

DAFTAR PUSTAKA

A. Sumber dari Buku

- Hisamatsu, Ikuko. 2013. *Tsukemono Japanese Pickling Recipes*. Japan Publications Trading Co., LTD. and Boutique-sha, Inc. Japan
- Hui, .Y.H 2004. *Handbook of Vegetable Preservation and Processing*. M. Dekker, New York.
- Koentjaraningrat . 1984. *Manusia dan Kebudayaan*. Balai Pustaka. Jakarta.
- M Marliando Satria Pangestu Catur, Asep Sukohar. 2016. *Air Alkali Terionisasi Pencegahan Termutakhir Timbulnya Kanker*. Universitas Lampung. Lampung.
- M. Sjamsidi, dkk. 2013. *Pengelolaan dan Pemanfaatan Air Baku*. Universitas Brawijaya Press. Malang.
- Murata. 2012. *Production Potency of Folate, Vitamin B12, and Thiamine by Lactic Acid Bacteria Isolated from Japanese Pickles*. National Library of Medicine. 8600 Rockville Pike, Bethesda, MD 20894, Amerika Serikat.
- Ratu Bangsawan, Irwan. P. 2018. *Direktori Kuliner Kabupaten Banyuasin Sumatera Selatan*. Dinas Pendidikan, Pemuda, Olahraga, dan Pariwisata Kabupaten Banyuasin. Banyuasin.
- Reid, Libby. 2008. *Tsukemono: A Look at Japanese Pickling Techniques*. Kanagawa International Foundation. Kanagawa.
- Robbins, Heath., Samuels, Debra., Yamaguchi, Roy. 2011. *My Japanese Table: A Lifetime of Cooking with Friends and Family*. Tuttle Publishing. Jepang.
- Sakai, Sonoko. 2019. *Japanese Home Cooking: Simple Meals, Authentic Flavors*. Shambhala Publications. Amerika Serikat.
- Sarwono, Bambang. 2010. *Usaha Membuat Tempe dan Oncom*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Shigeo, Miyao (宮尾茂雄). 2005. *Japanese Pickles "Tsukemono" and Their Microorganisms*. Tokyo Metropolitan Food Research Center. Kandasakuma, Chiyoda-ku, Tokyo.
- Shigeo, Miyao (宮尾茂雄). 2020. *漬物の健康機能性*. 独立行政法人農畜産業振興機構. Azabudai, Minato-ku, Tokyo.
- Shigeyuki, Miyata. 2016. *食和*. Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries. Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo.
- Siregar, Tua Robert, dkk. 2020. *Industri Pariwisata dan Kuliner*. Yayasan Kita Menulis. Medan.

- Soenardi, Tuti dan Tim. 2013. *Teori Dasar Kuliner: Teori, Dasar Memasak untuk Siswa, Peminat, dan Calon Profesional*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Tateno, Machiko. 2019. *Japanese Pickled Vegetables: 130 Homestyle Recipes for Traditional Brined, Vinegared and Fermented Pickles*. チャールズイーター出版. Jepang.
- Toru, Shimizu. 2005. 「漬物」の歴史. 研究調査部 推進チーム. Jepang.
- Wibowo, Wahyu. (2011). *Cara Cerdas Menulis Artikel Ilmiah*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Yoshida, Toshiki. 2019. *和食 Washoku: Japanese Recipes*. Ntropy Productions. Jepang.
- Yuniati, Heru, dkk. 2012. Kandungan Vitamin B6, B9, B12 dan E Beberapa Jenis Daging, Telur, Ikan dan Udang Laut di Bogor dan Sekitarnya (Vitamin B6, B9, B12 And E Content Of Several Types Of Meats, Eggs, Fishes And Marine Shrimps In Bogor And Surrounding Areas). Neliti. Jakarta.

B. Sumber dari Jurnal

- Kembuan, Melisa V, dkk. 201. Peran Vitamin C Terhadap Pigmentasi Kulit. *Jurnal Biomedik*, Volume 4, Nomor 3, Suplemen, November 2012, hlm. S13-1.
- Kusbandari, Aprilia, Hari Susanti. 2017. Kandungan Beta Karoten Dan Aktivitas Penangkapan Radikal Bebas Terhadap DPPH (1,1-difenil 2-pikrilhidrazil) Ekstrak Buah Blewah (Cucumis melovar. Cantalupensis L) Secara Spektrofotometri UV-Visibel. *Jurnal Farmasi Sains Dan Komunitas*, Mei 2017, hlm. 37-42. Neliti. Jakarta.
- Moritsen ,Ole. G. , 2018. Tsukemono – Crunchy Pickled Foods From Japan: A Casestudy Of Food Design By Gastrophysics And Nature. *International Journal of Food Design*. The Mill, Parnall Road, Fishponds, Bristol, BS16 3JG, United Kingdom.
- Muhammad Syawal, dkk , 2016. Pemanfaatan Jasa Layanan Koleksi Buku Tandon (Reservation) Oleh Mahasiswa Di UPT Perpustakaan UNSRAT. *e-journal "Acta Diurna"* Volume V. No. 5. Tahun 2016.
- Nurul, S.R., Asmah, R. 2012. Evaluation of Antioxidant Properties in Fresh and Pickled Papaya. *International Food Research Journal*. 19 (3): 1117-1124.
- 多目的コホート研究 (JPHC Study). 2002. 野菜・果物摂取と胃がん発生率との関係について. *International Journal of Cancer* 2002 年 102 巻 39-44 ページ.

C. Sumber dari Internet

- Amalia, Ilma. 2015. Pengaruh Pemanfaatan Layanan *Electronic Library* Terhadap Peningkatan Kemampuan Literasi Informasi Mahasiswa Universitas PGRI Semarang. *Online Tersedia*: <https://media.neliti.com/media/publications/209352-pengaruh-pemanfaatan-layanan-electronic.docx> Diakses pada 13 Agustus 2021 pukul 18:04 WIB.

Annisa Amalia Hapsari. 2018. 8 Jenis acar dari berbagai negara, kamu suka yang mana?.
Online Tersedia: <https://www.briliofood.net/foodpedia/8-jenis-acar-dari-berbagai-negara-kamu-suka-yang-mana--180220b.html> Diakses pada 14 April 2021 pukul 10:04 WIB.

Cocomiru.jp. 知らないと損！ 栄養がたっぷり漬物の底力. *Online Tersedia:*
<http://www.cocomiru.jp/topic/zatsugaku37.htm>. Diakses pada 2 Juni 2021 pukul 10:07 WIB.

Farfasan.com. 2021. 【徹底解説！】水キムチってなに？ | キムチとの違いや栄養素など. *Online Tersedia:* <https://farfasan.com/> 【話題沸騰！】水キムチってなに？ | キムチとの/. Diakses pada 5 Juni 2021 pukul 10:18 WIB.

Hakatanoshio.co.jp . たくあん漬. *Online Tersedia:*
https://www.hakatanoshio.co.jp/contents/basic-pickles/page_233.html. Diakses pada 14 April 2021 pukul 10:05 WIB.

Ihara. 2021. 漬物が主役に変身！「漬物もりもりジャパニーズサラダ」. *Online Tersedia:* <https://coop-sateto.jp/article/漬物もりもりジャパニーズサラダ/>. Diakses pada 2 Juni 2021 pukul 10:20 WIB.

Janice, Astrella. 2014. Studi Tentang Pelaksanaan Tugas Dan Fungsi Badan Pemberdayaan Masyarakat Desa (BPMD) Dalam Pembangunan Desa Di Desa Tanjung Lapang Kecamatan Malinau Barat Kabupaten Malinau [https://ejournal.ip.fisip-unmul.ac.id/site/wp-content/uploads/2015/10/JURNAL%20ELLA%20\(10-13-15-11-03-27\).pdf](https://ejournal.ip.fisip-unmul.ac.id/site/wp-content/uploads/2015/10/JURNAL%20ELLA%20(10-13-15-11-03-27).pdf) Diakses pada 12 Agustus 2021 pukul 17:05 WIB.

Kirinholdings.com. 漬物. *Online Tersedia:*
https://wb.kirinholdings.com/about/activity/ferment/tsukemono/tsukemono_13.html. Diakses pada 2 Juni 2021 pukul 10:22 WIB.

Kotobank. 漬物. *Online Tersedia:*
<https://kotobank.jp/word/%E6%BC%AC%E7%89%A9-99212> Diakses pada 13 April 2021 pukul 11:07 WIB.

Maeda, Kaori . 2018. キムチの健康効果と乳酸菌の効能とは？正しい食べ方で、便秘改善・美肌効果. *Online Tersedia:*
https://www.tenpo.biz/tentsu/consumer/cate_health/2018-11-21-100000#i. Diakses pada 5 Juni 2021 pukul 11:09 WIB.

Matcha-jp.com. 2017. Istilah Bahasa Jepang "Tsukemono". *Online Tersedia:*
<https://matcha-jp.com/id/3241> . Diakses pada 27 Juni 2021 pukul 10:32 WIB.

Matsumura Takahiro (松村 貴大). 2012. ベネフィットとは？意味や使い方、「メリット」との違いを解説します. *Online Tersedia:* https://www.unchi-co.com/kaigyoblog/kigyo_kaigyo/benefit.html . Diakses pada 26 Agustus 2021 pukul 7:50 WIB.

- Matsumoto. 2019. 訪日旅行者にもぜひ食べてほしい!日本の【漬物】はこんなに
ス ゴ イ . Online Tersedia: https://wow-j.com/jp/Allguides/other/tips_manners/02258_jp/ Diakses pada 2 Juni 2021 pukul 10:00 WIB.
- Matsuoka, Hiroki. (松岡寛樹). 2019. 【実験で判明】たくあん漬けは血圧を上げない
食べ物 腎機能を改善する効果も確認. Online Tersedia: https://tokusengai.com/_ct/17297407. Diakses pada 2 Juni 2021 pukul 12:07 WIB.
- Mintsiesta.com. 2020. むか漬けの驚愕の効果とデメリット！食べ方について洗うか調べた！. Online Tersedia: <https://mintsiesta.com/nukaduke/> Diakses pada 5 Juni 2021 pukul 12:25 WIB.
- Nanjo, Tomoko (南城智子). 2021. 【管理栄養士監修】しば漬けのカロリーと栄養 |
栄養 図 鑑 . Online Tersedia: <https://www.olive-hitomawashi.com/column/2019/01/post-3712.html>. Diakses pada 5 Juni 2021 pukul 10:43 WIB.
- Naosikiko . 2019. 白菜の栄養成分と5つのメリット・デメリットをお教えします
ね！. Online Tersedia: https://naosikiko.hatenablog.com/entry/Chinese_cabbage. Diakses pada 13 April 2021 pukul 11:47 WIB.
- Ranking.net . 2021. 漬物の種類人気ランキング！みんなが好きな漬物は？. Online
Tersedia: <https://ranking.net/rankings/best-tsukemono> Diakses pada 12 April 2021 pukul 10:08 WIB.
- Shiojigyo.com. 萱津神社香の物祭. Online Tersedia: <https://www.shiojigyo.com/study/fudoki/chubu/kayatsu.html> Diakses pada 15 April 2021 pukul 14:07 WIB.
- Shufuse.com. 奈良漬を洗うメリットと洗わないメリット！正しい保存方法と賞味期限. Online Tersedia: [#白飯と奈良漬の組み合わせ！](https://shufuse.com/19288#)). Diakses pada 2 Juni 2021 pukul 13:03 WIB.
- Takeo, Koizumi. (小泉武夫). 2017. 費用対効果が良すぎる「漬物」驚くべき効果.
Online Tersedia: <https://gendai.ismedia.jp/articles/-/53386>. Diakses pada 2 Juni 2021 pukul 15:47 WIB.
- Tarunoaji . Tsukemono . Online Tersedia: <https://www.tarunoaji.com/tukemono.html> Diakses pada 12 April 2021 pukul 16:00 WIB.
- Terumi, Hayashi (林輝美) . 2021. たくあんの栄養価と効能は？成分を効果的に摂れる
食べ方やレシピの紹介！. Online Tersedia: <https://chisou-media.jp/posts/2388#head-9efe3c5773f187af11ed61cb82f65a97>. Diakses pada 5 Juni 2021 pukul 15:27 WIB.

- Tukeru.com. 2009. 梅干の効用. Copyright (C) 2009 Kohsei foods .co.ltd . *Online Tersedia:* http://www.tukeru.com/knowledge/knowledge_86.htm Diakses pada 5 Juni 2021 pukul 18:37 WIB.
- Tsukemono-inui.com . Takanazuke. *Online Tersedia:* <https://tsukemono-inui.com/takana/> . Diakses pada 5 Juni 2021 pukul 19:00 WIB.
- Tsukemono.sakura.ne.jp. Tsukemono Kenkou. *Online Tersedia:* <http://www.tsukemono.sakura.ne.jp/tsukemono-kenkou.html>. Diakses pada 2 Juni 2021 pukul 19:00 WIB.
- Vini Krisdiani. 2019. 5 Fakta Buah Ume, Kaya Manfaat Jauhkan Tubuh dari Penyakit . *Online Tersedia:* <https://www.idntimes.com/health/fitness/vini-krisdiani/5-fakta-buah-ume-kaya-manfaat-jauhkan-tubuh-dari-penyakit-exp-c1c2/3>. Diakses pada 2 Juni 2021 pukul 10:08 WIB.
- We Xpats Guide. 2020. Tata Cara Makan Orang Jepang dan Rahasiannya yang Bikin Sehat Manner ▪ Etika . *Online Tersedia:* <https://we-xpats.com/id/guide/as/jp/detail/3606/> Diakses pada 27 Juni 2021 pukul 11:12 WIB.
- Wikipedia Japan. Tsukemono. *Online Tersedia:* <https://ja.wikipedia.org/wiki/漬物> Diakses pada 11 April 2021 pukul 20:12 WIB.
- Yoshitatsu . 2020. ポリフェノールを豊富に含む、奈良漬という漬物の基礎知識. *Online Tersedia:* <https://tsukemonolog.jp/basic-knowledge/about-narazuke#toc7>. Diakses pada 5 Juni 2021 pukul 17:57 WIB.
- 宅配 port. 2020. 漬物は野菜不足の解消になるの？生野菜より栄養があるって本当？. *Online Tersedia:* <https://voiceport.jp/tukemonoshortageofvegetables/>. Diakses pada 2 Juni 2021 pukul 18:11 WIB.

D. Sumber Gambar dan Grafik

Gambar 2.1 Acar Takuan Yang Disebut Kokou, Okokou Dan Koumono Terbuat Dari Lobak <http://ppnetwork.seesaa.net/article/476431744.html> Diakses pada 12 April 2021 pukul 13:17 WIB.

Gambar 2.2 Acar Ringan Yang Disebut Shinko, Oshinkou, Oshinko Terbuat Dari Seledri <https://ja.wikipedia.org/wiki/漬物> Diakses pada 11 April 2021 pukul 20:07 WIB.

Gambar 2.3 Acar Nuka Miso

<https://lineblog.me/sirogohan/archives/66694408.html> Diakses pada 12 April 2021 pukul 10:07 WIB.

Grafik 2.1 5 Tsukemono Paling Favorit di Jepang

<https://ranking.net/rankings/best-tsukemono> Diakses pada 12 April 2021 pukul 16:27 WIB.

Gambar 2.4 Takuan (Acar Lobak)

<https://ranking.net/rankings/best-tsukemono> Diakses pada 12 April 2021 pukul 16:27 WIB.

Gambar 2.5 Kimchi (Acar Yang Diadaptasi Dari Korea) .Tateno, Machiko. 2019. *Japanese Pickled Vegetables: 130 Homestyle Recipes for Traditional Brined, Vinegared and Fermented Pickles*. チャールズ・イー・タトル出版. Jepang.

Gambar 2.6 Umeboshi (Acar Buah Plum) .Tateno, Machiko. 2019. *Japanese Pickled Vegetables: 130 Homestyle Recipes for Traditional Brined, Vinegared and Fermented Pickles*. チャールズ・イー・タトル出版. Jepang.

Gambar 2.7 Nukazuke (Acar Bubuk Dedak Padi)
<https://ranking.net/rankings/best-tsukemono> Diakses pada 12 April 2021 pukul 16:27 WIB.

Gambar 2.8 Fukujinzuke (Acar Yang Tidak Difermentasi)
<https://ranking.net/rankings/best-tsukemono> Diakses pada 12 April 2021 pukul 16:27 WIB.

Gambar 2.9 Asazuke (Acar Yang Dibuat Dengan Waktu Singkat)
<https://ranking.net/rankings/best-tsukemono> Diakses pada 12 April 2021 pukul 16:27 WIB.

Gambar 2.10 Shibazuke (Acar Yang Dihilangkan Kandungan Garamnya)
<https://ranking.net/rankings/best-tsukemono> Diakses pada 12 April 2021 pukul 16:27 WIB.

Gambar 2.11 Takanazuke (Acar Yang Terbuat Dari Sawi Dan Mustard)
<https://ranking.net/rankings/best-tsukemono> Diakses pada 12 April 2021 pukul 16:27 WIB.

Gambar 2.12 Hakusaizuke (Sawi Putih Yang Difermentasikan)
<https://ranking.net/rankings/best-tsukemono> Diakses pada 12 April 2021 pukul 16:27 WIB.

Gambar 2.13 Narazuke
<https://ranking.net/rankings/best-tsukemono> Diakses pada 12 April 2021 pukul 16:27 WIB.

Gambar 2.14 Acar Mentimun Indonesia
<https://brilicious.brilio.net/hits/8-jenis-acar-dari-berbagai-negara-kamu-suka-yang-mana--180220b.html> Diakses pada 14 April 2021 pukul 10:19 WIB.

Gambar 2.15 Acar Nyonya
<https://brilicious.brilio.net/hits/8-jenis-acar-dari-berbagai-negara-kamu-suka-yang-mana--180220b.html> Diakses pada 14 April 2021 pukul 10:19 WIB.

Gambar 2.16 Acar Singapura
<https://brilicious.brilio.net/hits/8-jenis-acar-dari-berbagai-negara-kamu-suka-yang-mana--180220b.html> Diakses pada 14 April 2021 pukul 10:19 WIB.

Gambar 2.17 Acar Cina
<https://brilicious.brilio.net/hits/8-jenis-acar-dari-berbagai-negara-kamu-suka-yang-mana--180220b.html> Diakses pada 14 April 2021 pukul 10:19 WIB.

Gambar 2.18 Acar Achat
<https://brilicious.brilio.net/hits/8-jenis-acar-dari-berbagai-negara-kamu-suka-yang-mana--180220b.html> Diakses pada 14 April 2021 pukul 10:19 WIB.

Gambar 2.19 Acar Kimchi

<https://brilicious.brilio.net/hits/8-jenis-acar-dari-berbagai-negara-kamu-suka-yang-mana--180220b.html> Diakses pada 14 April 2021 pukul 10:19 WIB.

Gambar 2.20 Acar Amerika

<https://brilicious.brilio.net/hits/8-jenis-acar-dari-berbagai-negara-kamu-suka-yang-mana--180220b.html> Diakses pada 14 April 2021 pukul 10:19 WIB.

Gambar 2.21 Lobak Kering

https://www.hakatanoshio.co.jp/contents/basic-pickles/page_233.html Diakses pada 14 April 2021 pukul 11:27 WIB.

Gambar 2.22 Hakuho no Shio

<https://www.hakatanoshio.co.jp/sp/product/lineup/yakishio.html> Diakses pada 14 April 2021 pukul 11:27 WIB.

Gambar 2.23 Tong Kayu

http://www.sakenokotobuki.jp/products/detail.php?product_id=83 Diakses pada 14 April 2021 pukul 10:07 WIB.

Gambar 2.24 Cara Membuat Tsukemono Jenis Takuan

https://www.hakatanoshio.co.jp/contents/basic-pickles/page_233.html Diakses pada 14 April 2021 pukul 11:27 WIB.

Gambar 2.25 Kuil Kayazu di Jepang

<https://www.shiojigyo.com/study/fudoki/chubu/kayatsu.html> Diakses pada 15 April 2021 pukul 10:28 WIB.

Gambar 2.26 Persiapan Ritual Acar

<https://www.shiojigyo.com/study/fudoki/chubu/kayatsu.html> Diakses pada 15 April 2021 pukul 10:28 WIB.

Gambar 2.27 Tsukemono Yang Sudah Difermentasikan Selama 2 Tahun

<https://www.shiojigyo.com/study/fudoki/chubu/kayatsu.html> Diakses pada 15 April 2021 pukul 10:28 WIB.

Gambar 3.1.1 Tsukemono Sebagai Bahan Makanan Pokok

<https://stock.adobe.com/au/search/images?k=一汁三菜> Diakses pada 2 Juni 2021 pukul 19:55 WIB.

Gambar 3.1.2 Tsukemono Sebagai Penyegar Dan Pengharum Mulut

<https://www.koganenosato.com/SHOP/a00805150.html> Diakses pada 2 Juni 2021 pukul 22:00 WIB.

Gambar 3.1.3 Acar Mengandung Banyak Serat, Tapi Harus Dimakan Dalam Porsi Sedikit. Oleh Karena Itu, Acar Selalu Disajikan Dalam Mangkok Kecil kecil

https://wow-j.com/jp/Allguides/other/tips_manners/02258_jp/ Diakses pada 2 Juni 2021 pukul 21:30 WIB.

Gambar 3.1.4 Salad *Tsukemono*.

<https://coop-sateto.jp/article/漬物もりもりジャパニーズサラダ/>. Diakses pada 2 Juni 2021 pukul 17:17 WIB.

Gambar 3.1.5 Teh Dan *Tsukemono* Sebagai *Ochauke*.

<https://johin-club.jp/magazine/4116/>. Diakses pada 2 Juni 2021 pukul 10:07 WIB.

Gambar 3.1.6 *Tsukemono Nukazuke*.

<https://www.furusato-tax.jp/product/detail/41208/315599>. Diakses pada 2 Juni 2021 pukul 11:34 WIB.

Gambar 3.1.7 *Tsukemono* Sebagai Teman Minum *Sake*.

<https://www.digistyle-kyoto.com/magazine/8223>. Diakses pada 2 Juni 2021 pukul 13:22 WIB.

Gambar 3.1.8 *Tsukemono Nukazuke* Yang Difermentasikan Dengan Menggunakan Dedak Padi Kaya Mengandung Vitamin B

<https://gyutte.jp/266268> Diakses pada 2 Juni 2021 pukul 14:08 WIB.

Gambar 3.1.9 *Tsukemono* Menjadikan Sayuran Keras Menjadi Lunak Dan Mudah Dimakan

<https://kenokoto.jp/10115> Diakses pada 2 Juni 2021 pukul 16:38 WIB.

Gambar 3.1.10 *Tsukemono Asazuke* Atau Acar Ringan Yang Penuh Nutrisi

<https://www.lettuceclub.net/recipe/dish/16958/> Diakses pada 2 Juni 2021 pukul 12:10 WIB.

Gambar 3.1.11 *Tsukemono Nukazuke* Dapat Mempercantik Kulit

<https://marukawamiso.com/recepi/nukazuke.html> Diakses pada 2 Juni 2021 pukul 18:00 WIB.

Gambar 3.1.12 *Tsukemono* Yang Terbuat Dari Sayuran Mengandung Alkali Yang Baik Bagi Kesehatan

<https://news.livedoor.com/article/detail/17652554/> Diakses pada 2 Juni 2021 pukul 15:27 WIB.

Gambar 3.1.13 *Tsukemono Takuan* Yang Berwarna Kuning Cerah

<https://kenokoto.jp/10115> Diakses pada 2 Juni 2021 pukul 17:04 WIB.

Gambar 3.1.14 *Tsukemono Senmaidzuke* Dapat Menurunkan Tekanan Darah

<https://www.nabekama.jp/recipe/recipe-9237/> Diakses pada 2 Juni 2021 pukul 11:00 WIB.

Gambar 3.1.15 Mengkonsumsi Acar Yang Difermentasi Dapat Menghilangkan Stress

http://topics.smt.docomo.ne.jp/article/kurashinista/life/kurashinista-20200109_1000005453 Diakses pada 2 Juni 2021 pukul 10:47 WIB.

Gambar 3.1.16 *Tsukemono Takanazuke* Yang Dapat Dijadikan Bahan Masakan

<https://www.ginzayama-u.co.jp/item/117/> Diakses pada 2 Juni 2021 pukul 20:00 WIB.

Gambar 3.1.17 *Tsukemono Naradzuke* Yang Dapat Dijadikan Lauk Pauk

[#白飯と奈良漬の組み合わせ！](https://shufuse.com/19288#) Diakses pada 2 Juni 2021 pukul 18:17 WIB.

Gambar 3.1.18 Acar Dapat Mengawetkan Makanan Dan Memberi Cita Rasa Yang Khas
<https://jp.rbth.com/cuisine/84099-karuku-shio-duke-sareta-tomato-roshia-natsu-muke-tabemono> Diakses pada 2 Juni 2021 pukul 19:40 WIB.

Gambar 3.2.1 Manfaat *Tsukemono Takuan* Yang Terbuat Dari Lobak
<https://gogen-yurai.jp/takuan/> Diakses pada 5 Juni 2021 pukul 19:24 WIB.

Gambar 3.2.2 Manfaat *Tsukemono Kimchi* Yang Terbuat Dari Sawi Putih Atau Kol Cina
<https://www.kei-kimuchi.jp/i/k002> Diakses pada 5 Juni 2021 pukul 14:37 WIB.

Gambar 3.2.3 Manfaat *Tsukemono Umeboshi* Yang Terbuat Dari Buah Plum
<https://asahiimports.com/2013/10/03/an-umeboshi-a-day/> Diakses pada 5 Juni 2021 pukul 16:47 WIB.

Gambar 3.2.4 Manfaat *Tsukemono Nukazuke* Yang Bubuknya Dari Dedak Padi
https://lartquirit1.blogspot.com/2020/04/blog-post_585.html Diakses pada 5 Juni 2021 pukul 10:00 WIB.

Gambar 3.2.6 Manfaat *Takanazuke* Yang Terbuat Dari Sawi Dan Mustard
https://furusato.saisoncard.co.jp/products/detail.php?product_code=452041_B80-191
 Diakses pada 5 Juni 2021 pukul 11:20 WIB.

Gambar 3.2.7 Manfaat *Tsukemono Hakusaizuke* Yang Terbuat Dari Sawi Putih
https://www.kyounoryouri.jp/recipe/43119_%E7%99%BD%E8%8F%9C%E6%BC%AC%E3%81%91.html Diakses pada 5 Juni 2021 pukul 12:47 WIB.

Gambar 3.2.8 Manfaat *Tsukemono Narazuke* Yang Terbuat Dari Melon Putih Atau Semangka
<https://km-plumselect.com/SHOP/g0802.html> Diakses pada 5 Juni 2021 pukul 13:39 WIB.