

## DAFTAR PUSTAKA

### A. Buku

- Ashkenazi, M., & Jeanne, J. (2003). *Food Culture in Japan*. Westport, Connecticut & London: Greenwood Press.
- Budianta, M. (2002). *Membaca Sastra: Pengantar Memahami Sastra untuk Perguruan Tinggi*. Magelang: IndonesiaTera.
- Dr. H. Zuchri Abdussamad, S. M. (2021). *Metode Penelitian Kualitatif*. Makassar: Syakir Media Press.
- Ishige, N. (2001). *The History and Culture of Japanese Food*. New York: Taylor and Francis.
- Japanese Culinary Academy. (2015). *Introduction to Japanese Cuisine: Nature, History, and Culture*. Tokyo: Shuhari Initiative Ltd.
- Kosaki, T., Wagner, W., & Morikawa, K. (2005). *The Food of Japan: 96 Easy and Delicious Recipes from The Land of The Rising Sun*. Singapore: Periplus Editions.
- Liliweri, A. (2002). *Makna Budaya dalam Komunikasi Antarbudaya*. Yogyakarta: Penerbit LKiS Yogyakarta.
- Solomon, M. R. (2004). *Consumer Behaviour, Buying, Having and Being (6th ed.)*. New Jersey: Pearson Prentice Hall.
- Sugiyono, P. D. (2013). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R & D*. Bandung: Penerbit Alfabeta.
- White, E. (2011). *Pop Culture in Japan: Food*. Webster's Digital Services.

### B. Skripsi/Tesis/Disertasi

- Muhammad Refi, Yahya. (2022). *Analisis Nilai Budaya, Karakteristik Sup Miso Sebagai Washoku dan Jenis Miso di Jepang*. (Skripsi Sarjana, UNSADA)
- Susanti, Dewi. (2020). *Analisis Nilai-nilai Budaya Penyajian Kaiseki Ryouri di Penginapan Tradisional Ala Jepang (Ryokan)*. (Skripsi Sarjana, STBA JIA). <http://repository.stba-jia.ac.id/30/1/S1-2020-43131.52016.0027-FULL%20SKRIPSI.pdf>

Wenning, Danielle. (2016). *Consuming Culture: Effect of Globalization in American Japanese Restaurants*. (Honor Scholar Theses, DePauw University).

<https://scholarship.depauw.edu/cgi/viewcontent.cgi?article=1056&context=studentresearch>

Wulandari, Diah Ayu. (2017). *Fungsi Makanan pada Budaya Kuliner Jepang Zaman Edo dalam Film A Tale of Samurai Cooking-A True Love Story Karya Sutradara Yuzo Asahara*. (Skripsi Sarjana, Universitas Brawijaya). <http://repository.ub.ac.id/id/eprint/193/>

### C. Jurnal Ilmiah

Domon, K., Melcarne, A., & Ramello, G. B. (2022). Fake & original: the case of Japanese food in Southeast . *European Journal of Law and Economics*, 327-347.

Hatanaka, S., Mohri, S., & Takahashi, K. (2019). Production of Sendai Miso with Rich Isoflavone Aglycones. *Nippon Shokuhin Kagaku Kogaku Kaishi*, 396-371.

Ijima, Y., Yoshiara, M., Morimitsu, Y., & Kubota, K. (2003). Anthocyanin Compounds in Japanese Ginger (*Zingiber officinale* Roscoe) and Their Quantitative Characteristics. *Food Sci. Technol. Res.*, 292-296.

Miyao, S. (2005). Japanese Pickles "Tsukemono" and their Microorganisms. *Jpn. J. Food Microbiology*, 127-137.

Mulya, Ayu Tri, Amanda, Ivo, & Khair, Salma Rema. (2019). Pengolahan dan Penyajian Makanan Negara Jepang. *Jurnal Pendidikan, Tata Boga dan Teknologi*, 1, 26-35.

Roslina, L. (2017). Shoku Bunka: Warna Budaya dan Tradisi dalam Makanan Jepang. *Izumi*, 6, 1-8.

Shoda, S. (2021). Seeking Prehistoric Fermented Food in Japan and Korea. *Current Anthropology*, 242-255.

Sugimoto, H., Ochi, Y., Asagi, N., Morokuma, M., Kato, H., Araki, T., & Hosain, S. (2019). Rice Production and Weed Suppression by Combined Application of Jellyfish Chips and Rice Bran. *Japanese Journal of Crop Science*, 246-252.

#### D. Artikel Website

- Agency for Cultural Affairs Government of Japan (t.thn.). Diakses pada 18 Mei 2023 pukul 22:09, dari Agency for Cultural Affairs Government of Japan: [https://www.bunka.go.jp/seisaku/bunkazai/joseishien/syokubunka\\_story/pdf/93727702\\_15.pdf](https://www.bunka.go.jp/seisaku/bunkazai/joseishien/syokubunka_story/pdf/93727702_15.pdf)
- Bottakuri. (t.thn.). Diakses pada tanggal 2 Juni 2023 pukul 11:34 WIB, dari BS12: <https://www.twellv.co.jp/bottakuri/>
- Diep, C. (15 Maret 2023). Most Popular Food in Japan as of 2022. Diakses pada tanggal 16 April 2023 pukul 16:04 WIB, dari Statista: <https://www.statista.com/statistics/1229443/japan-favorite-food/>
- Furubayashi, S. (t.thn.). Washoku (Japanese Cuisine), No.1 Honzen Ryōri. Diakses pada tanggal 18 Mei 2023 pukul 21:15 WIB, dari Japanophilia: <https://japanophilia.xyz/2018/02/26/honzen-ryori/>
- Furubayashi, S. (t.thn.). Washoku (Japanese Cuisine), No.2 Kaiseki (懐石) Ryōri, No.3 Kaiseki (会席) Ryori. Diakses pada tanggal 18 Mei 2023 pukul 21:26 WIB, dari Japanophilia: <https://japanophilia.xyz/2018/02/26/kaiseki-ryouri/>
- Hatcho Miso. (t.thn.). Diakses pada tanggal 14 Mei 2023 pukul 21:36 WIB, dari Kakukyu: <https://www.kakukyu.jp/hatchomiso.asp>
- History, Meaning and Definition of Kaiseki-Ryori (Chakaiseki). (t.thn.). Diakses pada tanggal 19 Mei 2023 pukul 22:01 WIB, dari Piece of Japan: <https://piece-of-japan.com/eating/full-course-meal/kaiseki-ryori-chakaiseki.html>
- IMDB. (2018). *Izakaya Bottakuri*. Dipetik Januari 4, 2023, dari IMDB: <https://www.imdb.com/title/tt13996838/>
- Japanese Food Culture. (t.thn.). Diakses pada tanggal 9 Juni 2023 pukul 10:27 WIB, dari Japan Fact Sheet: <https://web-japan.org/factsheet/en/pdf/36JapFoodCulture.pdf>
- Kakushi Bocho. (10 Juni 2022). Diakses pada tanggal 20 Mei 2023 pukul 16:44 WIB, dari Kikkoman: <https://www.kikkoman.com/en/culture/foodforum/fundamentals-101/36-1.html>
- Karaage. (t.thn.). Diakses pada tanggal 20 Mei 2023 pukul 19:54 WIB, dari Just One Cook Book: <https://www.justonecookbook.com/karaage/>

- Katsuobushi. (t.thn.). Diakses pada tanggal 15 Mei 2023 pukul 13:05 WIB, dari Nishikidori: <https://www.nishikidori.com/img/cms/katsuobushi-gb.pdf>
- Konbu. (t.thn.). Diakses pada tanggal 15 Mei 2023 pukul 13:23 WIB, dari Konbu: <https://www.konbu.jp/culture/kaiseido/image/dashitoumami.pdf>
- Library Toyohashi Aichi Japan. (t.thn.). Diakses pada tanggal 25 November 2022 pukul 20:14 dari <https://www.library.toyohashi.aichi.jp/facility/chuou/information/224.pdf>
- Ministry of Agriculture, F. a. (t.thn.). Miso. Diakses pada tanggal 8 Juni 2023 pukul 11:56 WIB, dari MAFF: [https://www.maff.go.jp/j/shokusan/gaisyoku/pamphlet/pdf/40-44\\_japanese.pdf](https://www.maff.go.jp/j/shokusan/gaisyoku/pamphlet/pdf/40-44_japanese.pdf)
- Ministry of Agriculture, F. a. (t.thn.). Washoku. Diakses pada tanggal 21 Mei 2023 pukul 23:14 WIB, dari MAFF: [https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/culture/pdf/guide\\_all.pdf](https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/culture/pdf/guide_all.pdf)
- Ministry of Agriculture, F. a. (t.thn.). Washoku Form and Style. Diakses pada tanggal 8 Juni 2023 pukul 14:37 WIB, from MAFF: [https://www.maff.go.jp/j/shokusan/gaisyoku/pamphlet/pdf/14-25\\_english.pdf](https://www.maff.go.jp/j/shokusan/gaisyoku/pamphlet/pdf/14-25_english.pdf)
- Mirin. (t.thn.). Diakses pada tanggal 16 Mei 2023 pukul 14:06 WIB, dari Kotobank: <https://kotobank.jp/word/%E5%91%B3%E9%86%82-139901>
- Mouming, Z. (2011). *Comparative Study on Aroma Compounds in Chinese-Type and Japanese-Type of Soy Sauces*. Diakses pada tanggal 20 Mei 2023 pukul 13:42, dari China Brewing: <http://www.chinabrewing.net.cn/>
- Shigeki, F. (t.thn.). *Washoku (Japanese Cuisine), No.1 Honzen Ryori*. Diakses pada tanggal 20 Mei 2023 pukul 19:46, dari Japanophilia: <https://japanophilia.xyz/2018/02/26/honzen-ryori/>
- Shinsu Miso. (t.thn.). Diakses pada tanggal 16 Mei 2023 pukul 14:56, dari Shinsu Miso: <https://shinshu-miso.or.jp/learn>
- Sky History. (t.thn.). *The Surprising History Behind Your Favourite Japanese Cuisine*. Diakses pada 3 Januari 2023 pukul 20:07, dari Sky History: <https://www.history.co.uk/articles/the-surprising-history-behind-your-favourite-japanese-cuisine>
- Yeung, G. (2021, April 7). *The Mundane Delights Of Izakaya Bottakuri*. Diakses pada tanggal 21 Mei 2023 pukul 15:32, dari Tatler:

<https://www.tatlerasia.com/dining/food/hk-izakaya-bottakuri-netflix-review>

Yoshida, M. (t.thn.). *Japanese Ginger, Zingiber Mioga*. Diakses pada tanggal 16 Mei pukul 22:20 WIB, dari

<https://ku-food-lab.com/wp/wp-content/uploads/2020/11/7600dc2e047b2aaee2a717a838c03d25.pdf>

Yuba: Tofu Skin. (t.thn.). Diakses pada tanggal 10 Juni 2023 pukul 21:56 WIB, dari Just One Cook Book: <https://www.justonecookbook.com/yuba-tofu-skin/>

