



DAFTAR ISI

Halaman Judul.....	i
Halaman Pengesahan	ii
Halaman Pernyataan Bebas Plagiasi	iii
Kata Pengantar	iv
Daftar Isi	vi
Daftar Tabel	viii
Daftar Gambar.....	ix
Daftar Lampiran	x
Intisari	xi
Abstract	xii
BAB I 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.....	4
2.1. Buku Mustikarasa dan Buku Masakan Tradisional Indonesia	4
2.2. Rempah.....	6
2.3. <i>Ingredients</i> /Bahan Masakan	25
2.4. Metode Pengolahan	37
BAB III METODE PENELITIAN	41
3.1. Alat dan Bahan	41
3.2. Tahapan Penelitian	41
3.3. Tempat dan Waktu Penelitian	44
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	45
4.1. Total Jumlah Penggunaan Rempah dan Bentuk Sediannya	45
4.2. Jenis Rempah, Jenis <i>Ingredients</i> , Jenis Metode Pengolahan yang Digunakan	47
4.3. Analisis Kesesuaian Rempah terhadap <i>Ingredients</i>	49
4.4. Analisis Kesesuaian Rempah terhadap Metode Pengolahan.....	67
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	84
Kesimpulan.....	84



Saran.....	85
DAFTAR PUSTAKA	86
LAMPIRAN	91