

## DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN ..... i

KATA PENGANTAR ..... ii

DAFTAR ISI ..... iv

### **BAB I PENDAHULUAN**

    1.1 LATAR BELAKANG ..... 1

    1.2 TUJUAN PENULISAN ..... 4

### **BAB II JENIS-JENIS SAKE ( 酒 )**

    2.1 Definisi *Sake* ( 酒 ) ..... 5

    2.2 Proses pembuatan *Sake* ( 酒 ) ..... 10

    2.3 Jenis *Sake* ( 酒 ) ..... 14

        2.3.1 Jenis *Sake* ( 酒 ) tanpa penambahan alkohol ..... 15

            1. *Namazake* ( 生酒 ) ..... 15

            2. *Junmai-shu* ( 純米酒 ) ..... 15

            3. *Tokubetsu Junmai-Shu* ( とくべつ純米酒 ) ..... 16

            4. *Junmai-ginjo* ( 純米吟釀 ) ..... 16

            5. *Junmai-Dai-Ginjo* ( 純米大吟釀 ) ..... 17

        2.3.2 Jenis *Sake* ( 酒 ) yang mendapat penambahan alkohol ..... 17

            1. *Honjozo-Shu* ( 本釀造酒 ) ..... 17

|  |    |
|--|----|
| 2. <i>Tokubetsu Honjozo-shu</i> ( とくべつ本醸造酒 ) .....         | 18 |
| 3. <i>Ginjo-Shu</i> ( 吟醸酒 ) .....                          | 18 |
| 4. <i>Dai-Ginjo-shu</i> ( 大吟醸酒 ) .....                     | 19 |
| 5. <i>Genshu</i> ( 原酒 ) .....                              | 19 |
| 6. <i>Nigori-Sake</i> ( 濁り酒 ) .....                        | 19 |
| 2.3.3 Jenis <i>Sake</i> ( 酒 ) berdasarkan temperatur ..... | 20 |
| <b>BAB III KESIMPULAN</b> .....                            | 27 |
| <b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....                                | vi |