

DAFTAR PUSTAKA

- [Anonim]. (2013). *Pengujian Organoleptik*. Semarang: Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Muhammadiyah Semarang.
- [BPS] Badan Pusat Statistik. (2017). Luas Daerah dan Jumlah Pulau Menurut Provinsi, 2002-2016. <https://www.bps.go.id/statictable/2014/09/05/1366/luas-daerah-dan-jumlah-pulau-menurut-provinsi-2002-2016.html>. Diakses pada 17 Juli 2021 pukul 6.15 WIB.
- [BPS Kalimantan Selatan] Badan Pusat Statistik Provinsi Kalimantan Selatan. (2021). *Provinsi Kalimantan Selatan dalam Angka 2021*. [tempat tidak diketahui]: BPS Provinsi Kalimantan Selatan.
- [Ditjen PDSPKP] Direktorat Jenderal Penguatan Daya Saing Produk Kelautan dan Perikanan. "Indonesia Pangasius" Ikan Patin Asli Indonesia. <https://kkp.go.id/djpdspkp/infografis-detail/2343-indonesian-pangasius-ikan-patin-asli-indonesia>. Diakses pada 28 Juli 2021 pukul 8.44 WIB.
- Agustina, L. 2012. Studi Potensi Wisata Kuliner di Kabupaten Kotawaringin Barat Provinsi Kalimantan Tengah Tahun 2012 [skripsi]. Yogyakarta: Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta.
- Agustina, W. (tahun tidak diketahui). *Teknologi Pengemasan, Desain dan Pelabelan Kemasan Produk Makanan*. Subang: Balai Besar Pengembangan Teknologi Tepat Guna.
- Akbar, J. 2017. *Potensi, Peluang, dan Tantangan Pengembangan Perikanan Rawa di Kalimantan Selatan*. Banjarmasin: Lambung Mangkurat University Press.
- Alfisyah. (2019). Tradisi Makan Urang Banjar (Kajian Foklor atas Pola Makan Masyarakat Lahan Basah). *Jurnal Pendidikan Sosiologi Antropologi*. 1(3):97-109.
- Ama, I., Yudani, H.D., Harsanto, P.W. (2014). Perancangan Video Dokumenter tentang Wisata Kuliner Ikan Bakar di Kota Makassar. *Jurnal DKV Adiwarna*. 1(4).
- BenuBuloe TV. (2020). Segala Macam Kuliner Enak 2020 di Banjarmasin. <https://www.youtube.com/watch?v=yE5HiDSq-co>. Diakses pada 28 Juli 2021 pukul 7:50 WIB.

BSN. (2006). *Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-2729-2-2006 Ikan Segar*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.

Cerita Rasa. (2020). *Disini Ikan Bakarnya Enak-Enak | Rumah Makan Depot Sari Patin* Banjarmasin. <https://www.youtube.com/watch?v=iHDZp1xqY1A&list=WL&index=14>. Diakses pada 14 Juli 2021 pukul 20.16 WIB.

Cerita Rasa. (2021). *Ikan Patin dalam Bambu, Olahan Rumah Makan Karimata*. <https://youtu.be/p12TAg0Iz8A>. Diakses pada 8 Agustus 2021 pukul 13.30 WIB.

Detik Food. (2007). *Ikan Panggang atau Bakar*. <https://food.detik.com/jamuan/d-751398/ikan-panggang-atau-bakar>. Diakses pada 21 Juni 2021 pukul 11.52 WIB.

Dina. (2018). *Supaya Makin Enak, Pakai Jenis Daun Pisang Ini untuk Pepes Anda*. <https://sajiansedap.grid.id/read/10754455/supaya-makin-enak-pakai-jenis-daun-pisang-ini-untuk-pepes-anda?page=all>. Diakses pada 30 Juli 2021 pukul 1.31 WIB.

Direktorat Produksi dan Usaha Budidaya. (2016). *Peta Sentra Produksi Perikanan Budidaya*. [tempat tidak diketahui]: Kementerian Kelautan dan Perikanan.

Eghenter, C., Aliyub, A., Dewi, L., & Kustini, S.J. (2018). *Perempuan Pangan dan Keanekaragaman Hayati Cerita dari Kalimantan*. [tempat tidak diketahui]: WWF-Indonesia 2018.

Erwan, T. (2021). *Makanan Khas Banjarmasin*. <https://foodnesia.net/makanan-khas-banjarmasin/>. Diakses pada 8 Agustus 2021 pukul 15.59 WIB.

Erwin, L.T. (2005). *Aplikasi Unik Seni Lipatan Daun sebagai Wadah Antaran*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

Fadhli, A. (2013). *Bumbu Dapur Nusantara Super Lengkap*. Yogyakarta: Familia Pustaka Keluarga.

Fadiati, A. (2013). *Mengelola Usaha Jasa Boga yang Sukses*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya Offset.

Fadiati, A & Artanti, G. D. *Perhitungan Biaya Produksi dan Harga Jual*. Jakarta: Program Studi Tata Boga, Universitas Negeri Jakarta.

- Fatimah, L.N. (2020). 65+ Makanan Khas Kalimantan Selatan & Penjelasannya (Lezat). https://www.selasar.com/makanan-khas-kalimantan-selatan/#35_Iwak_Pakasam. Diakses pada 8 Agustus 2021 pukul 19.02 WIB.
- Gardjito, M. (2013). *Bumbu, Penyedap, dan Penyerta Masakan Indonesia*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Gardjito, M., Putri, R.G., Dewi, S. (2017). *Profil, Struktur, Bumbu, dan Bahan dalam Kuliner Indonesia*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Gislen, W. (2011). *Professional Cooking*. Ed. ke-7. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Hamidah, S & Komariah, K. (2013). *Resep & Menu*. Yogyakarta: Deepublish.
- Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) versi daring. Filsafat. <https://kbbi.web.id/filsafat>. Diakses pada 22 Juni 2021 pukul 11.34 WIB.
- Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) versi daring. Lauk. <https://kbbi.web.id/lauk>. Diakses pada 28 Juli 2021 pukul 9.16 WIB
- Kamus Besar Bahasa Indonesia versi daring. Mentimun. <https://kbbi.web.id/mentimun>. Diakses pada 15 Juli 2021 pukul 16.13 WIB.
- Kamus Besar Bahasa Indonesia versi daring. Selada. <https://kbbi.web.id/selada>. Diakses pada 15 Juli 2021 pukul 16.19 WIB
- Kompas.com. (2019). Cobain Iwak Patin Babanam, Ikan Bakar Khas Banjarmasin. <https://pesonaindonesia.kompas.com/read/2019/07/28/123100827/cobain-iwak-patin-babanam-ikan-bakar-khas-banjarmasin>. Diakses pada 28 Juli 2021 pukul 7:27 WIB.
- Kompasiana.com. (2019). Nikmatnya Makan dengan Cocolan Sambal Acan Khas Banjar. <https://www.kompasiana.com/ikhlaselqasr/5cc49b873ba7f70c2c173543/nikmatnya-makan-dengan-cocolan-sambal-acan-khas-banjar>. Diakses pada 30 Juli 2021 pukul 8:47 WIB.
- Lestari, N & Raharjo, S. (2019). *Teknologi Pemanfaatan Ikan Patin*. Bogor: PT Penerbit IPB Press.

Litbang Kompas. (2019). *Seri Budaya Kuliner Beras vs Ikan dari Dayak Rimba*. Jakarta: PT Kompas Media Nusantara.

Makarim, F.R. (2021). 5 Jenis Air Minum yang Perlu Diketahui. <https://www.halodoc.com/artikel/5-jenis-air-minum-yang-perlu-diketahui>. Diakses pada 30 Juli 2021 pukul 0.47 WIB.

Nurlaila & Yulianti, Y. (2019). *Food Service (Tata Hidang)*. Jakarta: Abdiya Tama.

Prastowo, T & Nursasongko, P. (2011). *Atlas Tematik Provinsi Kalimantan Selatan*. Klaten: PT Intan Pariwara.

Purnomo & Suhandi, J. (2014). Diversifikasi Olahan Berbasis Ikan Patin di Desa Jingah Habang Hilir Kecamatan Karang Intan Kabupaten Banjar Kalimantan Selatan. *Jurnal Fish Scientiae*. 4(8):80-94.

Rossi, A. (2010). *101 Resep Sambal Mak Nyuuuss!*. Yogyakarta: G-Media.

Salim, M. (2016). Adat sebagai budaya kearifan lokal untuk memperkuat eksistensi adat ke depan. *Jurnal Hukum Pidana & Ketatanegaraan*. 5(2):244-255.

Sari Patin. (tahun tidak diketahui). Our Menu. <http://saripatin.com/>. Diakses pada 8 Agustus 2021 pukul 17.15 WIB.

Shabrina, A.N. (2017). *Formulasi Kue Bawang dengan Substitusi Tepung Jagung [tugas akhir]*. Jakarta: Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.

Simanjuntak, T.N. (2016). Pondok Ikan Bakar Kalimantan: Harumnya Ikan Patin Bakar Bambu. <https://food.detik.com/makan-siang-bareng-detikfood/d-3121743/pondok-ikan-bakar-kalimantan-harumnya-ikan-patin-bakar-bambu>. Diakses pada 28 Juli 2021 pukul 7:37 WIB.

Sitanggang, T & Gemini. (2013). *Juragan Kaya Budi Daya Patin*. Bandar Lampung: Cahaya Atma Pustaka.

Soenardi, T., & Tim Yayasan Gizi Kuliner. (2013). *Juragan Kaya Budi Daya Patin*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

Supriatna, N. (2009). *Aneka Kudapan Kalimantan Selatan*. Jakarta: PT Multi Kreasi Satudelapan.

Syarifuddin., Kasuma, A., Hermantedo, S., Syahrir. (1993). *Makanan: Wujud, Variasi dan Fungsinya serta Cara Penyajiannya Daerah Kalimantan Selatan*. [tempat tidak diketahui]: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.

Trans7 Official. (2018). Ragam Indonesia|Menikmati Kuliner Khas Suku Dayak di Kalimantan Selatan (23/11/17) 1-2. <https://youtu.be/5z8ZLGf-AIU>. Diakses pada 6 Agustus 2021 pukul 16.08WIB.

Wahyudi, N & Satriyono, S. (2017). *Mantra Kemasan Juara*. Jakarta: PT Elex Media Komputido..

Wikipedia England. Aluminium Foil.
https://en.wikipedia.org/wiki/Aluminium_foil. Diakses pada 22 Juni 2021 pukul 20.34 WIB.

