

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
LEMBAR PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
INTISARI.....	xiv
ABSTRACT	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	8
1.3 Tujuan Penelitian	9
1.4 Manfaat Penelitian	9
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	10
2.1 Gastronomi.....	10
2.2 Kuliner Nusantara	11
2.2.1 Makanan Utama	13
2.2.2 Lauk-Pauk	13
2.2.3 Kudapan	14
2.2.4 Penyerta.....	14
2.2.5 Minuman	15
2.3 Penelitian Terdahulu	16
2.4 <i>Patterning Theory</i>	30
2.5 Rempah	36
2.6 Lada.....	42
2.6.1 Taksonomi Lada.....	43
2.6.2 Ragam Lada	43

2.6.3 Sejarah.....	46
2.6.4 Budidaya	48
2.6.5 Pemanfaatan	51
2.6.6 Potensi dan Hambatan.....	53
2.6.7 Kandungan Kimia dan Nutrisi	55
2.7 Bahan Masakan/ <i>Ingredients</i>	57
2.7.1 <i>Meat</i> (daging).....	58
2.7.2 <i>Seafood</i> (boga bahari)	58
2.7.3 <i>Milk</i> (susu).....	58
2.7.4 <i>Egg</i> (telur)	59
2.7.5 <i>Grains</i> (sereal).....	59
2.7.6 <i>Vegetables</i> (sayuran)	60
2.7.7 <i>Fruits</i> (buah)	60
2.7.8 <i>Bean</i> (kacang-kacangan)	61
2.7.9 <i>Poultry</i> (unggas).....	61
2.7.10 <i>Viscera</i> (jeroan).....	61
2.8 <i>Principal Component Analysis</i>	62
2.9 Hipotesis.....	63
BAB III METODE PENELITIAN.....	64
3.1 Alat.....	64
3.2 Bahan	64
3.3 Lokasi dan Waktu Penelitian	65
3.4 Tahapan Penelitian	66
3.5 Pengumpulan dan Pengekstrakan Data	66
3.6 Analisis <i>Principal Component Analysis</i>	68
3.7 Metode Literature Review.....	70
3.8 Model Analisis Data: Analisis Statistik Deskriptif	71
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	73
4.1 Pengelompokan Bahan (<i>Ingredients</i>) Masakan, Jenis Hidangan, dan Daerah pada Hidangan Nusantara yang Menggunakan Lada	73

4.2 Analisis Data Menggunakan Metode <i>Principal Component Analysis</i>	85
4.2.1 Analisis Pola Penggunaan Lada pada Daerah Kuliner Terhadap Jenis Hidangan Nusantara	85
4.2.2 Analisis Pola Penggunaan Lada pada Daerah Kuliner Terhadap Kelompok Bahan Masakan dalam Hidangan Nusantara.....	96
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	109
5.1 Kesimpulan	109
5.2 Saran.....	110
DAFTAR PUSTAKA	111
LAMPIRAN.....	121