

## DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR .....	V
DAFTAR ISI.....	VII
DAFTAR GAMBAR.....	XI
DAFTAR TABEL.....	XIII
BAB I    PENDAHULUAN .....	1
BAB II    SUMBER DAYA PANGAN SEBAGAI BAHAN DASAR DAN BUMBU KULINER INDONESIA .....	5
BAB III   CARA PENELITIAN DAN BATASAN-BATASAN YANG DIGUNAKAN .....	13
BAB IV    PROFIL KULINER DI PULAU SUMATERA .....	17
4.1    Kuliner Aceh .....	17
4.2    Kuliner Sumatera Utara .....	28
4.3    Kuliner Minangkabau .....	35
4.4    Kuliner Melayu Riau .....	45
4.5    Kuliner Jambi .....	51
4.6    Kuliner Bangka Belitung.....	57
4.7    Kuliner Palembang .....	63
4.8    Kuliner Bengkulu .....	73
4.9    Kuliner Lampung .....	80
Hasil Penelitian tentang Profil Struktur, Bumbu, dan Bahan dalam Kuliner Sumatera .....	87
BAB V    PROFIL KULINER DI PULAU JAWA.....	95
5.1    Kuliner Sunda .....	95
5.2    Kuliner Betawi .....	106
5.3    Kuliner Cirebon .....	117

5.4	Kuliner Pekalongan .....	125
5.5	Kuliner Semarang.....	135
5.6	Kuliner Dulangmas.....	144
5.7	Kuliner Yogyakarta.....	154
5.8	Kuliner Surakarta .....	172
5.9	Kuliner Jawa Timur Bagian Utara .....	181
5.10	Kuliner Jawa Timur Bagian Selatan .....	196
5.11	Kuliner Madura .....	206
	Hasil Penelitian tentang Profil Struktur, Bumbu, dan Bahan dalam Kuliner Jawa .....	216
BAB VI	PROFIL KULINER BALI .....	223
6.1	Kuliner Bali.....	223
BAB VII	PROFIL KULINER DI NTB DAN NTT.....	233
7.1	Kuliner NTB (Sasak).....	233
7.2	Kuliner NTT .....	240
BAB VIII	PROFIL KULINER DI PAPUA DAN MALUKU.....	251
8.1	Kuliner Papua .....	251
8.2	Kuliner Maluku.....	259
BAB IX	PROFIL KULINER DI PULAU SULAWESI .....	271
9.1	Kuliner Minahasa .....	271
9.2	Kuliner Bajo.....	279
9.3	Kuliner Buton .....	285
9.4	Kuliner Bugis.....	289
9.5	Kuliner Mandar .....	297
9.6	Kuliner Toraja.....	304
	Hasil Penelitian tentang Profil Struktur, Bumbu, dan Bahan dalam Kuliner Sulawesi.....	308
BAB X	PROFIL KULINER DI PULAU KALIMANTAN .....	315
10.1	Kuliner Singkawang .....	315
10.2	Kuliner Dayak .....	321
10.3	Kuliner Banjar .....	328
	Hasil Penelitian tentang Profil Struktur, Bumbu, dan Bahan dalam Kuliner Kalimantan.....	336

BAB XI	PEMBAHASAN UMUM DAN SIMPULAN.....	341
	Lampiran 1: Daftar Pustaka untuk Penelitian Profil Kuliner Indonesia (dengan Program IT Berbasis Web).....	350
GLOSARIUM.....		361
TENTANG AKADEMI KULINER INDONESIA.....		363
TENTANG Penulis.....		365

ugmpress.ugm.ac.id