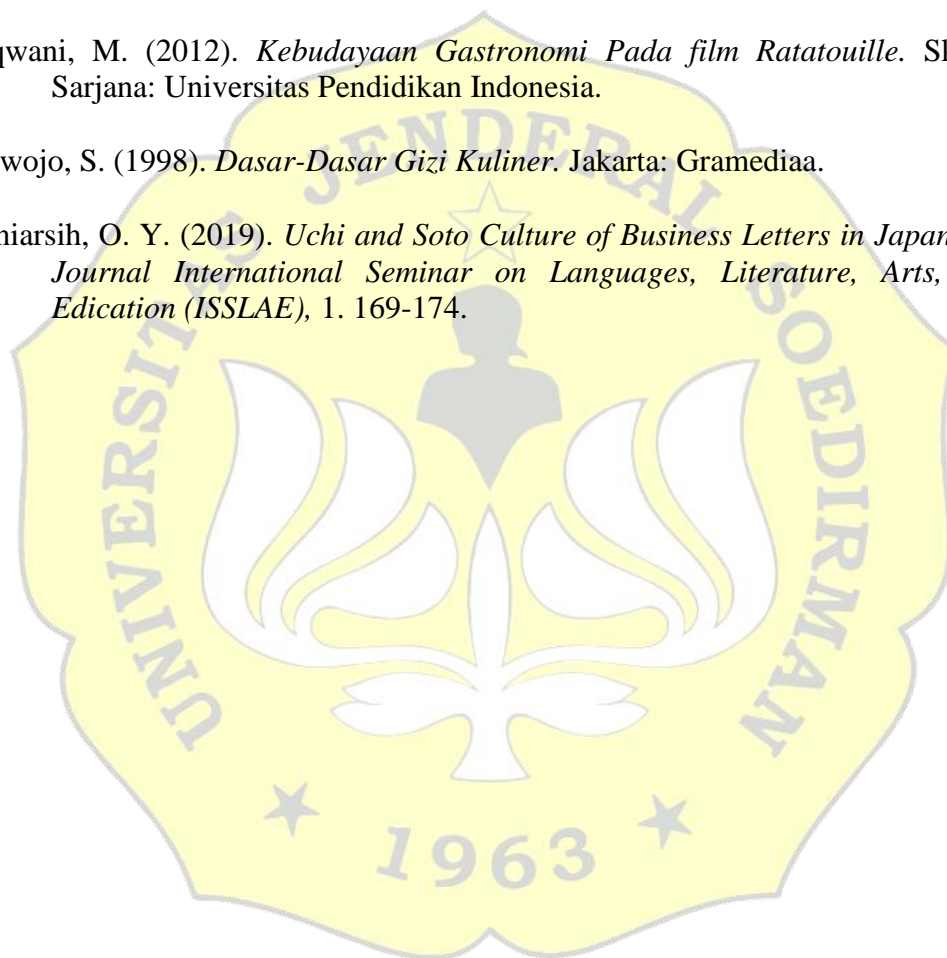


## DAFTAR PUSTAKA

- Artika, M. (2007). *Novel Aruna dan Lidahnya Karya Laksmi Pamuntjak: Perspektif Gastrocriticism*. Skripsi Sarjana: Universitas Negeri Surabaya.
- Aulianisa, S. & Fairuz. (2020). *Mitos Sake dalam 3 Lirik Lagu Enka Hibari Misora*. *Jurnal Bahasa dan Sastra*, 1 (1): 71-77.
- Ayu, P. (2005). *Sake sebagai Alat Interaksi Sosial Masyarakat Jepang*. Skripsi Sarjana: Universitas Darma Persada.
- Boby, R. S., & Robihim. (2020). *Jurnal Bahasa dan Budaya Jepang Volume 03, Issue 01*.
- Brahmantio, R. B. & Vera, N. (2022). *Representasi Kepercayaan Shinto pada Film Anime "Kimi No Na Wa"*. *Jurnal Pantarei*, 1 – 8.
- Chester L. H., & Paul B. H. (1993). *Sosiologi*. Jakarta: Penerbit Erlangga.
- Editorials. (2014). *Alcohol Dependency in Japan*. <https://www.japanimes.co.jp/opinion/2014/01/27/editorials/alcohol-dependency-in-japan/>. Diakses 5 Februari 2021.
- Gauntner, J. & Frost., G. (1997). *Sake Pure and Simple* hal, 77-80 ( Stone Bridge Press ).
- Gauntner, J. & Frost, G. (2010.). *Types of sake-page 2* hal, 141 ( Stone Bridge Press ).
- Gillespie, C. (2001). *European Gastronomy into the 21" Century*. Oxford: Elsevier.
- Hardiyanto, D. (2013). *Budaya Kuliner Jepang: Bahan Pangan, Pengolahan, dan Kandungan Nutrisi* . Skripsi Sarjana: Universitas Indonesia.
- Herni. (2006). *Makna penggunaan sake dalam upacara shinto pada kehidupan masyarakat Jepang*. Skripsi Sarjana: Universitas Drama Persada.
- Iqbal, C. (2018). *Budaya Komunikasi dalam Masyarakat Jepang*. *Walasuji Jurnal Sejarah dan Budaya*, 9. 129-140.
- JETERO, S. (2013). *Japanese Food Oversea.: Past and Present*. [https://www.jetero.go.jp/ext\\_images/en/report/survey/pdf/2013\\_11other.pdf](https://www.jetero.go.jp/ext_images/en/report/survey/pdf/2013_11other.pdf),
- Koentjaraningrat. (2007). *Manusia dan Kebudayaan di Indonesia*. Jakarta: Djambatan.

- Krisnadi, A. R. (2018). *Gastronomi Makanan betawi Sebagai Salah Satu Identitas Budaya Daerah. National Conference of a Creative Industry: Sustainable Tourim Industry.*
- Louie, S. (2019). *Japanese Alcohol Culture.* [verified 8 May 2019] <https://www.psychologytoday.com/us/blog/minorityreport/201905/japanese-alkohol-culture>. Diakses 15 Desember2020
- Lukitasari, R. (2019). *Penguatan Reputasi Makanan Padang : Simbol Promosi Pariwisata Gastronomi dalam Film Tabula Rasa. Jurnal Master Pariwisata (JUMPA).*
- Lusiana, Y. & Laksono, P. M., & 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.*
- Macwilliams, M. (2008). *Japanese visual Culture.* M.E. Sharpe, Inc.
- Mahsun. (2012). *Metode Penelitian Bahasa : Tahapan, Strategi dan Tekniknya.* PT Rajagrafindo Persada.
- Manthey, J. (2017). *Global alcohol exposure between 1990 and 2017 and forecasts until 2030: a modelling study.* The lancet article, 393. 2493-2502.
- Maran, R. R. (2007). *Manusia dan Kebudayaan dalam Prefektif Budaya Dasar.* Jakarta: Rineka Cipta .
- Moleong, L. J. (2014). *Metedologi Penelitian Kualitatif.* Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Naomichi, I. (2008). *Nipponia: Pandangan Lain Tentang Sejarah Budaya Jepang,* Yokoso, Jepang.
- Prayogi, B. S. (2020). *Keunikan dari Kuchikamizake.* Skripsi Sarjana: Universitas Darma Persada.
- Pujileksono, S. (2015). *Pengantar Antropologi.* Malang: Intrans Publishing.
- Ranjabar, J. (2006). *Sistem Sosial Budaya ( Suatu Pengantar ).*Bogor:Ghalia Indonesia.
- Ratna, N. K. (2008). *Teori, Metode, dan Teknik Penelitian Sastra (Cetakan Keempat).* Pustaka Pelajar.
- Ranner. (1992). *Le Frucaise de l'Hotellorie et de la Restoration.* Cie International.

- Robuchon, J. (1997). *Larousse Gastronomique*. Paris: Larousse Bordas.
- Sandi, Y. T., & Zubaidah, E. (2014). *Pembuatan Sake Berbasis Ubi Kayu (Manihot esculanta crantz) (Kajian Pengaruh Konsentrasi Starter Saccharomyces cereviceae)*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2 (4) : 1 – 9.
- Sato, J. d., & Kohsaka, R. (2017). *Japanese Sake and Evolution of Technology: A Comparative View With Wine and Its Implication for Regional Branding and Tourism*. *Journal of Ethnic Foods*.
- Suryohadiprojo, S. (1987). *Belajar dari Jepang*. Jakarta: UI Press.
- Taqwani, M. (2012). *Kebudayaan Gastronomi Pada film Ratatouille*. Skripsi Sarjana: Universitas Pendidikan Indonesia.
- Tarwojo, S. (1998). *Dasar-Dasar Gizi Kuliner*. Jakarta: Gramediaa.
- Yuniarsih, O. Y. (2019). *Uchi and Soto Culture of Business Letters in Japanesse*. *Journal International Seminar on Languages, Literature, Arts, and Edication (ISSLAE)*, 1. 169-174.



## DAFTAR LAMAN

*Jenis –jenis Sake* <https://web-japan.org/nipponia/nipponia44/en/>

