

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
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

5.3 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