

## DAFTAR PUSTAKA

- Achroni, Dawud. *Belajar dari Makanan Tradisional Jawa*. Jakarta: Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa, 2017.
- Afrillia, Dian. 2021. “Serupa Tapi Tak Sama, Ini Ragam Pecel Khas Berbagai Daerah di Indonesia”. <https://www.goodnewsfromindonesia.id/serupa-tapi-tak-sama-ini-ragam-pecel-khas-berbagai-daerah-di-indonesia/>, diakses pada 12 Juli 2023.
- Anonim. “*Rêmbaganipun Sêmbar, Garéng lan Petruk. Bab Wêwatêkanipun Tiyang Nyambutdamêl*”, *Majalah Kajawén*, 21 Januari 1928.
- Ayuanti, Rafikhein Novia dan Ade Novaldo Pratama. “Eksistensi Usaha Kuliner Melalui Efektivitas Strategi Pemasaran Pasca Covid-19 (Studi Kasus Pada Chi Fry Kediri).” *Journal of Management and Creative Business*, Vol. 1 No. 2 (April 2023): 71-86.
- Basalamah, Anwar Bahar. 2022. “Kediri, Pecel dan Sejarah”. <https://radarkediri-jawapos-com.cdn.ampproject.org/>, diakses pada 12 Juli 2023.
- Berita Yudha. “*Nasi Sambal Tumpang Makanan Khas Kediri di Hari Lebaran*”, 5 April 1992.
- BPCB Jawa Tengah, “Prasasti Rukam (829 S = 907 M)”. <https://kebudayaan.kemdikbud.go.id/bpcb Jateng/prasasti-rukam-829-s-907-m/>, diakses pada 12 Juli 2023.
- Budiyanto, Ary. “*Katjang Tjina*” dalam *Kuliner Nusantara Sejarah Kultural Pecel, Pecak, Rujak, Gado-gado dan Sambal Kacangnya*. Jakarta: Penerbit Buku Kompas, 2023.
- Hamidah, Ani Mar’atul dan Ahmad Very Fadli. “Nasi Tumpang: Halal Food dan Pendongkrak Ekonomi Masyarakat Kediri.” *Ar Rehla: Journal of Islamic Tourism, Halal Food, Islamic Traveling, and Creative Economy*, Vol. 3 No. 1 (April 2023): 34-55.
- Hilman, Yusuf Adam, Ekapti Wahjuni Dwijayanti dan Khoirurrosyidin. “Identitas Lokal Masyarakat Etnik Panaragan.” *Sospol: Jurnal Sosial Politik*, Vol. 6 No. 1 (2020): 98-113.
- Kamajaya dan H. Karkono K. Partokusumo. *Serat Centhini (Suluk Tambangraras)*. Yogyakarta: Yayasan Centhini, 1985.
- Kediri Jadul. 2021. *Warung di Alun-alun Kediri Jawa Hindia Belanda 1906*. Facebook. <https://m.facebook.com/story.php?storyfbid&mibextid=Nif5oz>, diakses pada 23 Oktober 2023.

- Khairunnisa, Salma Fauziah. 2022. "Pecel Tumpang Kuliner Khas Kediri yang Punya Sejarah". <https://www.goodnewsfromindonesia.id/pecel-tumpang-kuliner-khas-kediri-yang-punya-sejarah#>, diakses pada 14 Juli 2023.
- Kuntowijoyo. *Pengantar Ilmu Sejarah*. Yogyakarta: Tiara Wacana, 2018.
- Nawiyanto, et.al. *Membangun Kemakmuran di Pedalaman Bank Indonesia dalam Perkembangan Ekonomi Kediri*. Jakarta: Bank Indonesia Institute, 2022.
- Publikasi BPS "Kota Kediri dalam Angka Kediri Municipality in Figures 2020" (BPS Kota Kediri), diakses pada 24 Desember 2023.
- Raras, Brigitta. 2021. "Awal Mula Hidangan Pecel, Sudah Ada Sejak Abad Ke-9 dalam Serat Centhini". <https://www.goodnewsfromindonesia.id/awal-mula-hidangan-pecel-sudah-ada-sejak-abad-ke-9-dalam-serat-centhini/>, diakses pada 15 Juli 2023.
- Roza, Yanti Mulia, et.al. "Identitas Budaya dan Sosial Pada Makanan Khas Daerah: Tinjauan Terhadap Perilaku Konsumsi Masakan Muslim Pada Bulan Ramadhan di Indonesia." *Komitmen: Jurnal Ilmiah Manajemen*, (2023): 306-314.
- Sabandar, Swita. 2023. "Kenali Ragam Pecel, Kuliner Nusantara yang Kaya Varian". <https://www.liputan6.com/amp/kenali-ragam-pecel-kuliner-nusantara-yang-kaya-varian/>, diakses pada 12 Juli 2023.
- Saleh, Aziz. *Buku Masakan Indonesia Mustikarasa*. Jakarta: Menteri Pertanian, 1960.
- Santoso, U., Gardjito, M., dan Harmayani, E. *Makanan Tradisional Indonesia Seri 2: Makanan Tradisional yang Populer (Sup, Mi, Set Menu Nasi, Nasi Goreng, dan Makanan Berbasis Sayur)*. Yogyakarta: UGM PRESS, 2019.
- Subagio, Rudy. 2021. "Sepanjang Jalan Kenangan, Menemukan Hakekat Rasa Pada Sepincuk Pecel Tumpang Legenda". <https://www-kompasiana-com.cdn.ampproject.org/v/s/sepanjang-jalan-kenangan-menemukan-hakekat-rasa-pada-sepincuk-pecel-tumpang-legenda/>, diakses pada 12 Juli 2023.
- Sunjata, Wahjudi Pantja, Sumarno dan Titi Mumfangati. *Kuliner Jawa dalam Serat Centhini*. Yogyakarta: Balai Pelestarian Nilai Budaya Daerah Istimewa Yogyakarta, 2014.
- Syarifuddin, Dinda Arfilla, dan Fadilla. "Eksistensi Kuliner Pempek Sebagai Icon Kota Palembang (Studi Sejarah dan Budaya)." *Rihlah: Jurnal Sejarah dan Kebudayaan*, Vol. 10 No. 2 (Juli-Desember 2022): 133-144.
- Tjicrowardojo, Rr. Reki Mayangsari. *Rahasia Masakan Legendaris Jawa Aneka Resep dan Kisah Dibaliknya*. Bali: Lintas Kata, 2015.

- Utami, Mediana dan Muria Endah Sokowati. "Kontruksi Identitas Global dan Lokal dalam Majalah Gogirl!: Sebuah Hibriditas (Analisis Semiotik Majalah Gogirl! Edisi 101 Bulan Juni Tahun 2013)." *Jurnal Komunikasi*, Vol. 15 No. 2 (April 2021): 91-108.
- Wawancara dengan Doni Wicaksono. Kediri, 20 Desember 2023 Pukul 10.05 di Kediaman Doni Wicaksono.
- Wawancara dengan Gus Barok. Kediri, 18 Desember 2023 Pukul 09.45 di Kediaman Gus Barok.
- Wawancara dengan Lina. Kediri, 10 Januari 2024 Pukul 09.16 di Warung Nasi Pecel Bu Tin.
- Wawancara dengan Sumiati. Kediri, 15 Desember 2023 Pukul 09.55 di Warung Makan Mbah Mursinem.
- Widyaningsih, Winda dan Siti Masitoh. "Kuliner Sebagai Eksistensi Budaya Pangan Lokal dan Promosi Wisata Cirebon Jawa Barat." *Mediakom: Jurnal Ilmu Komunikasi*, Vol. 6 No. 1 (Juni 2022): 20-28.
- Wijaya, Yana Gabriella dan Silvita Agmasari. 2023. "Sejarah Tempe Makanan Asli Indonesia yang Mendunia". <https://www.kompas.com/food/read/sejarah-tempe-makanan-asli-indonesia-yang-mendunia?page=1>, diakses pada 12 Juli 2023.