

## LAMPIRAN



Gb 1. 小倉式鰹節削り器  
( *Ogura shiki katsuobushi kezurikiri* )



Gb 2. かつお節 dalam kemasan



Gb 3. かつお節 ( Katsuobushi )



Gb.4 Monosodium Glutamate ( MSG )



Gb. 5 & 6 Pabrik Ajinomoto

## KETERANGAN

1. うまい ( Umai ) = Enak
2. 四季 ( Shiki ) = Empat Musim
3. 春 ( Haru ) = Musim semi
4. 夏 ( Natsu ) = Musim panas
5. 秋 ( Aki ) = Musim gugur
6. 冬 ( Fuyu ) = Musim dingin
7. お花見 ( O-Hanami ). = Festival melihat mekarnya bunga sakura.
8. 日本料理 ( Nihon Ryouri ) = Masakan Jepang
9. 日本食 ( Nihon Shoku ) = Makanan Jepang
10. 砂糖 ( Satō ) = Gula
11. 塩 ( Shio ) = Garam
12. 酢 ( Su ) = Cuka
13. しょうゆ ( Shouyu ) = Kecap Asin
14. 味噌 ( Miso ) = Miso
15. 昆布( Kombu ) = Sejenis ganggang laut
16. 煮物 ( Nimono ) = Merebus dengan kecap asin
17. 三枚おろし ( Sanmai Oroshi ) = Dibelah tiga potong
18. 料亭 ( Ryotei ) = Restoran tradisional Jepang

- |                                  |              |
|----------------------------------|--------------|
| 19. 酸っぱい ( Suppai )              | = Asam       |
| 20. 甘い ( Amai )                  | = Manis      |
| 21. 塩辛い ( Shiokarai )            | = Asin       |
| 22. 苦い ( Nigai )                 | = Pahit      |
| 23. Monosodium Glutamate ( MSG ) | = Vetsin     |
| 24. Table-top seasoning          | = Bumbu meja |