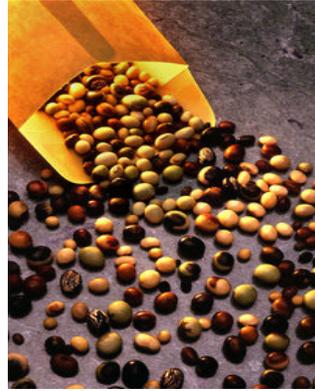


LAMPIRAN



Gbr 1. Pohon kedelai



Gbr 2. Kacang kedelai

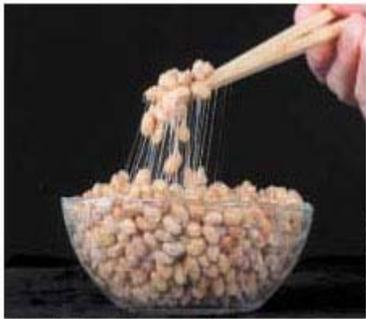


Figure 1. Soja à natto — le produit final.

Gbr 3. Natto



Gbr 4. Natto dalam kemasan



Gbr 5. Natto sushi



Gbr 6. Natto dengan nasi



Gbr 7. Obat mengandung nattokinase

KETERANGAN

- 日本料理 ‘nihon ryōri’ = Masakan Jepang
- 海の幸 ‘umi no sachi’ = Bahan makanan dari laut
- 山の幸 ‘yama no sachi’ = Bahan makanan dari pegunungan
- 砂糖 ‘satō’ = Gula
- 塩 ‘shio’ = Garam
- 酢 ‘su’ = Cuka
- 醤油 ‘shōyu’ = Kecap
- 味噌 ‘miso’ = Olahan kacang kedelai yang dipakai untuk
sup.
- 五味 ‘Gomi’ = Lima rasa
- 甘い ‘amai’ = Manis
- 辛い ‘karai’ = Pedas
- 塩辛い ‘shiokarai’ = Asin
- 苦い ‘nigai’ = Pahit
- すっぱい ‘suppai’ = Asam
- 五色 ‘Goshoku’ = Lima warna

- 黄色 ‘kiiro’ = Kuning
- 黒い ‘kuroi’ = Hitam
- 白い ‘shiroi’ = Putih
- 青い ‘aoi’ = Hijau / biru
- 赤い ‘akai’ = Merah
- 五法 ‘Gohou’ = Lima cara memasak
- 生 ‘nama’ = Mentah
- 焼く ‘yaku’ = Panggang
- 似る ‘niru’ = Rebus
- 蒸す ‘musu’ = Kukus
- あげる ‘ageru’ = Goreng
- 山葵 ‘wasabi’ = Sambal Jepang berwarna hijau.
- 七味 ‘shichimi’ = Sambal Jepang yang kering dan bubuk.
- だし ‘dashi’ = Kaldu yang terbuat dari ikan.
- 昆布 ‘kombu’ = Sejenis rumput laut yang digunakan untuk membuat dashi (kaldu).
- かつおぶし ‘katsuobushi’ = Ikan cakalang yang dikeringkan.
- 煮干 ‘niboshi’ = Anak ikan sarden yang dikeringkan.
- 青ねぎ ‘Aonegi’ = Batang daun bawang berwarna hijau.

- ねぶかねぎ ‘nebukanegi’ = Batang daun bawang berwarna putih.
- からあげ ‘karaage’ = Ayam goreng ala Jepang.
- とうがし ‘Tōgashi’ = Kue-kue ala Cina.
- 納豆 ‘natto’ = Kacang kedelai yang difermentasi.
- がんもどき ‘ganmodoki’ = Makanan olahan dari tahu.
- 懐石料理 ‘kaisekiryōri’ = Hidangan makanan dalam upacara minum teh dengan porsi kecil.
- 会席料理 ‘kaisekiryōri’ = Hidangan dalam jamuan makan atau resepsi.
- 本膳料理 ‘honzenryōri’ = Hidangan dengan porsi untuk satu orang yang dihidangkan di atas meja pendek / ozen.
- わがし ‘wagashi’ = Kue-kue Jepang.
- なんばんりょうり ‘Nambanryōri’ = Makanan luar negeri.
- なんばんがし ‘Nambangashi’ = Kue-kue dari luar negeri.
- りょうてい ‘ryōtei’ = Rumah makan tradisional.
- わちがいたいこん ‘Wachigai daikon’ = Hiasan dari lobak.

- きみがえし卵 'Kimigaeshi tamago' = Telur dengan kuning telur berada di luar.
- 将軍 'Shogun' = Jenderal / kaisar.
- 汁物 'Shirumono' = Masakan berkuah.
- 煮物 'Nimono' = Masakan yang direbus.
- Doenjang = Miso Korea.
- Choudofu = Tahu bau dari Cina.
- おおるすいちゃや 'Ōrusuichaya' = Rumah makan tradisional.
- 本膳 'honzen' = Salah satu dari tiga dasar masakan Jepang.
- Pathogen = Bakteri atau virus.
- Bakteri nodule = Bakteri yang mampu memperbaiki keadaan nitrogen dalam tanah.
- Senility = Melemahnya tubuh dan pikiran karena bertambahnya usia.
- Pyrazine = Enzim yang bisa mencegah pembekuan darah.
- Gamma glutamic acid = Protein dalam tulang.
- Polyglutamin acid = Enzim yang dapat membantu

penyerapan kalsium dalam
usus.

- Phytoestrogen = Zat anti kanker.
- Isoflavone = Senyawa dalam tanaman.
- Genistein = Salah satu isoflavone yang dapat menghambat sel kanker.
- Daidzein = Salah satu isoflavone sebagai anti oksidan.
- Typhoidbacili = Bakteri yang menyebabkan tifus.
- Amoebicdysentry = Disentri yang disebabkan bakteri.
- Dipicolinic = Asam yang dapat mencegah bakteri.
- Salmonella = Bakteri penyebab penyakit tifus.
- Protease = Enzim yang menguraikan protein.
- Asam amino = Asam untuk pembentukan protein.
- Amylase = Enzim yang mengubah karbohidrat kompleks menjadi glukosa untuk energi.
- Lipase = Enzim yang mengubah lemak menjadi gliserol dan asam lemak.
- Gliserin = Cairan sebagai pelarut atau pelembab.
- Cellulase = Menguraikan serat menjadi karbohidrat sederhana.
- Oligosaccharide = Karbohidrat sebagai sumber energi.
- Lecithin = Untuk menjaga kadar minyak dan air pada

- Gland tiroid = Hormon yang dapat meningkatkan permukaan kulit.
pembakaran lemak.