



DAFTAR RUJUKAN

Buku :

- Bear, Jacci Howard. 2008. *Orange*. New York: The New York Times Company.
- Bestor, Victoria, dkk. 2011. *Routledge Handbook of Japanese Culture and Society*. London and New York: Taylor & Francis Group.
- Geertz, Clifford. 1973. *The Interpretation of Culture*. New York: Basic Books.
- Goldstein, Darra. 2015. *The Oxford Companion To Sugar And Sweets*. Oxford: Oxford University Press.
- Ishige, Naomichi. 2011. *The History and Culture of Japanese Food*. London: Routledge.
- Izutsu, S. 2007. *Omoshirokute Tame ni Naru: Sakura no Zatsugaku Jiten*. Tokyo: Nihon Jitsugyō Shuppansha.
- Kalland, Arne, dan Pamela J. Asquith, 1997. *Japanese Perceptions of Nature: Ideals and Illusions*. In: Pamela J. Asquith, and Arne Kalland, eds. *Japanese Images of Nature: Cultural Perspectives*. Surrey: Curzon Press. hlm. 1-35.
- Keiko, Nakayama. 2001. *Wagashi—Treats For All Season*. Vol. 48, Iss.2 : 64-74. Tokyo: Japan Quarterly.
- Konishi, Chizuru. 2004. *Shitte Okitai Wagashi no Hanashi*. Tokyo: Asahiya Shuppan.
- Lexy J. Moleong. 2007. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya.
- Linhart, S., Fruhstuck, S. 1998. *The Culture of Japan As Seen Through Its Leisure*. Amerika: University of New York Press.



- Mustansyir, Rizal. 2006. *Peran Teori Analitika Bahasa dan Semiotika dalam Budaya Kontemporer*. Yogyakarta: Fakultas Filsafat Universitas Gadjah Mada.
- Nakamura, H. 1964. *Ways of Thinking of Eastern Peoples: India, China, Tibet, Japan*. Honolulu: University of Hawai'i Press.
- Nazir, Moh. 2011. *Metode Penelitian*. Bogor: Ghalia Indonesia.
- Niponica. 2014. *Another Side of Japan: Snacks and Sweets*. Tokyo: Ministry of Foreign Affairs of Japan.
- Rots, Aike P., 2013. *Forests of the Gods: Shinto, Nature, and Sacred Space in Contemporary Japan*. University of Oslo.
- Tsuda, Sōkichi. 1970. *An Inquiry into the Japanese Mind as Mirrored in Literature*. (Penerjemah: Fukumatsu Matsuda). Tokyo: Japanese Society for the Promotion of Science.
- Fukuda, Kunio & Sadao Hibi. 1999. *Colors of Japan*. Tokyo: Kodansha International Ltd.
- Sugimoto, Yoshio. 2002. *An Introduction to Japanese Society*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Tsuji, S. 1980. *Japanese Cooking: A Simple Art*. New York: Kodansha International.
- Varley, P. 2000. *Japanese Culture*. New York: University of Hawaii Press.
- Wakamori, T. 1975. *Hana to Nihonjin*. Tokyo: Sōgetsu Shuppan.
- Yabu, Mitsuo. 2015. *Japanology Collection: Wagashi*. Tokyo: Kadokawa Sophia Bunko.
- Yashihiro, Y. 1977. *Characteristic of Japanese Art: Guides to Japanese Culture*. Tokyo: The Japan Culture Institute.



Yasumoto, T. 2011. *Iro wa Nippon vol.2*. Tokyo: Nihon Daigaku Kokusai Kankei Gakubu.

Skripsi :

Exacta, Annisa Sigma dan Siti Dahsiar Anwar. 2013. *Wagashi : Representasi Nilai-Nilai Estetika Jepang*. Fakultas Ilmu Budaya. Universitas Indonesia.

Manik, Nur Ellyсах. 2017. *Fungsi dan Makna Wagashi Bagi Masyarakat Jepang*. Skripsi. Tidak Diterbitkan. Fakultas Ilmu Budaya. Universitas Sumatera Utara.

Puspita, Arinie Ratna. 2012. *Kyōgashi Ohanami Sebagai Bentuk Penghargaan Orang Jepang Terhadap Alam*. Skripsi. Tidak Diterbitkan. Fakultas Ilmu Budaya. Universitas Indonesia.

Artikel/Jurnal:

Abccooking-t.jp . 2019. “Kashiwa Mochi, Japanese Seasonal Sweets on Childrens’s Day” dalam https://abccooking-t.jp/japan_news/seasonal_kashiwa/. Diakses pada tanggal 18 April 2021 pukul 14.40 WIB.

Aimadeitforyou.com. 2016. “Kashiwa Mochi – A Traditional Japanese Treat for Kids” dalam <https://www.aimadeitforyou.com/kashiwa-mochi/>. Diakses pada tanggal 18 April 2021 pukul 14.00 WIB.

Buku Ensiklopedia Berbahasa Indonesia. “Wagashi” http://m.wagashi.dd.web.id/id1/2786-1238/Wagashi_97925_wagashi-dd.html. Diakses pada tanggal 21 April 2020 pukul 14.10 WIB.

Deeper Japan. 2019. “Wagashi: Japan’s Beautiful Vegan Sweets” <https://deeperjapan.com/journal/wagashi-the-traditionally-vegan-japanese-sweets>. Diakses pada tanggal 11 April 2021 pukul 15.45 WIB.



Doyouknowjapan.com. “Brief Overview of Japanese Sweets, Wagashi”

<https://doyouknowjapan.com/sweet/>. Diakses pada tanggal 29 April 2020 pukul 14.30 WIB.

Favy JP. 2018. “What’s Mizu Yokan and How to make it?” dalam <https://favy.jp.com/topics/539>. Diakses pada tanggal 31 Maret 2021 pukul 20.30 WIB.

Fun Japan. 2016. “Kashiwa Mochi - Traditional Mochi for Boy’s Festival” dalam <https://www.fun-japan.jp/id/articles/2781>. Diakses pada tanggal 18 April 2021 pukul 11.45 WIB.

Fun Japan. 2018. “Sejarah Wagashi, Kue-kue Tradisional Jepang” dalam <https://www.fun-japan.jp/id/articles/8502>. Diakses pada tanggal 2 Mei 2021 pukul 21.45 WIB.

Goikuzo.com. 2019. “Kelezatan Kuri di Musim Gugur” dalam <https://goikuzo.com/kelezatan-kuri-di-musim-gugur/>. Diakses pada tanggal, 2 Mei 2021 pukul 22.05 WIB.

HIS Travel. 2016. “Camilan Musim Semi, Sakura Mochi” dalam <https://blog.his-travel.co.id/article/detail/camilan-musim-semi-sakura-mochi>. Diakses pada tanggal 20 Maret 2021 pukul 20:31 WIB.

HIS Travel. 2015. “Musim di Jepang” <https://www.his-travel.co.id/blog/article/detail/musim-di-Jepang>. Diakses pada tanggal 22 April 2020 pukul 11.35 WIB.

Industry.co.id. 2018. “Kagami Mochi, Kue Keberuntungan di Jepang yang Dikonsumsi di Awal Tahun” dalam <https://www.industry.co.id/read/22781/kagami-mochi-kue-keberuntungan-di-jepang-yang-dikonsumsi-awal-tahun>. Diakses pada tanggal 2 Mei 2021 pukul 20.30 WIB.



Iromegane.com. 2015. “Summer Clean Up, Eat Minazuki” dalam <http://www.iromegane.com/japan/culture/summer-clean-up-eat-minazuki/>.

Diakses pada tanggal 2 Mei 2021 pukul 20.50 WIB.

Japan-guide.com. 2020. “Japanese Traditional Sweets (Wagashi)” dalam

<https://www.japan-guide.com/e/e2312.html>. Diakses pada tanggal 29 April 2020 pukul 14.00 WIB.

Japan National Tourism Organization. “Musim, Budaya” dalam

<https://www.jnto.or.id/aktivitas/budaya/festival>. Diakses pada tanggal 22 April 2020 pukul 10.15 WIB.

Japanese Products. 2020. “Kashiwa Mochi: Traditional Japanese Sweet for Children’s Day” dalam <https://japanese-products.blog/2018/05/02/kashiwa-mochi/>.

Diakses pada tanggal 18 April 2021 pukul 18.15 WIB.

Japanese Products. 2021. “Kuri Manju: Japanese Sweets Wagashi Chestnut Bun (Pastry)” dalam <https://japanese-products.blog/2021/04/16/kuri-manju/>.

Diakses pada tanggal 2 Mei 2021 pukul 20.30 WIB.

JP Smart Magazine. 2020. “Minazuki: Traditional Sweets for June” dalam

<https://www.jpSMART-club.com/minazuki-wagashi/>. Diakses pada tanggal 2 Mei 2021 pukul 16.55 WIB.

Jpninfo.com. 2016. “Wagashi Calendar: Minazuki in June” dalam

<https://jpninfo.com/54393>. Diakses pada tanggal 2 Mei 2021 pukul 16.15 WIB.

Kyoto Foodie. 2008. “Wagashi: Chadango and Minazuki” dalam

<https://kyotofoodie.com/wagashi-chadango-minazuki/>. Diakses pada tanggal 2 Mei 2021 pukul 19.35 WIB.



- Kyoto Foodie. 2008. "Wagashi: Suetomi Kyoto Tea Ceremony Namagashi" dalam <https://kyotofoodie.com/wagashi-suetomi-kyoto-tea-ceremony-namagashi/>. Diakses pada tanggal 4 Maret 2021 pukul 19.15 WIB.
- Kyoto Kyoto JP. "The Four Season" dalam http://www.kyotokyoto.jp/about_kyoto/seasons.html. Diakses pada tanggal 21 April 2020 pukul 15.10 WIB.
- Matcha JP. 2015. "Istilah dalam Bahasa Jepang Kagami Mochi". <https://matcha-jp.com/id/1400>. Diakses pada tanggal 2 Mei 2021 pukul 19.25 WIB.
- Matcha JP. 2017. "Yokan – Japanese Encyclopedia". <https://matcha-jp.com/en/3670>. Diakses pada tanggal 31 Maret 2021 pukul 20.15 WIB.
- Matcha JP. 2019. "Istilah Camilan Khas Jepang Wagashi dan Okashi" [https://matchajp.com/id/2603#:~:text=Nerikiri,an%20\(pasta%20kacang%20putih\)](https://matchajp.com/id/2603#:~:text=Nerikiri,an%20(pasta%20kacang%20putih)). Diakses pada Minggu, 11 April 2021 pukul 15.35 WIB.
- Matcha JP. 2019. "Rekreasi Musim Gugur: Berburu Keindahan Momiji di Jepang" <https://matcha-jp.com/id/2672>. Diakses pada tanggal 12 April 2021 pukul 20.31 WIB.
- Mimir. t.t. "Kagami Mochi" dalam <https://mimirbook.com/id/f449ea7fb44>. Diakses pada tanggal 2 Mei 2021 pukul 20.04 WIB.
- My Anime List. 2016. "Dagashi: The History Behind These Cheap Goods Eats" dalam https://myanimelist.net/featured/1593/Dagashi_The_History_Behind_The_se_Cheap_Good_Eats. Diakses pada 1 Juli 2021 pukul 16.47 WIB
- National Geographic. T.t. "Season" dalam <https://www.nationalgeographic.org/encyclopedia/season/>. Diakses pada tanggal 30 Juni pukul 09.17 WIB.



Nikakudou.com. t.t. “Kuri Manju” dalam <http://www.nikakudou.com/goods4/>.

Diakses pada tanggal 2 Mei 2021 pukul 21.15 WIB.

Patreon. t.t. “Kusa Mochi” dalam <https://www.patreon.com/kusamochi>. Diakses

pada tanggal 21 Maret 2021 pukul 14.17 WIB.

Patternz JP. 2016. “Wagashi: Traditional Japanese Sweets of Four Seasons”

<https://www.patternz.jp/wagashi-traditional-japanese-sweets-seasons/>.

Diakses pada tanggal 29 April 2020 pukul 13.35 WIB.

Republica.co.id. 2014. “Wagashi, Kue Empat

Musim”. [https://republika.co.id/berita/koran/leisure/14/12/09/ngawom15-](https://republika.co.id/berita/koran/leisure/14/12/09/ngawom15-intermezzo-wagashi-kue-empat-musim)

[intermezzo-wagashi-kue-empat-musim](https://republika.co.id/berita/koran/leisure/14/12/09/ngawom15-intermezzo-wagashi-kue-empat-musim). Diakses pada tanggal 4 Maret

2020. Pukul. 14.29 WIB.

Tasteatlas.com. t.t. “Namagashi” dalam <https://www.tasteatlas.com/namagashi>.

Diakses pada tanggal 30 April 2020 pukul 11.00 WIB.

The Door into Promised Lands. 2016. “Wagashi of The Month: Hanabira Mochi”

dalam

[https://thedorintopromisedlands.wordpress.com/2016/01/20/wagashi-of-](https://thedorintopromisedlands.wordpress.com/2016/01/20/wagashi-of-the-month-hanabira-mochi/)

[the-month-hanabira-mochi/](https://thedorintopromisedlands.wordpress.com/2016/01/20/wagashi-of-the-month-hanabira-mochi/). Diakses pada tanggal 16 April pukul 20.15

WIB.

The kojiki. 2017. “Hanabira Mochi” dalam

<https://thekojiki.wordpress.com/2017/01/03/hanabira-mochi/>. Diakses

pada tanggal 16 April 2021 pukul 19.30 WIB.

Uwajimaya.com. t.t. “Kashiwa Mochi” dalam

<http://www.uwajimaya.com/uwajipedia/detail/kashiwa-mochi>. Diakses

pada tanggal 18 April 2021 pukul 21.00 WIB.