

DAFTAR PUSTAKA

A. Buku

- Alimansyar dan Bambang Riyanto (ed). *Shinto: Agama Asli Orang Jepang*
 Gauntner, John. 1997. *The Sake Handbook*
 Hiroshi, Kondou. 1984. *Sake: A Drinker's Guide*. Japan
 Ono, Sokyō dan William Woodard. 1962. *Shinto: The Kami Way*

B. Internet

- https://www.vice.com/id_id/article/d7q4vk/sake-awalnya-dibuat-memakai-liur-gadis-perawan-jepang (Diakses: 25 Juni 2019 20.00 WIB)
- <https://nexus.co.id/kuchikamisake-sejarah-di-balik-terciptanya-sake-jepang/>
 (Diakses: 25 Juni 2019 20.00 WIB)
- <https://yuiworld.wordpress.com/2009/12/25/pembagian-sejarah-jaman-jepang/>
 (Diakses: 19 Januari 2020 08.00 WIB)
- <http://jurnalotaku.com/2016/11/27/pendapatan-kota-hida-inspirasi-kimi-no-na-wa-meningkat-milyaran-yen/> (Diakses: 27 Januari 2020 23.00 WIB)
- <https://id.japantravel.com/hyogo/dari-apa-sake-terbuat/37294> (Diakses: 28 Januari 2020 02.00 WIB)
- <http://esake.com/Brewers/SudoB/sudob.html> (Diakses: 28 Januari 2020 03.00 WIB)
- <https://www.kompasiana.com/parastuti/5aba5ecdcf01b460704e2a63/peran-o-sake-dalam-sosial-masyarakat-jepang?page=all> (Diakses: 29 Januari 2020 22.00 WIB)
- <https://matcha-jp.com/id/293> (Diakses: 29 Januari 2020 23.00 WIB)

<https://lordbroken.wordpress.com/2011/10/01/pembuatan-minuman-sake/>
(Diakses: 29 Januari 2020 23.30 WIB)

<https://kulineria.id/explore/sejarah/sudah-tahu-sejarah-sake-di-jepang-yuk-kepoim/>
(Diakses: 30 Januari 2020 01.30 WIB)

GLOSARIUM

<i>Brewmaster</i>	: Pembuat <i>sake</i>
<i>Daiginjo</i>	: <i>Sake</i> premium yang kemurniannya mencapai 40-60%
<i>Engi Shiki</i>	: Buku tentang hukum dan adat istiadat Jepang
<i>Izakaya</i>	: Toko untuk minum minuman beralkohol dan makanan sederhana (makanan hanya pendamping untuk <i>sake</i>)
<i>Kamutachi</i>	: Bagian beras yang terinfeksi oleh jamur
<i>Kasu</i>	: Sisa-sisa butiran beras yang telah di fermentasi
<i>Koji</i>	: Jamur yang dipakai untuk membuat <i>sake</i>
<i>Koji beras</i>	: Beras yang sudah tercampur dengan jamur <i>Koji</i>
<i>Kura</i>	: Pembuat <i>sake</i> lokal
<i>Mash</i>	: Adonan nasi yang akan menjadi <i>sake</i>
<i>Malt</i>	: Biji-bijian yang telah dikeringkan
<i>Nihonshu</i>	: <i>Sake</i> buatan Jepang
<i>Noren</i>	: Tirai yang terbagi yang menggantung di pintu masuk retoran bergaya Jepang atau tempat minum
<i>Ragi</i>	: Salah satu zat yang digunakan untuk fermentasi gula ke alkohol
<i>Ryotei Jepang</i>	: Rumah teh elegan pada periode Edo gaya tradisional Jepang
<i>Sakazuki</i>	: Cawan kecil untuk minum <i>sake</i>
<i>Sandan Guikomi</i>	: Cara membuat <i>sake</i> dengan menambahkan <i>Koji</i> dan air
<i>Sake</i>	: Minuman beralkohol Jepang
<i>Seimaibuai</i>	: Inti beras yang telah dipoles