

DAFTAR PUSTAKA

- Agustini, N. K. S., Putra, I. N. K., & Permana, D. G. M. 2020. Studi Cemaran Mikroba Pada Produk Pangan Tradisional “Lawar Putih Daging Babi” Di Kecamatan Denpasar Utara. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, Vol. 9, No. 2, Hlm 159–166.
- Al-baarri, A. N., Legowo, A. M., Arum, S. K., & Hayakawa, S. 2018. Extending Shelf Life of Indonesian Soft Milk Cheese (Dangke) by Lactoperoxidase System and Lysozyme. *International Journal of Food Science*, 2018. Vol. 2018, Hlm 1–7.
- Antara, I. B. K. S., & Trimandala, N. A. 2023. Potensi Kuliner Tradisional Bali Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner Di Sanur. *Jurnal Manajemen Perhotelan Dan Pariwisata*, 6(1), Vol. 6, No. 1, Hlm 165–181.
- Arini, I. A. D., & Lestari, M. N. D. 2021. Wisata Gastronomi: Dalam Tradisi Megibung Di Kabupaten Karangasem. *Cultoure: Jurnal Ilmiah Pariwisata Budaya Hindu*, Vol. 5, No. 2, Hlm 1–10.
- Arini, N. W., & Triyantini, N. N. R. 2018. Fungsi Tradisi Mebanten Tebasan Pada Hari Panampahan Galungan Di Desa Beringkit Belayu Kecamatan Marga Kabupaten Tabanan. *Guna Widya: Jurnal Pendidikan Hindu*, Vol. 5, No. 2, Hlm 1–10.
- Etnomusikologi, J., & Seni, F. 2020. Transformasi proses pembuatan lawar dalam wujud karya musik berjudul “ tektek ” i putu arya agus sardi transformasi proses pembuatan lawar dalam wujud karya musik berjudul “ tektek ” I Putu Arya Agus Sardi.
- Eviera paramita Sandi. 2022. Sejarah dan makna penyajian Babi Guling di Bali. *Suara.com*, Vol 9, No 8, Hlm 11.
- Fikri, E., Irmawartini, I., Suwerda, B., Wiryanti, W., Djuhriah, N., Hanurawaty, N. Y., & Waluya, N. A. 2023. Penerapan Metode Daur Ulang Sampah B3 Rumah Tangga Infeksius Dengan Pendekatan Life Cycle Assessment Melalui Pemberdayaan Masyarakat. *Jurnal Aisyah : Jurnal Ilmu Kesehatan*, Vol. 8, No. 3, Hlm 1–10.
- Hasdiana, U. 2018. Analisis struktur kovarian terhadap indikator kesehatan terkait

pada lansia yang tinggal di rumah, dengan fokus pada persepsi subjektif tentang kesehatan.

- I Ketut Selamat, I Ketut Darma, & Kadek Putra Santika Narayana. 2023. Production Management of Dried Rajang Seasonings in the SME Paon D Jimbar Mesari Group in Bakkakan Village. *Asian Journal of Community Services*, Vol. 2, No. 12, Hlm 1011–1018.
- I. W. Setiyasa Arimbawa. 2022. Pengembangan Penyajian Tradisi Megibung Sebagai Wisata Kuliner Di Desa Budakeling Kecamatan Bebandem Kabupaten Karangasem Bali. *Jurnal Kuliner*, Vol. 2, No. 2, Hlm 65–74.
- Ibrahim & Surajat, A. 2021. *Organoleptic Characteristics of Cow Skin Cracker with Variety of Skin Types*. *Jurnal Ilmu Peternakan Terapan*, Vol 4, No 2, Hlm 66–70 .
- Isharyadi, F., Kristiningrum, E., Tjahyo, N., Darmayanti, E., Supono, I., Fuad, N. M., Ghazali, M., Rezqi, K., Kunharyanto, S. A., Rahmadi, I., & Wijayanti, S. P. 2023. Modified Atmosphere Packaging Technology for Indonesian Food Products : The Latest Developments and Potentials Modified Atmosphere Packaging Technology for Indonesian Food Products : The Latest Developments and Potentials. *Journal of Novel Carbon Resource Sciences & Green Asia Strategy*, Vol. 10, No. 3, Hlm 1616–1632.
- James, S. J., & James, C. 2020. Chilled and Frozen Food: A Global Perspective. Woodhead Publishing.
- Khoo, H. E., Azlan, A., Tang, S. T., & Lim, S. M. 2022. Anthocyanidins and anthocyanins: Colored pigments as food, pharmaceutical ingredients, and the potential health benefits. *Food & Nutrition Research*, Vol. 61, No. 1, Hlm. 1–17.
- Komansilan, S., Rosyidi, D., Radiati, L. E., & Purwadi, P. 2019. Pengaruh variasi pH dengan penambahan enzim bromelin alami (*Ananas comucos*) terhadap sifat organoleptik keju cottage. *Jurnal Sains Peternakan*, Vol. 7, No. 1, Hlm 54–61.
- Lia Margaretha, E., & Sulistyawati, A. 2022. Lawar Kuliner Bairawa Menuju Kuliner Pariwisata Khas Bali Lawar Bairawa'S Culinary Towards Balinese Culinary Tourism. *Jurnal Kulinari Turis*, Vol. 5, No. 1, Hlm 51–62.
- Marsiti, C. I. R., Suriani, N. M., & Sukerti, N. W. 2019. Strategi pengembangan makanan tradisional berbasis teknologi informasi sebagai upaya pelestarian

- seni kuliner Bali. *Jurnal IKA*, Vol. 17, No. 2, Halaman. 128–135.
- Masdarini, L., & Marsiti, C. I. R. 2021. Identifikasi Pola Makan Tradisi Megibung Di Desa Sibetan Kecamatan Bebandem Kabupaten Karangasem. *Jurnal Kuliner* Vol 1, No 1, Hlm 49-60
- Nilda, janna miftahul. 2021. Variabel dan skala pengukuran statistik. *Jurnal Pengukuran Statistik*. Vol. 1, No. 1, Hlm 1–8.
- Nur, D., Primuja, F., Informatika, P. S., Komunikasi, F., Informatika, D. A. N., & Surakarta, U. M. 2019. *Game Edukasi Pengenalan Lingkungan*.
- Nurlaila, S., Agustini, D. M., & Purdiyanto, J. 2017. Uji organoleptik Terhadap Berbagai Bahan Dasar Nugget. *Maduranch*, Vol 2, No 2, Hlm 67–72.
- Prianta, P. A., & Sulistyawati, A. 2023. Cita Rasa Kuliner Generasi Z Bali Untuk Menyukkseskan Program Pariwisata Budaya Berkelanjutan. *INSPIRE: Journal of Culinary, Hospitality, Digital & Creative Arts and Event*, Vol 1, No 2, Hlm 113–131.
- Pujaastawa, I. B. G., Sudana, I. P., & Dharwiyanto Putro, B. 2019. Daya Tarik Wisata Pura Langgar: Representasi Persaudaraan Hindu-Islam di Bali. *Jurnal Kajian Bali (Journal of Bali Studies)*, Vol. 3, No. 2, Hlm 1–90
- Purwanatha, I. M. H., Damiaty, & Ekayani, I. A. P. H. 2023. Presepsi Konsumen pada Produk Lawar Plek di Desa Ketewel Kabupaten Gianyar. *Jurnal Kuliner*, Vol. 3, No. 1, Hln 1–10.
- Rahmadana. 2023. Analisa Masa Simpan Rendang Ikan Dalam Kemasan Vakum Selama Penyimpanan Suhu Ruang Dan Dingin. *[Skripsi]. Makassar, Indonesia: Universitas Hasanuddin*, Hlm 52–59.
- Semariyani, A. A. M., Sudiarta, I. W., Made, N., Suardani, A., & Suariani, L. (2024). *Preservation with Different Smoking Techniques to Extend the Shelf Life of “ Urutan ” Chicken*. Vol. 8, No. 3, Hlm 0–4.
- Siyoto, S., & Sodik, M. A. 2024. *Dasar Metodologi Penelitian*. Yogyakarta: Literasi Media Publishing .
- Sugiyono. 2019. *Metode Penelitian Pendidikan*. Bandung: Alfabeta
- Sukardi, S. 2022. Upaya Meningkatkan Hasil Belajar Pendidikan Jasmani Olah Raga dan Kesehatan (PJOK) Materi Permainan Bulu Tangkis melalui Penerapan Model Pembelajaran Langsung. *Jurnal Inovasi, Evaluasi Dan*

Pengembangan Pembelajaran (JIEPP), Vol 2, No 1, Hlm 20–26.

- Sukerti, N. W., Marsiti, C. I., & Suriani, N. M. 2016. Reinventarisasi makanan tradisional buleleng sebagai upaya pelestarian seni kuliner Bali. *Jurnal Ilmu Sosial Dan Humaniora*, Vol. 5, No. 1, Hlm. 27–34..
- Sulistyo, E., Sukmana, I. T., & Mertayasa, G. A. 2022. Wisata kuliner sebagai penopang pariwisata budaya berkelanjutan di kota denpasar. *Jurnal Manajemen Pelayanan Hotel*, Vol. 6, No. 1, Hlm. 44–54.
- Susilawati, N. K., Istri, C., Marsiti, R., Industri, J. T., & Ganesha, U. P. 2020. *Dan Pengenalannya Melalui Media Youtube. 11.*
- Tjoantara, A. N., Surudarma, I. W., Wiryanthini, I. A. D., & Sutadarma, I. W. G. 2023. Deteksi Bakteri Enterohemorrhagic Escherichia Coli Pada Lawar Merah Babi Dengan Menggunakan Teknik Polymerase Chain Reaction (Pcr) Pada Warung Di Denpasar. *E-Jurnal Medika Udayana*, Vol. 12, No. 5, Hlm 50.
- Ummah. 2019. Analisis struktur kovarian terhadap indikator terkait kesehatan pada makanan yang tinggal di rumah, dengan fokus pada persepsi subjektif tentang kesehatan. *Sustainability (Switzerland)*, Vol 11 No 1.
- Vipriyanti, N. U., Surata, S. P. K., & Sujana, I. P. 2021. *Model Pengembangan Kawasan Industri Pedesaan di Bali: Desa Pejaten dan Industrialisasi.*
- Widowati, I., Hartati, H., & Amirudin, Z. 2020. Kemasan Makanan Kuliner Tradisional “Megono” Sebagai Upaya Memperpanjang Waktu Simpan Dan Daya Saing Produk. *Jurnal Litbang Kota Pekalongan*, 15, No. 1, Hlm. 77–84.
- Zuryani, N. 2020. Sosio-Agrikultur Bali untuk Gastronomi Berkelanjutan di Indonesia. *Jurnal Kajian Bali (Journal of Bali Studies)*, Vol. 10, No. 2, Hlm 627.