

DAFTAR PUSTAKA

Aida, S. N. (2020). *Nilai Wabi Sabi Dalam Seni Keramik Chawan Karya Ogawa Machiko*. Jakarta: Universitas LIA.

Child, J. (1964). *Mastering the Art of French Cooking*. Alfred A. Knopf, Inc.

Gitaswari, D. &. (2021). *Penerapan Konsep Wabi-Sabi Dengan Teknik Sulam dan Shibori Pada Busana Outerwear*. Yogyakarta: Institut Seni Indonesia Yogyakarta.

Gurunavi. Tsukemono: The Complete Guide to Japanese Pickles. Diakses pada 2 Februari 2025, dari situs: https://gurunavi.com/en/japanfoodie/s/2015/08/tsukemono.html?__ngt__=TT165f4d22800ac1e4ae7813UiFD6zMXgJqldjlil3SQ0

Haryanti, R. (2023). *Ramen dan Presentasi Identitas Budaya Jepang*. Mahadaya Vol. 3 No.1.

Indriani, W. (2024). *Mengenal Makanan Kontinental dan Makanan Oriental*. Diakses pada 29 Februari 2025, dari situs: <https://www.rri.co.id/kuliner/934968/mengenal-makanan-kontinental-dan-makanan-oriental>

Japan On You. (2015). *Indahnya Musim Semi di Jepang*. Diakses pada 4 Maret 2025, dari situs: <https://japanesestation.com/lifestyle/life-relationship/indahnyamusim-semi-di-jepang>

Juniper, A. (2003). *Wabi Sabi the Japanese Art of Impermanence*. North Clarendon, Vermont 05759: Periplus Edition (HK) Ltd.

Kompas. *Mengenal “Tsukemono”, Acar Jepang dengan Beragam Rasa*. Diakses pada 2 Februari 2025, dari situs: <https://travel.kompas.id/baca/mengenal-tsukemono-acar-jepang-dengan-beragam-rasa/>

Miyao, S. (2017). *Japanese Pickling Vegetables “Tsukemono”*. Japan : Bull. Soc. Sea Water.

Mouritsen, G. S. (2021). *Tsukemono Decoding the Art and Science of Japanese Pickling*. Springer Nature Switzerland AG.

- Muthmainnah, E. M. (2021). Konsep Keindahan Wabi Sabi dalam Puisi Karya Nakahara Chuuya. Vol. 3 No. 1 . 41-48.
- Oktaliani, K. (2023). Ciri-Ciri Makanan Kontinental, Hidangan Eropa yang Lezat Dimasak dengan Bumbu Sempel. Diakses pada 29 Februari 2025, dari situs: <https://www.google.com/amp/s/www.inews.id/amp/travel/kuliner/ciri-ciri-makanan-kontinental-hidangan-eropa-yang-lezat-dimasak-dengan-bumbu-semper>
- Pauli. (2020). Kimono Musim Dingin: Apa yang Sebaiknya Dikenakan dan Dimana Tempat yang bagus saat Mengambil Foto. Diakses pada 1 Maret 2025, dari situs: <https://www.fun-japan.jp/id/articles/11420>
- Rahmawati, L. W. (2023). Nilai-Nilai Estetika Zen pada Sushi di Wilayah Kansai. *SAKURA*.
- Roslina, L. (2017). Shoku Bunka: Warna Budaya dan Tradisi dalam Makanan Jepang. *Izumi*.
- Sapudin, R. &. (2023). Table Manner Masyarakat Jepang Sebagai Bentuk Penerapan Ajaran Konfusianisme di Asia Timur. *Jurnal Satwika: Kajian Ilmu Budaya dan Perubahan Sosial* , 308-319.
- Sartika, N. (2023). Mengapa Daun Berubah Warna di Musim Gugur?. Diakses pada 4 Maret 2025, dari situs: <https://www.kompas.com/sains/read/2023/11/11/123300023/mengapa-daun-berubah-warna-di-musim-gugur-?page=all>
- Siyi, D. A. (2024). From Aesthetics to Design: Sustainability of Wabi-Sabi in Ceramic Product Design in the Contemporary Context. *Ideology Journal Vol. 9 No. 1.*, 19-26.
- Stefano. (2022). Ichiju Sansai – “One Soup, Three Dishes” : the Quintessential Japanese Meal. Diakses pada 2 Februari 2025, dari situs: <https://daigojapanesefood.com/ichiju-sansai-japanese-balanced-meal/>
- Sushiya. Moritsuke-The Japanese Art of Dressing. Diakses pada 30 Januari 2025, dari situs: <https://www.sushiya.de/en/washoku/moritsuke/>
- Traditionalkyoto. Pickles-Tsukemono. Diakses pada 2 Februari 2025, dari situs: <https://traditionalkyoto.com/eat/pickles/>

Tsuji, S. (1980). *Japanese Cooking A Simple Art*. Kodansha International.

Wahyudi, T. (2019). *Estetika*. Jakarta: Universitas Esa Unggul.

Yulianti, R. (2023). Mengenal Definisi hingga Perbedaan Makanan Oriental dan Kontinental. Diakses pada 29 Februari 2025, dari situs: <https://amp.kontan.co.id/news/mengenal-definisi-hingga-perbedaan-makanan-oriental-dan-kontinental>

