

DAFTAR PUSTAKA

Literatur

- Alma, Dr. H. Buchari. 2002. *Manajemen Pemasaran dan Pemasaran Jasa*, Bandung: Alfabeta.
- Astawan, M., Astawan, Mita Wahyuni. *Teknologi Pengolahan Pangan Nabati Tepat Guna*, Jakarta : Akademika Pressindo.
- Cenadi, Christine Suharto. 2000. *Peran Desain Kemasan Dalam Dunia Pemasaran*, Surabaya: Tidak Diterbitkan.
- Heryana, Made. 2011. *Strategi Pengembangan Makanan Tradisional Bali pada Hotel di Kawasan Sanur*, Denpasar: Tidak Diterbitkan
- Rosyidi, Djalal. 2006. *Macam-Macam Makanan Tradisional yang Terbuat dari Hasil Ternak yang Beredar di Kota Malang*, Malang: Tidak Diterbitkan.
- Soelaeman, M. Munandar. 1987. *Ilmu Budaya Dasar Suatu Pengantar*, Bandung: PT. Refika Aditama.
- Supriyono, Rakhmat. 2010. *Desain Komunikasi Visual Teori dan Aplikasi*, Yogyakarta: Andi.
- Tim Penulis Depdikbud, 1996. *Panduan Pusat Kajian Makanan Tradisional*, Jakarta: Kantor MenPangan - Depdikbud.
- Wirya, Iwan. 1999. *Kemasan yang Menjual*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.

Wawancara Narasumber

Agus Hamdani (Pemilik Dodol Jahe Sopiah) pukul 10.00 WIB di Jln. Pesantren VI, Cimahi

Lena Khodijah (Pemilik Dodol Jahe Sopiah) pukul 10.00 WIB di Jln. Pesantren VI, Cimahi

Artikel Online

<http://lifestyle.kompasiana.com/catatan/2013/05/12/dodol-jahe-sopiah-oleh-oleh-khas-kota-cimahi-555191.html> (diunduh 2 Januari 2015, pada pukul 18.00 WIB)

<http://www.admin.websiteclassic.com/2013/03/dodol-picnic-rasa-jahe-madu-200-gram.html> (diunduh 19 Februari 2015, pada pukul 23:00 WIB).

<http://entrepreneur.bisnis.com/read/20130822/263/158136/kuliner-indonesia-potensi-masakan-nusantara-di-pasar-dunia> (diunduh 26 Maret 2015, pada pukul 21:00 WIB)