

DAFTAR PUSTAKA

A. BUKU

- Budiyanto, Ary. (2023). *“Katjang Tjina” Dalam Kuliner Nusantara*. Jakarta : Kompas Media Nusantara.
- Berkes, F. (2012). *Sacred ecology* (3rd ed.). Routledge.
- Counihan, C., & Van Esterik, P. (Eds.). (2013). *Food and culture : A reader* (3rd ed.). Routledge
- Danandjaja, James. (2020). *Folklore Indonesia*. Jakarta: Grafis Pers.
- Endraswara, Suwardi, (2013). *FOLKLOR NUSANTARA, Hakikat, Bentuk, dan Fungsi*. Yogyakarta: Penerbit Ombak.
- Endraswara, Suwardi, (2009). *Metode Penelitian Foklkor Konsep, Teori, dan Aplikasi*. Yogyakarta: Media Pressindo.
- Koentjaraningrat. (2009). *Pengantar Ilmu Antropologi*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Marwanti, (2000). *Pengetahuan Masakan Indonesia*. Yogyakarta : Adicita Karya Nusa.
- Melalatoa, M. J. (2007). *Kebudayaan Gayo*. Jakarta: Balai Pustaka.
- Moleong, Lexy, J. (2017). *Metodologi Penelitian Kualitatif Edisi Revisi*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya.
- Moleong, Lexy, J. (2019). *Metode Penelitian Kualitatif*. Bandung : PT Remaja Rosda Karya.
- Munawaroh, (2012). *Proses Pembuatan Sambal*. Kawan Pustaka Jakarta.
- Rasyid, H. N. (2004). *Ensiklopedia Makanan Tradisional Indonesia (Sumatera)*. Kementerian Kebudayaan dan Pariwisata. Jakarta.
- Rahman, F. (2016). *Jejak Rasa Nusantara: Sejarah Makanan Indonesia*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama
- Serdamayanti, Dkk. (2022). *Metodologi Penelitian*. Bandung: Penerbit CV. Mandar Maju.
- Spradley, James P. 2021. *Metode Etnografi*. Yogyakarta : Tiara Wacana Sugiyono. (2013). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif Dan R&D*.

Bandung:Alfabeta, CV.

Suwarno, J. (2006). *Metodologi Penelitian Kuantitatif dan Kualitatif*. Yogyakarta: Graha Ilmu.

Wijaya, C., Harda, M., & Rana, B. (2020). *Diversity and potency of capsicum spp. grown in indonesia*. IntechOpen <https://doi.org/10.5772/intechopen.92991>

Zainal, Suadi, Dkk. (2023). Model Pengembangan Pariwisata Berkelanjutan Bur Telege Dan Kearifan Lokal Masyarakat Gayo. Banda Aceh : Bandar Publishing.

B. SKRIPSI

Astuti, Silvia Sri, 2023. “Identifikasi Makanan Tradisional Di Kec. Kubung, Kab. Solok”. Skripsi. Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Universitas Negeri Padang.

Furqan, Riky, 2020. “Eksistensi Kuliner Tradisional Pada Masyarakat Kota Meulaboh”. Skripsi. Jurusan Sejarah Kebudayaan Islam. Universitas Islam Negeri Ar-Raniry.

Hardianti, Dian, 2019. “Gutel Gayo, Upaya Masyarakat Kecamatan Permata Dalam Mempertahankan Makanan Tradisional”. Jurusan Sejarah Dan Kebudayaan Islam. Universitas Islam Negeri Ar-Raniry.

Jabal, Nur Anisa, 2021. “Studi Pembuatan Sambal Fermentasi Berbahan Dasar Paprika Merah, Kuning dan Hijau”. Skripsi. Departemen Teknologi Pertanian. Universitas Hasanuddin.

Khusnaya (2019). *Upaya Pelestarian Makanan Tradisional Melalui Pasar Sore Karangrandu (PSK) Di Desa Karangrandu, Kecamatan Pecangaan, Kabupaten Jepara*. Universitas Negeri Semarang.

Tarigan, Arita Beru, 2020. “Eksistensi Lepat Sebagai Makanan Tradisional Masyarakat Gayo”. Skripsi. Jurusan Sejarah Kebudayaan Islam. Universitas Islam Negeri Ar-Raniry.

C. JURNAL

- Atmaja, I Made Purwa D. & Dewi, Anak Agung Istri Kumala. (2023). "Inventarisasi Makanan Dan Minuman Tradisional Di Desa Satra Kecamatan Kintamani". Jurnal Gastronomi Indonesia, Vol.10, No.2. <https://ejournal.ppb.ac.id/index.php/jgi/article/view/899>
- Ikorasaki, Frans. (2022). "Rancang Bangun Aplikasi Pengenalan Masakan Nusantara Berbasis Android", Blend Sains Jurnal Teknik, Vol.1 (1). <https://jurnal.ilmubersama.com/index.php/blendsains/article/download/78/62/522>
- Ilham, Iromi, dkk. (2021). "Revitalisasi Nilai Kearifan Lokal Dalam Penguatan Karakter Di Era Disrupsi Pada Masyarakat Suku Alas", Aceh Anthropological Journal, Vol.5 (2). <https://ojs.unimal.ac.id/AAJ/article/view/5663>
- Khairina, R., Nooryantini, N., Ristiarini, S., & Nata, I. (2021). "Combination of salt and rice ratio on the nutritional and microbiological qualities of ronto, a shrimp fermented product from Kalimantan, Indonesia". International Journal of Advance Tropical Food, Vol 3(1), Hal 23-34. <https://doi.org/10.26877/ijatf.v3i1.9305>
- Marwani, Iga Safa, dkk. (2025). "Sambal Asam Sebagai Kuliner Lokal Khas Bangka : Kajian Deskriptif Kualitatif Dalam Perspektif Gastronomi", Jurnal Pendidikan Sosial dan Humaniora, Vol.4, No.3.
- Mintz, S. W., & Du Bois, C. M. (2002). The anthropology of food and eating. *Annual Review of Anthropology*.
- Nadra, N., Ayu, I., Sumawidari, K., Kade, I., Damayanti, W., Arjana, W. B., & Bali, P. N. (2025). Traditional cuisine as a social symbol : A socio-cultural analysis of the collective identity of Indonesian society. Journal of Commerce, Management, and Tourism.
- Prayitno, A., Meswari, R., & Diauddin, M. (2020). "The study of chemical contents, daily values, and microbiology of chicken chili sauce". Canrea Journal: Food Technology, Nutritions and Culinary Journal, Vol 3 (1), 49-56. <https://doi.org/10.20956/canrea.v3i1.257>
- Pugra, I. W., Sutiarto, M.A., & Joaquin, C. J. A. (2025). The cultural significance of traditional foods in shaping Indonesian social identity : Challenges and preservation strategies. Journal of Language, Literature, Social and Cultural Studies.

- Ramaidani, R., & Navia, ZI (2022). Documentation of the traditional Gayo food in Lokop Village, East Aceh, Indonesia. *Biodiversitas Journal of Biological Diversity*, Vol.23 No. 4.
- Salam, Nur, dkk. (2011). “Makanan Tradisional Sebagai Potensi Daya Tarik Wisata Di Provinsi Sulawesi Selatan”. Unit Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat, Akademi Pariwisata Makassar. <http://repository.poltekparmakassar.ac.id/582/1/Jurnal%20-%20Makanan%20Tradisional%20Sebagai%20Potensi%20Daya%20Tarik%20Wisata%20Di%20Provinsi%20Sulawesi%20Selatan%20%28Hasil%20Penelitian%29.pdf>
- Surya, R., & Tedjakusuma, F. (2022). Diversity of sambals, traditional Indonesian chili pastes. *Journal of Ethnic Foods*, Vol.9, No.25.
- Tihabsah, (2022). “Aceh Memiliki Bahasa, Suku, Adat dan Beragam Budaya”, *Serambi Akademica Jurnal Pendidikan, Sains, dan Humaniora*, Vol.7. <https://ojs.serambimekkah.ac.id/serambi-akademika/article/download/4937/3615>
- Tyas, Agnes Siwi Purwaning, (2017). “Identifikasi Kuliner Lokal Indonesia dalam Pembelajaran Bahasa Inggris”. *Jurnal Pariwisata Terapan*, No. 1, Vol.1. <https://journal.ugm.ac.id/jpt/article/view/24970/16061>
- Ufrida, Khudhriyatul dan Sugeng Harianto. (2022). “Konsumerisme Makanan Siap Saji Sebagai Gaya Hidup Remaja Di Kota Surabaya : Studi Kasus Siswi SMA Muhammadiyah 4 Kota Surabaya”, *Jurnal Analisis Sosiologi*, Vol.11 (1). <https://jurnal.uns.ac.id/jas/article/view/57134>
- Utami, Sri. (2018). “Kuliner Sebagai Identitas Budaya : Prespektif Komunikasi Lintas Budaya”, *Journal of Strategic Communication*, Vol.8 (2), Hal 36-44. <https://journal.univpancasila.ac.id/index.php/coverage/article/view/588>
- Waryatin., Kertopati, B. W., Lendra, Y., & Fajar, W.N. (2025). “Nilai-Nilai Kearifan Lokal Kuliner (Studi Fenomenologi Transformasi Makanan Tradisional Gembus, Makna, Serta Eksistensinya Sebagai Sumber Ekonomi Masyarakat)”. *Jurnal Locus : Penelitian & Pengabdian*, Vol.4 (8). <file:///E:/4142-Article%20Text-11967-1-10-20250807.pdf>

D. INTERNET/ MEDIA MASSA

- Adryamarthanino,V. (2022, 14 Agustus). *Asal-usul nama Takengon*. Kompas.com.
<https://www.kompas.com/stori/read/2022/08/14/090000279/asal-usul-nama-takengon->
- Ashri, Abdullah Fikri. “Sambal Penjaga Kekayaan Nusantara”. Diakses pada 18 Oktober 2024. <https://www.kompas.id/artikel/sambal-penjaga-kekayaan-nusantara>
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Aceh Tengah. “Jumlah Penduduk Menurut Kelompok Umur dan Jenis Kelamin di Kabupaten Aceh Tengah, 2023”. Diakses pada 2 Oktober 2024,
<https://acehtengahkab.bps.go.id/id/statistics-table/3/WVc0MGEyMXBkVFUxY25KeE9HdDZkbTQzWkVkb1p6MDkjMw==/jumlah-penduduk-menurut-kelompok-umur-dan-jenis-kelamin-di-kabupaten-aceh-tengah--2023.html?year=2023>
- Bappeda Aceh Tengah (2023). “Rancangan Akhir Rencana Pembangunan Daerah Kabupaten Aceh Tengah Tahun 2023-2026”. Diakses pada 2 Oktober 2024,
- Departemen Antropologi Universitas Airlangga. “Segitiga Kuliner Levi-Strauss : The Raw, Cooked, and Rotten”. Diakses pada 24 September 2023. https://antro.fisip.unair.ac.id/segitiga-kuliner-levi-strauss-the-raw-cooked-and-rotten/#pll_switcher
- Dinas Pendidikan dan Kebudayaan Kabupaten Aceh Tengah. (2021). *Pokok-pokok pikiran kebudayaan daerah (PPKD) Kabupaten Aceh Tengah*. Pemerintah Kabupaten Aceh Tengah.
https://disdikbud.acehtengahkab.go.id/media/2022.10/ppkd_kabupaten_aceh_tengah1.pdf
- Firyal Salma, Zahrah. “10 Jenis Sambal Terenak Asli Indonesia Beserta Resepnya”. Diakses pada 5 Oktober 2023. <https://www.viva.co.id/gaya-hidup/kuliner/1034315-wow-ternyata-ada-322-jenis-sambal-di-indonesia>
- https://bappeda.acehtengahkab.go.id/media/2022.09/rankhir_rpd_2023-2026_setelah_reviu_apip_compressed1.pdf
- Husna, Nihayatul Afifah, “Sejarah Tari Guel, Tari Tradisional Masyarakat Gayo”. Diakses pada 5 November 2024. <https://detakusk.com/artikel/kilasan-sejarah-tari-guel-tari-tradisional-masyarakat-gayo>

- Jaya, Sahdansyah Putera, “Sistem Kekerabatan Suku Gayo bukan Patrilineal Murni”. Diakses pada 15 November 2024. <https://lintasgayo.co/2014/04/10/sistem-kekerabatan-suku-gayo-bukan-patrilineal-murni/>
- Jayadikarta, Rachmat, “Kebijakan Ekonomi Kabupaten Aceh Tengah : Arah, Tantangan, dan Peluang Pembangunan Daerah. Diakses pada 14 Oktober 2025. <https://lintasgayo.co/2025/10/09/kebijakan-ekonomi-kabupaten-aceh-tengah-arahan-tantangan-dan-peluang-pembangunan-daerah/>
- Kamalsimahtuah. “Berbagai Jenis Cecah I Gayo”. Diakses pada 05 September 2023. <https://www.gurusiana.id/read/kamalsimahtuah/article/berbagai-jenis-cecah-i-g>
- Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan. (2020). *Pedoman Pelestarian Warisan Budaya Takbenda Indonesia*. Jakarta: Kemendikbud.
- Leonardi, Frans. “Cerita Sambal dari Pelengkap Makanan Menjadi Kebutuhan Pokok”. Diakses pada 25 Desember 2024. <https://www.kompasiana.com/frans36286/67639b9234777c050f0b19c4/ce-rita-sambal-dari-pelengkap-makanan-menjadi-kebutuhan-pokok>
- Martyasrini, Elly. “Asal-usul Sambal di Indonesia, dan Resep Sambal Matah Yang Menggoda”. Diakses pada 5 Oktober 2023. <https://wisata.viva.co.id/hobi/259-asal-usul-sambal-di-indonesia-dan-resep-sambal-matah-yang-menggoda>
- Radio Republik Indonesia, “Kerawang Gayo Ciri Khas Suku Gayo”. Diakses pada 5 November 2024. <https://www.rrt.co.id/daerah/856930/kerawang-gayo-ciri-khas-suku-gayo>
- Rizaldi, Hendri. “Sambal Sebagai Identitas Bangsa Hingga Modal Diplomasi”. Diakses pada 15 Oktober 2024. <https://kumparan.com/rizaldihendri15/sambal-sebagai-identitas-bangsa-hingga-modal-diplomasi-1xSEsgkVacY>
- Ruhmi, Zuhra. “Cecah Bajik, Penganan Khas Ramadhan Masyarakat Gayo”. Diakses pada 15 Oktober 2024 <https://lintasgayo.co/2019/05/06/cecah-bajik-penganan-khas-ramadhan-masyarakat-gayo/>
- TribunGayo.com “Mengenal Didong, Kesenian Tradisional Gayo Yang Masih Terjaga Kelestariannya”. Diakses pada 5 November 2024. <https://gayo.tribunnews.com/2022/09/21/mengenal-didong-kesenian-tradisional-gayo-yang-masih-terjaga-kelestariannya>

UNESCO. (2003). *Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage*. UNESCO.

Yusuf, Yusriadi. “Cecah Agur Kuliner Khas Gayo Menggugah Selera dan Kaya Gizi”. Diakses pada 18 Oktober 2024.
<https://portalaceh.inews.id/read/340527/cecah-agur-kuliner-khas-gayo-menggugah-selera-dan-kaya-gizi>