

## DAFTAR RUJUKAN

- Ardika, I Wayan & I Made Suastika. 2019. *Melestarikan Tradisi dan Mengungkap Makna Aci Usaba Sumbu Di Desa Pakraman Timbrah, Karangasem, Bali*. Denpasar: Swasta Nulus.
- Budaarsa, K, & budiasa, K. M. 2019. Jenis hewan upakara bagi umat Hindu di Bali dan upaya pelestariannya. *Udayana Mengabdi*, 14(2), 119–125. <https://repositori.unud.ac.id/protected/storage/upload/repositori/790ddbf0700ec9a378f87aacd95fd9d1.pdf>
- Budaarsa, Komang. 2012. *Babi Guling Bali, dari Beternak, Kuliner Hingga Sesaji*. Denpasar: Buku Arti.
- Dewi, N. K., Masdarini, L., & Marsiti, C. I. R. 2021. Identifikasi Tradisi Megibung Sebagai Wisata Budaya Di Desa Nongan Kabupaten Karangasem. *Jurnal Kuliner*, 1(1), 15–24. <https://doi.org/10.23887/jk.v1i1.32836>
- Farikhunnafik, A. 2021. Makna Filosofi Tradisi Tawur Nasi dan Relevansinya dengan Aqidah Islam di Desa Jleper Kecamatan Mijen Kabupaten Demak. *Undergraduate Thesis*. <http://repository.iainkudus.ac.id/id/eprint/5537>
- Hafid, A. 2022. Ibdurrahman \_ Hafid 2022\_Cita Rasa, Harga, Kemasan. *Jurnal Ekonomi Dan Bisnis*, 1(2), 1–9.
- Hariyanto, A. T., Wahyuni, S., & Widodo, J. 2022. Pengaruh Cita Rasa Dan Kualitas Pelayanan Terhadap Kepuasan Pelanggan (Studi Kasus Pada Warung Makan Bank One 2 Di Jalan Mastrip Jember). *Jurnal Pendidikan Ekonomi*, 16(1), 33–39. <https://doi.org/10.19184/jpe.v16i1.22938>
- Heryana, A. 2020. Informan dan Pemilihan Informan dalam Penelitian Kualitatif. *Universitas Esa Unggul, December*, 2(1), 1–14.
- I Dewa, P. D. 2020. Upacara Agama Hindu Di Bali Dalam Perspektif Pendidikan Konservasi Tumbuhan. ( Suatu Kajian Pustaka). *Program Studi Agrobisnis Perikanan Jurusan Sosial Ekonomi Perikanan Dan Kelautan Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan Universitas Brawijaya Malang, July*, 3(2), 1–23.
- Indonesian, T., & Diplomacy, C. 2019. *Betutu Bali : Menuju Kuliner Betutu Of Bali : I Made Purna dan Kadek Dwikayana*. *Jurnal Penelitian Sejarah Dan Budaya*, 11(2), 1-65, <https://doi.org/10.30959/patanjala.v11i2.478>
- Istiyarningsih, Sulistyani, T., & Saraswati, P. 2020. Penyajian Dan Pemorsian Makanan Pokok Pada Penyelenggaraan Makan Anak Di RSA UGM. *Socia Akademika*, 6(1), 1-18.

- Kartini, R. F., & Primadona, S. 2019. Hubungan Bentuk, Rasa Makanan, dan Cara Penyajian dengan Sisa Makanan Selingan Pada Pasien Anak di Rumah Sakit Angkatan Laut Dr. Ramelan Surabaya. *Amerta Nutrition*, 2(3), 212-218. <https://doi.org/10.20473/amnt.v2i3.2018>.
- Melda, M., Arini, E., & Yulinda, A. T. 2020. Pengaruh Keragaman Produk, Cita Rasa Dan Citra Merek Terhadap Keputusan Pembelian. (*JEMS*) *Jurnal Entrepreneur Dan Manajemen Sains*, 1(2), 143–149. <https://doi.org/10/jems.v1i2.918>
- Pero, F. V., Nindhia, T. S., & Widyastuti, S. K. 2020. Keragaman Performa Reproduksi Babi Landrace Betina di Kabupaten Tabanan Bali. *Jurnal Indonesia Medicus Veterinus*, 9(1), 57–67. <https://doi.org/10.19087/imv.2020.9.1.54>
- Pujaastawa, G. 2014. *Kebudayaan Bali Hotel Klapa Bali Pecatu Resort 22 Agustus 2014*. Denpasar: Universitas Udayana
- Rahayu, R. S. 2023. Pengaruh Varian Rasa, Word Of Mouth Dan Kualitas Produk Terhadap Keputusan Pembelian Produk Bubur Bayi Merek Promina (Studi Kasus Pada Masyarakat Di Kecamatan Binawidya Kota Pekanbaru). *Nucl. Phys.*, 13(1), 104–116.
- Rokayah, T. 2022. Makna Filosofi Tradisi Malam Berinai Pada Masyarakat Melayu di Kelurahan Kampung Dalam Kabupaten Siak. *Jurnal Budaya & Sejarah*.2(2), 1-25, [http://re itory.uin-suska.ac.id/63100/](http://repository.uin-suska.ac.id/63100/)
- Saragih, A. 2020. Kuliner Dayok Binatur (Studi Variasi, Arti dan Makna) di Kabupaten Simalungun. *Jurnal Pembangunan Wilayah & Kota*, 1(3), 82–91.
- Sastrawan. 2020. Proses Pembuatan Babi Guling Dan Analisis Finansial Dengan Bahan Baku Babi Bali. *Journal of Tropical Animal Science*, 5(2), 283–298.
- Silasana, I. P. A., Budiaprilliana, L., & Mudana, I. W. 2023. *Interpretasi Aci Usaba Sumbu dalam Karya Seni Lukis*. 3(1), 25–35.
- Sudiastra, I. W., & Budaarsa, K. 2021. Eksistensi Babi Bali Melalui Usaba Sumbu Di Desa Adat Timbrah Kabupaten. *Unud.Ac.Id*, 24(1), 42–49.
- Sugiyono. 2018. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D* (Agustu ed.). Bandung: Alfabeta.
- Sulistyawati, A. 2023. The History Of Babi Guling In The Tradition Of Banten To Become A Typical Balinese Culinary. *Journey: Journal of Tourismpreneurship, Culinary, Hospitality, Convention and Event Management*, 6(1), 11–24. <https://doi.org/10.46837/journey.v6i1.154>
- Sumardani, N. L. G. 2020. Eksistensi Kuliner Babi Guling di Pulau Bali Pada Masa Pandemi COVID-19. *Prosiding Seminar Teknologi Agribisnis Peternakan*

(Stap) *Fakultas Peternakan Universitas Jenderal Soedirman*, July, 7(2), 155–160. <http://jnp.fapet.unsoed.ac.id/index.php/psv/article/view/473>

Tiara, F. 2023. Makna Filosofis Gulai Umbut Undak Tapeghan Ikan Mungkus Dalam Tradisi Mangkal Luagh (Studi Di Desa Lawang Agung Kecamatan Kedurang Kabupaten Bengkulu Selatan). *Jurnal Filsafat Agama Dan Pemikiran Islam*, 7(1), 243-252.

Utami, N. K. A. T. 2021. Daya Terima Wisatawan Terhadap Makanan Tradisional Bali Babi Guling Dan Turunannya. *Journal of Tropical Animal Science*. 21(3), 215-226, <http://repository.poltekkes-d.ac.id/id/eprint/8349>

Waryono, & Syarif, W. 2021. Tradisi Dan Makna Filosofis Kuliner Minangkabau. *Jurnal Pendidikan Dan Perhotelan (JPP)*, 1(2), 65–74. <https://doi.org/10.21009/jppv1i2.07>

Widiadnyana, I, G, N, P., N.L.P. Sriyani, & I P.A. Astawa. 2019. Studi Kualitas Organoleptik Daging Babi Guling Dari Babi Bali Dan Babi Landrace. *Journal of Tropical Animal Science*, 5(2), 215–226.

