

DAFTAR PUSTAKA

- Adiguna, K. S. (2023). Nasi-Nasi Khas Timur Tengah: Kebuli, Mandhi, & Biryani. <https://medium.com/@kurniaadiguna/nasi-nasi-khas-timur-tengah-kebuli-mandhi-biryani-c41352d18b8e>
- Agmasari S. (2016). Uniknya Asal-Usul Semur, Makanan Perpaduan Tiga Bangsa. <https://travel.kompas.com/read/2016/11/27/090015627/uniknya.asal-usul.semur.makanan.perpaduan.tiga.bangsa>
- Aisyah, Y. (2021). Mengenal Tom Yam Khas Thailand, Konon Ada Sejak 1888. <https://www.MENJkompas.com/food/read/2021/12/05/173700375/mengenal-tom-yam-khas-thailand-konon-ada-sejak-1888>
- Andriansyah, Y. (2021). 5 Penyebab menjamurnya kuliner Timur Tengah di Indonesia. <https://www.briliofood.net/foodpedia/5-penyebab-menjamurnya-kuliner-timur-tengah-di-indonesia-210814o.html>
- Ardianto (2023) Nikmatnya Nasi Kebuli Khas Timur Tengah, Makanan Favorit Di Indonesia. <https://www.timenews.co.id/gaya-hidup/9959300749/nikmatnya-nasi-kebuli-khas-timur-tengah-makanan-favorit-di-indonesia>
- AP, Agus. (2021). Nasi Kebuli Ibu Aminah, Pakai 10 Jenis Rempah, Rasanya Nendang. <https://radarsemarang.jawapos.com/kuliner/721381528/nasi-kebuli-ibu-aminah-pakai-10-jenis-rempah-rasanya-nendang>
- Ape. (2022). Kupas Tuntas Seluk Beluk Nasi Kebuli. <https://titipku.com/blog/kupas-tuntas-seluk-beluk-nasi-kebuli/>
- Aswar, M. (2023). Kekayaan Sejarah dan Cita Rasa Nasi Kebuli. <https://lifestyle.rakyat.news/read/671161/kekayaan-sejarah-dan-cita-rasa-nasi-kebuli>
- Fadli, R. (2023). Resep Laksa Ala Singapura yang Gurih dan Enak untuk Menu Keluarga. <https://www.halodoc.com/artikel/resep-laksa-ala-singapura-yang-gurih-dan-enak-untuk-menu-keluarga>
- Fitria, R. (2020). 5 Kuliner khas Aceh yang Dipengaruhi Kuliner India, Arab dan China. <https://food.detik.com/info-kuliner/d-5240802/5-kuliner-khas-aceh-yang-dipengaruhi-kuliner-india-arab-dan-china/1>

- Ismail, S. (2020). Nasi kebuli Dan Akulturasi arab-nusantara. Etnis.id: Etnis. <https://etnis.id/nasi-kebuli-dan-akulturasi-arab-nusantara/briliofood.net>.
- Kartiko, C., & Kholila, N. (2023). 4 Ciri Khas Makanan Arab yang Wajib Kamu Ketahui. <https://yoursay.suara.com/lifestyle/2023/01/07/155723/4-ciri-khas-makanan-arab-yang-wajib-kamu-ketahui>
- Krisnadi, A. R. (2018). Gastronomi Makanan Betawi Sebagai Salah Satu Identitas Budaya Daerah. *National Conference Of Creative Industry, sustainable tourism industry for economic development* Universitas Bunda Mulia. e-ISSN No: 2622-7436 <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.30813/ncci.v0i0.1221>
- Rohmah D. N. (2023). Empuk Dan Gurih, Ini Resep Rahasia Semur Daging Mudah Cuma 30 Menit. <https://garut.urbanjabar.com/gaya-hidup/8969311958/empuk-dan-gurih-ini-resep-rahasia-semur-daging-mudah-cuma-30-menit>
- Moenandir, R. (2018). Budaya dan Agama di Atas Sepiring Nasi Kebuli. https://www.kompasiana.com/rullymoenandir/5c0b1134c112fe24da5f0236/budaya-dan-agama-diatas-sepiring-nasi-kebuli?page=3&page_images=1
- Nasution, S. L. (2023). 4 Perkampungan Arab Terbesar di Indonesia, Berasa Lagi di Timur Tengah. <https://travel.okezone.com/read/2023/01/04/408/2740218/4perkampungan-arab-terbesar-di-indonesia-berasa-lagi-di-timur-tengah>
- Nugraheni, N. A. (2023). Perbedaan Nasi Mandhi dan Nasi Kabsah Hidangan Khas Timur Tengah. <https://travel.tempo.co/read/1691163/perbedaan-nasi-mandhi-dan-nasi-kabsah-hidangan-khas-timur-tengah>
- Nur, A. (2021). Perbedaan Nasi Kebuli, Briyani, Kabsah, Mandhi, Bukhari. <https://cairofood.id/perbedaan-nasi-kebuli-briyani-kabsah-mandhi-bukhari/>
- Prisyta, A. (2021). Nasi Mandhi. <https://www.tribunnewswiki.com/2021/04/23/nasi-mandhi>
- Rohmah D. N. (2023). Empuk Dan Gurih, Ini Resep Rahasia Semur Daging Mudah Cuma 30 Menit. <https://garut.urbanjabar.com/gaya-hidup/8969311958/empuk-dan-gurih-ini-resep-rahasia-semur-daging-mudah-cuma-30-menit>
- Salshadila R. (2023) Mengenal Perbedaan Nasi Kebuli, Nasi Kabsah, Nasi Mandhi, Nasi Briyani, dan Nasi Bukhari Khas Timur Tengah. <https://www.tentangindonesia.com/kuliner/72611120139/mengenal-perbedaan-nasi-kebuli-nasi-kabsah-nasi-mandhi-nasi-briyani-dan-nasi-bukhari-khas-timur-tengah>

Prisyta, A. (2021). Nasi Mandhi. <https://www.tribunnewswiki.com/2021/04/23/nasi-mandhi>

Sathya, A. (2018). Nasi Kebuli, Kuliner Sarat Sejarah Bagi Masyarakat Betawi. Pegipegi Travel Blog. <https://www.pegipegi.com/travel/nasi-kebuli-kuliner-sarat-sejarah-bagi-masyarakat-betawi/>

Sutanto, D. H., Estikowati, & Setioko, M. D. (2020). Pelestarian Jajanan Tradisional Sebagai Upaya Untuk Memperkuat Wisata Kuliner Kota Malang. *Senorita Seminar Nasional Kepariwisata e- ISSN: 2723-2670* 1(1), 142–146.

Tifani. (2022). Awal Munculnya Lalapan, Kuliner Khas Sunda yang Bikin Awet Muda. <https://www.liputan6.com/regional/read/5089062/awal-munculnya-lalapan-kuliner-khas-sunda-yang-bikin-awet-muda>

Utami, S. (2018). Kuliner Sebagai Identitas Budaya: Perspektif Komunikasi Lintas Budaya. *Journal of Strategic Communication*, 8(2), 36–44.

Yulianti, Raissa. (2023). 4 Perbedaan Nasi Biryani, Kebuli dan Mandhi Asal Timur Tengah. <https://momsmoney.kontan.co.id/news/4-perbedaan-nasi-biryani-kebuli-dan-mandhi-asal-timur-tengah1#:~:text=Rasa%20nasi%20kebuli%20cenderung%20gurih,memasak%20yang%20dinamakan%20teknik%20tanur>

Yulius, K. G., Putra, D. A., Pratama, D. P., Jofanka, S., & Yuliantoro, N. (2023). Pelatihan Pembuatan Makanan Arab-Indonesia, Nasi Kebuli dan Salata Fattoush, Di Pondok Arum Tangerang. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(2). <https://doi.org/https://doi.org/10.30651/hm.v4i2.18952>

Yuniardi. (2023). HMPS PAI Sukses Selenggarakan Inaugurasi. https://wartapontianak.pikiran-rakyat.com/kalbar/pr-1177377841/hmps-pai-sukses-selenggarakan-inaugurasi?page=all&utm_medium=PRMN&utm_source=idle

Zulkarnaen, Z. (2019). Diaspora Masyarakat Keturunan Arab di Jakarta. *Jurnal Al – Azhar Indonesia Seri Humaniora*, 4(3). <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.36722/sh.v4i3.270>