

DAFTAR PUSTAKA

A. Buku

- Anoegrajekti, Novi. (2010). *Estetika Sastra dan Budaya : Membaca Tanda-tanda*. Jawa Timur: Universitas Jember.
- Ashkenazi, Michael. (2000). *The Essence of Japanese Cuisine : An Essay on Food and Culture*. Philadelphia : University of Pennsylvania Press.
- Bartes, Roland. (2017). *Elemen-elemen Semiotologi*. Yogyakarta : Basabasi.
- Caygill, Suzanne. (1980). *Colour The Essence of You*. United States of America: Celestial Art.
- Shirane Haruo. (2012). *Japan and The Culture of The Four Seasons : Nature, Literature, and The Arts*. New York : Columbia University Press.
- Hidayatullah, Riyan & Agung Kurniawan. (2016). *Estetika Seni*. Yogyakarta : Arttex.
- Kado Kenji. (2016). *Wagashi no Kihon*. Tokyo : Ei Shuppansha.
- Kumakura Isao. (1998). *Flowers and Wagashi Beyond Beauty and Flavor: The Traditions of Flowers and Sweets*. Tokyo : Toraya.
- Latowa, Jafar, Nila Mega Marahayu, & Muh. Khairussibyan. (2017). *Semiotika Teori, Metode, dan Penerapannya dalam Penelitian Sastra*. Yogyakarta : Deepublish.
- Liliweri, Alo. (2015). *Pengantar Studi Kebudayaan*. Bandung : Nusa Media.
- Nakamura Hajime. (2013). *Wagashi*. Jepang : Kawade Shobo Shinsha.
- Raharjo, Prastawa Bayu, & Ratna Susanti. (2013). *Patiseri Mengolah Kue Indonesia*. Jakarta : Pusat Kurikulum dan Pembukuan.
- Ratna, Kutha Nyoman. (2007). *Estetika Sastra dan Budaya*. Yogyakarta : Pustaka Pelajar.
- Rusmana, Dadan. (2014). *Filsafat Semiotika*. Bandung : Pustaka Setia.
- Said, M. Noor. (2008). *Mengenal Musim di Dunia*. Semarang : Alprin.
- Shindo Yusuke. (2015). *Mengenal Jepang*. Jakarta : Kompas Media Nusantara.
- Tanaka Ikko. (1984). *Japan Design*. Tokyo : Libro Port Co., Ltd.

Yamaguchi Tomizou. (2011). *Kyougashi no Sekai*. Tokyo : Sekai Bunka Sha.

B. Skripsi

Amalia, Rieke. (2021). Identitas Budaya yang Terkandung di *Wagashi* dalam Drama *There's Something Wrong with Us* Karya Sutradara Inomata Ryuichi, Akashi Hiroto, dan Komura Naoko. *Skripsi*. Malang: Universitas Brawijaya

Exacta, Annisa Sigma. (2013). *Wagashi : Representasi Nilai-nilai Estetika Jepang, Analisis Teori Estetika Wabi dan Teori Estetika Zen*. *Skripsi*. Depok: Universitas Indonesia

Faikoh, Faikoh dan Fitriana, Rina dan Susanti, Helen. (2020). Perkembangan *Wagashi* di Era *Modern* dengan Pengaruh Budaya Asing. *Skripsi*. Bogor : Universitas Pakuan.

Fitriani, Rahmi, Atat Siti Nurani, & Ai Nurhayati. (2019). "*Burayot*" sebagai Kue Tradisional Garut. *Skripsi*. Bandung: Universitas Pendidikan Indonesia.

Lestari, Nurwanda Ayu. (2021). *Wagashi* sebagai Cerminan Empat Musim di Jepang: Analisis Semiotika Charles Sanders Peirce. *Skripsi*. Yogyakarta : Universitas Gajah Mada.

Manik, Nur Ellyzah. (2017). Fungsi dan Makna *Wagashi* bagi Masyarakat Jepang. *Skripsi*. Medan : Universitas Sumatera Utara.

Paksi, Muhammad Ridho. (2019). Penerapan Rekayasa Web Pada Pembangunan Aplikasi Web Sistem Informasi Pemesanan Kue (Studi Kasus Usaha Rumahan Ibu Yuli). *Skripsi*. Lampung: Universitas Teknokrat Indonesia.

Rahmadona, Tiwi. (2017). Inventarisasi Jenis dan Resep Kue-kue Tradisional di Kabupaten Pasaman Barat. *Skripsi*. Padang: Universitas Negeri Padang.

C. Jurnal

Kabushikigaisha Yano Keizai Kenkyuujo. (2018). Mamerui Seisan Ryuutsuu Shouhi Jijou Oyobi Shourai Tenbou. Jepang. Koueki Zaidan Houjin Nihon no Mamerui Kyoukai Itaku Chousa Houkokusho. https://www.mame.or.jp/Portals/0/resources/research/houkoku/h30_future.pdf, diakses pada tanggal 15 Januari 2024 pukul 17.39 WIB.

Moses, Robertus. (2017). Estetika dalam Pemikiran Immanuel Kant. *Studia Philosophica et Theologica*, 17 (1): 80-93. <http://ejournal.stftws.ac.id/index.php/spet/article/download/39/34>, diakses pada tanggal 28 November 2024 pukul 20.00 WIB.

Utami, S. (2018). Kuliner Sebagai Identitas Budaya: Perspektif Komunikasi Lintas Budaya. *CoverAge: Journal of Strategic Communication*, 8(2): 36-44. <https://doi.org/10.35814/coverage.v8i2.588>, diakses pada tanggal 28 November 2024 pukul 22.43 WIB.

D. Website

Alim, Nuralim. (2019). Estetika Seni Jepang. Academia.edu. https://www.academia.edu/41282269/ESTETIKA_SENI_JEPANG, diakses pada tanggal 28 November 2023 pukul 18.55 WIB.

Ankorabo. (2022). Toraya-san no “Okome to Wagashi” Ten ni Ikimashita. <https://ankolabo.com/toraya-okome>, diakses pada tanggal 3 Desember 2023 pukul 22.00 WIB.

Anna Ewbank. (2022). The Fabulous Design Manuals for Japan’s 19th-Century Sweets. <https://www.atlasobscura.com/articles/wagashi-design>, diakses pada tanggal 15 Oktober 2023 pukul 23.45 WIB.

Anna Kotoko. (2022). ‘Momoten’ to wa? Imi to reibun ga 3-byō de wakarui!. <https://kotowaka.com/young/momoten/#>, diakses pada 19 Februari 2024 pukul 14.44 WIB.

Ashida. (2022). [Matome] Nihon no Shiki wo Kokeru “Yanagi” no Tokushuu to Shurui wo Ikkyo Shoukai!. <https://www.woody-ashida.com/willow/>, diakses pada tanggal 28 November 2023 pukul 15.25 WIB.

Atlas Obscura. The Fabulous Design Manuals for Japan’s 19th-Century Sweets : Wagashi Range from Elegant to Surprisingly Modern. <https://www.atlasobscura.com/articles/wagashi-design>, diakses pada tanggal 15 Oktober 2023 pukul 22.55 WIB.

Casa. (2021). Food Oishikute Utsukushii “Wagashi” 10-sen Banshuu. <https://casabrutus.com/categories/food/209081>, diakses pada tanggal 1 Desember 2023 pukul 20.50 WIB.

Chakatsu. (2023). [Kokuu: Kokuu] Kiseki no Namagashi (Wagashi) to Ocha o Tanoshimu. <4/20 ~ 5/5>. https://chakatsu.com/basic/24_kokuu/, diakses pada tanggal 28 November 2023 pukul 10.30 WIB.

Chantika. (2023). Mengenal Analisis Warna dan Pentingnya Menemukan Personal Color Anda. <https://oktana.id/mengenal-analisis-warna-dan-pentingnya-menemukan-personal-color-anda/>, diakses pada tanggal 19 Januari 2024 pukul 23.49 WIB.

- Color Matters. Basic Color Theory. <https://www.colormatters.com/color-and-design/basic-color-theory>, diakses pada 19 Januari 2024 pukul 19.24 WIB.
- Derek Chai. (2020). [Japan 2020] kingyo ni mise rareta nihonjin aisa re tsudzukeru riyuu wa?. <https://www.bbc.com/japanese/features-and-analysis-50626299>, diakses pada tanggal 18 Februari 2024 pukul 14.55 WIB.
- Eco Reform. (2021). Natsu no Fuubutsushi • Kingyo ni Kansuru Mame Chishiki. https://www.eco-inc.co.jp/usefulinfo/2019/07/post_525.php, diakses pada tanggal 30 November 2023 pukul 18.43 WIB.
- Encyclopedia Japan. Brief Overview of Japanese Sweets "Wagashi". <https://doyouknowjapan.com/sweet/>, diakses pada tanggal 07 Oktober 2023 pukul 17.45 WIB.
- Hatano. (2019). Ume no Hanakotoba. <https://www.aoume.com/hpgen/HPB/entries/26.html>, diakses pada tanggal 19 Februari 2024 pukul 16.50 WIB.
- Jalan News. (2023). [Aki to Ieba?] Shun no Tabemono ya Kisetsu no Hana, Kouyou Nado Aki wo Tanoshimu Kotoba ya Gyouji wo Atsumemashita. <https://www.jalan.net/news/article/483847/>, diakses pada tanggal 20 Oktober 2023 pukul 20.20 WIB.
- Kidetatetemiyou. (2018). Wakaba no Kisetsu Go Gatsu Shinryoku to wa Nan darou. <https://kidetatetemiyou.com/shiru/article13.html>, diakses pada tanggal 1 Desember 2023 pukul 18.22 WIB.
- Live Japan Perfect Guide. 2020. Musim Gugur. <https://livejapan.com/id/article-a0000286/>, diakses pada tanggal 19 Oktober 2023 pada pukul 16.38 WIB.
- Monica, Bella Refsy. 2023. Penting untuk Dipahami, Yuk Simak Apa Itu "Personal Color" dan Cara Mengetahuinya!. <https://www.beautynesia.id/life/penting-untuk-dipahami-yuk-simak-apa-itu-personal-color-dan-cara-mengetahuinya/b-282106/2>, diakses pada 19 Januari 2024 pukul 22.49 WIB.
- Mujirushi Ryouhin. (2023). Aki wa Kiku. <https://www.muji.net/lab/living/200826.html>, diakses pada tanggal 3 Desember 2023 pukul 21.05 WIB.
- My Voice. (2019). Wagashi ni Kansuru Ankeeto Chousa. <https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000678.000007815.html>, diakses pada tanggal 15 Januari 2024 pukul 20.35 WIB.
- Nakayama Keiko. (2023). The Splendor of Wagashi Culture: Features of Jogashi Dating Back to The 17th Century.

<https://www.japanpolicyforum.jp/culture/pt2023032011403713009.html>, diakses pada tanggal 15 Oktober 2023 pukul 21.25 WIB.

Nippon.com. (2018). “Tsukimi”: The Japanese Tradition of Autumn Moon Viewing. <https://www.nippon.com/en/features/jg00115/>, diakses pada tanggal 20 Oktober 2023 pukul 20.25 WIB.

Sarah Roach. (2021). Japanese Chestnuts: A Reason for The Season to Enjoy This Nutty Treat!. <https://arigatojapan.co.jp/japanese-chestnuts-a-reason-for-the-season-to-enjoy-this-nutty-treat/>, diakses pada 15 Desember 2023 pukul 22.55 WIB.

Seikatsushi kekyuuka. (2022). Kinokuniya ga Haigyō “Wagashibanare” Kasokusuru Itsutsu no Riyū. <https://toyokeizai.net/articles/-/590559>, diakses pada tanggal 13 Januari 2023 pukul 14.30 WIB.

Shikaku no kyarikare. (2024). Shikisai Shinrigaku ni okeru Iro no Imi Kouka | Iro ga Ataeru Eikyō mo Kaisetsu. <https://www.c-c-j.com/course/psychology/colortherapy/column/column07/>, diakses pada tanggal 18 Februari 2024 pukul 11.34 WIB.

Shimadaya. (2009). Sougi wo Oeta Kata / Butsuji no Kokoroe Ohigan Ohagi no Yurai. <https://www.shimadayahonten.com/knowledge/after/ohagi.html>, diakses pada 15 Desember 2023 pukul 20.59 WIB.

St. John. (2016). Color Analysis. <https://www.fineclothing.com/the-fine-line/color-analysis.html>, diakses pada tanggal 19 Januari 2024 pukul 22.26 WIB.

Staff Furusato. (2022). *Wagashi* no Shuurui wa Mitsu ni Wakareru! Higashi kara Namagashi made Tokuchō wo Tettei Kaisetsu. https://furunavi.jp/discovery/knowledge_food/202209-japanesesweets/#i-3, diakses pada tanggal 06 Oktober 2023 pukul 18.38 WIB.

Staff Kyoto Denim. (2021). Kaisetsu wo Mi ni Matou “Aki no Monyou”. <https://kyoto-denim.com/autumn-monyou/>, diakses pada 19 Februari 2024 pukul 18.26 WIB.

Syahida, Alfa. (2023). 3 Cara Menentukan Warna yang Cocok Menurut Teori Musim, Kamu yang Mana?. <https://www.antvklik.com/rehat/597459-3-cara-menentukan-warna-yang-cocok-menurut-teori-musim-kamu-yang-mana>, diakses pada 20 Januari 2024 pukul 00.04 WIB.

Sylvia Wakana. (2022). Oshiruko (Red Bean Soup) / お汁粉 . <https://sylviawakana.com/oshiruko/>, diakses pada 21 Oktober 2023 pukul 09.28 WIB.

- The Japanese Food Lab. Maru Yubeshi Recipe (Maru Yubeshi no Tsukurikata). <https://thejapanesefoodlab.com/maru-yubeshi/>, diakses pada tanggal 05 Oktober 2023 pukul 09.50 WIB.
- Tomoko Okada. (2022). Nihon no Aki no Fuubutsushi, Shun no “Kaki” wo Tabete Oishiku Anti Aging. <https://www.lettuceclub.net/news/article/1102096/>, diakses pada tanggal 1 Desember 2023 pukul 15.56 WIB.
- Toraya. Kanzesui. <https://www.toraya-group.co.jp/products/namagashi-kanzesui/>, diakses pada 28 November 2023 pukul 18.55 WIB.
- Toraya. (2008). Inoue Kaoru to Juushi Katachi. <https://www.toraya-group.co.jp/corporate/bunko/historical-personage/bunko-historical-personage-084>, diakses pada tanggal 1 Desember 2023 pukul 17.40 WIB.
- Washio Noriyoshi (2010). Chuugoku to Nihon ni okeru Shikisai go no Taishou. <https://cgu.repo.nii.ac.jp/record/1467/files/031-03.pdf>, diakses pada tanggal 18 Februari 2024 pukul 09.40 WIB.
- Weather News. (2023). 2023-nen Natsu wa Shijou Mottomo Kouon ni Kako Saikou no 2010-nen o Uwamawaru Mitoushi . <https://weathernews.jp/s/topics/202308/290095/>, diakses pada tanggal 9 September 2023 pukul 23.46 WIB.
- Widyantoro, Ardy. (2020). Mengenal Warna dan Teori Warna. <https://medium.com/tlabcircle/mengenal-warna-dan-teori-warna-8c11c1200a95>, diakses pada 18 Januari 2024 pukul 21.53