

DAFTAR PUSTAKA

- Arima, M. (2010). *Onigiri: The symbol of affection in Japanese culture*. Bento Culture Press.
- Arista, D. (2020). *Minat mahasiswa Program Studi Bahasa dan Kebudayaan Jepang Universitas Darma Persada terhadap onigiri*.
- Barker, C. (2000). *Cultural studies: Theory and practice*. SAGE Publications.
- Barthes, R. (1957). *Mythologies*. Éditions du Seuil.
- Barthes, R. (1967). *The fashion system*. Hill and Wang.
- Eco, U. (1976). *A theory of semiotics*. Indiana University Press.
- Greimas, A. J. (1983). *Structural Semantics: An Attempt at a Method* (D. McDowell, R. Schleifer, & A. Velie (trans.)). University of Nebraska Press.
- Hall, S. (1997). *Representation: Cultural representations and signifying practices*. SAGE Publications.
- Ishige, N. (2001). *The history and culture of Japanese food*. Kegan Paul.
- Ishii, H. (2009). *Japanese food culture and the practice of gift-giving*. Nihon Bunkasha.
- Kesti, A. T., & Purwanti, S. (2019). Onigiri Sorgum Tuna Balado (OSTUDO) sebagai main course rendah gluten pengganti beras. *Jurnal Pendidikan Vokasi*.
- Matsumoto, K. (2004). *The cultural significance of onigiri*. Japan Food Culture Institute.
- Murasaki, S. (2006). *Genji Monogatari [The Tale of Genji]*. Penguin Classics.
- Peirce, C. S. (1931). *Collected papers of Charles Sanders Peirce* (C. Hartshorne & P. Weiss (eds.)). Harvard University Press.
- Sutcliffe, J. (2018). *Japanese food culture: Its history and regional specialties*.

Yamato Press.

Teeuw, A. (1984). *Sastra dan ilmu sastra: Pengantar teori sastra*. Pustaka Jaya.

LAMPIRAN

No. Gambar	Penanda (Signifier)	Petanda (Signified)
1.  Doraemon: のび太鉄道 <i>Nobita Tetsudō</i>	Onigiri tanpa isian dengan dilapisi setengah nori, dan disajikan dalam kotak bentō.	Merepresentasikan bentuk segitiga dari gunung tempat bersemayam para dewa, tanpa isian yang merupakan bentuk kesederhanaan dan rasa asli dari nasi itu sendiri, dan nori yang dikembangkan pada zaman Edo. Onigiri yang disajikan di dalam kotak bentō mencerminkan wadah tradisional.
2.  3. 	Onigiri dengan isian umeboshi, shiokonbu, dan tarako, yang disajikan di atas piring.	Isian umeboshi yang merepresentasikan bekal perang samurai pada zaman Kamakura. Isian shiokonbu yang merepresentasikan bekal di kalangan pedagang dan musafir pada

4.



Doraemon: 最高！最悪なおもてなし
Saikō! Saiaku Na Omotenashi

zaman
Muromachi.
Isian tarako yang
merepresentasikan
variasi rasa baru
di *konbini* pada
zaman *Modern*
yang juga
merupakan
pengaruh dari
kebudayaan barat.
Onigiri yang
disajikan di atas
piring merupakan
bentuk
representasi
budaya teknik
penyajian di
zaman Edo.