

7. DAFTAR PUSTAKA

- Andriyanty, R., Aras, M., Afuani, S. N., & Nurfallah, A. (2020). Strategi Pengembangan Bisnis Rumah Makan Padang Di Sekitar Lingkar Kampus IBI Kosgoro 1957. *Mediastima*, 26(1), 18-39. <https://doi.org/10.55122/mediastima.v26i1.1>
- Ardy, N., & Yuliharsi, Y. (2020). Strategi pengembangan atraksi pengolahan rendang (marandang) sebagai daya tarik wisata gastronomi di kampung rendang kota Payakumbuh. *jurnal ekonomi*, 23(2), 134-154. <https://doi.org/10.47896/je.v23i2.216>
- Astutiningsih, F., Nurlisa, D., & Suhartatik, N. (2024). Karakteristik Organoleptik dan Profil Senyawa Volatil Rendang Bumbu Instan dengan Head Space Solid Phase Microextraction (HS-SPME) dan Gas Chromatography Mass Spectrometry (GC-MS). *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 13(2), 191-201. <https://doi.org/10.30598/jagritekno.2024.13.1.191>
- Belia, P. S. B. S., & Polisda, Y. (2022). Pelayanan Prima Pramusaji Dalam Melayani Tamu Di Restoran Hotel. *Jurnal Pariwisata Bunda*, 3(1), 30-38. <https://ejournal.akparbundapadang.ac.id/index.php/jurnal-pariwisata-bunda/article/view/55>
- Darmayanti, N., Hanifah, H., Saputra, R. A., & Ramadhanty, G. S. (2017). Relevansi masakan rendang dengan filosofi merantau orang Minangkabau. *Metahumaniora*, 7(1), 119-127. <https://doi.org/10.24198/metahumaniora.v7i1.23335>
- Ernawati, H., & Suwandojo, D. P. E. H. (2019). Consumer preferences for indonesian food. *Journal of Indonesian Economy and Business: JIEB.*, 34(3), 280-293. <https://doi.org/10.22146/jieb.52637>
- Fatimah, S., Syafrini, D., Wasino, & Zainul, R. (2021). Rendang lokan: history, symbol of cultural identity, and food adaptation of Minangkabau tribe in West Sumatra, Indonesia. *Journal of Ethnic Foods*, 8, 1-10. <https://doi.org/10.1186/s42779-021-00088-2>
- Gusnita, W., & Mariana, I. (2020). Standarisasi Resep Rendang Daging Di Lubuk Alung Kabupaten Padang Pariaman. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 1(2), 84-92. <https://doi.org/10.24036/jptbt.v1i2.28>

Kementrian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif. (12/08/2020). APA Style. Reference list : Rendang dan Nasi Goreng Makanan Terenak di Dunia, Daya Tarik Pariwisata Indonesia (web publications). Retrieved 9 September, 2024, from <https://www.kemenparekraf.go.id/hasil-pencarian/rendang-dan-nasi-goreng-makanan-terenak-di-dunia,-daya-tarik-pariwisata-indonesia>

Kementrian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif. (2021). APA Style. Reference list : Standar Kegiatan Usaha Pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Pariwisata (web publications). Retrieved 9 September, 2024, from <https://sisupar.kemenparekraf.go.id/file/download/PERMEN%204%20STANDAR%20USAHA%20RESTORAN.pdf>

Masdison, S. M. (2018). APA Style. Reference list : Rendang Nan Enak Itu (book publications). Retrieved 7 Desember, 2024, from https://badanbahasa.kemdikbud.go.id/resource/doc/files/Rendang_nan_Enak_Itu-S_Metron_Masdison-Final_0.pdf

Musthafa, I., & Tan, F. (2023). DEVELOPMENT OF THE RENDANG INDUSTRIAL INNOVATION SYSTEM IN PAYAKUMBUH CITY. *JOURNAL OF MANAGEMENT, ACCOUNTING, GENERAL FINANCE AND INTERNATIONAL ECONOMIC ISSUES*, 3(1), 315-328. <https://doi.org/10.55047/marginal.v3i1.1051>

Nabila, A. P., Zahira, K. L., Deadonita, V., Dhiaulhaq, R., Tawakkal, D. I., Vladimir, B. P. M., ... & Risqullah, N. (2024). Mendeskripsikan Cita Rasa dan Aroma Bumbu dan Rempah Rendang yang Digunakan di Beberapa Restoran Padang di Sekitar UNNES. *Jurnal Potensial*, 3(1), 30-37. <https://jurnalilmiah.org/journal/index.php/potensial/article/view/738>

Nurmufida, M., Wangrimen, G. H., Reinalta, R., & Leonardi, K. (2017). Rendang: the treasure of minangkabau. *Journal of Ethnic Foods*, 4(4), 232-235. <https://doi.org/10.1016/j.jef.2017.10.005>

Rahman, F. (2020). Tracing the origins of rendang and its development. *Journal of Ethnic Foods*, 7(1), 28. <https://doi.org/10.1186/s42779-020-00065-1>

Ramadhanti, F., & Gusnita, W. (2020). Pengaruh penyimpanan daging terhadap kualitas rendang. *Jurnal pendidikan tata boga dan teknologi*, 1(3), 118-24. <http://boga.ppj.unp.ac.id/index.php/jptb/article/view/38>

- Rini, R., Syukri, D., & Azima, F. (2020). GCMS identification of volatile compounds in Indonesia's specific traditional "kalio" and dried rendang. *AJARCDE (Asian Journal of Applied Research for Community Development and Empowerment)*, 4(1), 24-27. <https://doi.org/10.29165/ajarcde.v4i1.34>
- Said, A. (2007). *Khasiat dan manfaat kunyit*. Ganeca Exact. <https://books.google.co.id/books?id=S5y6S-sId9oC&printsec=frontcover&hl=id#v=onepage&q&f=false>
- Sutomo, B. (2012). Rendang : Juara masakan terlezat sedunia. https://books.google.co.id/books?hl=en&lr=&id=IWG0BAAAQBAJ&oi=fnd&pg=RcG3kxhs33&sig=erXryMHmHjtIY9FWQMzgyDKGL5w&redir_esc=y#v=onepage&q=rendang%20juara%20masakan%20terlezat%20sedunia&f=false
- Sormaz, U., Akmesse, H., Gunes, E., & Aras, S. (2016). Gastronomy in tourism. *Procedia Economics and Finance*, 39, 725-730. [https://doi.org/10.1016/S2212-5671\(16\)30286-6](https://doi.org/10.1016/S2212-5671(16)30286-6)
- Sukmana, I. T. (2016). Restaurant Revenue Management. *Fakultas Ekonomi & Humaniora Program Studi Manajemen Universitas Dhyana Pura Bali*, 11(2), 159-167. <https://doi.org/10.36002/jep.v11i2.132>
- Sururi, A. M., Maharani, D. K., & Wati, F. A. (2023). Potensi senyawa eugenol dari cengkeh (*Syzygium aromaticum*) sebagai inhibitor protease HIV-1 (PR). *Unesa Journal of Chemistry*, 12(1), 26-30. <https://doi.org/10.26740/ujc.v12n1.p26-30>
- Yenny, M., Abadi, Y. B., & Valencia, I. (2023). Rendang Sebagai Ikon Kuliner Lokal Di Kota Payakumbuh. *Jurnal Sains Terapan Pariwisata*, 8(2), 112-122. <https://doi.org/10.56743/jstp.v8i2.263>
- Zurairah, M., Adam, M., Syarif, A. A., & Zaharuddin, Z. (2021). Pembuatan Minyak Kelapa dengan Enzim Papain dalam Pengolahan Daging Rendang. *Jurnal Al Ulum LPPM Universitas Al Washliyah Medan*, 9(1), 15-19. <https://doi.org/10.47662/alulum.v9i1.136>