

Daftar Isi

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
Daftar Isi.....	vi
Daftar Tabel.....	viii
Daftar Gambar	ix
Daftar Lampiran.....	x
INTISARI.....	xi
ABSTRACT	xii
BAB 1 PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan masalah	3
1.3 Tujuan penelitian	3
1.4 Manfaat penelitian	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Gastronomi	5
2.2 Rempah	6
2.3 Unsur-Unsur Kuliner Nusantara.....	9
2.3.1 Minuman tradisional.....	9
2.4 Profil Kuliner Indonesia.....	13
2.4.1 Profil Kuliner Minuman di Sumatra.....	14
2.4.2 Profil Kuliner Minuman di Jawa.....	15
2.4.3 Profil Kuliner Minuman di Bali	16
2.4.4 Profil Kuliner Minuman di NTB, NTT, Maluku dan Papua.....	16
2.4.5 Profil Kuliner Minuman di Sulawesi.....	16
2.4.6 Profil Kuliner Kalimantan	17
2.5 Tradisi Kuliner Minuman Nusantara di Indonesia	17
2.5.1 Budaya Minum Teh di Yogyakarta	17
2.5.2 Budaya Minum Kopi di Indonesia	18
2.6 Penelitian Terdahulu	19
2.7 Principal Component Analysis	19



2.8 Hipotesis.....	20
BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	21
3.1 Alat dan Bahan	21
3.1.1 Alat	21
3.1.2 Bahan	21
3.2 Lokasi dan waktu Penelitian	21
3.3 Tahapan Penelitian.....	22
3.4 Model Analisis Data	23
3.4.1 Analisis Statistik Deskriptif.....	23
3.4.2 Analisis PCA.....	23
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	26
4.1 Jenis Rempah, Jenis Ingredients dan Penggolongan Pada Minuman Nusantara	26
4.2 Analisis Data Menggunakan Metode Principal Component Analysis	32
4.2.1 Analisis Pola Penggunaan rempah terhadap Daerah Kuliner pada Minuman Nusantara.....	32
4.2.2 Analisis Pola Penggunaan Bahan Minuman terhadap Daerah Kuliner pada Minuman Nusantara.....	40
4.2.3 Analisis Pola Penggunaan Jenis Rempah terhadap Penggolongan pada Minuman Nusantara.....	45
4.2.4 Analisis kedekatan antara rempah yang satu dengan rempah lainnya	49
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	53
5.1 Kesimpulan.....	53
5.2 Saran	54
DAFTAR PUSTAKA	55
LAMPIRAN	59