

DAFTAR PUSTAKA



- Murtidjo, B. (1989). Pengantar Budidaya Tambak. Yogyakarta: Kanisius.
- Sudarmo. (1992). Teknik Dasar Perikanan Tambak. Jakarta: Gramedia.
- Poerwadarminta, W. J. S. (2003). Kamus Besar Bahasa Indonesia. Jakarta: Balai Pustaka.
- Tjiptono, F. (2007). Pemasaran Strategik. Yogyakarta: Andi Offset.
- Marsum, D. (1998). Manajemen Restoran dan Usaha Kuliner. Bandung: Alfabeta.
- Kusumawardhani, D. (2016). Kategori Pusat Oleh-Oleh Berdasarkan Produk Makanan dan Souvenir. Jurnal Pariwisata dan Pengembangan Ekonomi Lokal, 8(2), 135–150.
- Soekresno, A. (2000). Analisis Penataan Meja dan Kursi untuk Kenyamanan Pengunjung. Jurnal Ergonomi dan Desain Ruang Publik, 5(3), 65–72.
- Kompas.com. (2021). Petis Udang: Kuliner Khas Jawa Timur yang Unik. Diakses tanggal 10 Desember 2024, <https://www.kompas.com/>
- IDN Times. (2021). Bandeng Asap dan Olahan Bandeng Lainnya di Gresik. Diakses tanggal 22 Desember 2024, <https://jatim.idntimes.com/>
- Disparekrafbudpora Gresik. (2021). Produk Khas Kabupaten Gresik. Diakses tanggal 20 Desember 2024, <https://disparekrafbudpora.gresikkab.go.id/>
- Desasukorejo.gresikkab.go.id. (2021). Inovasi Olahan Daun Kelor oleh Desa Sukorejo. Diakses tanggal 22 November 2024 <https://desasukorejo.gresikkab.go.id/>
- Kementerian Pariwisata Republik Indonesia. (2015). Peraturan Menteri Pariwisata No. 28 Tahun 2015 tentang Standar Usaha Penjualan Makanan. Jakarta: Kemenpar RI.
- JIIPE Gresik. (2020). Kawasan Ekonomi Khusus Jawa Timur. Diakses tanggal 16 November 2024, <https://jiipe-gresik.co.id/>
- Basque Culinary Center. (2009). Gastronomic Science University and Innovation Program. Diakses tanggal 21 November 2024 <https://www.bculinary.com/>