

## DAFTAR PUSTAKA

### Sumber Buku

- Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa. 2016. *Pedoman Umum Ejaan Bahasa Indonesia*. Jakarta: Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan.
- Gillespie, Cailien. 2001. *European Gastronomy Into the 21<sup>st</sup> Century*. Oxford: Elsevier.
- Hjalager, Anne-Mette dan Greg Richards. 2002. *Tourism and Gastronomy*. Routledge.
- Hoskin, Richard. 1996. *A Dictionary of Japanese Food – Ingredients & Culture*. Singapore: TUTTLE Publishing
- Ishige, Naomichi. 2011. *The History and Culture of Japanese Food*. New York: Routledge.
- Khusner, Barak. 2012. *Slurp! A Social and Culinary History of Ramen – Japan’s Favorite Noodle Soup*. Boston: Global Oriental.
- MAFF. *Washoku Traditional Dietary Culture of the Japanese – Washoku Guide Book*. MAFF.
- MAFF. 2019. *A Guide to Shokuiku - \*Shokuiku = Food and Nutrition Education/Promotion*. Tokyo: MAFF.
- Maran, Rafael Raga. 2007. *Manusia dan Kebudayaan dalam Perspektif Ilmu Budaya Dasar*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Robuchon, Jöel. 1997. *Larousse Gastronomique*. Paris: Larousse Bordas.
- Sarwono, J. 2006. *Metode Penelitian Kuantitatif dan Kualitatif*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Siyoto, Sandu dan Ali Sodik. 2015. *Dasar Metodologi Penelitian*. Yogyakarta: Literasi Media.
- Suladi. 2014. *Paragraf*. Jakarta: Pusat Pembinaan dan Pemasyarakatan Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan.
- Tarwotjo, Soejoeti. 1998. *Dasar-Dasar Gizi Kuliner*. Jakarta: Gramedia.
- Telfer, Elizabeth. 1996. *Food for Thought: Philosophy and Food*. London: Routledge.

Yusuf. A. M. 2016. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan Penelitian gabungan*. Jakarta: Prenada Media.

### Sumber Jurnal

Christinawati, T. A. 2018. *Nilai Estetika dan Cita Rasa Makanan dalam Penyajian "Makizushi" Musim Gugur pada TV Champion Jepang*. LITE, 14(2), 1-15.

Dewi, Rininta Triapriliana. 2019. *Gastrodiplomasi Jepang di Indonesia dalam Program Japan Halal Food Project*. 1-19.

Krisnadi, A. R. 2018. *Gastronomi Makanan Betawi Sebagai Salah Satu Identitas Budaya Daerah*. National Conference of Creative Industry: Sustainable Tourism Industry for Economic Development. 1-16.

Mirzaqon, Abdi, Budi Purwoko. *Studi Kepustakaan Mengenai Landasan Teori dan Praktik Konseling Expresive Writing*. 1-8.

Nugroho, Setyo Prasiyono, I Putu Hardani. 2020. *Gastronomi Makanan Khas Keraton Yogyakarta Sebagai Upaya Pengembangan Wisata Kuliner*. Pariwisata, 7(1), 1-11.

Nurti, Yevita. 2017. *Kajian Makanan dalam Perspektif Antropologi*. Antropologi: Isu-Isu Sosial Budaya, 19(1), 1-10.

Roslina, Lina. 2017. *Shoku Bunka: Warna Budaya dan Tradisi dalam Makanan Jepang*. Izumi, 6(2), 1-8.

Sari, I. A. L, I Nyoman Darma Putra, dan Ni Luh Kade Yuliani Giri. 2020. *Gastronomi dalam Cerita Rakyat Ainu Jepang*. Jurnal Panggung, 30(2), 1-16.

### Sumber Laman

Aeschliman, Lesley. *What is Anime*. <http://www.bellaonline.com/articles/art4260.asp> . Diakses 27 Mei 2021

Azzahrani, Rakhma Nur. 2021. *6 Anime Bertema Makanan Yang Bikin Penonton Ngiler*, <https://japanesestation.com/anime-manga/anime/6-anime-bertema-makanan-yang-bikin-penonton-ngiler> . Di akses 11 September 2021

Hakim, Azis. 2016. *Toshikoshi Soba Menu Wajib Saat Merayakan Tahun Baru*. <http://www.artforia.com/toshikosi-soba-menu-wajib-saat-merayakan-tahun-baru/> . diakses 9 Agustus 2021

Hani, Yoko. 2002. *A Feast for the Eyes*. <https://www.japantimes.co.jp/community/2002/11/24/general/a-feast-for-the-eyes/> . diakses 21 Oktober 2021

- Janitra, Mawardi. 2020. *Apa Perbedaan Gastronomy dan Culinary ? Cari Tahu Jawabannya!*. <https://www.quipper.com/id/blog/quipper-campus/campus-info/p-perbedaan-gastronomi-dan-kuliner/> . diakses 23 Maret 2021
- Kumparan. 2020. *Mengenal Mukimono, Seni Mengukir Buah dan Sayuran ala Jepang*. <https://kumparan.com/kumparanfood/mengenal-mukimono-seni-mengukir-buah-dan-sayuran-ala-jepang-1t3Vd36FD0t/full> . Diakses 26 Juni 2021.
- Kumparan. 2020. *Sluurp! Alasan Kenapa Orang Jepang Menyeruput Mi hingga Bersuara*. <https://kumparan.com/kumparanfood/sluurp-alasan-kenapa-orang-jepang-menyeruput-mi-hingga-bersuara-1tfQAiWpqim/full> . Diakses 26 Desember 2021.
- Kompas. 2019. *Temukan Lambang Halal Ini Saat Mencari Restoran di Jepang*. [https://ohayojepang.kompas.com/read/1297/temukan-lambang-halal-ini-saat-mencari-restoran-di-jepang?page=all#:~:text=Nippon%20Asia%20Halal%20Association%20\(NAHA\)%20merupakan%20organisasi%20non%2Dprofit,dari%20universitas%20di%20Jepang.&text=Organisasi%20ini%20juga%20diakui%20oleh%20Majlis%20Ugama%20Islam%20Singapura%20\(Muis\)](https://ohayojepang.kompas.com/read/1297/temukan-lambang-halal-ini-saat-mencari-restoran-di-jepang?page=all#:~:text=Nippon%20Asia%20Halal%20Association%20(NAHA)%20merupakan%20organisasi%20non%2Dprofit,dari%20universitas%20di%20Jepang.&text=Organisasi%20ini%20juga%20diakui%20oleh%20Majlis%20Ugama%20Islam%20Singapura%20(Muis)) . diakses 10 Maret 2021
- Kurniaputri, Milla. 2019. *Begini Cara Bikin Ramen Yang Benar Menurut Pakar Kuliner Jepang*. <https://food.detik.com/info-kuliner/d-4501052/begini-cara-bikin-ramen-yang-benar-menurut-pakar-kuliner-jepang> . Diakses 24 Maret 2021.
- Kusumardani, Pagi. *8 Jenis Kuah Ramen yang Bikin Ngiler, Hayo Siapa Nih Penggemarnya?*. <https://www.idntimes.com/food/dining-guide/pagi-kusumardani/jenis-kuah-ramen-yang-bikin-ngiler-c1c2/8> . diakses 26 Desember
- Lathiva. 2016. *Mengekspresikan Budaya Jepang Melalui Makanan*. <http://www.jejakwisata.com/index.php/component/k2/item/182-apa-itu-gastronomi> . Diakses 11 Februari 2021.
- Liburan Ke Jepang. 2020. *Mari Mengenal 7 Jenis Ramen Yang Paling Populer dan Banyak Digemari di Jepang*. <https://liburankejepang.com/2020/04/22/mari-mengenal-7-jenis-ramen-yang-paling-populer-banyak-digemari-di-jepang/> . diakses 14 April 2021.
- LIWATO. 2020. *Ramen Daisuki Koizumi san [Review & Sinopsis – Mengenal Ragam Ramen yang Bikin Ngiler]*. <https://liwato.blogspot.com/2020/05/ramen-daisuki-koizumi-san-review-sinopsis.html> . Diakses 17 Juni 2021.
- MUSUBI KILN. 2021. *“ME DE TABERU” JAPANESE FOOD | A FEAST FOR THE EYES*. <https://journal.musubikiln.com/me-de-taberu-japanese-food-a-feast-for-the-eyes/> . diakses 24 Oktober 2021.

- Nemo. *Pengertian dan Sejarah Anime dalam Perfilman Jepang*. <http://scodanviold.blogspot.com/2016/04/pengertian-dan-sejarah-anime-dalam.html> . Diakses 18 Mei 2021.
- Pranata, Shofa. 2018. *Winter 2018 Anime: Ramen Daisuki Koizumi-san*. <https://www.kaorinusantara.or.id/newsline/103161/winter-2018-anime-ramen-daisuki-koizumi-san> . Diakses 23 Februari 2021.
- Rakuraku-Cooking. 2020. *Teknik Memasak Jepang*. <http://www.rakuraku-cooking.net/teknik-memasak-jepang/> . diakses 10 April 2021.
- Ratna, Dewi. 2016. *Belajar banyak dari ciri-ciri dan gaya hidup Euglena*. <https://www.merdeka.com/pendidikan/belajar-banyak-dari-ciri-ciri-dan-gaya-hidup-euglena.html> . diakses 14 oktober 2021
- Sri, Galih. 2015. *Jenis-Jenis Anime*. <http://galihsri12.blogspot.com/2015/02/jenis-kategori-dan-genre-anime-jika.html> . Diakses 27 Mei 2021.
- Tourism Soldier. 2017. *Apa Itu Gastronomi*. <http://www.jejakwisata.com/index.php/component/k2/item/182-apa-itu-gastronomi> . diakses 24 Maret 2021.
- Tsunagu Japan. 2020. *3 Alasan Mengapa Ramen Jepang Sangat Lezat*. <https://www.tsunagujapan.com/id/3-reasons-why-japanese-ramen-is-so-delicious/> . diakses 22 Februari 2021.
- We Xpats Guide. 2020. *Di Balik Lezatnya Makanan Jepang, Ada Tradisi dan Seni yang Terkandung di Dalamnya*. <https://wexpats.com/id/guide/as/jp/detail/2924/> . diakses 26 Maret 2021.