

DAFTAR PUSTAKA

Sumber Buku

- Debra, Samuels. 2011. *My Japanese Table: A Lifetime of Cooking With Friends and Family*. North Clarendon: Tuttle Publishing.
- Effendy, Onong Uchjana. 1986. *Dimensi-Dimensi Komunikasi*. Bandung: Rosda Karya.
- Koentjaraningrat. 2015. *Pengantar Ilmu Antropologi*. (Cetakan ke-10). Jakarta: Rineka Cipta.
- Nurmansyah, Gusnu. dkk. 2019. *Pengantar Antropologi*. Bandar Lampung: CV. Anugrah Utama Raharja.
- Peursen, C. A van. 1988. *Strategi Kebudayaan*. (Edisi ke-2). Yogyakarta: Kanisius.
- Polish Association. 2016. *Analecta Nipponica: Journal Of Polish Association For Japanese Studies*. Warszawa: University of Warsaw Printers.
- Press, Salinas. 2014. *Japanese Cooking Made Simple: A Japanese Cookbook with Authentic Recipes for Ramen, Bento, Sushi & More*. California: Salinas Press.
- Schinner, Miyoko Nishimoto. 1999. *Japanese Cooking: Contemporary & Traditional [Simple, Delicious, and Vegan]*. San Fransisco: Book Publishing Company.
- Stone, Martha. 2015. *Japanese Cooking Made Simple: Japanese Cookbook For Beginners*. California: CreateSpace Independent Publishing Platform.
- Tsuji, Shizuo. 1980. *Japanese Cooking: A Simple Art*. Tokyo: Kodansha International Ltd.
- Wibowo, Fred. 2006. *Teknik Program Televisi*. Yogyakarta: Pinus Book Publisher.
- Wiradnyani, Luh. A. A. dkk. 2016. *Gizi Dan Kesehatan Anak Usia Sekolah Dasar: Buku Pegangan dan Kumpulan Rencana Ajar untuk Guru Sekolah Dasar*. Jakarta: Southeast Asian Ministers of Education Organization, Regional Centre for Food and Nutrition dan Kementrian Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia.

Sumber Jurnal

Dharma, Hendy R. C. 2015. “*Representasi Budaya Kawaii dalam Chara-Bentou*” dalam *Jurnal Lingua Cultura Volume 9 No. 1*.
<https://journal.binus.ac.id/index.php/Lingua/article/view/758> (diakses pada 8 Juli 2020 pukul 15.07 WIB)

Munqidzah, Zaenab. 2015. “*Pengenalan Nilai-Nilai Budaya Jepang Pada Buku Teks Minna No Nihongo Shkyuu 1*” dalam *Jurnal Ilmiah Bahasa dan Sastra Volume 2*. <https://onsearch.id/Record/IOS1448.article-846>
(diakses pada 26 Desember 2020 pukul 13.34 WIB)

Sumber Skripsi

Putri, Dhiyah Ratna. 2011. “*Budaya Kuliner Jepang Hanami Bentou: Kajian Tata Saji Pada Kegiatan Hanami Di Jepang*”. Skripsi. FIB, Sastra Jepang, Universitas Indonesia. Depok.

Sumber Internet

Arigatojapan.co.jp. (2020, 1 April). *Washoku Japanese Food and Culture | Arigato Japan Food Tours – Japan’s No. 1 Food Tour*. Diakses pada 29 Desember 2020 pukul 18.06 WIB , dari <https://arigatojapan.co.jp/washoku/>

Gurunavi.com. (2017, 2 Oktober). *A Look Inside Japanese Bento Boxes: Types & Ingredients | Let’s Experience Japan*. Diakses pada 18 Desember 2020 pukul 23.37 WIB, dari https://gurunavi.com/en/japanfoodie/2017/10/japanese-bento-boxes-typesingredients.html?__ngt__=TT116fb878e003ac1e4ae7445_4UR938mEwUpllA6HcllN

Orami.co.id. (2020, 1 April). *Kyaraben, Bento Karakter untuk Ide Bekal Lucu Si Kecil*. Diakses pada 16 Desember 2020 pukul 21.06 WIB, dari <https://www.arami.co.id/magazine/kyaraben-bento-karakter-untuk-ide-bekal-lucu-si-kecil/>

Thespruceeats.com. (2009, 26 September). *How To Make Bento: Easy Tips for Packing a Great Lunch*. Diakses pada 18 Desember 2020 pukul 22.09 WIB, dari <https://www.thespruceeats.com/how-to-make-bento-2030926>