## DAFTAR PUSTAKA

### Sumber Buku


Herdiawan, Junanto. (2012). *Shocking Japan.* Yogyakarta: B-First.

Kusrianto, Adi. (2007). *Pengantar Desain Komunikasi Visual*. Yogyakarta: Andi Offset

Rustan, Suryanto. (2014). *Layout Dasar & Penerapannya*. Jakarta: Gramedia Pustaka.

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

Wiryanto, (2004). *Pengantar Ilmu Komunikasi*. Jakarta: PT. Grasindo.

Yuhefizar. (2008). *10 Jam Menguasai Internet*. Jakarta: Elex Media Komputindo.


### Sumber Artikel Internet


Dion. (2014). *Ada Berapa Macam Ramen Jepang ?*. Diambil dari : http://tourjepang.co.id/2014/08/01/ada-berapa-macam-ramen-jepang/ (2 April 2016).

Farbacher, David. (2004). *Fusion food: A new wave of culinary sensations.* Diambil dari: http://www.thejakartapost.com/news/2014/04/24/fusion-food-a-new-wave-culinary-sensations.html (10 Mei 2016).

Leinbach, Nicole. (2014). *3 Reasons Websites Are Vital for Small Businesses.* Diambil dari: http://www.forbes.com/sites/nicoleleinbachreyhle/2014/09/29/website-for-small-vussiness/#6eb3d5124318

Sanadi, Satori. (2016). *Apa itu Ramen (Oizhi)*. Diambil dari: http://www.kompasiana.com/sboenhauw/apa-itu ramenoizhi_56c97859b77a61640e051fab (2 April 2016)

Sutedja, Michael. (2016). *Sejarah Dan Perkembangan Ramen.* Diambil dari: http://www.objekwisata.com/sejarah-dan-perkembangan-ramen (2 April 2016)

Yunita. (2012). *Sejarah dan Pengertian Fusion Food*. Diambil dari: http://kulinologi.co.id/baru/index1.php?id=98184 (10 Mei 2016)