



## DAFTAR ISI

Halaman Judul.....	i
Halaman Pengesahan .....	ii
Halaman Pernyataan.....	iii
Kata Pengantar .....	iv
Daftar Isi.....	vi
Daftar Tabel .....	vii
Daftar Gambar.....	viii
Daftar Lampiran .....	ix
Intisari .....	x
Abstract .....	xi
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	2
1.3 Tujuan .....	3
1.4 Manfaat .....	3
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>4</b>
2.1. Definisi dan Klasifikasi Rempah .....	4
2.2. Jenis Rempah pada Masakan Indonesia.....	7
2.3. Metode Pengolahan.....	22
<b>BAB III METODE PENELITIAN.....</b>	<b>33</b>
3.1. Alat dan Bahan.....	33
3.2. Tahapan Penelitian.....	33
3.3. Waktu dan Tempat Penelitian.....	40
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>41</b>
4.1. Jenis-jenis dan Jumlah Penggunaan Rempah Rumah Tangga DIY.....	41
4.2. Penggunaan Metode Pengolahan Rempah berdasarkan Jumlah Rempah	51
4.3. Keterkaitan antara Jenis Rempah dengan Metode Pengolahan berdasarkan jumlah penggunaan rempah.....	58
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>71</b>
5.1. Kesimpulan .....	71
5.2. Saran .....	72
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>73</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>82</b>