

## DAFTAR PUSTAKA

- Abror, K. T., Tasya Zennika, Esa Puspa Meysa Putri, Kinaya Aita Yukuri, & Supriyono. (2024). Peran Makanan Tradisional Dalam Menguatkan Identitas Nasional. *Jurnal Budaya Nusantara*, 7(1), 24–35. <https://doi.org/10.36456/jbn.vol7.no1.8834>
- Ali, P. F., Kandriasari, A., & Dahlia, M. (2023). *Jurnal Sains Boga Pengaruh Penambahan Pasta Kluwek Pada Pembuatan Almond Crispy Terhadap Daya Terima Konsumen*. 6(1), 33–42.
- Amalia, R. (2025). Aplikasi Enzim Papain Daun Pepaya Pada Bumbu Instan Rawon Terhadap Protein Terlarut, Profil Tekstur dan Sifat Sensori Daging. *Journal Pangan Dan Gizi*.
- Amin, N. F., Garancang, S., & Abunawas, K. (2023). Konsep Umum Populasi dan Sampel Dalam Penelitian. *Pilar: Jurnal Kajian Islam Kontemporer*.
- Andriana, W. D., Suyatno, S., & Indrawati, D. (2025). Gastronomi Nusantara Sebagai Strategi Pengenalan Dan Pelestarian Budaya Indonesia Pada Pemelajar Bipa. *Lingua Rima: Jurnal Pendidikan Bahasa Dan Sastra Indonesia*, 14(2). <https://doi.org/10.31000/lgrm.v14i2.13597>
- Ardilla, Y. A., Anggreini, K. W., Puri, T., & Rahmani, D. (2022). *Peran Bakteri Asam Laktat Indigen Genus Lactobacillus Pada Fermentasi Buah Durian ( Durio zibethinus ) Sebagai Bahan Pembuatan Tempoyak The Role of Indigenous Lactic Acid Bacteria Genus Lactobacillus in the Fermentation Process of Durian ( Durio zibethinu.* 42–52. <https://doi.org/10.22146/bib.v13i1.4619>
- Aviana, T., Christian Siregar, N., & Ima Arie Wardyanie, N. (2021). Pendugaan Masa Simpan Bumbu Rawon dengan Metode Accelerated Shelf Life Testing (ASLT). *Warta Industri Hasil Pertanian*, 38(2), 126. <https://doi.org/10.32765/wartaihp.v38i2.7523>
- Ayuningsih, S. F. (2017). Pelestarian Rawon Nguling Sebagai Nilai Tambah Pada Pengembangan Wisata Kuliner Tradisional Indonesia. *Majalah Ilmiah Institut STIAMI*, 14(01), 108–126.
- Daniel Pandu Mau, Titin Lestarningsih, & Yesarela Pandu Mau. (2022). Kuliner Tradisional sebagai Daya Tarik Wisata Surabaya. *The Sages Journal*, 1(01), 27–34. <https://doi.org/10.61195/sages.v1i1.5>

- Darmawan, C. A., Rosyidi, D., & Evanuarini, H. (2021). *Chemical Characteristics Of Beef Rawon In Malang City*. 16(1).
- Fauzi Achmad Riyadi, Dimas Aryo Putro, & Asep Parantika. (2023). Identitas Budaya Dan Kuliner Yogyakarta Sebagai Gastronomi Dan Perspektif Pariwisata Yang Berkelanjutan. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 9(April), 152–161.
- Febriyanti<sup>1</sup>, A., Maharani<sup>2\*</sup>, N., Liliyanti<sup>2</sup>, M. A., Laksanawati<sup>2</sup>, T. A., & dan Dewiarum Sari<sup>2</sup>. (2023). *Pengaruh Lama Perebusan Terhadap Kualitas Fisikokimia Dan Organoleptik kaldu Tulang Sapi*. 5(2).
- GPU, T. B. (2024). *25 Nuansa Soto Khas Indonesia (Intarina H)*. <https://gpu.id/book/94530/25-nuansa-soto-khas-indonesia-edisi-50-tahun-gpu>
- Hasanah, S. W. dan U. (2018). *Ekstraksi Zat Warna Dari Kluwek (Pangium Edule Reinw) Menggunakan Berbagai Pelarut*. 18(1), 40–48.
- Herman, H., Royanow, A. F., & Hanafi, H. (2025). Analisis Niat Kunjungan Kembali Wisatawan Ke Desa Wisata Melalui Pendekatan Produk Wisata. *Journal of Innovation Research and Knowledge*, 4(9), 2025.
- Iskandar, B. S., Iskandar, J., Mulyanto, D., & Aliifah, F. (2023). *Jurnal etnografi indonesia*. 8(1), 76–89. <https://doi.org/10.31947/etnosia.v8i1.24461>
- Kapu, F. (2024). Potensi Makanan Fermentasi Tradisional Khas Indonesia Penghasil Bakteri Asam Laktat. *Journal Of Noncommuicable Diseases*. <https://jurnal.poltekkesgorontalo.ac.id/index.php/JOND/article/view/832/535>
- Klosse, P. (2011). Food and wine pairing: A new approach. *Research in Hospitality Management*.
- Klosse, P. (2013). *of GASTRONOMY The ESSENCE*.
- Kovalenko, A., Dias, Á., & Pereira, L. (2023). *Gastronomic Experience and Consumer Behavior : Analyzing the Influence on Destination Image*.
- Kumar Dixit, G. P. (2022). *Gastronomic tourism experiences and experiential marketing*. <https://doi.org/10.1080/02508281.2022.2065089>
- Maangchi. (2012). *Cooking Korean Food With Mangchi*.

- Mamuaja, F. C., & Lumoindong, F. (2017). Aktivitas antimikroba ekstrak biji Kluwek (*Pangium edule*) sebagai bahan pengawet alami bakso ikan Tuna. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 20(3), 592–601.
- Mau, D. P., Mau, Y. P., Wibowo, O. H., Kurniansah, R., Artana, I. W. A., & Ariawan, I. W. A. P. (2024). Preservation of Local Culinary Tourism in Improving the Economy of Local Communities in Surabaya. *Greenomika*, 6(2), 123–134. <https://doi.org/10.55732/unu.gnk.2024.06.2.3>
- Mouritsen, O. G. (2015). *The science of taste*. 10–11. <https://doi.org/10.1186/s13411-014-0028-3>
- Murtini, E. S., & Murdianti, B. S. (2024). Rawon: the black soup delicacy from East Java. *Journal of Ethnic Foods*, 11(1), 1–11. <https://doi.org/10.1186/s42779-024-00239-1>
- Natawiguna, H., Pratama, A. R., Bridha, R. L., Hindayani, P., Putri, D. P., & Indonesia, U. P. (2025). *The Journal Gastronomy Tourism*. 12(June), 169–181.
- Ningsih, C., & Turgarini, D. (2020). Pelestarian dan Pengembangan Kampung Nikmat Cigugurgirang Sebagai Destinasi Wisata Warisan Budaya Gastronomi Sunda. *Tourism Scientific Journal*, 5(2), 265–275. <https://doi.org/10.32659/tsj.v5i2.97>
- Nugroho, Setyo Prasiyono, I. P. H. (2020). Gastronomi Makanan Khas Keraton Yogyakarta Sebagai Upaya Pengembangan Wisata Kuliner. *Jurnal Khatulistiwa Informatika*, 7(1), 52–62. <https://www.neliti.com/publications/489176/>
- Nurfuzianti, R., & Nurfuzianti, R. (2021). Review: Pengaruh Proses Fermentasi Terhadap Kandungan Asam Laktat Pada Makanan Fermentasi. *Parapemikir : Jurnal Ilmiah Farmasi*, 10(2), 71. <https://doi.org/10.30591/pjif.v10i2.2098>
- Oktaviani, E., Ngasa, G. J., & Lihi, F. F. (2025). *Studi Gastronomi : Nuru Cuing sebagai Warisan Kuliner Manggarai*. 21(1), 26–35.
- Persulesy, C. B., Kusdiyantini, E., Ferniah, R. S., & Agustini, T. W. (2020). *Ina sua : The traditional Food Fermentation from Teon Nila Serua , Central of Maluku , Indonesia*. 0–6.
- Premana, Y. (2024). Model identitas ekoregional jalur barat-selatan untuk

- pembangunan ekowisata kebun raya rempah di Provinsi Aceh. *Jurnal Pariwisata Pesona*. <https://doi.org/10.26905/jpp.v9i2.14727>
- Purnomo, F. E., & Afriansyah, F. L. (2022). *Pemodelan Matematika Fermentasi Alkohol Pada Tape Singkong dengan Monitoring Technology Temperature and Fermentation Controlled Chamber (TFCC)*. 22(3), 277–285.
- Rahmadi, A. (2019). Fermentasi sebagai Teknologi Pangan Lokal untuk Pengembangan Produk Tradisional. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*.
- Rijal, S., Fitry, L. D., Akbar, F., Politeknik, Z., & Makassar, P. (2020). Budaya Gastronomi dalam Pengembangan Desa Wisata di Sulawesi Selatan. *Journal of Indonesian History*, 9(1), 17–27. <https://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/jih/article/view/40040>
- Rika Widianita, D. (2023). Identitas Budaya Dan Sosial Pada Makanan Khas Daerah. *AT-TAWASSUTH: Jurnal Ekonomi Islam*, VIII(I), 1–19.
- Rochmatul Wachidah, L., Yuwana Sudikan, S., & Negeri Surabaya, U. (2025). *ENTITA: Jurnal Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial dan Ilmu-Ilmu Sosial Special Edition: Renaisans 1 st International Conference of Social Studies Makanan Sebagai Representasi Tradisi Sosial dan Budaya: Kajian Gastrosemiotik dalam Cerita Rakyat Kuliner Dar*. <https://doi.org/10.19105/ejpis.v1i.19156>
- Sari, W. P., Ainiyah, T. L., Marcellina, V., Sabrina, T. V., & A, L. D. D. (2024). Pengaruh Mikroba Dalam Proses Fermentasi Pembuatan Tempe. *Jurnal Ilmiah Dan Karya Mahasiswa*, 2(3), 64–77.
- Setiarto, R. H. B., Octaviana, S., Perwitasari, U., & Juanssilfero, A. B. (2024). Development of functional bioflavor based on Indonesian indigenous microbial fermentation products. *Journal of Ethnic Foods*. <https://doi.org/10.1186/s42779-024-00242-6>
- Sinung Pranata, Kharina Waty, E. P. (2019). Kualitas Fermentasi Spontan Wadi Ikan Patin (*Pangasius Sp.*) dengan Variasi Konsentrasi Garam. *Biota : Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Hayati*, 4(November 2018), 24–32. <https://doi.org/10.24002/biota.v4i1.2364>
- Suriani, N., & Jailani, M. S. (2023). *Konsep Populasi dan Sampling Serta Pemilihan Partisipan Ditinjau*. 1, 24–36.
- Suroto, A., & Hermawati, D. (2023). Peran Kuliner Lokal Dalam Mengembangkan

Gastronomi Kuliner Berkelanjutan (the Role of Local Cuisine in Developing Sustainable Culinary Gastronomy). *Panorama, Recreation, Accomodation, Merchandise, Accessibility*, 4(1), 55–67. <https://doi.org/10.36417/jpp.v4i1.621>

Syaputra, Y. D., & Moenawar, M. G. (2025). Gastronomi Kuliner Etnik Palembang dalam Menghadapi Globalisasi. *Prosiding Seminar Nasional Pemberdayaan Masyarakat (SENDAMAS)*, 4(1), 145. <https://doi.org/10.36722/psn.v4i1.3524>

Tamang, J. P., Watanabe, K., & Holzapfel, W. H. (2016). *Review : Diversity of Microorganisms in Global Fermented Foods and Beverages*. 7(March). <https://doi.org/10.3389/fmicb.2016.00377>

Ulung, A. (2025). *Gastronomy in Mustikarasa: Exploring Soft-Power Resource in Sukarno's Gastrodiplomacy*.

Verni, M., Holt, S., & Rizzello, C. G. (2024). *Editorial : Microbial fermentation for improved sensory properties and functionality of sustainable foods*.

Wijaya, S. (2019). Indonesian food culture mapping: a starter contribution to promote Indonesian culinary tourism. *Journal of Ethnic Foods*.

Yubianto, S. D. (2023). Understanding The Role of Local Culture and Local Food in Indonesia's Gastronomy Tourism. *Jurnal Hospitality Dan Pariwisata*, 9(1), 1–5. <https://doi.org/10.30813/jhp.v9i1.4213>