

Budaya kuliner Jepang: bahan pangan, pengolahan dan kandungan nutrisi = Japanese culinary : culture ingredients, processing and nutrition

Muhammad Ario Jati Hardiayanto, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20352049&lokasi=lokal>

Abstrak

Jepang dikenal sebagai negara yang masyarakatnya gemar memakan makanan laut terutama ikan. Hampir semua jenis hewan laut seperti kepiting, udang, kerang-kerangan dan terlebih lagi ikan adalah makanan pokok mereka. Tulisan ini bertujuan untuk memaparkan budaya kuliner Jepang dan kaitannya dengan nutrisi yang terkandung di dalamnya beserta tata aturan pengolahan bahan makanan. Penelitian ini akan menguraikan kandungan nutrisi dalam budaya kuliner terutama pada ikan serta. Kuliner adalah wujud dari kebudayaan artefak, dimana wujud dari kebudayaan artefak bersifat konkret karena merupakan realisasi dari ide dan gagasan.

.....

Japan is known as a country where people love to eat seafood, especially fish. Almost all kinds of marine animals such as crabs, shrimp, shellfish, and especially fish are their staple food. This paper aiming to describe the Japanese culinary culture and its relation to the nutrients that were along with food processing regulations. This study will describe the nutrient content in the culinary culture and especially in fish. Culinary is a form of cultural artifacts, which is concrete because it is the realization of the ideas and suggestions.