

DAFTAR PUSTAKA

Buku

- @sejarahRI. (2016). *Indonesia poenja Tjerita*. Yogyakarta: Bentang.
- Alamsyah, Y. (2008). *Bangkitnya bisnis kuliner Indonesia: Meraih untung dari bisnis masakan tradisional kaki lima hingga restoran*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Cullen, K. (2007). *Layout workbook: A real-world guide to building pages in graphic design*. Beverly: Rockport Publishers.
- Dariyo, A. (2004). *Psikologi perkembangan dewasa muda*. Jakarta: Grasindo.
- Gardjito, M. (2013). *Bumbu, penyedap, dan penyerta masakan Indonesia*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Gardjito, M., Et al. (2018). *Profil sambal Indonesia*. Yogyakarta: UGM.
- Haslam, A. (2006). *Book design*. UK: Laurence King Publishing.
- Holtzschue, L. (2017). *Understanding color: An introduction for designer*. Canada: Wiley.
- Indra, D., S. (2011). *Food photography tutorial*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Jahja, Y. (2011). *Psikologi perkembangan*. Jakarta: Prenadamedia Group.
- Januwati, M., M. Syai, dan M. Nasir. 2000. *Budidaya tanaman cabe jawa (Piper retrofractum Vahl)*. Direktorat Aneka Tanaman. hal. 2.
- Krisdianto, L., D. (2018). *Sambal spesial rasa pedas khas Nusantara*. Jakarta: PT. Buku Seru.
- Kusnadi. (2018). *Dasar desain grafis*. Tasikmalaya: Edu Publisher.



Hak cipta dan penggunaan kembali:

Lisensi ini mengizinkan setiap orang untuk mengubah, memperbaiki, dan membuat ciptaan turunan bukan untuk kepentingan komersial, selama anda mencantumkan nama penulis dan melisensikan ciptaan turunan dengan syarat yang serupa dengan ciptaan asli.

Copyright and reuse:

This license lets you remix, tweak, and build upon work non-commercially, as long as you credit the origin creator and license it on your new creations under the identical terms.

- Kusrianto, A. (2010). *Pengantar tipografi*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Loomis, A. (2012). *Creative illustration*. New York: The Viking Press.
- Lupton, E. (2008). *Indie Publishing*. New York: Princeton Architectural Press.
- Manna, L. (2005). *Digital food photography*. USA: Cengage Learning.
- Male, A. (2017). *Illustration: A theoretical and contextual perspective*. UK: Bloomsbury Academic.
- Maryoto, A. (2009). *Jejak Pangan, Sejarah Silang Budaya, dan Masa Depan*. Jakarta: Kompas.
- Muhlisah, F. (2007). *Tanaman obat keluarga*. Jakarta: Niaga Swadaya.
- Muktiono, D., J. (2003). *Aku cinta buku*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Prakel, D. (2006). *Basic photography 01: Composition*. UK: Ava Publisher.
- Prince, R. (2009). *The Real taste of Indonesia*. Australia: Pieters Harts.
- Purwanto, M, N. (1990). *Psikologi pendidikan*. Indonesia: Remaja Rosdakarya.
- Rahman, F. (2016). *Jejak Rasa Nusantara: Sejarah Makanan Indonesia*. Jakarta: PT Gramedia Nusantara.
- Rahman, F. (2011). *Rijsttafel*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka.
- Saleh, A. (1960). *Mustikarasa*. Jakarta: Departemen Pertanian.
- Setiadi. (2006). *Bertanam cabai*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Sherin, A. (2012). *Design elements, color fundamental: A graphic style manual to understanding how color affect design*. Beverly: Rocport Publishers.
- Soenardi, T., et al. (2013). *Teori dasar kuliner: Teori, dasar memasak untuk siswa, peminat, dan calon profesional*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

- Stone, L., T., Adams, S., dan Morioka, A. (2006). *Color design workbook: A real world guide to using color in graphic design*. USA: Quayside Publishing Group.
- Suranny, E., L. (2015). *Peralatan dapur tradisional sebagai warisan kekayaan budaya bangsa Indonesia (traditional of kitchen equipment as cultural heritage richness of Indonesia nation)*. Wonogiri: Kantor Litbang IPTEK Kabupaten Wonogiri.
- Sutomo, B. (2014). *Koleksi resep sambal dan saus*. Jakarta: PT. Kawan Pustaka.
- Tijang, H. (2016). *7 hari belajar food photography*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Tondreau, B. (2011). *Layout Essentials: 100 design principles for using grids*. Beverly: Rockport Publishers.
- Utama, B., A., N. (2011). *Cara praktis menulis buku: Panduan mudah yang akan membantu anda dalam menulis buku*. Yogyakarta: Deepublish.
- Wigan, M. (2008). *Basics illustration: Text and Image*. Switzerland: Ava Publishing.
- Wolfersperger, K., S., dan Carlston, E. (1992). *Experimenting with art*. USA: Good Year Books.
- Wolfrom, J. (2009). *The magical effects of color*. California: C&T Publishing.
- Zeegen, L. (2005). *The fundamentals of illustration*. UK: Thames & Hudson.
- Zoetmoelder, PJ. (2004). *Kamus Jawa Kuna Indonesia*, Cetakan Keempat. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Internet

Fadil, I. (2017, Maret 23). Karena orang Indonesia suka makanan pedas. *Merdeka*.

Diakses dari

<https://www.merdeka.com/khas/karena-orang-indonesia-suka-makanan-pedas-kuliner-pedas.html>

Gibbons, Z. (2017, November 6). Unesco sebut Indonesia negara super power bidang budaya. *Antara News*.

Diakses dari <https://www.antaraneews.com/berita/663307/unesco-sebut-indonesia-negara-super-power-bidang-budaya>

Harera, M., M. (2012, Juli 25). Cerita tempe yang dipatenkan oleh Jepang.

Merdeka. Diakses dari

<https://www.merdeka.com/peristiwa/cerita-tempe-yang-dipatenkan-oleh-jepang.html>

Juniman, P., T. (2018, April 08). Alasan di balik sambal Indonesia belum mendunia. *CNN Indonesia*. Diakses dari

<https://www.cnnindonesia.com/gaya-hidup/20180406191920-262-288951/alasan-di-balik-sambal-indonesia-belum-mendunia>

Sartika, R.E.A. (2018, Maret 9). Kenapa banyak orang suka makanan pedas?.

Kompas. Diakses dari

<https://sains.kompas.com/read/2018/03/09/212415423/kenapa-banyak-orang-suka-makanan-pedas>