

DAFTAR RUJUKAN

- Abdussamad, Z. 2021. *Metode Penelitian Kualitatif*. Syakir Media Press.
- Achmadi, A. 2020. *Filsafat Umum*. IAIN Palangkaraya.
- Aflan. 2013. *Filsafat Kebudayaan*. CV. Pustaka Setia.
- Amsar, B. 2017. *Filsafat Agama: Wisata Pemikiran dan Kepercayaan Manusia*. Rajawali Pers.
- Andesta, Y. 2020. "Makna Filosofi Tradisi Suroan Pada Masyarakat Jawa di Kelurahan Padang Serai Kota Bengkulu". *IAIN Bengkulu*.
- Ariani, R. P. 2017. *Mengenal Kuliner Bali*. Rajawali Pers.
- Ariani, R. P., Darmawan, D. P., Atmaja, N. B., & Wijaya, I. M. A. S. 2018. "Balinese Traditional Culinary Promotes Food Skills and Its Positive Impact on Tourism Vocational School". *International Journal of Life Science*, 2(1), 50–62.
- Cahyani, K. W., Marsiti, C. I. R., & Suriani, N. M. 2025. "Identifikasi Hidangan Sosis Tradisional Bali *Urutan* Bernahan Nabati Di Desa Panji Anom". *Bosaparis*, 16, 1–10.
- Cakswindryandani, N. L. P. R., Nalle, R. P. I., Nahas, A. E., & Elvani, S. 2023. "Enkapsulasi Ekstrak Bumbu Genep Menggunakan *Tween 80* Sebagai Pengemulsi". *Jurnal Agrisa*, 12(1), 42–50.
- Dewi, N. M. K., & Rahayu, D. 2013. "Kajian Ragam Dan Makna Sesajen Pada Upacara *Perang Tipat Bantal* Di Desa Kapal Kecamatan Mengwi Kabupaten Badung Provinsi Bali". *Ejournal Boga*, 2(3), 118–126.
- Djakaria, E., Ngangi, C. R., & Lumingkewas, J. R. D. 2023. "Identifikasi Padi Sawah Di Desa Tombolango Kecamatan Sangkub Kabupaten Bolaang Mongondow". *Agri-Sosioekonomi*, 19(1), 337–344.
- Ferdianto, J., Said, F., Hizmi, S., & Hanan, A. 2025. "Hidangan Pada Ritual *Maulid* Adat di Desa Salut Kecamatan Kayangan Kabupaten Lombok Utara". *Journal Of Knowledge And Colabotarion*, 523–531.
- Fortin, G. A., Asnia, K. K. P., Ramadhani, A. S., & Maherawati, M. 2021. "Minuman Fungsional Serbuk Instan Kaya Antioksidan Dari Bahan Nabati". *Agrointek : Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 15(4), 984–991.
- Gainau, B. M. 2021. *Pengantar Metode Penelitian*. PT. Kanisius.

- Gumala, N. M. Y., & Cintari, L. 2021. *Gizi Kuliner Tradisional Bali*. CV. Literasi Abadi.
- Hadinata, S. T., & Adriyanto, H. 2020. "Tinjauan Penyimpanan Sistem Fifo Pada Bahan Hewani Yang Berdampak Pada Proses Pengolahan Makanan Di Morrissey Hotel Jakarta". *Emerging Markets : Business and Management Studies Journal*, 6(2), 103–109.
- Handika Indrawan, K. 2021. "Identifikasi Hidangan Dalam Tradisi Megibung di Desa Bugbug, Kecamatan Karangasem, Kabupaten Karangasem". Skripsi (*tidak diterbitkan*), Jurusan Teknologi Industri, Universitas Pendidikan Ganesha.
- Hardani, Auliya, N. H., Adriani, H., Fardani, R. A., Ustiawaty, J., Utami, E. F., Sukmana, D. J., & Istiqomah, R. A. 2020. *Metode Penelitian Kualitatif & Kuantitatif*. Cv. Pustaka Ilmu.
- Hartini, S. 2021. "Pelestarian Nasi Tumpang Sebagai Identitas Kuliner Lokal Masyarakat Boyolali". *INNOVATIVE : Research & Learning in Primary Education*, 1(2), 822–828.
- Hendrayana, M. 2011. "Strategi Pengembangan Makanan Tradisional Bali Di Hotel Area Sanur-Denpasar". *Jurnal Ilmiah Hospitality Management*, 2(1).
- Jaya, U. P., Yulianingsih, & Suranata, I. G. K. 2024. "Pengembangan Kuliner Tradisional Sebagai Daya Tarik Pariwisata Di Desa Tenggalinggah" (*Development of Traditional Culinary As a Tourism Attraction in Tenggalinggah Village*). *Jurnal Pariwisata PARAMA: Panorama, Recreation, Accomodation, Merchandise, Accessibility*, 5(2), 86–100.
- Jum'at, B. S. P., Rohajatien, U., & Wibowotomo, B. 2021. "Identifikasi Hidangan Tumpang Nasi Jagung Sebagai Hidangan Khusus Upacara Adat Dusun Sendi Kecamatan Pacet Kabupaten Mojokerto". *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 1–19.
- Juniari, L. E., Pratama, A., & Suarsana, P. 2023. "Edukasi Lawar Bali Pada Masa Kini Melalui Salam Dharma di Radio Nuansa Giri FM". *Swara Widya*, 3(2), 11–18.
- Kasni, N. W., & Budiarta, I. W. 2020. *Revitalizing Tradisional Culinary In Supporting Sustainable Tourism Viewed From Culinary Linguistics*. ICMT 2019.
- Krisnawati, I. 2022. "Nasi Liwet Solo, Kuliner Tradisional dengan Keunikan Sejarah, Budaya dan Filosofi". *Destinesia Jurnal Hospitaliti & Pariwisata*, 3(2), 102–111.
- Lestari, N. L. S. 2018. "Identifikasi Hidangan Khas Usaba Sambah Di Desa Tenganan Pegringsingan". *Bosaparis: Pendidikan Kesejahteraan*

Keluarga, 9(2), 1–11.

- Margaretha, E. L., & Sulistyawati, A. 2022. "Lawar Kuliner Bairawa Menuju Kuliner Pariwisata Khas Bali". *Journey : Journal of Tourismpreneurship, Culinary, Hospitality, Convention and Event Management*, 5(1), 51–62. <https://doi.org/10.46837/journey.v5i1.105>
- 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*, 17(2), 128.
- Mayzar, A. 2023. "Eksistensi dan Penggunaan Tungku Lampung di Era Modern Sebagai Upaya Melestarikan Budaya Lokal". *JSP : Journal Sociology Pedagogy*, 4(1), 1–14.
- Mudana, I. G. A. M. G. 2018. "Eksistensi Pariwisata Budaya Bali Dalam Konsep Tri Hita Karana". *Jurnal Ilmiah Hospitality Management*, 8(2), 61–68.
- Murdiyanto, E. 2020. *Metode Penelitian Kualitatif*. Yogyakarta Press.
- Nasution, A. F. 2023. *Metode Penelitian Kualitatif*. Harva Creative.
- Ningsih, D. A., Sukerti, N. W., & Masdarini, L. 2025. "Identifikasi Hidangan Pada Tradisi Pesta *Ponan* Di Desa Poto Sebagai Upaya Pelestarian Kuliner Sumbawa". *Jurnal Kuliner*, 5(2).
- Pambudi, B., Darsana, M., & Wahyu, G. E. 2025. "Meracik Ulang Warisan Rasa : Revitalisasi Gastronomi Bali Kuna melalui Rembuk Rasa Gastronomia". *MUMTAZA : Jurnal Of Community Management*, 1(2), 1–12.
- Pemprov Bali. 2020. *Peraturan Daerah (Perda) No. 5 Tahun 2020 Tentang Standar Kepariwisata Budaya Bali*.
- Purna, I. M., & Dwikayana, K. 2019. "*Betutu Bali* : Menuju Kuliner Diplomasi Budaya Indonesia". *Pratanjala*, 9(2), 165–280.
- Purwanatha, I. M. H., Damiati, & Ekayani, I. A. P. H. 2023. "Presepsi Konsumen pada Produk *Lawar Plek* di Desa Ketewel Kabupaten Gianyar". *Jurnal Kuliner*, 3(1), 1–10.
- Putri, K. M., Masdarini, L., & Ariani, R. P. 2021. "Identifikasi Bumbu Khas Tradisional Bali Pada Desa Bali Aga Di Kabupaten Buleleng". *Jurnal BOSAPARIS: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 12(1), 17–23.
- Putri, M. A. R., Sukerti, N. W., & Masdarini, L. 2025. "Teknologi Pengembangan Flipbook Sebagai Media Pembelajaran Pada Materi Bumbu (*Basa*) Khas Bali Agadengan Model 4D". *Pendidikan Tata Boga Dan Teknologi*, 6(3), 489–496.
- Raka, A. A. G., Wayan, P. I., & Gunawarman, A. A. G. R. 2017. *Bali Dalam*

Perspektif Budaya dan Pariwisata. PUSTAKA LARASAN.

- Ratnaningtyas, E. M., Ramli, Syafruddin, Edi, S., Suliwati, D., Nuggroho, B. T. A., Karimuddin, Aminy, M. H., Saputra, N., Khaidir, & Jahja, A. S. 2023. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Yayasan Penerbit Muhammad Zaini.
- Ruqifoh, I., & Zulhawati. 2020. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif Dan Campuran*. Pustaka Pelajar.
- Sari, G. A. K. N., Megayani, K. N., Septyani, E. A., & Putra, I. G. C. 2020. "Pelatihan Mebat Sebagai Kearifan Lokal Pelestarian Budaya dan Keterampilan Bagi Generasi Milenial". *Jurnal Bakti Saraswati*, 09(01), 70–77.
- Sidemen, I. B. P., & Putra, I. G. B. B. 2024. "Kulinari Bali dari Ritual menuju Komersial". *WIDYANATA*, 6(2), 71–78.
- Singapurwa, N. M. ayu S. 2022. *Sekilas pangan Tradisional*. Scopindo.
- Suci, N. K., Panca, I. M., Triguna, I. B. Y., & Dharmika, I. B. 1986. *Pengolahan Makanan Khas Bali*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.
- Sudiani, N. K. 2022. *Jangkep : Warisan Cita Rasa Bali*. Sarad.
- Sugiono. 2013. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif R&D*. CV. Alfabeta.
- Sugiono. 2018. *Metode penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. CV. Alfabeta.
- Sugiono. 2019. *Metode Penelitian Dan Pengembangan*. CV. Alfabeta.
- Suhartini. 2023. *Penyajian Makanan Dan Minuman*. PT. Lini Suara Nusantara.
- Sukerti, N. W., & Marsiti, C. I. R. 2019. "Developing Culinary Tourism: The Role of Traditional Food as Cultural Heritage in Bali". *Atlantis Press*, 406, 188–192.
- 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*, 5(1), 744–753.
- Sulistyawati, A. 2022. "Bebek Betutu Sebagai Kuliner Upakara Umat Hindu , Dalam Kaitan Budidaya Bebek Bali Dan Revitalisasinya Saat Ini". *Journey : Jurnal of Tourismpreneurship*, 5(1), 17–32.
- Suriani, N. M., Santyasa, I. W., Sudarma, K., & Tegeh, M. 2025. "The Characteristics Of Ayam Betutu In Denpasar As An Effort To Conserve Balinese Cuisine". *Lex Localis-Journal Of Local Self-Government*, 23, 1828–1836.
- Watra, I. W. 2015. "Lawar dan Komoh Realitas Ajaran Bairawa dan Siwa di Bali".

Taksu.

- Wibawanti, D., & Adhiningsih, P. 2021. "Upaya Undonesia dalam Mempromosikan Wisata Kuliner Sebagai Warisan Budaya Dunia". *Jurnal of Tourism and Creatifity*, 5(1), 36–44.
- Wiryanata, I. G. N. A., Suastra, I. W., Bagus, I., & Arnyana, P. 2023. "Implimentasi *Tri Hita Karana* dalam Pendidikan Pratikum Seni Kuliner". *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 11(2), 192–203.
- Wiyani, K. 2024. "Tinjauan Semiotika Makna Simbolik Warna Dalam Ritual Hindu Di Bali". *Śruti : Jurnal Agama Hindu*. *Jurnal Agama Hindu*, 5(1), 62–72.
- Wulandari, P. P., Tirtawati, N. M., Made, I. G., & Candra, D. 2024. "*Cooking Experience* di Ubud: Keterlibatan Masyarakat Dalam Pariwisata Gastronomi". *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 12(1), 67–81.

