

DAFTAR PUSTAKA

- Astiana, Rachmat & Mahatiarani, D. (2024). Inovasi Pembuatan Kue Talam Dengan Tepung Almon. *Jurnal Manner*, 3(1), 137-143.
- Balikçioğlu Dedeoğlu, S., Aydın, Ş., & Onat, G. (2019). A General Overview on the Far East Cuisine: Cuisines of Thailand, Korea and China. *Journal of Multidisciplinary Academic Tourism*, 4(2), 109-121. <https://doi.org/10.31822/jomat.642619>
- Baptista, E., Liberal, Â., Cardoso, R. V. C., Fernandes, Â., Dias, M. I., Pires, T. C. S. P., Calhelha, R. C., García, P. A., Ferreira, I. C. F. R., & Barreira, J. C. M. (2024). Chemical and Bioactive Properties of Red Rice with Potential Pharmaceutical Use. *Molecules*, 29(10). <https://doi.org/10.3390/molecules29102265>
- Damardjati, D. S., Widowati, S., Wargiono, J., Purba, S. (2000). Potensi dan pendayagunaan sumber daya bahan pangan lokal serealia, umbi-umbian, dan kacang-kacangan untuk penganekaragaman pangan. *Makalah Pada Lokakarya Pengembangan*.
- Diez-Garcia, R. W., & de Castro, I. R. R. (2011). [Culinary as an object of study and intervention in the field of Food and Nutrition]. *Ciencia & Saude Coletiva*, 16 1, 91-98. <https://api.semanticscholar.org/CorpusID:23926482>
- Durand-Morat, A., Nalley, L. L., & Thoma, G. (2018). The implications of red rice on food security. *Global Food Security*, 18, 62-75. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.gfs.2018.08.004>
- Evrianti, H., Risnawati, R., Natsir, S., Farid, F., Fera, F., Lamusa, F., Fadjar, A., Zainuddin, F., Husnah, H., & Wirastuti, W. (2023). *Identifikasi Dan Pengembangan Diversifikasi Produk Kuliner Tradisional Di Desa Wisata Towale, Kabupaten Donggala, Sulawesi Tengah*. *Sasambo: Jurnal Abdimas (Journal of Community Service)*, 5 (4), 744-750.
- Faizal, A. (2016). *INOVASI PRODUK ES CINCAU HIJAU DENGAN SAUS DARI TEPUNG BERAS DAN SIRUP MERAH TERHADAP DAYA TERIMA KONSUMEN*. Universitas Pendidikan Indonesia.
- Ferguson, P. P. (2010). Culinary nationalism. *Gastronomica*, 10(1), 102-109.
- Filho, J. M. C., de Abreu, A. G., & Pereira, J. A. (2020). Red Rice. *The Future of Rice Demand: Quality Beyond Productivity*. <https://api.semanticscholar.org/CorpusID:243568228>

- Harrington, R. J., Mandabach, K. H., Thibodeaux, W., & Vanleeuwen, D. (2005). The Institutionalization of Culinary Education. *Journal of Culinary Science & Technology*, 4(4), 31-49. https://doi.org/10.1300/J385v04n04_04
- Hartati, Y., Nurhidayati, N., & Telisa, I. (2021). Analisis Proksimat Dan Daya Terima Kue Talam Dengan Penambahan Ikan Gabus. *Edible: Jurnal Penelitian Ilmu-Ilmu Teknologi Pangan*, 8(1), 38. <https://doi.org/10.32502/jedb.v9i1.3471>
- Hernawan, E., & Meylani, V. (2016). Analisis karakteristik fisikokimia beras putih, beras merah, dan beras hitam (*Oryza sativa* L., *Oryza nivara* dan *Oryza sativa* L. indica). *Jurnal Kesehatan Bakti Tunas Husada: Jurnal Ilmu-Ilmu Keperawatan, Analisis Kesehatan Dan Farmasi*, 15(1), 79-91.
- Hirose, A., & Pih, K. K.-H. (2011). 'No Asians working here': racialized otherness and authenticity in gastronomical Orientalism. *Ethnic and Racial Studies*, 34(9), 1482-1501. <https://doi.org/10.1080/01419870.2010.550929>
- Indra, F., Christabel, V. N., & Cecilia, C. (2022). PENGEMBANGAN KUE SUS DENGAN CITA RASA JAJANAN TRADISIONAL INDONESIA. *Jurnal Bangun Manajemen*. <https://api.semanticscholar.org/CorpusID:254806507>
- Indriyani, F., Nurhidajah, N., & Suyanto, A. (2013). Karakteristik Fisik, Kimia Dan Sifat Organoleptik Tepung Beras Merah Berdasarkan Variasi Lama Pengeringan. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 4(8).
- Kothapalli, L., Kale, S., Dharade, M., Thomas, A., & Godse, A. (2023). Nutritional and Medicinal Value of Red Rice. In *Current Traditional Medicine* (Vol. 9, Issue 6, pp. 64-73). <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.2174/2215083809666221223161045>
- La Puma, J. (2016). What Is Culinary Medicine and What Does It Do? *Population Health Management*, 19(1), 1-3. <https://doi.org/10.1089/pop.2015.0003>
- Lee, K.-S. (2022). Culinary aesthetics: World-traveling with culinary arts. *Annals of Tourism Research*, 97, 103487. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.annals.2022.103487>
- Maharani, N. D., & Gusnandi, D. (2024). INOVASI PRODUK KUE TALAM BERBASIS DAUN KALE. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 9(2), 57-62.
- Makwa, J., & Rakhmatullah, V. N. (2023). Makna Sajian Makanan Pada Tradisi Pasaji Ponan Menggunakan Teori Interaksi Simbolik. *Mandub : Jurnal Politik, Sosial, Hukum Dan Humaniora*. <https://api.semanticscholar.org/CorpusID:272824346>

- Malik, F. (2018). *WONDERFUL INDONESIA DALAM RESTORAN NUSANTARA*.
<https://api.semanticscholar.org/CorpusID:216960255>
- Melati, Y. R. (2021). *ANALISIS HARGA JUAL PRODUK BERDASARKAN VARIABEL COSTING PADA USAHA KECIL KUE AMPARAN TATAK IBU MAMIRUL DESA LEHAI KABUPATEN BARITO SELATAN*. <https://api.semanticscholar.org/CorpusID:235552213>
- Melianti, A. (2016). *INOVASI PRODUK ROTI GORENG ISI KACANG HIJAU (SEBAGAI ALTERNATIF PENGGANTI DAGING DARI PROTEIN NABATI)*.
<https://api.semanticscholar.org/CorpusID:128249114>
- Minardi, M., Samidi, S., & Rahmah, Y. A. (2021). Menelusuri Jejak Kuliner Tembayat dalam Serat Centhini. *Manuskripta*, 11(1), 105-126.
- Muchson, M. (2015). Accounting Research Methodology Textbook Development To Provide College Students in Accounting Subject. *Prosiding Seminar Nasional Pendidikan Akuntansi Dan Keuangan*.
- Mukhlis, M., Hendriani, R., Sari, N., Hanum, L., Sari, R. I. K., Putri, S. K., & Amrizal, A. (2023). *Analisis Pendapatan Usaha Agroindustri Kue Talam Jagung Manis di Nagari Sungai Antuan Kecamatan Mungka*.
- Nafiyah, I., Yulianti, M., Styaningsih, A. T., & Abadi, M. T. (2024). Promosi Makanan Tradisional Lokal Untuk Meningkatkan Pariwisata Kuliner Pada Pasar Bojong Pekalongan. *Jumat Ekonomi: Jurnal Pengabdian Masyarakat*.
<https://api.semanticscholar.org/CorpusID:272240411>
- Natania, N. (2012). *Substitution of rice flour with green peel of gnetum gnemon l. Flour in making of talam (traditional cake) = Substitusi tepung beras dengan tepung kulit melinjo hijau dalam pembuatan kue talam*.
<https://api.semanticscholar.org/CorpusID:223618940>
- Nowak, Z. (2013). Culinary Capital: By Peter Naccarato and Kathleen Lebesco. *Food, Culture & Society*, 16(3), 518-520.
<https://doi.org/10.2752/175174413X13673466712164>
- Nurlaena, U. (2012). *PENGARUH PERLAKUAN ULTRASONIK TERHADAP KUALITASKERIPIK NANAS PADA PENGGORENGAN VAKUM (Vacuum Frying)*.
<https://api.semanticscholar.org/CorpusID:109675590>
- Nurnaistia, Y. (2017). *PROFIL SENYAWA METABOLIT SEKUNDER DAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN TIGA VARIETAS BERAS YANG DIKECAMBAHKAN*. Universitas Pendidikan Indonesia.

- Nyakira, N. E. (2014). *Determinants of diner response to oriental cuisine in speciality restaurants and selected classified hotels in Nairobi county, Kenya*.
<https://api.semanticscholar.org/CorpusID:131361752>
- Onesha, F. M., & Sebayang, A. F. (2022). Efektivitas Program Dapur Kuliner Nusantara BAZNAS Kabupaten Subang dalam Pemberdayaan Ekonomi UMKM pada Masa Pandemi Covid-19. *Bandung Conference Series: Economics Studies*, 2(2), 247-255.
- Putri, A. F., Hasnelly, D., & Gozali, D. T. (2016). *PENGARUH BERAS MERAH (ORYZA NIVARA), PATISAGU (METROXYLON SP) DAN RUMPUT LAUT (EUCHEMA COTTONII) TERHADAP KARAKTERISTIK BIHUN*.
<https://api.semanticscholar.org/CorpusID:89732447>
- Rosidin, O., Riansi, E. S., & Muhyidin, A. (2021). *LEKSIKON KULINER TRADISIONAL MASYARAKAT KABUPATEN PANDEGLANG. LITERA*.
<https://api.semanticscholar.org/CorpusID:233685366>
- Ryzhkina, O. A. E. (2022). Gastronomi timur dalam lanskap di Moskow (berdasarkan nama restoran, kafe, dan makanan jalanan). *Linguistik Dan Komunikasi Antarbudaya*, 20(4), 5-16. <https://doi.org/10.25205/1818-7935-2022-20-4-5-16>
- Shivrain, V. K., Burgos, N. R., & Gealy, D. R. (2003). *Diversity of Red Rice in Arkansas. January*, 158-164.
- Shivrain, V. K., Burgos, N. R., Moldenhauer, K. A. K., & Gealy, D. R. (2006). *Diversity of Red Rice in Arkansas*. <https://api.semanticscholar.org/CorpusID:9784271>
- Sintia, N. A., & Astuti, N. (2018). Pengaruh substitusi tepung beras merah dan proporsi lemak (margarin dan mentega) terhadap mutu organoleptik rich biscuit. *Jurnal Tata Boga*, 7(2).
- Sonri, I. S. (2017). *INOVASI OGURA CAKE DENGAN TEPUNG KETAN HITAM SEBAGAI BAHAN TAMBAHAN PRODUK*. <https://api.semanticscholar.org/CorpusID:158230724>
- Thakur, A. K., Himangini, & Kumari, N. (2020). Red Rice in Himachal Pradesh: History, Tradition and Uses. *International Journal of Economic Plants*, 7(May, 2), 060-065.
<https://ojs.pphouse.org/index.php/IJEP/article/view/4627>
- Toys, E. O. (2019). *Pengaruh Substitusi Tepung Beras Merah (Oryza nivara L) Terhadap Sifat Uji Organoleptik Bolu Kukus*. Poltekkes Kemenkes Kupang.
- Ujiani Prasetyaningsih, T. (2022). *Kue basah anti gagal*. Prima.
- Ula, A. N. M., Mu'ayyadah, M., & Mulyani, U. R. (2022). KULINER JADUL EMPAT NEGERI:

THE MANIFESTATION OF GUSJIGANG PHILOSOPHY IN BUKA LUWUR SUNAN KUDUS
1444 H. *Analisa: Journal of Social Science and Religion*, 7(2), 199-214.

Wadhani, L. P. P. (2019). Fortifikasi puree wortel (*daucus carotal*) sebagai sumber vitamin pada kue celilong. *Home Economics Journal*.

<https://api.semanticscholar.org/CorpusID:195566866>

Waffa, M. N. (2016). *Analisis Daya Terima Konsumen Pada Inovasi Produk Cheese Cake Menggunakan Beras Merah*. Universitas Pendidikan Indonesia.

Wibowo, R. A., Lailin, M. I. A. H., & Dewi, R. Z. (2024). Kuliner Tradisional Nusantara Sebagai Bentuk Adaptasi Budaya pada Channel Youtube Shanty di China. *SABER: Jurnal Teknik Informatika, Sains Dan Ilmu Komunikasi*, 2(4), 23-36.