

DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN JUDUL	i
PERNYATAAN KEASLIAN.....	ii
LEMBAR PERSETUJUAN.....	iii
LEMBAR PENGESAHAN.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
ABSTRAK.....	vi
ABSTRAK BAHASA JEPANG.....	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
DAFTAR TRANSLITERASI.....	xii
 BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	7
1.3 Tujuan Penelitian	8
1.4 Metode Penelitian.....	8
1.5 Sistematika Penulisan	9
 BAB II KAJIAN PUSTAKA	
2.1 Kajian Sastra dan Kuliner	10
2.2 Konsep <i>Kodawari</i>	13
2.2.1 <i>Kodawari</i> pada Konsumen.....	14
2.2.2 <i>Kodawari</i> pada Produsen	15
2.3 <i>Rāmen</i>	17
2.4 Unsur Sinematik.....	20
2.5 Penelitian Terdahulu	23
 BAB III PEMBAHASAN	
3.1 Sinopsis Drama <i>Rāmen Daisuki Koizumi-san</i>	25
3.2 Analisis Konsep <i>Kodawari</i> pada Kuliner Jepang <i>Rāmen</i> Dalam Drama <i>Rāmen Daisuki Koizumi-san</i> Karya Matsuki Tsukuru.....	27
3.2.1 Konsep <i>Kodawari</i> pada Konsumen terhadap <i>Rāmen</i> dalam Drama <i>Rāmen Daisuki Koizumi-San</i>	29
3.2.2 Konsep <i>Kodawari</i> pada Produsen terhadap <i>Rāmen</i> dalam Drama <i>Rāmen Daisuki Koizumi-San</i>	44

BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN

4.1 Kesimpulan 58

4.2 Saran..... 59

DAFTAR PUSTAKA..... 61

LAMPIRAN..... 63



DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
3.1 Keindahan suara tirsan mie rebus <i>Rāmen</i> Jiro	30
3.2 Koizumi menunjukkan kepada Osawa Yu rekaman suara tentang <i>rāmen</i> yang dikumpulkannya	31
3.3 Koizumi mendengarkan rekaman tentang <i>rāmen</i> sebagai hal yang menyenangkan	33
3.4 Melakukan perjalanan jauh untuk kuliner <i>rāmen</i> (Tabearuki).....	36
3.5 Barisan antrean pada warung <i>rāmen</i> Tsuta, dan para penggemar <i>rāmen</i> yang bertukar cerita selama menunggu antrean	39
3.6 Osawa Yu memotret <i>rāmen</i> setelah izin pemilik <i>rāmen</i>	40
3.7 Koizumi bercerita tentang pesanan <i>mashimashi Rāmen</i> Jiro.....	41
3.8 Koizumi melakukan <i>Tenchikaeshi</i> dan membuat kaget para <i>Jirorian</i>	42
3.9 Resep rahasia Moko Tanmen Hokkyoku <i>rāmen</i>	44
3.10 Hidangan Shio <i>rāmen</i> dengan nanas dan rebusan telur yang menggunakan jus nanas	46
3.11 Mōko Tanmen menyediakan <i>rāmen</i> dengan level pedas sesuai harganya	49
3.12 Resep rahasia Mōko Tanmen Hokkokyu <i>rāmen</i>	49
3.13 Tata ruang makan <i>new wave-style</i> warung <i>rāmen</i> Soranoiro yang modern	51
3.14 Tata ruang pada <i>new-wave style</i> warung <i>rāmen</i> Tenkaippin yang modern	52
3.15 Dekorasi interior <i>new wave-style</i> warung <i>rāmen</i> Soranoiro yang modern	52
3.16 Dekorasi eksterior dan interior <i>old-school</i> warung <i>rāmen</i> Japanese Soba Noodle Tsuta	53
3.17 Noren Japanese Soba Noodles Tsuta dipasang ketika toko buka	55
3.18 Mōko Tanmen yang menyediakan <i>rāmen</i> pedas dengan berbagai level.	55
3.19 Atribut yang digunakan chef <i>rāmen</i> Moko Tanmen Nakamoto	56

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
Curriculum Vitae	63
Berita Acara Bimbingan Skripsi	64

