

DAFTAR PUSTAKA

Yamazato : Kaiseki Cuisine, Hotel Okura Amsterdam. (2005). Diakses pada 24 Mei 2023

Scholar: <https://www.jstor.org/stable/10.1525/gfc.2005.5.4.118>

(2012). *Kaiseki: The Exquisite Cuisine of Kyoto's Kikunoi Restaurant.* Agustus.

Beautynesia.id. (2015, Agustus). *Mengenal Kaiseki Ryouri, Hidangan Tradisional Khas*

Jepang yang Unik dan Penuh Seni. Diakses pada 30 Mei 2023:

<https://www.beautynesia.id/wellness/mengenal-kaiseki-ryori-hidangan-tradisional-khas-jepang-yang-unik-dan-penuh-seni/b-250011>, 2015

foodinjapanese. (n.d.). *Kaiseki Ryouri.* Diakses pada 3 Juni 2023

<https://www.foodinjapan.org/japan/kaiseki-ryori/>

funjapan. (n.d.). Diakses pada 15 Juni 2023 Istilah-istilah dalam jamuan makan dalam

bahasa jepang: <https://www.fun-japan.jp/id/articles/13262>

beautynesia. (n.d.) Diakses pada 17 Juni 2023

<https://www.beautynesia.id/wellness/mengenal-kaiseki-ryori-hidangan-tradisional-khas-jepang-yang-unik-dan-penuh-seni/b-250011>. (2015). *mengenal kaiseki ryouri.*

Japan, T. (n.d.). Diakses pada 15 Juli 2023 *Kaiseki Ryori - The Most Exquisite Example of*

Japanese Fine Dining. *tsunagu japan*, 1-14.

japanesestation. (n.d.). *japanesestation.com.* Diakses pada 18 Juli 2023 *Kaiseki Ryori,*

Hidangan Gourmet Tradisional Jepang ala bangsawan:

<https://japanesestation.com/culture/tradition/kaiseki-ryori-hidangan-gourmet-tradisional-jepang-ala-bangsawan>

Murata, Y. (2012). Diakses pada 24 Juli 2023 *Kaiseki: The Exquisite Cuisine of Kyoto's Kikunoi Restaurant*. 2012.

Roslina, L. (2017). Diakses pada 8 Agustus 2023 *Shoku Bunka : Warna Budaya dan Tradisi Dalam Makanan Jepang*. *IZUMI*, 6(2), 1-8.

Ryori, K. (n.d.). *The Art of the Japanese Fine Dining*. Diakses pada 10 Agustus 2023
<https://www.justonecookbook.com/kaiseki-ryori-the-art-of-the-japanese-fine-dining/>

Susanti, D. (2020). Diakses pada 24 Mei 2023 ANALISIS NILAI-NILAI BUDAYA
PENYAJIAN KAISEKI RYOURI DI PENGINAPAN TRADISIONAL ALA
JEPANG (RYOKAN) .