



INOVASI AYAM TALIWANG MENJADI DENDENG UNTUK MEMPERPANJANG KETAHANAN DAN UMUR SIMPAN

*Achmad Taufiq¹, Mahmudi², I Gusti Ayu Bhyrani Larasati Punar³

^{1,2,3}Program Studi Seni Kuliner, Akademi Sages, 60187, Indonesia

*E-mail Korespondensi: chef.taufiq@sages.ac.id

ABSTRAK

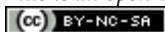
Ayam Taliwang merupakan warisan budaya kuliner khas suku Sasak di Lombok-Nusa Tenggara Barat (NTB) yang popularitasnya semakin dikenal luas karena adanya perkembangan pariwisata. Tidak sedikit wisatawan yang menjadikannya sebagai oleh-oleh (*souvenir*). Namun demikian, dikarenakan karakteristiknya yang relatif basah dan termasuk kategori *perishable food* sehingga ketahanan dan umur simpannya relatif singkat. Melalui pendekatan eksperimen, penelitian ini dilakukan dengan menginovasi bentuk dan teksturnya agar menyerupai Dendeng yang bersifat kering sehingga tidak cepat rusak. Teknik pengolahan utama yang digunakan adalah pengeringan (*dehydrating*) untuk mengurangi kadar airnya menjadi relatif lebih kering. Hasil eksperimen yang kemudian diuji menggunakan organoleptik, menghasilkan *finished product* yang memiliki karakteristik tekstur menyerupai Dendeng yaitu cenderung keras karena kadar airnya rendah, sehingga tidak mudah rusak. Namun demikian, autentisitas Ayam Taliwangnya tetap dipertahankan, yaitu cita rasa yang pedas, gurih, dan sedikit manis dengan aroma khas dari rempah-rempah bumbu merah dan kencur. Dendeng Ayam Taliwang yang berwarna kecoklatan dan sedikit kehitaman ini memiliki kekhasan karakteristik sehingga menjadikannya produk yang tidak hanya dapat dinikmati sebagai lauk-pauk, tetapi juga cemilan karena cenderung ringan. Inovasi ini dapat menambah preferensi bagi wisatawan ketika berkunjung ke Lombok, bahkan dapat dijadikan sebagai pilihan produk oleh-oleh karena ketahanan dan umur simpannya relatif lebih tahan lama. Inovasi Dendeng Ayam Taliwang dapat dimanfaatkan sebagai peluang usaha baru bagi masyarakat lokal, tetapi perlu adanya inovasi lebih lanjut agar lebih dapat diterima, baik produk dan kemasannya. Tentunya, untuk lebih memastikan ketahanannya, perlu dilakukan uji lebih lanjut terkait penentuan umur simpan (*shelf-life*) melalui berbagai pengujian dan perlakuan.

Kata Kunci: Dendeng Ayam Taliwang; Kuliner Tradisional; Lombok; Umur Simpan; Warisan Budaya

ABSTRACT

Ayam Taliwang represents a culinary heritage distinctive to the Sasak tribe in Lombok-West Nusa Tenggara (NTB). Its reputation has grown considerably due to tourism development, resulting in many tourists considering it a valuable souvenir. However, Ayam Taliwang's inherent characteristics, which incline towards moisture and perishability, limit its shelf life. This research aimed to address this issue by employing an experimental approach to modify its shape and texture, resembling Dendeng, while maintaining its ability to resist spoilage. The primary technique used in the processing of Ayam Taliwang involved dehydration to reduce water content and impart a relatively drier texture. The experimental results underwent organoleptic testing, resulting in a final product that exhibits textural similarities to Dendeng. Its low water content contributes to its hardness, preventing easy spoilage. Nevertheless, the authentic taste of Ayam Taliwang, characterized by spiciness, savoriness, and a hint of sweetness, along with the distinct aroma of red spices and galangal, remains intact. This brownish and slightly blackish-colored Dendeng Ayam Taliwang possesses unique characteristics that make it suitable not only as a side dish but also as a snack due to its lightness. Its qualities can enhance the preferences of tourists visiting Lombok and establish it as a desirable souvenir choice due to its extended shelf life. The innovation of Dendeng Ayam Taliwang presents new business opportunities, although further advancements are necessary to enhance its acceptance, both in terms of the product itself and its packaging. Additional tests should be conducted to determine its shelf life, employing various testing methods and treatments to ensure its durability.

Keywords: Dendeng Ayam Taliwang; Cultural Heritage; Lombok; Shelf Life; Traditional Culinary



PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara yang kaya akan ragam warisan budaya yang hingga sekarang masih terjaga. Ragam warisan budaya tersebut bersumber dari ragam suku dan sub-suku yang tersebar dari Sabang hingga Merauke. Masing-masing warisan budaya memiliki keunikan dan kekhasannya karena lahir dari budaya yang berbeda, termasuk yang dimiliki oleh suku Sasak di Lombok-Nusa Tenggara Barat (NTB). Ragam warisan budaya yang dimiliki sudah menjadi identitasnya, sehingga membedakannya dengan suku lainnya, mulai dari yang sifatnya fisik (*tangible heritage*) maupun nilai budaya (*intangible*). Salah satu warisan budaya suku Sasak adalah Ayam Taliwang, yaitu warisan budaya kuliner yang masih terjaga eksistensinya dan sudah diwariskan turun-temurun hingga saat ini. Kuliner ini sudah menjadi ikon masyarakat suku Sasak di Lombok (NTB) (Indonesia. Balai Pelestarian Nilai Budaya Bali, 2015).

Ayam Taliwang merupakan olahan ayam bakar yang dicampur dengan bumbu-bumbu tertentu, termasuk *pelalah* (bumbu pedas) untuk mendapatkan cita rasa pedas yang menjadi autentisitasnya. Jenis ayam yang biasanya digunakan adalah ayam kampung muda (Insanaputra, 2020). Makanan ini memiliki variasi lainnya dengan rasa yang lebih pedas, yaitu Ayam Pelecingan Kopok. Variasi ini diolah dengan cara dibumbui menggunakan teknik *ngopok-opok* (membaluri bumbu dengan cara menepuk-nepuk daging ayam menggunakan tangan) agar bumbu lebih meresap, sehingga memberikan rasa yang lebih enak. Dibandingkan Ayam Taliwang biasa, variasi Ayam Pelecingan Kopok cenderung lebih kering dan sangat pedas sehingga cocok disajikan dengan makanan berkuah, seperti sayur bening, sayur kelor, dan makanan berkuah lainnya (Indonesia. Balai Pelestarian Nilai Budaya Bali, 2015).

Melihat perkembangannya, kuliner tradisional dulunya diolah hanya untuk dikonsumsi dan keperluan sendiri. Namun sekarang, kuliner sudah berkembang menjadi komoditas dan dijual karena dipengaruhi oleh gaya hidup modern dan perkembangan industri, termasuk makanan tradisional Ayam Taliwang. Menurut Sudarma *et al.*, (2014), Ayam Taliwang berkembang menjadi komoditas karena ternyata banyak digemari masyarakat, khususnya masyarakat sekitar. Cita rasanya yang khas sehingga digemari tersebut akhirnya membentuk jaringan pelanggan dari berbagai kalangan, mulai dari masyarakat hingga pejabat pemerintahan. Terkait penyajiannya, Ayam Taliwang awalnya disajikan secara sederhana, hanya berupa nasi ayam dan *beberuk*, yaitu sambal khas Lombok yang diolah dari irisan kacang panjang dan terong mentah, kemudian dicampur dengan bumbu cabai, terasi, garam, dan tomat. Namun seiring adanya perkembangan pasar, sajiannya kemudian diinovasi, yaitu disajikan dengan Pelecing Kangkung. Ini merupakan olahan sayuran kangkung khas Lombok yang direbus, kemudian dilengkapi dengan sambal tomat yang terbuat dari racikan cabai rawit, garam, terasi, dan tomat. Biasanya Pelecing Kangkung ditambahkan juga dengan taoge/toge dan kacang goreng untuk membantu menetralsir rasa pedasnya.

Meningkatnya perkembangan pasar dan permintaannya menuntut para pelaku usaha kuliner Ayam Taliwang untuk melakukan pengembangan variasi guna memenuhi preferensi pasar yang cenderung beragam. Tidak lagi sederhana dan konvensional, sajian menuanya kemudian divariasikan dengan adanya pilihan ayam goreng, tingkat kepedasan, dan variasi lainnya. Jadi, penyajiannya tidak hanya ayam bakar, Pelecing Kangkung, dan sambal *Beberuk*. Selain itu, pengembangan lainnya dilakukan dengan menambahkan jenis-jenis olahan lainnya yang dipadukan sebagai pilihan, seperti tahu, tempe, telur, ikan, dan olahan lainnya. Inovasi dari aspek variasi tersebut dilakukan guna dapat memenuhi segmentasi pasar yang relatif memiliki ragam preferensi (Sudarma *et al.*, 2014).

Perkembangan tidak hanya terjadi pada produk (Ayam Taliwang) dengan ragam variasi, tetap juga terjadi pada jangkauan pemasarannya yang semakin luas. Awalnya, jangkauan pemasaran Ayam Taliwang hanya pada kalangan masyarakat lokal, karena umumnya dijual di warung kaki lima. Namun seiring perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi (IPTEK), tempat penjualan semakin berkembang menjadi usaha rumah makan berskala besar, bahkan berstandar restoran. Beberapa diantaranya memadukan konsep modern dan tradisional suku Sasak sehingga semakin menonjolkan ciri khasnya. Di samping itu, jangkauan pemasaran semakin meluas hingga ke kota-kota lainnya di luar NTB, yaitu dibukanya rumah makan Ayam Taliwang di Bali, Jawa, dan kota-kota lainnya. Adanya perluasan tersebut berdampak terhadap popularitasnya yang semakin dikenal. Apalagi dipengaruhi oleh perkembangan industri pariwisata, sehingga Ayam Taliwang tidak hanya dikenal oleh masyarakat lokal tetapi juga wisatawan domestik bahkan mancanegara. Kuliner tradisional ini sudah dikenal sebagai kuliner khas destinasi pariwisata di Lombok, bahkan menjadi target wisatawan ketika berkunjung ke Lombok. Mereka mengakui bahwa Ayam Taliwang memiliki cita rasa nusantara yang sangat khas, sehingga dianggap belum lengkap apabila belum mencicipi kuliner tersebut ketika berada di Lombok (Sentika, 2022).

Meningkatnya popularitas dan permintaan pasar akan Ayam Taliwang dapat dimanfaatkan sebagai peluang usaha, hanya perlu adanya pengembangan produk lebih lanjut. Ada beberapa pengembangan yang sudah dilakukan, misalnya Ayam Taliwang varian kemasan vakum dan kaleng yang diinovasi agar dapat dijadikan sebagai oleh-oleh karena mampu bertahan hingga tiga bulan untuk vakum dan satu tahun untuk kaleng (Santhosa, 2023). Adanya pengembangan variasi kemasan tersebut dapat menjadi pilihan bagi wisatawan sehingga dapat dijadikan sebagai oleh-oleh untuk dibawa kembali ke tempat asal. Diketahui bahwa oleh-oleh merupakan bagian yang tidak terpisahkan dari aktivitas wisatawan. Meskipun sempat menjadi perdebatan di antara sebagian wisatawan atau *traveller*, untuk menghilangkan budaya oleh-oleh karena alasan tertentu. Namun bagi sebagian lainnya, membeli dan membawa oleh-oleh sudah menjadi budaya yang wajib untuk dilakukan sebelum kembali ke tempat asalnya. Apapun itu perdebatannya, oleh-oleh masih menjadi bagian yang tidak terpisahkan dalam aktivitas wisatawan (CNN Indonesia, 2019).

Namun demikian, tidak semua barang dapat dijadikan oleh-oleh karena tingkat ketahanannya berbeda-beda, khususnya makanan basah atau semi basah karena ketahanan dan umur simpannya (*shelf life*) relatif singkat. Bahkan ada jenis makanan tertentu yang tidak mampu bertahan lebih dari seharian atau hanya mampu bertahan beberapa jam, termasuk Ayam Taliwang yang bertekstur cenderung semi basah dan basah. Beberapa inovasi telah dilakukan untuk mengatasi permasalahan tersebut, yaitu menggunakan kemasan vakum dan kaleng yang diyakini mampu memperpanjang ketahanan dan penyimpanannya dibandingkan dengan teknik penyimpanan biasa. Prinsipnya, pengemasan vakum dilakukan dengan menghambat proses kerusakan yang terjadi pada makanan dengan menghilangkan udara oksigen menggunakan *vacuum sealer*, sehingga kemasan dalam keadaan hampa udara (Sucipta *et al.*, 2014). Oksigen pada bahan pangan dapat menyebabkan makanan menjadi cepat rusak, misalnya karena oksidasi. Hal ini terutama pada produk yang mengandung lemak dan pigmen warna, sehingga menyebabkan ketengikan (*rancidity*) dan perubahan warna (*discoloration*), serta berpengaruh terhadap mutu. Di satu sisi, kemasan vakum memang dapat menekan pertumbuhan mikroba-mikroba *aerob*, tetapi tidak berpengaruh terhadap pertumbuhan *anaerob*, khususnya *Clostridium botulinum*. Ini merupakan mikroba *mesofilik anaerob* yang dapat tumbuh secara optimal pada Aw 0.91-0.95. *Clostridium botulinum* perlu menjadi perhatian karena bahaya racun *botulin (neurotoksin)* yang dihasilkan akan membahayakan kesehatan tubuh (Purnomo, 2019). Selain kemasan vakum,

penggunaan kemasan kaleng juga perlu diwaspadai. Meskipun penggunaannya lebih praktis, dapat disimpan lebih lama, serta dapat meminimalisir kontaminasi dari luar seperti bakteri dan mikroorganisme lainnya, tetapi makanan yang didalamnya dapat terkontaminasi logam berat dari pengemasannya (Refilda *et al.*, 2020; Rahayu, 1992). Apabila dikonsumsi, kandungan logam berat tersebut dapat menumpuk dalam tubuh sehingga dapat menyebabkan keracunan hingga degeneratif, terutama kanker (Agustina, 2014).

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka dilakukan penelitian melalui eksperimen pada makanan tradisional Ayam Taliwang untuk diinovasi guna memperpanjang umur simpan dan ketahanannya. Inovasi dilakukan bukan pada kemasan, tetapi produknya (Ayam Taliwang), yaitu mengubah tekstur dan bentuknya menjadi lebih kering dengan cara difermentasi menggunakan teknik pengawetan daging yang umumnya dilakukan secara tradisional, yaitu dendeng. Fermentasi merupakan cara pengolahan atau pengawetan yang biasa digunakan untuk meningkatkan nilai gizi daging. Selain itu, tujuan lainnya adalah memperpanjang umur simpan yang lebih lama, serta menghasilkan rasa dan aroma yang lebih disukai (Nairfana, 2022). Fermentasi ini diyakini mampu mengubah sifat daging sebagai *perishable food* (mudah mengalami kerusakan) memiliki ketahanan dan daya simpan yang relatif lama. Meskipun merubah bentuk dan teksturnya, tetapi tanpa merubah autentisitas rasa Ayam Taliwangnya. Adanya inovasi Dendeng Ayam Taliwang ini diharapkan dapat menambah variasi pilihan oleh-oleh bagi wisatawan dengan produk inovasi yang berbeda dari Ayam Taliwang.

METODE PENELITIAN

Metode penelitian yang digunakan adalah kualitatif dengan menggunakan pendekatan eksperimen, yaitu melakukan percobaan untuk menginovasi Ayam Taliwang menjadi Dendeng. Eksperimen dilakukan di Laboratorium Culinary Arts (CA) Akademi Sages. Namun, sebelum dilakukan percobaan, untuk mengetahui karakteristik masakan Ayam Taliwang, maka dilakukan observasi dan studi literatur terlebih dahulu guna menentukan komposisi (*ingredients*) yang tepat. Hasil observasi dan studi literatur kemudian digunakan sebagai dasar untuk melakukan percobaan hingga mendapatkan *finished product* yang diinginkan. Tentunya, untuk memastikan kelayakan produk, maka dilakukan uji organoleptik untuk mengetahui karakteristik, baik rasa, bentuk, warna, dan aromanya. Data-data hasil percobaan kemudian dianalisis menggunakan teknik deskriptif kualitatif untuk menggambarkan data yang telah terkumpul dan dinarasikan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Proses percobaan dalam pengolahan Dendeng Ayam Taliwang dilakukan dengan menggunakan peralatan modern untuk efektifitas dan efisiensi proses pengolahan.

1.1 Bahan dan Peralatan

Proses pengolahan Dendeng Ayam Taliwang membutuhkan beberapa bahan, seperti berikut:

Tabel 1. Bahan-bahan Pengolahan Dendeng Ayam Taliwang

No.	Nama Bahan	Komposisi
1.	Ayam Kampung Muda (Cincang)	500 g
2.	Bawang Merah	120 g
3.	Bawang Putih	90 g
4.	Cabai Rawit	10 buah
5.	Cabai Merah	4 buah
6.	Cabai Kering	4 buah

7.	Kemiri	250 g
8.	Kencur	60 g
9.	Lengkuas	60 g
10.	Kunyit	20 g
11.	Terasi	10 g
12.	Santan	100 ml
13.	Garam	Secukupnya
14.	Penyedap Rasa	Secukupnya
15.	Merica	Secukupnya
16.	Minyak Goreng	Secukupnya

Untuk peralatan, berikut yang digunakan:

Tabel 2. Peralatan Pengolahan Dendeng Ayam Taliwang

No.	Nama Peralatan
1.	<i>Food Dehydrator</i>
2.	<i>Oven</i>
3.	<i>Blender</i>
4.	<i>Chopper</i>
5.	<i>Baking Sheet</i>
6.	<i>Bowl</i>
7.	<i>Saute Pan</i>
8.	<i>Cutting Board</i>
9.	<i>Knife</i>
10.	<i>Mixing Spoon</i>
11.	<i>Spatula</i>
12.	<i>Rolling Pin</i>
13.	<i>Baking Paper</i>
14.	<i>Meat Slicer</i>
15.	<i>Packaging</i>

1.2 Tahapan Pengolahan

Pengolahan Dendeng Ayam Taliwang dilakukan dalam beberapa tahap dengan menggunakan berbagai teknik memasak. Berikut tahapan-tahapannya:

- 1) Semua bumbu yang sudah dibersihkan, termasuk bawang merah, bawang putih, cabe rawit, cabai merah, cabai kering (sudah direndam terlebih dahulu), kemiri, kencur, lengkuas, kunyit, serta terasi dihaluskan menggunakan *blender*.
- 2) Bumbu yang sudah dihaluskan, kemudian ditumis di atas *pan* dan diaduk menggunakan spatula hingga kadar airnya menyusut dan berubah warna.
- 3) Ayam dibersihkan untuk kemudian dicincang halus menggunakan *chopper* atau *knife*.
- 4) Ayam cincang dicampur dengan bumbu sudah yang sudah ditumis matang, kemudian diaduk hingga merata.
- 5) Setelah diaduk rata dan dicoba rasanya, adonan Dendeng kemudian di pipihkan/diratakan di atas *baking paper* menggunakan *rolling pin* hingga mendapatkan ketebalan sesuai yang diinginkan.

- 6) Adonan Dendeng yang sudah dipipihkan, beserta dengan *baking paper*-nya, kemudian diletakkan di atas *tray* untuk selanjutnya di panggang di dalam *oven* dengan suhu 160°C hingga 20 menit.
- 7) Dendeng yang sudah dipanggang kemudian dimasukkan ke dalam *food dehydrator* selama 3 - 4 jam untuk dikeringkan atau mengurangi kadar airnya.
- 8) Dendeng yang sudah dikeringkan kemudian dipotong sesuai ukuran yang diinginkan atau ukuran menyesuaikan dengan kemasan yang akan digunakan.



Gambar 1. *Finished Product*
(Sumber: Dokumentasi Pribadi)

1.3 Karakteristik Produk

Finished product Dendeng Ayam Taliwang jelas berbeda dengan Ayam Taliwang pada umumnya, khususnya karakteristik bentuk dan tekstur. Bentuknya dibuat pipih menyerupai lembaran agar lebih mudah ketika dikonsumsi. Melalui hasil uji organoleptik, diketahui bahwa karakteristik tekstur yang dihasilkan adalah cenderung keras karena diproses menggunakan teknik pengeringan (*dehydrating*) agar kadar airnya berkurang, sehingga memungkinkan untuk mampu bertahan lebih lama dan tidak mudah rusak. Dendeng yang berwarna kecoklatan dan sedikit kehitaman ini memiliki aroma yang khas menyerupai Ayam Taliwang pada umumnya, yaitu wangi dari rempah-rempah bumbu merah dan kencur. Meskipun secara bentuk dan tekstur berbeda, tetapi rasa autentiknya tetap dipertahankan, yaitu pedas, gurih, dan sedikit manis. Karakteristik inovasi Dendeng Ayam Taliwang yang dihasilkan tersebut menjadikannya produk yang tidak hanya dapat dinikmati sebagai lauk-pauk, tetapi juga cemilan karena karakteristiknya yang juga cenderung ringan.

KESIMPULAN

Inovasi Dendeng Ayam Taliwang menghasilkan karakteristik bentuk dan tekstur yang berbeda dari Ayam Taliwang pada umumnya, tetapi tetap mempertahankan autentisitas rasanya. Tekstur kering menyerupai Dendeng akan mampu memperpanjang ketahanan dan

umur simpannya menjadi relatif lebih lama. Hasil inovasi ini dapat dijadikan peluang usaha bagi masyarakat lokal, khususnya Lombok dengan menawarkan makanan tradisional Ayam Taliwang tetapi dengan bentuk yang berbeda, yaitu Dendeng. Ini akan menambah preferensi bagi wisatawan ketika berkunjung ke Lombok, bahkan dapat dijadikan sebagai pilihan produk oleh-oleh karena karakteristiknya yang lebih tahan lama. Tidak hanya dapat dijadikan sebagai lauk-pauk, tetapi juga cemilan. Peluang ini dapat dimanfaatkan apalagi mencicipi Ayam Taliwang dianggap wisatawan sebagai salah satu "ritual" yang wajib dilakukan apabila mengunjungi destinasi tersebut. Namun demikian, perlu adanya inovasi produk lebih lanjut agar lebih dapat diterima, termasuk juga kemasan yang tepat guna menunjang ketahanan dan umur simpannya. Hal lainnya, untuk lebih memastikan ketahanannya, perlu dilakukan uji lebih lanjut terkait penentuan umur simpan (*shelf-life*) melalui berbagai pengujian dan perlakuan.

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, T. (2014). Kontaminasi logam berat pada makanan dan dampaknya pada kesehatan. *TEKNOBUGA: Jurnal Teknologi Busana dan Boga*, 1(1), 53-65. <https://doi.org/10.15294/teknobuga.v1i1.6405>
- CNN Indonesia. (2019, January 13th). Oleh-oleh: Antara hak dan kewajiban. *CNN Indonesia*. <https://www.cnnindonesia.com/gaya-hidup/20190111190503-284-360266/oleh-oleh-antara-hak-dan-kewajiban#>
- Indonesia. Balai Pelestarian Nilai Budaya Bali. (2015, June 16th). Sejarah dan perkembangan kuliner Ayam Taliwang. *Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan*. <https://kebudayaan.kemdikbud.go.id/bpnbbali/sejarah-dan-perkembangan-kuliner-ayam-taliwang/>
- Insanaputra, Y. S. (2020). Ayam Taliwang sebagai wisata kuliner unggulan di kota Mataram Lombok Nusa Tenggara Barat. *Kepariwisata: Jurnal Ilmiah*, 14(2), 112-122. <http://dx.doi.org/10.47256/kji.v14i2.39>
- Nairfana, I. (2022, April 26th). Fermentasi ternyata bisa meningkatkan cita rasa dan nutrisi dendeng. *Samawa Rea*. <https://www.samawarea.com/2022/04/fermentasi-ternyata-bisa-meningkatkan-citarasa-dan-nutrisi-dendeng/>
- Purnomo, E. H. (2019, February 22nd). Resiko dibalik kemasan vakum. *Seafast Center LPPM-IPB*. <https://seafast.ipb.ac.id/resiko-di-balik-kemasan-vakum/>
- Rahayu, W. P. (1992). *Teknologi fermentasi produk perikanan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor.
- Refilda, Aliju, S. Z., & Indrawati. (2020). Pengaruh lama penyimpanan ikan sarden kemasan kaleng terhadap kadar Pb dan Cu. *Chempublish Journal*, 5(2), 130-139. <https://online-journal.unja.ac.id/chp/article/view/10468>
- Santhosa, A. (2023, July 21st). Kuliner tradisional Lombok ayam taliwang kemasan. *Radio Republik Indonesia*. <https://www.rri.co.id/kuliner/293158/kuliner-tradisional-lombok-ayam-taliwang-kemasan>
- Sentika, S. J. (2022). *Indahnya punya sahabat nusantara: Catatan menjelajah Indonesia*. Eureka Media Aksara.
- Sucipta, I. N., Suriasih, K., & Kencana, P. K. D. (2017). *Pengemasan pangan: Kajian pengemasan yang aman, nyaman, efektif, dan efisien*. Udayana University Press.