

KAJIAN PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN AYAM TALIWANG DI KAWASAN WISATA GILI TRAWANGAN

Alya' Tsurayya Haipa

S1 Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Surabaya

Email : alyatsurayya@gmail.com

Luthfiyah Nurlaela

Dosen Program Studi Tata Boga, Fakultas Teknik Universitas Negeri Surabaya

Email: luthfiyahnurlaela@unesa.com

ABSTRAK

Gili Trawangan merupakan sebuah pulau kecil yang berada di Pulau Lombok, yang memiliki keindahan alam bawah laut, kehidupan serta berbagai macam kuliner. Salah satunya yaitu makanan khas Lombok, yaitu ayam taliwang. Ayam taliwang terbuat dari ayam kampung muda, diracik dengan bumbu khas, berupa cabe merah, bawang putih, bawang merah, kencur, kemiri, terasi, gula merah dan santan. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui mutu pengolahan, mutu penyajian, higiene dan sanitasi ayam taliwang di Gili Trawangan. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif untuk menggambarkan hasil temuan yang dikumpulkan. Pengumpulan data dilakukan dengan teknik observasi, dokumentasi dan wawancara, dengan sampel penelitian pada empat usaha layanan makanan yang menjual ayam taliwang di Gili Trawangan yaitu warung, restoran independen, restoran hotel/ villa. Analisis data menggunakan analisis kualitatif. Hasil penelitian terkait dengan pengolahan ayam taliwang di empat usaha layanan makanan yaitu berbeda, dimana bahan utamanya adalah ayam kampung muda utuh, sedangkan dari ketiga usaha layanan makanan yang lain menggunakan ayam broiler untuk menyesuaikan porsi wisatawan asing. Penyajian yang digunakan berbeda terkait dengan jenis usaha yaitu warung yang menggunakan penyajian tradisional dan di restoran menggunakan penyajian modern. Rasa yang dihasilkan berbeda yaitu dimana di warung pedas karena sesuai dengan cita rasa khas masyarakat Lombok yang menyukai makanan pedas sedangkan di restoran terasa manis yaitu untuk menyesuaikan lidah wisatawan asing. Higiene sanitasi pengolahan dan penyajian ayam taliwang sudah cukup baik, yaitu dilakukan dari bahan-bahan yang dibersihkan sebelum digunakan, penyimpanan bahan yang sesuai jenis bahannya dan penjamah makanan sudah cukup baik dalam mengolah dan menyajikan ayam taliwang.

Kata kunci : ayam taliwang, gili trawangan, pengolahan, penyajian, usaha layanan makanan

ABSTRACT

Gili trawangan is a small island located in Lombok Island has beauty nature under the sea, beautiful life and various culinaries. One of them is traditional food of Lombok, namely Taliwang Chicken. Taliwang chicken made from whole fresh chicken, mixed with special ingredients, there are chili, garlic, red onion, galingale, candlenut, shrimp paste, brown sugar and coconut milk. The purpose of this study was to find out how the processing quality, serving quality, hygiene and sanitation of Taliwang chicken in Gili Trawangan. In this research, used descriptive qualitative methods to describe the findings collected by observation, documentation and interview techniques on the processing and serving of Taliwang chickens in four food service businesses in Gili Trawangan. The analysis used is qualitative analysis. The research of quality processing taliwang chicken from four food service businesses are different, because of the main ingredient is whole fresh chicken, whereas from the three food service businesses uses broiler chicken to adjust the portion of foreign guests. The serving used is different because it is related to the type of business, at food stall using traditional service and in restaurant modern service. The resulting of flavor is different, in food stall the taste was spicy, it because of suits the taste of Lombok people like spicy food, then in restaurant the taste tends to be sweet, because to suit foreigners taste buds. Hygiene and sanitation of processing and serving of taliwang chicken was good enough, that is from the ingredients was cleaned before cook, storage food of ingredients in accordance with the type and food handlers are good enough to processing and serving taliwang chicken.

Keywords : taliwang chickem, gili trawangan, processing, serving, food service businesses

PENDAHULUAN

Obyek wisata alam masih menjadi unggulan dan banyak diminati oleh sebagian besar masyarakat umum, wisata kuliner dewasa ini juga sangat berpotensi untuk dikembangkan sebagai salah satu jenis wisata unggulan, sehingga dapat menjadi alternatif pilihan wisata bagi wisatawan lokal maupun wisatawan mancanegara. Dalam mendukung potensi wisata kuliner dapat menjadi suatu alternatif yang baik jika dilihat pada zaman ini.

Wisata kuliner adalah segala sesuatu yang berkaitan dengan makanan sebagai subyek dan media, tujuan dan kendaraan untuk wisata. Wisata kuliner juga berhubungan dengan makanan lokal dari daerah destinasi wisata. Makanan lokal adalah hal yang sangat diperlukan dari pengalaman wisata ketika dapat menyajikan kedua aktivitas budaya dan hiburan (Hjalager and Richards, 2002) dalam Waru (2015).

Citra makanan di Indonesia memang dikenal memiliki keragaman dan cita rasa yang khas. Perkembangan makanan di Indonesia berkembang dengan pesat disebabkan adanya ide kreatif dan inovatif yang selalu diciptakan oleh para pengusaha seiring dengan berkembangnya ide tersebut konsep pemasaran turut mengalami perkembangan. Banyak usaha yang berkembang yaitu mulai dari rumah makan yang semakin banyak, lesehan, cafe dan makanan yang dijual melalui situs *online* untuk memudahkan konsumen belanja tanpa menunggu lama untuk antri. Perkembangan makanan tidak hanya dari tren makanan tersebut namun makanan tradisional juga, yang selalu dijaga dan dijadikan sebagai objek wisata kuliner yang dapat ditemukan disetiap daerah.

Makanan Indonesia dikenal memiliki berbagai macam hidangan, yang diolah dari bahan-bahan yang didapatkan semua berasal dari alam. Keanekaragaman bahan baku yang terdapat diseluruh penjuru nusantara telah menghasilkan banyak makanan dengan kualitas dan cita rasa yang khas jika dibandingkan dengan makanan luar, sehingga makanan khas Indonesia patut dilestarikan, salah satunya makanan khas Lombok.

Lombok memiliki macam unsur warisan budaya kuliner. Makanan khas masyarakat Suku Sasak di Lombok-Nusa Tenggara Barat

ialah ayam taliwang, bebalung atau sup iga, sate pusut dan lain-lain. Makanan tradisional Lombok khas dengan makanan yang pedas. Tidak heran jika semua makanan pedas dan selalu mengundang selera makan. Masyarakat Sasak sebagian besar suka akan masakan atau lauk pauk yang pedas. Itu sebabnya pulau Lombok dijuluki Pulau Pedas (Sudirman, Ratmaja dan Bahri, 2014:95).

Salah satu ikon kuliner Lombok yang paling terkenal adalah ayam taliwang yang memiliki ciri khas berupa olahan ayam kampung muda diramu dengan bumbu-bumbu tertentu sehingga memberikan cita rasa yang kuat. Perkembangan tradisi kuliner ayam taliwang di Lombok, erat kaitannya dengan keberadaan masyarakat Karang Taliwang di Kecamatan Cakranegara, Kota Mataram, Provinsi Nusa Tenggara Barat. Masyarakat Karang Taliwang merupakan yang pertama kali memperkenalkan kuliner ayam taliwang. Masyarakat Karang Taliwang mengolah ayam menjadi makanan khas yang kemudian disebut sebagai ayam taliwang, sehingga ayam taliwang sudah ditetapkan sebagai objek wisata kuliner di Lombok. Saat ini produk ayam taliwang juga sudah menjamur menjadi salah satu menu makanan dalam hotel-hotel besar yang ada di Indonesia (Bpnb,2015).

Ayam taliwang kuliner Lombok yang selalu dihidangkan dengan pececing. Pececing terbuat dari kangkung dengan sambal beberok yang merupakan sambal mentah yang terbuat dari terasi, garam, tomat dan cabe dan ditambahkan kacang goreng atau kacang hijau dan kelapa parut muda yang sudah dibumbui dengan cabe merah dan bawang putih. Terkadang pececing kangkung disajikan menggunakan bumbu rujak terasi yang terbuat dari terasi, cabe dan gula merah.

Saat ini Gili Trawangan telah menjadi ikon Pariwisata di Lombok khususnya wisata alam dan wisata kuliner. Lombok memiliki berbagai hasil alam seperti hasil pertanian, perkebunan, dan hasil laut sebagai bahan makanan lokal. Oleh karena itu, makanan tradisional Lombok perlu digali ulang dan diperkenalkan kembali kepada masyarakat agar keberadaannya tetap eksis, khususnya di Gili Trawangan. Masyarakat yang menetap di Gili Trawangan terdiri dari beberapa etnis dan suku, sehingga dampak dari

keanekaragaman etnis dan suku tersebut menghasilkan makanan khas yang beranekaragam. Terkait dengan bahasa yang digunakan dalam sehari-hari yaitu bahasa Sasak untuk masyarakat Lombok, bahasa Indonesia untuk pendatang dan bahasa Inggris untuk berkomunikasi dengan wisatawan asing.

Gili Trawangan menyediakan berbagai fasilitas mulai dari pemandangan alam, transportasi yang digunakan menuju Gili dan kendaraan berupa sepeda, cidomo dan sepeda motor listrik agar tidak ada polusi. Selain itu terdapat berbagai kuliner yang disediakan. Dimana di Gili Trawangan menawarkan sajian kuliner yang unik dan beragam mulai dari makanan tradisional Lombok, oriental dan kontinental yang dijual di restoran, warung dan cafe maupun pasar malam yang terbuka untuk umum. Semua usaha layanan makanan tersebut menyediakan harga, mulai dari harga murah hingga yang paling mahal disesuaikan dengan ekonomi masyarakat dan wisatawan yang berkunjung ke Gili Trawangan. Bahan-bahan yang dipakai dalam pengolahannya pada umumnya menggunakan resep tradisional dan modern, sesuai dengan jenis makanannya, baik makanan *western* atau makanan lokal.

Berbagai usaha layanan yang menjual makanan di Gili Trawangan, namun tidak ada yang mengetahui bagaimana upaya-upaya yang dilakukan oleh pihak pengusaha layanan makan terkait pengolahan dan penyajian, termasuk dalam pengolahan dan penyajian ayam taliwang, karena konsumen juga tidak mengetahui bagaimana kualitas proses pengolahan dan penyajian dari makanan yang dijual.

Pengolahan makanan pada umumnya menggunakan berbagai teknik mulai dari menggoreng, memanggang, merebus dan lain-lain. Pengolahan makanan yang baik dapat mempengaruhi hasil makanan tersebut. Tidak hanya dilihat dari proses pengolahan namun kualitas bahan-bahan yang digunakan agar kandungan dalam bahan tersebut tidak mudah rusak. Kondisi hygiene dan sanitasi pengolahan juga harus diperhatikan dalam menjaga keamanan pangan, seperti penggunaan bahan tambahan, menggunakan bahan-bahan yang berkualitas serta hygiene dan sanitasi tempat dan penjamah makanan itu sendiri.

Berdasarkan uraian di atas peneliti ingin mengkaji terkait pada pengolahan dan penyajian ayam taliwang di unit-unit usaha di kawasan wisata Gili Trawangan. Penelitian ini

dibatasi pada unit usaha yaitu, warung, restoran independen dan restoran hotel atau villa. Adapun kajian terhadap pengawasan bahan, mulai dari pengadaan bahan, pengangkutan bahan, penyimpanan bahan, pengolahan bahan dan penyajian pada ayam taliwang. Dan hygiene sanitasi yang terkait pada pengolahan dan penyajian ayam taliwang. Penelitian ini dilakukan di Gili Trawangan karena tempatnya yang jauh, banyak wisatawan asing yang datang, terdapat berbagai kuliner baik *western* dan tradisional. Maka peneliti akan melakukan penelitian dengan mengambil judul “Kajian Pengolahan dan Penyajian Ayam Taliwang di kawasan Wisata Gili Trawangan”.

RUMUSAN MASALAH

1. Bagaimana pengolahan ayam taliwang, di kawasan wisata Gili Trawangan?
2. Bagaimana penyajian ayam taliwang, di kawasan wisata Gili Trawangan?
3. Bagaimana hygiene dan sanitasi ayam taliwang, di kawasan wisata Gili Trawangan?

METODE

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif kualitatif, oleh karena itu dalam penelitian ini dianalisis dengan menggunakan analisis deskriptif, yaitu menggambarkan pengolahan, dari tahap-tahap pengawasan mutu produk sampai proses produksi, kemudian penyajian, hygiene dan sanitasi dan etnografi keberadaan ayam taliwang di Gili Trawangan.

Penelitian ini dilakukan di empat usaha layanan makanan yang ada di Gili Trawangan yang menjual Ayam Taliwang. Keempat usaha layanan makanan tersebut merupakan warung, restoran independen, restoran hotel dan restoran villa. Penelitian ini dilakukan selama bulan April 2018.

Teknik pengumpulan data yang digunakan yaitu dengan teknik observasi, dokumentasi dan wawancara untuk mengumpulkan data mengenai mutu pengolahan, penyajian, hygiene sanitasi dan etnografi ayam taliwang di empat usaha layanan makanan di kawasan wisata Gili Trawangan.

Instrumen yang digunakan dalam penelitian ini menggunakan lembar observasi, dokumentasi dan pedoman wawancara untuk mengetahui data tentang ayam taliwang. Mulai dari pengolahan sampai penyajian ayam taliwang.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Dalam pembahasan ini mengenai tahap-tahapan dari pengolahan, penyajian ayam taliwang dan hygiene sanitasi ayam taliwang di keempat usaha layanan makanan yaitu di warung, restoran hotel/ villa dan restoran independen.

A. Pengolahan Ayam Taliwang

Pengolahan ayam taliwang ini terbagi menjadi dua, yaitu :

a. Pengawasan Mutu Bahan

Pengawasan mutu bahan terbagi menjadi :

- 1) *Pre preparation*, dimana ada pemesanan bahan, pembelian bahan dan penyimpanan
- 2) *Preparation* dimana ada persiapan bahan dan persiapan alat

Pengawasan mutu bahan di warung dan di restoran mulai dari pemesanan bahan pada supplier atau membeli dipasar kemudian, pembelian bahan yaitu dilakukan seminggu sekali. Bahan-bahan tersebut dikirim melalui pelabuhan Bangsal yang berada di desa Gili Indah. Saat bahan-bahan sudah sampai maka bahan-bahan akan angkut dengan gerobak yang dibawa ke warung/ restoran.

Bahan-bahan yang sudah sampai akan diperiksa apakah sudah kriteria apa tidak. Pemeriksaan di restoran biasanya dilakukan oleh *chef* atau *chef de partie*. Kemudian bahan-bahan tersebut akan di simpan, di warung dan restoran indepen disimpan di dapur pada rak dan kulkas, sedangkan di restoran hotel disimpan pada *storage*. Metode yang dilakukan sama dalam menggunakan bahan yaitu *first in first out*, agar makanan yang pertama dibeli tidak mengalami kerusakan. Sebelum masak maka bahan-bahan dan peralatan dipersiapkan.

Bahan-bahan yang dibeli tersebut merupakan bahan-bahan murah yang dijadikan makanan berkualitas dan layak dimakan. Penggunaan bahan yang digunakan di restoran warung sedikit berbeda. Di warung menggunakan ayam kampung muda yang berumur 4-5 bulan dan di restoran menggunakan ayam broiler berumur 30-35 hari, penggunaan ayam broiler

yaitu untuk menyesuaikan porsi makan tamu wisatawan asing. Kedua direstoran menggunakan santan kental untuk menyesuaikan lidah tamu asing.

b. Pengendalian Mutu Proses Produk

Pengawasan mutu proses produk ayam taliwang terbagi menjadi tiga yaitu:

- 1) Memasak bumbu
- 2) Memasak ayam
- 3) Membuat hidangan pelengkap

Pengawasan mutu proses produk ayam taliwang di warung baik di restoran, pertama yaitu membuat bumbu, dimana bumbu yang digunakan sama yaitu cabe merah, cabe rawit, bawang merah, bawang putih, kemiri, kencur, gula merah, terasi dan santan. Proses pemasakan bumbu dengan dihaluskan kemudian dimasak. Biasanya pembuatan bumbu ini dimasak dengan jumlah yang banyak yaitu bisa digunakan jika ada yang memesan terlebih di hotel.

Selanjutnya teknik yang digunakan dalam pengolahan ayam taliwang yaitu *grilling* dan *deep frying* yaitu menggoreng dalam minyak banyak. Proses penggorengan ayam taliwang tersebut biasanya dipesan jika ada tamu yang memesan.

Ada perbedaan dalam mengolah ayam taliwang yaitu di warung ayam dibakar langsung bersama bumbu, di restoran ayam di masak dengan bumbu kuning kemudian di bakar. Di salah satu restoran tempat melakukan penelitian yaitu di restoran villa, ayam tidak dibakar bersama bumbu.

Proses yang terakhir yaitu membuat hidangan pelengkap. Di warung biasanya menggunakan pececing kangkung dan beberuk terong, sedangkan di salah satu restoran juga sama membuat pececing kangkung, hal tersebut dilakukan jika ada tamu yang memesan.

1. B. Penyajian Ayam Taliwang

Penyajian ayam taliwang dibagi menjadi tiga yaitu :

- 1) Alat penyajian
- 2) Hidangan pelengkap
- 3) Pengendalian mutu produk akhir

Pertama peralatan yang digunakan dalam menyajikan ayam taliwang di warung dan di restoran berbeda. Berikut adalah tabel perbedaan peralatan yang digunakan pada Tabel 2.1.

Tabel 2.1 Perbedaan Alat Penyajian Ayam Taliwang

Alat Peyajian	
Warung	Restoran
Piring rotan	<i>Dinner plate</i>
Sendok	<i>Dinner fork</i>
Garpu	<i>Dinner knife</i>
Mangkuk kecil	<i>Saucer</i>

Dari tabel di atas, maka dapat diuraikan bahwa alat penyajian dari warung dan restoran berbeda. Hal tersebut berbeda dikarenakan faktor jenis dari usaha layanan makanan tersebut, dimana warung menjual makanan yang murah sedangkan di restoran memiliki konsep yang berbeda dari warung mulai dari makanannya yang lebih mewah, harga serta penyajiannya. Faktor yang kedua yaitu karena konsumen yang mau berbelanja atau makan, jika biasanya wisatawan lokal ataupun penduduk disana yang mencari makanan murah, maka tempatnya di warung, tetapi jika di restoran lebih banyak wisatawan asing yang datang.

Kemudian hidanga pelengkap yang digunakan pada penyajian ayam taliwang, terdapat pada Tabel 2.2 berikut ini.

Tabel 2.2 Perbedaan hidangan pelengkap ayam taliwang

Hidangan pelengkap		
Warung	Restoran (Independen dan Villa)	Restoran Hotel
Pelecing kangkung	Selada	Pelecing kangkung
Beberuk terong	Potongan tomat	Beberuk terong
Bumbu	Potongan timun	Bumbu
Jeruk limau	<i>Garnish</i>	Selada, tomat, timun
-	Bumbu	<i>Garnish</i>

Dari tabel di atas maka dapat diuraikan bahwa pelengkap pada penyajian ayam taliwang di warung dan restoran berbeda. Dimana di warung tetap menggunakan khas

tradisional yang memang merupakan pelengkap ayam taliwang yang sering ditemukan pada usaha layanan makanan yang menjual ayam taliwang di Mataram. Pelengkap penyajian yang khas tersebut yaitu pelecing kangkung yang pedas dan beberuk terong yang segar. Sedangkan di restoran independen, restoran villa dan hotel menggunakan selada, potongan timun dan tomat dan *garnish* berupa cabe atau parsley. Hal tersebut digunakan untuk menyesuaikan satu porsi dalam penyajian, namun di restoran hotel bisa juga memesan pelecing kangkung dan beberuk terong. Biasanya pelecing dan beberuk tersebut dipesan oleh tamu lokal.

Terakhir yaitu pengendalian mutu produk akhir dapat dilihat dari perbedaan warna yang dihasilkan antara warung dan restoran, dimana di warung memiliki warna merah oranye sedangkan di restoran berwarna merah. Aroma dari ayam taliwang yaitu aroma khas bumbu ayam taliwang, tekstur berbeda karena di warung menggunakan ayam kampung muda sehingga tekstur lunak dan di restoran menggunakan aya broiler yang ayamnya bertekstur lembut dan mudah dimakan. Konsistensi bumbu di warung agak cair sedangkan di restoran kental, dikarenakan penggunaan santan yang kental, untuk rasa di warung ayam taliwang memiliki rasa yang pedas sedangkan di restoran memiliki rasa yang cenderung manis, karena menyesuaikan lidah tamu asing. Temperature penyajian yang biasanya disajikan yaitu hangat.

Dari beberapa hasil pengendalian mutu ayam taliwang, dari alat penyajian dan hidangan pelengkap sudah menggambarkan bahwa ayam taliwang memiliki perbedaan karakteristik sesuai dengan usaha layanan makanan baik secara tradisional dan modern.

C. Higiene dan Sanitasi Ayam Taliwang

Higiene dan sanitasi pengolahan dan penyajian ayam taliwang dapat diuraikan bahwa pengolahan makanan ayam taliwang, sesuai dengan sanitasi makanan, berupa dimulai dari persiapan bahan, persiapan peralatan. Sebelum mengolah peralatan dalam keadaan bersih begitupun dengan bahan-bahan yang sudah dibersihkan terlebih dahulu. Berikut ini adalah pembahasan mengenai penjamah

makanan, lingkungan, alat dan bahan pada keempat usaha layanan makanan yang menjual ayam taliwang, yaitu:

- a. Penjamah makanan dari warung yaitu tidak baik, karena rambut dibiarkan tidak ditutupi dengan topi/penutup kepala, sehingga rentan rambut jatuh kemakanan, direstoran inpenden dan restoran hotel sudah baik karena sudah mengikuti aturan sesuai SOP higien dan sanitasi, sedangkan di restoran villa cukup baik.
- b. Lingkungan/dapur tempat pengolahan dari usaha layanan makanan tersebut sudah cukup baik yaitu bersih sedangkan pada restoran hotel sudah baik dengan menjaga lingkungan tetap bersih.
- c. Alat yang digunakan dalam mengolah ayam taliwang di warung cukup baik, dan di restoran sudah baik karena peralatan dibedakan tempat alat penyajian dan pengolahannya sedangkan diwarung dijadikan satu pada rak.
- d. Bahan-bahan yang dikirim dari pelabuhan Bangsal menuju Gili Trawangan menggunakan perahu yang mengangkut puluhan wisatawan maupun pedagang yang akan berlibur maupun bekerja disana, karena hal tersebut akan menimbulkan bakteri, apalagi jika bahan-bahan tersebut tidak tertutup seperti sayuran atau buah-buahan, namun biasanya restoran hotel atau restoran menggunakan perahu khusus untuk mengangkut bahan-bahan makanan tersebut ke Gili sehingga sedikit kemungkinan untuk terjadinya kontaminasi.

PENUTUP

Kesimpulan

1. Mutu pengolahan ayam taliwang terbagi menjadi dua yaitu dari mutu pengawasan bahan dan pengendalian mutu proses. Dari empat layanan usaha makanan di Gili mutu pengolahan ayam taliwang sudah baik.
2. Mutu penyajian ayam taliwang dari empat usaha layanan makanan di Gili Trawangan sudah baik, sesuai dengan kriteria dari jenis usaha layanan makanan tersebut yang berupa penyajian tradisional dan modern.
3. Higien dan sanitasi ayam taliwang sudah lumayan baik yaitu mulai dari hal persiapan

bahan, pengolahan dan penyajian. Namun dari segi pengangkutan masih kurang, karena menggunakan pengangkutan barang dengan manusia dan penyimpanan yang tidak teratur dari usaha layanan makanan seperti direstoran baik hotel juga.

Saran

1. Setiap industri jasa layanan makanan di Gili Trawangan konsisten menggunakan perahu khusus untuk pengangkutan makanan agar tidak mengalami kontaminasi silang pada bahan makanan tersebut.
2. Meningkatkan pengetahuan mengenai hygiene dan sanitasi pengangkutan bahan makanan.
3. Bagi peneliti selanjutnya, jika ingin meneliti tentang ketertarikan konsumen terhadap masakan tradisional Lombok yaitu ayam taliwang di salah satu industri usaha layanan makanan di Gili Trawangan.

DAFTAR PUSTAKA

- Affrianto, Eddy. 2008. *Pengawasan Mutu Pengolahan Makanan Jilid 1*. [Online pada tanggal 28 November 2016 pukul 10.00, diakses (<https://kuliahpangan77.files.wordpress.com>)].
- Anonim. *Resep Ayam Taliwang*. [Online pada tanggal 1 Mei 2016 pukul 10.00, diakses (<http://www.resepayam.net/resep-ayam-taliwang-bakar-khas-lombok/>)].
- Anwarsasake. 2009. *Makanan dalam Konsep Budaya*. [Online pada tanggal 1 Mei 2016 pukul 10.00, diakses (<https://anwarsasake.wordpress.com/2009/08/07/makanan-dalam-konsep-budaya-sasak/>)].
- Bpnbb. 2015. *Sejarah dan Perkembangan Kuliner Ayam Taliwang*. [Online pada tanggal 22 November 2016 pukul 14:15, diakses (bpnbbali, 2015, <http://kebudayaan.kemdikbud.go.id/bpnbbali/2015/06/16/sejarah-dan-perkembangan-kuliner-ayam-taliwang/>)].
- Demedia. 2007. *Aneka Masakan Ayam Nusantara*. Tim Dapur Media.

Kristiatuti, Dwi dan Lilis, Sulandari. 2011. *Dasar Tata Laksana Boga*. Surabaya: Unesa University Press.

Meleong.2006. *Metode Penelitian Kualitatif*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya.

Murdana, I Made. 2013. *Potensi dan Karakteristik Daya Tarik Wisata Pulau Tiga Gili (Trawangan, Meno, dan Air)*. [Online pada tanggal 22 November 2016 pukul 14:15, diakses (<http://www.lpsdimataram.com>)].

Nurlaela, Luthfiyah.2011. *Sanitasi dan Higiene Makanan*. Surabaya: Unesa University Press.

Sudirman, Ratmaja dan Bahri.2014. *Refrensi Muatan Lokal Budaya Sasak*. Lombok: Primaguna

Wahini, Meda dan Gita Miranti, Mauren. 2016. *Manajemen Usaha Boga*. Surabaya: Unesa University Press.

Waru,Tenri. 2015. *Penggunaan Media Komunikasi Dalam Rangka Pencapaian Target Visit Lombok Sumbawa 2012 Oleh Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Nusa Tenggara Barat*. [Online pada tanggal 23 November 2016 pukul 10.00, diakses (unmasmataram.ac.id)].

