

DAFTAR PUSTAKA

- A.A., Muslih, Chisan, S. C., Dwi, I., Putri, D., Studi, P., Jepang, B., Tinggi, S., & Asing, B. (2020). *Gourmet Boom : Pergeseran Budaya Makan. WIDAI Japanese Journal. Vol. 2 No.2* (2022). Diakses pada 25 November 2024 pukul 15.45 WIB
- Adella Maulidanti & Siti Daulah Khoriaty (2020). *Washoku as Nation Branding to Promote Japan's Image as a Country with Cultural Tradition* <http://etd.repository.ugm.ac.id/> Universitas Gadjah Mada. Diakses pada 25 November 2024 pukul 15.22 WIB
- A. F Nurasdi. (2021). Upaya Jepang dalam Pendayagunaan Kuliner Tradisional (*Washoku*) sebagai Instrumen Diplomasi Budaya di Indonesia (Periode 2013-2018). (*Bachelor's Thesis*, FISIP UIN Jakarta), 30–33. Diakses pada 25 November 2024 pukul 15.45 WIB
- A, Krisna Wardani & Wahyuhapsari, R. (2021). Pembuatan *Miso* dengan Memanfaatkan *Edamame* (Kajian Konsentrasi *Koji* dan Suhu Inkubasi). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 1(1), 157–167. Diakses pada 17 Desember 2025 pukul 02.23 WIB
- A, Mawaddah & Nasution, L. (2023). Ekoleksikon Budaya Kuliner China dan Jepang di Kota Medan. *Jurnal Education and Development*, 11(1), 473–476. <https://doi.org/10.37081/ed.v11i1.4359> Diakses pada 26 November 2024 pukul 05.55 WIB
- A. U, Putri. & Amril, O. (2023). Jepang dan Kuliner Tradisional (*Washoku*): Studi Gastrodiplomasi. Abstract of Undergraduate Research <https://ejurnal.bunghatta.ac.id/index.php/JFIB/article/view/22564> Diakses pada 06 Desember 2025 pukul 00.13 WIB
- A, Tri Mulya, Amanda, I., Rema Khair, S., & Pariwisata dan Perhotelan, F. (2021). Pengolahan dan Penyajian Makanan Negara Jepang Program Studi Diploma III Tata Boga. 1, 26–35. <https://10.0.93.228/xxxxx> Diakses pada 17 Desember 2025 pukul 02.23 WIB
- 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 : Indonesia Tera
- C. Rath Eric (2016) : *Japanese's Cuisines Food, Place and Identity*. London : Reaktion Books Ltd

- D. A, Wulandari. (2017). Fungsi Makanan pada Budaya Kuliner Jepang Zaman Edo dalam Film *A Tale of Samurai Cooking-A True Love Story* Karya Sutradara Yuzo Asahara (*Doctoral Dissertation*, Universitas Brawijaya).
- Delish kitchen, (2020). *Ichijuu Sansai* (Satu Sup dan Tiga Lauk) <https://delishkitchen.tv/articles/237> Diakses pada 25 November 2024 pukul 15.22 WIB
- Domon, K., Melcarne, A., & Ramello, G. B. (2022). Fake & Original: The Case of Japanese Food in Southeast . *European Journal of Law and Economics*, <https://doi.org/10.1007/s10657-022-09742-9> 327-347 Diakses pada 06 November 2025 pukul 01.33 WIB
- D, Susanti. (2020). Analisis Nilai – nilai Budaya Penyajian Kaiseki Ryouryori di Penginapan Tradisional Ala Jepang (Ryokan) (*Doctoral Dissertation*, Sekolah Tinggi Bahasa Asing JIA) Diakses pada 01 Desember 2025 pukul 11.11 WIB
- Elizabeth Andoh (2005) : *Washoku Recipes from The Japanese Home Kitchen*, United States : Ten Speed Press
- F.A, Savana. Meisa, W. & Rosiah, R.(2021). Penerapan Budaya Jepang Melalui Kuliner Makanan Jepang. *Prosiding Seminar Nasional Program Pengabdian Masyarakat*, 1343–1353. <https://doi.org/10.18196/ppm.23.385> Diakses pada 06 Desember 2024 pukul 00.13 WIB
- Freshelina & Alfalany Rossye (2020) Representasi Musim dalam Menu *Washoku* di Hotel Musashi. <https://eprints.uty.ac.id/> Universitas Teknologi Yogyakarta. Diakses pada 07 Januari 2025 pukul 00.13 WIB
- Hikari Miso, Sejarah dan Etimologi Miso (<https://www.hikarimiso.co.jp/enjoy-miso/encyclopedia/>) Diakses pada 03 Januari 2025 pukul 23.11 WIB
- Hanika, W. P., Trihartono, A., & Albayumi, F. (2024). Strategi *Washoku* dalam Gastrodiplomasi Jepang di Masa Pandemi Covid-19 <https://jurnal.unwahas.ac.id/spektrum/article/view/11673> 21(2), 112-131. Diakses pada 06 Desember 2025 pukul 00.13 WIB
- Imatome-Yun, N., & Donovan, R. (2019). *Ramen Obsession: The Ultimate Bible for Mastering Japanese Ramen*. Sourcebooks, Inc

- I. W. S, Trahutami. (2020). *Sushi : Sebuah Tradisi dalam Modernitas*. *Kiryoku*, 2(2), 103. <https://doi.org/10.14710/kiryoku.v2i2.103-109> Diakses pada 17 Desember 2025 pukul 02.23 WIB
- Ishige Naomichi (2011) : *The History and Culture of Japanese Food*. London and New York : Routledge Taylor & Francis Group
- J. Cwierka Katarzyna, Yasuhara Miho (2020) : *Branding Japanese Food from Meibutsu to Washoku*. Honolulu : University of Hawai'i Press
- Japanese Culinary Academy. (2015). *Introduction to Japanese Cuisine: Nature, History, and Culture*. Tokyo: Shuhari Initiative Ltd.
- Joseph Childers Ph.D. & Gary Hentzi (1995) : *The Columbia Dictionary of Modern Literary and Cultural Criticism*, Columbia University Press : Dictionaries Books
- Laksana, K. G. A. P., Julietifany, D., & Ayuningrum, N. K. (2023). *Shoku Bunka sebagai Identitas Kontemporer dan Soft Power Diplomacy pada Masa Kini*. *Jurnal Pendidikan Bahasa Jepang Undiksha*, <https://doi.org/10.23887/jpbj.v9i3.60743> 9(3), 191-198. Diakses pada 06 Desember 2024 pukul 20.13 WIB
- Komang, Y. K., & Nurita, W. (2024). Nilai-nilai yang Terkandung dalam Implementasi Budaya *Kyuushoku* (Makan Siang di Sekolah). *Jurnal Daruma: Linguistik, Sastra dan Budaya Jepang*, <https://e-journal.unmas.ac.id/index.php/daruma/article/view/9760> 4(02), 113-124. Diakses pada 06 Desember 2024 pukul 15.13 WIB
- Kordzińska-Nawrocka, I. (2019). *Japanese Culinary Culture and Identity*. *Analecta Nipponica*, Nicolaus Copernicus University : Toruń
- MAFF. (2008). *Washoku: Tadtional Dietary Cultures of The Japanese*. Maff, 28. <https://www.maff.go.jp/e/data/publish/attach/pdf/index-20.pdf> Diakses pada 06 Desember 2024 pukul 11.00 WIB
- MAFF. (2019). *The Washoku Way*. http://oishii-world.com/wp-content/themes/foodjapan/static/img/top/washoku_english.pdf Diakses pada 06 Desember 2024 pukul 11.20 WIB
- Muhaimin AG, Islam dalam Bingkai Budaya Lokal: Potret dari Cirebon, Terj. Suganda, Ciputat: Logos Wacana Ilmu, 2001, hlm. 11. www.journal.uta45jakarta.ac.id Diakses pada 06 Desember 2024 pukul 10.22 WIB

- M, Regi Razaqa, & Haryati, P. (2023). *Ramen dan Presentasi Identitas Budaya Jepang* 9398-Article%20Text-32691-1-10-20230528.pdf (Doctoral Dissertation, Universitas Komputer Indonesia). Diakses pada 08 Desember 2024 pukul 01.44 WIB
- N. D, Rahakjani. (2021). Keterampilan Mengolah Bahan Makanan dalam Film *Little Forest* Karya Junichi Mori. *Kiryoku*, 5(2), 199–208. <https://doi.org/10.14710/kiryoku.v5i2.199-208> Diakses pada 06 Desember 2024 pukul 09.13 WIB
- Numata (2020) Pengertian *Washoku* (https://www.city.numata.gunma.jp/res/projects/default_project/page/01/008/423/h30.6.no1.pdf) Diakses pada 06 Januari 2025 pukul 09.13 WIB
- O.M, Bîrlea. (2020). Japan's Food Culture – From Dango (Dumplings) to Tsukimi (Moon-Viewing) Burgers . *East-West Cultural Passage*, 20(2), 54–73. <https://doi.org/10.2478/ewcp-2020-0011> Diakses pada 25 November 2024 pukul 15.45 WIB
- Ph.D, Cole, Nicki Lisa (2024). "So What Is Culture, Exactly?" ThoughtCo thoughtco.com/culture-definition-4135409. Diakses pada 12 November 2024 pukul 17.55 WIB
- P. M, Monica. & Oemiati, S. (2022). Gastrodiplomasi Jepang sebagai *Soft Power* dalam Series Netflix *The Road To Red Restaurant List*. *Seminar Nasional Linguistik dan Sastra (SEMNALISA)*, Monica+Putri+et+al.pdf 343–350. Diakses pada 25 November 2024 pukul 15.45 WIB
- R, Kohsaka. (2019). The Myth of *Washoku*: A Twisted Discourse on The “Uniqueness” of National Food Heritages. *Journal of Ethnic Foods*, 4(2), 66–71. <https://doi.org/10.1016/j.jef.2017.05.004> Diakses pada 25 November 2024 pukul 15.45 WIB
- Liliweri, A. (2002). *Makna Budaya dalam Komunikasi Antarbudaya*. Yogyakarta: Penerbit LKiS Yogyakarta.
- L, Roslana. (2017). Shoku Bunka: Warna Budaya dan Tradisi dalam Makanan Jepang. *Izumi*, 6(2), 1. <https://doi.org/10.14710/izumi.6.2.1-8> . Diakses pada 27 November 2024 pukul 01.45 WIB
- Solomon, M. R. (2004). *Consumer Behaviour, Buying, Having and Being (6th ed.)*. New Jersey: Pearson Prentice Hall.
- Sztompka Piotr (1996) *The Sociology of Social Change*, Jakarta: Kencana Prenada Media

- T, Kondoh. (2023). Enhanced Preference for Dried Bonito *Dashi* by Prior Experience with *Dashi* and Various Taste Substances in Mice. *Physiology and Behavior*, 261, 1–35. <https://doi.org/10.1016/j.physbeh.2023.114084> Diakses pada 25 November 2024 pukul 15.45 WIB
- Thompson, Jessica. 2016. “Modern Japanese Food: An Evolution of Note”. <https://metropolisjapan.com/modern-japanese-food/> Diakses pada 29 November 2024 pukul 10.32 WIB
- UNESCO, (2013). “*Washoku*, Traditional Dietary Cultures of The Japanese, Notably for The Celebration of New Year”. (<https://ich.unesco.org/en/RL/washoku-traditional-dietary-cultures-of-the-japanese-notably-for-the-celebration-of-new-year-00869>) Diakses pada 23 November 2024 pukul 15.05 WIB
- UNESCO, (2013). Warisan Budaya Tak Benda Upacara *Nan Pac'h* <https://ich.unesco.org/en/RL/washoku-traditional-dietary-cultures-of-the-japanese-including-the-use-of-food-resources-00863> Diakses pada 23 November 2024 pukul 15.11 WIB
- Y, Maenobo. (2021). Japanese Fusion Cuisine: *Yoshoku*-Style Dishes. 26(3). <https://www.kikkoman.com/en/culture/foodforum/digitalbook/pdf/foodforum26-3.pdf> Diakses pada 01 Januari 2024 pukul 15.05 WIB
- Yulniza. (2021). Nilai-nilai yang Terkandung dalam Tradisi Makan *Bajamba* di Kecamatan Tilatang Kamang. *Khazanah*, 11(1), 33–39. <https://doi.org/10.15548/khazanah.v11i1.521> Diakses pada 01 Januari 2025 pukul 15.10 WIB
- Wagokoro “*Washoku*” Empat Karakteristik Budaya Makan Jepang (<https://wagokoro.jp/japanese-food/washoku/>). Diakses pada 01 November 2024 pukul 15.05 WIB