

DAFTAR PUSTAKA

1. Buku dan Artikel Jurnal

- Ayodya, Wulan. 2009. *Mengenal Usaha Kue-kue Basah*. Esensi: Erlangga Group.
- Damanik, A. 2008. *Analisa Kadar Asam Lemak Bebas dari Crude Palm Oil (CPO) pada Tangki Timbun di PT. Sarana Agro Nusantara*. UNSU Press. Medan.
- Darpan, Budi. (2017). *Budaya Garut Serta Pernak Perniknya*. Garut: Disparbud Garut
- Departemen Pendidikan dan Kebudayaan (1987). *Dapur dan Alat-Alat Memasak Tradisional Jawa Barat*. Bandung : Disparbud
- Honig, S., 1963. *Principles of Sugar Technology*, chemical Publishing Co. In., New York
- Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan. (2014). Jakarta: Kemendikbud
- Kepala Dinas Pariwisata dan Kebudayaan. (2005). *Makanan Dalam Khazanah Budaya*. Bandung:Disparbud.
- Larasati, K, dkk (2014). *Pemanfaatan Produk Budaya Modern dalam Bentuk Game untuk Mobile Gadget sebagai Media Pelestarian Budaya Tradisional*. [online]. Diakses dari <http://journals.itb.ac.id/index.php/jvad/article/view/614>
- Maharani, Y. (2011). *Pelestarian budaya indonesia melalui pembangunan fasilitas pusat jajanan tradisional jawa barat*. Skripsi. Ilmu Perpustakaan Universitas Islam Negri Hidayatullah Jakarta. Jakarta: Tidak diterbitkan
- Marsono. (1998). *Makanan Tradisional dalam Serat Centini*. Laporan Penelitian Aspek Sejarah, Budaya, dan Pengembangan Makanan Tradisional Jawa. Yogyakarta : PKMT UGM.
- Mulyatiningsih, E. (2007). *Diktat : Teknik-Teknik Dasar Memasak*. Yogyakarta : Fakultas Teknik UNY
- Nurani, A. S, dkk. (2016). *West Java Snack Mapping Based on Sncak Types Min Ingredient and Processing Techniques*. [online] <http://iopscience.iop.org/article/10.1088/1757-899X/128/1/012051/meta>
- Nurani, A.S, dkk. (2017). *Kue Nusantara Jawa Barat*. Bandung : UPI Press
- Nurhayati, A. dkk (2012). *Pengaruh Mata Kuliah Berbasis Gizi Pada Pemilihan Makanan Jajanan Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga*. [online]. Diakses dari <http://e-jurnal.upi.edu/>

- Nurhayati, E, dkk. (2013). *Inventarisasi Makanan Tradisional Jawa Serta Alternatif Pengembangannya*. Laporan Ahli Penelitian Guru Besar. Yogyakarta : UNY
- R. Syarif. (2007). *Modul Pengemasan dan Perlindungan Mutu Bahan Makanan*. [online] <http://repository.ut.ac.id>
- Rahmawati, F. (2013). *Materi Pelatihan Pengemasan dan Pelabelan*. Yogyakarta:UNY
- Ramdan,Tiara. (2016). *Pelestraian Produk Klepon Sebagai Objek Gastronomi Nusantara Jawa Barat di Kecamatan Lengkong Kota Bandung*. Skripsi. Manajemen Industri Katring. UPI. Bandung : Tidak diterbitkan
- Rosidi, Ajip. (2000). *Ensiklopedi Sunda: alam, manusia, dan budaya, termasuk budaya Cirebon dan Betawi*. Pustaka Jaya
- Soleh, Acep M. 2018. *Pencapaian Kompetensi Dasar Membuat Hidangan Sayuran Siswa Berkebutuhan Khusus di SMK BPP Bandung*. UPI. Bandung : Tidak diterbitkan
- Sri Palupi, dkk. (1993). *Makanan Indonesia (Diktat)*. Yogyakarta : FPTK IKIP.
- Sugiyono. (2011). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Universitas Pendidikan Indonesia (2017). Pedoman Penulisan Karya Ilmiah 2017

2. Sumber Online dan Bentuk lainnya

- Dinas Pariwisata dan Kebudayaan (2005) Kawasan Wisata Unggulan. Jawa Barat. [online]. Diakses dari [www.disparbud.jabarprov.go.id/wisata/fupload/Kawasan %20Wisata%20Unggulan%20Priangan.pdf](http://www.disparbud.jabarprov.go.id/wisata/fupload/Kawasan%20Wisata%20Unggulan%20Priangan.pdf) kawasan wisata unggulan pdf
- Karmadi. (2007). *Budaya Local Sebagai Warisan Warisan Budaya Dan Upaya Pelestariannya*. [online]. Diakses dari: <http://kebudayaan.kemdikbud.go.id>
- Winneke, O. (2005). *Jajanan Pasar untuk Pesta*. [online] <http://www.detikfood.com>