiaen.pdf?VersionId=vGYjUz-D6GXPbmsEWRKuPu-uuMGRU7pkv6>.
- Utomo, S. S. (2007). *Kamus Lengkap Jawa-Indonesia*. Yogyakarta: Kanisius.
- Wardani, D. M., Saputro, L. E., & Putri, E. H. D. (2023). Pengembangan Wisata Kuliner Khas Wonogiri Melalui Besengek Tempe. *Jurnal Pariwisata*, 10(1), 71–80. doi:<https://doi.org/10.31294/par.v10i1.15696>.
- Widiyarti, A. (2010). Serat Centhini, Sebuah Kompleksitas Kesusastraan Jawa yang Mumpuni. *Lensa: Kajian Kebahasaan, Kesusastraan, dan Budaya*, 3(2).
- Winarno, A. D., Cordeiro, L., Winarno, F. G., Gibbons, J., & Xiao, H. (2021). Tempeh: A semicentennial review on its health benefits, fermentation, safety, processing, sustainability, and affordability. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 20(2), 1717–1767. doi:<https://doi.org/10.1111/1541-4337.12710>