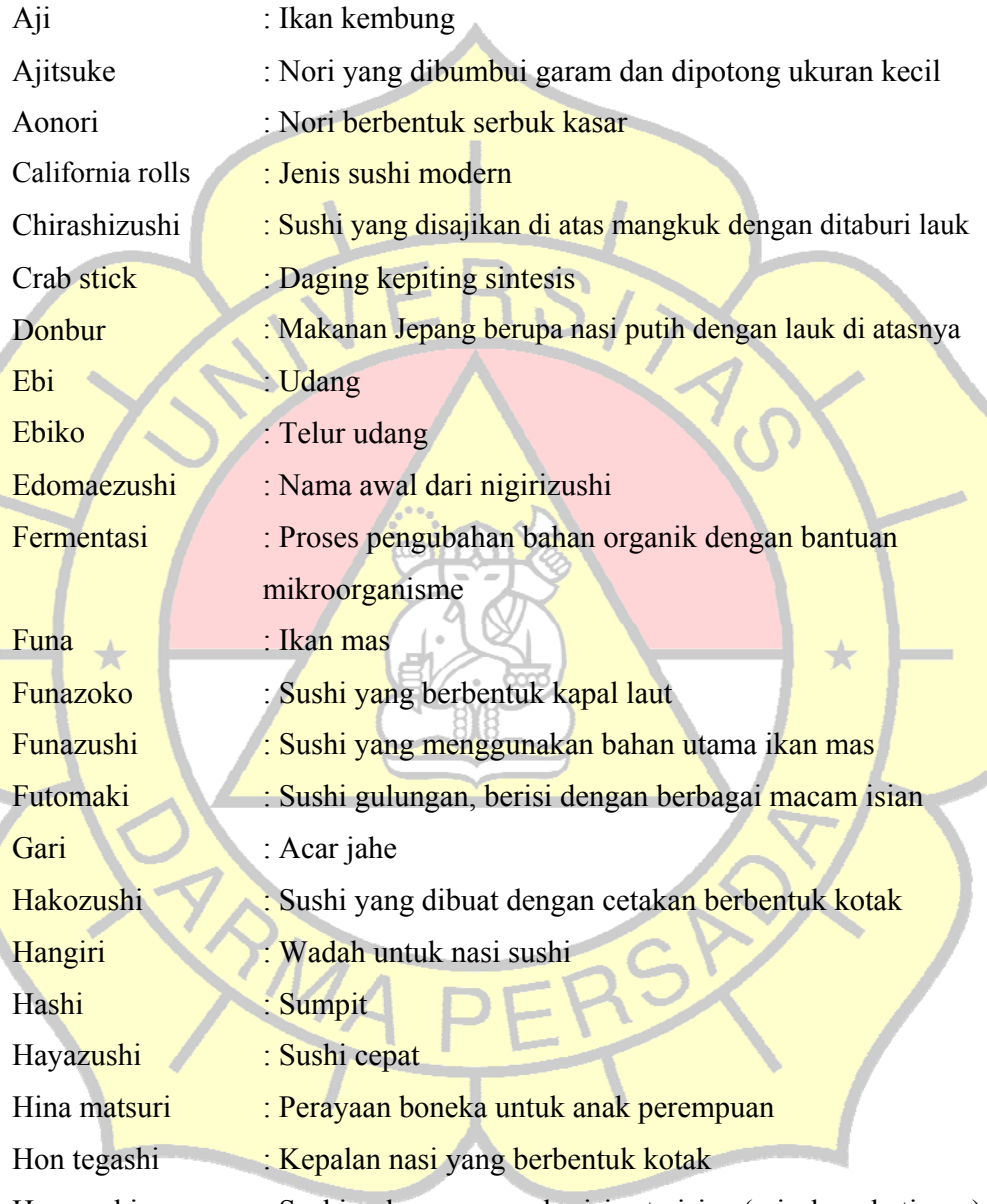
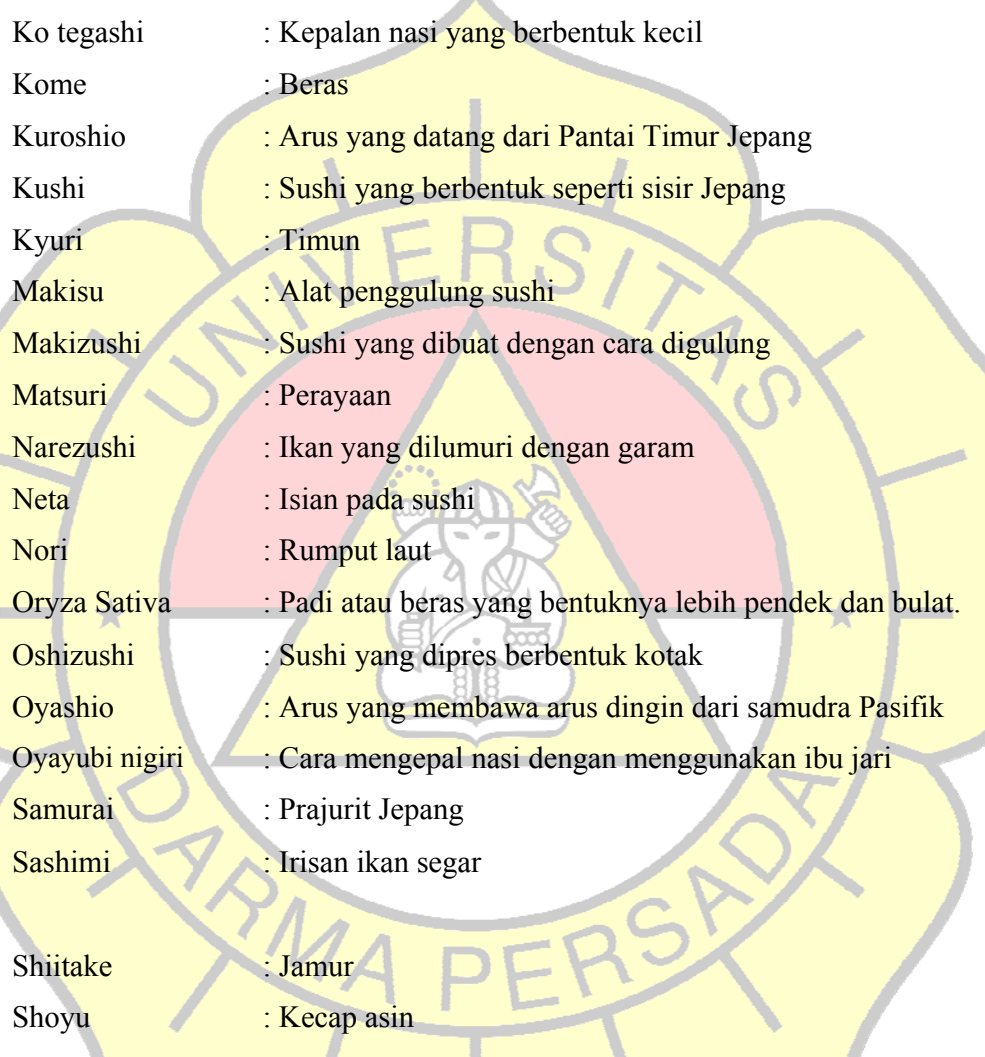


GLOSARIUM



Aburage	: Kulit tahu
Aji	: Ikan kembung
Ajitsuke	: Nori yang dibumbui garam dan dipotong ukuran kecil
Aonori	: Nori berbentuk serbuk kasar
California rolls	: Jenis sushi modern
Chirashizushi	: Sushi yang disajikan di atas mangkuk dengan ditaburi lauk
Crab stick	: Daging kepiting sintesis
Donbur	: Makanan Jepang berupa nasi putih dengan lauk di atasnya
Ebi	: Udang
Ebiko	: Telur udang
Edomaezushi	: Nama awal dari nigirizushi
Fermentasi	: Proses perubahan bahan organik dengan bantuan mikroorganisme
Funa ★	: Ikan mas
Funazoko	: Sushi yang berbentuk kapal laut
Funazushi	: Sushi yang menggunakan bahan utama ikan mas
Futomaki	: Sushi gulungan, berisi dengan berbagai macam isian
Gari	: Acar jahe
Hakozushi	: Sushi yang dibuat dengan cetakan berbentuk kotak
Hangiri	: Wadah untuk nasi sushi
Hashi	: Sumpit
Hayazushi	: Sushi cepat
Hina matsuri	: Perayaan boneka untuk anak perempuan
Hon tegashi	: Kepalan nasi yang berbentuk kotak
Hosomaki	: Sushi gulungan yang berisi satu isian (misalnya ketimun)
Hotate	: Kerang
Ika	: Cumi-cumi
Inarizushi	: Sushi yang dibalut dengan kulit tahu
Jigami	: Sushi yang terlihat seperti kipas kertas



Kaitenzushi	: Sushi yang disajikan di atas ban roda berjalan
Kaizuki	: Sampah dapur berupa tumpukan kerang dan tulang ikan
Kan	: Ukuran satuan sushi
Kasam	: Makanan khas masyarakat Banjar
Kizaminori	: Nori yang dipotong halus sebagai hiasan pada makanan.
Ko tegashi	: Kepalan nasi yang berbentuk kecil
Kome	: Beras
Kuroshio	: Arus yang datang dari Pantai Timur Jepang
Kushi	: Sushi yang berbentuk seperti sisir Jepang
Kyuri	: Timun
Makisu	: Alat penggulung sushi
Makizushi	: Sushi yang dibuat dengan cara digulung
Matsuri	: Perayaan
Narezushi	: Ikan yang dilumuri dengan garam
Neta	: Isian pada sushi
Nori	: Rumput laut
Oryza Sativa	: Padi atau beras yang bentuknya lebih pendek dan bulat.
Oshizushi	: Sushi yang dipres berbentuk kotak
Oyashio	: Arus yang membawa arus dingin dari samudra Pasifik
Oyayubi nigiri	: Cara mengepal nasi dengan menggunakan ibu jari
Samurai	: Prajurit Jepang
Sashimi	: Irisan ikan segar
Shiitake	: Jamur
Shoyu	: Kecap asin
Sushi	: Masakan Jepang berupa kepalan nasi dengan potongan ikan di atasnya
Ta tegaeshi	: Kepalan nasi yang berbentuk panjang
Tako	: Potongan gurita
Tamagoyaki	: Telur gulung
Taue	: Ritual penanaman padi

Tawara	: Sushi yang mirip dengan karung jerami
Tegashi	: Cara mengepal nasi
Temakizushi	: Sushi yang dibentuk kerucut dengan nori
Tobiko	: Telur ikan
Vegetarian	: Pemakan tumbuhan
Wakame	: Rumput laut
Waribashi	: Sumpit kayu
Wasabi	: Lobak pedas
Yakinori	: Nori yang digunakan untuk membuat sushi
Yasai	: Sayuran
Yoko tegaeshi	: Kepalan nasi yang berbentuk lebar
Yuzu	: Jeruk
Zen Buddhisme	: Aliran ajaran agama Buddha



LAMPIRAN



Gambar 1 *Funazushi*

(Sumber: <https://www.tribality.com/2015/01/08/oriental-adventures-food/>)



Gambar 2 *Nigirizushi*

(Sumber: <https://sushinotjunk.weebly.com/nigirizushi.html>)



Gambar 3 *Edomaezushi*

(Sumber: <https://musa4trip.wordpress.com/2014/05/06/how-to-be-a-iki-or-good-customer-at-sushi-bar-in-japan/>)



Gambar 4 *Hako-zushi*

(Sumber: <http://web-japan.org/nipponia/nipponia47/zh/feature/feature12.html>)



Gambar 5 *Chirashi-zushi*

(Sumber: <https://imgkid.com/chirashi-bowl.shtml>)



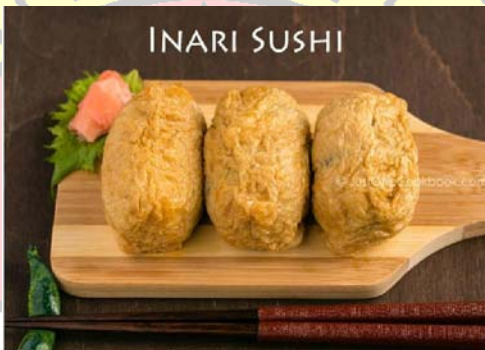
Gambar 6 *Osizushi*

(Sumber: https://www.tripadvisor.co.uk/LocationPhotoDirectLink-g34439-d5421487-i121722829-Bar_Crudo-Miami_Beach_Florida.html)



Gambar 7 *Makizushi*

(Sumber: <https://www.tsunagujapan.com/how-to-make-makizushi>)



Gambar 8 *Inarizushi*

(Sumber: <http://doyouknowjapan.com/food>)



Gambar 9 *Futomaki*

Sumber: <http://fndrecipes.blogspot.co.id/2011/03/futomaki-thick-sushi-roll.html>)



Gambar 10 *Hosomaki*

(Sumber: <http://keywordsuggest.org/gallery/51695.html>)



Gambar 11 *Temakizushi*

(Sumber: <http://www.luximer-magazine.com/tout-savoir-sur-les-sushi>)



Gambar 12 *Ehomaki*

(Sumber: <https://www.japancentre.com/en/recipes/1350-ehomaki-sushi-roll>)



Gambar 13 *Nigirizushi* Modern
(Sumber: <https://plginrt-project.com/adb/?p=47650>)



Gambar 14 Sushi dengan bahan utama buah (Sumber: <https://www.japanbullet.com/life-style/the-sweet-success-of-fruit-sushi-in-wakayama>)



Gambar 15 Sushi dengan bahan utama sayur
(Sumber: <https://soraneews24.com/2015/09/23/we-try-vegetarian-sushi-at-tokyos-newest-sushi-train-restaurant>)



Gambar 16 Sushi Burger

(Sumber: <https://soraneews24.com/2016/04/09/sushi-burgers-the-latest-diy-food-craze-that-you-should-totally-make-for-dinner-tonight>)



Gambar 17 *Calivorniaroll*

(Sumber: <https://www.pinterest.com/pin/102316222754788975>)



Gambar 18 Coklat Sushi

(Sumber: <https://japanesestation.com/wp-content/uploads/2017/01/Produsen-Cokelat-Jepang-Luncurkan-Aneka-Macam-Sushi-Cokelat-1-768x480.jpg>)