

DAFTAR PUSTAKA

- Achmad, D. (2016). Potensi dan Tantangan Pengembangan Sektor Unggulan di Kalimantan Barat. *Jurnal Ekonomi Bisnis dan Kewirausahaan (JEBIK)*, 5(2), 94-103.
- BROOKS, C. 2011. Marinating of Beef for Enhancement. [http://www.beefresearch.org/CM Docs. \(25 Oktober 2010\).](http://www.beefresearch.org/CM Docs. (25 Oktober 2010).)
- Bps.go.id. (2020). Luas Tanaman Perkebunan Menurut Provinsi (Ribuan Hektar), 2018-2020. <https://www.bps.go.id/indicator/54/131/1/luas-tanaman-perkebunan-menurut-provinsi.html>. Diakses pada 28 Juli 2020.
- Cnnindonesia.com. (2021). Rendang Kembali Masuk Daftar Makanan Terbaik Dunia Versi CNN. <https://www.cnnindonesia.com/gaya-hidup/20210505125719-262-638829/rendang-kembali-masuk-daftar-makanan-terbaik-dunia-versi-cnn>. Diakses pada 12 Juli 2021
- Dyson, S. dan McShane, R. (2009). Fermented Food: The benefits and necessity of fermenting as a process. *Food Article/commentary*: 1-4. 2009.<http://www.foodtourist.com/FTGuide/Content/1477.htm>
- FAO [*Food and Agriculture Organization*]. (2013). *FAO Yearbook: Fisheries and Aquaculture Statistics 2011 (Production from Aquaculture by Country and by Species)*. Rome, Italy: FAO.
- Fadiati, Ari. (2011). *Mengelola Usaha Jasa Boga Yang Sukses*. Jakarta: Remaja Rosdakarya
- Feng, J., Wang, Y., Yi, X., Yang, W., & He, X. (2016). Phenolics from Durian Exert Pronounced NO Inhibitory and Antioxidant Activities. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 64(21), 4273–4279. <https://doi.org/10.1021/acs.jafc.6b01580>
- Idntimes. (2020). Resep dan Tips Membuat Hekeng Ayam Khas Pontianak yang Enak. <https://www.idntimes.com/food/recipe/andry-trisandy/resep-hekeng-ayam-khas-pontianak/3>. Diakses pada 12 Juli 2020.
- Kalbarprov.go.id (2021). Gambaran Umum Aspek Geografis Kalimantan Barat. <https://kalbarprov.go.id/page/geografis>. Diakses pada 12 Juni 2021.
- Karim, F. A., Swastawati, F., & Anggo, A. D. (2014). Pengaruh perbedaan bahan baku terhadap kandungan asam glutamat pada terasi. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(4), 51-58.

- Khairunnisa, Vika. (2021). Wawancara resep standardisasi Asam Pedas Tempoyak. *Hasil Wawancara pribadi: Mei, 2021.*
- Kompas.com. (2019). Apa Itu Tradisi Makan Saprahan di Pontianak?. <https://travel.kompas.com/read/2019/10/19/070400327/apa-itu-tradisi-makan-saprahan-di-pontianak-?page=all>. Diakses pada 17 Juli 2021.
- Kompaspedia.kompas.id. (2021). Provinsi Kalimantan Barat: Pintu Gerbang Indonesia Menuju Kawasan Asia Timur di Bagian Barat. <https://kompaspedia.kompas.id/baca/profil/daerah/provinsi-kalimantan-barat>. Diakses pada 12 Juni 2021.
- Kumparan.com. (2020). Tempoyak, Bumbu Khas Melayu yang Terbuat dari Fermentasi Durian. <https://kumparan.com/hipontianak/tempoyak-bumbu-khas-melayu-yang-terbuat-dari-fermentasi-durian-1sztuY08RBg/full>. Diakses pada 30 Juli 2021.
- Kompasiana.com. (2021). Ikan Asam Pedas Pontianak, Menu Khas yang Jadi Warisan Budaya Indonesia. <https://www.kompasiana.com/jeniffer68599/5ff4314b8ede4806ba7fcb39/ikan-asam-pedas-pontianak-menu-khas-yang-menjadi-warisan-budaya-indonesia?page=all>. Diakses pada 20 Juni 2021.
- Mat Amin, A., Jaafar, Z. dan Ng, L.K. (2004). Effect of salt on tempoyak fermentation and sensory evaluation. *Journal of Biological Science* 4: 650-653.
- Merries.co.id. (2016). Cukup Kebutuhan Protein Si Kecil dengan Resep Bubur Ikan Patin Oyong Ini Moms. <https://merries.co.id/community-parenting/baby/cukup-kebutuhan-protein-si-kecil-dengan-resep-bubur-ikan-patin-oyong-ini-moms>. Diakses pada 28 Juni 2021.
- Mintosih, S., Widiyanto, Y. S., & Manan, F. N. (1997). *Tradisi dan kebiasaan makan pada masyarakat tradisional di Kalimantan Barat.*
- Proyek Pengkajian dan Pembinaan Nilai-Nilai Budaya, Direktorat Sejarah dan Nilai Tradisional, Direktorat Jenderal Kebudayaan, Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.
- Murnianita, Dewi. (2021). Wawancara resep standardisasi Asam Pedas Tempoyak. *Hasil Wawancara pribadi: Mei, 2021*

- NURWANTORO, V. B., LEGOWO, A., & PURNOMOADI, A. (2012). Pengolahan daging dengan sistem marinasi untuk meningkatkan keamanan pangan dan nilai tambah. *Fakultas Peternakan Universitas Dipenogoro. Semarang*, 22(2).
- Primarasa.co.id. (2021). 5 Cara Menentukan Harga Jual Produk Kuliner Anda. Diakses pada 30 Juli 2021. <https://www.primarasa.co.id/artikel-tanya-jawab/5-cara-menentukan-harga-jual-produk-kuliner-anda>
- Regional.kompas.com. (2021). Lezatnya Sotong Pangkong, Kuliner Khas Pontianak, Banyak Dicari saat Ramadhan. <https://regional.kompas.com/read/2021/04/12/114750378/lezatnya-sotong-pangkong-kuliner-khas-pontianak-banyak-dicari-saat-ramadhan>. Diakses pada 12 Juli 2021.
- Setiawan, R. (2016). Memaknai Kuliner Tradisional diNusantara: Sebuah Tinjauan Etis. *Respons: Jurnal Etika Sosial*, 21(01), 113-140.
- Suara.com (2021). Fakta Tentang Bipang Ambawang Kuliner yang Dipromosikan Presiden Jokowi. <https://www.suara.com/lifestyle/2021/05/09/140541/fakta-tentang-bipang-ambawang-kuliner-yang-dipromosikan-presiden-jokowi?page=all>. Diakses pada 18 Agustus 2021.
- Sudiara, B. P. (2001). Pedoman Pusat Pendidikan dan Latihan Pariwisata. *Bali: Dhyana Pura*.
- Statistik, B. P. (2017). Kajian konsumsi bahan pokok tahun 2017. *Jakarta (ID). Badan Pusat Statistik*.
- Tagar.id. (2019). Enam Makanan Khas Pontianak Menggoyang Lidah. <https://www.tagar.id/enam-makanan-khas-pontianak-menggoyang-lidah>. Diakses pada 12 Juli 2021.
- Waysima, Adawiyah, Dede, R. (2010). Evaluasi Sensori (Cetakan ke-5). Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Wisatapro.com (2020). Makanan Khas Kalimantan Barat. <https://wisatapro.com/makanan-khas-kalimantan-barat/>. Diakses pada 18 Agustus 2021.