

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
LEMBAR PENGESAHAN	iii
SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Tujuan Penelitian.....	6
1.4 Manfaat Penelitian.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1 Gastronomi	7
2.2 Kuliner Nusantara.....	8
2.3 Makanan Indonesia.....	9
2.4 <i>Patterning analysis</i>	11
2.5 Bahan Masakan/ <i>Ingredients</i>	16
2.6 Penelitian Terdahulu.....	27
2.7 Rempah.....	29
2.8 Kayu Manis	31
2.8.1 Taksonomi Kayu Manis	31
2.8.2 Ragam Kayu Manis.....	32
2.8.3 Sejarah.....	33
2.8.4 Budidaya	33
2.8.5 Pemanfaatan	34
2.8.6 Potensi dan Hambatan.....	36
2.8.7 Kandungan Kimia dan Nutritif.....	37
2.9 <i>Principal Component Analysis</i> (Tabachnick dan Fidell, 2001).....	38
2.10 Hipotesis	40

BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	41
3.1 Bahan.....	41
3.2 Alat	41
3.3 Waktu dan Lokasi Penelitian.....	41
3.4 Tahapan Penelitian	42
3.5 Pengumpulan dan Pengekstrakan Data	42
3.6 Metode <i>Literature Review</i>	43
3.7 Model Analisis Data.....	44
3.7.1 Analisis Statistik Deskriptif	44
3.7.2 Analisis PCA.....	45
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	47
4.1 Frekuensi Penggunaan Kayu Manis dalam Hidangan Nusantara.....	47
4.2 Persebaran Penggunaan Kayu Manis dalam Hidangan Nusantara.....	50
4.3 Analisis Data Menggunakan Metode <i>Principal Component Analysis</i> ...	54
4.3.1 Analisis Pola Penggunaan Kayu Manis pada Daerah Kuliner Terhadap Penggolongan Jenis Hidangan Nusantara.....	54
4.3.2 Analisis Pola Penggunaan Kayu Manis pada Daerah Kuliner terhadap Penggolongan Jenis Bahan.....	67
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	80
5.1 Kesimpulan.....	80
5.2 Saran	81
DAFTAR PUSTAKA	82
LAMPIRAN	89