

## DAFTAR PUSTAKA

- Anggraini, R., (2014), “Taman Cerdas dan Pusat Wisata Kuliner Purworejo”, Skripsi, Fakultas Teknik Sipil dan Perencanaan, Universitas Islam Indonesia
- Albala, Ken (2003), “*Food in Early Modern Europe*”, *Greenwood; Illustrated edition* (February 28, 2003).
- Antoniades, Anthony C. (1990), *Poetic of Architecture: Theory of Design*
- Badan Pusat Statistik. (2021). Jumlah Data Kunjungan Wisatawan Mancanegara yang Datang ke DKI Jakarta 2019-2021. Jakarta: BPS Nasional
- Badan Pusat Statistik. (2022). Diagram lima negara terbesar yang berkunjung ke DKI Jakarta. Jakarta: BPS Nasional
- Badan Pusat Statistik. (2018). Keadaan Pariwisata DKI Jakarta. Jakarta: BPS Nasional
- Badan Pusat Statistik. (2021). Diagram 10 provinsi dengan usaha kuliner terbanyak di indonesia dan Diagram nilai dan pertumbuhan PDB industry makanan dan minuman. Jakarta: BPS Nasional
- Berry, J. W. (2005). *Acculturation: Living successfully in two cultures. International Journal of Intercultural Relations*, 29(6), 697–712.
- Chiara, Joseph dkk (1987). *Time-Saver Standards for Interior Design and Space Planning*. New York: McGraw.
- Ching, D.K. Arsitektur (2000). Bentuk, ruang dan tatanan. Jakarta: Erlangga

- Data Kunjungan Wisatawan Nusantara ke Destinasi Wisata di Provinsi DKI Jakarta, (2020), Pengelola Destinasi Wisata : Provinsi DKI Jakarta 2012-2019.
- Dyko, J. van, (1996). “Citra Reuni Tempo Doeloe dengan Indie”. Penerbit : Martin Bossenbroek.
- Geiling, N. (2013), “*The Evolution of American Barbecue*”, *Smithsonian*; *Smithsonian.com*.  
<https://www.smithsonianmag.com/arts-culture/the-evolution-of-american-barbecue-13770775/>.
- Gisslen, Wayne. (2003). *Essensial of Professional Cooking*. John Wiley & Sons, Inc. Canada
- Hall , C. Michael, et al. (2001). *Rural Tourism and Sustainable Business*. London
- Hall , C. Michael, et al. (2003). *Food Tourism Around The World*. England: New Canadian.
- Harsana, Minta dan Maria Tri W.. (2007). Pengembangan Taman Kuliner Condong Catur sebagai Tujuan Wisata Kuliner di Kabupaten Sleman. Yogyakarta (Skripsi)
- Hilberseimer, L. (1964). *Comtemporary Architects 2* .
- Hidayatullah, R. (2018). Evaluasi Penerapan Karakteristik Arsitektur Kontemporer (Studi Kasus: Design Masjid Ontowiryo Di Purworejo, Jawa Tengah) (Master's thesis, Universitas Islam Indonesia).

- Höllmann , Thomas O. (2013) “The Land of the Five Flavors: A Cultural History of Chinese Cuisine (Arts and Traditions of the Table: Perspectives on Culinary History), Columbia University Press; Illustrated edition (November 26, 2013)
- Ishige, Naomichi (2001) “History Of Japanese Food”, Publisher Kegan Paul; 1st edition ( 2001)
- Jencks Charles, Karl Kropf.(1981). *Theories And Manifestoes Of Contemporary Architecture.London.*
- John M. Echols dan Hasan Shadili, (1993). Kamus Inggris Indonesia, Jakarta,Gramedia.
- K. A. Putri, A. Amirudin, dan M. H. Purnomo, (2019). “Korean Wave dalam Fanatisme dan Konstruksi Gaya Hidup Generasi Z,” Nusa J. Ilmu Bhs. dan Sastra, doi: 10.14710/nusa.14.1.125-135.
- Kronenburg, R. (2007). *Flexible: Architecture that Responds to Change. Laurence King Publishing Ltd., Great Britain.*
- Lea, John P. (1994). August, 3-6. Tourism and the Delivery of Positive Development. A paper presented at Rethinking Tourism seminar in Bali
- Magu S. (2015) *Reconceptualizing Cultural Globalization: Connecting the “Cultural Global” and the “Cultural Local.”* MDPI Social Sciences Journal.4(3):630–45.
- McGee, T.G and Y.M. Yeung. (1977). *Hawkers in Southeast Asian Cities, Planning for the Bazaar Economy, Internasional Development Research Centre, Ottawa, Canada*

- Mufidah, Nur Lailatul (2012). “Pola Konsumsi Masyarakat Perkotaan” (Studi Deskriptif Pemanfaatan Foodcourt oleh Keluarga).Jurnal BioKultur.
- Marsum, W.A. (1993). Restoran dan Segala Permasalahannya. Yogyakarta: Andi Offset Publishing. Yogyakarta : Andi Offset, 1991
- Napitasari, A. (2018). “Analisis Minat Beli Konsumen Pada Restoran Bersertifikat Halal Mui Di Daerah Istimewa Yogyakarta Tahun 2018”. Skripsi. Jurusan Pendidikan Ekonomi Fakultas Ekonomi Universitas Negeri Yogyakarta.
- Neufert, Ernst. 1996. Data Arsitek, Jilid 1, (diterjemahkan oleh : Dr. Ing SunartoTjahjadi). Erlangga. Jakarta.
- Neufert, Ernst. 2002. Data Arsitek, Jilid 2, (diterjemahkan oleh : Dr. Ing Sunarto Tjahjadi; Dr. Ferryanto Chaidir). Erlangga. Jakarta.
- Oktaviani, J. dan T. P. Pramadya (2021). “Korean Wave (Hallyu) dan Persepsi Kaum Muda di Indonesia: Peran Media dan Diplomasi Publik Korea Selatan,” Insign. J. Int. Relations,
- Pariwisata Dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia (1994). Edisi Kedua Departemen pendidikan dan kebudayaan,Jakarta : Balai Pustaka.
- Perda No.1 Tahun (2008). Tentang Rencana Pembangunan Jangka Menengah Daerah Tahun 2007-2012. Jakarta: Badan Perencanaan Pembangunan Daerah
- Peta Peruntukan Dki Jakarta (2022), Peta RDTR [https://jakartasatu.jakarta.go.id/portal/apps/experiencebuilder/experience/?id=be77dd30a600425e9a76d11c6b6b0272&page=page\\_5](https://jakartasatu.jakarta.go.id/portal/apps/experiencebuilder/experience/?id=be77dd30a600425e9a76d11c6b6b0272&page=page_5)

Pettid , Michael J. (2008) “*Korean Cuisine: An Illustrated History*”,  
Reaktion, 2008

Schirmbeck, E. (1988). *Gagasan, Bentuk, Dan Arsitektur. Prinsip-Prinsip Perancangan Dalam*.

Standar Laboratoirum (2008), Permendiknas No.40 Tahun 2008

Luas area kerja mahasiswa pada laboratorium produksi yang ditetapkan pemerintah dalam Permendiknas No.40 Tahun 2008

Panero, Julius.2003. *Dimensi Manusia dan Ruang Interior*, (diterjemahkan oleh :Djoeliana Kurniawan). Erlangga. Jakarta

Rencana pembangunan jangka panjang menengah. (2018). Rencana pembangunan jangka menengah daerah provinsi daerah khusus ibukota jakarta tahun 2017 – 2022. Jakarta : Badan Perencanaan Pembangunan Daerah

Rencana pembangunan jangka panjang daerah. (2012). Rencana pembangunan jangka panjang daerah provinsi daerah khusus ibukota jakarta tahun 2005 – 2025. Jakarta : Badan Perencanaan Pembangunan Daerah

Schirmbeck, E. (1988). *Gagasan, Bentuk, Dan Arsitektur. Prinsip-Prinsip Perancangan Dalam*.

Sukresno, (2000). *Manajemen food & beverage service hotel* : buku panduan sekolah pariwisata dan manager restoran / Soekresno. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama, 2000

Suryadana, Moh. Liga (2009). 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.  
[http://file.upi.edu/Direktori/FPIPS/LAINNYA/LIGA\\_SURYADANA/Perkembangan\\_industri\\_kuliner.pdf](http://file.upi.edu/Direktori/FPIPS/LAINNYA/LIGA_SURYADANA/Perkembangan_industri_kuliner.pdf)

Tapper, Richard dan Zubaida S. (2001) “*A Taste of Thyme: Culinary Cultures of the Middle East*”, Publisher Tauris Parke Paperbacks April 2001

Undang-Undang Tentang Kepariwisata. UU NO. 10, LN 2009/NO. 11 ,  
TLN. NO. 4966, LL SETNEG : 59 HLM

Yeoman, Ian et al. (2021). “*Future Proofing the Success of Food Festivals Through Determining the Drivers of Change: A Case Study of Wellington on a Plate.*” *Tourism Analysis* 26(2–3): 167–93.

Yoeti, Oka A., (1983), Pengantar ilmu pariwisata. Bandung : Angkasa , 1983