

DAFTAR PUSTAKA

- Dewantara, Y. F. (2021). Analisa potensi wisata kuliner khas Betawi dalam pengembangan pariwisata di kota DKI Jakarta. *Jurnal Sains Terapan Pariwisata*, 6(1), 20-28.
- Dewanti, Yolanda Putri. (2021) “Ada Filosofi Dibalik Lengket Dan Manis Kudapan Khas Betawi Tape Uli.” *Wartakotalive.com*, 27 Nov. 2021, wartakota.tribunnews.com/2021/11/27/ada-filosofi-dibalik-lengket-dan-manis-kudapan-khas-betawi-tape-uli. Accessed 27 Sept. 2024.
- Fauziyah, N. (2018). Makanan Fungsional Tape Ketan Hitam Mencegah Sindroma Metabolik. *Politeknik Kesehatan Kemenkes Bandung*.
- Fitriani, N. (2017). Kajian perbandingan tepung beras ketan basah dengan tepung beras ketan kering dan konsentrasi kelapa parut terhadap karakteristik uli ketan (*oryza sativa glutinosa*) (*Doctoral dissertation*, Universitas Pasundan).
- Hakim, I. N., & Hamidah, S. (2022). Peran Kuliner Tradisional dalam Mendukung Pemajuan Kebudayaan di Destinasi Pariwisata Prioritas Yogyakarta. *mozaik humaniora*, 21(2), 193–208. <https://doi.org/10.20473/mozaik.v21i2.29444>
- Khiftiyah, A. M. (2021, December). *The Potency of Local Fermented Foods Tape Ketan to Improve The Body's Immune System*. In *Multidiscipline International Conference* (Vol. 1, No. 1, pp. 427-431).
- Krisnadi, A. R. (2018). Gastronomi makanan betawi sebagai salah satu identitas budaya daerah. *National Conference of Creative Industry*. <https://doi.org/10.30813/ncci.v0i0.1221>
- Lyliana, Lea. “Berapa Lama Fermentasi Tape Ketan?” *kompas.com*, Kompas.com, 30 Oct.2021, www.kompas.com/food/read/2021/10/30/200400275/berapa-lama-fermentasi-tape-ketan-. Accessed 27 Nov. 2024.
- Lusiana Mustinda. “Makanan Khas Indonesia Yang Mendunia Dari Rendang Hingga Bakwan.” *Detikfood*, detikcom, 15 June 2020, food.detik.com/info-kuliner/d-5052987/makanan-khas-indonesia-yang-mendunia-dari-rendang-hingga-bakwan. Accessed 5 Dec. 2024.

- Ramadani Wahyu. "Menikmati Kudapan Tape Uli Betawi - Seni Budaya Betawi." *Seni Budaya Betawi*, 26 July 2022, www.senibudayabetawi.com/6611/tape-uli.html. Accessed 10 Nov. 2024.
- Ratnasari, K., Levyda, L., & Giyatmi, G. (2020). wisata kuliner sebagai penunjang pariwisata di pulau belitung. *Jurnal Pariwisata Pesona*, 5(2), 93–106. <https://doi.org/10.26905/jpp.v5i1.4788>
- Riska Fitria. "Ini 5 Fakta Tape Uli Cisalak Yang Populer Sejak 63 Tahun Lalu." *Detikfood*, detikcom,24June2020, food.detik.com/info-kuliner/d-5065957/ini-5-fakta-tape-uli-cisalak-yang-populer-sejak-63-tahun-lalu/1. Accessed 27 Sept. 2024.
- Ruri Aprilia. "cara membuat tape ketan super manis dan berair." YouTube, 7 Jan. 2022, www.youtube.com/watch?v=bwCY5A4ptPw. Accessed 9 Nov. 2024.
- Ruri Aprilia. "cara membuat uli ketan khas betawi." YouTube, 19 June 2019, www.youtube.com/watch?v=FMIIo4HmCOQ. Accessed 30 Nov. 2024.
- Santika, I., Wintoro, A., Mulyaningsih, S., & Rahman, M. (2024). pembelajaran matematika berbasis TIK berupa video pembelajaran menggunakan storyboard. *educational journal: General and Specific Research*, 4(2), 292-306.
- Saputra, F. A. (2024). nilai-nilai budaya pada masyarakat betawi dilihat dari makanan khas tradisonal. *Jurnal Sejarah dan Pembelajaran Sejarah* 9(1).
- Sari, Nisa Mutia. (2019) "Cara Bikin Uli Ketan Putih: Panduan Lengkap Membuat Kudapan Tradisional Yang Lezat." *Liputan6.com*, 22 Jan. 2019, www.liputan6.com/bisnis/read/3877143/8-fungsi-uang-dalam-perekonomian-sebagai-alat-tukar-kehidupan-sehari-hari, <https://doi.org/1025150807.desktop.liputan6>. Accessed 9 Nov. 2024.
- Sugiyono. (2018). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: CV Alfabeta.
- Sulung, U., & Muspawi, M. (2024). Memahami sumber data penelitian: primer, sekunder, dan tersier. *edu research*, 5(3), 110-116.
- Sutopo, (2022). Pengembangan media pembelajaran berbasis video animasi 3D. *Jurnal Pendidikan Vokasional Teknik Mesin Volume*, 10, 11.

Teviningrum, S., Ayuningsih, F., Pridia, H., Hadiati, M. S., Hapsari, F., Muliani, L., & Savitri, B. (2016). *Kuliner Betawi Selaksa Rasa dan Cerita*. PT. Gramedia Pustaka Utama.

Tifani, et al. (2019) “Melihat Sisi Romantis Tape Uli, Kuliner Manis Khas Betawi.” *Liputan6.com*, 22Jan.2019, www.liputan6.com/bisnis/read/3877143/8-fungsi-uang-dalam-perekonomian-sebagai-alat-tukar-kehidupan-sehari-hari, <https://doi.org/1025150807.desktop.liputan6>.

Yahfoufi, N., Mallet, J. F., Graham, E., and Matar, C. (2018). Role of probiotics and prebiotics in immunomodulation. *Current Opinion in Food Science*, 20,82–91. <https://doi.org/10.1016/j.cofs.2018.04.006>.

Yahya Andi Saputra (2021). “Sejarah singkat kuliner Betawi.” *Kebudayaanbetawi.com*,21Aug.2021, www.kebudayaanbetawi.com/3732/sejarah-singkat-kuliner-betawi-2/. Accessed 5 Nov. 2024.

