

## DAFTAR PUSTAKA

Sumber Jurnal dan Penelitian:

- Adha, N. K. (2017). Menelusuri Jejak Laksa Sebagai Kuliner Peranakan dalam Ruang Urban Kota Tangerang. *Seminar Nasional Budaya Urban, Kajian Budaya Urban Di Indonesia dalam Perspektif Ilmu Sosial dan Humaniora: Tantangan dan Perubahan*.
- Adlini, M. N., Dinda, A. H., Yulinda, S., Chotimah, O., & Merliyana, S. J. (2022). Metode Penelitian Kualitatif Studi Pustaka. *EDUMASPUL: Jurnal Pendidikan*, 6(1), 974–980.
- Anderson, S. K., & Peila-Shuster, J. J. (2014). Academic advising: Considering ethics and using the ethical acculturation lens. In *Academic advising: A handbook for advisors and students, Vol. 1: Models, students, topics, and issues* (pp. 200–206). Society for the Teaching of Psychology.
- Anugrahati, N. A., & Yudianto, C. M. (2022). Pengaruh rasio tepung Garut hasil HMT dan xanthan gum terhadap daya serap air dan cooking loss mi laksa. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 16(3), 396–402. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v16i3.13350>
- Banerji, U. (2016). *How Intermarriage Created One of the World's Most Delicious Foods*. Atlas Obscura.
- Kraidy, M. M. (2002). Hybridity in Cultural Globalization. *Communication Theory*, 12(3), 316–339. <https://doi.org/10.1111/j.1468-2885.2002.tb00272.x>
- Kristiana, Y., Suryadi, M. T., & Sunarya, S. R. (2018). <div class="csl-entry">Kristiana, Y., Suryadi, M. T., & Sunarya, S. R. (2018). Eksplorasi Potensi Wisata Kuliner Untuk Pengembangan Pariwisata Di Kota Tangerang. *Jurnal Khasanah Ilmu*, 9(1).</div> *Jurnal Khasanah Ilmu*, 9(1).
- Parwati, A. K. I. (2022). *Akulturası Budaya Etnis Tionghoa Terhadap Kuliner di Makassar (Studi Kasus Mie Titi Pecinan Makassar)*. Undergraduated thesis, Universitas Hasanuddin.
- Purba, A. S., & Setiawan, I. (2022). Demo Memasak di Kampung Bekelir untuk

- Mendorong Terciptanya UMKM Baru. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Formosa*, 1(3), 283–290. <https://doi.org/10.55927/jpmf.v1i3.967>
- Romlah, S. (2023). *Pengaruh Budaya Tionghoa Dalam Kuliner Laksa Di Kota Tangerang*. Undergraduated thesis, UIN Sultan Maulana Hasanuddin Banten.
- Sari, H. P. R. (2018). Analisis Keautentikan Dan Keunikan Laksa Cihideung Sebagai Kuliner Unggulan Kota Bogor. *Transparansi Jurnal Ilmiah Ilmu Administrasi*, 9(2), 255–269. <https://doi.org/10.31334/trans.v9i2.30>
- Tan, W. T. (2018). *PROFILE OF THE CHINESE TOURIST IN MALAYSIA*. December.
- Untari, D. T. U. T., & Satria, B. (2017). Strategi Pengembangan Pemasaran “Laksa Tangerang” Sebagai Salah Satu Produk Wisata Kuliner Di Tangerang. *Business Management Journal*, 10(2), 49–64. <https://doi.org/10.30813/bmj.v10i2.632>
- Walidin, W., Saifullah, & Tabrani. (2015). *Metodologi Penelitian Kualitatif & Grounded Theory*. Banda Aceh: FTK Ar-Raniry Press
- Waluyo, B. S., Hufad, A., Hendrayana, A., & Leksono, S. M. (2022). Potensi Makanan Tradisional Laksa Sebagai Daya Tarik Pariwisata di Kota Tangerang. *Home Economics Journal*, 6(1). <https://doi.org/10.21831/hej.v6i1.41571>
- Yusanto, Y. (2020). Ragam Pendekatan Penelitian Kualitatif. *Journal of Scientific Communication (Jsc)*, 1(1), 1–13. <https://doi.org/10.31506/jsc.v1i1.7764>
- Rahman, F. (2023). *Jejak rasa nusantara. sejarah makanan Indonesia*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Sumber Website:

Perpustakaan Nasional Singapura, Arsip Nasional Singapura, “The Straits Times”, “Lianhe Zaobao” (dan pendahulunya “Nanyang Siang Pau”), “Lianhe Wanbao” dan situs resmi Badan Singapura, dll

Laksa. (n.d). Dalam *P2K STEKOM*. Diakses pada tanggal 15 Januari 2024, dari <https://p2k.stekom.ac.id/ensiklopedia/Laksa>

冯源. (2019, Mei 29). 在一条古街寻找新加坡“娘惹文化”，与华人有千丝万缕的关系. 北晚在线. Diakses pada tanggal 20 Januari 2024

<https://baijiahao.baidu.com/s?id=1634825193837273521&wfr=spider&for=pc>

Tristiawati, P. (2022, Maret 1). Laksa Tangerang, Santapan Gurih Bersantan Khas Peranakan yang Mengenyangkan. *Liputan 6*. Diakses pada tanggal 15 Januari 2024 <https://www.liputan6.com/lifestyle/read/4899347/laksa-tangerang-santapan-gurih-bersantan-khas-peranakan-yang-mengenyangkan?page=2>

Banerji, U. (2016, Januari 8). How Intermarriage Created One of the World’s Most Delicious Foods. *Atlas Obscura*. Diakses pada tanggal 2 Febuari 2024

<https://www.atlasobscura.com/articles/how-intermarriage-created-one-of-the-worlds-most-delicious-foods#:~:text=>

<https://kbbi.web.id/laksa> Diakses pada tanggal 10 Januari 2024

Finariyah (2024). Laksa dan Teori Penamaannya. *Kumparan.com*. Diakses pada tanggal 13 Juli 2024 melalui <https://kumparan.com/ffinariyah/laksa-dan-teori-penamaannya-2326GIsAtc7>