

DAFTAR RUJUKAN

- Adnyana, P. B., dkk. 2020. *Tri Hita Karana* (S. Nurachma, Ed.; 1 ed.). PT RajaGrafindo Persada.
- Ambar Wati, D., dkk. 2022. "Pameran Produk Gizi Sebagai Upaya Peningkatan Pengetahuan Dalam Pemanfaatan Pangan Lokal". *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Ungu (ABDI KE UNGU)*, Volume 4, Nomor 2, Halaman 118–127. <https://doi.org/10.30604/abdi.v4i2.619>
- Angeliq, S. V., dkk. 2020. "Modifikasi Masakan Barat Dengan Cita Rasa Indonesia Berbahan Dasar Kedelai Dan Turunannya". *Journey: Journal of Tourismpreneurship, Culinary, Hospitality, Convention and Event Management*, Volume 3, Nomor 2, Halaman 1–20. <https://doi.org/10.46837/journey.v3i2.77>
- Apriyanto, M. 2022. *Pengetahuan Dasar Bahan Makanan* (1 ed.). Serang: AA. Rizky.
- Handika Indrawan, K. 2021. *Identifikasi Hidangan Dalam Tradisi Magibung di Desa Bugbug, Kecamatan Karangasem, Kabupaten Karangasem*. Skripsi (tidak diterbitkan). Jurusan Teknologi Industri, Universitas Pendidikan Ganesha.
- Harmayani, E., dkk (Eds). 2019. *Makanan Tradisional Indonesia Seri Kelompok Makanan Fermentasi dan Makanan yang Populer di Masyarakat*. UGM Press.
- Harsana, M., dan Triwidayati, M. 2020. "Potensi Makanan Tradisional sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner di D.I. Yogyakarta". *Prosiding PTBB FT UNY*. Volume 15, Nomor 1. <https://journal.uny.ac.id/index.php/ptbb/article/view/36472>
- Ikhram, A., dan Chotimah, I. 2022. "Pemberdayaan Masyarakat Diversifikasi Pangan Masyarakat Melalui Inovasi Pangan Lokal Dari Singkong". *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*. Volume 6, Nomor 1. <http://pkm.uika-bogor.ac.id/index.php/ABDIDOS/issue/archive>
- Karimah, N., dkk. 2022. "Teknik Pengolahan Makanan Dalam Leksikon Bahasa Indonesia dan Bahasa Inggris". *Jurnal Literasi*, Volume 6, Nomor 2.
- Khoerunisa, T. K. 2020. "Pengembangan Produk Pangan Fungsional Di Indonesia Berbasis Bahan Pangan Lokal Unggulan". *Indonesian Journal of Agricultural and Food Research*. Volume 2, Nomor 1. <https://journal.uniga.ac.id/index.php/IJAFOR>
- Mardiana, I. P. P. 2021. *Identifikasi Makanan Tradisional Bali Untuk Potensi Pariwisata Kuliner*. Tugas Akhir (tidak diterbitkan). Jurusan Gizi. Poltekkes Denpasar.
- Marsiti, C. I. R., dkk. 2019. "Strategi Pengembangan Makanan Tradisional Berbasis Teknologi Informasi Sebagai Upaya Pelestarian Seni Kuliner Bali". *Jurnal*

- IKA*, Volume 17, Nomor 2. Halaman 128.
<https://doi.org/10.23887/ika.v17i2.19844>
- Mulyaningsih, H., dkk. 2023. "Madura Culinary Entities Shift: Cultural Adaptation and Local Culinary Traditions to Commercialization". *PERSPEKTIF*, Volume 12, Nomor 3. Halaman 1014–1021.
<https://doi.org/10.31289/perspektif.v12i3.9122>
- Novianti, G. 2020. "Kreativitas Cook Dalam Teknik Food Plating di Restoran Hotel Alpha Pekanbaru". *JOM FISIP*, Volume 7.
- Panti Ariani, R. 2017. *Mengenal Kuliner Bali*. Depok: Rajawali Pers.
- Putri, K. M. 2021. "Identifikasi Bumbu Khas Tradisional Bali Pada Desa Bali Aga Di Kabupaten Buleleng". *Jurnal BOSAPARIS: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, Volume 12, Nomor 1, Halaman 17–23.
<https://doi.org/10.23887/jppkk.v12i1.32577>
- Rasa Astiti, N. M. A. G. 2023. *Wirausaha Pangan Tradisional Bali*. Surabaya: Scopindo Media Pustaka
- Salwa, B., dkk. 2021. "Identifikasi Hidangan Tumpeng Nasi Jagung Sebagai Hidangan Khusus Upacara Adat Dusun Sendi Kecamatan Pacet Kabupaten Mojokerto". *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana UNY*. Volume 16, Nomor 1.
- Semariyani, A. A., dan Sudiarta, I. 2020. "The Safety of Balinese Traditional Food "Urutan" Made from Chicken Meat Based on Metal Contamination". *Proceedings of the Proceedings of the 2nd Warmadewa Research and Development Seminar (WARDS)*. <https://doi.org/10.4108/eai.13-12-2019.2298275>
- Soma Antara, I. B. K., dan Agus Trimandala, N. 2023. "Potensi Kuliner Tradisional Bali sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner di Sanur". *Jurnal Manajemen Perhotelan dan Pariwisata*. Volume 6, Nomor 1.
- Suci, N.K., dkk. 1986. *Pengolahan Makanan Khas Bali*. Direktorat Jenderal Kebudayaan Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.
- Sugiyono. 2010. *Metode penelitian kuantitatif, kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. 2018. *Metode Penelitian Pendidikan : Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D* (15 ed.). Bantung: Alfabeta.
- Sukerti, N.W., dkk. 2025. *Buku Ajar Hidangan Tradisional Khas Buleleng*. Yogyakarta: Deepublish Publisher.
- Sukerti, N. W., dan Marsiti, C. I. R. 2020. *Developing Culinary Tourism: The Role of Traditional Food as Cultural Heritage in Bali*. Atlantis Press.
- Sumardani, N. L. G., dkk. 2020. ""Urutan" Daging Babi Fermentasi Produksi Program Pengembangan Kewirausahaan Fakultas Peternakan Universitas

Udayana". *Buletin Udayana Mengabdi*, Volume 19, Nomor 1. <https://doi.org/10.24843/BUM.2020.v19.i01.p01>

Teguh Gardipa, I. G. A., dkk. 2019. "Kriteria Pemilihan Urutan Babi yang Disukai Konsumen di Kota Denpasar Provinsi Bali". *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*, Volume 7, Nomer 4.

Yulia, C., dkk. 2021." Pengembangan Wisata Kulindes (Kuliner Pedesaan) Berbasis Pangan Lokal Di Desa Pangauban Kecamatan Batujajar Kabupaten Bandung Barat". *Lentera Karya Edukasi*, Volume 1, Nomor 3, Halaman 153. <https://doi.org/10.17509/lentera.v3i1.42204> .

