

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, M. C. (2020). *Dodol Betawi: Tradisi dan Kondisinya Kini*.  
<https://milenialis.id/dodol-betawi-tradisi-dan-kondisinya-kini/>
- Aditya, M. T. (2022). *Business Model Canvas (BMC): Pengertian, Fungsi, dan Contoh*. <https://www.luarsekolah.com/article/business-model-canvas-bmc-pengertian-fungsi-dan-contoh>
- Antamaksudi, I. (2021). *Dodol Betawi Kuliner Khas Masyarakat Jakarta*.  
<https://www.rasamantap.com/2021/09/dodol-betawi-kuliner-khas-masyarakat.html>
- Fajri, I. (2018). Strategi peningkatan penjualan makanan tradisional sunda melalui daya tarik produk wisata kuliner di The Jayakarta Bandung Suite Hotel & Spa. *THE Journal: Tourism and Hospitality Essentials Journal*, 8(1), 45-56.
- Fatimah, E. (2021). *Hilangnya Pesona Makanan Tradisional di Tengah Arus Globalisasi*.  
<https://www.kompasiana.com/elatifimah1429/61cbf13b9bdc406c40597772/hilangnya-pesona-makanan-tradisional-ditengah-arus-globalisasi>
- Fatwa, A. M. (2019). *Nasib Kuliner Betawi Di Kampung Sendiri*.  
<https://www.validnews.id/nasional/Nasib-Kuliner-Betawi-Di-Kampung-Sendiri-aVd>
- Kerjo. (2019). *Industri Pariwisata Penopang Ekonomi Bangsa*.  
<https://news.detik.com/adv-nhl-detikcom/d-4479602/industri-pariwisata-penopang-ekonomi-bangsa>
- Kustiani, R. (2016). *Cerita Awal Mula Dodol Betawi dan Nilai Gotong-royong*.  
<https://cantik.tempo.co/read/785641/cerita-awal-mula-dodol-betawi-dan-nilai-gotong-royong>
- Lestari, L. A., Lestari, P. M., & Utami, F. A. (2018). *Kandungan Zat Gizi Makanan Khas Yogyakarta*. UGM Press.

- Mulyadi, R. (2018). *Pariwisata Indonesia Peringkat 9 di Dunia*.  
<https://mediaindonesia.com/nusantara/192746/pariwisata-indonesia-peringkat-9-di-dunia>
- Nissa, R. S. I. (2021, December 30). *Serba-Serbi Makanan Khas Daerah: Pengertian, Ciri, Dan Contohnya*.  
<https://www.suara.com/lifestyle/2021/12/30/202258/serba-serbi-makanan-khas-daerah-pengertian-ciri-dan-contohnya>
- Noviadji, B. R. (2014). Desain kemasan tradisional dalam konteks kekinian. *Jurnal Fakultas Desain Institut Informatika Indonesia Surabaya Vol. 1 No 1 Juli 2014*
- Osterwalder, A, & Pigneur, Y (2010). *Business Model Generation*. New York: John Wiley & Sons.
- Pujiono, A. (2021). Media Sosial Sebagai Media Pembelajaran Bagi Generasi Z. *Didache: Journal of Christian Education*, 2(1), 1-19.
- Purbasari, M. (2010). Indahnya Betawi. *Humaniora, Binus Journal Publishing*, 1(1), 1-10.
- Putra et al. (2015). The evaluation of Indonesia import policies of garlic. *Greener Journal of Business and Management Studies*, 5(1), 016-030.
- Setiawan, E. (2016). Pengaruh Sosialisasi Kuliner, Inovasi Produk Kuliner Dan Citra Produk Kuliner Terhadap Minat Beli Konsumen Kuliner Tradisional Di Kota Tangerang Selatan. *Jurnal Organisasi dan Manajemen*, 12(2), 105-112.
- Setiawan, I. (2018). *Dodol Betawi, Tradisi Kuliner Betawi Yang Masih Bertahan*.  
<http://kebudayaan.kemdikbud.go.id/bpnbjabar/dodol-betawi-tradisi-kuliner-betawi-yang-masih-bertahan/>
- Syarifuddin, D., Noor, C. M., & Rohendi, A. (2018). Memaknai Kuliner Lokal Sebagai Daya Tarik Wisata Kota Bandung. *Jurnal Abdimas BSI: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1).

Untari, D. T. (2016). The Potential Development of Betawi Culinary as an Ecotourism Product in Jakarta. *Binus Business Review*, 7(3): 277-282.

Untari, D. T., Avenzora, R., Darusman, D., Prihatno, J., & Arief, H. (2017). Betawi Traditional Culinary; Reflection The History Of Jakarta (Formerly Known As Batavia). *Journal of Economic Development, Environment and People*, 6(4), 64-76.

