

DAFTAR PUSTAKA

- Barokah, L. S. (2016). Aspek Biologi Ikan Sebelah (*Psettodes erumei*) Yang Tertangkap dan Didaratkan di Pelabuhan Perikanan Pantai (PPP) Tawang Kabupaten Kendal. *Management of Aquatic Resources Journal (MARQUARES)*, 5(4) , 216-223.
- Brau, L. (2010). Oishinbo's Adventures In Eating : Food, Communication, and Culture in Japanese Comics. *Manga : An Anthology of Global and Cultural Perspectives* , 109-127.
- Craig, T. J. (2000). Japan Pop: Inside the World of Japanese Popular Culture. *Routledge* .
- Dewayani, G. M. (2016). . Penerapan Metode Air Blast Freezing (ABF) Pada Pembekuan Ikan Salmon CHUM (*Oncorhynchus keta*) Di PT.Marine Cipta Agung, Pasuruan, Jawa Timur. *Universitas Airlangga* .
- Endraswara, S. (2008). Metodologi Penelitian Sastra. Yogyakarta: Media Pressindo.
- Erika. (2019). Analisis Ketertarikan Masyarakat Purwokerto Terhadap Makanan Jepang. *Universitas Jenderal Soedirman* .
- Gillespie, C. (2001). *European Gastronomy Into the 21st Century*. Routledge.
- Hadi. (2015). Ilmu Pangan Melalui Novel Grafis:Contoh dari Oishinbo A La Carte . *Universitas Kebangsaan, Malaysia* .
- Hardiyanto, D. (2013). Budaya Kuliner Jepang: Bahan Pangan, Pengolahan, dan Kandungan Nutrisi . *Universitas Indonesia* .
- Kesuma, T. M. (2007). *Pengantar (Metode) Penelitian Bahasa*. Yogyakarta: Carasvatibooks.
- Koentjaraningrat. (2007). Manusia dan Kebudayaan di Indonesia. Jakarta: Djambatan.
- Lubis, P. N. (2021). Budaya Makan Masyarakat Jepang.
- Mahdalena, E. (2020). Perkembangan Kuliner Khas Jepang di Jepang. *Universitas Darma Persada* .
- Megasari. (2013). Kepopuleras Sushi di Yogyakarta. *Universitas Gadjah Mada* .

- Moleong, L. J. (2014). *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Mulya, A. T. (2019). Pengolahan dan Penyajian Makanan Negara Jepang. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi* , 26-35.
- Pujileksono, S. (2015). *Pengantar Antropologi*. Malang: Intrans Publishing.
- Rosida, Y. R. (2013). Kajian Kualitas Fisiko Kimia dan Mikrobiologi Tempura Ikan Mujair Menggunakan Sodium Tripolyphosphate. *Jurnal Teknologi Pangan* .
- Roslina, L. (2017). Shoku Bunka: Warna Budaya dan Tradisi Dalam Makanan Jepang. *IZUMI* , 1-8.
- Sakinah, E. (2019). Pengaruh Suhu Pengeringan Oven Terhadap Mutu Katsuobushi Ikan Cakalang (katsuoonus pelamis). *Universitas Riau* .
- Sari. (2020). Gastronomi dalam Rakyat Ainu Jepang. *Universitas Udayana* .
- Taqwani, D. M. (2012). Analisis Kebudayaan Gastronomi dan Tindak Tutur dalam Kajian Pragmatik pada Film Ratatouille. *Universitas Pendidikan Indonesia, Bandung* .
- Wirawan, N. Z. (2018). Strategi Pengembangan Usaha Produksi Tempura Ikan Pada Skala Usaha Rumah Tangga (Studi Kasus Tempura Ikan X kota Denpasar, Bali). *Jurnal Rekayasa Manajemen Agroindustri*, 6(1) , 57-70.
- Lusiana, Y., Laksono, P. M., dan Hariri, T. (2020). Penataan Diri, Budaya Populer, dan Konstruksi Identitas Lokal Global di Kalangan Pecinta Makanan Jepang di Purwokerto. *I-Pop: Jurnal Internasional Jurnal Budaya Populer dan Komunikasi Indonesia*.