

DAFTAR PUSTAKA

- Anggraeni, D., & Kurniawati, E. (2016). *Gastrodiplomacy “Washoku” Jepang di Amerika Serikat*. *Paradigma: Jurnal Masalah Sosial, Politik, Dan Kebijakan*, 19(1).
- Danandjaja, J. (1997). *Folklore Jepang*. Pustaka Utama Gravity.
- Fukutake, T. (1989). *Masyarakat Pedesaan di Jepang*. PT Gramedia.
- Herliana, M. M. (2008). *Kaiseki Ryōri Sebagai Budaya Kuliner Jepang*. Universitas Darma Persada.
- Hoed, B. H. (2008). *Semiotik dan Dinamika Sosial Budaya*. Komunitas Bambu.
- Intan Z, N. A. (2018). *Masakan Tradisional Kaiseki Ryori pada Masyarakat Jepang*. Universitas Sumatera Utara.
- Irmayanti Meliono-Budianto, V. (2004). *Dimensi Etis Terhadap Budaya Makan dan Dampaknya Pada Masyarakat*. *AGUSTUS*, 8(2), 65–70.
- Koentjaraningrat. (1976). *Metode Penelitian Masyarakat*. Gadjah Mada University Press.
- _____. (2004). *Kebudayaan Mentalitas dan Pembangunan*. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Mulya, A. T., Amanda, I., & Khair, S. R. (2019). *Pengolahan dan Penyajian Makanan Negara Jepang*. *Jurnal Pendidikan, Tata Boga, Dan Teknologi*, 1(1).
- Murata, Y. (2006). *Kaiseki: The Exquisite Cuisine of Kyoto’s Kikunoi Restaurant*. Kondansha International, Ltd.
- Nazir, M. (1988). *Metode Penelitian*. Ghalia Indonesia.
- Nurasdi, A.F. (2019). *Upaya Jepang Dalam Pendayagunaan Kuliner Tradisional (Washoku) Sebagai Instrumen Diplomasi Budaya di Indonesia (Periode 2013-2018)*. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta.
- Putri, U. A. (2023). *Jepang dan Kuliner Tradisional (Washoku): Studi Gastrodiplomasi*. Universitas Bung Hatta.
- Rockower, P. S. (2012). *Recipes for Gastrodiplomacy. Place Branding and Public Diplomacy*, 235–246. http://publicdiplomacymagazine.com/wp-content/uploads/2013/07/pb201217_AOP-1-copy.pdf

- Rosaliana, L. (2017). *Shoku Bunka: Warna Budaya dan Tradisi dalam Makanan*. Jurnal Izumi, 6(2).
- Soneda, K., & Perkins, B. (2006). *Introducing Japan in Simple English*. Halle Publishing.
- Sulastri, T. (2012). *Ochugen dan Oseibo: Suatu Kajian Semiotik Studi Kasus Hankyu Departemen Store*. Universitas Indonesia.
- Sunarni, N. (2021). Pengaruh Musim pada Perilaku Budaya *Fashion* dan Kuliner dalam kehidupan Masyarakat Jepang. Jurnal Sastra Studi Ilmiah Sastra, 11(2).
- Susanti, D. (2020). Analisis Nilai-Nilai Budaya Penyajian *Kaiseki Ryouri* di Penginapan Tradisional Ala Jepang (Ryokan). Sekolah Tinggi Bahasa Asing JIA.
- Syafirin, N. (1988). *Ungkapan Alam dalam Bahasa dan Kesusastraan Jepang*. Pustaka Karsa Sunda.
- Tinarbuko, S. (2008). *Semiotika Komunikasi Visual*. Jelasutra.

Sumber lainnya:

<https://www.japantimes.co.jp/news/2012/03/22/national/washoku-served-up-as-heritage/> diakses pada 27 Desember 2022 jam 10:47

<https://airkitchen.me/kitchen/5709.php> diakses pada 2 Agustus 2023 jam 23.10

<https://www.ana.co.jp/id/id/japan-travel-planner/> diakses pada 28 Agustus jam 18.52

<https://www.nippon.com/en/features/c00618/> diakses pada 28 Agustus jam 19.00

<https://traditionalkyoto.com/eat/yuba/> diakses pada 28 Agustus jam 19.15

<https://www.alpico.co.jp/en/travelog/post/kaiseki-the-ultimate-japanese-dining-experience/> diakses pada 29 Agustus jam 14.07

<https://www.mldspot.com/trending/mau-makan-sehat-dan-lezat-makanan-jepang-jawabannya> diakses pada 29 Agustus jam 14.32

<https://food.detik.com/info-kuliner/d-2417795/sperma-ikan-kod-dan-ikan-paus-makanan-unik-dari-jepang/2> diakses pada 29 Agustus jam 14.36

<https://www.tsubomihouse.com/post/doyo-ushi-no-hi-hari-memakan-belut-di-musim-panas> diakses pada 29 Agustus jam 15.43

<https://food.detik.com/berita-boga/d-2909638/tiga-menu-teppanyaki-spesial-musim-semi-disajikan-di-yoshi-izakaya> diakses pada 29 Agustus jam 15.53

<https://www.trenasia.com/mengenal-fugu-ikan-beracun-yang-diolah-jadi-makanan-berharga-fantastis-di-jepang> diakses pada 29 Agustus jam 15.57

<https://www.orami.co.id/magazine/konyaku> diakses pada 29 Agustus jam 15.59

<https://lifestyle.kompas.com/read/2022/12/06/083327920/cara-membuat-puding-karamel-ala-jepang-lembut-dan-lezat> diakses pada 28 Agustus jam 16.05

<https://japanesestation.com/culture/tradition/mengapa-orang-jepang-suka-makan-ikan-mentah> diakses pada 31 Agustus jam 12.06

<https://wartakota.tribunnews.com/2019/02/09/12-jenis-ikan-ini-paling-terkontaminasi-pencemaran-jangan-dimakan?page=3> diakses pada 31 Agustus jam 12.17

<https://www.japanesefoodguide.com/osechi-ryori-new-year-food-japan/> diakses pada 31 Agustus jam 12.25

https://livejapan.com/en/in-hokkaido/in-pref-hokkaido/in-sapporo_chitose/article-a1000229/ diakses pada 31 Agustus jam 12.28

<https://japanesestation.com/japan-travel/culinary/bosan-dengan-tradisi-makan-ayam-di-jepang-coba-hidangan-bebek-ini-di-malam-natal> diakses pada 1 September jam 22.09

<https://www.sehatq.com/artikel/manfaat-telur-salmon-untuk-kesehatan-kurangi-peradangan-hingga-redakan-arthritis> diakses pada 1 September jam 22.22

https://www.tsunagujapan.com/wow_02028/ diakses pada 1 September jam 22.32

<https://www.idntimes.com/health/fitness/vini-krisdiani/5-fakta-buah-ume-kaya-manfaat-jauhkan-tubuh-dari-penyakit-exp-c1c2?page=all> diakses pada 1 September jam 22.37

<https://travel.okezone.com/read/2023/04/03/301/2792137/mengapa-orang-jepang-suka-makanan-mentah?page=2> diakses pada 1 Septemeber jam 22.47

<https://jepang-indonesia.co.id/> diakses pada 1 September jam 22.56

<https://www.idntimes.com/food/diet/annisa-nur-fitriani-1/macam-olahan-daging-ayam-khas-jepang-c1c2> diakses pada 1 September jam 23.06

<https://skdesu.com/id/kaiseki-seni-makanan-jepang/> diakses pada 1 September jam 23.11

<https://www.happyfresh.id/blog/> diakses pada 1 September jam 23.14



RIWAYAT HIDUP

Nama : Linda Agustini Riswan

Tempat/Tanggal lahir : Jakarta, 15 Agustus 2000

Alamat : Jl. Rasamala VII RT 0010/RW 013 No. 29, Menteng Dalam,
Tebet, Jakarta Selatan 12870

No. Telepon/ HP : 087877141435

Email : arleendha@gmail.com

Pendidikan : (2006-2008) SDN Larangan 3
(2008-2012) SDN Menteng Dalam 07 Pagi
(2012-2013) SMPN 43 Jakarta
(2014-2016) SMP Yasporbi 1
(2016-2019) SMKN 57 Jakarta
(2019-2023) Universitas Nasional



Makna Penyajian Kaiseki Ryōri di Kikunoi Honten Kyoto dan Asaba Ryokan di Shizuoka: Kajian Semiotika Budaya

ORIGINALITY REPORT

16%

SIMILARITY INDEX

16%

INTERNET SOURCES

3%

PUBLICATIONS

4%

STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	repository.stba-jia.ac.id Internet Source	2%
2	repositori.usu.ac.id Internet Source	2%
3	123dok.com Internet Source	1%
4	jurnal.upnyk.ac.id Internet Source	1%
5	docplayer.info Internet Source	1%
6	zulkarnainyani.wordpress.com Internet Source	1%
7	moam.info Internet Source	<1%
8	repository.trisakti.ac.id Internet Source	<1%
9	tedhikheer.com Internet Source	<1%