

## DAFTAR PUSTAKA

### A. Buku

- Ahmadi, Anas. 2015. *Tiongkok: Filsafat, Budaya dan Sastranya*. Surabaya: Reyka Petra Media.
- Akbar, dkk. 2020. *Pecinan, Asimilasi, Feodalisme dan Modernitas Komunikasi Antar Budaya*. Bogor: Guepedia.
- Ali, Mufti. 2018. *Sejarah Kota Tangerang: Dari Zaman Nirleka Sampai Orde Baru*. Banten: Dinas Budaya Dan Pariwisata Kota Tangerang.
- Ananta Tour, Pramudya. 1998. *Hoakkiau di Indonesia*. Jakarta: PT Gramedia.
- Asfan Lubis, Yatie. 2008. *Kisah Menarik Seorang Penikmat Perjalanan di Empat Benua*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Aspinall, Edward dkk. 2019. *Democracy for Sale: Pemilihan Umum, Klientelisme, dan Negara di Indonesia*. Jakarta: Yayasan Pustaka Obor Indonesia-KILTV Leiden.
- Bimo Setiarto, Haryo. 2021. *Teknik Menggoreng Makanan Yang Baik Untuk Kesehatan*. Bogor: Guepedia.
- Budiasa, I Made. 2016. *Paradigma dan Teori Dalam Etnografi Baru dan Etnografi Kritis*. Buku Prosiding Seminar Nasional, "Paradigma dan Teori dalam Etnografi Baru dan Etnografi Kritis".
- Chen Bromokusumo, Aji. 2013. *Peranakan Tionghoa Dalam Kuliner Nusantara*. Jakarta: Kompas.
- Cheung, Alex dkk. 2022. *Perayaan Tionghoa di Indonesia*. Jakarta: Tiong Gie.
- Cina Benteng Sejarah & Budaya Kuliner*. 2019. Jakarta: PPSW Jakarta.
- Coppel, A, Charles. 1983. *Tionghoa Indonesia dalam Krisis*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
- Dawis, Aimee. 2010. *Orang Indonesia Tionghoa Mencari Identitas*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

- Dimiyati, Edi. 2014. *Panduan Sang: 31 Meseum di Jawa Barat + Banten*. Jakarta: PT Gramedia.
- Dwi Oktaria, Fatma dkk. 2021. *Tinjauan Historis Alkulturasasi Budaya Dalam Kuliner Palembang Sebagai Sumber Pembelajaran Sejarah*. Boyolali. Klaten: Lakeisha.
- Fifrah, Muh, dkk. 2017. *Metodologi Penelitian*. Sukabumi: CV. Jejak.
- Freedman, Paul dkk. 2019. *Budaya dan Kuliner: Memoar Tentang Peranakan Dapur China Peranakan di Jawa Timur*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Gengoya. 2019. *Bahasa & Budaya Jepang untuk Pemula Edisi Traveling*. Jakarta: Grasindo.
- Harmayani, Eni dkk. 2019. *Makanan Tradisional Indonesia Seri I: Kelompok Makanan Fermentasi dan Pangan Populer*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Huaturuk, dkk. 2008. *Riwayat kelenteng, vihara, lithang di Jakarta & Banten*. Jakarta: PT. Bhuana Ilmu Populer-kelompok Gramedia.
- Indirani, Feby. 2017. *Dibuat di Penjara*. Jakarta: Gramedia.
- Ismail, Andar. 2008. *Selamat Berkarunia*. Jakarta: Gunung Mulia.
- Izwani, dkk. 2018. *Kulinari Oriental Negara Cina*. Aceh: Syiah Kuala University Press.
- Kadir, Sunanto. 2022. *Kuliner Bergii Berbassis Budaya*. Yogyakarta: CV. Absolut Media.
- Kuardhani, Hirwan. 2021. *Mengenal Teater Boneka Potehi dan Budaya Tionghoa Peranakan di Indonesia*. Yogyakarta: Mirra Buana Media.
- Kurniawan, Hendra. 2020. *Kepingan Narasi Tionghoa Indonesia: The Untold Histories*. Jakarta: PT Kanisius.
- Kusumaningrum, Arin. 2019. *Awal Orde Baru*. Kalimantan Barat: PT. Maraga Borneo Tarigas.
- Laksono, Anton Dwi. *Apa Itu Sejarah: Pengertian, Ruang Lingkup, Metode dan Penelitian*. Derwati Press. 2018.
- Lestari, Wilujeng dkk. 2019. *Buku Saku Fusion Food*. Pendidikan Teknik Boga Universitas Negeri Yogyakarta.

- M. Tingginehe, Rosmin dkk. 2021. Ulat Sagu Papua: Budaya dan Risetnya. Jakarta: PT Simanjuntak.
- Madjid, M. Dien. Wahyudhi, Johan. 2014. Ilmu Sejarah: Sebuah Pengantar. Jakarta: Prenada Media.
- Majalah Pelestarian Budaya Nusantara: Adiluhung. Rama Nitis. Wayang, Keris & Kuliner Tradisional. Edisi 14.2017.
- Mayoto, Andreas. 2009. Jejak Kuliner: Menelusuri Sejarah Pangan Nusantara. Jakarta: Kompas Media Nusantara.
- Modul Plus Panduan Lengkap Membuat Dodol Lezat & Legit. 2019. Jakarta: Good Idea Publishing Oleh tim PEKA.
- Molodysky, Nicholas. 2019. Kuliner Khas Tionghoa di Indonesia. Jakarta: PT. Visimedia Pustaka.
- Natania Suryaatmadja, Agnes. 2021. Resep Pancake Ala Jepang Dengan Varian Rasa Jajanan Pasar Tradisional Indonesia. Bandung: CV. Pustaka Indonesia.
- Ngelu, Maria Santisima. Eksistensi Bahasa Indonesia di Mata Dunia Pada Era MEA. Universitas Sanata Dharma Yogyakarta. 2015.
- P, Rikeu. 2019. Tionghoa dan Politik Indonesia. Jakarta: Tempo Publishing.
- Permana, Hendra. 2018. Orde Baru. Kalimantan Barat: Derwati Press.
- Purwandari, Ari W. 2007. Pengayaan Seri Kecap. Bekasi: Tepat Ganeca.
- Rahardja, T. 2005. Menghargai Perbedaan Kultur: Mindfullnes dalam Komunikasi antar Etnis. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Rahman, Fadly. 2011. RIJSTTAFEL Budaya Kuliner di Indonesia Masa Kolonial 1870-1942. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Rahman, Fadly. 2016. Jejak Rasa Nusantara: Sejarah makanan Indonesia. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Rosidi, Ajip. 2001. Bahasa Indonesia, Bahasa Kita (Akan Diganti dengan Bahasa Inggris). Jakarta: PT Dunia Pustaka Jaya.
- Saidi, Muhammad. 2021. Kecap Sambal: Kerajinan Membuat Sambal Kecap Enak. Sumenep: MASA.

- Sentosa, Iwan. 2012. Peranakan Tionghoa di Nusantara: Catatan Perjalanan dari Barat ke Timur. Jakarta: Kompas.
- Setiono, G Benny .2008. Tionghoa Dalam Pusaran Politik. JakartaL Trans Media.
- Setiono. G, Benny. 2008. Tionghoa dalam Pusaran Politik. Jakarta: Transmedia Pustaka.
- Soedarmanta, J.B. 2004. Tenggara Orde Baru: Kisah Harry Tjan Silalahi. Jakarta: Gunung Agung.
- Soenardi, Tuti. 2013. Teori Dasar Kuliner: Teori, Dasar Memasak untuk Siswa, Peminat, dan Calon Profesional. Jakarta: Gramedia Pustaka Umum.
- Sudemi. 2019. Jejak Warisan Sejarah Agama Khonghucu Pada Masyarakat Cina Benteng di Tangerang. Jakarta: Matakin dan Gerbang Kebajikan Ru.
- Sugani, Surya dkk. 2010. Cara Cerdas: Untuk Sehat Rahasia Hidup Sehat Tanpa Dokter. Jakarta: Trans Media Pustaka.
- Suyanti. 2009. Membuat Bihun, Kwetiau dan Sohun Sehat. Bogor: Penebar Swadaya.
- Tim Penyusun FKIP. Pedoman Penulisan Artikel Ilmiah. (2019).
- Wahyuni Mulyawati, dkk. 2005. Seri Resep Asli Bubur Ayam & Bubur Gurih Indonesia. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. Sergio Andino, AW. 2017. Gastronomi Molekuler. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Yapi Taum, Yoseph. 2015. Sastra dan Politik Representasi Tragedi 1965 dalam Negara Orde Baru. Yogyakarta: Sanata Dharma University Press.
- Yulia, Ida. 2020. Pendidikan Kewirausahaan Berbasis Mulok: Kuliner Wong Kito. Sumatera: Guepedia.
- Yulianti, Sufriifa. 2006. Sembuhkan Penyakit dengan Habbatussauda (jinten hitam). Jakarta: Agro Media Pustaka.
- Yullia. 2008. Bubur Nusantara Manis & Gurih. Jakarta: DeMedia Pustaka.

## **B. Skripsi**

- HENG, J. 2015. Tinjauan Teori dan Arsitektural Pusat Pengembangan Kebudayaan Tradisional Tionghoa Peranakan. Program Studi Arsitektur Fakultas Teknik. E-Journal Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Herlijanto, Yohanes. Kerusuhan Mei 1998 dan Munculnya Tionghoa Indonesia: Gerakan Sosial di Era Pasca-Soeharto. Departemen Sejarah, Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Indonesia.
- Hudayah, Nur dkk. 2014. Pengaruh Kebijakan Pemerintah Indonesia Terhadap Kehidupan Etnis Tionghoa di Bidang Politik, Sosial, Budaya dan Ekonomi di Kmabupaten Jember Dari Zaman Orde Lama Sampai Zaman Reformasi Pada Tahun 1998-2012. Program Studi Ilmu Sejarah, Fakultas Sastra, Universitas Jember.
- Noor, Juliansyah. Metodologi Penelitian: Skripsi, Tesis, Disertasi, dan Karya Ilmiah. Kencana. 2017.
- Ramdiani, Sri. Pelestarian Nilai-Nilai Kearifan Lokal Upacara Adat “Ngalaksa” Dalam Upaya Membangun Karakter Bangsa. Universitas Pendidikan Indonesia. 2014.
- Said, Irwanti. Hubungan Etnis Cina Dengan Pribumi: (Sebuah Tinjauan Sosiologis). Fakultas Dakwah Dan Komunikasi UIN Alauddin Makassar. Jurnal Mimbar Kesejahteraan Sosial, Edisi 2 Mei 2019.

## **C. Jurnal**

- Hastuti, Dhian Lestari. 2012. Struktur dan Fungsi Desain Interior Rumah Peranakan Tionghoa di Surakarta Pada Awal Abad Ke-20. Program Studi Desain Interior Jurusan Desain Fakultas Seni Rupa dan Desain, Institut Seni Indonesia Surakarta. Volume 3 No 2.
- Hendrayana, I Made. 2022. Strategi Pengolahan Kopi Arabika Sebagai Daya Tarik Wisata Gastronomi di Desa Catur, Kintamani Bali. Program Studi Manajemen Tata Boga, Politeknik Pariwisata Bali Jl. Dharmawangsa Kampial, Nusa Dua, Kuta Selatan, Badung, Bali. Jurnal Kepariwisata Vol. 21. No.1.

- Katuuk, Oktaviani Margareta, dkk. 2016. Peran Komunikasi Organisasi Dalam Meningkatkan Eksistensi Sanggar Seni Vox Angelica. Jurnal "Acta Diurna" Volume V. No. 5.
- Krisnadi, Antonius Rizki. Gastronomi Makanan Betawi Sebagai Salah Satu Identitas Budaya Daerah. National Conference of Creative Industry: Sustainable Tourism Industry for Economic Development Universitas Bunda Mulia, Jakarta, 5-6 September 2018.
- M, Herwiratno. Kelenteng: Benteng Terakhir Dan Titik Awal Perkembangan Kebudayaan Tionghoa di Indonesia. Penerbit : Bina Sarana Informatika-Akademi Bahasa Asing. *Lingua Cultura* Vol.1 No.1. 2007.
- Mandra Pradipta, Denta dkk. Relasi Pemilihan Warna, Fungsi dan Jenis Material Pada Perkakas Dapur Berbahan Stainless Steel. Program Studi Desain Komunikasi Visual, Fakultas Desain dan Seni Kreatif, Universitas Mercu Buana. *Jurnal Narada*. Volume 6 Edisi 1, 2019.
- Ningrum. Pengaruh Penggunaan Metode Berbasis Pemecahan Masalah (Problem Solving) Terhadap Hasil Belajar Ekonomi Siswa Kelas X Semester Genap MAN 1 METRO. Pendidikan Ekonomi FKIP Universitas Muhammadiyah Metro. *JURNAL PROMOSI*. Jurnal Pendidikan Ekonomi UM Metro. Vol.5. No.1 (2017).
- Nursal, Fadhli dkk. The business strategy of "Laksa" culinary tourism in Tangerang, Indonesia. Fakultas Ekonomi Universitas Bhayangkara Jakarta Raya. *African Journal of Hospitality, Tourism and Leisure*, Volume 8. 2019.
- Pala, Rukman. Teori Kode-Kode Berbicara. *INSANI*. Vol. 1 No. 1 Desember 2014.
- Pratama, Andhika. Partisipasi Politik Etnis Tionghoa di Indonesia. Universitas Padjadjaran Bandung, Pakar Timur Bandung. *Jurnal Ilmu Politik dan Pemerintahan*, Vol. 2 Nomor 2. 2016.
- S Fil, Ibrahim. Tionghoa Indonesia: Dari Dikotomi ke Mono-Identitas. Universitas Bangka Belitung. Vol 1 no 1 (2013).
- Susanti, Anik dkk. Akulturasi Budaya Belanda dan Jawa (Kajian Historis pada Kasus Kuliner Sup dan Bistik Jawa Tahun 1900-1942. Jurusan Pendidikan

Sejarah, Fakultas Ilmu Sosial. Universitas Negeri Surabaya. AVATAR, e-Journal Pendidikan Sejarah. Volume 1, No. 3, Oktober 2013.

#### **D. Majalah**

Majalah Sin Po. Museum Pustaka Peranakan Tionghoa. 25 Januari 1941.

Majalah Sin Po. Museum Perpustakaan Peranakan Tionghoa. disi 1-10 tahun 1910.

Majalah Sin Po, No 1-10 tahun 1910 Harian Keng Po. 30 Januari 1950. Koleksi Museum Pustaka Peranakan Tionghoa.

#### **E. Wawancara**

1. Narasumber Oey Tjin Eng sebagai budayawan Cina Benteng.
2. Narasumber Ci Asim sebagai penjual Asinan Lan Jin.
3. Narasumber Elsa Novia Sena sebagai Content Creator dan Tour Guide Walking Tour