

DAFTAR PUSTAKA

A. Sumber Buku

- Hisamatsu, Shin'ichi. 1971. *Zen and The Fine Arts*. Tokyo : Kodansha International
- Humphreys, Christmas. 2004. *Zen Buddhism*. London : Diamond
- Ichimu, Terao. 1993. *Bi no Ronri: Kyo To Jitsu No Aida*. Jepang : Shumotosa
- Julian, A. P. 2019. *Outlook Japan: Omotenashi as Japanese Culture*. Depok : Asosiasi Studi Jepang di Indonesia (ASJI)
- Japanese Culinary Academy. 2015. *Introduction to Japanese Cuisine Nature, History, and Culture (The Japanese Culinary Academys Complete Japanese Cuisine)*. Jepang : Shuhari Initiative
- Moeribrata, Arsiniati. 1997. *Makanan Tradisional Makna Sosial Budaya dan Manfaatnya Sebagai Makanan Sehat ("Fuctional Food") Serta Upaya Pelestariannya*. Surabaya : Airlangga University Press
- Nelson, Andrew N. 1995. *Kamus Kanji Modern Jepang-Indonesia / Andrew N. Nelson*. Jakarta : Kasaint Blanc
- Restian, Arina. 2022. *Seni Budaya Jawa dan Karawitan*. Malang : UMM Press
- Powell, Richard R. 2004. *Wabi Sabi Simple*. Adams Media.
- Tsuji, Shizuo. 1980. *Japanese Cooking: A Simple Art*. Jepang : Kodansha International

B. Sumber Internet

- Annisa, S. E., & Siti, D.A. (2013). *Wagashi: Representasi Nilai-Nilai Estetika Jepang Analisis Teori Estetika Wabi dan Teori Estetika Zen*. Jurnal Bahasa dan Budaya Jepang.
- Appkey001. (2021, Agustus 19). *Wabi Sabi: Indahnya Ketidaksempurnaan Jepang*. J Study Magazine. Diakses pada 20 Juli 2022 pukul 15:10 WIB dari <https://jepang-indonesia.co.id/wabi-sabi/>

- Assasutriawan. (2017, Februari 4). *Membangun Estetika Sabi dalam Haiku. Rassaku*. Diakses pada 23 Juli 2022 pukul 09:24 WIB dari <https://assasutriawan.blogspot.com/>
- Dosankodebbie. (2009, Juni 28). *My Wagashi (和菓子) Chronicles Exploring The Delightful World of Traditional Japanese Confections*. Blogger.com. Diakses pada 16 Juni 2022 pukul 11:25 WIB dari [https://wagashi \(和菓子\)chronicles.blogspot.com/2009/06/](https://wagashi(和菓子)chronicles.blogspot.com/2009/06/)
- F.F.Y. (2020, Mei 1). *Wagashi (和菓子), traditional Japanese sweets 和菓子. Japan Experience*. Diakses pada 16 Juni 2022 pukul 09:45 WIB dari [https://www.japan-experience.com/plan-your-trip/to-know/japanese-food/wagashi \(和菓子\)](https://www.japan-experience.com/plan-your-trip/to-know/japanese-food/wagashi(和菓子))
- Fun! Japan Team. (2021, April 23). *Sejarah Kue Jepang Wagashi (和菓子)*. Fun Japan. Diakses pada 16 Juni 2022 pukul 12:00 WIB dari <https://www.fun-japan.jp/id/articles/11971#!>
- Kaz., & Paula. (2016, Januari 24). *Daigaku imo (大学芋)*. Oishi Washoku Recipes. Diakses pada 16 Juni 2022 pukul 11:45 WIB dari <https://www.oishi-washoku-recipes.com/daigaku-imo>
- Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI). *Arti Kata Estetika*. Diakses pada 23 Juli 2023 pukul 11:08 WIB dari <https://kbbi.web.id/estetika>
- Ling, Yuki. (2020, Agustus 17). *25 Panganan Tradisional Jepang yang Wajib Dicoba (Wagashi (和菓子))*. Tsunagu Japan. Diakses pada 16 Juni 2022 pukul 11:09 WIB dari [https://www.tsunagujapan.com/id/25-must-try-japanese-confectioneries-wagashi \(和菓子\)/](https://www.tsunagujapan.com/id/25-must-try-japanese-confectioneries-wagashi(和菓子)/)
- Means, Becky. (2010, Agustus 2). *Dried Persimmon*. Houston Press. Diakses pada 15 Juni 2022 pukul 20:00 WIB dari <http://www.houstonpress.com/restaurants/dried-persimmon-6425322>
- Nakayama, Keiko. *Wagashi: Treats for All Seasons*. Diakses pada Maret 2022 pukul 20.30 WIB dari <https://www.proquest.com/docview/234913882?pq-origsite=gscholar&fromopenview=true>
- Putri, A. A. (2022, April 11). *Wabi Sabi Interior: Menemukan Keindahan dalam Ketidaksempurnaan*. InteriorDesign.id. Diakses pada 23 Juli 2022 pukul 09:01 WIB dari [https://interiordesign.id/desain-wabi-sabi \(侘び寂\)/](https://interiordesign.id/desain-wabi-sabi(侘び寂)/)

Raechel, Kundert. (2021, April 13). *Kirei! Taste Namagashi, Traditional Japanese Sweets in Seattle*. Japanese Cultural and Community Center of Washington. Diakses pada 15 Juni 2022 pukul 20:30 WIB dari <https://www.jcccw.org/nikkei-news/2021/4/12/kirei-taste-namagashi-traditional-japanese-sweets-in-seattle>

Tokyo Wagashi (和菓子) Association. (2019). *About Wagashi (和菓子)*. Diakses pada 16 Juni 2022 pukul 10:02 WIB dari [https://www.wagashi\(和菓子\).or.jp/japanesesweets-wagashi\(和菓子\)/en/about/](https://www.wagashi(和菓子).or.jp/japanesesweets-wagashi(和菓子)/en/about/)

Toraya Confectionery Co. *Art of The Five Sense*. Diakses pada 16 Juni 2022 pukul 10:20 WIB dari <https://global.toraya-group.co.jp/pages/art-of-the-five-senses>

Uswah. (2021, Maret 25). *Wabi-sabi (侘び, 寂), Konsep Estetika Kehidupan Jepang, Menghargai Ketidaksempurnaan*. Japanese Station. Diakses pada 16 Juni 2022 pukul 13:00 WIB dari [https://japanesestation.com/culture/tradition/wabi-sabi\(侘び,寂\)-konsep-estetika-kehidupan-Jepang-menghargai-ketidaksempurnaan](https://japanesestation.com/culture/tradition/wabi-sabi(侘び,寂)-konsep-estetika-kehidupan-Jepang-menghargai-ketidaksempurnaan)

Seni Budaya. (2017, Februari 12). *12 Pengertian Estetika atau Keindahan Seni Menurut Ahli*. Diakses pada 23 Juli 2023 pukul 10:09 WIB dari <https://www.senibudaya.com/2017/02/12-pengertian-estetika-atau-keindahan-seni-menurut-para-ahli.html>

C. Skripsi

Fajria, Noviana. (2015). *Kesederhanaan Wabicha Dalam Upacara Minum Teh Jepang*. Skripsi S1. Semarang : Universitas Diponegoro.

Ina, I Pratita. (2021). *The Meaning of Wagashi (和菓子) as a Reflection of Japanese Cultural Values in the Drama Entitled Watashitachiwa Douka Shiteiru*. Skripsi S1. Surabaya : Universitas Negeri Surabaya.

Nur, Ellyzah Manik. (2017). *Fungsi dan Makna Wagashi (和菓子) bagi Masyarakat Jepang Nihon Shakai Ni Okeru Seikatsu Ni Taisuru Wagashi (和菓子) No Imi To Kinou*. Skripsi S1. Medan : Universitas Sumatera Utara.

Mery, Aulia. (2023). *Makalah Konsep Estetika*. Makalah. Sumatera Selatan : Sekolah Tinggi Ilmu Tarbiyah (STIT) Misbahul Ulum.

Morisaki, M., & Suda, F. (2016). *The Changing Valuation of the Japanese Confectionery Wagashi (和菓子)*. Skripsi S1. Jepang : Universitas Kota Osaka.

Pramudjo, Sri Iswidayati Isnaoen. (2002). *Seni Lukis Kontemporer Jepang : Kajian Estetika Tradisional Wabi-sabi Jepang Periode '80- '90an*. Disertasi Doktor. Depok : Universitas Indonesia

Yohana, Sipahutar. (2018). *Nilai Estetika Wabi-sabi (侘, 寂) dan Penerapannya pada Arsitektur Minimalis dalam Bangunan "Church of The Light", Ibaraki, Osaka, Di Jepang Karya Tadao Ando*. Skripsi S1. Medan : Universitas Sumatera Utara.

