

3. DAFTAR PUSTAKA

4.

Adiprana, I Putu Gatot. 2017. *Ekspektasi dan Persepsi Wisatawan terhadap Kuliner Lokal di Ubud*. Tesis. Denpasar: Program Studi Magister Kajian Pariwisata Fakultas Pariwisata Universitas Udayana.

Ariani, Risa Panti 1994, *Studi Kelayakan Seni Kuliner Bali Mengenai Hidangan Tradisional Propinsi Bali*, Laporan Penelitian, Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat, STKIP Singaraja.

Arikunto, S. 2013. *Prosedur Penelitian: Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: Rineka Cipta.

Baregheh, Anahita *et al.*. 2012. "Innovation in Food Sector Smes". Dalam *Journal of Small Business Enterprise Development*. Vol 19 No.2. Hlm 300-321.

Bessant, J. dan Tidd, J. 2007. *Innovation and Entrepreneurship*. Wiley: Chicester.

BPS, 2020, *Jumlah kunjungan wisman ke Indonesia September 2020 mencapai 153,50 ribu kunjungan*, diakses dari <https://www.bps.go.id/pressrelease/2020/11/02/1720/jumlah-kunjungan-wisman-ke-indonesia-september-2020-mencapai-153-50-ribu-kunjungan-.html>.

BPS, 2020, *Perkembangan Pariwisata dan Transportasi Udara D.I. Yogyakarta, Februari 2020*, diakses dari <https://www.bps.go.id/pressrelease/2020/11/02/1720/jumlah-kunjungan-wisman-ke-indonesia-september-2020-mencapai-153-50-ribu-kunjungan-.html>.

Budi, Triton Prawira. 2006. *SPSS13.0 Terapan; Riset Statistik Parametrik*. Yogyakarta: C.V Andi Offset.

Burkart, A. J dan Medlik, S. 2012. *Tourism: Past, Present, and Future*. Second Edition. London: Heinemann.

Cohen, Louis. Lawrence Manion and Keith Morrison. 2007. *Research Methods In Education*. Sixth Edition. Routledge Taylor & Francis E-Library. USA and Canada.

Cooper, C., Fletcher, J., Gilbert, D., & Wanhill, S. 1997. *Tourism Principle & Practice*. London: Longman Group Limited.

Davis, B. dan Stone, S. 1992. *Food and Beverage Management*. Second Edition Butterworth-Heinemann. Oxford: TheBath Press, Avon.

Desembriarto, D., 2008, *Bakpia "Connecting People"*, diakses dari <https://travel.kompas.com/read/2008/10/14/10313736/Bakpia.Connecting.People>.

Fandeli, C. 2012. *Dasar-Dasar Manajemen Kepariwisata Alam*. Yogyakarta: Penerbit Liberty.

Fiani, M.S. & Japariato, E. 2012. Analisa Pengaruh Food Quality & Brand Image terhadap Keputusan Pembelian Roti Kecil Toko Roti Ganep's di Kota Solo. *Jurnal Manajemen Pemasaran*. Vol 1, No 1, Halaman 1-6.

Gilleisole. 2001. *European Gastronomy Into 21 Century*. Oxford: Oxford University.

Griffin, Ricky W.. 2004. *Manajemen Edisi 7 Jilid 1*. Jakarta: Erlangga.

Guerrero, Luis *et al.*. 2009. "Consumer-driven definition of traditional food products and innovation in traditional food. A qualitative cross-cultural study". Dalam *Appetite Journal*. Vol 52 (2). Hlm 345-354.

Hadiwijaya, M.S., 2019, *Bisnis Manis Bakpia, Panganan Khas Yogyakarta*, diakses dari <http://wargajogja.net/bisnis/bisnis-manis-bakpia-panganan-khas-yogyakarta.html>.

Hanaysha, J., & Lecturer, S. (2016). *Testing The Effects Of Food Quality, Price Fairness, And Physical Environment On Customer Satisfaction In Fast Food*, 6(2), 31–40. <https://doi.org/10.18488/journal.1006/2016.6.2/1006.2.31.40>.

Ihsan, A. 2010, *Bakpia*. Penerbit Pustaka Grhatama: Yogyakarta.

Irawan, H. 2012. *Indonesian Customer Satisfaction: Membedah Strategi Kepuasan Pelanggan Merek Pemenang ICOSA*, PT Alex Media Komputindo, Jakarta.

Karyono, H. 2013. *Kepariwisata*. Jakarta: PT Grasindo.

Kodhyat, H. 2013. *Sejarah Pariwisata dan Perkembangannya di Indonesia*. Jakarta: PT Grasindo.

Kotler, Philip. 2013. *Manajemen Pemasaraan*. Edisi Millennium. Jakarta: Prenhallindo.

Kotler, Philip dan Kevin Lane Keller. 2009. *Manajemen Pemasaran*. Edisi ke 13. Jakarta: Erlangga.

Kumalasari, W. 2015. *Bakpia Makanan Khas Jogja yang Melegenda*.

<http://www.sarihusada.co.id/NutrisiUntuk-Bangsa/Aktivitas/JelajahGizi/Bakpia-Makanan-Khas-Jogjayang-Melegenda>.

Kurniansyah, Rizal. 2012. *Konsep Persepsi, Ekspektasi dan Destinasi Pariwisata*. www.academia.edu.

Kusherdyana. 2011. *Pemahaman Lintas Budaya dalam Konteks Pariwisata dan Hospitalitas*. Bandung: Alfabeta.

Lundahl, David. 2012. *Breakthrough Food Prodcut Innovation: Through Emotion Research*. UK: Elsevier.

Luzkovsky, Anton. 2021. *Wisata Gastronomi, Aktivitas Liburan yang Berorientasi Mendalami Makanan*. Diakses dari <https://voi.id/lifestyle/28437/wisata-gastronomi-aktivitas-liburan-yang-berorientasi-mendalami-makanan>.

Mahmud. 2011. *Metode Penelitian Pendidikan*. Bandung: Pustaka Setia.

Mardapi, Djemari. 2008. *Teknik Penyusunan Instrumen Tes Nontes*. Yogyakarta: Mitra Cendikia.

Marpaung, H. 2016. *Pengetahuan Kepariwisataaan*. Bandung: Arfino Raya.

Marwanti. 2000. *Pengetahuan Masakan Indonesia*. Yogyakarta: Adicita Karya Nusa.

Muslim, Muhammad Zukhronnee. 2019. *Gastronomi, Cara Mengemas Wisata Lebih Menarik*. Diakses dari <https://www.koranbernas.id/berita/detail/gastronomi-cara-mengemas-wisata-lebih-menarik>.

Mulyana, Deddy. 2000. *Ilmu Komunikasi Suatu Pengantar*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya.

Nariani, Ni Komang. 2019. Pengembangan Kuliner Lokal Berdasarkan Persepsi Wisatawan di Ubud, Bali. *Journey 1* [2]: 85-98.

Nugroho, B.A. 2005. *Strategi Jitu Memilih Metode Statistik Penelitian dengan SPSS*. Penerbit Andi. Yogyakarta.

Nurdiyansah, 2014. *Peluang dan Tantangan Pariwisata Indonesia*. Bandung: Alfabeta.

Nursusanti. 2013. *Atraksi Wisata*. Jakarta: Erlangga.

Pitana, I.G. dan Gayatri, P.G. 2012. *Sosiologi Pariwisata*. Yogyakarta: CV Andi Offset.

Putra, P. T. 2011. *Taman Kuliner di Sleman*. Skripsi. Yogyakarta: Universitas Atma Jaya Yogyakarta: Tidak Dipublikasikan.

Putra, I.P.S.; Ariani, N.M.; dan Suarka, F.M. 2019. Persepsi dan Ekspektasi Wisatawan terhadap Kualitas Makanan Breakfast di Harris Cafe. *Jurnal Kepariwisata dan Hospitalitas* Vol. 3, No. 1, April 2019, hal. 90-107.

Rangkuti, Freddy. 2004. *Manajemen Persediaan*. Edisi kedua. Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada.

Redl, Sabrina. 2013. *Culinary Tourism for Young Adult Travellers and its connection to Destination Management*. Modul Vienna University.

Ridwan, M. 2012. *Perencanaan Pengembangan Pariwisata*. Medan: PT. Sofmedia.

Rogers, E.M. 2003. *Diffusion of Innovation*. New York: Free Press.

Schiffman, Leon G. dan Leslie Lazar Kanuk. 2010. *Consumer Behaviour Eighth Edition*. Pearson Prentice Hall.

Singarimbun, Masri dan Sofian Effendi. 2006. *Metode Penelitian Survei*. Jakarta: LP3ES.

Soekarto. 1990. *Dasar-dasar Standarisasi Mutu Pangan*. Depdikbud Dirjen Pendidikan PAU Pangan dan Gizi. IPB. Bogor.

Soetomo, A. 2012. *Pendidikan Kepariwisata*. Solo: Aneka.

Spillane, J.J. 2011. *Ekonomi Pariwisata, Sejarah, dan Prospeknya*. Yogyakarta: Kanisius.
Sugiyono. 2009. *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R & D*. Bandung: Alfabeta.

Sunaryo, B. 2013. *Kebijakan Pembangunan Destinasi Pariwisata Konsep dan Aplikasinya di Indonesia*. Yogyakarta: Gava Media.

Suryadana, M.L. 2009. *Perkembangan Industri Makanan (Kuliner)*. Disampaikan pada Seminar Sehari CREPS 2009, yang diselenggarakan oleh Program Studi Manajemen Industri Katering, Fakultas Pendidikan dan Ilmu Sosial, Universitas Pendidikan Indonesia Bandung, 14 Oktober 2009. Diakses dari [http://file.upi.edu/Direktori/FPIPS/LAINNYA/LIGA/SURYADANA/Perkembangan industri kuliner.pdf](http://file.upi.edu/Direktori/FPIPS/LAINNYA/LIGA/SURYADANA/Perkembangan%20industri%20kuliner.pdf).

Susanto, A.B. 1997. *Budaya Perusahaan Manajemen dan Persaingan Bisnis*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.

Sutopo, H.B. 2010, *Penelitian Kualitatif*, Universitas Sebelas Maret Surakarta.

Tjiptono, F. 2003. *Strategi Pemasaran. Edisi Kedua*. Yogyakarta: Andi Offset.

Tjiptono, Fandy dan Chandra, Gregorius. 2016. *Service, Quality, dan Satisfaction Edisi 3*. Yogyakarta: CV. Andi Offset.

Toha, Miftah. 2003. *Perilaku Organisasi Konsep Dasar dan Aplikasinya*. Jakarta: Grafindo Persada.

Turgarini, D. 2018. *Gastronomi Sunda Sebagai Daya Tarik Wisata di Kota Bandung*. Abstrak Tesis. Diakses dari http://opac.lib.ugm.ac.id/index.php?mod=penelitian_detail&sub=PenelitianDetail&act=view&typ=html&buku_id=1079459&obyek_id=4.

Undang-Undang RI No 10 Tahun 2009 Tentang Kepariwisataaan.

Widiyanto, D., 2019, *Inspirasi Kue Jepang Menjadikan Bakpia Kukus 'Booming'*, diakses dari <https://www.krjogja.com/wisata/kuliner/inspirasi-kue-jepang-menjadikan-bakpia-kukus-booming/>.

Wolf, A. J., 2004, *Spiritual Leadership: A New Model*, Healthcare Executive, 19, hal. 22.

Yoeti, O. 2014. *Pemasaran Pariwisata*. Angkasa. Bandung.