

DAFTAR PUSTAKA

Buku

- Aziz, A. (2010). *Tradisi dan Perubahan di Tasikmalaya*. Tasikmalaya: Penerbit Tasik Press.
- Barthes, Roland. *Mythologies*. Trans. Annette Lavers. New York: Hill and Wang, 1972.
- Claude Lévi-Strauss. *The Raw and the Cooked*. Translated by John and Doreen Weightman. New York: Harper & Row, 1969.
- Daldjoeni. (1977). *Geografi Budaya*. Bandung: Alumni.
- Danadibrata, S. (2006). *Kamus Umum Basa Sunda*. Bandung: Pustaka Setia.
- Danasasmita, S. (1983). *Sejarah Priangan*. Bandung: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.
- Danasasmita, S. (2000). *Tasikmalaya dalam Sejarah Priangan*. Bandung: Komunitas Bambu.
- Fandy Tjiptono. (2016). *Strategi Pemasaran* (Edisi 4). Yogyakarta: Andi.
- Halbwachs, Maurice. *La Mémoire Collective*. Paris: Presses Universitaires de France, 1950.
- Halbwachs, Maurice. *On Collective Memory*. Trans. Lewis A. Coser. Chicago: University of Chicago Press, 1992.
- Hall, Stuart. (1990). "Cultural Identity and Diaspora." In *Identity: Community, Culture, Difference*, ed. Jonathan Rutherford, 222–237. London: Lawrence & Wishart.
- Kartodirdjo, S. (1992). *Pendekatan Ilmu Sosial dalam Metodologi Sejarah*. Jakarta: Gramedia.
- Komariah, K. (2019). *Kearifan Lokal dalam Kuliner Tradisional Indonesia*. Bandung: Alfabeta.
- Komunitas Bambu. (2018). *Jajanan Pasar Sunda: Jejak Budaya Kuliner Tradisional*. Depok: Komunitas Bambu.
- Kuntowijoyo. (2003). *Metodologi Sejarah*. Yogyakarta: Tiara Wacana.
- Kuntowijoyo. (2013). *Pengantar Ilmu Sejarah*. Yogyakarta: Tiara Wacana.
- Kusumah, R. (2020). *Minuman Tradisional Jawa Barat: Sejarah dan Perkembangannya*. Jakarta: Pustaka Jaya.
- Lévi-Strauss, Claude. *The Raw and the Cooked*. Trans. John Weightman and Doreen Weightman. New York: Harper & Row, 1969.
- Maurice Halbwachs. *On Collective Memory*. Translated by Lewis A. Coser. Chicago: University of Chicago Press, 1992.
- Nasution, S. (2009). *Metode Research (Penelitian Ilmiah)*. Jakarta: Bumi Aksara.

- Rahman, F. (2016). *Rijsttafel: Budaya Kuliner di Indonesia Masa Kolonial 1870–1942*. Jakarta: Komunitas Bambu.
- Roland Barthes. *Mythologies*. Translated by Annette Lavers. New York: Hill and Wang, 1972.
- Rosyada, D. (2015). *Mengenal Budaya Kuliner Sunda*. Bandung: Pustaka Jaya.
- Schiffman, L. G., & Kanuk, L. L. (2007). *Consumer Behavior* (9th ed.). Upper Saddle River, NJ: Pearson Prentice Hall.
- Stuart Hall. "Cultural Identity and Diaspora." In *Identity: Community, Culture, Difference*, edited by Jonathan Rutherford, 222–237. London: Lawrence & Wishart, 1990.
- Suparlan, P. (2004). *Antropologi dan Pembangunan Indonesia*. Jakarta: Yayasan Obor Indonesia.
- Wirawan, H. (2015). *Manajemen Sumber Daya Manusia Indonesia*. Jakarta: Rajawali Pers.

ARTIKEL JURNAL

- Abdul Rojak, M. (2024). "Resep Turun Temurun! Es Sirop Bojong Ibu Momoh." *Kabar Priangan*. <https://kabarpriangan.pikiran-rakyat.com/kabar-priangan/pr-1488357616>
- Bayu Adji, P. (2019). "Menilik Asal Mula Es Bojong Asal Tasikmalaya." *Republika*. <https://ramadhan.republika.co.id/berita/pr6gs3459>
- Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Barat. *Perkembangan Harga Komoditas Konsumsi Rakyat di Perkotaan Jawa Barat Tahun 2000*. Bandung: BPS Jawa Barat, 2001.
- Dharmawangsa, J. (2022). "Pengaruh Media Sosial dalam Meningkatkan Omzet Penjualan pada UKM Dapur Julie Depok." *Jurnal Ilmiah Warta*, 6(1), 45–52.
- Fajri, K. (2021). "Dinamika Sosial-Ekonomi Kota Tasikmalaya 1960–2020." *Jurnal Sejarah Citra Lekha*, 6(1), 24–38.
- Hardiansyah. "Pengaruh Lokasi, Harga, dan Kualitas Produk terhadap Minat Beli Konsumen pada Usaha Mikro di Kabupaten Tapanuli Utara." *Jurnal Akuntansi dan Teknologi Informasi*, vol. 2, no. 2 (2019): 17.
- Hidayat, R. (2023). "Pengaruh Digitalisasi dalam Bisnis Kuliner." *IKRAITH-EKONOMIKA*, 6(2), 112–120.
- Lestari, Lisna, dkk. "Penamaan Semantis pada Kuliner Khas Tasikmalaya." *Jurnal Bahasa dan Sastra*, vol. 8, no. 2, 2021.
- Mulyadi, A. (2023). "Strategi Tangguh Menghadapi Pandemi COVID-19 dalam Kuliner Tradisional." *Jurnal Abdi*, 5(1), 30–38.
- Nugraha, R. (2020). "Eksplorasi Bahan Pangan Lokal dalam Kuliner Tradisional Jawa Barat." *Jurnal Pangan dan Gizi*, 10(2), 45–60.

- Nurfitriana, S. (2019). "Analisis Potensi Kuliner Lokal dalam Menunjang Pariwisata Kreatif di Tasikmalaya." *Tourism and Hospitality Essentials Journal*, 9(1), 63–76.
- Nurhayati, E. "Tren Minuman Boba dan Perilaku Konsumen Milenial di Indonesia." *Jurnal Ekonomi Kreatif dan Digital*, vol. 3, no. 1, 2021: 45–56.
- Prasetyo, B. (2023). "Tantangan dan Peluang Usaha Kuliner Tradisional di Era Modern." *Digital: Jurnal Manajemen dan Kewirausahaan*, 15(3), 112–125.
- Purwaningrum, S. (2021). "Pelestarian Kuliner Tradisional Indonesia: Tantangan dan Peluang." *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 3(1), 23–35.
- Rahayu, Dian. "Dinamika Persaingan Kuliner Tradisional dan Minuman Kekinian di Era Digital." *Jurnal Pariwisata dan Kuliner*, vol. 5, no. 2, 2023: 120–135.
- Rahman, Fadly. "Meneroka Kajian Makanan sebagai Wacana Lintas Disiplin." *Metahumaniora* 9, no. 1 (April 2019): 41–53. <https://jurnal.unpad.ac.id/metahumaniora/article/download/22870/11223>.
- Raihana, F. (2023). *Pengaruh Pemasaran Media Sosial dan Harga terhadap Minat Beli Konsumen Minuman Merek Yotta di Kota Makassar*. Skripsi, UIN Alauddin Makassar.
- Ratna, Nyoman Kutha. *Teori, Metode, dan Teknik Penelitian Sastra*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar, 2011.
- Saprudin, T. M. "Strategi Pengembangan Usaha Kuliner di Kota Tasikmalaya." *Jurnal Ekonomi dan Bisnis Islam*, UIN Sunan Gunung Djati Bandung, vol. 3, no. 2, 2020.
- Sari, D. (2023). "Strategi Pemulihan UMKM Kuliner Pasca Pandemi Covid-19 di Kota Purwokerto." *Jurnal Maneksi*, 12(1), 55–63.
- Sari, Dian. "Fenomena Minuman Boba di Indonesia pada Tahun 2010-an." *Jurnal Kuliner dan Budaya*, vol. 5, no. 2, 2020: 45–52.
- Sari, Indah P. "Perubahan Preferensi Konsumen Menuju Produk Makanan dan Minuman Sehat di Era Modern." *Jurnal Gizi dan Kesehatan Masyarakat*, vol. 7, no. 1, 2024: 88–97.
- Suryani, Teti. "Pengaruh Media Sosial dalam Ekonomi Kreatif Bidang Kuliner." *Jurnal Komunikasi dan Bisnis Digital*, Telkom University, vol. 4, no. 1, 2022.
- Yuliana, L. (2023). "Strategi Pemasaran Produk Jamu Tradisional." *Jurnal Ekonomi dan Pendidikan*, 4(3), 78–85.

INTERNET

- Kompas.com. "Sejarah Es Cendol Elizabeth di Bandung: Alamat hingga Harga." *Kompas.com*, 16 September 2022. Diakses 23 Mei 2025. <https://bandung.kompas.com/read/2022/09/16/113112378/sejarah-es-cendol-elizabeth-di-bandung-alamat-hingga-harga>.

- Posture.id. “Mengenal Budaya Khas Suku Bangsa Sunda dari Tradisi, Kesenian dan Nilai Luhur.” Diakses 22 Mei 2025. <https://posture.id/2024/12/11/mengenal-budaya-khas-suku-bangsa-sunda-dari-tradisi-kesenian-dan-nilai-luhur>.
- Republika. “Menilik Asal Mula Es Bojong Asal Tasikmalaya.” *Republika.co.id*, 19 Oktober 2023. <https://republika.co.id/berita/pr6gs3459/menilik-asal-mula-es-bojong-asal-tasikmalaya>.
- Saprudin, T. M. (2020). *Strategi Pengembangan Usaha Kuliner di Kota Tasikmalaya*. Diakses dari: <http://digilib.uinsgd.ac.id/30745/>
- Suryani, T. (2022). “Pengaruh Media Sosial dalam Ekonomi Kreatif Bidang Kuliner.” *Open Library Telkom University*. Diakses dari: <https://openlibrary.telkomuniversity.ac.id/...>

Wawancara

- Wawancara secara langsung dengan generasi ke 2 usaha Es Sirop Bojong Bu Haji Momoh, Ibu Nenden, 25 April 2025, 13.00 WIB
- Wawancara secara langsung dengan generasi ke 6 usaha Es Sirop Bojong Pak Dae, Ibu Rosi, 30 April 2025, 16.30 WIB