

## DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	xi
BAB I      PENDAHULUAN.....	1
BAGIAN I    RAGAM MAKANAN FERMENTASI TRADISIONAL INDONESIA.....	5
BAB II      PRODUK FERMENTASI BAHAN NABATI.....	7
2.1 Tempe.....	7
2.2 Varian Tempe.....	13
2.3 Oncom.....	18
2.4 Semayi.....	22
2.5 Kecap.....	25
2.6 Tauco.....	31
2.7 Tape.....	34
2.8 Brem.....	39
2.9 Gathot.....	43
2.10 Growol.....	46
2.11 Cabuk.....	49
2.12 Tempoyak.....	52
2.13 Asinan.....	56
Daftar Pustaka.....	57
BAB III     PRODUK FERMENTASI BAHAN HEWANI.....	64
3.1 Dadih.....	64
3.2 Bekasam.....	68
3.3 Terasi/Belacan.....	71
Daftar Pustaka.....	76

BAGIAN II	RAGAM MAKANAN TRADISONAL YANG POPULER DI MASYARAKAT .....	79
BAB IV	SATE INDONESIA .....	81
	4.1 Riwayat Sate .....	81
	4.2 Sate dan Budaya Masyarakat Indonesia .....	82
	4.3 Ragam Sate di Indonesia Berdasarkan Bahan Baku ..	85
	4.4 Nilai Gizi Sate .....	110
	4.5 Pengaruh Proses Panggang Terhadap Keamanan Sate	117
	4.6 Resep Sate Indonesia.....	118
	Daftar Pustaka.....	176
BAB V	SOTO INDONESIA .....	181
	5.1 Riwayat Soto.....	181
	5.2 Soto dan Budaya Masyarakat Indonesia.....	183
	<b>5.3</b> Ragam Soto di Indonesia Berdasarkan Bahan Baku...	184
	5.4 Kandungan Gizi Bahan Baku Soto.....	200
	5.5 Resep Soto Indonesia .....	206
	Daftar Pustaka.....	251
	BIOGRAFI PENULIS.....	255
	BIOGRAFI TIM PENYUSUN.....	257

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel 2.1</b> Kandungan gizi kedelai dan tempe kedelai per 100 g.....	11
<b>Tabel 2.1</b> Kandungan gizi kedelai dan tempe kedelai per 100 g (lanjutan) 12	
<b>Tabel 2.2</b> Kandungan gizi varian tempe (gembus, benguk, dan lamtoro) per 100 gram.....	17
<b>Tabel 2.3</b> Kandungan gizi oncom per 100 gram.....	22
<b>Tabel 2.4</b> Kandungan gizi kecap .....	30
<b>Tabel 2.5</b> Kandungan gizi tauco per 100 gram .....	34
<b>Tabel 2.6</b> Kandungan gizi tape ketan dan tape singkong per 100 gram bahan 38	
<b>Tabel 2.6</b> Kandungan gizi tape ketan dan tape singkong per 100 gram bahan (lanjutan).....	39
<b>Tabel 2.7</b> Kandungan gizi brem padat khas Madiun per 100 gram .....	42
<b>Tabel 2.8</b> Kandungan gizi gathot per 160 gram.....	46
<b>Tabel 2.9</b> Kandungan gizi growol per 100 gram .....	48
<b>Tabel 2.10</b> Kandungan gizi biji wijen, bungkil wijen, dan cabuk (%).....	52
<b>Tabel 2.11</b> Kandungan gizi tempoyak per 100 gram %wb.....	55
<b>Tabel 3.1</b> Kandungan gizi dadih dari berbagai daerah di Sumatra Barat..	67
<b>Tabel 3.2</b> Kandungan gizi bekasam ikan teri (100 g berat basah).....	70
<b>Tabel 3.3</b> Kandungan gizi terasi per 100 gram.....	74
<b>Tabel 4.1</b> Kandungan gizi beberapa jenis daging per 100 g .....	112

[ugmpress.ugm.ac.id](http://ugmpress.ugm.ac.id)

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	Tempe.....	9
Gambar 2.2	Tempe benguk.....	14
Gambar 2.3	Tempe gembus .....	16
Gambar 2.4	Tempe semangit.....	17
Gambar 2.5	Oncom .....	19
Gambar 2.6	Kecap manis .....	25
Gambar 2.7	Tauco .....	31
Gambar 2.8	Tape ketan.....	36
Gambar 2.9	(a) peuyeum dan (b) tape singkong .....	37
Gambar 2.10	Brem khas Madiun .....	41
Gambar 2.11	Gathot .....	43
Gambar 2.12	Sawi Asin .....	57
Gambar 3.1	Dadiah.....	64
Gambar 3.2	Bekasam .....	68
Gambar 3.3	Terasi.....	71
Gambar 4.1	Sate srepeh .....	88
Gambar 4.2	Sate bebek .....	89
Gambar 4.3	Sate maranggi.....	91
Gambar 4.4	Sate Padang.....	94
Gambar 4.5	Sate buntel .....	97
Gambar 4.6	Sate klatak beserta nasi dan sambal kecap .....	98
Gambar 4.7	Sate kelinci.....	100
Gambar 4.8	Sate bandeng .....	102

Gambar 4.9 Sate kerang.....	103
Gambar 4.10 Sate lilit khas Bali.....	105

ugmpress.ugm.ac.id