

DAFTAR PUSTAKA

- Aflakhah, M. S. (2017). *Akulturası Budaya di Balik Makanan Nusantara*.
<https://www.goodnewsfromindonesia.id/2017/02/09/akulturası-budaya-di-balik-makanan-nusantara>
- Azizah, L. (2022). *Business Model Canvas: Contoh, Pengertian, Elemen, Tips*.
<https://www.gramedia.com/best-seller/business-model-canvas/>
- Badan Informasi Geospasial. (2021). *Gazeter Republik Indonesia* (Vol. 959). 978-602-6641-65-6
- Djayasupena, S., Korinna, G. S., Rachman, S. D., & Pratomo, U. (2014). Potensi Tauco Sebagai Pangan. *Fungsional Potency of Tauco As Functional Food*. *Chimica et Natura Acta*, 2(2), 137–141.
- Fatimah, S. (2018). *5 Makanan Khas Cianjur yang Gak Boleh Dilewatkan Para Pecinta Kuliner*.
- Hannah, C. (2021). *FERMENTED SOYBEAN PASTE (黄豆醬, HUANG DOU JIANG)*. The Plant-Based Wok. <https://theplantbasedwok.com/fermented-soybean-paste/>
- Juniman, P. T. (2018). *5 Rekomendasi Kuliner Legendaris Indonesia ala William Wongso*. CNN Indonesia. <https://www.cnnindonesia.com/gaya-hidup/20180810183724-262-321358/5-rekomendasi-kuliner-legendaris-indonesia-ala-william-wongso>
- KBBI. (n.d.). *KBBI (Kamus Besar Bahasa Indonesia)*.
<https://kbbi.web.id/akulturası>
- Lestari, N. S., & Aprillia, J. G. (2021). Tauco, Perpaduan Rasa yang Eksotis. *Khasanah Ilmu - Jurnal Pariwisata Dan Budaya*, 12(2), 106–114.
<https://doi.org/10.31294/khi.v12i2.9939>
- Lyliana, L. (2021). *Apa Itu Tauco, Fermentasi Kedelai untuk Penyedap Masakan?* Kompas. <https://www.kompas.com/food/read/2021/10/17/100800975/apa-itu-tauco-fermentasi-kedelai-untuk-penyedap-masakan-?page=all#:~:text=Bahan baku pembuatan tauco yakni,Indonesia masih dilakukan secara tradisional>
- Mctarnaghan, S., & Hendey, L. (2017). A Tool for Organizational Planning: The

- Business Model Canvas. *National Neighborhood Indicators Partnership, August*, 1–11.
https://www.urban.org/sites/default/files/publication/95936/a_tool_for_organizational_planning_the_business_model_canvas_1.pdf
- Melodysky, N. (2019). *Kuliner Khas Tionghoa di Indonesia: Rahasia Resep dan Kisah di Balikinya*. VisiMedia.
- Merriman, M. (2015). Rise of Gen Z: new challenge for retailers. *Ernst & Young LLP*, 1–12. [http://www.ey.com/Publication/vwLUAssets/EY-rise-of-gen-znew-challenge-for-retailers/\\$FILE/EY-rise-of-gen-znew-challenge-for-retailers.pdf](http://www.ey.com/Publication/vwLUAssets/EY-rise-of-gen-znew-challenge-for-retailers/$FILE/EY-rise-of-gen-znew-challenge-for-retailers.pdf)
- Purwanto, A. (2020). *Profil Daerah Provinsi Jawa Barat*. Kompas Media.
<https://kompaspedia.kompas.id/baca/profil/daerah/provinsi-jawa-barat>
- Putri, D. (2010). *Lebih Sedap Dengan Tauco*.
<https://lifestyle.kompas.com/read/2010/12/03/20573033/~Dapur~Tips>
 Memasak
- Slamet, I. (2022). *Tauco Cap Meong: Kuliner Legendaris yang Bertahan Melawan Zaman*. Detik. <https://www.detik.com/jabar/kuliner/d-5944745/tauco-cap-meong-kuliner-legendaris-yang-bertahan-melawan-zaman>
- Sugiyono. (2017). *METODE PENELITIAN KUANTITATIF, KUALITATIF, DAN R&D*. Alfabeta.
- Supardi, N. (2013). *Bianglala Budaya Rekam Jejak 95 Tahun Kongres Kebudayaan (1918-2013)*.
- Suprihatin. (2010). *TEKNOLOGI FERMENTASI*. UNESA University Press.
- Yanwardhana, E. (2021). *Sandiaga Uno: Bali Penyumbang Devisa Terbesar di Pariwisata RI*. CNBC Indonesia.
<https://www.cnbcindonesia.com/news/20211222193439-4-301297/sandi-uno-bali-penyumbang-devisa-terbesar-di-pariwisata-ri>
- Zang, J., Xu, Y., Xia, W., & Regenstein, J. M. (2019). *Quality, functionality, and microbiology of fermented fish: a review*. 1228–1242.
<https://doi.org/https://doi.org/10.1080/10408398.2019.1565491>