

DAFTAR RUJUKAN

- Ana, 2019. Penelitian Kualitatif. <https://www.kompasiana.com/unik//penelitian-kualitatif/>
(diakses tanggal 30 mei 2019)
- Ariani, Risa Panti. 2017. *Mengenal Kuliner Bali*. Depok: PT RajaGrafindo Persada.
- Fithriyahastuti, 2018. *Pengolahan Bahan Pangan*. <https.wordpress.com/teknik-pengolahan-bahan-pangan/> (diakses tanggal 18 Juni 2019)
- Margi, I Ketut. 2014. Kuliner Tradisional Khas Buleleng Di Tengah Era Globalisasi. Seminar Nasional Riset Inovatif II, Singaraja: Universitas Pendidikan Ganesha
- Margono, S. (2009). Metodologi Penelitian Pendidikan Komponen MKDK. Jakarta : PT Rineka Cipta.
- Marsiti, Cokorda Istri Rak, dkk. 2017. Strategi Pengembangan Makanan Tradisional Berbasis Teknologi Informasi Sebagai Upaya Pelestarian Seni Kuliner Bali. Seminar Nasional Riset Inovatif, Singaraja: Universitas Pendidikan Ganesha
- Marsiti, Cokorda Istri Rak. 2005. Hidangan Bali. Diktat Kuliah (tidak diterbitkan). Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluaraga, IKIP Singaraja.
- Marwanti, M.Pd. 2000. *Pengetahuan Masakan Indonesia*. Yogyakarta: Adicita Karya Nusa.
- Morrissan.2014 *Metode Penelitian Survey*. Jakarta: Kencana Prenadamedia Group.
- Nazir. 1988. (online).(<http://merlitafutrianaO.blogspot.com/p/wawancara.html>, diakses 14 Agustus 2019)
- Pemkab Buleleng, *Kab Buleleng*. 2019. <http://www.bulelengkab.go.id/> (dikases tanggal 15 mei 2019)

- Remen, I Ketut. 1987. *Olah-olahan Paebatan Bali*. Denpasar: Banjar Sila Danna Nyuhgading Mengwitani
- Suandra, I Made. 1986. *Dharma Caruban (Tuntunan Ngebat)*. Denpasar: Cv Kayumas Agung.
- Suci, Ni Ketut. 1986. *Pengolahan makanan Khas Bali*, Denpasar: Proyek Penelitian dan Pengkajian Kebudayaan Bali Direktorat Jendral Kebudayaan Departemen P & K.
- Sukerti, Ni Wayan, dkk. 2016. Reinventarisasi Makanan Tradisional Buleleng Sebagai Upaya Pelestarian Seni Kuliner Bali. *Jurnal Ilmu Sosial dan Humaniora*. 5(1): 749-751.
- Takarini, Elly. 2012. Program Studi Keahlian Jasa Boga Jilid 3. Bandung: Acarya Media utama.
- Trianto. (2011). *Panduan Lengkap Penelitian Tindakan Kelas*. Jakarta: Prestasi Putakarya
- Tri Sutaguna, I Nyoman. 2017. Adaptasi Bumbu Dasar Makanan Tradisional Indonesia Pada Industri Kuliner. *Jurnal Manajemen Pariwisata*.
- Velyniawati, Putu, dkk. 2015: Tingkat Penerimaan Wisatawan Asing Terhadap Makanan Tradisional Bali. *Jurnal Ilmu Gizi*. 6(1): 58-65
- Wikipedia, 2019. Bali. <https://id.wikipedia.org/wiki/Bali>. (diakses tanggal 15 Mei 2019)
- Yusa, I Made dan Suter, I Ketut 2014. *Pangan Tradisional Khas Gianyar*. Denpasar: Udayana University Press.