

## DAFTAR PUSTAKA

### Buku

- Abidin, Zainal. (2017). *Filsafat Manusia*. Bandung: Pt Remaja Rosdakarya.
- Bogdan, R. C., & Biklen, S. K. (2007). *Qualitative research for education: An introduction to theories and methods*. Pearson Education.
- Creswell, J. W. (2014). *Research design: Qualitative, quantitative, and mixed methods approaches* (4th ed.). SAGE Publications.
- Danandjaja, James. (1984). *Folklor Indonesia: Ilmu Gosip, Dongeng, dan Lain-Lain*. Jakarta: Grafitipers.
- Kadir, Dr Sunarto;. (2022). *Kuliner Bergisi Berbasis Budaya*. Yogyakarta: Cv. Absolute Media.
- Kittler, P. G., & Sucher, K. P. (2007). *Food and culture* (5th ed.). Belmont, CA: Thomson Wadsworth.
- Lincoln, Y. S., & Guba, E. G. (1985). *Naturalistic inquiry*. SAGE Publications.
- Manan, A. (2021). *Metode Penelitian Etnografi*. Aceh Besar. AcehPo Publishing.
- Miles, M. B., & Huberman, A. M. (1994). *Qualitative data analysis: An expanded sourcebook*. SAGE Publications.
- Moleong, L. J. (2017). *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya.
- Moleong, L.J (2016). *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: Pt Remaja Rosdakarya.
- Sartre, J.P. (1946). *Existentialism Is a Humanism*. France: Les Editions Nagel Methuen & Co
- Spradley, J. P. (2006). *Metode Etnografi*. Yogyakarta: Tiara Wacana.
- Sugiyono, (2013). *Metode Penelitian Kualitatif, Kuantitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.<https://www.scribd.com/document/688009736/Metode-Penelitian-Kuantitatif-Kualitatif-Dan-R-D-Prof-Dr-Sugiyono-2017>

## **Skripsi**

- Irnowati, Sri. (2020). “Pelestarian Makanan Tradisional Thiwul Sebagai Warisan Gastronomi Gunung kidul Daerah Istimewa Yogyakarta”. *Skripsi*. Universitas Pendidikan Indonesia.
- Khusnaya, Milla. (2019). “Upaya Pelestarian Makanan Tradisional Melalui Pasar Sore Karangrandu (Psk) Di Desa Karangrandu, Kecamatan Pecangaan, Kabupaten Jepara”. *Skripsi*. Universitas Negeri Semarang.
- Kustiati,. (2020). “Analisis Inovasi Produk Kacang Pukul Merek Hh Bagan Siapi-Api Kabupaten Rokan Hilir”. *Skripsi*. Universitas Islam Riau.
- Safika, Ain;. (2022). “Analisis Strategi Pemasaran Kacang Pukul Di Bagan Siapiapi Kecamatan Bangko Kabupaten Rokan Hilir (Studi Kasus Kacang Pukul Pada Toko H.H)”. *Skripsi*. Universitas Riau.
- Saragih, Ilham Taufiq;. (2013). “Kontribusi Home Industry Kacang Pukul Dalam Meningkatkan Perekonomian Karyawan Menurut Perspektif Ekonomi Islam (Studi Kasus Kelurahan Bagan Kota Kecamatan Bangko Kabupaten Rokan Hilir)”. *Skripsi*. Universitas Sultan Syarif Kasim Riau.
- Sempati, G. P. H. (2017). “Persepsi Dan Perilaku Remaja Terhadap Makanan Tradisional Dan Makanan Modern”. *Skripsi*. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Sukariyah,. (2020). “Analisis Kontribusi Budaya Bakar Tongkang Dalam Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Di Bagansiapiapi Kecamatan Bangko Kabupaten Rokan Hilir”. *Skripsi*. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.
- Tarigan, Arita Beru. (2020). “Eksistensi Lepat Sebagai Makanan Tradisional Masyarakat Gayo”. *Skripsi*. Universitas Islam Negeri Ar-Raniry, Darussalam–Banda Aceh.
- Wiwaha, Nanda Octarian;. (2018). “Kontribusi Pendapatan Usaha Home Industry Kacang Pukul Terhadap Pendapatan Keluarga (Studi Kasus : Kelurahan Kota Bagan Siapiapi, Kecamatan Bangko, Kabupaten Rokan Hilir)”. *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.

Zulkarnain, M. (2023). “Peran Dinas Pariwisata Kepemudaan Dan Olahraga Kabupaten Rokan Hilir Terhadap Pelaksanaan Event Kebudayaan Bakar Tongkang”. *Skripsi*. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.

### **Jurnal**

Andriyanti, Aprilia; Setiawan, Budi;.(2024). Upaya Pelestarian dan Pengembangan Kue Tradisional Betawi. *Jurnal Pariwisata dan Perhotelan*, 1-14.

Pohan, M., Margaret, N. T., & Darma, S. P. (2024). Tantangan wirausaha penjual kuliner tradisional di tengah popularitas makanan modern era globalisasi saat ini (Studi kasus usaha lemang dan tape Desa Karang Rejo). *Jurnal Ilmiah Ekonomi, Akuntansi, dan Pajak*, 142–152.  
<https://doi.org/10.61132/jieap.v1i4.650>

Purnamasari, M., Saptadinata, A., Maryetti, & Noviadi, A. (2025). Perilaku konsumen Gen Z dalam memilih makanan Japanese food di Jakarta Selatan. *Jurnal Sains Terapan Pariwisata*, 78–87.  
<https://doi.org/10.56743/jstp.v10i1.496>

Roza, Yanti Mulia. Dkk. (2023). Identitas Budaya Dan Sosial Pada Makanan Khas Daerah: Tinjauan Terhadap Perilaku Konsumsi Masyarakat Muslim Pada Bulan Ramadan Di Indonesia. *Jurnal Ilmiah Manajemen*, Vol. 4 No.1.

### **Internet**

Hallo Riau. (2025. Agustus). Pulang Libur Lebaran dari Rohil Jangan Lupa Bawa Oleh-oleh Kacang Pukul Bagan Siapi-api. Di akses 27 Agustus 2025 (21:48 WIB), di akses dari <https://halloriau.com/read-ekonomi-14606268-2025-04-04-pulang-libur-lebaran-dari-rohil-jangan-lupa-bawa-oleholeh-kacang-pukul-bagansiapiapi.html>

Harian Haluan Riau. (2023. Juli). “Kacang Pukul, Makanan Manis Khas Bagan Siapi-api. Di akses 27 Agustus 2025 (16:00 WIB), di akses dari <https://riau.harianhaluan.com/berita/119505656/kacang-pukul-makanan-manis-khas-bagansiapiapi>.

Musiana Pedia Pikiran Rakyat. (2024, Juni). “Kacang Pukul: Manisnya Camilan Khas Riau yang Menggoda Lidah Wisatawan. Di akses 26 Agustus 2025 (22:00 WIB), di akses dari

<https://musianapedia.pikiran-rakyat.com/wisata/pr-2268242120/kacang-pukul-manisnya-camilan-khas-riau-yang-menggoda-lidah-wisatawan>.

Radio Republik Indonesia. (2024. Mei). Mencicipi Kacang Pukul Camilan Ikonik Bagan Siapi-api. Di akses 26 Agustus 2025 (19:00 WIB), di akses dari

<https://rri.co.id/kuliner/691482/mencicipi-kacang-pukul-camilan-ikonik-bagan-siapi-api>.