

Daftar Pustaka

- Alcoff, L.M. & Mendieta, E. (Eds). (2000). *Identities: Race, Class, Gender, and Nationality*. UK: Blagckwell Publishing.
- Aldo, D. (2021). *Makna Budaya Menyantap Ramen Pada Masyarakat Jepang* (Doctoral dissertation, Universitas Darma Persada).
- Dewi, N. R. S. (2022). *Konsep Simbol Kebudayaan: Sejarah Manusia Beragama Dan Berbudaya. Abrahamic Religions: Jurnal Studi Agama-Agama*, 2(1), 1-10.
- Haryanti, P. (2013). *All About Japan*. Yogyakarta: Penerbit ANDI Yogyakarta.
- Koentjaraningrat. 2000. Pengantar Ilmu Antropologi. Jakarta: Rineka Cipta.
- Kushner, B. (2012). *Slurp! A Social and Culinary History of Ramen-Japan's Favorite Noodle Soup. In Slurp! A Social and Culinary History of Ramen-Japan's Favorite Noodle Soup*. Brill.
- Lubis, P. (2021). *Budaya Makan Masyarakat Jepang*.
- Mahdayeni, M., Alhaddad, M. R., & Saleh, A. S. (2019). *Manusia dan Kebudayaan (Manusia dan Sejarah Kebudayaan, Manusia dalam Keanekaragaman Budaya dan Peradaban, Manusia dan Sumber Penghidupan)*. Tadbir: *Jurnal Manajemen Pendidikan Islam*, 7(2), 154-165.
- Mahestu, G. (2012). *Dunia Intersubjektif Warga Penghayat Aliran Kebatinan Perjalanan*. Universitas Padjajaran.
- Mega. M.H. (2008) *Kaiseki Ryori Sebagai Budaya Kuliner Jepang* (Doctoral dissertation, Unsada).
- Meigs, A. (1997). *Food as a Cultural Construction. In Counihan, C., & van Esterik, P. (Eds.)*, Food and Culture: A Reader. New York: Routledge.
- Poerwandari, E.K. 2007. *Pendidikan Kualitatif untuk Penelitian Perilaku Manusia*. Jakarta: Perfecta.
- Rachman, M. F. (2018). *Analisis islamic branding terhadap loyalitas pelanggan ramen AA Bandung* (Doctoral dissertation, Universitas Pendidikan Indonesia).
- Rosliana, L. (2017). *Shoku Bunka: Warna Budaya Dan Tradisi Dalam Makanan Jepang*. Izumi: Jurnal Bahasa, Sastra dan Budaya Jepang, 6(2), 1-8.
- Rosliya. W. O (2016). *Perspektif Islam Terhadap Buday Kabuenga Di Kecamatan Wangi-Wangi Selatan Kabupaten Wakatobi*” (Doctoral dissertation, IAIN KENDARI).

Samovar, L.A. & Porter, R.E. (1991). *Communications Between Cultures*. California: Wodsworth Publishing Company.

Sendy, S. M. (2016). *Perancangan Informasi Kedai Ramen Cemen Melalui Media*.

Solt, G (2014). *The Untold History of Ramen: How Political Crisis in Japan Spawned a Global Food Craze*. California: University of California Press.

Sumber Internet:

Alexander Litz, (2022). “Asa Ramen - Japan's Breakfast Ramen Culture Explained”. Dapat diakses pada <https://www.tsunagujapan.com/asa-ramen-japan-breakfast-ramen-culture/>. Diakses pada 13 Maret 2023.

Kaoru Fujii, (2019). “The essence and History of Ramen”. Dapat diakses pada <https://www.yamatonoodle.com/noodle-master-labs/the-essence-and-history-of-ramen/#:~:text=The%20most%20essential%20difference%20between,sauce%20for%20Soba%20buckwheat%20noodles>. Diakses pada 13 Maret 2023.

Shin-Yokohama Raamen Hakubutsukan.”History of Japanese Ramen”. Dapat diakses pada <https://www.raumen.co.jp/> . Diakses pada 23 Desember 2022.

Umai Carte, (2022). “Chinese Ramen vs Japanese Ramen”. Dapat diakses pada <https://japancrate.com/blogs/news/chinese-ramen-vs-japanese-ramen>. Diakses pada 13 Maret 2023.