

DAFTAR PUSTAKA

Buku:

- Baskoro, R. M. (2022). Kisah Selera dari Negeri Rempah: Memahami Gastrodiplomasi dari Perspektif Indonesia. *Indonesian Perspective*, 7(2), 227-249.
- Berridge, G. R. (2022). *Diplomacy: theory and practice*. Springer Nature.
- Czarra, F. (2009). *Spices: a global history*. Reaktion Books.
- d'Hooghe, I. (2015). *China's public diplomacy* (Vol. 10). Martinus Nijhoff Publishers.
- Lawrence Neuman, W. (2014). *Social research methods: Qualitative and quantitative approaches*. 7th ed. Edinburgh: Pearson Education Limited
- Melissen, J. (2011). *Beyond the new public diplomacy* (p. 3). Clingendael Institute.
- Melissen, J. (2005). *The new public diplomacy*. Palgrave.
- Miles, M. B. (1994). *Qualitative data analysis: An expanded sourcebook*. Thousand Oaks.
- Sarosa, S. (2021). *Analisis data penelitian kualitatif*. Pt Kanisius. Page 34
- Snow, N. (2020). *Rethinking public diplomacy in the 2020s*. In *Routledge handbook of public diplomacy* (pp. 3-12). Routledge.

Artiikel & Jurnal:

- Anggrasari, H., Perdana, P., & Mulyo, J. H. (2021). Keunggulan komparatif dan kompetitif rempah-rempah indonesia di pasar internasional. *Jurnal Agrica*, 14(1), 9-19. DOI: 10.31289/agrica.v14i1.4396
- Adawiyah, R., & Rais, S. (2023). Gastrodiplomasi Sebagai Strategi Dalam Memperkenalkan Kuliner Indonesia Di Hungaria. *Jurnal Ilmiah Hospitality*, 12(2), 691-698. DOI: <https://doi.org/10.47492/jih.v12i2.2981>
- Creswell, J. W., 2014. *Research Design: Qualitative, Quantitative, and Mixed Methods. 4th ed. California: SAGE Publications Inc.*
- Creswell, J. W., & Creswell, J. D. (2017). *Research Design: Qualitative, Quantitative, and Mixed Methods Approaches*. SAGE Publications.
- Darmayadi, A., Ibrahim, N., Azhari, P. M., & Ulfah, D. S. (2023). Building Indonesian Nation Branding Through Indonesia Spice Up The World and Its Effect on Indonesian Spice Exports to African Region. In *The 6th International Conference on Business, Economics, Social Sciences, and Humanities* (pp. 806-816).
- Gaffar, E. K. (2021). Hambatan Dalam Pengembangan Gastrodiplomasi Untuk Mencapai Brand Image Kuliner Indonesia di Era pemerintahan Joko Widodo. *Universitas Bosowa*.
- Gregory, B. (2011). American public diplomacy: Enduring characteristics, elusive transformation. *The Hague Journal of Diplomacy*, 6(3-4), 351-372.
- Hanifah, M. F., Hesti R. (2024). Gastrodiplomasi Korea Selatan di Indonesia melalui Ekspor Produk Makanan Korea Selatan Periode 2020-2022. *Jurnal Ilmiah Pariwisata*, Vol. 21, No. 1. DOI: <https://doi.org/10.56910/gemawisata.v21i1.461>

- Jayanti, A. D., Suwartiningsih, S., & Ismoyo, P. J. (2019). Diplomasi publik korea selatan di indonesia melalui sektor pendidikan korea international cooperation agency (koica). *KRITIS*, 28(1), 11-28.
- Khalish, F. (2023). Keunggulan komparatif dan kompetitif komoditas rempah Indonesia di pasar Uni Emirat Arab. *Jurnal Multidisiplin Indonesia*, 2(8), 2256-2276. DOI : <https://doi.org/10.58344/jmi.v2i8.441>
- Louise Diamond, d. J. (1996). Louise Diamond, dan John McDonald, *Multi-track diplomacy: A system approach to peace*. New York.
- Mary Jo Pham. (2013). "Food as Communication: A Case Study of South Korea's Gastrodiplomacy," *Journal of International Service* 22, no. 1 : 1–22.
- McDonald, J. W. (2012). The institute for multi-track diplomacy. *Journal of Conflictology*, 3(2), 8.
- Mulyadi, L., Fathony, B., & Prikasari, E. (2019). Potensi Kampung Heritage Kayutangan sebagai Destinasi Wisata di Kota Malang. Malang: Deazha.
- Nobelis, M. K., de Fretes, C. . H. J., & Hergianasari, P. . (2024). Soft Power Diplomacy Korea Selatan Terhadap Indonesia Melalui Gastrodiplomasi Tahun 2019-2022. *Administraus*, 8(2), 69–79. <https://doi.org/10.56662/administraus.v8i2.221>
- Nye Jr, J. S. (2008). Public diplomacy and soft power. *The annals of the American academy of political and social science*, 616(1), 94-109.
- Prameswari, N. M., Susiatiningsih, H., & Windiani, R. (2022). Gastrodiplomasi Korea selatan dalam Upaya Nation Branding di Indonesia sebagai Negara Muslim Terbesar. *Journal of International Relations Diponegoro*, 8(4), 675-689.
- Prayuda, R. (2019). Diplomasi dan Power: Sebuah Kajian Analisis. *Journal of Diplomacy and International Studies*, 2(01), 80-93. DOI: [https://doi.org/10.25299/jdis.2019.vol2\(01\).4429](https://doi.org/10.25299/jdis.2019.vol2(01).4429)

- Pujayanti, A. (2017). Gastrodiplomasi–Upaya Memperkuat Diplomasi Indonesia. *Jurnal Politica Dinamika Masalah Politik Dalam Negeri dan Hubungan Internasional*, Vol. 8, No. 1.
- Purwanda, S. (2022). Hilangnya Hak Eksklusif Tanaman Rempah Asli Indonesia. *Pangadereng*, 8(1), 137-152.
- Rahman, F. (2019). Negeri Rempah-rempah” dari Masa Bersemi Hingga Gugurnya Kejayaan Rempah-rempah. *Patanjala*, 11(3), 291-335. DOI: 10.30959/patanjala.v11i3.527
- Rachel Wilson. (2011). “Cocina Peruana Para El Mundo: Cocina Peruana Para El Mundo: Gastrodiplomacy, the Culinary Nation Brand, and the Context of National Cuisine in Peru,” *Exchange: The Journal of Public Diplomacy* 2, no. 1 : 13–20.
- Ristiyaniti, S., & Prakoso, H. (2022). Upaya Indonesia Melalui Program Indonesia Spice Up The World dalam Mengenalkan Rempah dan Kuliner di Mancanegara. *Madani Jurnal Politik Dan Sosial Kemasyarakatan*, 14(03), 501-521. DOI: <https://doi.org/10.52166/madani.v14i03.3734>
- Rockower, P. S. (2012). Recipes for gastrodiplomacy. *Place Branding and Public Diplomacy*, 8, 235-246.
- Saputro, W. A., & Anggrasari, H. (2021). The Role, Development And Opportunities Of Spice Commodities For International Relations Between Indonesia And Other Countries In The International Market. *Jassp*, 1(2), 154-166. DOI: <https://doi.org/10.23960/jassp.v1i2.34>
- Sari, H. T. W., Prianbudi, D. A., & Budianto, A. (2024). Memahami Sejarah Bangsa Dalam Politik Diplomasi Indonesia-Belanda. *Philosophiamundi*, 2(4), 68-79.
- Sinulingga, S. P. (2017). Diplomasi Kebudayaan Indonesia Terhadap Amerika Serikat Melalui Kuliner (Gastrodiplomacy) Tahun 2010-2016). *JOM FISIP*, 4(2), 1-14.

- Siregar, A. A., & Mokhtar, N. A. B. Spice Route Activities As a Development Strategy Sustainable Tourism. *Jurnal Pendidikan Sosiologi dan Humaniora*, 15(1), 191-202. DOI: 10.26418/j-psh.v15i1.76725
- Sujarweni, V. W. (2014). Metodologi penelitian. Yogyakarta: Pustaka Baru Perss.
- Sulaiman, A.A., Subagyo, K., Pakpahan, A. and Soetopo, D. (2018). Membangkitkan Kejayaan Rempah Nusantara. *Pertanian.go.id*. [online] 40-45 doi:<https://doi.org/978-602-344-225-6>
- Supriyati. (2012). Metodologi Penelitian Komputerisasi Akuntansi. Bandung: LABKAT.
- Susanto, D., & Jailani, M. S. (2023). Teknik pemeriksaan keabsahan data dalam penelitian ilmiah. *QOSIM: Jurnal Pendidikan Sosial & Humaniora*, 1(1), 53-61.
- Victoria University. (2024). Library Guides: The Literature Review: Primary and secondary sources.
- Wahidmurni, W. (2017). Pemaparan metode penelitian kualitatif.
- Wirda, B., Rifin, A., & Nurmalina, R. (2024). Posisi Biji Pala Indonesia di Pasar Internasional. *Jurnal Ilmiah Membangun Desa dan Pertanian*, 9(6), 602-610.
- Yayusman, M. S., & Mulyasari, P. N. (2024). Indonesia's Spice-Based Gastrodiplomacy: Australia and Africa Continents as the Potential Markets. *JAS (Journal of ASEAN Studies)*, 12(1), 51-77. <https://doi.org/10.21512/jas.v12i1.8004>
- Zhang, J. (2015). The food of the worlds: Mapping and comparing contemporary gastrodiplomacy campaigns. *International Journal of Communication*, 9, 24.

Internet Resource:

- Antara News. (2022). Pameran Indonesia Tong Tong Fair Kembali Digelar di Belanda. Diakses pada 27 Mei 2025 Melalui: <https://www.antaranews.com/berita/3096729/pameran-indonesia-tong-tong-fair-kembali-digelar-di-belanda>
- Badan Pangan Nasional. (2024). Kunjungi Gulfood Dubai 2024, NFA konsisten lakukan pendampingan UMKM eksportir untuk sertifikasi keamanan pangan. Diakses pada 31 Desember 2024 melalui: <https://badanpangan.go.id/blog/post/kunjungi-gulfood-dubai-2024-nfa-konsisten-lakukan-pendampingan-umkm-eksportir-untuk-sertifikasi-keamanan-pangan>
- Badan Pusat statistic. (n.d.). Ekspor tanaman obat, aromatik, dan rempah-rempah, menurut negara tujuan utama: 2012-2023. Diakses pada tanggal 12 Juli 2025 melalui: <https://www.bps.go.id/id/statistics-table/1/MjAxOSMx/ekspor-tanaman-obat--aromatik--dan-rempah-rempah-menurut-negara-tujuan-utama--2012-2023.html>
- CNBC. (2024). Hidup Mati Cengkeh Dunia ada di Tangan Indonesia, RI Tak Tergantikan. Diakses pada 23 Mei 2025 melalui: <https://www.cnbcindonesia.com/research/20240926141152-128-574849/hidup-mati-cengkeh-dunia-ada-di-tangan-indonesia-ri-tak-tergantikan>
- Detik Food. (2021). Mustikarasa, 'Buku Masak' Warisan Bung Karno untuk Kedaulatan Pangan. Diakses pada 26 Mei 2025 melalui: <https://food.detik.com/berita-boga/d-5871887/mustikarasa-buku-masak-warisan-bung-karno-untuk-kedaulatan-pangan>
- Detik News. (2015). Alasan Wisatawan Menyukai Masakan Indonesia: Kaya Cita Rasa. detikNews. <https://news.detik.com/berita/d-2806634/alasan-wisatawanmenyukai-masakan-indonesia-kaya-cita-rasa>
- Detik News. (2024). Konferensi Meja Bundar : Sejarah Hingga Hasilnya. Diakses pada 25 Mei 2025 melalui: <https://news.detik.com/berita/d->

[7498942/konferensi-meja-bundar-sejarah-hingga-hasilnya#:~:text=Konferensi%20Meja%20Bundar%20atau%20KMB,kedaulatan%20Republik%20Indonesia%20\(RI\)](#)

Detik Sulsel. (2023). Hari Trikora 19 Desember: Sejarah, Isi Perjanjian, serta Dampaknya. Diakses pada 27 Mei 2025 melalui: <https://www.detik.com/sulsel/berita/d-7096514/hari-trikora-19-desember-sejarah-isi-perjanjian-serta-dampaknya>

Ditjen Pertanian. (2022). Harta Terpendam Komoditas Perkebunan yang Dimiliki Indonesia. Diakses pada 27 Mei 2025 melalui: <https://ditjenbun.pertanian.go.id/tag/vanili/>

Ditjen SDA PU. (2014). Hubungan Indonesia - Belanda capai kemitraan menyeluruh. Diakses pada 27 Mei 2025 melalui: <https://sda.pu.go.id/balai/bwssumatera1/article/hubungan-indonesia-belanda-capai-kemitraan-menyeluruh#:~:text=Kesepakatan%20tersebut%20ditandatangani%20pada%20saat,serta%20Menteri%20Pertanian%2C%20Sharon%20Djiksma.>

FPCI UPNVJ. (2024). Kimchi diplomacy: Gastrodiplomasi Korea Selatan di Indonesia melalui program Global Hansik. Diakses pada Oktober 2024 melalui: <https://www.fpciupnvj.com/kimchi-diplomacy-gastrodiplomasi-korea-selatan-di-indonesia-melalui-program-global-hansik/>

GAPMMI. (2023). Delegasi Indonesia Spice Up The World Membumbui Pameran Vitafoods Asia 2023. Diakses pada 26 Mei 2025 melalui: <https://gapmmi.id/article/read/7811/delegasi-indonesia-spice-up-the-world-membumbui-pameran-vitafoods-asia-2023#:~:text=Sebagai%20informasi%2C%20program%20Indonesia%20Spice,kuliner%2C%20dan%20Indonesia%20destinasi%20kuliner>

Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif. (2024). Indonesia spice up the world: Kenalkan rempah Nusantara ke mancanegara. Diakses pada Oktober

2024 melalui: <https://www.kemenparekraf.go.id/hasil-pencarian/indonesia-spice-up-the-world-kenalkan-rempah-nusantara-ke-mancanegara>

Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif. (2024). Rawon and laksa: Typical Indonesian soups that go global. Diakses pada Oktober 2024 melalui: <https://kemenparekraf.go.id/en/articles/rawon-and-laksa-typical-indonesian-soups-that-go-global>

Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif. (2024). Skema dan mekanisme pembiayaan program Indonesia Spice Up The World. <https://tasransel.kemenparekraf.go.id/skema-dan-mekanisme-pembiayaan-program-indonesia-spice-up-the-world/show>

Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif RI. (2021). Siaran Pers - Indonesia Spice Up The World – Tingkatkan Peluang Indonesia di Industri Kuliner Dunia. Diakses pada 25 Mei 2025 melalui: <https://kemenparekraf.go.id/berita/Siaran-Pers:-%E2%80%99Indonesia-Spice-Up-The-World%E2%80%99-Tingkatkan-Peluang-Indonesia-di-Industri-Kuliner-Dunia>

Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif RI. (2021). Rempah-Rempah Khas Indonesia Yang Banyak Di Ekspor. Diakses pada 26 Mei 2025 melalui: <https://www.kemenparekraf.go.id/hasil-pencarian/rempah-rempah-khas-indonesia-yang-banyak-diekspor>

Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi. (2023). Rendang, agen budaya Indonesia di dunia internasional. Diakses pada Oktober 2024 melalui : <https://itjen.kemdikbud.go.id/web/rendang-agen-budaya-indonesia-di-dunia-internasional/>

Kemendikbud. (2017). Indonesia dan Belanda Perkuat Kerjasama Pendidikan Kejuruan dan Kebudayaan. Diakses pada 27 Mei 2025 melalui: <https://kebudayaan.kemdikbud.go.id/indonesia-dan-belanda-perkuat-kerjasama-pendidikan-kejuruan-dan-kebudayaan/>

Kedutaan Besar Republik Indonesia di Den Haag. (2024). Kartu Masyarakat Indonesia di Luar Negeri: Upaya Memberdayakan dan Memberikan Manfaat bagi Diaspora, Sejalan dengan Asta Cita Presiden Prabowo. Diakses pada Mei 2025 melalui : <https://kemlu.go.id/denhaag/berita/kartu-masyarakat-indonesia-di-luar-negeri-upaya-memberdayakan-dan-memberikan-manfaat-bagi-diaspora-sejalan-dengan-asta-cita-presiden-prabowo?type=publication>

Kedutaan Besar Republik Indonesia di Den Haag. (2024). Indonesia House Amsterdam. Diakses pada 27 Mei 2025 melalui: <https://indonesia.nl/indonesia-house-amsterdam/>

Kompas.com. (2024). Prospek Vanili Premium Indonesia. Diakses pada 24 Mei 2025 melalui: <https://money.kompas.com/read/2024/11/19/101126526/prospek-vanili-premium-indonesia?page=all>)

Kumparan. (2021). Workshop Rempah Indonesia manjakan Lidah Influencer Belanda. Diakses pada 26 Mei 2025 melalui: <https://kumparan.com/kbri-den-haag/workshop-rempah-indonesia-manjakan-lidah-influencer-belanda-1wwF5bqpsu5/full>

Media Indonesia. (2024). Diplomasi jalur rempah di kancah dunia. Diakses pada Oktober 2024 melalui: <https://epaper.mediaindonesia.com/detail/diplomasi-jalur-rempah-di-kancah-dunia>

Neraca. (2024). ATM Dubai 2024 perluas pasar parekraf di pasar Timur Tengah. Neraca.co.id. Diakses pada 31 Desember 2024 melalui: <https://www.neraca.co.id/article/198545/atm-dubai-2024-perluas-pasar-parekraf-di-pasar-timur-tengah>

Neraca. (2025). Ketahanan Industri Lada Indonesia Terus Didorong. Diakses pada 23 Mei 2025 melalui : <https://www.neraca.co.id/article/218755/ketahanan-industri-lada-indonesia-terus-didorong>

- RRI. (2024). Kisah rawon dan laksa, sup khas Indonesia yang mendunia. Diakses pada Oktober 2024 melalui :
<https://www.rri.co.id/internasional/650472/kisah-rawon-dan-laksa-sup-khas-indonesia-yang-mendunia>
- RRI.co.id. (2021). Mustika Rasa dari Bung Karno untuk Indonesia. Diakses pada 24 Mei 2025 melalui: <https://www.rri.co.id/kuliner/670139/mustikarasa-dari-bung-karno-untuk-indonesia>
- Tempo. (2024). Kementerian Luar Negeri Luncurkan Dashboard Gastrodiplomasi Untuk Dukung Kuliner Indonesia. Diakses pada 27 Mei melalui: <https://www.tempo.co/internasional/kementerian-luar-negeri-luncurkan-dashboard-gastrodiplomasi-untuk-dukung-kuliner-indonesia-1187931>
- Tempo. (2024). Pengertian jalur rempah Nusantara dan sejarah pentingnya. Koran Tempo. Diakses pada Oktober 2024 melalui: <https://koran.tempo.co/read/gaya-hidup/486128/pengertian-jalur-rempah-nusantara-dan-sejarah-pentingnya>
- Tempo. (2024). Pekan Rempah Indonesia Digelar di Amsterdam. Diakses pada 25 Mei 2025 melalui: <https://www.tempo.co/internasional/pekan-rempah-indonesia-digelar-di-amsterdam-52998>
- UMKM Indonesia. (2024). Negara Ekspor Tujuan Kayu Manis : Mengupas Tuntas Data. Diakses pada 24 Mei 2025 melalui: <https://ukmindonesia.id/baca-deskripsi-posts/negara-tujuan-ekspor-kayu-manis-mengupas-tuntas-data>
- UNESCO. (2023). From standing out to reaching out: cultural diplomacy for sustainable development. Diakses pada Oktober 2024 melalui: <https://www.unesco.org/en/articles/cutting-edge-standing-out-reaching-out-cultural-diplomacy-sustainable-development>
- Yayasan Negeri Rempah. (2021). Jalur rempah Indonesia berpotensi kembangkan 3 jenis wisata sekaligus. Diakses pada Oktober 2024 melalui:

<https://negerirempah.org/id/publikasi/berita-dan-liputan/98-jalur-rempah-indonesia-berpotensi-kembangkan-3-jenis-wisata-sekaligus.html>

Kantor Staf Presiden. (2023). Pemerintah Targetkan 4000 Bisnis Kuliner Indonesia Berdiri di Belahan Dunia pada 2024. Diakses pada 27 Mei 2025 melalui <https://www.ksp.go.id/pemerintah-targetkan-4000-bisnis-kuliner-indonesia-berdiri-di-belahan-dunia-pada-2024.html>

AntaraNews. (2012). 30 Ikon Kuliner Indonesia Ditetapkan. Diakses pada 18 Mei 2025 melalui <https://kalbar.antarane.ws.com/berita/308773/30-ikon-kuliner-indonesia-ditetapkan>

Liputan6.com. (2024, Mei 17). Restoran Indonesia di luar negeri masih sulit peroleh bahan baku rempah nusantara. Diakses pada 30 Mei 2025 melalui: <https://www.liputan6.com/lifestyle/read/5452488/restoran-indonesia-di-luar-negeri-masih-sulit-peroleh-bahan-baku-rempah-nusantara?page=3>

Kementerian Perdagangan Republik Indonesia. (n.d.). (2023) Persyaratan mutu rempah-rempah – Belanda. Diakses pada 29 Mei 2025 melalui: <https://lamansitu.kemendag.go.id/content/persyaratan-mutu-rempah-rempah-belanda>

CNN Indonesia. (2024). 272 objek warisan budaya Indonesia resmi dikembalikan Belanda. Diakses pada 07 Juni 2025 melalui: <https://www.cnnindonesia.com/hiburan/20241217161015-241-1178398/272-objek-warisan-budaya-indonesia-resmi-dikembalikan-belanda>

Tempo. (2024, 13 Oktober). Pekan Rempah Indonesia digelar di Amsterdam. Diakses pada 10 Juni 2025 melalui: <https://www.tempo.co/internasional/pekan-rempah-indonesia-digelar-di-amsterdam-52998>

Liputan6.com. (2024, Mei 11). Ratusan restoran Indonesia di Belanda kekurangan koki masakan Indonesia, butuh solusi segera. Diakses pada 7 Juni 2025

melalui: <https://www.liputan6.com/lifestyle/read/5323830/ratusan-restoran-indonesia-di-belanda-kekurangan-koki-masakan-indonesia-butuh-solusi-segera?page=4>