

DAFTAR PUSTAKA

- Aditomo, K. (2023, January 25). Ayam Gohyong Menteng, rekomendasi kuliner kaki lima. Kompas.tv. <https://www.kompas.tv/kuliner/371656/ayam-gohyong-menteng-rekomendasi-kuliner-kaki-lima>
- Afandi, M. (2018). Potret masyarakat multikultural di Indonesia. Al-Murabbi, (<http://yudharta.ac.id/jurnal/index.php/ims>)
- Anggraeni, U. (2018). Multikulturalisme makanan Indonesia. Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan.
- Ayawaila, Gerzon. (2017). Film Dokumenter. Jakarta: Pusat Pengembangan Perfilman Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan.
- Hermawan, B., & Winoto, S. W. (2022). Akulturasi perkembangan makanan ringan Tiongkok di Kota Surabaya. Dalam Prosiding Seminar Nasional Ilmu Terapan (SNITER) VI 2022. Universitas Widy Kartika.
- Kompas, T. H. (2020, January 24). Akulturasi dalam Cecapan Lidah. Kompas.id. <https://www.kompas.id/artikel/akulturasi-dalam-cecapan-lidah/>
- Makmur, D. S. (2024). Pengaruh budaya Eropa terhadap makanan Indonesia.
- Marihandono, D., & Kanumoyoso, B. (2016). Rempah, jalur rempah, dan dinamika masyarakat nusantara. Direktorat Sejarah, Direktorat Jenderal Kebudayaan, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan.
- Mentari, A. E. (2024, January 15). 4 Tempat Makan Gohyong di Jakarta, Jajanan Kaki Lima Viral. KOMPAS.com. <https://www.kompas.com/food/read/2024/01/15/120900275/4-tempat-makan-gohyong-di-jakarta-jajanan-kaki-lima-viral>
- Nailufar, N. N. (2021, July 12). Faktor Pendorong Perkembangan Pelayaran dan Perdagangan di Indonesia. KOMPAS.com.

<https://www.kompas.com/stori/read/2021/07/12/080000879/faktor-pendorong-perkembangan-pelayaran-dan-perdagangan-di-indonesia>

Ningrum, M. K., & Luthfiana, H. (2023, December 24). Asal-Usul Ayam gohyong, Kuliner Akulturasi dari Tionghoa dan Betawi. *Tempo*. <https://www.tempo.co/gaya-hidup/asal-usul-ayam-gohyong-kuliner-akulturasi-dari-tionghoa-dan-betawi-104947>

Nurti, Y. (2017). Kajian makanan dalam perspektif antropologi. *Jurnal Antropologi: Isu-Isu Sosial Budaya*, 19 {(1), 1–10. (<https://doi.org/10.25077/jantro.v19.n1.p1-10.2017>)

Rato, M. N. R., & Hadi, R. P. (2024). Bakpia: Perjalanan akulturasi Cina-Indonesia dalam makanan khas Yogyakarta. *Article* 5. <https://doi.org/10.7454/multikultura.v3i3.1034>

Ratmanto, A. (2018b). Beyond The Historiography: Film Dokumenter Sejarah Sebagai Alternatif Historiografi di Indonesia. *SASDAYA Gajah Mada Journal of Humanities*, 2(2), 405. <https://doi.org/10.22146/sasdayajournal.36452>

Romli, H. K. (2015). Akulturasi dan Asimilasi dalam Konteks Interaksi Antar Etnik. *Jurnal Pengembangan Masyarakat*.

Suhara, R. B. (2020). *Produksi film dokumenter*. Prenadamedia Group.

Soegihartono. (2015). Pengaruh Akulturasi Tionghoa & Jawa Dalam Perkembangan Bisnis di Semarang. *Respons: Jurnal Etika Sosial*, 20(02), 73-97.

Suadnyana, K. N., Arta, K. S., & Purnawati, D. M. O. (2024). Siobak Cik Khe Lok: Hibridasi kuliner Bali dan Tionghoa di Kabupaten Buleleng (Sejarah dan potensinya sebagai media Proyek Penguatan Profil Pelajar Pancasila (P5) di SMA). *Jurnal Widya Winayata: Jurnal Pendidikan Sejarah*, 12. (<https://ejournal.undiksha.ac.id/index.php/JJPS/issue/archive>)

Wang, R. (2017). A place of placelessness: Hekeng people's heritage.

Widyanti, N. N. W. (2025a, May 14). Nasi Goreng Masuk Daftar Tumisan Terenak di Dunia Versi Taste Atlas 2025. *KOMPAS.com*.
<https://www.kompas.com/food/read/2025/05/14/120201275/nasi-goreng-masuk-daftar-tumisan-terenak-di-dunia-versi-taste-atlas-2025>

Widyanti, N. N. W. (2025b, May 14). Nasi Goreng Masuk Daftar Tumisan Terenak di Dunia Versi Taste Atlas 2025. *KOMPAS.com*.
<https://www.kompas.com/food/read/2025/05/14/120201275/nasi-goreng-masuk-daftar-tumisan-terenak-di-dunia-versi-taste-atlas-2025>

Zaenuddin, M. (2024, July 29). Akulturasi: Pengertian, Jenis, dan Contohnya di Indonesia. *KOMPAS.com*.
<https://www.kompas.com/tren/read/2024/07/29/123000965/akulturasi--pengertian-jenis-dan-contohnya-di-indonesia>

