

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI .....	iii
KATA PENGANTAR .....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR .....	viii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
INTISARI.....	xi
ABSTRACT.....	xii
BAB I PENDAHULUAN .....	1
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Rumusan Masalah .....	4
1.3. Tujuan Penelitian.....	4
1.4. Manfaat Penelitian.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1. Gastronomi dan Kuliner Indonesia.....	6
2.2. <i>Patterning Theory</i> .....	11
2.3. Bahan.....	15
2.4. Rempah.....	19
2.5. Kemiri.....	20
2.6. Metode <i>Principal Component Analysis</i> .....	33
2.7. Penelitian Terdahulu.....	34
2.8. Hipotesis .....	38
BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	39
3.1. Bahan.....	39
3.2. Alat .....	40
3.3. Waktu dan Lokasi Penelitian.....	40
3.4. Tahapan Penelitian .....	41
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN .....	49



4.1. Frekuensi Penggunaan Kemiri pada Daerah Kuliner, Jenis Hidangan, dan Jenis Bahan Masakan pada Hidangan Nusantara.....	49
4.2. Analisis Data Menggunakan Metode <i>Principal Component Analysis</i> ...	59
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	78
5.1. Kesimpulan.....	78
5.2. Saran .....	78
DAFTAR PUSTAKA .....	80
LAMPIRAN .....	84