

DAFTAR PUSTAKA

- Achmad Djaeni Sediaoetama. (2004). *Ilmu Gizi Untuk Mahasiswa dan Profesi. Edisi Kelima*. Jakarta : Dian Rakyat. Hal. 1-244
- Ashkenazi, M dan Jacob, J. (2003). *Food Culture In Japan*.
- Bestor, Theodore C. (2011). *Cuisine and Identity in Contemporary Japan*. Routledge Handbook of Japanese Culture and Society.
- Bogdan dan Taylor. 1975 dalam J. Moleong, Lexy. 1989. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung : Remaja Karya.
- Diandra. (2021). *Makna Budaya Menyantap Ramen Pada Masyarakat Jepang*.
- Dion. (2014). *Ada Berapa Macam Ramen Jepang?*. Diambil dari : <http://tourjepang.co.id/2014/08/01/ada-berapa-macam-ramen-jepang/> (2 April 2016).
- Haryanti. 2013. *Ramen dan Presentasi Identitas Budaya Jepang*. [https://scholar.google.co.id/scholar?q=Lubis+\(2021\)+washoku+adalah&hl=id&as_sdt=0&as_vis=1&oi=scholar#d=gs_qabs&t=1723653547348&u=%23p%3D3Ymmi0K2SEgJ](https://scholar.google.co.id/scholar?q=Lubis+(2021)+washoku+adalah&hl=id&as_sdt=0&as_vis=1&oi=scholar#d=gs_qabs&t=1723653547348&u=%23p%3D3Ymmi0K2SEgJ) (diakses pada tanggal 20 Februari 2024)
- Hidayati, Alfu (2018) *Ramen (ラーメン) Sebagai Makanan Populer Bagi Masyarakat Jepang Dewasa Ini*.
- Lubis, Aska. 2021. *Budaya Makan Masyarakat Jepang*. Skripsi. Sumatera Utara : Universitas Sumatera Utara.
- Meigs, A. (1997). *Food as a Cultural Construction*. In Counihan, C., & van Esterik, P. (Eds.), *Food and Culture: A Reader*. New York: Routledge
- Montanari, M. (2006). *Food Is Culture*. Columbia: University Press.
- Purnakarya, Idral dan Azrimaidaliza. (2011). *Analisis Pemilihan Makanan Pada Remaja di Kota Padang, Sumatra Barat*. Jurnal Kesehatan Nasional, Vol. 6, No.1, Agustus
- Rosalina, Lina (2017) *Shoku Bunka: Warna Budaya Dan Tradisi Dalam Makanan Jepang*.
- Sanadi, Satori. (2016). *Apa itu Ramen (Oizhi)*. Diambil dari: http://www.kompasiana.com/sboenhauw/apaituramenoizhi_56c97859b77a61640e051fab(2 April 2016).
- Shibata Takeshi, Yamada Susumu, et al. 2004. *Ruigo Daijiten*. Tokyo: Kondansha.

Shimomura, Michiko. 2016. *Characteristics Of Japanese Food Culture As Viewed From Traditional Fish Dishes*.

Solt, George. (2014). *The Untold History of Ramen: How Political Crisis in Japan Spawned a Global Food Craze*. California: University of California Press. Yasushi, Masuko. (2018). *Change Of Ramen Image*.

Utami, S. (2018). Kuliner sebagai identitas budaya: Perspektif komunikasi lintas budaya. *CoverAge: Journal of Strategic Communication*, 8(2), 36-44.

Website:

Apriliyanty, Virny. 2021. *Spesial Saji-Sedap, Cara Bikin Minyak Cabai Sendiri di Rumah*. <https://asviral.com/5-best-dishes-in-the-world-you-must-try/> (diakses pada tanggal 30 Juli 2024)

Annistri. (2020). *Mengenal Jenis-Jenis Kuah Ramen Jepang Yang Lezat Dan Cara Membuatnya*. <https://www.cekaja.com/info/jenis-jenis-kuah-ramen> (diakses pada tanggal 05 Februari 2024)

Asukigurume. 2023. ラーメン店の名脇役・卓上調味料 この名店でこれを入れないのはもったいない！【ZATSU のオスス麺 in 武蔵野・多摩】第 116 回. <https://ascii.jp/elem/000/004/129/4129590/> (diakses pada tanggal 30 Juli 2024)

Asviral. 2022. *5 Best Dishes in the World You Must Try*. <https://asviral.com/5-best-dishes-in-the-world-you-must-try/> (diakses pada tanggal 30 Juli 2024)

Buchr, I . (2022). *5 Kondimen Populer Untuk Lezatkan Olahan Ramen*. <https://www.idntimes.com/food/diet/intan-5/kondimen-populer-untuk-ramen-c1c2?page=all> (diakses pada tanggal 6 Februari 2024)

Bortel. 2018. *Shokuji Sahou kara Mita Nihon*. <https://www.rinri-jpn.or.jp/wp-content/uploads/2018/05/24-4.pdf> (diakses pada tanggal 29 Juli 2024)

Crate, Umai. 2022. *Best Japanese Ramen In Japan*. japancrate.com. (diakses pada tanggal 6 Februari 2024)

Deanson, Rachel. (2018). *A Guide To Chinese Noodles: La mian*. <https://theculturetrip.com/asia/china/articles/a-guide-to-chinese-noodles-la-mian> (diakses pada tanggal 05 Februari 2024)

Eat Japan. *Resep Ramen Tonkotsu Untuk Dibuat Di Rumah*. <https://eatsjapan.com/id/recipes/tonkotsu-ramen-recipe-to-make-at-home/> (diakses pada tanggal 04 Februari 2024)

- Endeus. *Resep Shoyu Ramen Sempel, Kuahnya Segar*. <https://endeus.tv/resep/shoyu-ramen-sempel-kuahnya-segar> (diakses pada tanggal 04 Februari 2024)
- Japanesecooking101. (2021). *Ajitama Recipe*. <https://www.japanesecooking101.com/ajitama-recipe/> (diakses pada tanggal 06 Februari 2024)
- Killbrew, Kimberly. 2018. *Shichimi Togarashi and Nanami Togarashi (Japanese 7 Spice Blend)*. <https://www.daringgourmet.com/shichimi-togarashi-and-nanami-togarashi-japanese-seven-spice-blend/> (diakses pada tanggal 30 Juli 2024)
- Kotobank. トッピング. <https://kotobank.jp/word/トッピング-105412> (diakses pada tanggal 27 Februari 2024)
- Kotobank. 調味料. <https://kotobank.jp/word/調味料-98200> (diakses pada tanggal 27 Februari 2024)
- Kotobank. ラーメン. <https://kotobank.jp/word/ラーメン-147859> (diakses pada tanggal 27 Februari 2024)
- Kushner, Barak. 2013. *Slurp A Social and Culinary History of Ramen - Japan's Favorite Noodle Soup*. Global Oriental. https://www.barakkushner.net/_i_slurp_a_social_and_culinary_history_of_ramen_japan_s_favorite_noodle_soup_116019.htm (diakses pada tanggal 27 Februari 2024)
- Lau, J. (2022). *Shoyu Ramen: Four Things You Should Know About This Dish*. <https://sakura.co/blog/shoyu-ramen-four-things-you-should-know> (diakses pada tanggal 27 Februari 2024)
- Moumina, Kareem. 2023. *The Art of Sushi: A Reflection Of Japanese Culture*. <https://arigatojapan.co.jp/art-of-sushi-japanese-essence/> (diakses pada tanggal 27 Februari 2024)
- Nishiyamaseimen. お役立ち情報 ラーメンを深く楽しもう . <https://www.ramen.jp/oyakudachi/secret/> (diakses pada tanggal 30 Juli 2024)
- Nissin Group. *Our Founder*. https://www.nissin.com/en_jp/about/founder/ (diakses pada tanggal 04 Februari 2024)
- Nourin Sansou. 2019. *Ramen no Rekishi to Genzai*. <https://artsandculture.google.com/story/CAVxS5QL1jNFKw?hl=ja> (diakses pada tanggal 20 Februari 2024)

- Ramdhan, Muhammad. 2001. *Metode Penelitian*. Cipta Media Nusantara. https://books.google.co.id/books/about/Metode_Penelitian.html?id=Ntw_EAAAQBAJ&redir_esc=y (diakses pada tanggal 04 Februari 2024)
- Rasarisi. *Pengertian budaya menurut edward burnett tylor*. <https://www.rasarisi.com/pengertian-budaya-menurut-edward-burnett-tylor> (diakses pada tanggal 27 Februari 2024)
- Shockin Japan. *Iekei Ramen*. <https://shockinjapan.com/article/iekei-ramen/> (diakses pada tanggal 27 Februari 2024)
- Sakai, S. (2023). *Chashu (Japanese Braised Pork Belly)*. <https://www.thespruceeats.com/chashu-pork-recipe-7093052> (diakses pada tanggal 06 Februari 2024)
- Taka. (2022). *Taiwan Ramen (Nagoya-style Hot And Spicy Ramen)*. <https://takaskitchen-jp.com/taiwan-ramen-nagoya-style-hot-and-spicy-ramen/> (diakses pada tanggal 27 Februari 2024)
- Zenmenren. 2024. *Udon. Zenkoku Seimen Kyōdō Kumiiai Rengō-Kai*. https://zenmenren.or.jp/raw_noodle_iroiro/udon/ (diakses pada tanggal 05 Februari 2024)

